

SKU: CROSSPIZZA

Ristosubito

Composizione completa pizzeria linea CROSS



Descrizione

Banco pizzeria professionale linea Cross

La composizione banco pizzeria della linea Cross integra un banco neutro con teca in vetro, basi contenitive e strutture espositive superiori con illuminazione integrata. Progettata per valorizzare l'area di lavoro e il servizio al pubblico, questa soluzione combina un'estetica moderna con moduli strutturati per la massima efficienza nella preparazione e nell'esposizione.

Caratteristiche della composizione

Il blocco principale prevede un banco neutro L300, alto 95 cm, completo di teca protettiva in vetro da 250 cm e kit batti teglie pizza specifico della linea Cross. La parte operativa posteriore include tre basi neutre L1000 (profondità 41,5 cm) configurate con ante battenti personalizzabili in finitura RAL a richiesta, sormontate da tre schienali coordinati L1000 alti 112 cm in finitura grafite.

La scaffalatura espositiva si sviluppa attraverso sei piani con mensole L100 e profondità 33 cm, rifiniti con laccatura laccata RAL su richiesta per un perfetto abbinamento cromatico con il locale. Corona la struttura superiore un sistema composto da tre ciellini dotati di illuminazione interna a LED integrata, studiata per illuminare in modo omogeneo i prodotti o i cartoni pizza esposti.

Specifiche tecniche

- Banco neutro L300, altezza 95 cm, con teca in vetro L250 cm e kit batti teglie pizza, linea Cross.
- 3 basi neutre L1000, profondità 41,5 cm, con ante battenti laccate RAL a richiesta.
- 3 schienali L1000, altezza 112 cm, finitura grafite.

- 6 piani con mensole L100, profondità 33 cm, con finitura laccata RAL a richiesta.
- 3 ciellini superiori completi di illuminazione a LED integrata.

SPEDIZIONE GRATUITA

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Model Number for EPREL	DELICE3NERO