

Pizza & Prep Counters



From fully integrated Pizza Stations to tailored stand-alone Pizza Counters, find the best solution to organise the kitchen space and optimise staff workflow.



Ambient drawers

The large dough leavening storage makes this a complete pack.

Compartiment à température ambiante
Le grand compartiment réservé au levage de la pâte fait de ce modèle une solution complète.



Cooling options

Choose between static or forced draft cooling according to your needs.

Options de refroidissement
Sélectionnez un refroidissement statique ou à air forcé, selon vos besoins.

Tables Pizza et Préparation

Qu'il s'agisse de meubles de préparation de pizza entièrement équipés, ou de comptoirs à pizza individuels sur mesure, trouvez la solution optimale pour organiser votre espace et optimiser votre flux de travail.



Faultless dough

The high relative humidity prevents dough dehydration.

Une pâte impeccable

L'humidité relative élevée permet d'éviter le dessèchement de la pâte.



Service efficiency

Fit a matching topping shelf to have all the ingredients within comfortable reach.

Maximisation de l'efficacité pendant le service
Installez des bacs à condiments adaptés, afin d'avoir tous les ingrédients nécessaires à portée de main.

Pizza & Prep Counters



L6

40x60 Pizza Counter | Table Pizza 40x60

+1°C ... +4°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH	2 doors 2 portes	3 doors 3 portes	4 doors 4 portes
LxPxH	1480x760x830 mm	2020x760x830 mm	2560x760x830 mm

Gross volume | Volume brut



320 L

490 L

670 L

Net volume | Volume utile



246 L

369 L

492 L

Energy class | Classe énergétique



A

A

A

Consumption | Consommation E24H



1,00 kWh

1,43 kWh

1,95 kWh

Pizza tray sliders | Glissières pour bacs pizza



8

12

16

Pitch | Pas



72 mm

72 mm

72 mm

Thick granite worktop | Plan de travail en granit (30 mm)



High relative humidity | Humidité relative élevée



L6

40x60 Pizza Counter with Ambient Drawers | Table Pizza 40x60 avec Tiroirs à Pâtons

+1°C ... +4°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH	2 doors 2 portes	2 doors 2 portes	3 doors 3 portes
LxPxH	1610x760x830 mm	2020x760x830 mm	2560x760x830 mm

Gross volume | Volume brut



320 L

320 L

490 L

Net volume | Volume utile



246 L

246 L

369 L

Energy class | Classe énergétique



A

A

A

Consumption | Consommation E24H



1,00 kWh

1,00 kWh

1,43 kWh

Pizza tray sliders | Glissières pour bacs pizza



8

8

12

Pitch | Pas



72 mm

72 mm

72 mm

Thick granite worktop | Plan de travail en granit (30 mm)



Ambient drawers | Tiroirs à pâtons



Tables Pizza et Préparation



S3

40x60 Prep Station | Table de Préparation 40x60

+1°C ... +4°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH	2 doors 2 portes	3 doors 3 portes	4 doors 4 portes
LxPxH	1480x800x850 mm	2020x800x850 mm	2560x800x850 mm

Gross volume | Volume brut



350 + 70 L

490 + 90 L

670 + 120 L

Net volume | Volume utile



250 + 39 L

375 + 58 L

500 + 78 L

Pizza tray sliders | Glissières pour bacs pizza



14

21

28

Pitch | Pas



72 mm

72 mm

72 mm

GN pan sets | Combinaison bacs gastro



6x GN1/3-150
1x GN1/2-150

10x GN1/3-150

10x GN1/3-150
2x GN1/2-150

Drip food catch system | Bac collecteur



2 cooling circuits | 2 circuits réfrigérés



B3

GN2/1 Prep Station | Table de Préparation GN2/1

+1°C ... +4°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH	2 doors 2 portes
LxPxH	1740x805x850 mm

Gross volume | Volume brut



440 L

Net volume | Volume utile



386 L

Grid shelf | Grille



2x GN2/1

Max. level racking/pitch |



14 / 72 mm

Rangement maxi/pas

GN pan sets | Combinaison bacs gastro



2x GN1/4-150
7x GN1/3-150

Isothermal lid | Couverture isotherme



2 cooling circuits | 2 circuits réfrigérés

