



PIZZERIA

PIZZERIA / PIZZERIA
PIZZERIA / PIZZERIA

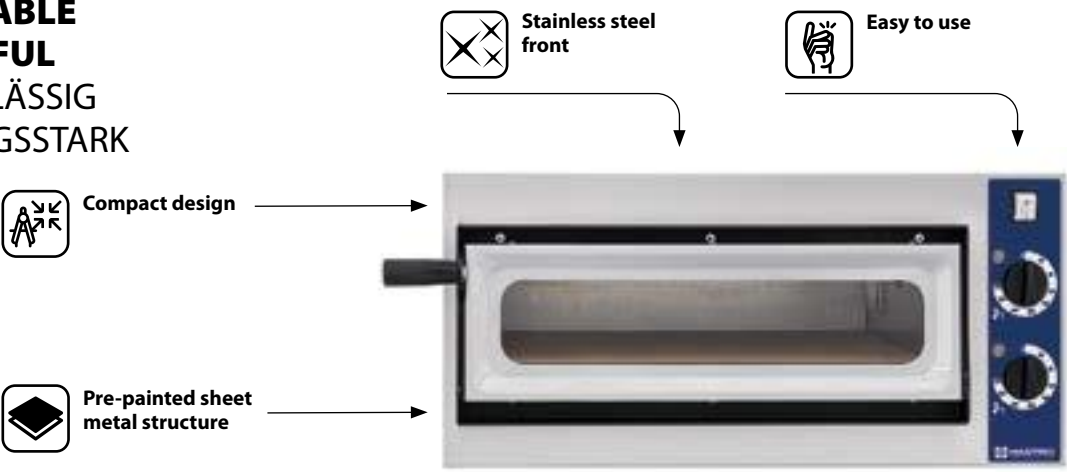


PIZZERIA



MASTRO GO
MINI ELECTRIC OVENS

SMALL, RELIABLE
AND POWERFUL
KLEIN, ZUVERLÄSSIG
UND LEISTUNGSSTARK



With sheathed
heating elements
Standard internal
12 volt LED lighting



Refractory
stone hob



ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRO PIZZAÖFEN



Item code Artikelnummer		CAB0098/P	CAB0099/P
Baking chambers Backkammern	n°	1	2
Pizzas Pizzen	ø32 cm n°	Ⓢ	Ⓢ + Ⓢ
Working temperature Betriebstemperatur	°C	50 - 320	50 - 320
Absorbed power Anschlusswert	kW	1,6	2,4
Top Oberhitze	kW	1x 0,8	2x 0,8
Bottom Unterhitze	kW	1x 0,8	2x 0,8
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	615x500x280	615x500x430
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	410x360x90	410x360x90
Price Preis	€	815,00	1.069,00

MASTRO GO
ELECTRIC OVENS



EASY TO USE AND
INCREDIBLY FUNCTIONAL
EINFACH ZU BEDIENEN UND
UNGLAUBLICH FUNKTIONELL



Refractory stone hob

Integrated heat
recirculation system
in the cooking chamber

Standard internal
12 volt LED lighting





Item code Artikelnummer		STACK4/P	STACK8/P	STACK6/P	STACK12/P
Baking chambers Backkammern	n°	1	2	1	2
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°				
Working temperature Betriebstemperatur	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
Absorbed power Anschlusswert	kW	6,0	12,0	9,0	18,0
Top Oberhitze	kW	1x 3,0	2x 3,0	3x 1,5	6x 1,5
Bottom Unterhitze	kW	1x 3,0	2x 3,0	3x 1,5	6x 1,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1000x955x415	1000x955x745	1000x1315x415	1000x1315x745
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	720x720x140	720x720x140	720x1080x140	720x1080x140
Price Preis	€	1.610,00	2.498,00	2.001,00	3.238,00



Z/PR4KIT
Set of 4 castors/ Satz mit 4 Rollen
(Has to be assembled directly in production)
(Muss direkt in der Produktion montiert werden)
180,00



Item code Artikelnummer		Z/PSXL4	Z/PSXL44	Z/PSXL6	Z/PSXL66
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1000x845x960	1000x845x860	1000x1205x960	1000x1205x860
Price Preis	€	566,00	566,00	653,00	653,00



Item code Artikelnummer		Z/PKXL444	Z/PKXL666
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1000x1015x120	1000x1375x120
Price Preis	€	442,00	490,00



Item code Artikelnummer		STACK6L/P	STACK12L/P	STACK9/P	STACK18/P
Baking chambers Backkammern	n°	1	2	1	2
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°				
Working temperature Betriebstemperatur	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
Absorbed power Anschlusswert	kW	9,0	18,0	13,2	26,4
Top Oberhitze	kW	3x 1,5	6x 1,5	3x 2,2	6x 2,2
Bottom Unterhitze	kW	3x 1,5	6x 1,5	3x 2,2	6x 2,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1360x950x415	1360x950x745	1360x1315x415	1360x1315x745
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	1080x720x140	1080x720x140	1080x1080x140	1080x1080x140
Price Preis	€	2.242,00	3.658,00	2.485,00	4.245,00



Z/PR4KIT
Set of 4 castors/ Satz mit 4 Rollen
(Has to be assembled directly in production)
(Muss direkt in der Produktion montiert werden)
180,00



Item code Artikelnummer		Z/PSXL6L	Z/PSXL66L	Z/PSXL9	Z/PSXL99
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1360x845x960	1360x845x860	1360x1205x960	1360x1205x860
Price Preis	€	653,00	653,00	688,00	688,00



Item code Artikelnummer		Z/PKXL666L	Z/PKXL999
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1360x1015x120	1360x1375x120
Price Preis	€	541,00	637,00

ELECTRIC PIZZA OVENS
ELEKTRO PIZZAÖFEN



Item code Artikelnummer		CAB0032/CN	CAB0033/CN
Baking chambers Backkammern	n°	1	2
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°		
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +400°	max. +400°
Absorbed power Anschlusswert	kW	5,2	10,4
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1000x860x390	1000x860x690
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	720x720x140	2x 720x720x140
Price Preis	€	1.891,00	3.485,00



Item code Artikelnummer		Z/CSTZ4351P	Z/CSTZ4352P
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1000x840x1170	1000x840x970
Price Preis	€	720,00	720,00



Item code Artikelnummer		Z/CKTZ435
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1005x1000x150
Price Preis	€	641,00



MASTRO PRO

ELECTRIC OVENS

Designed for
Pan pizzas, peel-baked pizzas and classic pizzas, visible pizzerias, takeaway pizzerias and restaurants. Ideal für Pizza im Blech oder direkt auf Stein gebacken, klassische Pizza, Pizzerien mit offener Küche, Pizzerien zum Mitnehmen und Restaurants.



Maximum internal visibility thanks to the large window



Equipped with smoke exit knob



Full-length ergonomic handle



Door closure with spring system to ensure maximum durability



Two thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately



Working temperature up to 450 degrees



ALWAYS PERFECT BAKING RESULTS

STETS PERFEKTE BACKERGEBNISSE

Maximum control of the top and bottom operating temperatures, heating elements inside the refractory stone and top quality components ensure perfect cooking results, together with an exceptional product durability that will continue to work perfectly without requiring particular maintenance for many years. The oven integrates the best technology and it is available with many options.

Massimo controllo delle temperature d'esercizio di cielo e platea, resistenze interne alla pietra refrattaria e componentistica di prima scelta garantiscono risultati di cottura perfetti insieme a una eccezionale durabilità del prodotto che continuerà a funzionare in modo ottimale senza particolari interventi di manutenzione per molti anni. Il forno integra la migliore tecnologia ed è disponibile con numerosi optional.

Die perfekte Kontrolle der oberen und unteren Betriebstemperatur, die im Inneren der Schamottesteine liegenden Heizelemente und Materialien erster Wahl sorgen für perfekte Backergebnisse und außergewöhnliche Langlebigkeit dieses Gerätes, das ohne besondere Wartung über viele Jahre hinweg optimal funktioniert. Der Backofen verfügt über die beste Technik und ist mit zahlreichen Extras erhältlich.



Rock wool insulation



Refractory stone hob



Standard internal 12 volt LED lighting

Le contrôle maximal des températures de fonctionnement de plafond et de le sol, les résistances à l'intérieur de la pierre réfractaire et les composants de premier choix garantissent des résultats de cuisson parfaits ainsi qu'une durée de vie exceptionnelle du produit, qui continuera à fonctionner de manière optimale sans interventions d'entretien particulières pendant de nombreuses années. Le four, qui intègre la meilleure technologie, est disponible avec de nombreuses options.

El máximo control de las temperaturas de funcionamiento tanto de la parte superior como de la base inferior, las resistencias internas de la piedra refractaria y los componentes de primera calidad garantizan unos resultados de cocción perfectos junto con una durabilidad excepcional del producto que seguirá funcionando de manera óptima sin necesidad de ningún mantenimiento especial durante muchos años. El horno cuenta con la mejor tecnología y está disponible con numerosos accesorios opcionales.



Item code Artikelnummer		CAB0120	CAB0121	CAB0122	CAB0123
Baking chambers Backkammern	n°	1	2	1	2
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°				
Working temperature Betriebstemperatur	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
Absorbed power Anschlusswert	kW	6,6	13,2	9,6	19,2
Top Oberhitze	kW	6x 0,55	12x 0,55	6x 0,8	12x 0,8
Bottom Unterhitze	kW	6x 0,55	12x 0,55	6x 0,8	12x 0,8
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1100x1000x400	1100x1000x720	1100x1360x400	1100x1360x720
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	720x720x140	720x720x140	720x1080x140	720x1080x140
Price Preis	€	3.041,00	5.043,00	3.694,00	6.005,00



Item code Artikelnummer		Z/PSTMAS4	Z/PSTMAS6
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1100x920x990	1100x1820x990
Price Preis	€	1.110,00	1.332,00



Item code Artikelnummer		Z/PCAMASM444	Z/PCAMASM666
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1105x1130x260	1105x1490x260
Price Preis	€	1.415,00	1.549,00



Item code Artikelnummer		CAB0124	CAB0125	CAB0126	CAB0127
Baking chambers Backkammern	n°	1	2	1	2
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°				
Working temperature Betriebstemperatur	°C	50 - 450	50 - 450	50 - 450	50 - 450
Absorbed power Anschlusswert	kW	9,9	19,8	14,4	28,8
Top Oberhitze	kW	9x 0,55	18x 0,55	9x 0,8	18x 0,8
Bottom Unterhitze	kW	9x 0,55	18x 0,55	9x 0,8	18x 0,8
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1460x1000x400	1460x1000x720	1460x1360x400	1460x1360x720
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	1080x720x140	1080x720x140	1080x1080x140	1080x1080x140
Price Preis	€	4.015,00	6.776,00	4.529,00	7.723,00



Item code Artikelnummer		Z/PSTMAS6L	Z/PSTMAS9
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1460x920x990	1460x1280x990
Price Preis	€	1.332,00	1.517,00



Item code Artikelnummer		Z/PCAMASM666L	Z/PCAMASM999
Dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1465x1130x260	1465x1490x260
Price Preis	€	1.584,00	1.837,00

MASTRO PRO

ELECTRIC OVENS



THE BEAUTY OF SIMPLICITY DIE SCHÖNHEIT DES EINFACHEN

The utmost precision in temperature control thanks to the digital controller that allows independent setting between ceiling and floor ("OFF", "MIN" 33% or "MAX" 100%), the high quality of the materials used to create a robust and durable structure, and the extraordinary efficiency thanks to a resource maximisation system with heat recovery in the baking chamber and adjustable steam vent: these are the factors that make the oven a reliable companion over time and capable of churning out the finest delicacies.

Höchste Präzision bei der Temperaturregelung dank digitaler Steuerung, die eine unabhängige Einstellung zwischen Decke und Boden ermöglicht („OFF“ aus, „MIN“ 33% oder „MAX“ 100%), die hohe Qualität der verwendeten Materialien für eine robuste und langlebige Struktur und die außergewöhnliche Effizienz dank eines Systems zur Ressourcenmaximierung mit Wärmerückgewinnung in der Backkammer und einstellbarem Dampfzug: das sind die Faktoren, die den Ofen zu einem zuverlässigen Begleiter machen, der in der Lage ist, die feinsten Köstlichkeiten zuzubereiten.

La massima precisione nel controllo della temperatura grazie al regolatore digitale che permette un settaggio indipendente tra cielo e platea ("OFF" spento, "MIN" 33% o "MAX" 100%), l'alta qualità dei materiali utilizzati per creare una struttura robusta e duratura e la straordinaria efficienza grazie ad un sistema di massimizzazione delle risorse mediante recupero calore in camera di cottura e lo sfato vapori regolabile: questi i fattori che rendono il forno un compagno affidabile nel tempo e capace di sfornare le prelibatezze più pregiate.

La précision du contrôle de la température grâce au régulateur digital qui permet un réglage indépendant entre la voûte et le plateau (« OFF » éteint, « MIN » 33% ou « MAX » 100%), la qualité des matériaux utilisés pour créer une structure robuste et durable, l'efficacité extraordinaire grâce à un système de maximisation des ressources avec récupération de la chaleur dans la chambre de cuisson et soupape vapeurs réglable : ce sont les facteurs qui font de ce four un compagnon fiable dans le temps et capable de produire les mets les plus délicats.

La máxima precisión en el control de la temperatura gracias al regulador digital que permite un ajuste independiente entre el techo y el suelo ("OFF", "MIN" 33% o "MAX" 100%), la alta calidad de los materiales utilizados para crear una estructura robusta y duradera, y la extraordinaria eficiencia gracias a un sistema de maximización de los recursos con recuperación de calor en la cámara de cocción y evacuación de vapores regulable: estos son los factores que hacen del horno un compañero fiable a lo largo del tiempo y capaz de producir los mejores manjares.



Item code Artikelnummer		CAB0024/CD	CAB0025/CD	CAB0007/CD	CAB0013/CD
Baking chambers Backkammern	n°	1	2	1	2
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°				
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +400°	max. +400°	max. +400°	max. +400°
Absorbed power Anschlusswert	kW	5,8	11,6	8,4	16,8
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1150x1060x430	1150x1060x780	1150x1420x430	1150x1420x780
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	720x720x140	720x720x140	720x1080x140	720x1080x140
Price Preis	€	3.463,00	5.744,00	4.805,00	8.073,00



Z/CRSF
Set of 4 castors/ Satz mit 4 Rollen
(Has to be assembled directly in production)
(Muss direkt in der Produktion montiert werden)
512,00 €



Item code Artikelnummer		Z/CSDN435	Z/CSDN4352	Z/CSDN635	Z/CSDN6352
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1140x960x1100	1140x960x900	1140x1320x1100	1140x1320x900
Price Preis	€	978,00	978,00	1.076,00	1.076,00



Item code Artikelnummer		Z/CKDN435AS	Z/CKDN635AS
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1146x1110x410	1146x1110x410
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	2.286,00	2.334,00



Item code Artikelnummer		CAB0008/CD	CAB0014/CD	CAB0009/CD	CAB0015/CD
Baking chambers Backkammern	n°	1	2	1	2
Pizzas Pizzen	ø35 cm n°				
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +400°	max. +400°	max. +400°	max. +400°
Absorbed power Anschlusswert	kW	8,6	17,2	12,6	25,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1510x1060x430	1510x1060x780	1510x1420x430	1510x1420x780
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	1080x720x140	1080x720x140	1080x720x140	1080x720x140
Price Preis	€	5.242,00	8.503,00	6.262,00	10.525,00



Z/CRSF
Set of 4 castors/ Satz mit 4 Rollen
(Has to be assembled directly in production)
(Muss direkt in der Produktion montiert werden)
512,00 €



Item code Artikelnummer		Z/CSDN635L	Z/CSDN635L2	Z/CSDN935	Z/CSDN9352
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1500x960x1100	1500x960x900	1500x1320x1100	1500x1320x900
Price Preis	€	1.093,00	1.093,00	1.194,00	1.194,00



Item code Artikelnummer		Z/CKDN635LAS	Z/CKDN935AS
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1506x1110x410	1506x1110x410
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	2.574,00	2.622,00

TUNNEL OVEN
TUNNELÖFEN



Support not included

Item code Artikelnummer		CAD0004/ ZN	SY850VELED	CAD0009	SY1280VE	SY12100VELED
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	980x1300x440	1260x1750x1080	1400x2000x1110	1650x2180x1140	1820x2450x1200
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	400x580x95	500x850x100	650x1100x100	800x1200x100	1000x1300x100
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +320°	max. +320°	max. +320°	max. +320°	max. +320°
Absorbed power Anschlusswert	kW	7,9	14,2	18,5	24,9	44,9
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	9.417,00	16.138,00	20.781,00	23.383,00	27.338,00



Support not included

Item code Artikelnummer		CAD0001/ ZN	CAD0007	CAD0010	SY1280VG	SY12100VGASD
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1030x1300x440	1260x1750x1080	1550x2000x1100	1680x2180x1140	1980x2450x1200
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	400x580x95	500x850x100	650x1100x100	800x1200x100	1000x1300x100
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +320°	max. +320°	max. +320°	max. +320°	max. +320°
Absorbed power Anschlusswert	kW	9,0	13,9	24,0	30,0	45,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis		9.698,00	16.350,00	20.646,00	23.349,00	28.128,00

Item code Artikelnummer		Z/ZOSV1A00	Z/ZOSV1A01
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	715x580x630	765x580x630
Suitable for Geeignet für		CAD0004/ ZN	CAD0001/ ZN
Price Preis	€	960,00	960,00



The above mentioned information for the output per hour refers to a raw pizza-MARGHERITA (thin pizza with tomato and cheese) type, with the weight shown in brackets. This data could change considerably depending on the pizza's mixture and topping.
All baking ovens are stackable: you can get double and sometimes three times their production capacity from the same space with the advantage of using the maximum capacity at the busiest times. When you don't need to produce much you can save on energy by using just one baking module.

Die angegebenen Informationen betreffen Pizzen, Typ MARGHERITA (dünne Pizza mit Tomate und Mozzarella), deren Gewicht man in Klammern lesen kann. Die obgenannten Angaben können durch Änderungen in der Teigzubereitung oder in der Farce variieren.
Alle Backöfen sind stapelbar und daher kann man (im selben Raum) ihre Leistungsfähigkeit verdoppeln und in einigen Fällen auch verdreifachen mit dem Vorteil, die Höchstleistung nur während der Spitzenzeit zu verwenden. Wenn eine reduzierte Leistungsfähigkeit erfordert wird, kann man nur ein Backmodul verwenden, mit Energieersparnis.

THE SYNTHESIS OF MODULAR OVENS
FOR DELI BAKES

- Simple operation for easier management
- Optimization of work time thanks to automated product feeding
- Ability to cook different products, even directly on the conveyor mesh
- ECONOMY function that keeps the oven warm between cooking sessions
- Option of custom combinations



	CAD0004/ ZN CAD0001/ ZN		SY850VELED CAD0007		CAD0009 CAD0010		SY1280VE SY1280VG		SY12100VELED SY12100VGASD	
Pizza	Productivity		Productivity		Productivity		Productivity		Productivity	
Ø cm	min	n° / h	min	n° / h	min	n° / h	min	n° / h	min	n° / h
15 (80 gr.)	3,5 - 4,0	145 - 115								
20 (145 gr.)	3,5 - 4,0	80 - 75	3,5 - 4,0	135 - 120						
25 (230 gr.)	3,5 - 4,0	45 - 35	3,5 - 4,0	90 - 80	3,5 - 4,0	155 - 135	3,5 - 4,0	220 - 200	3,5 - 4,0	330 - 290
30 (330 gr.)	3,5 - 4,0	30 - 25	3,5 - 4,5	60 - 50	3,5 - 4,5	120 - 90	3,5 - 4,5	155 - 120	3,5 - 4,5	200 - 170
35 (450 gr.)	4,0 - 4,5	25 - 20	3,5 - 4,5	45 - 35	3,5 - 4,5	90 - 70	3,5 - 4,5	110 - 90	3,5 - 4,5	150 - 120
40 (585 gr.)	4,0 - 5,0	20 - 15	4,0 - 5,0	30 - 25	4,0 - 5,0	50 - 40	4,0 - 5,0	90 - 70	4,0 - 5,0	105 - 85
45 (740 gr.)			4,5 - 5,5	25 - 20	4,5 - 5,5	35 - 30	4,5 - 5,5	50 - 40	4,5 - 5,5	75 - 60
50 (915 gr.)					5,0 - 6,0	25 - 20	5,0 - 6,0	35 - 30	5,0 - 6,0	60 - 50

Le informazioni riportate si riferiscono a pizze di tipo MARGHERITA (pizza sottile con pomodoro e mozzarella), il cui peso totale (non cotto) è indicato tra parentesi. I dati possono variare notevolmente a seconda della composizione dell'impasto e degli ingredienti.
Tutti i forni possono essere impilati l'uno sull'altro, quindi è possibile raddoppiare e, in alcuni casi, addirittura triplicare la produttività nello stesso spazio, con il vantaggio di poter sfruttare il massimo potenziale solo nei momenti di punta. Quando la produttività è bassa, invece, è possibile utilizzare un solo modulo di cottura, ottenendo così un notevole risparmio energetico.
Las informaciones referidas son relativas a pizzas del tipo MARGHERITA (pizza delgada con mozzarella y tomate) del peso total (a crudo) especificado entre paréntesis. Los datos pueden variar sensiblemente en función de la composición del empaste y del relleno.
Todos los hornos se pueden sobreponer, por lo tanto en el mismo espa-

cio se puede también duplicar y en algunos casos triplicar la producción, teniendo la ventaja de poder utilizar la potencia máxima sólo en las horas de punta. En los momentos de poca productividad, en cambio, se puede usufructuar un único módulo de cocción, obteniendo así un notable ahorro energético.
Les informations indiquées sont relatives aux pizzas de type MARGHERITA (pizza fine avec tomate et mozzarella), dont le poids total (cru) est indiqué entre parenthèses. Les données peuvent varier sensiblement selon la composition de la pâte et des ingrédients.
Tous les fours sont superposables et donc dans le même espace il est possible de doubler et, dans certains cas même, tripler la productivité en ayant l'avantage de pouvoir utiliser la potentialité maximale seulement Durant les heures de pointe. En cas de productivité réduite, au contraire il est possible d'utiliser seulement un module de cuisson en obtenant de cette manière une importante économie d'énergie.

COOKING The baking of pizzas in the "OPALE" oven, thanks to Incoloy heating elements, takes place by radiation from above, both for the product itself and for heating the bedplate. The bedplate heating elements, on the other hand, only come into action when, after several baking cycles, the humidity of the pizza cools the clay floor. Then, without interrupting the process, the bedplate heating elements can be activated via the controller to reach the initial efficiency in a few minutes. The clay bedplate has a wide versatility: it can bake pizza by the shovel, pizza by the metre, pan pizza, bread and panuozzi. This allows the pizza chef to obtain a pizza with a high crust, soft and crispy. The productivity of the "OPALE" electric oven is higher than that of ovens with other types of power supply.

PRACTICALITY On average, the oven can reach a working temperature of 470°C in about one and a half hours and a maximum temperature of 520°C. It is tested on site and can be used from day one. It has no chimney requirements unless required by local authorities, and in such cases a certified odour eliminator is sufficient.

CLEANING The electric oven generally does not need extensive cleaning as it does not burn and does not release sawdust, ash and wood residue. It is sufficient to brush the bedplate of cooking residues after holding it for about 15 minutes at 350°C and maintain routine maintenance as described in the manual.

QUALITY The temperature adjustability of the "OPALE" electric oven makes baking easier. It allows for a constant temperature and uniform baking thanks to the clay top, which gently transmits the heat to the pizza base.



Item code Artikelnummer		OPALEMINI	OPALESTN	OPALEMAXI
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1300x1450x1900	1600x1700x1900	1800x1800x1900
Internal dimensions Innenabmessungen	Ø mm	750	1050	1250
Pizzas Pizzen	Ø33 cm n°			
Absorbed power Anschlusswert	kW	13,0	17,0	19,0
Price Preis		18.900,00	21.600,00	23.300,00



BACKEN Das Backen von Pizzen im „OPALE“-Ofen erfolgt dank der Heizelemente aus Incoloy durch Strahlung von oben sowohl für das Produkt selbst als auch für die Erwärmung der Bodenplatte. Die Heizelemente der Bodenplatte hingegen kommen erst dann zum Einsatz, wenn nach mehreren Backzyklen die Feuchtigkeit der Pizza den Lehmbooden abkühlt. Ohne den Prozess zu unterbrechen, können die Heizelemente dann über die Steuerung aktiviert werden, um in wenigen Minuten die ursprüngliche Leistung zu erreichen. Der Lehmbooden ist vielseitig einsetzbar: Sie kann Schaufelpizza, Meterpizza, Pfannepizza, Brot und Panuozzi backen. Der Pizzabäcker kann so eine Pizza mit einer hohen Kruste erhalten, weich und knusprig. Die Produktivität des „OPALE“-Elektroofens ist höher als die von Öfen mit anderen Stromversorgungsarten

PRAKTISCH Im Durchschnitt erreicht der Ofen in etwa eineinhalb Stunden eine Betriebstemperatur von 470°C und eine Höchsttemperatur von 520°C. Er wird vor Ort abgenommen und kann vom ersten Tag an verwendet werden. Ein Schornstein ist nicht erforderlich, es sei denn, dies wird von den örtlichen Behörden verlangt; in solchen Fällen reicht ein zertifizierter Geruchsbeseitiger.

REINIGUNG Der Elektrobackofen erfordert im Allgemeinen keine aufwendige Reinigung, da keine Verbrennung stattfindet und keine Sägespäne, Asche oder Holzreste entstehen. Es reicht aus, die Bodenplatte nach etwa 15 Minuten bei 350 °C abzubürsten und die routinemäßige Wartung wie in der Anleitung beschrieben durchzuführen.

QUALITÄT Die Temperatureinstellbarkeit des Elektrobackofens „OPALE“ macht das Backen einfacher. Sie ermöglicht eine konstante Temperatur und ein gleichmäßiges Backen dank des Lehmboodens, der die Wärme sanft an den Pizzaboden weitergibt.

COTTURA La cottura delle pizze nel forno "OPALE", grazie alle resistenze in Incoloy, avviene per irraggiamento dall'alto sia per il prodotto stesso, sia per riscaldare la platea. Le resistenze della platea, invece, entrano in azione solo quando, dopo diverse informate, l'umidità della pizza raffredda il suolo in argilla. Quindi, senza interrompere la lavorazione si possono attivare, attraverso il controller, le resistenze della platea per raggiungere l'efficienza iniziale in pochi minuti. La platea in argilla ha un'ampia versatilità: può cuocere pizza a pala, pizza al metro, pizza in teglia, pane e panuozzi. Il pizzaiolo potrà così ottenere una pizza con cornicione alto, soffice e croccante. La produttività del forno elettrico "OPALE" è maggiore rispetto ai forni con altro tipo di alimentazione.

PRATICITÀ Mediamente il forno può raggiungere una temperatura d'esercizio di 470°C in circa un'ora e mezza e una temperatura massima di 520°C. Viene collaudato in utenza e può essere utilizzato già dal primo giorno. Non ha obblighi di canne fumarie se non richieste dalle autorità locali, e in tali casi è sufficiente un abbattitore di odori certificato.

PULIZIA Il forno elettrico in generale non ha bisogno di pulizie approfondite in quanto, non avendo combustioni, non rilascia residui di segatura, cenere e legna. Basta spazzolare il piano dai residui di cottura dopo averlo tenuto per circa 15 minuti a 350°C e mantenere una manutenzione ordinaria come descritta nel manuale.

QUALITÀ La regolabilità delle temperature del forno elettrico "OPALE" consente una maggiore facilità di cottura. Essa permette di mantenere la temperatura costante e di avere una cottura uniforme grazie anche al piano in argilla, il quale trasmette il calore alla base della pizza in modo delicato.

CUISSON La cuisson des pizzas dans le four "OPALE", grâce aux éléments chauffants en Incoloy, se fait par rayonnement par le haut tant pour le produit lui-même que pour le chauffage de la dalle. Les éléments chauffants de la dalle, en revanche, n'entrent en action que lorsque, après plusieurs cycles de cuisson, l'humidité de la pizza refroidit la sole en argile. Ensuite, sans interrompre le processus, les éléments chauffants de la dalle peuvent être activés via le contrôleur pour atteindre l'efficacité initiale en quelques minutes. La plaque d'argile est très polyvalente: elle permet de cuire des pizzas à la pelle, des pizzas au mètre, des pizzas à la poêle, du pain et des panuozzi. Le pizzaiolo peut ainsi obtenir une pizza avec une croûte haute, moelleuse et croustillante. La productivité du four électrique "OPALE" est supérieure à celle des fours utilisant d'autres types d'alimentation.

PRATICITÉ En moyenne, le four peut atteindre une température de fonctionnement de 470°C en une heure et demie environ et une température maximale de 520°C. Il est testé sur place et peut être utilisé dès le premier jour. Il ne nécessite pas de cheminée, sauf si les autorités locales l'exigent. Dans ce cas, un éliminateur d'odeurs certifié est suffisant.

NETTOYAGE Le four électrique ne nécessite généralement pas de nettoyage approfondi car il ne brûle pas et ne dégage pas de sciure, de cendres ou de résidus de bois. Il suffit de brosser la sole pour la débarrasser des résidus de cuisson après l'avoir maintenue pendant environ 15 minutes à 350°C et de procéder à un entretien de routine comme décrit dans le manuel.

QUALITÉ Le four électrique "OPALE" facilite la cuisson grâce au réglage de la température. Il permet d'obtenir une température constante et une cuisson homogène grâce à son sol en argile qui transmet délicatement la chaleur à la base de la pizza.

COCCIÓN La cocción de las pizzas en el horno "OPALE", gracias a los elementos calefactores de Incoloy, tiene lugar por radiación desde arriba, tanto para el producto en sí como para calentar la losa. Los elementos calefactores de la losa, por su parte, sólo entran en acción cuando, tras varios ciclos de cocción, la humedad de la pizza enfría el suelo de arcilla. Entonces, sin interrumpir el proceso, los elementos calefactores de la losa pueden activarse a través del controlador para alcanzar la eficiencia inicial en pocos minutos. La losa de arcilla tiene una amplia versatilidad: puede hornear pizza a la pala, pizza al metro, pizza en sartén, pan y panuozzi. De este modo, el pizzero puede obtener una pizza con una corteza alta, suave y crujiente. La productividad del horno eléctrico "OPALE" es superior a la de los hornos con otros tipos de alimentación.

PRACTICIDAD Por término medio, el horno puede alcanzar una temperatura de funcionamiento de 470°C en aproximadamente una hora y media y una temperatura máxima de 520°C. Se prueba in situ y puede utilizarse desde el primer día. No necesita chimenea, salvo que lo exijan las autoridades locales, en cuyo caso basta con un eliminador de olores certificado.

LIMPIEZA Por lo general, el horno eléctrico no necesita una limpieza exhaustiva, ya que no quema y no desprende serrín, cenizas ni residuos de madera. Es suficiente cepillar el suelo de residuos de cocción después de mantenerlo durante unos 15 minutos a 350°C y mantener el mantenimiento rutinario como se describe en el manual.

CALIDAD La posibilidad de ajustar la temperatura del horno eléctrico "OPALE" facilita la cocción. Permite una temperatura constante y un horneado uniforme gracias a el suelo de arcilla, que transmite suavemente el calor a la base de pizza.

MASTRO GO

GAS OVENS

PIZZERIA



Item code Artikelnummer		CAA0010	CAA0011	CAA0013	CAA0012
Pizzas Pizzen	ø30 cm n°				
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0 - 400	0 - 400	0 - 400	0 - 400
Absorbed power Anschlusswert	kW	30,4	30,4	11,0	11,0
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1265x1480x800	1265x1730x800	755x815x776	850x920x829
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	Ø mm	1000x950	950x1250	600	700
Price Preis		5.097,00	5.708,00	2.346,00	2.757,00



Item code Artikelnummer		Z/EPLFD1	Z/EPLFD2	Z/ESP0H60AS	Z/ESP0H70AS
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1177x1201x930	1177x1445x930	710x705x822	780x780x822
Price Preis		1.077,00	1.209,00	343,00	411,00



PIZZERIA

MASTRO PRO
GAS OVENS

ITALIAN RELIABILITY
AFFIDABILITÀ ITALIANA

Designed for
Peel-baked pizzas, classic pizzas,
pizzerias, takeaway and restaurants.
Ideal für Pizza direkt auf Stein gebacken,
klassische Pizza, Pizzerien, Pizzerien zum
Mitnehmen und Restaurants.



Refractory stone hob



Internal lighting
for constant baking monitoring

MAX 450°
Working temperature
up to 450 degrees

Quick temperature
attainment

Heat distribution system
for uniform cooking

Energy efficiency

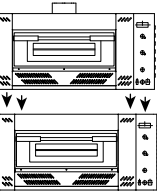


Item code Artikelnummer		CAA0005/P	CAA0003/P	CAA0004/P
Baking chambers Backkammern	n°	1	1	1
Pizzas Pizzen	ø30 cm n°			
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0 - 450	0 - 450	0 - 450
Absorbed power Anschlusswert	kW	16,1	21,5	27,0
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1000x1060x540	1000x1360x540	1300x1360x540
Internal dimensions WxDxH Innenabmessungen WxDxH	mm	610x600x150	610x900x150	910x900x150
Price Preis	€	4.392,00	4.881,00	5.837,00



Item code Artikelnummer		Z/CSG433PR	Z/CSG633PR	Z/CSG933PR
Dimensions extern Aussenabmessungen	WxDxH mm	1000x845x960	1000x1140x960	1300x1140x960
Suitable for single oven Geeignet für einzelnen Ofen		CAA0005/P	CAA0003/P	CAA0004/P
Price Preis	€	532,00	612,00	675,00

Item code Artikelnummer		Z/CSG833PR	Z/CSG1233PR	Z/CSG1833PR
Dimensions extern Aussenabmessungen	WxDxH mm	1000x845x860	1000x1140x860	1300x1140x860
Suitable for stacked ovens Geeignet für gestapelte Öfen		2X CAA0005/P	2X CAA0003/P	2X CAA0004/P
Price Preis	€	532,00	612,00	675,00



Z/PSTACKIT
Exhauster connection for stackable ovens
Absauganschluss für stapelbare Öfen
455,00 €



Z/CCF33P
Drawn diverter
Abluftstutzen
436,00 €



Z/PR4KIT
Set of 4 castors / 4er Rollenset
(Has to be assembled directly in production)
(Muss direkt in der Produktion montiert werden)
180,00 €

HYBRID



A pre-assembled mono-block oven to be placed in a masonry structure and customized (recessed oven). This is the heart of your oven, which needs to be insulated, built in and finished with the desired look. The stainless steel structure of this oven is designed for easy transport. The oven structure is palletized and can be lifted by crane or moved with a forklift truck and simple manual pallet truck. Where it is not possible to install a pre-assembled mono-block (due to excess size for the entrance or lack of possibility to use crane, fork-lift etc) we suggest our component KIT, which can be assembled on-site.

Ein vormontierter Monoblock-Ofen zum Einbau in ein Mauerwerk und zur individuellen Gestaltung (Einbaubackofen). Dies ist das Herzstück Ihres Ofens, das isoliert, eingebaut und dem das gewünschte Aussehen verlieht werden muss. Die Edelstahlstruktur des Ofens ist für einen einfachen Transport ausgelegt. Die Struktur des Ofens ist palettiert und kann mit einem Kran angehoben oder mit einem Gabelstapler und einem einfachen Hubwagen bewegt werden. Wenn es nicht möglich ist, einen vormontierten Monoblock zu installieren (aufgrund der Übergröße des Eingangs oder der fehlenden Möglichkeit, einen Kran, Gabelstapler usw. zu verwenden), empfehlen wir unser Komponenten-KIT, das vor Ort montiert werden kann.

- Wood fired
- Gas fired

Item code Artikelnummer		CAC0015	CAC0016	CAC0017	CAC0018
External diameter Außendurchmesser	d est mm	1300	1540	1680	1790
Internal diameter Innendurchmesser	d int mm	1100	1300	1450	1540
Total height Gesamthöhe	ht mm	1800	1800	1820	1820
Stand height Unterbauhöhe	hb mm	1180	1180	1180	1180
External chamber height Backkammer Aussenhöhe	hf mm	1050	1050	1070	1070
Pizzas Pizzen	ø30 cm n°				
Price Preis	€	8.100,00	9.300,00	10.400,00	11.700,00

Monoblocco grezzo da inserire in una struttura muraria da personalizzare (forno da incasso). Si tratta del cuore del forno che dovrà essere coibentato, murato e rifinito a vostro piacimento, così da adattarsi a particolari soluzioni di progettazione e di arredamento del locale. La struttura esterna del forno, pallettizzata è stata progettata per essere agevolmente trasportata e movimentata con braccio gru o con un carrello elevatore e/o semplice transpallet a mano. Ove non sia possibile installare un monoblocco già assemblato (eccessive dimensioni rispetto ai passaggi o impossibilità di uso di carrello elevatore, braccio gru, etc.), proponiamo il nostro Kit Componenti, in modo tale che possa essere assemblato sul posto.

Monobloc brut à insérer dans une structure murale à personnaliser (four encastré). C'est le cœur du four qui doit être isolé, muré et fini à votre convenance, de manière à pouvoir s'adapter à des solutions particulières de design et d'ameublement. La structure extérieure du four, qui est palettisée, est conçue pour être facilement transportée et déplacée à l'aide d'un bras de grue ou d'un chariot élévateur à fourche et/ou d'un simple transpalette manuel. Lorsqu'il n'est pas possible d'installer un monobloc déjà monté (dimensions excessives par rapport aux passages ou impossibilité d'utiliser un chariot élévateur, un bras de grue, etc.), nous proposons notre kit de composants, qui permet de le monter sur place.

Monobloque en bruto para insertar en una estructura mural a medida (horno empotrado). Este es el corazón del horno que debe aislarse, revestirse y acabarse a su gusto, para que pueda adaptarse a soluciones particulares de diseño y mobiliario. La estructura exterior del horno, que está paletizada, está diseñada para que pueda transportarse y moverse fácilmente con un brazo de grúa o una carretilla elevadora y/o una simple transpaleta manual. Cuando no es posible instalar un monobloque ya montado (dimensiones excesivas en relación con los pasillos o imposibilidad de utilizar una carretilla elevadora, un brazo de grúa, etc.), ofrecemos nuestro Kit de componentes, para que pueda montarse in situ.

Z/MKITBRUC
Burner
€ 3.450,00

CONTROLUNIT
Control unit
€ 1.588,00

Z/AFLANGIA
Fixation kit for burner
€ 356,00

HYBRID COPPER



Forno in monoblocco interamente coibentato e rivestito in acciaio inox e con frontale in rame. Non è richiesto alcun rivestimento di finitura. È un forno particolarmente adatto per servizi di catering, pizzerie mobili e ambulanti, feste popolari, manifestazioni, pizzeria all'aperto etc. Il forno viene corredato dal cavalletto metallico di supporto. La struttura del forno è pallettizzata e movimentabile con un carrello elevatore e/o semplice transpallet a mano.

Four monobloc entièrement isolé et revêtu d'acier inoxydable avec façade en cuivre. Aucun revêtement de finition n'est nécessaire. Ce four est particulièrement adapté aux services de restauration, aux pizzerias mobiles et itinérantes, aux festivals, aux événements, aux pizzerias en plein air, etc. Le four est livré avec un support métallique. La structure du four est palettisée et peut être manipulée avec un chariot élévateur et/ou un simple transpalette manuel.

Horno monobloque totalmente aislado y revestido de acero inoxidable con frente de cobre. No requiere revestimiento de acabado. Este horno es especialmente adecuado para servicios de catering, pizzerías móviles e itinerantes, festivales, eventos, pizzerías al aire libre, etc. El horno se suministra con un soporte metálico. La estructura del horno está paletizada y puede manipularse con una carretilla elevadora y/o una simple transpaleta manual.

Provided in a unique block and fully insulated. The outside structure is made of stainless steel and frontal copper panel. No additional covering is required. This oven is suited for mobile pizzeria, catering, parties, fairs, gardens etc. Supplied with metal support stand. The oven structure is palletized and it can be moved with a forklift truck and/or with simple manual pallet truck.

Hergestellt in einem einzigartigen Block und vollständig isoliert. Die Außenstruktur besteht aus rostfreiem Stahl und einer Frontplatte aus Kupfer. Eine zusätzliche Verkleidung ist nicht erforderlich. Dieser Ofen eignet sich für mobile Pizzerien, Catering, Partys, Messen, Gärten usw. Mit Metallträgerstruktur ausgestattet. Die Struktur des Ofens ist palettiert und kann mit einem Gabelstapler und/oder mit einem einfachen Hubwagen bewegt werden.

- Wood fired
- Gas fired

Item code Artikelnummer		CAC0021	CAC0022	CAC0023	CAC0024
External diameter Außendurchmesser	d est mm	1440	1680	1850	1960
Internal diameter Innendurchmesser	d int mm	1100	1300	1450	1540
Total height Gesamthöhe	ht mm	1850	1850	1850	1850
Stand height Unterbauhöhe	hb mm	1170	1170	1170	1170
External chamber height Backkammer Aussenhöhe	hf mm	1150	1150	1150	1150
Pizzas Pizzen	ø30 cm n°				
Price Preis	€	10.560,00	12.200,00	12.900,00	14.900,00

HYBRID MOSAIC



Z/MKITBRUC
Burner
€ 3.450,00



CONTROLUNIT
Control unit
€ 1.588,00



Z/AFLANGIA
Fixation kit for burner
€ 356,00



WOOD PIZZA OVENS
HOLZ-PIZZAÖFEN

- Wood fired
- Gas fired



Item code Artikelnummer		CAC0031	CAC0032	CAC0033
Baking chambers Backkammern	n°	1	1	
Pizzas Pizzen	ø30 cm n°			
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0 - 500	0 - 500	0 - 500
Absorbed power Anschlusswert	kW	34,0	34,0	34,0
External dimensions WxDxH Außenabmessungen WxDxH	mm	1530x1600x2020	1650x1720x2080	1900x1950x2100
Price Preis	€	14.700,00	15.480,00	17.270,00

Entirely handmade wood-
or gas-fired pizza oven

Vollständig handgefertigter
Pizzabackofen, holz- oder gasbefeuert

- ✓ Dome and external hood made of hand-shaped bricks. Kuppel und Außenhaube aus handgeformten Ziegeln.
- ✓ External coating customisable on demand. Außenverkleidung mit weißen Mosaiksteinen.
- ✓ Removable supporting stand in reinforced iron. Abnehmbares Untergestell aus verstärktem Eisen.
- ✓ Oven floor made of Alfa's "cotto" firebricks. Boden aus „Cotto“-Schamottsteinen.
- ✓ Crown in firebricks. Krone aus Schamottsteinen.
- ✓ Italian design cast-iron arch. Gusseiserner Bogen mit italienischem Design.
- ✓ 2 cm (0,8 in) thick lava stone landing. 2 cm dicker Lavasteinboden.
- ✓ Wood or gas available. Hybrid with the Hybrid Kit. Holz oder Gas verfügbar. Hybrid mit dem Hybrid-Kit.

SPIRAL DOUGH MIXERS
 SPIRALTEIGKNETMASCHINEN

i The minimum workable dough is 20% of the bowl capacity

 Der verarbeitbare Teig muss mindestens 20% des Fassungsvermögens des Beckens betragen



Item code Artikelnummer		CBD0001/P	CBD0002/P	CBD0003/P	CBD0004/P2V	CBD0005/P2V	CBD0006/P2V	CBD0008/P
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	240x500 x500	260x500 x500	385x670 x725	385x670 x725	424x735 x810	480x805 x870	535x935 x915
Speeds Geschwindigkeiten	n°	1	1	1	2	2	2	2
Castors Räder		no	no	yes	yes	yes	yes	yes
Bowl volume Fassungsvermögen Becken	lt	7	10	16	22	32	41	60
Dough capacity Kapazität Teig	kg	5	8	12	17	25	35	48
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,37	0,37	0,75	0,75 1,1	1,1 1,3	1,1 1,7	1,5 2,2
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz			380-415V 3+N 50 Hz			
Price Preis	€	1.281,00	1.369,00	1.537,00	1.974,00	2.273,00	2.630,00	4.488,00



Item code Artikelnummer		CBD0010/PR	CBD0011/PR	CBD0012/PR	CBD0013/PR
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	385x670x725	424x735x810	480x805x870	480x805x870
Speeds Geschwindigkeiten	n°	1	1	1	1
Castors Räder		yes	yes	yes	yes
Bowl volume Fassungsvermögen Becken	lt	22	32	41	48
Dough capacity Kapazität Teig	kg	17	25	35	42
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,75	1,1	1,1	1,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	2.150,00	2.496,00	2.741,00	2.863,00

FORKED DOUGH MIXERS
 GABELTEIGKNETMASCHINEN

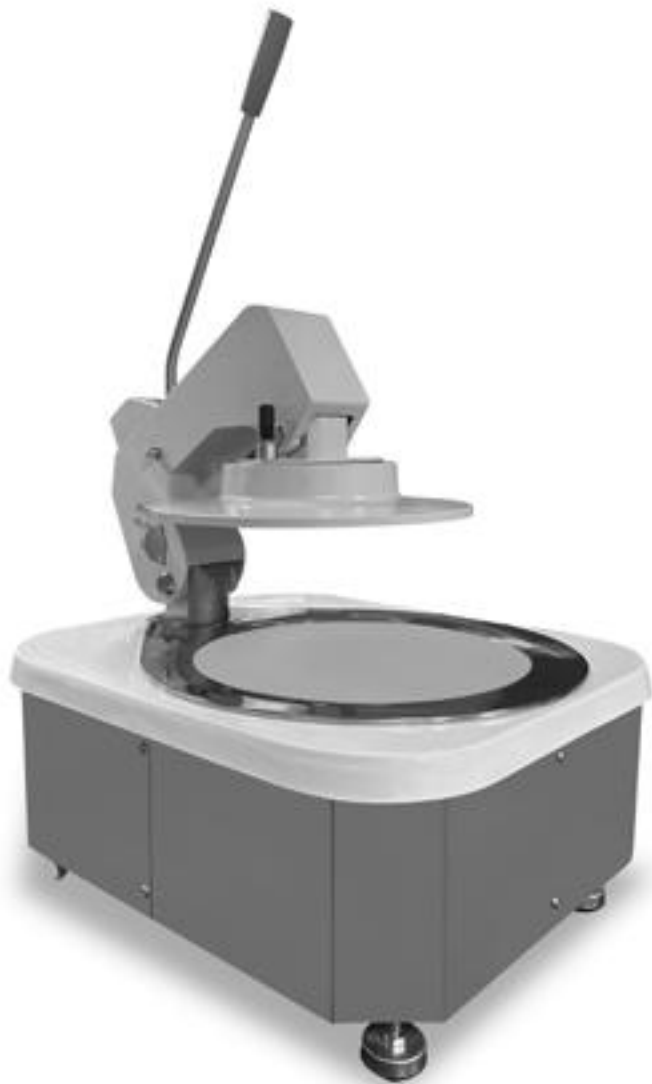


Item code Artikelnummer		CBD0070	CBD0071	CBD0072
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	950x660x900	1040x760x1050	1210x880x1220
Speeds Geschwindigkeiten		2	2	2
Flour capacity Mehlfassungsvermögen	kg	17	30	50
Bowl volume Fassungsvermögen Becken	Lt	50	70	125
Dough capacity Kapazität Teig	kg	22,5	45,0	75,0
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,75 - 1,5	1,1 - 2,2	1,5 - 2,5
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50-60 Hz		
Price Preis	€	5.425,00	5.785,00	7.575,00



Professional pizza pressing device for easy processing of the dough. Its main benefit are the neutral contact surfaces that press the dough without heating and thus stressing it. Ideal for pizza bases from ø28 cm to ø35 cm, with a dough humidity from 30% up to 70%.

Professionelles Pizza-Pressgerät für eine einfache Verarbeitung des Teigs. Sein Hauptvorteil sind die neutralen Kontaktflächen, die den Teig pressen, ohne ihn zu erhitzen und damit zu belasten. Ideal für Pizzaböden von ø28 cm bis ø35 cm, mit einer Teigfeuchtigkeit von 30% bis 70%.



Item code Artikelnummer		CBC0010
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	510x580x910
Pizza diameter Pizzadurchmesser	Ø cm	28-35
Productivity Produktivität	balls / h	180
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,35
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	13.500,00

Professional heavy-duty pizza pressing device for high productivity. Equipped with electronically controlled heating plates up to ø52 cm that can be set to adjust the thickness of the pizza base. With an hourly production of up to 400 pieces, this pizza press can be placed in any pizzeria without the need of specialised labour.

Professionelle Hochleistungs-Pizzapresse für hohe Produktivität. Ausgestattet mit elektronisch gesteuerten Heizplatten bis zu ø52 cm, einstellbar um die Dicke des Pizzabodens anpassen zu können. Mit einer Stundenproduktion von bis zu 400 Stück kann diese Pizzapresse in jeder Pizzeria eingesetzt werden, ohne dass spezielle Fachkräfte benötigt werden.



Item code Artikelnummer		Z/CSPZF50
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	620x690x775
Price Preis	€	1.580,00



Item code Artikelnummer		CBC0003	CBC0001	CBC0002
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	500x610x770	500x610x770	560x710x860
Dimensions plates Abmessungen Presse	Ø cm	30	35	50
Productivity Produktivität	balls / h	400	400	400
Working temperature Betriebstemperatur	°C	max. +200°	max. +200°	max. +200°
Absorbed power Anschlusswert	kW	4,2	4,2	6,6
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	7.160,00	7.248,00	9.514,00

DOUGH SHEETERS & ROLLING MACHINES
PIZZATEIGAUSROLLMASCHINEN



PED/P
Foot pedal
Elektronisches Fußpedal
€ 74,00



Item code Artikelnummer		CBB0006/PR	CBB0005/PR	CBB0012	CBB0001/P	CBB0002/P
Dimensions extern Aussenabmessungen	WxDxH mm	650x345x430	585x435x715	665x435x715	475x375x660	585x435x790
Dimensions pizza Abmessungen Pizza	Ø cm	26 - 45	26 - 40	26 - 45	14 - 30	26 - 40
Foot pedal Elektronisches Fußpedal	included	yes	yes	yes	no	no
Dough weight Teiggewicht	gr	210 - 700	220 - 900	220 - 900	80 - 210	210 - 700
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz	220-240V 1+N 50-60 Hz
Price Preis	€	1.123,00	1.526,00	1.614,00	1.225,00	1.404,00

DOUGH PORTIONING & ROUNDING MACHINES
TEIGPORTIONIERER & TEIGABRUNDER

Great helpers in the pizzeria

The portioning machine is the ideal tool for effortlessly breaking dough into any desired weight. The user only has to load the dough which gets then portioned by extrusion. The dough rounder is able to process dough portions of different weights without ever changing accessories as it is equipped with an auger that exploits the force of gravity. Through the natural upward movement the dough is rolled without being stressed or heated, keeping its properties intact.

Große Helfer in der Pizzeria

Die Portioniermaschine ist das ideale Werkzeug, um Teig mühelos in jedes gewünschte Gewicht zu brechen. Der Bediener muss lediglich den Teig einlegen und dieser wird durch Extrusion portioniert. Der Teigabrunder ist in der Lage, Teigportionen mit unterschiedlichem Gewicht zu verarbeiten, ohne dass irgendein Zubehör gewechselt werden muss, da mit einer Schnecke ausgestattet, die sich die Schwerkraft zunutze macht. Durch die natürliche Aufwärtsbewegung wird der Teig gerundet, ohne dass er belastet oder erhitzt wird, sodass seine Eigenschaften intakt bleiben.



Item code Artikelnummer		CBA0005	CBA0006	CBH0004	CBH0005
Version Version		dough rounder	dough rounder	dough divider	dough divider
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	390x580x790	410x610x820	500x540x840	500x670x840
Dough ball size Teigballchengröße	g	30-300	20-800	50-280	50-900
Productivity Produktivität	n°/h	up to 1800	up to 1800	up to 720	up to 720
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,37	0,37	0,93	0,93
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz	380-415V 3+N 50 Hz
Price Preis	€	4.068,00	6.563,00	7.693,00	9.535,00



Item code Artikelnummer		Z/TBH	Z/TBHP
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	550x550x900	600x600x900
Suitable for Geeignet für		CBH0004	CBH0005
Price Preis	€	840,00	990,00

REFRIGERATED PIZZA COUNTERS
PIZZATISCHE



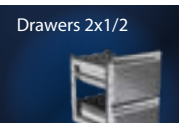
55,00 €



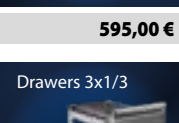
25,00 €



165,00 €



595,00 €



695,00 €

Granite top sides and rear 240 mm
Granitarbeitsfläche mit Seiten- & Rückseitenhöhe 240 mm



Item code Artikelnummer		9926F	9927F
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1600x800x1080	2150x800x1080
Suitable pan cooler Geeignete Kühlaußsatzvitrine	Item code	9932CV 5x GN 1/3 + 1x GN 1/2 max. h = 150 mm	9979CV 10x GN 1/3 max. h = 150 mm
Volume Fassungsvermögen	lt	380	615
Shelves included Roste enthalten	mm	2x 600x400 mm	3x 600x400 mm
Drawers (not refrigerated) Schubladen (nicht gekühlt)	n°	3x 600x400 mm max. h= 70 mm	3x 600x400 mm max. h= 70 mm
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,4	0,55
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	3.507,00	4.265,00

Granite top sides 150/250 mm and rear 250 mm
Granitarbeitsfläche mit Seitenhöhe 150/250 mm und Rückseite 250 mm



55,00 €



25,00 €



165,00 €



205,00 €

CCZ0109	CCZ0110	CCZ0111	CCZ0112
1492x800x850	2017x800x850	2017x800x850	2542x800x850
9964CV 5x GN 1/3 + 1x GN 1/2 max. h = 150 mm	9931CV 7x GN 1/3 + 1x GN 1/2 max. h = 150 mm	9931CV 7x GN 1/3 + 1x GN 1/2 max. h = 150 mm	BGB0138 12x GN 1/4 max. h = 150 mm
372	588	372	588
2x 600x400 mm	3x 600x400 mm	2x 600x400 mm	3x 600x400 mm
-	-	7x 600x400 mm max. h= 70 mm	7x 600x400 mm max. h= 70 mm
0° +8°	0° +8°	0° +8°	0° +8°
R290	R290	R290	R290
0,4	0,4	0,3	0,3
220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
3.097,00	3.999,00	4.978,00	5.580,00

PAN COOLERS
KÜHLAUFSATZVITRINEN



i All models delivered without GN containers
Alle Modelle werden ohne GN-Behälter geliefert



BGB0138

GN 1/4

Item code Artikelnummer		9966CV	9970CV	9967CV	9968CV	9969CV	BGB0138
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x335x440	1400x335x440	1500x335x440	1800x335x440	2000x335x440	2542x336x450
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°
Capacity Fassungsvermögen	GN	5x GN 1/4 max. h = 150 mm	6x GN 1/4 max. h = 150 mm	7x GN 1/4 max. h = 150 mm	8x GN 1/4 max. h = 150 mm	10x GN 1/4 max. h = 150 mm	12x GN 1/4 max. h = 150 mm
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,135	0,135	0,135	0,135	0,135	0,168
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	755,00	785,00	805,00	865,00	910,00	1.955,00

GN 1/3

Item code Artikelnummer		9976CV	9964CV	9932CV	9965CV	9931CV	9979CV
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1200x395x440	1500x395x440	1600x395x440	1800x395x440	2000x395x440	2200x395x440
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°	+2° +8°
Capacity Fassungsvermögen	GN	3x GN 1/3 max. h 150 mm 1x GN 1/2 max. h 150 mm	5x GN 1/3 max. h 150 mm 1x GN 1/2 max. h 150 mm	5x GN 1/3 max. h 150 mm 1x GN 1/2 max. h 150 mm	8x GN 1/3 max. h 150 mm	7x GN 1/3 max. h 150 mm 1x GN 1/2 max. h 150 mm	10x GN 1/3 max. h 150 mm
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,135	0,135	0,135	0,135	0,135	0,135
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	820,00	870,00	910,00	925,00	980,00	1.065,00

REFRIGERATED PIZZA COUNTERS
PIZZATISCHE



28,00 €



20,00 €



165,00 €

i All models delivered without GN containers
Alle Modelle werden ohne GN-Behälter geliefert



Item code Artikelnummer		CCZ0103	CCZ0104	CCZ0105
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1400x700x1340	1865x700x1340	2330x700x1340
Working temperature Betriebstemperatur	°C	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°
Capacity Fassungsvermögen	GN	7x GN 1/3 max. h 150 mm	10x GN 1/3 max. h 150 mm	12x GN 1/3 max. h 150 mm
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Absorbed power Anschlusswert	kW	2,1	3,1	4,1
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	3.879,00	4.651,00	5.729,00



Item code Artikelnummer		CCZ0072	CCZ0073
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	1410x700x1070	1900x700x1070
Suitable pan cooler Geeignete Kühlaufsatzvitrine	Item code	9970CV 6x GN 1/4 max. h = 150 mm	-
Volume Fassungsvermögen	lt	210	330
Shelves included Roste enthalten	n°	2x GN 1/1	3x GN 1/1
Drawers (not refrigerated) Schubladen (nicht gekühlt)	n°	6	6
Working temperature Betriebstemperatur	°C	+4° +6°	+4° +6°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R452 A	R452 A
Ambient temperature Umgebungstemperatur	°C	+30°	+30°
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,25	0,25
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	3.146,00	3.888,00



i All models delivered without GN containers
Alle Modelle werden ohne GN-Behälter geliefert



Item code Artikelnummer		9177C	9178C	9937T
Dimensions Abmessungen	WxDxH mm	900x700x1090	1365x700x1090	1400x700x1022
Suitable pan cooler Geeignete Kühlaufsatzvitrine	Item code	-	-	9970CV 6x GN 1/4 max. h = 150 mm
Capacity Fassungsvermögen	lt / GN	265 · GastroNorm 5x GN 1/6 max. h = 150mm	416 · GastroNorm 8x GN 1/6 max. h = 150mm	330
Shelves included Roste enthalten	mm	2x GN 1/1 (530x325 mm)	3x GN 1/1 (530x325 mm)	3x GN 1/1 (530x325 mm)
Working temperature Betriebstemperatur	°C	0° +8°	0° +8°	0° +8°
Refrigerant gas Kältemittel	gas	R600A	R290	R290
Ambient temperature Umgebungstemperatur	°C	+36°	+36°	+38°
Absorbed power Anschlusswert	kW	0,142	0,233	0,233
Power supply Netzspannung	V-P-Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz	220-240V 1+N 50 Hz
Price Preis	€	1.260,00	1.895,00	1.915,00



Shelf
Z/CQ320022PS
33,00 €



Guides
Z/CGLSAL
40,00 €

**ALUMINIUM SMALL SHOVEL**
KLEINE SCHAUFEL AUS ALUMINIUM

Item code Artikelnummer				Price €
Z/HF20L	200	1500	1690	45,25

Aluminated head, galvanised handle
Kopf aus Aluminium, verzinkter Stiel

**ALUMINIUM RECTANGULAR**
RECHTECKIG AUS ALUMINIUM

Item code Artikelnummer				Price €
Z/HF32RL	320x300	1200	1530	45,25

Aluminated steel head, untreated, aluminium handle
Kopf aus Aluminium, Alustiel, nicht behandelt

**ALUMINIUM ROUND**
ALUMINIUM RUND

Item code Artikelnummer				Price €
Z/GA32	330	1200	1560	131,00
Z/GA37	360	1200	1600	150,00
Z/HA45	450	1200	1700	195,00

Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
Kopfbereich, neutral aloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

PIZZA ACCESSORIES
PIZZA ZUBEHÖR**ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED**
RECHTECKIG PERFORIERT AUS ALUMINIUM

Item code Artikelnummer				Price €
Z/GA32RF	300	1200	1530	168,00
Z/GA37RF	300	1500	1830	195,00
Z/GA45RF	300	1800	2130	226,00

Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
Kopfbereich, neutral aloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

**PIZZA CUTTER**
PIZZASCHNEIDER

Item code Artikelnummer		Price €
Z/HACROM	Ø 100 230x100	11,25

**BASIC PIZZA KIT - 4 PCS**
BASIC PIZZA-SET - 4 STK

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GS2AMICA	360x1580x90	141,00

Peel, small peel, brush and 3-slot peel-hanger
Schaufel, Palette, Bürste und Schaufelaufhängung mit 3 Plätzen

**ALUMINIUM RECTANGULAR**
RECHTECKIGE AUS ALUMINIUM

Item code Artikelnummer				Price €
Z/GA32R	330	1200	1560	131,00
Z/HA37R	360	1200	1600	149,00
Z/GA45R	450	1200	1700	195,00

Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
Kopfbereich, neutral aloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

**ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED**
RECHTECKIG PERFORIERT AUS ALUMINIUM

Item code Artikelnummer				Price €
Z/GANAP32RF	330	1500	1860	185,00

Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
Kopfbereich, neutral aloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel



ALUMINIUM SHOVEL
PIZZASCHAUFEL AUS ALUMINIUM

Item code Artikelnummer				Price €
Z/GAM4060	330	1200	1560	182,00

Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
Kopfbereich, neutral aloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

BRUSH
PIZZABÜRSTE

Item code Artikelnummer			Price €
Z/GACSPGT	270	145x40xh35	22,00
Z/HACHSPL	1570	160x50x47	58,00

PIZZA CUTTER
PIZZASCHNEIDER

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACROP6	Ø 100 260x100	55,00

STAINLESS STEEL SMALL SHOVEL
KLEINE SCHAUFEL AUS EDELSTAHL

Item code Artikelnummer				Price €
Z/GI23	230	1220	1450	117,00

Stainless steel head, stainless steel handle
Edelstahlkopf, -stiel

PIZZA ACCESSORIES
PIZZA ZUBEHÖR

SCRAPER TO RECOVER SOLID BODIES
PIZZAOFENSCHABER

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACTB	1500 (180x55*)	60,00

* Usable head dimensions - * Nutzmaße Kopf

SCRAPER TO RECOVER SOLID BODIES
PIZZAOFENREINIGER

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACHRSL	1540 (240x40*)	44,75

* Usable head dimensions - * Nutzmaße Kopf

ASH-RAISING SHOVEL
ASCHENSCHAUFEL

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACPL180	1800 (220x200*)	68,00

* Usable head dimensions - * Nutzmaße Kopf



SPATULA
SPACHTEL

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACST4M	115	9,50
Z/GACSTF10	100	14,00

*Flexible triangular **Triangular ***Flexible
*Dreieckig flexibel ** Dreieckig ***Biegsam

DOUGH-CUTTERS
TEIGSCHNEIDER / SPACHTEL

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACTPM	75x150	8,75

*Impact-resistant and scratch-resistant **Rigid
*Stoff- und kratzfest ** Hart

RECTANGULAR PIZZA SERVER
PIZZA-PALETTE

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACST21	140x100	27,50

*Flexible
*Flexibel

ROLLER DOCKER | TEIGLOCHER

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACBSM	130x60	44,50

WALL-MOUNTED SHOVEL RACK
PIZZASCHAUFEL-WANDHALTERUNG

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACAPM	175x90xh90	36,25

Dowels not included - Dübel nicht inbegriffen

FREE-STANDING PEEL RACK
PIZZASCHAUFELHALTER / TRÄGER

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACBS1	250x350xh1750	234,00

ALUMINIUM RACK
PIZZASCHAUFEL-WANDHALTERUNG

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACHPP	415x80	22,75

PIZZA RACK | PIZZABLECHHALTER

Item code Artikelnummer			Price €
ACPRO	300x300x h660	660	121,00

WALL-MOUNTED PIZZA RACK
PIZZABLECH-WANDHALTER

Item code Artikelnummer			Price €
Z/GBIM11	490x410x h830	660	242,00

Distance between shelves: 8 cm. (up to 11 pans)
Abstand zwischen Ebenen: 8 cm. (bis 11 Bleche)



ROLLING PIN | ROLLHOLZ

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GMT34	400	20,50
Z/GMT50	500	67,00



TRAY WITH HANDLE | PIZZATABLETT MIT GRIFF

Item code Artikelnummer		*	Price €
Z/GACCPT456	Ø450	6 slices 6 Stücke	70,00
Z/GACPCPT50	Ø500	8 slices 8 Stücke	78,00



TRAY WITH HANDLE | PIZZATABLETT MIT GRIFF

Item code Artikelnummer		*	Price €
Z/GACPCP37	Ø370	Smooth Glatt	57,00
Z/GACPCP41	Ø410	Smooth Glatt	63,00



TONG FOR PIZZA TRAYS | PIZZABLECHZANGE

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GACPZE	395	26,50



PIZZA ACCESSORIES
PIZZA ZUBEHÖR

RECTANGULAR PAN
RECHTECKIGES BLAUBLECH

Item code Artikelnummer		Price €
Z/D4174560	600x400x25	32,75

RECTANGULAR PAN
RECHTECKIGES ALUMINIUM BLECH

Item code Artikelnummer		Price €
4174432	530x325x15	39,00
Z/DTREPA	600x400x20	28,00

ROUND PAN
RUNDES BLAUBLECH

Item code Artikelnummer		Price €
Z/HTLN2425	Ø 240	6,50
Z/HTLN2625	Ø 260	7,00
Z/HTLN2825	Ø 280	7,25
Z/HTLN3025	Ø 300	8,00
Z/HTLN3225	Ø 320	8,25
Z/HTLN3625	Ø 360	10,50

ROUND PAN OF ALUMINIUM PERFORATED
RUNDES ALUMINIUMBLECH PERFORIERT

Item code Artikelnummer		Price €
Z/SPTF2425	Ø 240	22,50
Z/SPTF2625	Ø 260	23,50
Z/SPTF2825	Ø 280	26,50
Z/SPTF3025	Ø 300	27,50
Z/SPTF3225	Ø 320	30,00
Z/SPTF3625	Ø 360	38,00

SCREEN | GITTER

Item code Artikelnummer		Price €
Z/HDF30	Ø 300	8,50
Z/HDF33	Ø 330	9,25
Z/HDF36	Ø 350	10,00



PIZZA ACCESSORIES
PIZZA ZUBEHÖR



RECEIPT RAIL | BONSCIENE

Item code Artikelnummer		Price €
Z/256091	920 mm	32,25



PIZZA PLASTIC BOXES
PIZZABALLENBOXEN

Item code Artikelnummer		Price €
Z/M4400N	600x400	11,25
Z/HE6407	600x400x70	14,00
Z/HE6410	600x400x100	15,75

*Lid, polyethylene for food use **Polyethylene for food use
*Deckel, Polyäthylen, lebensmittelecht **Polyäthylen lebensmittelecht



NOT INSULATED RIGID BOX
UNISOLIERTE STARRE PIZZABOX

Item code Artikelnummer				Price €
Z/GBP40CR	510x520 xh500	460x480 xh450	2x Ø400	685,00



FIXING PLATE | BEFESTIGUNGSPLATTE

Item code Artikelnummer		Price €
Z/GBPKIT2	340x375xh35	106,00



THERMAL BAGS | THERMOPIZZATASCHEN

Item code Artikelnummer			Price €
Z/GBTD3320	360x360x h170	5x Ø 330	57,00
Z/GBTD4020	430x420x h190	4x Ø 400 5x Ø 360	72,00
Z/GBTD4520	490x480x h180	3x Ø 450	77,00

Total sizes | Gesamtausmaß

LEGEND
LEGENDE

	External dimensions (mm) Außenmaße (mm)		Internal dimensions (mm) Innenmaße (mm)		Useful dimensions (mm) Arbeitsmaße (mm)		Bag capacity Taschenfassungsvermögen		Box only capacity Fassungsvermögen der Kartons
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

