

PIRO'S PIZZA

Banco pizza refrigerato ASPES FAGOR

n° 2 porte misura interna EU
cm. 40x60 - capacità lt. 404
temp. d'esercizio -2 / +8 °C
piano lavoro e alzatine in granito
vetrina refrigerata (bacinelle
escluse) - dim. cm. 150x80x145h
CE PROF

euro 2.000,00



Forno pizza professionale ITALFORNI TKA1 elettrico

versione rustica o inox (a scelta)
n° 1 camera misura interna
cm. 66x66x15h
dim. cm. 91x84x43h - CE PROF

euro 1.150,00



Forno pizza professionale ITALFORNI TKA2 elettrico

versione rustica o inox (a scelta)
n° 2 camere misura interna
cm. 66x66x15h. cad.
dim. cm. 91x84x70h - CE PROF

euro 1.500,00

Supporto inox a giorno porta-
teglie per forno pizza

euro 300,00



Sfogliatrice IGF

mod. 2300/M30 con rulli in teflon
da 30 cm. x diametro larghezza
pizza cm. 10/30 -
dim. cm. 42 x 42 x 37h. CE PROF

euro 550,00



Kit professionale pale pizza LILLY

n° 1 pala Mastropizza cm. 36
n° 1 palino inox diam. cm. 18
n° 1 spazzolone ottone

euro 150,00



**OFFERTE VALIDE FINO ESAURIMENTO SCORTE
E NON OLTRE IL 31.08.2011**

PREZZI ESCLUSA IVA 20%
PAGAMENTO ANTICIPATO CON BONIFICO BANCARIO
RESA MERCE FRANCO NS. SEDE
GARANZIA 12 MESI

RICHIEDERE DISPONIBILITA' MERCE E TEMPI DI RESA
CONDIZIONI DI VENDITA DETTAGLIATE SU
www.piroscattolica.com

Prezzi, configurazioni, caratteristiche tecniche
ed estetiche possono non essere perfettamente
congruenti alle caratteristiche reali di ogni singolo
prodotto e possono differire per colore, dimensioni e
accessori.
Le immagini sono soggette a copyright e ne è vietata la
riproduzione non autorizzata.

PIRO'S di Pirani Roberto e C.
Via S. Allende, 21 - 47841 Cattolica - RN
Tel. +39.0541.951667 - Fax +39.0541.821640

info@piroscattolica.com
www.piroscattolica.com

APERTO DAL LUNEDI' AL VENERDI'
8.30-12.30 15.30-19.00
SABATO 8.30-12.30



ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE



PIRO'S BAR



Granitore per granite e sorbetti UGOLINI

mod. MT2 - n° 2 campane da lt.
10+10 - raffreddamento ad aria
dim. cm. 36x47x69h - CE PROF
euro 1.150,00



Fabbricatore ghiaccio in cubetti BAR-LINE

mod. B21WS - Kg. 23/24ore
capacità contenitore Kg. 8
con raffreddamento ad acqua
dim. cm. 39x52x64h - CE PROF
euro 600,00



Fabbricatore ghiaccio granulare BAR-LINE

mod. BF80WS - Kg. 73/24ore
capacità contenitore kg. 25
con raffreddamento ad acqua
dim. cm. 53x63x80h - CE PROF
euro 1.750,00



Spremiagrumi professionale SIRMAN

mod. Apollo - corpo macchina
in Abs - vasca inox
microinterruttore sulla pigna
alimentazione monofase
CE PROF
euro 190,00



Frullino frappè professionale SIRMAN

mod. Sirio - corpo macchina in
Abs - potenza 100W - 1 bicchiere
in lexan - alimentazione monofase
CE PROF
euro 150,00

IN OFFERTA...

Forno professionale a convezione COVEN

mod. 6CG a gas - potenza Kcal. 7.350 - capacità 6 teglie GN 1/1 (teglie escluse)
dim. cm. 85x72x73h
CE PROF
euro 2.590,00



Tavolo da lavoro refrigerato ASPES FAGOR

n° 2 porte misura interna GN 1/1 capacità lt. 290 - temp. d'esercizio - 2 / + 8 °C
dim. cm. 135x70x85h
CE PROF
euro 1.350,00



Affettatrice a gravità professionale L/300 FAC

lama diam. cm. 30
alimentazione monofase
CE PROF
euro 490,00



Lavastoviglie a capote LAMBER

Lavaggio inferiore e superiore rotante - altezza utile lavaggio cm. 38 - dosatore brillantante incorporato - dotazione: 1 cestello piatti cm. 50x50 - 1 cestello generico cm. 50x50 - 1 contenitore posate - ripiani laterali esclusi
dim. cm. 60x76x144h.
CE PROF
euro 2.100,00



Cucina professionale 4 f. BERTO'S

serie 700 Power - potenza Kcal. 18.490 - mobile a giorno
dim. cm. 80x70x90h
CE PROF
euro 1.250,00
Porte optional
euro 200,00



Friggitrice a gas 1 v. BERTO'S

serie 700 - mod. GL15M - 1 vasca lt. 15 olio - potenza Kcal. 10.922
dim. cm. 40x70x90h
CE PROF
euro 1.350,00



Griglia pietralavica a gas BERTO'S

serie 700 - mod. PLG80ME - potenza Kcal. 12.040 - mobile a giorno - leve di regolazione escluse - dim. cm. 80x70x90h
CE PROF
euro 1.390,00
Porte optional
euro 200,00



Cuocipasta a gas 1v. BERTO'S

serie 700 - mod. CPG40E - 1 vasca lt. 30 - potenza Kcal. 8.600 - n° 2 cestelli - dim. cm. 40x70x90h
CE PROF
euro 1.390,00



CUCINA TIPO

Cucina professionale 4 f. BERTO'S con forno

serie 700 Power - potenza Kcal. 21.930 - con forno a gas misura interna GN 1/1 (4 posizioni)
dim. cm. 80x70x90h
CE PROF
euro 1.590,00

Friggitrice a gas 1 v. BERTO'S

serie 700 - mod. GL18MI INDIRECT GAS - 1 vasca lt. 18 olio
potenza Kcal. 13.760
dim. cm. 40x70x90h
CE PROF
euro 1.590,00

Fry top a gas BERTO'S

serie 700 - mod. G7FM8M2 - potenza Kcal. 10.320 - 2 zone cottura: piastra metà liscia metà rigata - mobile a giorno
dim. cm. 80x70x90h
CE PROF
euro 1.490,00
Porte optional
euro 200,00

Griglia pietralavica a gas BERTO'S

serie 700 - mod. PLG40ME - potenza Kcal. 6.020 - mobile a giorno - leve di regolazione escluse - dim. cm. 40x70x90h
CE PROF
euro 1.050,00
Porta optional
euro 100,00

ACCESSORI



Cutter professionale C1

vasca inox capacità lt. 3 - lame inox - alimentazione monofase HP 0,50 - CE PROF
euro 300,00



Planetaria KENWOOD MAJOR PREMIER

mod. KMM760 - potenza 1.200W frusta a K - frusta filo - frusta a gancio - griglia di protezione filo inox - alimentazione monofase Bicchiere frullatore AT 338
euro 400,00



Macchina sottovuoto professionale VACUUM

Barra saldante cm. 34 ad impronta tela - ciclo raffreddamento post-saldatura filtro impurità - pompa per vuoto autolubrificante con protezione termostatica alimentazione monofase
dim. cm. 36x27x16h
CE PROF
euro 320,00



Tagliaverdure/Tagliamozzarella professionale SIRMAN

mod. TM2ALL - inclusa vaschetta di raccolta in polietilene GN 1/3 h cm. 20 con micro - alimentazione monofase - CE PROF
euro 660,00
Disco fette
euro 35,00
Disco sfilaccio/julienne
euro 35,00