



Exklusive distributör - Eneforhandler - Eksklusiv distributør



[www.pizzaly.se](http://www.pizzaly.se)



Högklassig pizzaautomat!

Pizzaautomat af høj kvalitet!

Pizzaautomat av høy klasse!

## IDÉ OCH PROJEKT

Vi är stolta över att presentera vår världsomfattande introduktion av vår ny pizzaautomat.

Pizzaautomaten kan, efter kundernas önskemål vid val av produkt, leverera pizzen antingen varm eller fryst.

Som ett resultat av 10 års designarbete, utveckling, tekniska tester och avsevärda finansiella investeringar av ett stabilt och väletablerat företag i nordöstra Italien, kan produkten presenteras till inköpare som ett innovativt, teknologiskt system för leverans inom "2 MINUTER" av den mest älskade italienska produkten i världen: "PIZZA".

Våra pizzor bakas i ugn och tillreds enligt rigorösa regler med högkvalitativa ingredienser. Vårt konserveringssystem som baseras på en (obruten) fryskedja vilken gör att pizzen kan bevara sin organoleptiska och näringsmässiga kvalitet under lång tid och underlättar lagring och hantering.

## UTPLACERING

1. Särskilda lokaler och anläggningar som bara vissa grupper har tillgång till



2. On the go – Offentliga lokaler.



## Tekniska specifikationer

Höjd	1960 mm
Vikt	1210 mm
Djup	750 mm
Automatens vikt	600 kg (brutto) - 520 kg (netto)
Spänning	230 V
Frekvens	50 Hz
Maximalt absorberad effekt	3600 W
Maximalt absorberad ström	15,5 A
Pizzaens diameter	230/240 mm
Lagringskapacitet	104
Valmöjligheter pizza	4
Växlingsapparat	Ja
Sedelapparat	Ja
Fjärruppkoppling, modem	Ja

CERTIFIKAT: CEE - HCCP - NSF - ETL

## IDE OG PROJEKT

Vi er stolte af at præsentere vores verdensomspændende lancering af vores nye pizzaautomat.

Pizzaautomaten kan, efter kundernes ønske, ved valg af produkt, levere enten varm eller frosset pizza.

Som et resultat af 10 års designarbejde, udvikling, teknisk afprøvning og betydelige finansielle investeringer i en stabil og veletableret virksomhed i det nordøstlige Italien, kan produktet præsenteres til indkøbere som et innovativt og teknologisk system til levering inden for "2 MINUTTER" af det mest elskede italienske produkt i verden: "PIZZA".

Vores pizzaer bages i ovn og er fremstillet efter strenge regler med ingredienser af høj kvalitet. Vores konserveringssystem er baseret på en (ubrutt) frysekæde, hvilket gør, at pizzaen kan bevare sin organoleptiske og ernæringsmæssige kvalitet i lang tid og som gør opbevaring og håndtering lettere.

## PLACERING

1. Separate lokaler og faciliteter, som kun visse grupper har adgang til



2. On the go – Offentlige lokaler



## Tekniske specifikationer

Højde	1960 mm	Maksimalt optagne strøm	15,5 A
Bredde	1210 mm	Pizzaens diameter	230/240 mm
Dybde	750 mm	Lagringskapacitet	104
Automatens vægt	600 Kg (brutto) - 520 Kg (netto)	Pizzavarianter	4
Spænding	230 V	Vekselmaskine	Ja
Frekvens	50 Hz	Seddelmaskine	Ja
Samlet spidsbelastning	3600 W	Fjärruppkoppling modem	Ja
		Ekstern modemforbindelse	

SERTIFICATER: CEE - HCCP - NSF - ETL



## IDÉ OG PROSJEKT

Vi er stolte over å presentere en verdensomfattende introduksjon av vår nye pizzaautomat.

Pizzaautomaten kan, etter kundenes ønske ved valg av produkt, levere pizza enten varm eller fryst.

Som et resultat av 10 års designarbeid, utvikling, tekniske tester og betydelige finansielle investeringer fra et stabilt og veletablert foretak i det nordøstlige Italia, kan produktet presenteres for innkjøpere som et nyskapende, teknologisk system for leveranse innen "2 MINUTTER" av det mest populære italienske produktet i verden: "PIZZA".

Pizzaene bakes i ovn og tilberedes i henhold til strenge regler, og med ingredienser av høy kvalitet. Konserveringssystemet er basert på en (ubrutt) frysekjede som gjør at pizzaen kan bevare den organoleptiske og næringsmessige kvaliteten over lang tid, noe som forenkler lagring og håndtering.

## UTPLASSERING

1. Spesielle lokaler og bygninger som bare visse grupper har tilgang til



2. On the go – Offentlige lokaler



## Tekniske spesifikasjoner

Høyde	1960 mm
Vekt	1210 mm
Dybde	750 mm
Automatens vekt	600 kg (brutto) - 520 kg (netto)
Spenning	230 V
Frekvens	50 Hz
Maksimalt absorbert effekt	3600 W
Maksimalt absorbert strøm	15,5 A
Pizzaens diameter	230/240 mm
Lagringskapasitet	104
Valgmøjligheter pizza	4
Vekslingsapparat	Ja
Seddelapparat	Ja
Fjernopkobling modem	Ja
SERTIFIKATER:	CEE - HCCP - NSF - ETL

