

# FORNI TAVOLI REFRIGERATI

Confermando la propria identità di **specialista in cottura**, Angelo Po propone **forni statici per la cottura della pizza** in una gamma di prodotti che, con diverse dimensioni di camera, risolvono le esigenze di servizio più severe. La gamma dei forni pizza è costituita da **forni elettrici monocamera e bicamera e da forni gas componibili**. Ogni forno può essere posizionato su un basamento di sostegno dotato di guide porta-bacinelle o su celle di lievitazione.

La gamma di **tavoli refrigerati per pizzeria** è formata da diversi modelli componibili, con grande versatilità negli allestimenti: due differenti profondità del piano (75 e 80 cm) e dell'alzatina refrigerata, versione con o senza cassettera neutra, anche su ruote. Gli elevati valori di umidità garantiscono una conservazione ideale delle 'palline per pizza'.

**Saladette SA90**: coperchio ribaltabile studiato per una parziale apertura e miglior conservazione. Il comodo piano di porzionamento in nylon alimentare e l'elevata capienza in rapporto alle ridotte dimensioni ne fanno un ottimo strumento di integrazione in cucina.



# PIZZERIA

## SPECIFICHE TECNICHE

370 mm  
GN 1/1

330 mm  
GN 1/2



+2÷+10°C, temperatura ambiente +32°C (classe climatica 4, ambiente +30°C e 55% U.R.).

Piano in granito sardo "rosa beta", spessore 30 mm, alzatine su 3 lati, alzatina posteriore 150 mm h.

+2÷+10°C, temperatura ambiente +43°C (classe climatica 5, ambiente +40°C e 40% U.R.).

### Tavoli Refrigerati Completi



BPZ163A

BPZ163S

BPZ167A

BPZ167S

BPZ203A

BPZ203S

BPZ207A

BPZ207S

BPZ253A

BPZ257A

### CLASSE ENERGETICA

Ecodesign (EU 2015/1095) - Energy Labelling (EU 2015/1094)

**C** BPZ16... • BPZ20...

**D** BPZ25...

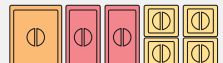
### Kit di bacinelle GN



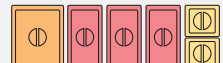
B1433A



B1433B



B1437A



B1437B



B1633A



B1633B



B1637A



B1637B



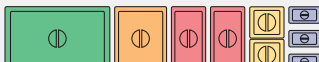
B2033A



B2033B



B2037A



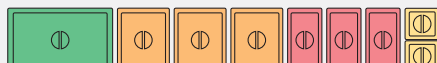
B2037B



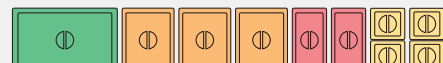
B2533A



B2533B



B2537A



B2537B



1/1 GN



1/2 GN



1/3 GN



1/4 GN

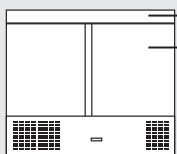


1/6 GN



1/9 GN

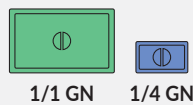
### SA90



GN 1/1

GN 1/1

0 ÷ +8°C



1/1 GN



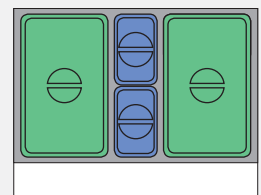
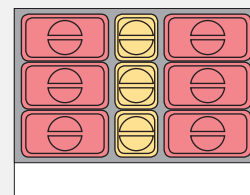
1/4 GN



1/3 GN



1/6 GN










# PIZZA






## FORNI PER PIZZA

Forni per pizza realizzati con struttura in acciaio inox AISI 430 lucido. Camera di cottura in lamiera alluminata con piano in materiale ceramico refrattario. Riscaldamento gas tramite bruciatori inox sottopiano con valvola di sicurezza con accensione a ionizzazione. Riscaldamento elettrico tramite batterie

di resistenze inox corazzate comandate da scheda elettronica. Modelli ...Z1... = 1 camera di cottura. Modelli ...Z2... = 2 camere di cottura.

	MOD.	DESCRIZIONE				
	<b>FPZ4G</b>	FORNO DA PIZZA GAS MONOCAMERA DA 4 PIZZE DIAMETRO 28 CM	96X93,5X52	14	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FPZ6G</b>	FORNO DA PIZZA GAS MONOCAMERA DA 6 PIZZE DIAMETRO 28 CM	96X123,5X52	19	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FPZ14E</b>	FORNO DA PIZZA ELETTRICO MONOCAMERA DA 4 PIZZE DIAMETRO 28 CM	85X95X46		4	400V 3N~ / 50HZ
	<b>FPZ16E</b>	FORNO DA PIZZA ELETTRICO MONOCAMERA DA 6 PIZZE DIAMETRO 28 CM	85X125X46		6	400V 3N~ / 50HZ
	<b>FPZ24E</b>	FORNO DA PIZZA ELETTRICO BICAMERA DA 4X2 PIZZE DIAMETRO 28 CM	85X95X70		8	400V 3N~ / 50HZ
	<b>FPZ26E</b>	FORNO DA PIZZA ELETTRICO BICAMERA DA 6X2 PIZZE DIAMETRO 28 CM	85X125X70		12	400V 3N~ / 50HZ
	<b>FPZ2635E</b>	FORNO PIZZA ELETTRICO BICAMERA DA 6X2 PIZZE DIAMETRO 35 CM	94X138X70		16	400V 3N~ / 50HZ







### ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	<b>AFPE85</b>	CAPPA PER FORNI PIZZA ELETTRICI	85X10X0			230V 1N~ / 50HZ

# PIZZA

## TELA E CELLE DI LIEVITAZIONE

Telai per forni pizza realizzati interamente in lamiera verniciata con piedini in PVC. Celle di lievitazione per forni pizza in acciaio inox AISI430 con portine battenti: riscaldamento tramite resistenze inox comandate da termostato; complete di n.3 guide portateghe EN 60x40 cm, priva di piano superiore.













MOD.	DESCRIZIONE	 cm	 kW	 kW	
	<b>TPZ4G</b> TELAIO PER FORNO PIZZA FPZ4G	96X74X95			
	<b>TPZ6G</b> TELAIO PER FORNO PIZZA FPZ6G	96X104X95			
	<b>TPZ1424</b> TELAIO PER FORNI PIZZA FPZ14E-FPZ24E	85X85X95			
	<b>TPZ1626</b> TELAIO PER FORNI DA PIZZA FPZ16E-FPZ26E	85X115X95			
	<b>TPZ2635</b> TELAIO PER FORNI PIZZE FPZ2635E	94X128X95			
	<b>CLPZ4G</b> CELLA LIEVITAZIONE PER FORNO FPZ4G	96X74X100	1		230V 1N~ / 50HZ
	<b>CLPZ6G</b> CELLA LIEVITAZIONE PER FORNO FPZ6G	96X93,5X100	1		230V 1N~ / 50HZ
	<b>CLPZ1424</b> CELLA DI LIEVITAZIONE PER FORNI FPZ14E-FPZ24E	85X85X100	1		230V 1N~ / 50HZ
	<b>CLPZ1626</b> CELLA DI LIEVITAZIONE PER FORNI FPZ16E-FPZ26E	85X115X100	1		230V 1N~ / 50HZ
	<b>CLPZ2635</b> CELLA LIEVITAZIONE PER FORNO FPZ2635E	94X128X100	1		230V 1N~ / 50HZ

# TAVOLI REFRIGERATI PER PIZZERIA

## TAVOLI REFRIGERATI COMPLETI

BPZ... tavoli refrigerati per pizzeria, completi di piano in granito, alzatina refrigerata e vano refrigerato con capacità 7 contenitori EN 60x40 cm. In dotazione del vano refrigerato: una coppia di guide.  
In dotazione per cassettera: 7 bacinelle EN 60x40 cm.

In dotazione per modelli ...S: una coppia di guide ed una griglia; 2 traversini per alzatina refrigerata. Modelli ...3: alzatina refrigerata profonda 330 mm capacità GN 1/2.  
Modelli ...7: alzatina refrigerata profonda 370 mm capacità GN 1/1.

	MOD.	DESCRIZIONE	 cm	 kW	 kW	
	<b>BPZ163A</b>	TAVOLO PIZZA REFRIGERATO COMPLETO	160X75X147	0,52		230V 1N~ / 50HZ
	<b>BPZ163S</b>	TAVOLO PIZZA REFRIGERATO COMPLETO	160X75X147	0,77		230V 1N~ / 50HZ
	<b>BPZ167A</b>	TAVOLO PIZZA REFRIGERATO COMPLETO	160X80X147	0,52		230V 1N~ / 50HZ
	<b>BPZ167S</b>	TAVOLO PIZZA REFRIGERATO COMPLETO	160X80X147	0,77		230V 1N~ / 50HZ
	<b>BPZ203A</b>	TAVOLO PIZZA REFRIGERATO COMPLETO	207X75X147	0,77		230V 1N~ / 50HZ
	<b>BPZ203S</b>	TAVOLO PIZZA REFRIGERATO COMPLETO	207X75X147	0,77		230V 1N~ / 50HZ
	<b>BPZ207A</b>	TAVOLO PIZZA REFRIGERATO COMPLETO	207X80X147	0,77		230V 1N~ / 50HZ
	<b>BPZ207S</b>	TAVOLO PIZZA REFRIGERATO COMPLETO	207X80X147	0,77		230V 1N~ / 50HZ





MOD. DESCRIZIONE



**BPZ253A**

TAVOLO PIZZA REFRIGERATO  
COMPLETO

259X75X147

0,77

230V 1N~ /  
50HZ



**BPZ257A**

TAVOLO PIZZA REFRIGERATO  
COMPLETO

259X80X147









0,77

230V 1N~ /  
50HZ

# TAVOLI REFRIGERATI PER PIZZERIA

## TAVOLI REFRIGERATI E CASSETTIERE

BPZ... tavoli refrigerati per pizzeria, vano refrigerato con capacità 7 contenitori EN 60x40 cm, privi di piano. CNPZ... Cassettera con telaio porta-bacinelle (privi di involucro) con guide a semplice sfilamento in acciaio inox AISI 304, utile a contenitori EN 40x60 h=6 cm. Piedi registrabili in acciaio inox. Da corredare








	MOD.	DESCRIZIONE	 cm	 kW	 kW	
	<b>BPZ16</b>	TAVOLO PIZZA REFRIGERATO AD UN VANO SENZA PIANO	102X72,5X83	0,3		230V 1N~ / 50HZ
	<b>BPZ20</b>	TAVOLO PIZZA REFRIGERATO A DUE VANI SENZA PIANO	154X72,5X83	0,55		230V 1N~ / 50HZ
	<b>BPZ25</b>	TAVOLO PIZZA REFRIGERATO A TRE VANI SENZA PIANO	206X72,5X83	0,55		230V 1N~ / 50HZ
	<b>CNPZ7</b>	CASSETTIERA PER PIZZERIA A SETTE CASSETTI	52X72,5X83			

# TAVOLI REFRIGERATI PER PIZZERIA

## ALZATINE REFRIGERATE E PIANI IN GRANITO

Alzatine refrigerate in acciaio inox AISI 304, struttura coibentata, refrigerazione statica con evaporatore iniettato. Controllo temperatura con termometrotermostato elettronico. In dotazione due traversini. Modelli ...3: alzatina refrigerata profonda 330 mm capacità GN 1/2. Modelli ...7: alzatina refrigerata

profonda 370 mm capacità GN 1/1. Modelli ...V con cristalli temprati verticali e laterali. Modelli G... piano in granito sardo "rosa beta" spessore 30 mm, alzatine su 3 lati.

MOD.	DESCRIZIONE	 cm	 kW	 kW	
 AR143	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA PROFONDITÀ 330 MM	142X33X26	0,22		230V 1N~ / 50HZ
AR147	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA PROFONDITÀ 370 MM	142X37X26	0,22		230V 1N~ / 50HZ
AR163	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA PROFONDITÀ 330 MM	160X33X26	0,22		230V 1N~ / 50HZ
AR167	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA PROFONDITÀ 370 MM	160X37X26	0,22		230V 1N~ / 50HZ
AR203	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA PROFONDITÀ 330 MM	207X33X26	0,22		230V 1N~ / 50HZ
AR207	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA PROFONDITÀ 370 MM	207X37X26	0,22		230V 1N~ / 50HZ
AR253	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA PROFONDITÀ 330 MM	259X33X26	0,22		230V 1N~ / 50HZ
AR257	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA PROFONDITÀ 370 MM	259X37X26	0,22		230V 1N~ / 50HZ
 AR143V	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA CON VETRI PROFONDITÀ 330 MM	142X33X46	0,22		230V 1N~ / 50HZ
AR147V	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA CON VETRI PROFONDITÀ 370 MM	142X37X46	0,22		230V 1N~ / 50HZ
AR163V	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA CON VETRI PROFONDITÀ 330 MM	160X33X46	0,22		230V 1N~ / 50HZ
AR167V	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA CON VETRI PROFONDITÀ 370 MM	160X37X46	0,22		230V 1N~ / 50HZ
AR203V	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA CON VETRI PROFONDITÀ 330 MM	207X33X46	0,22		230V 1N~ / 50HZ
AR207V	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA CON VETRI PROFONDITÀ 370 MM	207X37X46	0,22		230V 1N~ / 50HZ
AR253V	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA CON VETRI PROFONDITÀ 330 MM	259X33X46	0,22		230V 1N~ / 50HZ
AR257V	ALZATINA REFRIGERATA PER PIZZA CON VETRI PROFONDITÀ 370 MM	259X37X46	0,22		230V 1N~ / 50HZ
 G167	PIANO DI LAVORO GRANITO CON ALZATINE SU 3 LATI	160X75X18			
G168	PIANO DI LAVORO GRANITO CON ALZATINE SU 3 LATI	160X80X18			
G207	PIANO DI LAVORO GRANITO CON ALZATINE SU 3 LATI	207X75X18			
G208	PIANO DI LAVORO GRANITO CON ALZATINE SU 3 LATI	207X80X18			



MOD.	DESCRIZIONE				
	<b>G257</b> PIANO DI LAVORO GRANITO CON ALZATINE SU 3 LATI	259X75X18			
	<b>G258</b> PIANO DI LAVORO GRANITO CON ALZATINE SU 3 LATI	259X80X18			





















# TAVOLI REFRIGERATI PER PIZZERIA















## KIT BACINELLE E ACCESSORI PER BASI PIZZA

B... : kit di bacinelle GN in acciaio inox  
AISI 304, h 150 mm con coperchio.

### ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	B1433A	BACINELLE PER ALZATINA 142X33 CM				
	B1433B	BACINELLE PER ALZATINA 142X33 CM				
	B1437A	BACINELLE PER ALZATINA 142X37 CM				
	B1437B	BACINELLE PER ALZATINA 142X37 CM				
	B1633A	BACINELLE PER ALZATINA 160X33 CM				
	B1633B	BACINELLE PER ALZATINA 160X33 CM				
	B1637A	BACINELLE PER ALZATINA 160X37 CM				
	B1637B	BACINELLE PER ALZATINA 160X37 CM				
	B2033A	BACINELLE PER ALZATINA 207X33 CM				
	B2033B	BACINELLE PER ALZATINA 207X33 CM				
	B2037A	BACINELLE PER ALZATINA 207X37 CM				
	B2037B	BACINELLE PER ALZATINA 207X37 CM				
	B2533A	BACINELLE PER ALZATINA 259X33 CM				
	B2533B	BACINELLE PER ALZATINA 259X33 CM				

## ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	B2537A	BACINELLE PER ALZATINA 259X37 CM				
	B2537B	BACINELLE PER ALZATINA 259X37 CM				
	BGN11CSM	BACINELLA INOX GN 1/1 CON COPERCHIO E SENZA MANICI				
	BGN12CSM	BACINELLA INOX GN 1/2 CON COPERCHIO E SENZA MANICI				
	BGN13CSM	BACINELLA INOX GN 1/3 CON COPERCHIO E SENZA MANICI				
	BGN14CSM	BACINELLA INOX GN 1/4 CON COPERCHIO E SENZA MANICI				
	BGN16CSM	BACINELLA INOX GN 1/6 CON COPERCHIO E SENZA MANICI				
	BGN19CSM	BACINELLA INOX GN 1/9 CON COPERCHIO E SENZA MANICI				
	TRA330	2 TRAVERSINI INOX PER ALZATINA REFRIGERATA PROFONDITÀ 33 CM	2X26,7X1,7			
	TRA370	2 TRAVERSINI INOX PER ALZATINA REFRIGERATA PROFONDITÀ 37 CM	2X32,8X1,7			
	BPZ	BACINELLA IN PLASTICA EN 60X40 CM	60X40X7			
	CBPZ	COPERCHIO PER BACINELLA EN 60X40 CM	60X40X2			
	CG64BS	GUIDE PER BACINELLE EN 60X40 CM				
	SAL	SUPPORTO PER ALZATINA REFRIGERATA PIZZERIA H 3 CM				
	SALH	SUPPORTO PER ALZATINA REFRIGERATA PIZZERIA H 16 CM	5,4X25,3X17,9			
	GP6040	GRIGLIA PLASTIFICATA EN 60X40 CM	60X40X1			
	G64C	GRIGLIA IN ACCIAIO INOX EN 60X40 CM	60X40X1,2			






## ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	KRPPZ6	6 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA FERRO 2 CON FRENO				
	KRPRVX	4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO INOX 304				









# TAVOLI REFRIGERATI PER PIZZERIA

## SALADETTE

Interno/esterno in acciaio inox AISI 304. Vano e piano utili a teglie GN 1/1. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica condensa. Termostato/ termometro digitali. In dotazione: 2 guide per ogni vano + 2 traversini 1/1 GN.

MOD.	DESCRIZIONE				
	<b>SA90</b> BANCO SALADETTE 0/+8°C	90X70X88,3	0,143	230V 1N~ / 50HZ	

### ACCESSORI

MOD.	DESCRIZIONE				
	<b>CGS900</b> COPPIA DI GUIDE IN ACCIAIO INOX PER SALADETTE SA90				
	<b>G610X</b> GRIGLIA IN TONDINO DI ACCIAIO INOX GN 1/1	53X32,5X1,2			
	<b>RGPBR</b> GRIGLIA PLASTIFICATA GN 1/1	32,5X53X0,6			
	<b>B11F150</b> BACINELLA GN 1/1 H 150 MM	32,5X53X15			
	<b>B12F150</b> BACINELLA GN 1/2 H 150 MM	32,5X26,5X15			
	<b>B13F150</b> BACINELLA GN 1/3 H 150 MM	32,5X17,7X15			
	<b>B16F150</b> BACINELLA GN 1/6 H 150 MM	16,2X17,7X15			
	<b>B23F150</b> BACINELLA GN 2/3 H 150 MM	32,5X35,4X15			
	<b>TRA11</b> TRAVERSINO PER SOSTEGNO BACINELLE GN 1/1	2,5X54X2,5			
	<b>TRA12</b> TRAVERSINO PER SOSTEGNO BACINELLE GN 1/2	2,5X32X2,5			
	<b>TRA16</b> TRAVERSINO PER SOSTEGNO BACINELLE GN 1/6	2,5X17X2,5			



P.A. spa - Italy