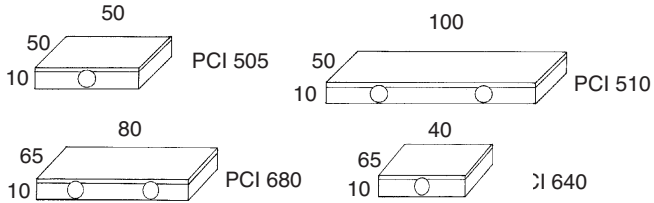


## PIASTRE RISCALDATE IN ACCIAIO INOX



### ACCIAIO INOX



### Per mantenere calda la pizza in esposizione

Costruite interamente in acciaio inox

Termostati regolabili da 30 a 90° C

Disponibile in 4 versioni in acciaio inox

Si possono accendere a settori da 45 Ø

MODELLO	ALIMENTAZIONE	DIMENSIONI	PESO	€
PCI505	220 V. 100 W.	50x50x10h	9	250
PCI510	220 V. 200 W.	100x50x10h	18	335
PCI680	220 V. 200 W.	80x65x10h	13	320
PCI640	220 V. 100 W.	40x65x10h	10	280

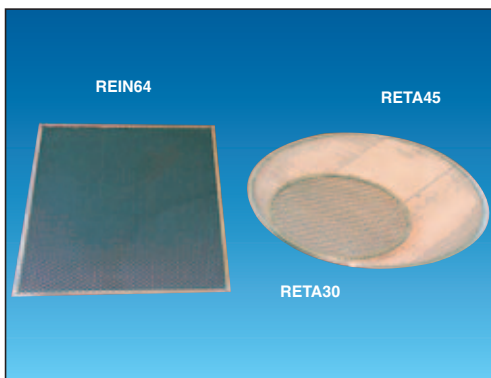
## TORTIERA BORDO BASSO ALLUMINATA

MODELLO	CM. Ø	€
TBFA24	24	2,3
TBFA28	28	2,5
TBFA30	30	3,2
TBFA32	32	3,5
TBFA36	36	4
TBFA40	40	6
TBFA45	45	9
TBFA50	50	12



min. 10 pezzi

## RETINE FORATE SALVAPIZZA



- Servono per non bruciare la pizza nel forno a legna, elettrico o a gas.

ART. RETA30 (alluminio) € 6

ART. RETA45 (alluminio) € 10

ART. REAL64 (alluminio) € 17

## CARRELLO PORTATEGLIE ZINCATO

- Praticissimo nel trasporto di teglie.
- in lamiera zincata
- Fino a 20 teglie.
- Smontabile e su ruote girevoli.
- Abbandona la FATICA e risparmia SPAZIO.

ART. CARTE2 € 170

## CARRELLO PORTATEGLIE INOX

- Praticissimo nel trasporto di teglie.
- In acciaio inox.
- Fino a 20 teglie.
- Smontabile e su ruote girevoli.
- Abbandona la FATICA e risparmia SPAZIO.

ART. CARTE1 € 270

# SPICCHIO PIZZA

**IDEALE PER LA VOSTRA MASSIMA VISIBILITÀ**  
COSTRUITO IN MATERIALE RESISTE ALLE INTEMPERIE

Altezza cm. 150 - Dotato di basamento estraibile  
Pratico e leggero da riporsi in pizzeria

### PIZZERIA



## PORTA RETINE VERTICALE

- In acciaio cromato
- Bordo interno a spigolo vivo a 90°
- 15 posti diametro 33 - 40 cm.
- 10 posti diametro 45 - 50 cm.

L'ideale salvaspazio per le tue  
pizze già pronte in teglia o retina

ART. PRV15 € 50

ART. PRV10 € 60



CARTE 1  
CARTE 2

REIN64

TEST64

TESP64

TEAL64