

▪ CARATTERISTICHE GENERALI
General features

- Interno ed esterno in acciaio inox, ad esclusione del fondo esterno in acciaio galvanizzato;
Interior and exterior in stainless steel, except for the external base in galvanised steel;
- Angoli interni arrotondati;
Rounded internal corners;
- Poliuretano iniettato ad alta pressione senza gas CFC pericolosi per l'ambiente (densità 40 Kg / m³);
High-pressure injected CFCs-free polyurethane insulation (density 40 Kg / m³);
- Spessore dell'isolamento: 40 mm;
Insulation thickness: 40 mm;
- Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica;
Self-closing doors with magnetic gasket;
- Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC;
Electronic front control panel with NTC probe;
- Unità refrigerante a monoblocco (temperatura ambiente +30°C ed umidità relativa del 60%);
- Evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi;
Evaporator with anti-corrosion cathoporesis treatment;
Standard monobloc refrigeration unit (room temperature +30°C and relative humidity 60%);
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici;
Entirely automatic defrosting and condense water evaporation;
- Kit di nr. 4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza (110/180 H mm);
Kit of no. 4 adjustable stainless steel feet (height: 110/180 mm);
- Piano di lavoro ed alzatine in granito e sottopiano isolante;
Granite worktop and splashbacks with insulating underlay;
- Inseribili teglie in acciaio inox di dimensioni L 600 x P 400 x H 12 mm;
Stainless steel trays of size L 600 x D 400 x H 12 mm fitting;
- Il tavolo MID pizza è abbinabile a vetrine refrigerate ingredienti pizza con gruppo indipendente;
The MID pizza counter can be combined with refrigerated display cases for pizza ingredients with an independent unit;
- Installazione facile ed immediata.
Easy installation, ready to use.

▪ DOTAZIONE DI SERIE
Standard set-up

- Nr. 5 coppie di guide acciaio inox a "L" per porta;
No. 5 pairs of stainless steel "L-shaped" runners per door;
- Sottopiano isolante;
Insulating worktop underlay;
- Imballo standard: pallet + cartone.
Standard packaging: pallet + cardboard.

▪ VERSIONI DISPONIBILI:
Available versions:

- Acciaio inox;
Stainless steel;
- Con gruppo incorporato (CG);
Built-in unit (CG);
- Con cassettera neutra a 6 cassetti, completa di bacinelle in polipropilene 600 x 400 x H 70 mm;
With neutral unit with 6 drawers, complete with polypropylene bowls 600 x 400 x H 70 mm;
- Con motore a destra o sinistra;
With unit on the right or on the left side;
- **R290** (A richiesta/On request).

▪ TIPOLOGIA DI REFRIGERAZIONE
Typology of refrigeration

- Ventilata (V).
Ventilated (V).

TAVOLO
MID
pizza

- DISPONIBILE NELLE MISURE:
Available in the following dimensions:

LUNGHEZZE / LENGTHS:



L. **1610** mm L. **2160** mm L. **2710** mm

PROFONDITÀ / DEPTH: **800** mm

ALTEZZA MODELLO / MODEL HEIGHT: **MID 1040/1160** mm

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO (°C)
Working temperature (°C)



- Dati di collaudo: temperatura + 30°C / umidità relativa 60%
- Testing data: temperature + 30°C / relative humidity 60%

- ADATTO A CONSERVARE:
Suitable for storing:



INGREDIENTI PIZZA
PIZZA INGREDIENTS



TAVOLO REFRIGERATO MID PIZZA

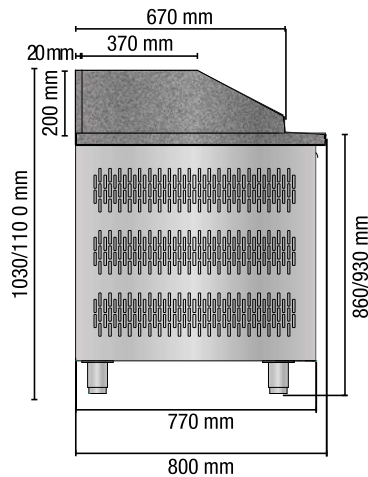
COME PERSONALIZZARE IL TAVOLO REFRIGERATO PIZZA:
HOW TO CUSTOMIZE THE REFRIGERATED PIZZA COUNTER:

1

PIANO DISPONIBILE AVAILABLE WORKTOP

MID

Piano di lavoro ed alzatine in granito con sottopiano isolante
Granite worktop and splashbacks with insulating underlay

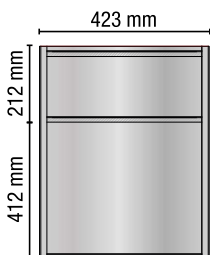


2

CASSETTI DISPONIBILI AVAILABLE DRAWERS

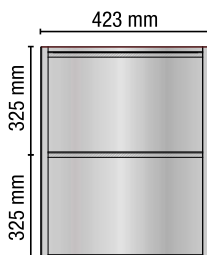
C1MIDPZ

Cassetti **refrigerati** in acciaio
inox 1/3+2/3
1/3+2/3 stainless steel **refrigerated**
drawers



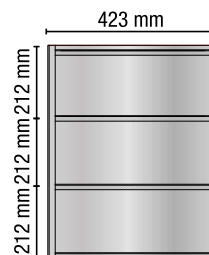
C2MIDPZ

Cassetti **refrigerati** in acciaio
inox 2x1/2
2x1/2 stainless steel **refrigerated**
drawers



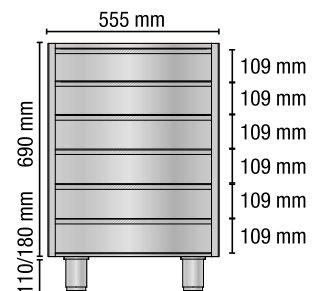
C3MIDPZ

Cassetti **refrigerati** in acciaio
inox 3x1/3
3x1/3 stainless steel **refrigerated**
drawers



C6PZ80

Cassettiera **neutra** a 6 cassetti,
completa di bacinelle in polipropilene
L 600 x P 400 x H 70 mm
Neutral unit with 6 drawers, complete
with polypropylene bowls
L 600 x D 400 x H 70 mm



* H utile passaggio 105 mm
Useful passage H 105 mm

TAVOLO REFRIGERATO MID PIZZA

COME PERSONALIZZARE IL TAVOLO REFRIGERATO PIZZA:
HOW TO CUSTOMIZE THE REFRIGERATED PIZZA COUNTER:

3

POSIZIONI CASSETTIERE E PORTE DRAWERS AND DOORS POSITION

* I PREZZI DELLE CASSETTIERE SONO INDICATI A PAGINA 108-109
THE PRICES OF THE DRAWER UNITS ARE INDICATED ON PAGE 108-109

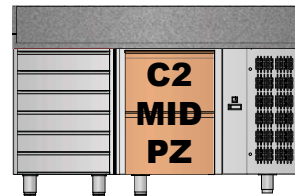
Alcuni esempi utili per capire come determinare la posizione della cassettera e delle porte.
Some useful examples to help you understand how to determine the position of the drawers and doors.

PZ02MID80	Codice tavolo / Counter code
C2MIDPZ	Cassettera C2MIDPZ in 1° posizione / Drawer C2MIDPZ in position 1
•	Porta in 2° posizione / Door in position 2



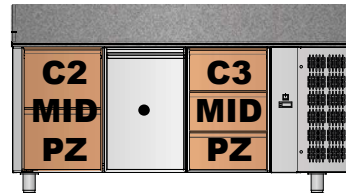
Cod./ Code PZ02MID80 C2MIDPZ •

PZ02MIDC6	Codice tavolo / Counter code
C2MIDPZ	Cassettera C2MIDPZ in 2° posizione / Drawer C2MIDPZ in position 2



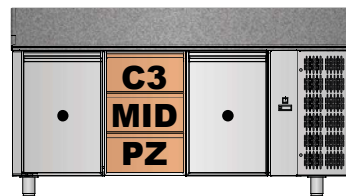
Cod./ Code PZ02MIDC6 C2MIDPZ

PZ03MID80	Codice tavolo / Counter code
C2MIDPZ	Cassettera C2MIDPZ in 1° posizione / Drawer C3MIDPZ in position 1
•	Porta in 2° posizione / Door in position 2
C3MIDPZ	Cassettera C3MIDPZ in 3° posizione / Drawer C2MIDPZ in position 3



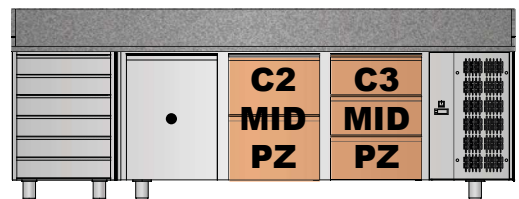
Cod./ Code PZ03MID80 C2MIDPZ • C3MIDPZ

PZ03MID80	Codice tavolo / Counter code
•	Porta in 1° posizione / Door in position 1
C3MIDPZ	Cassettera C3MIDPZ in 2° posizione / Drawer C3MIDPZ in position 2
•	Porta in 3° posizione / Door in position 3



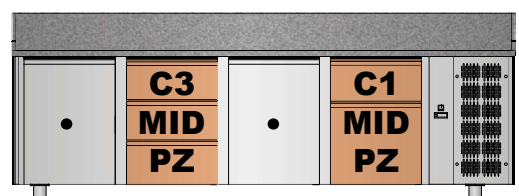
Cod./ Code PZ03MID80 • C3MIDPZ •

PZ04MIDC6	Codice tavolo / Counter code
•	Porta in 2° posizione / Door in position 2
C2MIDPZ	Cassettera C2MIDPZ in 3° posizione / Drawer C2MIDPZ in position 3
C3MIDPZ	Cassettera C3MIDPZ in 4° posizione / Drawer C3MIDPZ in position 4



Cod./ Code PZ04MIDC6 • C2MIDPZ C3MIDPZ

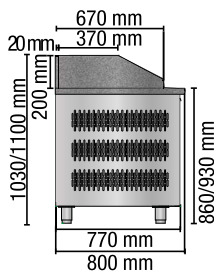
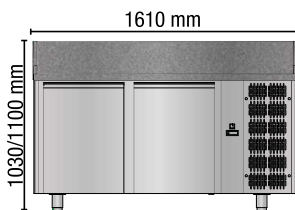
PZ04MID80	Codice tavolo / Counter code
•	Porta in 1° posizione / Door in position 1
C3MIDPZ	Cassettera C3MIDPZ in 2° posizione / Drawer C3MIDPZ in position 2
•	Porta in 3° posizione / Door in position 3
C1MIDPZ	Cassettera C1MIDPZ in 4° posizione / Drawer C1MIDPZ in position 4



Cod./ Code PZ04MID80 • C3MIDPZ • C1MIDPZ

TAVOLO REFRIGERATO MID PIZZA

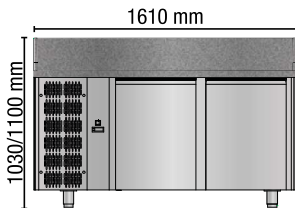
MID PIZZA refrigerated counter



TAVOLO MID PIZZA / COUNTER MID PIZZA PZ02MID80

2 porte / 2 doors

DX Gruppo incorporato a destra / Built-in unit on the right side



TAVOLO MID PIZZA / COUNTER MID PIZZA PZ02MID80SX

2 porte / 2 doors

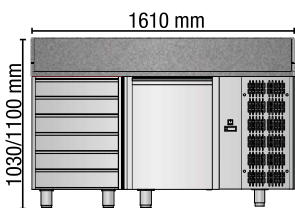
SX Gruppo incorporato a sinistra / Built-in unit on the left side

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

Tavolo refrigerato MID pizza (600x400) con 2 porte, piano di lavoro ed alzatine in granito, con gruppo incorporato a destra o sinistra.
 MID PIZZA refrigerated counter (600x400) with 2 doors, granite worktop and splashbacks, built-in unit positionable on the right or left side.

DOTAZIONE DI SERIE / STANDARD SET-UP:

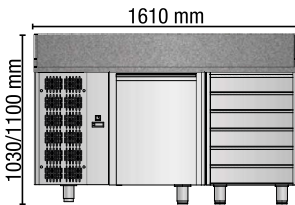
- Nr. 5 coppie di guide in acciaio inox a "L" per porta;
 No. 5 pairs of stainless steel "L-shaped" runners per door;
- Sottopiano isolante;
 Insulating worktop underlay;
- Imballo standard: pallet + cartone.
 Standard packaging: pallet + cardboard.



TAVOLO MID PIZZA / COUNTER MID PIZZA PZ02MIDC6

1 porta + 6 cassetti neutri / 1 door + 6 neutral drawers

DX Gruppo incorporato a destra / Built-in unit on the right side



TAVOLO MID PIZZA / COUNTER MID PIZZA PZ02MIDC6SX

1 porta + 6 cassetti neutri / 1 door + 6 neutral drawers

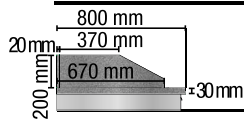
SX Gruppo incorporato a sinistra / Built-in unit on the left side

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

Tavolo refrigerato MID pizza (600x400) con 1 porta e 6 cassetti neutri, piano di lavoro ed alzatine in granito, con gruppo incorporato a destra o sinistra.
 MID PIZZA refrigerated counter (600x400) with 1 door and 6 neutral drawers, granite worktop and splashbacks, built-in unit positionable on the right or left side.

DOTAZIONE DI SERIE / STANDARD SET-UP:

- Nr. 5 coppie di guide in acciaio inox a "L" per porta;
 No. 5 pairs of stainless steel "L-shaped" runners per door;
- Sottopiano isolante;
 Insulating worktop underlay;
- Nr. 6 cassetti neutri completi di contenitori in polipropilene 600x400xH70 mm;
 No. 6 neutral drawers complete with 600x400xH70 mm polypropylene bowls;
- Imballo standard: pallet + cartone.
 Standard packaging: pallet + cardboard.



Piano di lavoro ed alzatine in granito con sottopiano isolante
 Granite worktop and splashbacks with insulating underlay

Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH):
 1610 x P 800 x 1030/1100 mm

Volume interno / Internal volume	437 Lt (per/for PZ02MID80) / 238 Lt (per/for PZ02MIDC6) ★
Volume utile / Useful volume	272 Lt (per/for PZ02MID80) / 136 Lt (per/for PZ02MIDC6) ★
Assorbimento all'avviamento / Starting electrical input	450 W / 2,8 A
Assorbimento a regime / Steady state electrical input	400 W / 2,4 A
Temperatura d'esercizio / Working temperature	+ 2°C / + 8°C
Gas refrigerante / Cooling gas	R452A - R455A - R290 (A richiesta / On request)
Classe climatica - Dati collaudo / Climatic class - Testing data	4 - Temperatura + 30°C / Umidità relativa 60% 4 - Temperature + 30°C / Relative humidity 60%
Alimentazione / Power supply	220 / 240 V - 1P - 50 Hz (60 Hz A richiesta / On request)