



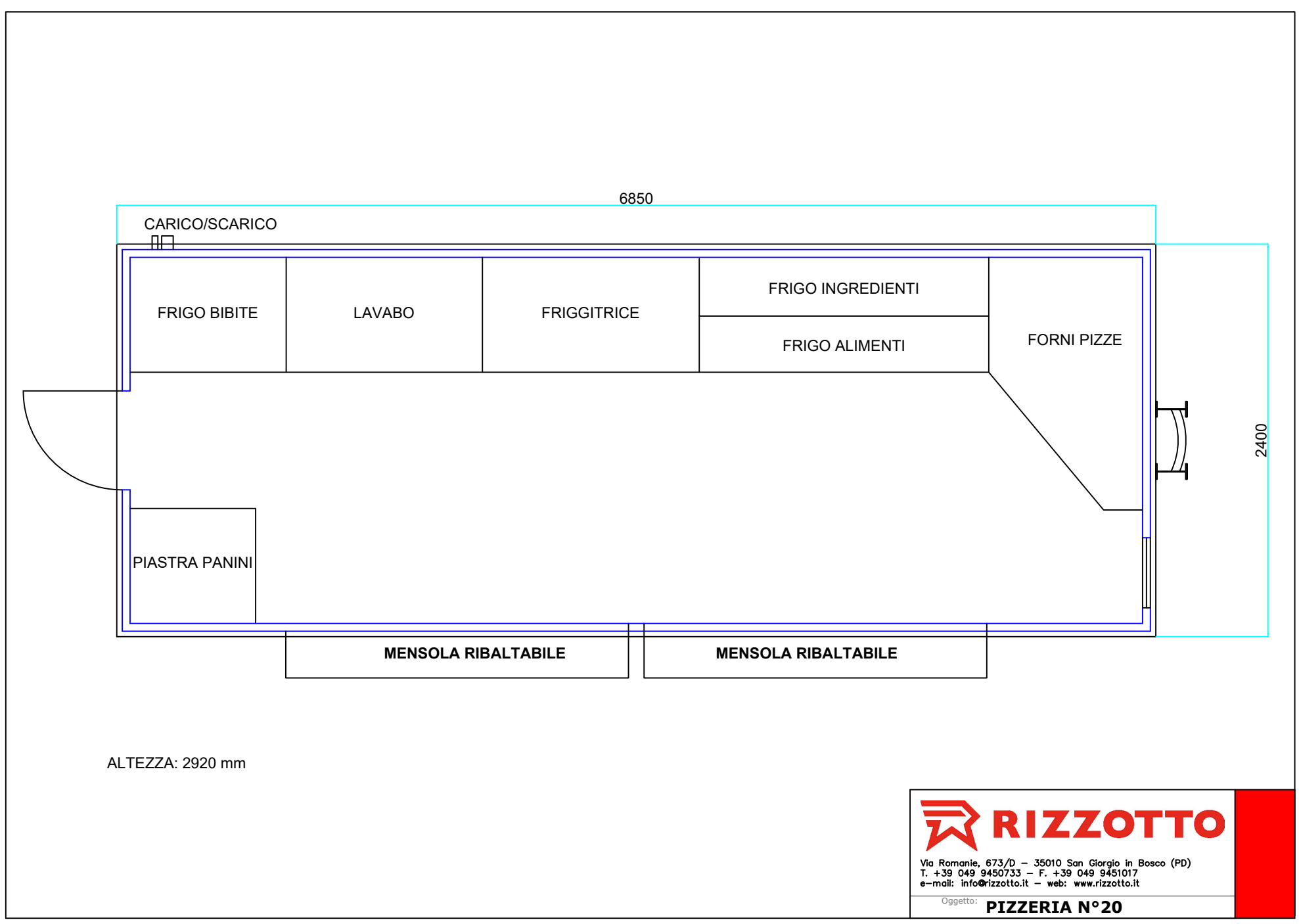
Monoblocco scarrabile adibito a pizzeria, realizzato con telaio in acciaio zincato e verniciato e copertura e pareti in pannelli coibentati tipo sandwich.

È composto da un unico vano nel quale è posizionato un lavabo con boiler per acqua calda, un mobiletto porta ingredienti refrigerato con piano d'appoggio per la lavorazione delle pizze, un forno elettrico a due scomparti con capacità 8+8 pizze, un frigorifero a colonna, una friggitrice, una piastra per panini e una porta di accesso posteriore. Sul lato destro sono posizionati due portelloni apribili verso l'esterno, ognuno dotato di una mensola con ribaltamento esterno con funzione di banco d'appoggio.

È dotato di impianto elettrico a norma con due punti luce neon interni e due esterni, necessita di collegamento alla rete idrica (pressione 2,5 bar) ed elettrica (380 volt).

Sulla parte inferiore esterna è presente un manicotto per lo smaltimento dell'acqua del lavandino. Nella fornitura non sono compresi eventuali materiali di consumo.





ALTEZZA: 2920 mm

 **RIZZOTTO**

Via Romane, 673/D - 35010 San Giorgio in Bosco (PD)
T. +39 049 9450733 - F. +39 049 9451017
e-mail: info@rizzotto.it - web: www.rizzotto.it

Oggetto: **PIZZERIA N°20**