



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

## TAVOLI PREPARAZIONE PIZZA

I tavoli refrigerati della serie **Pizzeria** offrono i più elevati standard nella preparazione e conservazione della pizza. L'ampio piano, **in granito dello spessore di 30 mm**, garantisce ampio spazio dedicato alla preparazione e la massima igienicità. Il vano refrigerato permette di alloggiare contenitori per pizza 60x40. **La vetrina refrigerata portacondimenti è totalmente indipendente dal tavolo**



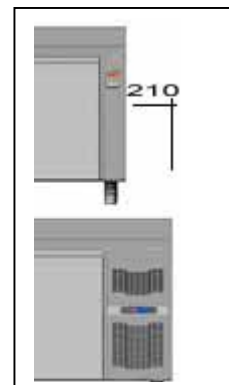
La gamma prevede apparecchi con profondità di 80 cm ad 1,2,3,4 sportelli e **cassettiere neutre a 7 cassetti per il riposo della pasta**. La temperatura di esercizio è programmabile in un range da 0°+10°C. Sono previsti sia in versione con gruppo incorporato che con predisposizione per collegamento a gruppo remoto. In questo caso, il vano tecnico si riduce di 210 mm per alloggiare la sola valvola termostatica e i tubi predisposti per il collegamento all'unità: i tubi sono saldati alle estremità e il circuito è pressurizzato con azoto a totale garanzia di ermeticità



prerogativa di ColdLine è offrire per tutta la gamma di tavoli refrigerati serie pizzeria la possibilità di posizionare il **vano motore a destra o a sinistra dell'apparecchio senza alcun sovrapprezzo**. In questo modo, l'unità condensatrice sarà posizionata sempre lontano da fonti di calore (forni o piani di cottura) ottimizzando la resa frigorifera e riducendo i consumi.



I mobile schiumato ha spessore di isolamento di 60 mm tetto compreso: il piano in granito, quindi, non è un elemento isolante. **Cold Line può fornire il tavolo senza piano: il Cliente può, quindi, acquistarlo autonomamente, integrandolo con altri componenti neutri della cucina**. Tutti i tavoli sono equipaggiati di serie con **batterie evaporanti verniciate per cataforesi** (moderno procedimento di verniciatura elettrolitica di qualità ed efficacia protettiva molto superiore al sistema a polveri) di totale **garanzia contro la corrosione**.





Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

Una copertura INOX forata protegge le mani dell'utilizzatore da contatti accidentali con le alette dell'evaporatore. La refrigerazione statico/ventilata permette una conservazione ideale delle palline per pizza; il livello di umidità interno è costante e la velocità dell'aria garantisce una distribuzione omogenea della temperatura senza pregiudicare l'ottimale conservazione del prodotto.

Tutti i tavoli Pizzeria prevedono come **standard lo sbrinamento a gas caldo** che consente di eliminare la brina dall'evaporatore in tempi molto brevi evitando sbalzi termici dannosi ai prodotti conservati. **L'evaporazione dell'acqua di condensa è automatica.** Una resistenza "intelligente" nella vaschetta di raccolta si attiva solo in presenza di acqua, riducendo così al minimo il consumo energetico. Il vano interno permette di alloggiare fino a 7 contenitori pizza 60x40 per porta. Il vano motore è insonorizzato: fa parte integrante della struttura coibentata del mobile rendendo più silenzioso e confortevole l'ambiente di lavoro. Il flusso dell'aria nel vano tecnico è esclusivamente frontale: viene aspirata dalla parte inferiore ed espulsa da quella superiore. Ciò permette di accostare il mobile alla parete, o ad altro elemento di arredo, senza prevedere aree di rispetto per l'evacuazione dell'aria.



## GAMMA

Modello	Versione	Larghezza	Profondità	Altezza
tavolo pizza 2 porta	con gruppo incorporato	1450	800	1520
tavolo pizza 3 porta	con gruppo incorporato	2005	800	1520
tavolo pizza 4 porta	con gruppo incorporato	2560	800	1520
tavolo pizza 1 porta+cassett.	con gruppo incorporato	1450	800	1520
tavolo pizza 2 porte+cassett.	con gruppo incorporato	2005	800	1520
tavolo pizza 3 porte+cassett.	con gruppo incorporato	2560	800	1520
tavolo pizza 2 porte+cassett.	predisposto per gruppo remoto	1795	800	1520
tavolo pizza 3 porte+cassett.	predisposto per gruppo remoto	2350	800	1520



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza



La cassettera neutra è realizzata completamente in acciaio INOX AISI 304. Viene fornita completa di 4 piedini INOX anche se integrata nel tavolo pizzeria, per permettere le più ampie regolazioni. I cassetti sono montati su guide telescopiche anch'esse in acciaio INOX. Ogni cassetto può alloggiare una cassetta per pizza con dimensioni 60x40  
Dimensioni 555 x 800 x 810 (versione senza piano)



**Allarmi visivi e sonori** per porta aperta, alta temperatura, bassa temperatura.  
**Sportellino di protezione della tastiera** dagli agenti esterni.

**Minima e massima temperatura** Queste funzioni sono utili per controllare le temperature massime o minime registrate. Ad esempio dopo una lunga assenza durante la quale non è stato possibile leggere la temperatura sul display, è possibile verificare che i prodotti conservati non abbiano subito alterazioni dovute ad anomale alterazioni della temperatura.  
**Ciclo di raffreddamento continuo** Questa funzione permette di avviare dei cicli di funzionamento ininterrotti del compressore. È utile in caso sia necessario raffreddare in tempi brevi dei prodotti appena introdotti nell'apparecchio.  
**Il ciclo di raffreddamento continuo non può in alcun modo essere utilizzato in sostituzione di apparecchi specifici come l'abbattitore di temperatura.**

Il controllore digitale nelle versioni predisposte per gruppo remoto si sviluppa verticalmente, in questo modo il vano tecnico risulta essere molto contenuto. Le funzioni sono le stesse della versione orizzontale.

**Allarmi visivi e sonori** per porta aperta, alta temperatura, bassa temperatura. Sportellino di protezione della tastiera dagli agenti esterni

Struttura in acciaio INOX AISI 304 18/10 esterno Scotch Brite -  
Isolamento in poliuretano espanso CFC-free densità 40÷41 Kg/mc-  
Spessore di isolamento 60 mm- Gas refrigerante R404a - Evaporatori verniciati per cataforesi- Alimentazione 230V/50hz



- Angoli arrotondati interni ed esterni- Porte reversibili- Cerniere autochiudenti con fermo a 90°- Guarnizione magnetica sostituibile- Maniglia INOX a tutta larghezza spessore 2 mm- Cornici porta riscaldate nelle versioni a bassa T°- Piedini INOX regolabili in altezza 145/195 mm- Cremagliere estraibili senza l'ausilio di attrezzi- Sbrinamento automatico (a gas caldo) ad intervalli preimpostati- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa- Controllore elettronico della temperatura con multifunzione (inserire link term.)- Allarmi visivi e sonori per alta temper