



# ATTREZZATURE RAPIDO'



Vers. 02 del 01.01.2012

	<b>SCALDAPASTA RAPIDO'</b>		<b>SP03-2C</b>	
	NR. CESTELLI	2	<b>DIMENSIONI</b>	
	CONSUMO(kw)	2,1	Utilizzo piccola / media ristorazione	
	Tensione	220V	profondità	53 cm
	Porzioni ora	Circa 30	larghezza	23 cm
		altezza (max)	48 cm	
Lo scalda pasta Rapido' SP03-2C per il mercato italiano è disponibile solo con formula in comodato d'uso gratuito.				

	<b>FORNO PIZZA RAPIDO'</b>		<b>P234H</b>	
	NR. PIZZE	2 x 34 cm max.	<b>DIMENSIONI</b>	
	CONSUMO(kw)	3	Utilizzo piccola / media ristorazione	
	Tensione	220V	profondità	53,5 cm
	Pizze ora	Circa 25/30 <sup>2</sup>	larghezza	53,5 cm
		Altezza (max)	34,5 cm	

	<b>FORNO PIZZA RAPIDO'</b>		<b>P434S</b>	
	NR. PIZZE	4 x 34 cm max. o 1 x 50 cm max.	<b>DIMENSIONI</b>	
	CONSUMO(kw)	4,8	Utilizzo media / grande ristorazione - pizzerie	
	Tensione	220V / 380V <sup>1</sup>	profondità	92 cm
	Pizze ora	Circa 50/60 <sup>2</sup>	larghezza	104 cm
		Altezza (max)	39,5 cm	

	<b>FORNO PIZZA RAPIDO'</b>		<b>P834S</b>	
	NR. PIZZE	8 x 34 cm max. o 2 x 50 cm max.	<b>DIMENSIONI</b>	
	CONSUMO(kw)	9,6	Utilizzo media / grande ristorazione - pizzerie	
	Tensione	220V / 380V <sup>1</sup>	profondità	92 cm
	Pizze ora	Circa 100/120 <sup>2</sup>	larghezza	104 cm
		Altezza (max)	69,5 cm	

1 specificare sempre la tensione al momento dell'ordine

2 quantità indicative, possono variare a seconda della tipologia di pizza utilizzata e delle dimensioni delle pizze utilizzate (non considerate con pizza da 50 cm)

"SBF Surgelati" e "Rapido – il Fast & Good all'Italiana" sono marchi di SBF Srl – via del lavoro, 1 – 36050 Quinto Vicentino – Italia  
[info@sbsurgelati.it](mailto:info@sbsurgelati.it)

**PRODOTTO ITALIANO**