





CIERRECI SRL

Vending Pizza Machine



2.0

SPECIFICHE TECNICHE	VENDING ENGINEERING
Dimensione macchina	800mm x1720mm h. 1990mm
Movimentazione macchina	Muletto / carrello
Installazione	Movimento su ruote, piedi di sostegno e fissaggio
Peso	350 Kg vuoto
Capacità	42 + 42 pizze
Temperatura frigorifero	-18/-20° C - esterna 35°C
Temperatura di cottura	300° regolabile +/- 50° C
Timer di cottura	regolabile 120 sec.
Tempo di completamento del ciclo	120-180 sec.
Voltaggio	220 V/24AC/DC - 50 Hz – 20 A
Potenza richiesta	4 Kw
Monitor	12" Anti Vandalo Touch Screen
Standard tecnici e certificazioni di riferimento	 89109/CE 98/37/CE UNI EN 12100-1 2006/95/CE UNI EN 294 CEI EN 60204-1 2004/108/CE 2006/42/CE 
Emissione rumore 10m	52.6 db circa
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	VENDING ENGINEERING
Dimensión de la máquina	800mm x1720mm h. 1990mm
Sistema de carga	Carretilla
Instalación	Movimiento en las ruedas, reposapiés y la fijación
Peso	350 Kg empty
Capacidad	42 + 42 pizzas
Temperatura de la nevera	-18/-20° C - external 35°C
Temperatura de la cocción	300° adjustable +/- 50° C
Temporizador de la cocción	adjustable 120sec
Tiempo de acabamiento del ciclo	120-140 sec.
Voltaje	220 V/24AC/DC - 50 Hz – 20 A
Potencia requerida	4 Kw
Monitor	12" Anti Vandal Touch Screen
Reference technical standards and laws	 89109/CE 98/37/CE UNI EN 12100-1 2006/95/CE UNI EN 294 CEI EN 60204-1 2004/108/CE 2006/42/CE 
Emisión de ruido 10m	52.6 db averag