

MAIA

REFRIGERATION



100% made in Italy

SALADETTE

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 40 mm. Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC (fig. 3). Refrigerazione statica con agitatore d'aria. Unità refrigerante estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Vano motore apribile per facilitare l'ispezione e la pulizia del condensatore (fig. 4). Piedi in plastica regolabili in altezza (80/10 H mm).

Varie personalizzazioni disponibili a catalogo (fig. 1).

Dotazione di serie: 1 griglia Rilsan GN 1/1 e 2 guide inox per porta (fig. 2).



1

SALADETTE

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Electronic front control panel with NTC probe (picture 3). Static cooling with air shaker. Tropicalized and extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Easy opening engine compartment for inspection and cleaning of the condenser (picture 4). Adjustable plastic feet (80/10 H mm).

Personalization options available (picture 1).

Standard set up: 1 Rilsan shelf GN 1/1 and 2 Stainless Steel Runners "L" for each door (picture 2).



2

SALADETTE

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC (photo 3). Réfrigération statique avec ventilateur. Groupe extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Compartiment moteur avec ouverture pour faciliter le nettoyage du condenseur (photo 4). Pieds en plastique réglables en hauteur (80/10 H mm).

Différentes personnalisations disponibles au catalogue (photo 1).

Accessoires standard: 1 clayette Rilsan GN 1/1 et 2 glissières en Acier Inox à "L" par porte (photo 2).



3

SALADETTE

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vordere Steuer-Paneel mit Temperaturfühler NTC (Bild 3). Statische Kühlung mit Lüftungsrad. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Motorpaneel leicht zu öffnen für eine einfache Reinigung des Kondensators (Bild 4). Höhenverstellbare Kunststofffüße (80/10 H mm).

Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung (Bild 1).

Standardausstattung: 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 2 Edelstahl "L" Schienen für jede Tür (Bild 2).



4

Cod. SL02

2 porte

€ 986,00

Saladette 2 porte con coperchio in Acciaio Inox

2 doors Saladette with Stainless Steel lid - Saladette 2 portes avec couvercle en Acier Inox
Saladette mit 2 Türen, Edelstahl-Schiebedeckel

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	900x700x880
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	930x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	60
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod. SL02NX

2 porte

€ 1.134,00

Saladette 2 porte con piano in Acciaio Inox

2 doors Saladette with Stainless Steel working top - Saladette 2 portes avec plan en Acier -
Saladette mit 2 Türen, Edelstahl-Arbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	904x700x880
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	930x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	65
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Opzioni cassetti
Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



SL02NX
C2 SLSX



SL02NX
C2 SLDX



SL02NX
C2SLDX
C2SLSX

Cod. SL02AL

2 porte

€ 1.148,00

Saladette 2 porte con piano e alzatina in Acciaio Inox

2 doors Saladette with Stainless Steel working top and rear riser - Saladette 2 portes avec dossier et plan
en Acier Inox - Saladette mit 2 Türen, Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	904x700x980
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	930x730x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	65
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Opzioni cassetti
Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



SL02AL
C2 SLSX



SL02AL
C2 SLDX



SL02AL
C2SLDX
C2SLSX

Cod. SL02GR

2 porte

€ 1.166,00

Saladette 2 porte con piano in granito

2 doors Saladette with granite working top - Saladette 2 portes avec plan en granit - Saladette mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	904x700x870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	930x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	100
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Opzioni cassetti
Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



SL02GR
C2 SLSX



SL02GR
C2 SLDX



SL02GR
C2SLDX
C2SLSX

Cod. SL02VD

2 porte

€ 1.202,00

Saladette 2 porte con vetro piatto temperato

2 doors Saladette with tempered flat glass - Saladette 2 portes avec vitre droite trempé - Saladette mit 2 Türen, temperierte Kantglasausführung

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	900x700x1058
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	930x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	63
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod. SL02VC

2 porte

€ 1.229,00

Saladette 2 porte con vetro curvo temperato

2 doors Saladette with tempered curved glass - Saladette 2 portes avec vitre bombée trempé - Saladette mit 2 Türen, temperierte und temperierte abgerundete Glasscheibe

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	900x700x1150
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	930x730x1300
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	63
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod. SL02AI

2 porte

€ 1.204,00

Saladette 2 porte con piano in granito e alzata in Acciaio Inox, predisposta per 5 vaschette GN1/6

2 doors Saladette with granite working top and Stainless Steel rear riser, pre-arranged for 5 GN1/6 trays - Saladette 2 portes avec plan en granit et dossier en Acier Inox, préparé pour 5 GN1/6 Bacs - Saladette mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, hintere Aufsatzvitrine aus Edelstahl, vorbereitet für 5 x GN 1/6 Behälter

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	900x700x1080
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	930x730x1300
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	96
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Cod. SL02C6

2 porte

€ 2.063,00

Saladette 2 porte, 6 cassetti e piano con alzata in granito

2 doors Saladette with 6 drawers and granite working top with rear riser - Saladette 2 portes et 6 tiroirs neutres avec plan en granit - Saladette mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1410x700x1070
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1300
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	216
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Opzioni cassetti
Drawers options
Tiroirs Options
Schubladen Optionen



SL02C6
C2 SL SX



SL02C6
C2 SL DX



SL02C6
C2SLDX
C2SL SX

Cod. SL02C6VR4

2 porte

€ 3.121,00

Saladette 2 porte, 6 cassetti, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Saladette with 6 drawers, granite working top and refrigerated display - Saladette 2 portes et 6 tiroirs neutres avec plan en granit et vitrine réfrigérée - Saladette mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen, Aufsatzvitrine

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1410x700x1525
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	SL: 1450x730x1300 VR: 1400x340x350
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	245
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	SL: 280 / VR: 360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Opzioni cassetti
Drawers options
Tiroirs Options
Schubladen Optionen



SL02C6VR4
C2 SL SX



SL02C6VR4
C2 SL DX



SL02C6VR4
C2SLDX
C2SL SX



Vaschette non in dotazione -
Bowls not included -
Bacs non inclus -
Behälter nicht enthalten

Cod. SL03

3 porte

€ 1.408,00

Saladette 3 porte con coperchio in Acciaio Inox

3 doors Saladette with Stainless Steel lid - Saladette 3 portes avec couvercle en Acier Inox - Saladette mit 3 Türen, Edelstahl-Schiebedeckel

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1380x700x880
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	85
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Cod. SL03NX

3 porte

€ 1.623,00

Saladette 3 porte con piano in Acciaio Inox

3 doors Saladette with Stainless Steel working top - Saladette 3 portes avec plan en Acier Inox - Saladette mit 3 Türen, Edelstahl-Arbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1384x700x880
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	89
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Opzioni cassetti

Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



SL03NX
C2 SLSX



SL03NX
C2 SLCE



SL03NX
C2SLDX



SL03NX
C2SLDX
C2SLCE
C2SLSX

Cod. SL03AL

3 porte

€ 1.640,00

Saladette 3 porte con piano e alzatina in Acciaio Inox

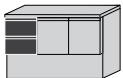
3 doors Saladette with Stainless Steel working top and rear riser - Saladette 3 portes avec dossier et plan en Acier Inox - Saladette mit 3 Türen, Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1384x700x980
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	107
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Opzioni cassetti

Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



SL03AL
C2 SLSX



SL03AL
C2 SLCE



SL03AL
C2SLDX



SL03AL
C2SLDX
C2SLCE
C2SLSX

Cod. SL03GR

3 porte

€ 1.668,00

Saladette 3 porte con piano in granito

3 doors Saladette with granite working top - Saladette 3 portes avec plan en granit - Saladette mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1410x700x870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	157
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Opzioni cassetti

Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



SL03GR
C2 SLSX



SL03GR
C2 SLCE



SL03GR
C2SLDX



SL03GR
C2SLSX
C2SLCE
C2SLDX

Cod. SL03VD

3 porte

€ 1.722,00

Saladette 3 porte con vetro piatto temperato

3 doors Saladette with tempered flat glass - Saladette 3 portes avec vitre droite trempé - Saladette mit 3 Türen, temperierte Kantglasausführung

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1380x700x1058
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	91
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod. SL03VC

3 porte

€ 1.758,00

Saladette 3 porte con vetro curvo temperato

3 doors Saladette with tempered curved glass - Saladette 3 portes avec vitre bombée trempé - Saladette mit 3 Türen, temperierte und temperierte abgerundete Glasscheibe

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1380x700x1150
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1300
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	91
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod. SL03AI

3 porte

€ 1.804,00

Saladette 3 porte con piano in granito e alzata in Acciaio Inox, predisposta per 8 vaschette GN1/6

3 doors Saladette with granite working top and Stainless Steel rear riser, pre-arranged for 8 GN1/6 trays - Saladette 3 portes avec plan en granit et dossier en Acier Inox, préparés pour 8 GN1/6 Bacs - Saladette mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, hintere Aufsatzvitrine aus Edelstahl, vorbereitet für 8 x GN 1/6 Behälter

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1380x700x1080
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1300
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	140
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Cod. SL03PZ

3 porte

€ 1.964,00

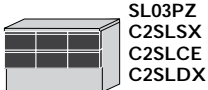
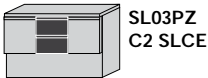
Saladette 3 porte, con piano in granito con alzata

3 doors Saladette with granite working top with rear riser - Saladette 3 portes avec plan en granit - Saladette mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1410x700x1070
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1300
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	186
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Opzioni cassetti
Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



Cod. SL03PZVR4

3 porte

€ 2.860,00

Saladette 3 porte, piano in granito con alzata e Vetrina Refrigerata

3 doors Saladette with granite working top with rear riser and refrigerated display - Saladette 3 portes avec plan en granit et vitrinette réfrigérée - Saladette mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, Aufsatzvitrine

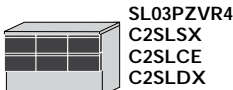
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1410x700x1525
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	SL:1450x730x1300 VR:1400x340x350
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	215
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	SL: 300 / VR: 360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Opzioni cassetti
Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



Cod. SL03C6

3 porte

€ 2.600,00

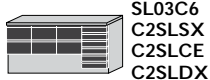
Saladette 3 porte, 6 cassetti e piano in granito

3 doors Saladette with 6 drawers and granite working top with rear riser - Saladette 3 portes et 6 tiroirs neutres avec plan en granit - Saladette mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	1900x700x1070
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	1930x730x1300
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	227
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	350
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	+ 4 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	300
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		



Opzioni cassetti
Drawers options
Tiroirs Options
Schubladen Optionen



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod. SL03C6VR4

3 porte

€ 3.696,00

Saladette 3 porte, 6 cassetti e piano in granito e con Vetrina Refrigerata

3 doors Saladette with 6 drawers and granite working top and refrigerated display - Saladette 3 portes et 6 tiroirs neutres avec plan en granit et vitrinette réfrigérée - Saladette mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen, Aufsatzvitrine

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	1900x700x1525
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	SL:1930x730x1300
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	VR:1900x340x350
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	350
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	220
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	+ 4 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	SL: 280 / VR: 360
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		



Opzioni cassetti
Drawers options
Tiroirs Options
Schubladen Optionen



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Cod. C2 SLSX

Set 2 cassetti Inox da posizionare a sinistra

Set of 2 Stainless Steel Drawers to be placed on the left side - 2 Tiroirs en Acier Inox positionnés à gauche -
Schubladenblock links mit 2 Schubladen

€ 260,00



Cod. C2 SLCE

Set 2 cassetti Inox da posizionare al centro (solo per SL03)

Set of 2 Stainless Steel Drawers to be placed in the middle (only for SL03) - 2 Tiroirs en Acier Inox positionnés au centre (uniquement pour SL03) - Schubladenblock mittig mit 2 Schubladen (nur für SL03)

€ 260,00



Cod. C2 SLDX

Set 2 cassetti Inox da posizionare a destra

Set of 2 Stainless Steel Drawers to be placed on the right side - 2 Tiroirs en Acier Inox positionnés à droite -
Schubladenblock rechts mit 2 Schubladen

€ 260,00

Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör

	Cod. GLSAL Guide in Acciaio Inox a "L" <i>Stainless Steel "L" Runners - Glissières en Acier Inox "L" - 1 paar Edelstahl "L" Schienen</i> € 20,00		Cod. GRPLTGN GN1/1 - Griglia plastificata <i>W 530 x D 325 mm Plastic-coated Grid - Grille plastifiée - Rilsanierter Rost</i> € 24,00
	Cod. BI GN1/9 100 GN1/9 - Bacinella in Acciaio Inox <i>W 176 x D 180 x H 100 mm Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter</i> € 26,00		Cod. CBI GN1/9 GN1/9 - Coperchio in Acciaio Inox <i>Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel</i> € 10,00
	Cod. BI GN1/6 150 GN1/6 - Bacinella in Acciaio Inox <i>W 176 x D 162 x H 150 mm Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter</i> € 30,00		Cod. CBI GN1/6 GN1/6 - Coperchio in Acciaio Inox <i>Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel</i> € 14,00
	Cod. BI GN1/4 150 GN1/4 - Bacinella in Acciaio Inox <i>W 265 x D 162 x H 150 mm Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter</i> € 35,00		Cod. CBI GN1/4 GN1/4 - Coperchio in Acciaio Inox <i>Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel</i> € 15,00
	Cod. BI GN1/3 150 GN1/3 - Bacinella in Acciaio Inox <i>W 325 x D 175 x H 150 mm Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter</i> € 42,00		Cod. CBI GN1/3 GN1/3 - Coperchio in Acciaio Inox <i>Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel</i> € 19,00
	Cod. BI GN1/2 150 GN1/2 - Bacinella in Acciaio Inox <i>W 325 x D 265 x H 150 mm Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter</i> € 47,00		Cod. CBI GN1/2 GN1/2 - Coperchio in Acciaio Inox <i>Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel</i> € 22,00
	Cod. BI GN1/1 150 GN1/1 - Bacinella in Acciaio Inox <i>W 530 x D 325 x H 150 mm Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter</i> € 74,00		Cod. CBI GN1/1 GN1/1 - Coperchio in Acciaio Inox <i>Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel</i> € 28,00
	Cod. SLDIST A Cod. SLDIST B Cod. SLDIST C Cod. SLDIST D Distanziali per vaschette GN <i>GN basin spacers - Entretoises pour GN Bacs - Zwischenstege für GN Behälter</i> W 530 x D 43 mm W 530 x D 39 mm W 320 x D 27 mm W 530 x D 37 mm € 4,00		
	Cod. CPL02  Bacinella in Polipropilene <i>W 600 x D 400 x H 120 mm Polypropylene pastry Pan - Bac en Polypropylène pour pâtisserie - Kunststoffbehälter</i> € 4,00		
	Cod. RUOSL 2 Ruote con freno e 2 ruote senza freno <i>Set of 2 castors with brake and 2 without brake - 2 roues avec frein et 2 roues sans frein - Radersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse</i> € 130,00		Cod. PDSAL Piedini per Saladette <i>Set of 4 Feet for Saladettes - 4 Pieds pour Saladettes - 4 Füße für Saladette</i> € 13,00

ABBATTITORI

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile (fig. 1), ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 60 mm. Piano superiore removibile, porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera PTC e sonda spillone al cuore (fig. 2). Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria (fig. 3). Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Abbattitori disponibili anche nella versione senza unità refrigerante. Vano posteriore apribile e unità asportabile, per una facile manutenzione. Sbrinamento evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa. Cicli impostabili con sonda al cuore +3°C e -18°C, oppure a tempo. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (60/90 H mm). Adatti a contenere sia griglie GN 1/1 che teglie 600x400 mm. Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

Dotazione di serie: Sonda camera PTC e sonda spillone al cuore, Guide universali in acciaio (6 per AT03ISO – 10 per AT05ISO – 14 per AT07ISO – 20 per AT10ISO).

BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS

Inside and outside made of Stainless Steel (picture 1), except for external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness 60 mm. Removable upper top. Self-closing door with magnetic gasket. Electronic front control panel with room PTC probe and temperature core probe (picture 2). Ventilated cooling with air shaker (picture 3). Tropicalized and easy extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Blast chillers designed also for remote condensing unit. Opening back side and extractable unit for an easy cleaning. Time evaporator defrosting (made at the end of the cycle) and lower condense water tray. Cycles set with the core probes at +3°C and -18°C or at proper time. Adjustable Stainless Steel feet (60/90 H mm). Suitable for GN 1/1 grids and 600x400 pans. Personalization options available.

Standard set up: Room PTC probe and temperature core probe, Stainless Steel Runners (6 for AT03ISO – 10 for AT05ISO – 14 for AT07ISO – 20 for AT10ISO).

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

Intérieur et extérieur en Acier Inox (photo 1), sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Épaisseur d'isolation: 60 mm. Couvercle supérieur amovible. Porte avec fermeture automatique et joint magnétique. Panneau de commande frontal électronique avec sonde pour la chambre PTC et sonde au cœur (photo 2). Réfrigération ventilée avec agitateur (photo 3). Groupe facilement extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Cellules disponibles aussi en version sans groupe logé. Compartiment postérieur avec ouverture pour faciliter la maintenance. Dégivrage évaporateur à temps, à la fin du cycle et bac inférieur pour recueil de l'eau de condensation. Possibilité d'établir les cycles avec sonde au cœur +3°C et -18°C, ou à temps. Pieds en acier réglables (60/90 H mm). Adaptes pour grilles GN 1/1 et plaques 600x400. Différentes personnalisations disponibles au catalogue.

Accessoires standard: Sonde pour la chambre PTC et sonde au cœur, Glissières en Acier Inox (6 pour AT03ISO – 10 pour AT05ISO – 14 pour AT07ISO – 20 pour AT10ISO).

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

Innen und Außen aus Edelstahl (Bild 1), mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 60 mm. Obere Deckel abnehmbar. Automatisch schließende Tür mit magnetischer Dichtung. Vorderpaneel mit elektronischer Kontroll- und Bedienungstafel mit PTC-Kerntemperaturfühler und mit Kernfühler (Bild 2). Umluftkühlung mit Lüftungsrad (Bild 3). Serienmäßig herausnehmbares und tropicalisiertes Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Schnellkühler/Schockfroster erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat. Unteres Rückseite-Paneel leicht zu öffnen und leicht herausnehmbares Aggregat für eine einfache Instandhaltung und Säuberung. Verdampfer mit Zeitabtauung nach Zyklusende und untere Tauwasserauffangschale. Zyklen einstellbar mit Kernfühler +3°C und -18°C, oder nach Zeit. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (60/90 H mm). Für Roste GN 1/1 und Bleche 600x400 cm geeignet. Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung.

Standardausstattung: PTC-Kerntemperaturfühler und mit Kernfühler, Edelstahl-Schienen (6 für AT03ISO – 10 für AT05ISO – 14 für AT07ISO – 20 für AT10ISO).



1



2



3

Cod. AT03

€ 2.470,00

Abbattitore di temperatura per 3 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Blast Chiller/Shock Freezer for 3 pans GN 1/1 or 600x400 - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 3 bassins GN1/1 ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 3 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

3 GN1/1 - 3 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	750x740x720/750
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	50
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAßE	WxDxH mm	610x410x280
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	3 GN1/1 3 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFROID- ISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	14 kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGE- LATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	11 kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1150
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. AT05

€ 2.860,00

Abbattitore di temperatura per 5 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Blast Chiller/Shock Freezer for 5 pans GN 1/1 or 600x400 - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 5 bassins GN1/1 ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 5 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

5 GN1/1 - 5 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	750x740x850/880
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	71
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAßE	WxDxH mm	610x410x410
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	5 GN1/1 5 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFROID- ISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	20 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGE- LATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	15 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1424
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. AT07

€ 4.642,00

Abbattitore di temperatura per 7 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Blast Chiller/Shock Freezer for 7 Trays GN1/1 or 7 pans 600x400 - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 7 bassins GN1/1 ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 7 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

7 GN1/1 - 7 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	750x740x1260/1290
DIMENSIONS - MABE	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	90
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS	WxDxH	610x410x760
CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAßE	mm	
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	TG	7 GN1/1
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		7 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS	mm	105
ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN		
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING	+3°C	25
PERFORMANCE - PRODUCTION REFROIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG		
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING	-18°C	20
PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	1490
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		



Cod. AT10

€ 4.686,00

Abbattitore di temperatura per 10 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Blast Chiller/Shock Freezer for 10 Trays GN1/1 or 10 pans 600x400 - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 10 bassins GN1/1 ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 10 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

10 GN1/1 - 10 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	750x740x1260/1290
DIMENSIONS - MABE	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	90
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS	WxDxH	610x410x760
CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAßE	mm	
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	TG	10 GN1/1
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		10 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS	mm	70
ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN		
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING	+3°C	25
PERFORMANCE - PRODUCTION REFROIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG		
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING	-18°C	20
PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	1490
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		



Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör

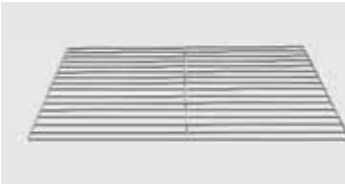


Cod. GUABB

Guide universali in acciaio

Stainless Steel Runners - Glissières en Acier Inox - 1 paar Edelstahlschienen

€ 20,00



Cod. GRPLTGN

GN1/1 - Griglia plastificata

W 530 x D 325 mm

Plastic-coated Grid - Grille plastifiée - Rilsanierter Rost

€ 23,00



Cod. TGLGN

GN1/1 - Teglia in Acciaio Inox

W 530 x D 325 x H 12 mm

Stainless Steel Pan - Bac en Acier Inox - Edelstahlblech

€ 43,00



Cod. BI GN1/1 150

GN1/1 - H 150 mm - Bacinella inox

Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

€ 73,00

Cod. CBI GN1/1

GN1/1 - Coperchio in Acciaio Inox

Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel

€ 27,00



Cod. CFH01

GN1/1 - Contenitore con doppio fondo per pesce in Polipropilene trasparente

W 530 x D 325 x H 150 mm

Polypropylene false bottom container for fish - Bac poisson en polypropylène transparent - Durchsichtigen Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz für Fisch

€ 28,00



Cod. PFTGN

GN1/1 - Piano Forato in Acciaio Inox

W 530 x D 325 mm

Perforated Stainless Steel Shelf - Rayon en Acier Inox - Edelstahl gelochte Platte

€ 42,00



Cod. GRPLPAS

Griglia plastificata pasticceria

W 600 x D 400 mm

Plastic-coated pastry grid - Grille plastifiée pour pâtisserie - "Backerei" rilsanierter Rost

€ 23,00



Cod. TGLPAS

Teglia per pasticceria in Acciaio Inox

W 600 x D 400 x H 12 mm

Stainless Steel pastry Pan - Bac en Acier Inox pour pâtisserie - Edelstahl-Backereiblech

€ 52,00



Cod. PFTPS

Piano Forato in Acciaio Inox

W 600 x D 400 mm

Perforated Stainless Steel Shelf - Plan perforé - Edelstahl gelochte Platte

€ 47,00



Cod. SONCU

Sonda al cuore

Core probe - Sonde à Cœur - Kerntemperaturfühler

€ 114,00



Cod. SONCA

Sonda camera

Room probe - Sonde à chambre - Raumtemperaturfühler

€ 22,00



Cod. RUOABB

2 Ruote con freno e 2 ruote senza freno

2 castors with brake and 2 without brake - 2 roues avec frein et 2 roues sans frein - Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse

€ 112,00

ARMADI

REFRIGERATI 400 L

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati (fig. 1). Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 50 mm. Porta a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Porta reversibile. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm).
 Varie personalizzazioni disponibili a catalogo (fig. 2-3).

Armadi BT: strumento elettronico di controllo con 2 sonde NTC, resistenza all'evaporatore, resistenza di scarico, resistenza bordo porta, dispositivo fermo ventilazione all'apertura della porta.



1

REFRIGERATED CABINETS

400 L

Inside and outside made of Stainless Steel, except for external bottom, external ceiling and back made of Galvanized Steel. Internal rounded corners (picture 1). Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 50 mm. Self-closing door with magnetic gasket. Electronic front control panel with NTC probe. Ventilated cooling.
 Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507.
 Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Reversible door.
 Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm). Personalization options available (pictures 2-3).

LT Cabinets: electronic control panel with 2 NTC probes, evaporator heater, drainage and door frame heaters, door micro switch.



2

ARMOIRES

RÉFRIGÉRÉES 400 L

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond, le plafond et le dos extérieurs en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis (photo 1) Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 50 mm. Porte avec fermeture automatique et joint magnétique. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC. Réfrigération ventilée. Groupe « monobloque » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Porte réversible. Pieds en Acier Inoxydable réglable en hauteur (110/190 H mm). Différentes personnalisations disponibles au catalogue (photos 2-3).

Armoires BT: panneau de commande frontal électronique avec 2 sondes NTC, résistance de l'évaporateur; résistance de déchargement; résistance bord porte; dispositif d'Arrêt ventilation à l'ouverture de la porte.

400 L KÜHL- und TIEFKÜHLSCHRÄNKE

Innen und außen aus Edelstahl mit Ausnahme der äußeren Boden, Dach und der hinteren Wand aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken (Bild 1). Isolierung mit FCKW-freien, hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 50 mm. Automatisch schließende Tür mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vordere Steuerpaneel mit Temperaturfühler NTC. Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Türanschlagwechsel möglich. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl (110/190 H mm). Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung (Bilder 2-3).

Tiefkühlschranke BT: elektronisches Steuerpaneel mit 2 Temperaturfühler NTC, Heizungsdraht am Verdampfer, Heizkabel für Kondenswasserablauf, Türheizungsdraht, Lüftungstop bei Türöffnung.



3

Cod. A4TN

400

€ 1.538,00

Armadio Refrigerato monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale

Normal Temperature Stainless Steel Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée en Acier Inox - Edelstahl-Kühlschrank mit Monoblockaggregat

0/+10 °C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	600x620x1900/2080
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	650x650x2060
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	68
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	385
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione di serie: 3 griglie plastificate Rilsan e 6 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 3 plastic-coated Rilsan grids and 6 Stainless Steel Runners
- **Composition standard:** 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 3 rilsanierte Roste und 6 Edelstahlschienen



ENERG
F

Cod. A4BT

400

€ 1.798,00

Armadio Refrigerato monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura

Low Temperature Stainless Steel Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée en Acier Inox basse température - Edelstahl-Tiefkühlschrank mit Monoblockaggregat

-18/-22 °C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	600x620x1900/2080
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	650x650x2060
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	80
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	385
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione di serie: 3 griglie plastificate Rilsan e 6 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 3 plastic-coated Rilsan grids and 6 Stainless Steel Runners
- **Composition standard:** 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 3 rilsanierte Roste und 6 Edelstahlschienen



ENERG
G

Cod. A4TNFH

400

€1.722,00

Armadio Refrigerato monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale per Pesce

Normal Temperature Stainless Steel Refrigerated Fish Cabinet - Armoire Réfrigérée en Acier Inox Poisson - Edelstahl-Fischkühlschrank mit Monoblockaggregat

-2/+8 °C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	600x620x1900/2080
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	650x650x2060
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	68
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	-2 / +8
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	385
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 3 Contenitori GN 1/1 in polipropilene con falso fondo, piletta di scarico con tappo e vaschetta, 6 guide in Acciaio Inox, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 3 GN1/1 polypropylene false bottom containers for fish, Drainage pipe with cap and basin for drain, 6 Stainless Steel Runners, Door micro switch - **Composition Standard:** 3 Bacs poisson GN1/1 avec double fond perforé, Bocard d'écoulement avec bouchon, 6 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 3 Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz für Fisch, Ablass mit Stecker und Wanne, 6 Edelstahlschienen, Lüftungstop



ENERG
F



Disponibile l'allestimento pesce

Fish set-up available - Disponible pour poisson - Für Fisch erhältlich



Cod. GW400

Guide universali in acciaio

Stainless Steel Runners - Glissières en Acier Inox - 1 paar Edelstahlschienen

€ 20,00



Cod. GRPL400

Piano pre-verniciato

W 400 x D 520 mm

*Pre-painted shelf - Rayon laqué blanc
Vorlackierte gelochte Tragrost*

€ 23,00



Cod. GRPLTGN

GN1/1 - Griglia plastificata

W 530 x D 325 mm

*Plastic-coated Grid - Grille plastifiée -
Rilsanierter Rost*

€ 23,00



Cod. BI GN1/1 150

GN1/1 - Bacinella in Acciaio Inox

W 530 x D 325 x H 150 mm

Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

€ 73,00

Cod. CBI GN1/1

GN1/1 - Coperchio in Acciaio Inox

Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel

€ 27,00



Cod. CFH01

GN1/1 - Contenitore con doppio fondo per pesce in Polipropilene trasparente

W 530 x D 325 x H 150 mm

Polypropylene Fish false bottom Container - Bac poisson en polypropylène transparent - Durchsichtigen Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz für Fisch

€ 28,00



Cod. LUXN04

Luce al Neon (36W)

*Neon Lighting - Eclairage au Néon -
Innere Leuchtstoffröhre*

€ 90,00



Cod. LUX04

Luce normale

Lighting - Eclairage - Innenbeleuchtung

€ 28,00



Cod. SER04

Serratura con chiave

*Door Lock with keys - Serrure avec clé -
Türschloss mit Schlüssel*

€ 28,00



Cod. VEN01

Interruttore fermo ventilazione

*Door micro switches - Interrupteur arrêt ventilation -
Lüftungstop*

€ 28,00



Cod. RUOAF

2 Ruote con freno e 2 ruote senza freno

Set of 2 castors with brake and 2 without brake - 2 roues avec frein et 2 roues sans frein - Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse



€ 94,00

ARMADI REFRIGERATI 600-1200 L

Interno ed esterno in acciaio inossidabile eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 60 mm. Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC (fig. 1). Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Armadi disponibili anche nella versione senza unità refrigerante. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Modelli 600 L con porta reversibile. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (fig. 3). **Armadi combinati disponibili esclusivamente con evaporatore all'interno della camera refrigerata.** Varie personalizzazioni disponibili a catalogo. Design compatto.

Armadi BT: strumento elettronico di controllo con 2 sonde NTC; resistenza all'evaporatore; resistenza di scarico; resistenza bordo porta; dispositivo fermo ventilazione all'apertura della porta, valvola termostatica.



1

REFRIGERATED CABINETS O 600-1200 L

Inside and outside made of Stainless Steel, except for external bottom, external ceiling and back made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 60 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Electronic front control panel with NTC probe (picture 1). Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Refrigerated NT and LT cabinets designed also for remote condensing unit. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Reversible door for 600 liter models. Adjustable Stainless Steel feet (picture 3). **Combined cabinets available only with evaporator disposed inside the refrigerated chamber.** Personalization options available. Compact Design.

LT Cabinets: electronic control panel with 2 NTC probes, evaporator heater, drainage and door frame heaters, door micro switch, thermostatic valve.



2

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 600-1200 L

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond, le plafond et le dos extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 60 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC (photo 1). Réfrigération ventilée. Groupe « monobloc » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Armoires réfrigérées disponibles aussi en version sans groupe logé. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Modèles 600 L avec porte réversible. Pieds en Acier Inoxydable réglables en hauteur (photo 3). **Armoires combinées disponibles seulement avec l'évaporateur à l'intérieur de la chambre réfrigérée.** Différentes personnalisations disponibles au catalogue. Design compact.

Armoires BT: panneau de commande frontal électronique avec 2 sondes NTC, résistance de l'évaporateur, résistance de déchargement, résistance bord porte, dispositif d'Arrêt ventilation à l'ouverture de la porte, soupape thermostatique.

600-1200 L KÜHL- und TIEFKÜHLSCHRÄNKE

Innen und außen aus Edelstahl mit Ausnahme der äußeren Boden, Dach und der hinteren Wand aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien, hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 60 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vordere Steuerpaneel mit Temperaturfühler NTC (Bild 1). Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Kühl- und Tiefkühlschränke erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat. Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Türanschlagwechsel (umkehrbare Tür) bei den 600 L Schrankmodelle möglich. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl (Bild 3). **Kombi-Schränke nur mit Verdampfer im Innenraum erhältlich.** Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung. Kompakte Design.

Tiefkühlschränke BT: elektronisches Steuerpaneel mit 2 Temperaturfühler NTC, Heizungsdraht am Verdampfer, Heizkabel für Kondenswasserablauf, Türheizungsdraht, Lüftungstop bei Türöffnung, thermostatisches Ventil.



3

Cod. A6TN

600

€ 1.632,00

Armadio Refrigerato 600 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale

Normal Temperature Stainless Steel 600 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée 600 en Acier Inox - Edelstahl-Kühlschrank 600 mit Monoblockaggregat

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x700x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	750x750x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	100
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	600
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	385
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 3 Griglie plastificate Rilsan, 6 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 3 plastic-coated Rilsan grids and 6 Stainless Steel Runners - **Composition Standard:** 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 3 rilsanierte Roste, 3 paar Edelstahlschienen



ENERG
D

Cod. A6BT

600

€ 2.100,00

Armadio Refrigerato 600 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura

Low Temperature Stainless Steel 600 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée 600 en Acier Inox basse température - Edelstahl-Tiefkühlschrank 600 mit Monoblockaggregat

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x700x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	750x750x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	110
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	600
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	650
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 3 Griglie plastificate Rilsan, 6 guide in Acciaio Inox, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 3 plastic-coated Rilsan grids and 6 Stainless Steel Runners, Door micro switch - **Composition Standard:** 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 3 rilsanierte Roste, 3 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop



ENERG
G

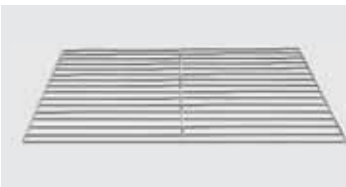


Cod. GC600

Guide in acciaio a "C"

Stainless Steel "C" Runners - Glissières en Acier Inox "C" - 1 paar Edelstahl "C" Schienen

€ 20,00



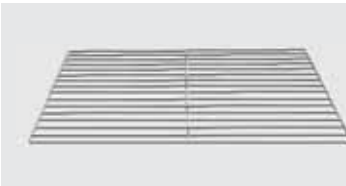
Cod. GRPL600

Griglia plastificata

W 530 x D 550 mm

Plastic-coated Grid - Grille plastifiée - Rilsanierter Rost

€ 23,00



Cod. GRINX600

Griglia in Acciaio Inox

W 530 x D 550 mm mm

Stainless Steel Grid - Grille en Acier Inox - Edelstahlrost

€ 56,00



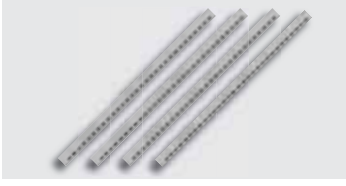
Cod. DIVF07

Divisorio Forato

W 590 x D 580 mm

Perforated Shelf - Plan perforé - Edelstahl gelochte Platte

€70,00



Cod. SETCREM0607

Set cremagliere

Racks set - KIT Etagères - Strebenset für 600 Schränke

€ 125,00



Cod. LUX07

Illuminazione interna (60W)

Internal central Lighting - Eclairage (N. 1 lumière centrale) - Innenbeleuchtung (mittig im Schrank)

€ 28,00



Cod. LUXN07

Luce al Neon (36W)

Neon internal lighting - Eclairage au Néon - Innere Leuchtstoffröhren

€90,00



Cod. SER07

Serratura con chiave

Door Lock with keys - Serrure avec clé - Türschloss mit Schlüssel

€ 28,00



Cod. SERA2

Serratura con chiave per 2 sportelli

2 half doors Lock with keys - Serrure pour 2 portes avec clé - Türschloss mit Schlüssel für 2 Halbtüren

€ 60,00



Cod. SCARHACCP

Pannello di Controllo HACCP

HACCP Control Panel - Panneau de commande HACCP - Elektronischer Temperaturregler Thermostat HACCP

€ 85,00



Cod. VEN01

Interruttore fermo ventilazione

Door micro switch - Arrêt ventilation - Lüftungstop

€28,00



Cod. RUOAF

KIT 4 ruote, 2 con freno e 2 senza freno

Set of 2 castors with brake and 2 without brake - KIT 2 roues avec frein et 2 roues sans frein - Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse

€ 94,00

Cod. A12TN

1200

€ 2.050,00

Armadio Refrigerato 1200 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale con 2 porte

2 doors Normal Temperature Stainless Steel 1200 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée 1200 en Acier Inox avec 2 portes - Edelstahl-Kühlschrank 1200 mit Monoblockaggregat, mit 2 Türen

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x700x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1460x750x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	135
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1200
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	570
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 6 Griglie plastificate Rilsan, 12 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 6 plastic-coated Rilsan grids and 12 Stainless Steel Runners - **Composition Standard:** 6 Clayettes plastifiées Rilsan et 12 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 6 rilsanierte Roste, 6 paar Edelstahlschienen



ENERG
F

Cod. A412TN

1200

€ 2.704,00

Armadio Refrigerato 1200 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale con 4 sportelli

4 half doors Normal Temperature Stainless Steel 1200 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée 1200 en Acier Inox avec 4 portes - Edelstahl-Kühlschrank 1200 mit Monoblockaggregat, mit 4 Halbtüren

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x700x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1460x750x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	141
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1200
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	570
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 8 Griglie plastificate Rilsan, 16 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 8 plastic-coated Rilsan grids and 16 Stainless Steel Runners - **Composition Standard:** 8 Clayettes plastifiées Rilsan et 16 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 8 rilsanierte Roste, 8 paar Edelstahlschienen



ENERG
F

Cod. A12BT

1200

€ 2.798,00

Armadio Refrigerato 1200 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura con 2 porte

2 doors Low Temperature Stainless Steel 1200 Refrigerated Cabinet - Armoire Refrigerée 1200 en Acier Inox basse température avec 2 portes - Edelstahl-Tiefkühlschrank 1200 mit Monoblockaggregat, mit 2 Türen

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	1420x700x2030/2100
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	1460x750x2200
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	144
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	1200
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	-18 / -22
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	700
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		

Dotazione per allestimento interno: 6 Griglie plastificate Rilsan, 12 guide in Acciaio Inox, Fermo ventole - **Internal standard set-up:** 6 plastic-coated Rilsan grids and 12 Stainless Steel Runners, Door micro switches - **Composition Standard:** 6 Clayettes plastifiées Rilsan et 12 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 6 rilsanierte Roste, 6 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop



ENERG
F

Cod. A412BT

1200

€ 3.536,00

Armadio Refrigerato 1200 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura con 4 sportelli

4 half doors Low Temperature Stainless Steel 1200 Refrigerated Cabinet - Armoire Refrigerée 1200 en Acier Inox basse température avec 4 portes - Edelstahl-Tiefkühlschrank 1200 mit Monoblockaggregat, mit 4 Halbtüren

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	1420x700x2030/2100
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	1460x750x2200
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	150
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	1200
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	-18 / -22
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	700
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		

Dotazione per allestimento interno: 8 Griglie plastificate Rilsan, 16 guide in Acciaio Inox, Fermo ventole - **Internal standard set-up:** 8 plastic-coated Rilsan grids and 16 Stainless Steel Runners, Door micro switches - **Composition Standard:** 8 Clayettes plastifiées Rilsan et 16 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 8 rilsanierte Roste, 8 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop



ENERG
F



Cod. GC600

Guide in acciaio a "C"

Stainless Steel "C" Runners - Glissières en Acier Inox "C" - 1 paar Edelstahl "C" Schienen

€ 20,00



Cod. GRPL600

Griglia plastificata

*W 530 x D 550 mm
Plastic-coated Grid - Grille plastifiée - Rilsanierter Rost*

€ 23,00



Cod. GRINX600

Griglia in Acciaio Inox

*W 530 x D 550 mm mm
Stainless Steel Grid - Grille en Acier Inox - Edelstahlrost*

€ 56,00



Cod. LUX14

Illuminazione interna (N. 1 luce centrale - 60W)

Internal central Lighting - Eclairage (N. 1 lumière centrale) - Innenbeleuchtung (mittig im Schrank)

€ 31,00



Cod. LUXCO

Illuminazione interna per armadi a doppia temperatura (60W + 60W)

Internal lighting for double temperature cabinets - Eclairage intérieur pour les armoires avec la température double - Innenbeleuchtung für kombinierten Kühl- und Tiefkühlschränke

€ 63,00



Cod. LUXN14

Luce al Neon (N. 1 neon centrale - 36W)

Internal central Neon Lighting - Eclairage au Néon (N. 1 lumière centrale) - Innere Leuchtstoffröhre (mittig im Schrank)

€ 100,00



Cod. LUXNCO14

Illuminazione interna al Neon per armadi a doppia temperatura (36W + 36W)

Internal neon lighting for double temperature cabinets - Eclairage intérieur au Néon pour les armoires avec la température double - inneren Leuchtstoffröhren für kombinierten Kühl- und Tiefkühlschränke

€ 200,00



Cod. SER14

Serratura

*Door locks - Serrure - Türschloss
Per 2 porte - For 2 doors -
Pour 2 portes- Für 2 Türen*

€ 63,00

Cod. SERA3

Serratura

*Door locks - Serrure - Türschloss
Per 3 porte - For 3 doors -
Pour 3 portes- Für 3 Türen*

€ 79,00

Cod. SERA4

Serratura

*Door locks - Serrure - Türschloss
Per 4 porte - For 4 doors -
Pour 4 portes- Für 4 Türen*

€ 94,00



Cod. RUOAF

KIT 4 ruote, 2 con freno e 2 senza freno

Set of 2 castors with brake and 2 without brake - KIT 2 roues avec frein et 2 roues sans frein - Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse

€ 104,00



Cod. VEN02

Interruttore fermo ventilazione

Door micro switches - Interrupteur arrêt ventilation - Lüftungstop

€ 52,00



Cod. SCARHACCP

Pannello di Controllo HACCP

*HACCP Control Panel - Panneau de commande
HACCP - Elektronischer Temperaturregler
Thermostat HACCP*

€ 95,00

ARMADI REFRIGERATI GN 2/I e 600x400

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile (fig. 2), eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 60 mm. Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC (fig. 1). Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Armadi disponibili anche nella versione senza unità refrigerante. Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Modelli 700 L con porta reversibile. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (fig. 3). **Armadi combinati disponibili esclusivamente con evaporatore all'interno della camera refrigerata.** Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

Armadi BT: strumento elettronico di controllo con 2 sonde NTC, resistenza all'evaporatore, resistenza di scarico, resistenza bordo porta, dispositivo fermo ventilazione all'apertura della porta, valvola termostatica.



GN2/I and 600x400 REFRIGERATED CABINETS

Inside and outside made of Stainless Steel (picture 2), except for external bottom, external ceiling and back made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 60 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Electronic front control panel with NTC probe (picture 1). Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Refrigerated NT and LT cabinets designed also for remote condensing unit. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Reversible door for 700 L models. Adjustable Stainless Steel feet (picture 3). **Combined cabinets available only with evaporator disposed inside the refrigerated chamber.** Personalization options available.

LT Cabinets: electronic control panel with 2 NTC probes, evaporator heater, drainage and door frame heaters, door opening fan stop control, thermostatic valve.



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/I et 600x400

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable (photo 2), sauf le fond, le plafond et le dos extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 60 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC (photo 1). Réfrigération ventilée. Groupe « monobloque » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Armoires réfrigérées disponibles aussi en version sans groupe logé. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Modèles 700 avec porte réversible. Pieds en Acier Inoxydable réglables en hauteur (photo 3). **Armoires combinées disponibles seulement avec l'évaporateur à l'intérieur de la chambre réfrigérée.** Différentes personnalisations disponibles au catalogue.

Armoires BT: panneau de commande frontal électronique avec 2 sondes NTC, résistance de l'évaporateur, résistance de déchargement, résistance bord porte, dispositif d'arrêt ventilation à l'ouverture de la porte, soupape thermostatique.

GN 2/I und 600x400 KÜHL- und TIEFKÜLSCHRÄNKE

Innen und außen aus Edelstahl mit Ausnahme der äußeren Boden (Bild 2), Dach und der hinteren Wand aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien, hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 60 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vordere Steuerpaneel mit Temperaturfühler NTC (Bild 1). Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisierendes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Kühl- und Tiefkühlschränke erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat. Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Türanschlagwechsel (umkehrbare Tür) bei den 700 L Schrankmodelle möglich. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl (Bild 3). **Kombi-Schränke nur mit Verdampfer im Innenraum erhältlich.** Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung.

Tiefkühlschranke BT: elektronisches Steuerpaneel mit 2 Temperaturfühler NTC, Heizungsdraht am Verdampfer, Heizkabel für Kondenswasserablauf, Türheizungsdraht, Lüftungsstop bei Türöffnung, thermostatisches Ventil.



Cod. A7TN

700

€ 1.725,00

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale

Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	760x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	110
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	700
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	385
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 3 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 6 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 3 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 6 Stainless Steel Runners - **Composition Standard:** 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 3 rilsanierte Roste GN 2/1 und 3 paar Edelstahlschienen



ENERG
D



Cod. A7BT

700

€2.238,00

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura

Low Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox basse température - Edelstahl-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	760x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	122
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	700
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	650
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 3 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 6 guide in Acciaio Inox, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 3 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 6 Stainless Steel Runners, Door micro switch - **Composition Standard:** 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 3 rilsanierte Roste GN 2/1 und 3 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop



ENERG
G



Cod. A7TNPV

700

€1.958,00

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale con porta in vetro e luce Neon interna
Glass door Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet with 1 Neon light inside - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox avec porte vitrée et 1 Eclairage intérieur au Néon - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat, mit Glastür und mit 1 inneren Leuchtstoffröhre

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	760x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	132
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	700
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	385
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 3 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 6 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 3 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 6 Stainless Steel Runners - **Composition Standard:** 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 3 rilsanierte Roste GN 2/1 und 3 paar Edelstahlschienen



ENERG
D



Cod. A7TNFH

700

€ 2.005,00

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale per Pesce
Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Fish Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox pour Poisson - Edelstahl-Fischkühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat

-2/+8°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	760x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	110
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	700
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	-2 / +8
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	385
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 6 Contenitori GN 1/1 in polipropilene con falso fondo, piletta di scarico con tappo e vaschetta, 6 guide in Acciaio Inox, Variatore di velocità ventole - **Internal standard set-up:** 6 GN1/1 polypropylene false bottom containers for fish, Drainage pipe with cap and basin for drain and 6 Stainless Steel Runners, Fan speed control - **Composition Standard:** 6 Bacs poisson GN1/1 avec double fond perforé, Bocard d'écoulement avec bouchon et 6 glissières en Acier Inox, Régulateur de vitesse - **Standardausstattung:** 6 GN 1/1 durchsichtigen Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz für Fisch, Ablass mit Stecker und Wanne, 3 paar Edelstahlschienen, Geschwindigkeitsregler



ENERG
D



Cod. A7TNPS

700

€ 1.830,00

Armadio Refrigerato 600x400 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale per Pasticceria

Normal Temperature Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Cabinet - Armoire Réfrigérée 600x400 en Acier Inox pour Pâtisserie - Edelstahl-Bäckereikühlschrank 600x400 mit Monoblockaggregat

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	760x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	120
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	700
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	385
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: cremagliere speciali pasticceria, 10 guide in acciaio inox a "L", Variatore di velocità ventole - Internal standard set-up: Special "Pastry" racks, 10 Stainless Steel "L" runners, Fan speed control - Composition standard: Etagères pour Pâtisserie, 10 glissières en Acier inox "L", Régulateur de vitesse - Standardausstattung: Strebenset für Bäckereischränke, 5 paar Edelstahl "L" Schienen, Geschwindigkeitsregler



ENERG
E



Cod. A7BTPS

700

€ 2.342,00

Armadio Refrigerato 600x400 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura per Pasticceria

Low Temperature Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Cabinet - Armoire Réfrigérée 600x400 en Acier Inox basse température pour Pâtisserie - Edelstahl-Bäckereitiefkühlschrank 600x400 mit Monoblockaggregat

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	760x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	132
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	700
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	650
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: cremagliere speciali pasticceria, 10 guide in acciaio inox a "L", Fermo ventola - Internal standard set-up: Special "Pastry" racks, 10 Stainless Steel "L" runners, Door micro switch - Composition standard: Etagères pour Pâtisserie, 10 glissières en Acier inox "L", Arrêt ventilation - Standardausstattung: Strebenset für Bäckereischränke, 5 paar Edelstahl "L" Schienen, Lüftungstop



ENERG
G



Cod. A7ES

700

€ 1.865,00

Armadio statico GN 2/1 in Acciaio Inox a temperatura normale

Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Static Cabinet - Armoire Statique GN 2/1 en Acier Inox - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit statischer Kühlung

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	760x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	110
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	700
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	570
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 3 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 6 guide in Acciaio Inox, Variatore di velocità ventole - **Internal standard set-up:** 3 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 6 Stainless Steel Runners, Fan speed control - **Composition Standard:** 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox, Régulateur de vitesse - **Standardausstattung:** 3 rilsanierte Roste GN 2/1 und 3 paar Edelstahlschienen, Geschwindigkeitsregler



ENERG
D



Cod. A7ESAC

700

€ 2.052,00

Armadio statico GN 2/1 in Acciaio Inox a temperatura normale con allestimento Carne

Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Static Meat Cabinet - Armoire Statique GN 2/1 en Acier Inox pour viande - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit statischer Kühlung für Fleisch

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	710x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	760x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	113
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	700
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	570
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 2 Griglie plastificate GN 2/1 e 4 guide in Acciaio Inox, Gancera in Acciaio Inox, Variatore di velocità ventole - **Internal standard set-up:** 2 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1, 4 Stainless Steel Runners, Stainless Steel Hook, Fan speed control - **Composition Standard:** 2 Clayettes plastifiées Rilsan, 4 glissières en Acier Inox, Crochet Inox, Régulateur de vitesse - **Standardausstattung:** 2 rilsanierte Roste GN 2/1, 2 paar Edelstahlschienen, Edelstahl-Fleischhaken, Geschwindigkeitsregler



ENERG
D





Cod. GL700

Guide in acciaio a "L"

Stainless Steel "L" Runners - Glissières en Acier Inox
"L" - 1 paar Edelstahl "L" Schienen

€ 20,00

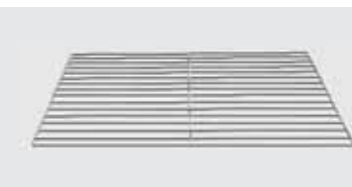


Cod. GC700

Guide in acciaio a "C"

Stainless Steel "C" Runners - Glissières en Acier
Inox "C" - 1 paar Edelstahl "C" Schienen

€ 20,00

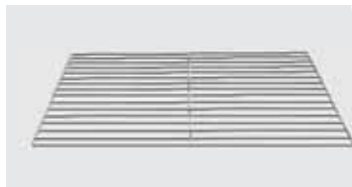


Cod. GRPL700

GN 2/I - Griglia plastificata

W 530 x D 650 mm
Plastic-coated Grid - Grille plastifiée
Rilsanierter Rost

€ 23,00



Cod. GRCNINX

GN 2/I - Griglia in Acciaio Inox

W 530 x D 650 mm
Stainless Steel Grid - Grille en Acier Inox -
Edelstahlrost

€ 56,00



Cod. CFH01

GN1/I - Contenitore con doppio fondo per pesce in Polipropilene trasparente

W 530 x D 325 x H 150 mm

Polypropylene Fish false bottom Container - Bac poisson en polypropylène transparent - Durchsichtigen Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz für Fisch

€ 28,00



Cod. BI GN1/I 150

GN1/I - H 150 mm - Bacinella inox

Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

€ 73,00

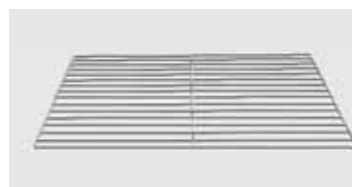


Cod. CBI GN1/I

GN1/I - Coperchio in Acciaio Inox

Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel

€ 27,00



Cod. GRPLPAS

Griglia plastificata pasticceria

W 600 x D 400 mm
Plastic-coated pastry grid - Grille plastifiée pour
pâtisserie - "Bäckerei" rilsanierter Rost

€ 23,00



Cod. TGLPAS

Teglia per pasticceria in Acciaio Inox

W 600 x D 400 x H 12 mm
Stainless Steel pastry Pan - Bac en Acier Inox
pour pâtisserie - Edelstahl-Bäckereiblech

€ 52,00

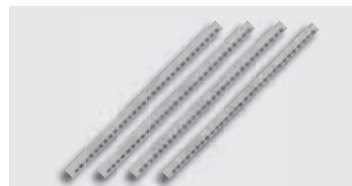


Cod. DIVF07

Divisorio in Acciaio Inox forato

Stainless Steel perforated dividing wall - Panneau perforé en Acier Inox - Gelochte Trennwand aus Edelstahl

€ 70,00

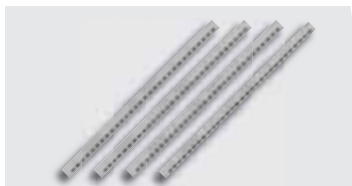


Cod. SETCREM07PS

Set cremagliere pasticceria

Pastry racks set - KIT Pâtisserie (Etagères)
Strebenset für Bäckereischränke

€ 250,00

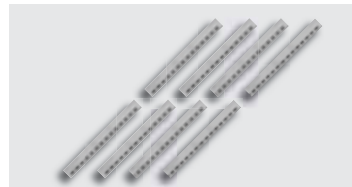


Cod. SETCREM0607

Set cremagliere GN

GN racks set - KIT GN (Etagères)
Strebenset für GN Schränke

€ 125,00

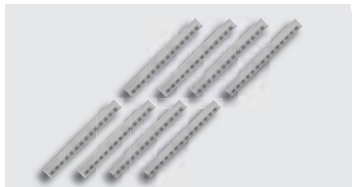


Cod. SETCREM2SP07PS

Set cremagliere pasticceria (2 sportelli)

2 half doors Pastry racks set - KIT Pâtisserie
(Etagères pour 2 portes) - Strebenset für
Bäckereischränke mit 2 Türen

€ 500,00



Cod. SETCREM2SP0607

Set cremagliere GN (2 sportelli)

2 half doors GN racks set - KIT GN (Etagères
pour 2 portes) - Strebenset für GN Schränke
mit 2 Türen

€ 250,00



Cod. LUX07

Illuminazione interna (60W)

Internal central Lighting - Eclairage (N. 1 lumière
centrale) - Innenbeleuchtung (mittig im Schrank)

€ 28,00



Cod. LUXN07

Luce al Neon (36W)

Neon internal lighting - Eclairage au Néon -
Innere Leuchtstoffröhre

€ 90,00



Cod. SER07

Serratura con chiave
*Door Lock with keys - Serrure avec clé -
Türschloss mit Schlüssel*

€ 28,00



Cod. SERA2

Serratura con chiave per 2 sportelli
*2 half doors Lock - Serrure pour 2 portes -
Türschloss für 2 Halbtüren*

€ 60,00



Cod. SCARHACCP

Pannello di Controllo HACCP
*HACCP Control Panel - Panneau de commande
HACCP - Elektronischer Temperaturregler
Thermostat HACCP*

€ 85,00



Cod. VEN01

Interruttore fermo ventilazione
*Door micro switches - Interrupteur arrêt ventilation -
Lüftungstop*

€ 28,00



Cod. RUOAF

KIT 4 ruote, 2 con freno e 2 senza freno

Set of 2 castors with brake and 2 without brake - KIT 2 roues avec frein et 2 roues sans frein - Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse

€ 94,00



Massimo controllo

Maximum control - Le contrôle optimal - Maximale Kontrolle



Porta in vetro

Glass door - Porte vitrée - Glastür

Cod. A14TN

1400

€ 2.238,00

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale con 2 porte

2 doors Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox avec 2 portes - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat, mit 2 Türen

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1460x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	150
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	570
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 6 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 12 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 12 Stainless Steel Runners - **Composition Standard:** 6 Clayettes plastifiées Rilsan et 12 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 6 rilsanierte Roste GN 2/1 und 6 paar Edelstahlschienen



ENERG
E



Cod. A414TN

1400

€ 2.611,00

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale con 4 sportelli

4 half doors Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox avec 4 portes - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat, mit 4 Halbtüren

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x800x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1460x840x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	156
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	570
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 8 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 16 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 8 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 16 Stainless Steel Runners - **Composition Standard:** 8 Clayettes plastifiées Rilsan et 16 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 8 rilsanierte Roste GN 2/1 und 8 paar Edelstahlschienen



ENERG
E



Cod. A14BT

1400

€ 2.984,00

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura con 2 porte

2 doors Low Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox basse température avec 2 portes - Edelstahl-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat und mit 2 Türen

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	1420x800x2030/2100
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	1460x840x2200
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	159
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	1400
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	-18 / -22
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	700
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		

Dotazione per allestimento interno: 6 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 12 guide in Acciaio Inox, Fermo ventole - Internal standard set-up: 6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 12 Stainless Steel Runners, Door micro switches - Composition Standard: 6 Clayettes plastifiées Rilsan et 12 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation - Standardausstattung: 6 rilsanierte Roste GN 2/1 und 6 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop



ENERG
F



Cod. A414BT

1400

€ 3.358,00

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura con 4 sportelli

4 half doors Low Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox basse température avec 4 portes - Edelstahl-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat, mit 4 Halbtüren

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	1420x800x2030/2100
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	1460x840x2200
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	165
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	1400
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	-18 / -22
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	700
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		

Dotazione per allestimento interno: 8 Griglie plastificate Rilsan GN 2/1 e 16 guide in Acciaio Inox, Fermo ventole - Internal standard set-up: 8 plastic-coated Rilsan grids GN 2/1 and 16 Stainless Steel Runners, Door micro switches - Composition Standard: 8 Clayettes plastifiées Rilsan et 16 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation - Standardausstattung: 8 rilsanierte Roste GN 2/1 und 8 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop



ENERG
F



Cod. AI4TNFH

1400 € 2.630,00

Armadio Refrigerato GN 2/1 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale per Pesce con 2 porte
2 doors Normal Temperature Stainless Steel GN 2/1 Refrigerated Fish Cabinet - Armoire Réfrigérée GN 2/1 en Acier Inox pour Poisson avec 2 portes -
Edelstahl-Fischkühlschrank GN 2/1 mit Monoblockaggregat, mit 2 Türen

-2/+8°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	1420x800x2030/2100
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	1460x840x2200
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	150
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	1400
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	-2 / +8
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	570
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		

Dotazione per allestimento interno: 12 Contenitori GN 1/1 in polipropilene con falso fondo, piletta di scarico con tappo e vaschetta, 12 guide in Acciaio Inox, Variatore di velocità ventole - **Internal standard set-up:** 12 GN1/1 polypropylene false bottom containers for fish, Drainage pipe with cap and basin for drain and 12 Stainless Steel Runners, Fan speed control - **Composition Standard:** 12 Bacs poisson GN1/1 avec double fond perforé, Bocard d'écoulement avec bouchon et 12 glissières en Acier Inox, Régulateur de vitesse - **Standardausstattung:** 12 GN 1/1 durchsichtigen Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz für Fisch, Ablass mit Stecker und Wanne, 6 paar Edelstahlschienen, Geschwindigkeitsregler



ENERG
E



Cod. AI4TNPS

1400 € 2.444,00

Armadio Refrigerato 600x400 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale per Pasticceria con 2 porte
2 doors Normal Temperature Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Cabinet - Armoire Réfrigérée 600x400 en Acier Inox pour Pâtisserie avec 2 portes -
Edelstahl-Bäckereikühlschrank 600x400 mit Monoblockaggregat, mit 2 Türen

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	1420x800x2030/2100
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	1460x840x2200
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	160
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	1400
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	570
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		

Dotazione per allestimento interno: cremagliere speciali pasticceria, 20 guide in acciaio inox a "L", Variatore di velocità ventole - **Internal standard set-up:** Special "Pastry" racks, 20 Stainless Steel "L" runners, Fan speed control - **Composition standard:** Etagères pour Pâtisserie, 20 glissières en Acier inox "L", Régulateur de vitesse - **Standardausstattung:** Strebenset für Bäckereischränke, 10 paar Edelstahl "L" Schienen, Geschwindigkeitsregler



ENERG
F



Cod. AI4BTPS

1400

€ 3.190,00

Armadio Refrigerato 600x400 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura per Pasticceria con 2 porte
2 doors Low Temperature Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Cabinet - Armoire Réfrigérée 600x400 en Acier Inox basse température pour Pâtisserie avec 2 portes - Edelstahl-Bäckereitiefkühlschrank 600x400 mit Monoblockaggregat, mit 2 Türen

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	1420x800x2030/2100
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	1460x840x2200
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	169
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	1400
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	-18 / -22
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	700
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		

Dotazione per allestimento interno: cremagliere speciali pasticceria, 20 guide in acciaio inox a "L", Variatore di velocità ventole - **Internal standard set-up:** Special "Pastry" racks, 20 Stainless Steel "L" runners, Fan speed control - **Composition standard:** Étagères pour Pâtisserie, 20 glissières en Acier inox "L", Régulateur de vitesse - **Standardausstattung:** Strebenset für Bäckereischränke, 10 paar Edelstahl "L" Schienen, Geschwindigkeitsregler



ENERG
G



Cod. AI4ES

1400

€ 2.425,00

Armadio statico GN 2/I in Acciaio Inox a temperatura normale con 2 porte
2 doors Normal Temperature Stainless Steel GN 2/I Static Cabinet - Armoire Statique GN 2/I en Acier Inox avec 2 portes - Edelstahl-Kühlschrank GN 2/I mit statischer Kühlung, mit 2 Türen

0/+10°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	1420x800x2030/2100
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	1460x840x2200
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	150
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	1400
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	-0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	700
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		

Dotazione per allestimento interno: 6 Griglie plastificate Rilsan GN 2/I e 12 guide in Acciaio Inox, Variatore di velocità ventole - **Internal standard set-up:** 6 plastic-coated Rilsan grids GN 2/I and 12 Stainless Steel Runners, Fan speed control - **Composition Standard:** 6 Clayettes plastifiées Rilsan et 12 glissières en Acier Inox, Régulateur de vitesse - **Standardausstattung:** 6 rilsanierte Roste GN 2/I und 6 paar Edelstahlschienen, Geschwindigkeitsregler



ENERG
E





Cod. GL700

Guide inox a "L"

*Stainless Steel "L" Runners - Glissières en Acier
Inox "L" - 1 paar Edelstahl "L" Schienen*

€ 20,00

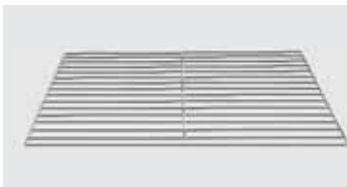


Cod. GC700

Guide inox a "C"

*Stainless Steel "C" Runners - Glissières en Acier
Inox "C" - 1 paar Edelstahl "C" Schienen*

€ 20,00

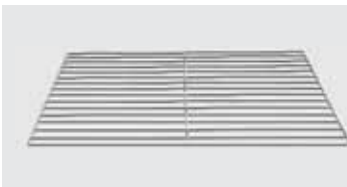


Cod. GRPL700

GN 2/I - Griglia plastificata

W 530 x D 650 mm
*Plastic-coated Grid - Grille plastifiée
Rilsanierter Rost*

€ 23,00



Cod. GRGNINX

GN 2/I - Griglia in Acciaio Inox

W 530 x D 650 mm
*Stainless Steel Grid - Grille en Acier Inox -
Edelstahlrost*

€ 56,00



Cod. BI GNI/I 150

GNI/I - H 150 mm - Bacinella inox

Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

€ 73,00

Cod. CBI GNI/I

GNI/I - Coperchio in Acciaio Inox

Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel

€ 27,00



Cod. CFH01

GNI/I - Contenitore con doppio fondo per pesce in Polipropilene trasparente

W 530 x D 325 x H 150 mm
*Polypropylene Fish false bottom Container - Bac poisson en polypropylène transparent -
Durchsichtigen Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz für Fisch*

€ 28,00



Cod. GRPLPAS

Griglia plastificata pasticceria

W 600 x D 400 mm
*Plastic-coated pastry grid - Grille plastifiée pour
pâtisserie - "Bäckerei" rilsanierter Rost*

€ 23,00



Cod. TGLPAS

Teglia per pasticceria in Acciaio Inox

W 600 x D 400 x H 12 mm
*Stainless Steel pastry Pan - Bac en Acier Inox
pour pâtisserie - Edelstahl-Bäckereiblech*

€ 52,00



Cod. SETCREMI214

Set cremagliere GN

*GN racks set - KIT GN (Etagères)
Strebenset für GN Schränke*

€ 125,00



Cod. SETCREMI4PS

Set cremagliere pasticceria

*Pastry racks set - KIT Pâtisserie (Etagères)
Strebenset für Bäckereischrank*

€ 250,00



Cod. DIVFI4

**Divisorio forato in
Acciaio Inox**

*Stainless Steel perforated dividing wall -
Panneau perforé en Acier Inox -
Gelochte Trennwand aus Edelstahl*

€ 70,00



Cod. DIVPI4

Divisorio in Acciaio Inox

*Stainless Steel dividing wall -
Panneau en Acier Inox -
Trennwand aus Edelstahl*

€ 70,00



Cod. LUXI4

Illuminazione interna (N. 1 luce centrale - 60W)

Internal central Lighting - Eclairage (N. 1 lumière centrale) - Innenbeleuchtung (mittig im Schrank)

€ 28,00

TAVOLI REFRIGERATI

TN 600

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 40 mm. Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Temperatura solo positiva. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC (fig. 1). Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Tavoli disponibili anche nella versione senza unità refrigerante. Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (fig. 3). Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

Dotazione di serie: 1 ripiano forato e 2 guide inox ad "L" per porta (fig. 2).

REFRIGERATED COUNTERS

NT 600

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Only positive temperature. Electronic front control panel with NTC probe (picture 1). Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Refrigerated counters designed also for remote condensing unit. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet (picture 3). Personalization options available.

Standard set up: 1 prepainted shelf and 2 Stainless Steel "L" Runners for each door (picture 2).

TOURS REFRIGERES

TN 600

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Seulement température positive. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC (photo 1). Réfrigération ventilée. Groupe « monobloque » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Tours Réfrigérés disponibles aussi en version sans groupe logé. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Pieds en Acier Inoxydable réglables en hauteur (photo 3). Différentes personnalisations disponibles au catalogue.

Accessoires standard: 1 rayon laqué blanc et 2 Glissières en Acier Inox "L" par porte (photo 2).

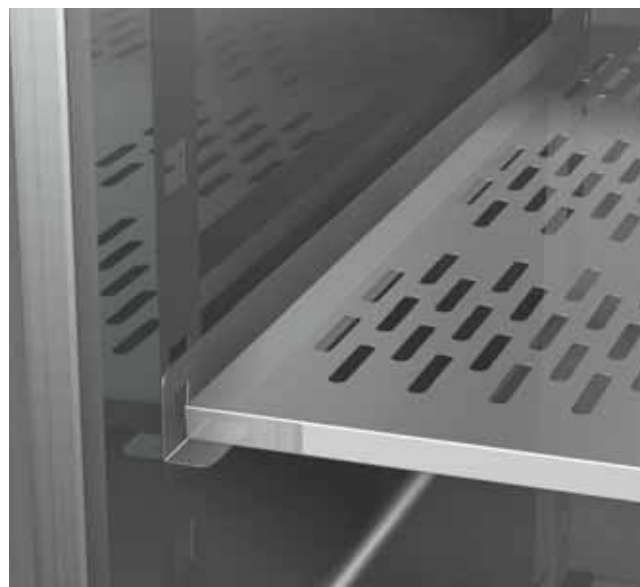
KÜHLTISCHE TN 600

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Kühltische nur in der TN-Ausführung erhältlich. Elektronisches vordere Steuerpaneel mit Temperaturfühler NTC (Bild 1). Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisierendes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Kühltische erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat. Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (Bild 3). Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung.

Standardausstattung: 1 vorlackiertes Tragrost und 2 Edelstahlschienen "L" für jede Tür (Bild 2).



1



2



3

Cod. T0260

2 porte

€ 1.586,00

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 2 porte

2 doors Stainless Steel Refrigerated Counter - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 2 portes - Edelstahl-Kühltisch mit 2 Türen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1460x600x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1490x640x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	83
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	270
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



ENERG
D

Cod. T0260AL

2 porte

€ 1.684,00

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 2 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

2 doors Stainless Steel Refrigerated Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 2 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm - Edelstahl-Kühltisch mit 2 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1460x600x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1490x640x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	84
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	270
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



ENERG
D

Cod. T0260SP

2 porte

€ 1.540,00

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 2 porte senza piano di lavoro

2 doors Stainless Steel Refrigerated Counter without working top - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 2 portes, sans plan de travail - Edelstahl-Kühltisch mit 2 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1460x600x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1490x640x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	81
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	270
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

ENERG
D

Cod. T0360

3 porte

€ 1.772,00

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 3 porte

3 doors Stainless Steel Refrigerated Counter - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 3 portes - Edelstahl-Kühltisch mit 3 Türen

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1910x600x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1960x640x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	100
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. T0360AL

3 porte

€ 1.900,00

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 3 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

3 doors Stainless Steel Refrigerated Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 3 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm - Edelstahl-Kühltisch mit 3 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1910x600x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1960x640x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	101
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. T0360SP

3 porte

€ 1.708,00

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 3 porte senza piano di lavoro

3 doors Stainless Steel Refrigerated Counter without working top - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 3 portes, sans plan de travail - Edelstahl-Kühltisch mit 3 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1910x600x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1960x640x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	98
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	400
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

Cod. T0460

4 porte

€ 1.960,00

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 4 porte

4 doors Stainless Steel Refrigerated Counter - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 4 portes - Edelstahl-Kühltisch mit 4 Türen

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	2360x600x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	2410x640x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	116
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	530
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. T0460AL

4 porte

€ 2.113,00

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 4 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

4 doors Stainless Steel Refrigerated Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 4 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm - Edelstahl-Kühltisch mit 4 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	2360x600x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	2410x640x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	118
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	530
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. T0460SP

4 porte

€ 1.884,00

Tavolo Refrigerato con 4 porte senza piano di lavoro

4 doors Stainless Steel Refrigerated Counter without working top - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 4 portes, sans plan de travail de travail - Edelstahl-Kühltisch mit 4 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	2360x600x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	2410x640x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	113
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	530
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

TAVOLI REFRIGERATI

GN 1/1

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 40 mm. Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Temperatura solo positiva. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC (fig. 2). Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Tavoli disponibili anche nella versione senza unità refrigerante (fig. 3). Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm). Varie personalizzazioni disponibili a catalogo (fig. 1).

Dotazione di serie: 1 Griglia Rilsan GN 1/1 e 2 Guide inox ad "L" per porta.

REFRIGERATED COUNTERS

GN 1/1

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Only positive temperature. Electronic front control panel with NTC probe (picture 2). Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Refrigerated chiller counters designed also for remote condensing unit (picture 3). Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm). Personalization options available (picture 1).

Standard set up: GN 1/1 Rilsan shelf and 2 Stainless Steel "L" runners for each door.

TOURS RÉFRIGÉRÉS

GN 1/1

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Seulement température positive. Panneau de commande frontal électronique et sonde NTC (photo 2). Réfrigération ventilée. Groupe « monobloque » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz R404A/R507. Tours Réfrigérés disponibles aussi en version sans groupe logé (photo 3). Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Pieds en Acier Inoxydable réglables en hauteur (110/190 H mm). Différentes personnalisations disponibles au catalogue (photo 1).

Accessoires standard: 1 clayette plastifiée Rilsan GN 1/1 et 2 glissières en Acier Inoxydable à "L" par porte.

KÜHLTISCHE - GN 1/1

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Kühltsche nur in der TN-Ausführung erhältlich. Elektronisches vordere Steuerpaneel mit Temperaturfühler NTC (Bild 2). Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisierendes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Kühltsche erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat (Bild 3). Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. (110/190 H mm). Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung (Bild 1).

Standardausführung: 1 rilsanierter Rost GN 1/1 für jede Tür und 2 Edelstahl "L" Schienen für jede Tür.



1



2



Unità refrigerante remota: posizionabile fino a 10 m (Distanza massima compresa perdite di carico) dall'armadio

Remote condensing unit: To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the cabinet - Unité de réfrigération à distance: Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de l'Armoire - Remote Kühl- und Tiefkühlaggregate: Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schrank aufstellbar

3

Cod. T02GN

2 porte

€ 1.586,00

Tavolo Refrigerato GN 1/1 a temperatura normale con 2 porte

2 doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 2 portes - Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 2 Türen

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x700x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1470x740x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	86
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Cod. T02GNAL

2 porte

€ 1.684,00

Tavolo Refrigerato GN 1/1 a temperatura normale con 2 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

2 doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 2 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm - Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x700x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1470x740x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	87
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Cod. T02SP

2 porte

€ 1.540,00

Tavolo Refrigerato GN 1/1 a temperatura normale con 2 porte, senza piano di lavoro

2 doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter without working top - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 2 portes, sans plan de travail - Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1420x700x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1470x740x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	82
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

Cod. T02GNGRA

2 porte

€ 1.968,00

Tavolo Refrigerato GN 1/1 a temperatura normale con 2 porte e piano di lavoro in Granito

2 doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter with Granite working top - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 2 portes et plan de travail en Granit - Edelstahl-Kühltsch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	1430x700x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	1470x740x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	197
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

ENERG
D



CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS
- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

Come ordinare il Tavolo e le cassettiere refrigerate
How to order a Counter with Drawers and calculate the item code
Pour commander le Tour et les tiroirs réfrigérés
Wie man einen Kühltsch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo, il codice del modello di cassetтира (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).
Enter the code of the Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).
Entrez le code d'après le Tour, le code du modèle de tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).
Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Kühltsches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

TF02EKO	GN	C3	1	CB	2	Esempio di codice Code example Exemple de code Code-Beispiel
Codice Tavolo Counter code Tour code Kühltsch-Code	Codice cassetтира Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung				

fig. 1
Posizioni per cassetтира
Drawers position
Positions pour tiroirs
Positionierung der Schubladenblöcke

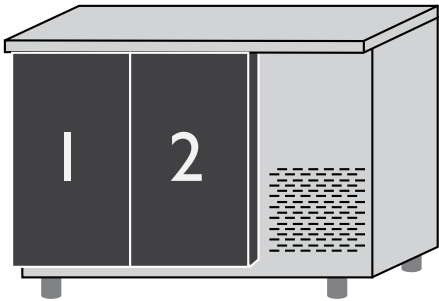
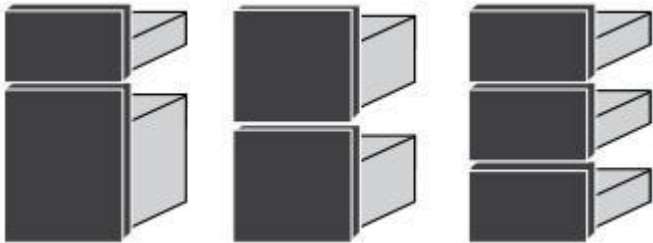


fig. 2
Modelli di cassetтира - Drawers models - Modèle de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

CB Cassetтира 1/3+2/3 1/3+2/3 Drawers Tiroirs 1/3+2/3 Schubladenblock 1/3+2/3	C2 Cassetтира 2x1/2 2x1/2 Drawers Tiroirs 2x1/2 Schubladenblock 2x1/2	C3 Cassetтира 3x1/3 3x1/3 Drawers Tiroirs 3x1/3 Schubladenblock 3x1/3
--	--	--



Cod. T03GN

3 porte

€ 1.772,00

Tavolo Refrigerato GN 1/1 a temperatura normale con 3 porte

3 doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 3 portes - Edelstahl-Kühlisch GN 1/1 mit 3 Türen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1870x700x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1920x740x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	102
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



ENERG
D



Cod. T03GNAL

3 porte

€ 1.900,00

Tavolo Refrigerato GN 1/1 a temperatura normale con 3 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

3 doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 3 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm - Edelstahl-Kühlisch GN 1/1 mit 3 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1870x700x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1920x740x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	103
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



ENERG
D



Cod. T03SP

3 porte

€ 1.708,00

Tavolo Refrigerato GN 1/1 a temperatura normale con 3 porte senza piano di lavoro

3 doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter without working top - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 3 portes, sans plan de travail - Edelstahl-Kühlisch GN 1/1 mit 3 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1870x700x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1920x740x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	99
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

ENERG
D



Cod. T03GNGRA

3 porte

€ 2.267,00

Tavolo Refrigerato GN 1/1 a temperatura normale con 3 porte e piano di lavoro in Granito

3 doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter with Granite working top - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 3 portes et plan de travail en Granit - Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	1880x700x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	1920x740x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	225
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

ENERG
D

CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS - GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

Come ordinare il Tavolo e le cassettiere refrigerate
How to order a Counter with Drawers and calculate the item code
Pour commander le Tour et les tiroirs réfrigérés
Wie man einen Kühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo, il codice del modello di cassetteria (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).
Enter the code of the Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).
Entrez le code d'après le Tour, le code du modèle de tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).
Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Kühltisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

TF03EKO GN C3 1 CB 2

Codice Tavolo Counter code Tour code Kühltisch-Code	Codice cassetteria Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung
--	---	---

Esempio di codice
Code example
Exemple de code
Code-Beispiel

fig. 1
Posizioni per cassettiere
Drawers position
Positions pour tiroirs
Positionierung der Schubladenblöcke

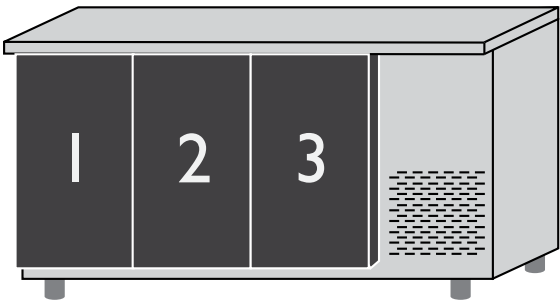


fig. 2
Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèle de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

CB Cassetteria 1/3+2/3 1/3+2/3 Drawers Tiroirs 1/3+2/3 Schubladenblock 1/3+2/3	C2 Cassetteria 2x1/2 2x1/2 Drawers Tiroirs 2x1/2 Schubladenblock 2x1/2	C3 Cassetteria 3x1/3 3x1/3 Drawers Tiroirs 3x1/3 Schubladenblock 3x1/3
---	---	---



Cod. T04GN

4 porte € 1.960,00

Tavolo Refrigerato GN 1/1 con 4 porte

4 doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 4 portes - Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 4 Türen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	2320x700x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	2370x740x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	118
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	620
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



ENERG
D



Cod. T04GNAL

4 porte € 2.113,00

Tavolo Refrigerato GN 1/1 a temperatura normale con 4 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

4 doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 4 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm - Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 4 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	2320x700x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	2370x740x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	120
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	620
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



ENERG
D



Cod. T04SP

4 porte € 1.884,00

Tavolo Refrigerato GN 1/1 con 4 porte, senza piano di lavoro

4 doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter without working top - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 4 portes, sans plan de travail - Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 4 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	2320x700x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	2370x740x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	113
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	620
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



ENERG
D



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

Tavolo Refrigerato GN 1/1 a temperatura normale con 4 porte e piano di lavoro in Granito

4 doors Stainless Steel GN 1/1 Refrigerated Counter with Granite working top - Tour Réfrigéré GN 1/1 en Acier Inox avec 4 portes et plan de travail en Granit - Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 4 Türen, Granitarbeitsplatte mit Isolierungsplatte

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	2330x700x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	2370x740x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	256
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	620
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Con sottopiano isolante

With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS - GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

Come ordinare il Tavolo e le cassettiere refrigerate

How to order a Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Kühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo, il codice del modello di cassettera (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour, le code du modèle de tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Kühltisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

TF04EKO	GN	C3	1	CB	2
Codice Tavolo Counter code Tour code Kühltisch-Code	Codice cassettera Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung			

Esempio di codice
Code example
Exemple de code
Code-Beispiel

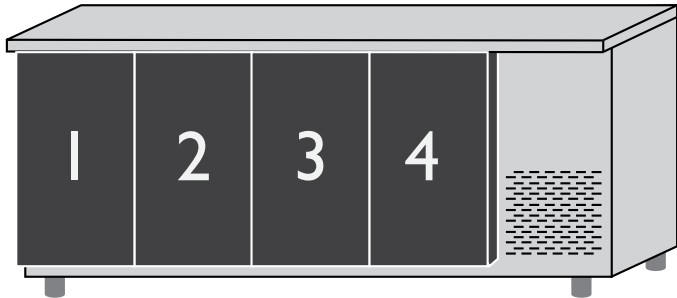


fig. 1

Posizioni per cassettiere

Drawers position

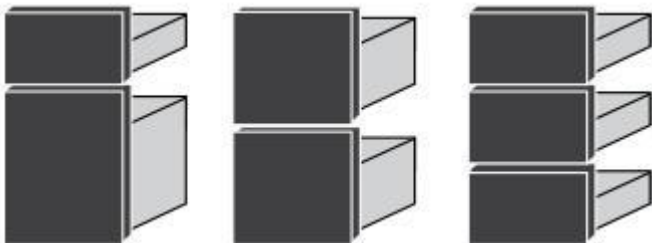
Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèle de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

CB Cassettera 1/3+2/3 1/3+2/3 Drawers Tiroirs 1/3+2/3 Schubladenblock 1/3+2/3	C2 Cassettera 2x1/2 2x1/2 Drawers Tiroirs 2x1/2 Schubladenblock 2x1/2	C3 Cassettera 3x1/3 3x1/3 Drawers Tiroirs 3x1/3 Schubladenblock 3x1/3
--	--	--



Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör

	Cod. GLTGN Guide in Acciaio Inox a "L" GN <i>Stainless Steel "L" GN Runners - Glissières en Acier Inox GN à "L" - 1 paar Edelstahl "L" Schienen GN</i> € 20,00	
	Cod. GZTGN Guide in Acciaio Inox a "Z" per vaschette GN1/1 <i>Stainless Steel "Z" Runners for GN1/1 Bowls - Glissières en Acier Inox "Z" pour GN1/1 bacs - 1 paar Edelstahl "Z" Schienen für GN Behälter</i> € 22,00	
	Cod. PFTGN GN1/1 - Piano Forato in Acciaio Inox <i>W 530 x D 325 mm</i> <i>Stainless Steel perforated Shelf - Rayon en Acier Inox - Edelstahl gelochte GN 1/1 Platte</i> € 42,00	
	Cod. GRPLTGN GN1/1 - Griglia plastificata <i>W 530 x D 325 mm</i> <i>Plastic-coated Grid - Grille plastifiée - Rilsanierter Rost</i> € 23,00	
	Cod. BI GN1/9 100 GN1/9 - Bacinella in Acciaio Inox <i>W 176 x D 180 x H 100 mm</i> <i>Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter</i> € 25,00	Cod. CBI GN1/9 GN1/9 - Coperchio in Acciaio Inox <i>Stainless Steel Cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel</i> € 10,00
	Cod. BI GN1/6 150 GN1/6 - Bacinella in Acciaio Inox <i>W 176 x D 162 x H 150 mm</i> <i>Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter</i> € 30,00	Cod. CBI GN1/6 GN1/6 - Coperchio in Acciaio Inox <i>Stainless Steel Cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel</i> € 14,00
	Cod. BI GN1/4 150 GN1/4 - Bacinella in Acciaio Inox <i>W 265 x D 162 x H 150 mm</i> <i>Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter</i> € 35,00	Cod. CBI GN1/4 GN1/4 - Coperchio in Acciaio Inox <i>Stainless Steel Cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel</i> € 15,00
	Cod. BI GN1/3 150 GN1/3 - Bacinella in Acciaio Inox <i>W 325 x D 175 x H 150 mm</i> <i>Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter</i> € 42,00	Cod. CBI GN1/3 GN1/3 - Coperchio in Acciaio Inox <i>Stainless Steel Cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel</i> € 19,00
	Cod. BI GN1/2 150 GN1/2 - Bacinella in Acciaio Inox <i>W 325 x D 265 x H 150 mm</i> <i>Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter</i> € 47,00	Cod. CBI GN1/2 GN1/2 - Coperchio in Acciaio Inox <i>Stainless Steel Cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel</i> € 22,00
	Cod. BI GN1/1 150 GN1/1 - Bacinella in Acciaio Inox <i>W 530 x D 325 x H 150 mm</i> <i>Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter</i> € 73,00	Cod. CBI GN1/1 GN1/1 - Coperchio in Acciaio Inox <i>Stainless Steel Cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel</i> € 27,00



Cod. P2TGN

Piano in Acciaio Inox per Tavoli 2 porte

*Stainless Steel Working top for 2 doors built-in Counters -
Plan de travail en Acier Inox pour Tables 2 portes -
Edelstahl-Arbeitsplatte für Kühltsche mit 2 Türen*

W 1420 x D 700 x H 50 mm € 252,00



Cod. P3TGN

Piano in Acciaio Inox per Tavoli 3 porte

*Stainless Steel Working top for 3 doors built-in Counters -
Plan de travail en Acier Inox pour Tables 3 portes -
Edelstahl-Arbeitsplatte für Kühltsche mit 3 Türen*

W 1870 x D 700 x H 50 mm € 322,00



Cod. P4TGN

Piano in Acciaio Inox per Tavoli 4 porte

*Stainless Steel Working top for 4 doors built-in Counters -
Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 4 portes -
Edelstahl-Arbeitsplatte für Kühltsche mit 4 Türen*

W 2320 x D 700 x H 50 mm € 400,00



Cod. P2TGNAL

Piano in Acciaio Inox con alzatina, per Tavoli 2 porte

*Stainless Steel Working top with rear riser for 2 doors built-in Counters -
Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 2 portes -
Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Kühltsche mit 2 Türen*

W 1420 x D 700 x H 50+100 mm € 317,00



Cod. P3TGNAL

Piano in Acciaio Inox con alzatina, per Tavoli 3 porte

*Stainless Steel Working top with rear riser for 3 doors built-in Counters -
Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 3 portes -
Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Kühltsche mit 3 Türen*

W 1870 x D 700 x H 50+100 mm € 410,00



Cod. P4TGNAL

Piano in Acciaio Inox con alzatina, per Tavoli 4 porte

*Stainless Steel Working top with rear riser for 4 doors built-in Counters -
Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 4 portes -
Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Kühltsche mit 4 Türen*

W 2320 x D 700 x H 50+100 mm € 513,00



Cod. GRA02

Piano in Granito per Tavoli 2 porte

*Granite Working top for 2 doors built-in Counters -
Plan de travail en Granit pour tables 2 portes -
Granitarbeitsplatte für Kühltsche mit 2 Türen*

W 1430 x D 700 x H 30 mm € 430,00



Cod. GRA03

Piano in Granito per Tavoli 3 porte

*Granite Working top for 3 doors built-in Counters -
Plan de travail en Granit pour tables 3 portes -
Granitarbeitsplatte für Kühltsche mit 3 Türen*

W 1880 x D 700 x H 30 mm € 560,00



Cod. GRA04

Piano in Granito per Tavoli 4 porte

*Granite Working top for 4 doors built-in Counters -
Plan de travail en Granit pour tables 4 portes -
Granitarbeitsplatte für Kühltsche mit 4 Türen*

W 2330 x D 700 x H 30 mm € 690,00

Cod. P2TGNSG

Piano in Acciaio Inox per Tavoli 2 porte senza gruppo

*Stainless Steel Working top for 2 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Acier Inox pour Tables 2 portes sans groupe -
Edelstahl-Arbeitsplatte für Kühltsche mit 2 Türen ohne Aggregat*

W 1200 x D 700 x H 50 mm € 252,00

Cod. P3TGNSG

Piano in Acciaio Inox per Tavoli 3 porte senza gruppo

*Stainless Steel Working top for 3 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Acier Inox pour Tables 3 portes sans groupe -
Edelstahl-Arbeitsplatte für Kühltsche mit 3 Türen ohne Aggregat*

W 1650 x D 700 x H 50 mm € 322,00

Cod. P4TGNSG

Piano in Acciaio Inox per Tavoli 4 porte senza gruppo

*Stainless Steel Working top for 4 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 4 portes sans groupe -
Edelstahl-Arbeitsplatte für Kühltsche mit 4 Türen ohne Aggregat*

W 2100 x D 700 x H 50 mm € 400,00

Cod. P2TGNALSG

Piano Acciaio Inox con alzatina per Tavoli 2 porte senza gruppo

*Stainless Steel Working top with rear riser for 2 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 2 portes sans groupe -
Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Kühltsche mit 2 Türen ohne Aggregat*

W 1200 x D 700 x H 50+100 mm € 317,00

Cod. P3TGNALSG

Piano Acciaio Inox con alzatina per Tavoli 3 porte senza gruppo

*Stainless Steel Working top with rear riser for 3 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 3 portes sans groupe -
Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Kühltsche mit 3 Türen ohne Aggregat*

W 1650 x D 700 x H 50+100 mm € 410,00

Cod. P4TGNALSG

Piano Acciaio Inox con alzatina per Tavoli 4 porte senza gruppo

*Stainless Steel Working top with rear riser for 4 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 4 portes sans groupe -
Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Kühltsche mit 4 Türen ohne Aggregat*

W 2100 x D 700 x H 50+100 mm € 513,00

Cod. GRA02SG

Piano in Granito per Tavoli 2 porte senza gruppo

*Granite Working top for 2 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Granit pour tables 2 portes sans groupe -
Granitarbeitsplatte für Kühltsche mit 2 Türen ohne Aggregat*

W 1210 x D 700 x H 30 mm € 430,00

Cod. GRA03SG

Piano in Granito per Tavoli 3 porte senza gruppo

*Granite Working top for 3 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Granit pour tables 3 portes sans groupe -
Granitarbeitsplatte für Kühltsche mit 3 Türen ohne Aggregat*

W 1660 x D 700 x H 30 mm € 560,00

Cod. GRA04SG

Piano in Granito per Tavoli 4 porte senza gruppo

*Granite Working top for 4 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Granit pour tables 4 portes sans groupe -
Granitarbeitsplatte für Kühltsche mit 4 Türen ohne Aggregat*

W 2110 x D 700 x H 30 mm € 690,00

TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA - 600x400

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 40 mm. Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Temperatura solo positiva. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC (fig.2). Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Tavoli disponibili anche nella versione senza unità refrigerante (fig. 3). Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm). Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

Dotazione di serie: 5 coppie di guide Pasticceria in acciaio inox per porta (fig.1).

PASTRY REFRIGERATED COUNTERS - 600x400

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Only positive temperature. Electronic front control panel with NTC probe (picture 2). Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Refrigerated pastry counters designed also for remote condensing unit (picture 3). Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm).

Personalization options available.

Standard set up: 5 pairs of Stainless Steel "L" Runners for each door (picture 1).

TOURS RÉFRIGÉRÉS POUR PATISSERIE - 600x400

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis (photo 1). Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Seulement température positive. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC (photo 2). Réfrigération ventilée. Groupe « monobloque » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Tours réfrigérés disponibles aussi en version sans groupe logé (photo 3). Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Pieds en Acier Inoxydable réglables en hauteur (110/190 H mm). Différentes personnalisations disponibles au catalogue.

Accessoires standard: 5 paires de glissières en Acier Inox à "L" par porte (photo 1).

BÄCKEREI- KÜHLTISCHED - 600x400

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken (Bild 1). Isolierung mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Bäckerei-Kühltische nur in der TN-Ausführung erhältlich. Elektronisches vordere Steuerpaneel mit Temperaturfühler NTC (Bild 2). Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Bäckerei-Kühltische erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat (Bild 3). Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (110/190 H mm).

Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung.

Standardausstattung: 5 paar Edelstahl "L" - Schienen für jede Tür (Bild 1).



1



2



Unità refrigerante remota: posizionabile fino a 10 m (Distanza massima compresa perdite di carico) dall'armadio

Remote condensing unit: To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the cabinet - Unité de réfrigération à distance: Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de l'Armoire - Remote Kühl- und Tiefkühlaggregate: Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schrank aufstellbar

3

Cod. TP02

2 porte

€ 1.690,00

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 2 porte

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes -
Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1600x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1650x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	88
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	440
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



ENERG
D



Cod. TP02AL

2 porte

€ 2.070,00

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 2 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm -
Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1600x800x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1650x840x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	89
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	440
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



ENERG
D



Cod. TP02SP

2 porte

€ 1.890,00

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 2 porte senza piano di lavoro

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter without working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes, sans plan de travail -
Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	1600x800x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	1650x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	84
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	440
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



ENERG
D



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

Cod. TP02GRA

2 porte

€ 2.448,00

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 2 porte e piano di lavoro in Granito

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with Granite working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes et plan de travail en Granit - Edelstahl-Bäckereikühlisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	1600x800xx850/920
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	1650x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	197
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	440
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	495
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		



ENERG
D

Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte



Cod. TP03

3 porte

€ 2.145,00

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 3 porte

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes - Edelstahl-Bäckereikühlisch 600x400 mit 3 Türen

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	2150x800x850/920
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	2200x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	116
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	680
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	495
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		



ENERG
D



Cod. TP03AL

3 porte

€ 2.145,00

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 3 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm -

Edelstahl-Bäckereikühlisch 600x400 mit 3 Türen, Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	2150x800x950/1020
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	2200x840x1100
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	117
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	680
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ REFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	495
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		



ENERG
D



Cod. TP03SP

3 porte

€ 2.043,00

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 3 porte senza piano di lavoro

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter without working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes, sans plan de travail - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	2150x800x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	82
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	680
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte



Cod. TP03GRA

3 porte

€ 2.790,00

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 3 porte e piano di lavoro in Granito

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with Granite working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes et plan de travail en Granit - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte mit Isolierungsplatte

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	2150x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	275
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	680
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte



Cod. TP04

4 porte

€ 2.518,00

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 4 porte

4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	2700x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	2750x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	144
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	890
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Cod. TP04AL

4 porte

€ 2.688,00

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 4 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm
4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm -
Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	2700x800x950/1020
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	2750x840x1100
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	146
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	890
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	495
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		



Cod. TP04SP

4 porte

€ 2.398,00

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 4 porte senza piano di lavoro
4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter without working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes, sans plan de travail -
Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	2700x800x800/870
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	2750x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	140
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	890
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	495
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

Cod. TP04GRA

4 porte

€ 3.516,00

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 4 porte e piano di lavoro in Granito
4 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with Granite working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 4 portes et plan de travail en Granit -
Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen, Granitarbeitsplatte mit Isolierungsplatte

ENERG
D

DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH	2700x800x850/920
DIMENSIONS - MABE	mm	
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH	2750x840x1000
DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	mm	
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	354
POIDS NET - NETTOGEWICHT		
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY	l	890
CAPACITÉ NET - NUTZINHALT		
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE	°C	0 / +10
TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR		
GAS REFRIGERANTE - GAS	GAS	R404A/R507
GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL		
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C / RH	+43 / 65%
DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE		
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER	W	495
PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT		
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50/60
ALIMENTATION - NETZSPANNUNG		



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör



Cod. GLPAS
Guide in Acciaio Inox a "L"
*Stainless Steel "L" Runners -
Glissières en Acier Inox "L" -
1 paar Edelstahl "L" Schienen*

€ 21,00



Cod. TGLPAS
Teglia per pasticceria in Acciaio Inox
*W 600 x D 400 x H 12 mm
Stainless Steel pastry Pan - Bac en Acier Inox pour pâtisserie -
Edelstahl-Bäckereiblech*

€ 58,00



Cod. CPL 02
 **Bacinella in Polipropilene**
*W 600 x D 400 x H 120 mm
Polypropylene pastry Pan - Bac en Polypropylène pour pâtisserie - "Bäckerei"-Polypropylenbehälter*

€ 30,00



Cod. P2TPS
Piano in Acciaio Inox per Tavoli 2 porte
*Stainless Steel Working top for 2 doors built-in Counters -
Plan de travail pour tables 2 portes -
Edelstahl-Arbeitsplatte für Bäckereikühlische mit 2 Türen*

W 1600 x D 800 x H 50 mm € 375,00



Cod. P3TPS
Piano in Acciaio Inox per Tavoli 3 porte
*Stainless Steel Working top for 3 doors built-in Counters -
Plan de travail pour tables 3 portes -
Edelstahl-Arbeitsplatte für Bäckereikühlische mit 3 Türen*

W 2150 x D 800 x H 50 mm € 458,00



Cod. P4TPS
Piano in Acciaio Inox per Tavoli 4 porte
*Stainless Steel Working top for 4 doors built-in Counters -
Plan de travail pour tables 4 portes -
Edelstahl-Arbeitsplatte für Bäckereikühlische mit 4 Türen*

W 2700 x D 800 x H 50 mm € 541,00



Cod. P2TPSAL
Piano in Acciaio Inox con alzatina, per Tavoli 2 porte
*Stainless Steel Working top with rear riser for 2 doors built-in Counters -
Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 2 portes -
Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Bäckereikühlische mit 2 Türen*

W 1600 x D 800 x H 50+100 mm € 453,00



Cod. P3TPSAL
Piano in Acciaio Inox con alzatina, per Tavoli 3 porte
*Stainless Steel Working top with rear riser for 3 doors built-in Counters -
Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 3 portes -
Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Bäckereikühlische mit 3 Türen*

W 2150 x D 800 x H 50+100 mm € 562,00



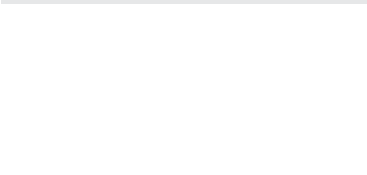
Cod. P4TPSAL
Piano in Acciaio Inox con alzatina, per Tavoli 4 porte
*Stainless Steel Working top with rear riser for 4 doors built-in Counters -
Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 4 portes -
Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Bäckereikühlische mit 4 Türen*

W 2700 x D 800 x H 50+100 mm € 667,00



Cod. GRAP2
Piano in Granito per Tavoli 2 porte
*Granite Working top for 2 doors built-in Counters -
Plan de travail en Granit pour tables 2 portes -
Granitarbeitsplatte für Bäckereikühlische mit 2 Türen*

W 1610 x D 800 x H 50 mm € 624,00



Cod. GRAP2SG
Piano in Granito per Tavoli 2 porte senza gruppo
*Granite Working top for 2 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Granit pour tables 2 portes sans groupe -
Granitarbeitsplatte für Bäckereikühlische mit 2 Türen ohne Aggregat*

W 1390 x D 800 x H 50 mm € 624,00



Cod. PFTPS
Piano forato pasticceria
*W 600 x D 400 mm
Perforated Pastry Shelf - Plan perforé pour pâtisserie -
Edelstahl gelochte Bäckereiplatte*

€ 52,00



Cod. GRPLPAS
Griglia plastificata pasticceria
*W 600 x D 400 mm
Plastic-coated pastry grid - Grille plastifiée pour pâtisserie - "Bäckerei" rilsaniert Rost*

€ 26,00



Cod. P2TPSSG
Piano in Acciaio Inox per Tavoli 2 porte senza gruppo
*Stainless Steel Working top for 2 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail pour tables 2 portes sans groupe -
Edelstahl-Arbeitsplatte für Bäckereikühlische mit 2 Türen ohne Aggregat*

W 1380 x D 800 x H 50 mm € 375,00



Cod. P3TPSSG
Piano in Acciaio Inox per Tavoli 3 porte senza gruppo
*Stainless Steel Working top for 3 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail pour tables 3 portes sans groupe -
Edelstahl-Arbeitsplatte für Bäckereikühlische mit 3 Türen ohne Aggregat*

W 1930 x D 800 x H 50 mm € 458,00



Cod. P4TPSSG
Piano in Acciaio Inox per Tavoli 4 porte senza gruppo
*Stainless Steel Working top for 4 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail pour tables 4 portes sans groupe -
Edelstahl-Arbeitsplatte für Bäckereikühlische mit 4 Türen ohne Aggregat*

W 2480 x D 800 x H 50 mm € 541,00



Cod. P2TPSALSG
Piano Acciaio Inox con alzatina per Tavoli 2 porte senza gruppo
*Stainless Steel Working top with rear riser for 2 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 2 portes sans groupe -
Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Bäckereikühlische mit 2 Türen ohne Aggregat*

W 1380 x D 800 x H 50+100 mm € 453,00



Cod. P3TPSALSG
Piano Acciaio Inox con alzatina per Tavoli 3 porte senza gruppo
*Stainless Steel Working top with rear riser for 3 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 3 portes sans groupe -
Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Bäckereikühlische mit 3 Türen ohne Aggregat*

W 1930 x D 800 x H 50+100 mm € 562,00



Cod. P4TPSALSG
Piano Acciaio Inox con alzatina per Tavoli 4 porte senza gruppo
*Stainless Steel Working top with rear riser for 4 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Acier Inox avec dossierer pour Tables 4 portes sans groupe -
Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Bäckereikühlische mit 4 Türen ohne Aggregat*

W 2480 x D 800 x H 50+100 mm € 667,00



Cod. GRAP2SG
Piano in Granito per Tavoli 2 porte senza gruppo
*Granite Working top for 2 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Granit pour tables 2 portes sans groupe -
Granitarbeitsplatte für Bäckereikühlische mit 2 Türen ohne Aggregat*

W 1390 x D 800 x H 50 mm € 624,00

Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör

Cod. GRAP3

Piano in Granito per Tavoli 3 porte

Granite Working top for 3 doors built-in Counters -
Plan de travail en Granit pour tables 3 portes -
Granitarbeitsplatte für Bäckereikühlische mit 3 Türen

W 2160 x D 800 x H 50 mm € 832,00

Cod. GRAP3SG

Piano in Granito per Tavoli 3 porte senza gruppo

Granite Working top for 3 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Granit pour tables 3 portes sans groupe -
Granitarbeitsplatte für Bäckereikühlische mit 3 Türen ohne Aggregat

W 2490 x D 800 x H 50 mm € 832,00

Cod. GRAP4

Piano in Granito per Tavoli 4 porte

Granite Working top for 4 doors built-in Counters -
Plan de travail en Granit pour tables 4 portes -
Granitarbeitsplatte für Bäckereikühlische mit 4 Türen

W 2710 x D 800 x H 50 mm € 1.248,00

Cod. GRAP4SG

Piano in Granito per Tavoli 4 porte senza gruppo

Granite Working top for 4 doors Refrigerated Counters without unit -
Plan de travail en Granit pour tables 4 portes sans groupe -
Granitarbeitsplatte für Bäckereikühlische mit 4 Türen ohne Aggregat

W 2490 x D 800 x H 50 mm € 1.248,00

Cod. ISPS2

Sottopiano isolante per Tavoli 2 porte

Insulating top for 2 doors Refrigerated Counters -
Sous plan isolant pour tables 2 portes -
Isolierungsplatte für Bäckereikühlische mit 2 Türen

H 20 mm € 37,00

Cod. ISPS3

Sottopiano isolante per Tavoli 3 porte

Insulating top for 3 doors Refrigerated Counters -
Sous plan isolant pour tables 3 portes -
Isolierungsplatte für Bäckereikühlische mit 3 Türen

H 20 mm € 52,00

Cod. ISPS4

Sottopiano isolante per Tavoli 4 porte

Insulating top for 4 doors Refrigerated Counters -
Sous plan isolant pour tables 4 portes -
Isolierungsplatte für Bäckereikühlische mit 4 Türen

H 20 mm € 68,00

Cod. RUOT2

KIT 4 ruote, 2 con freno e 2 senza freno per tavolo pasticceria

Set of 2 castors with brake and 2 without brake - KIT 2 roues avec frein et 2 roues sans frein pour Tables pâtisserie -
Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse für Bäckereikühlische

€ 135,00

Cod. SERE2

Serratura con chiave

Doors Lock with keys - Serrure avec clé -
Türschloss mit Schlüssel
Per 2 porte - For 2 doors - Pour 2 portes - Für 2 Türen

€ 63,00

Cod. SERE3

Serratura con chiave

Doors Lock with keys - Serrure avec clé -
Türschloss mit Schlüssel
Per 3 porte - For 3 doors - Pour 3 portes - Für 3 Türen

€ 94,00

Cod. SERE4

Serratura con chiave

Doors Lock with keys - Serrure avec clé -
Türschloss mit Schlüssel
Per 4 porte - For 4 doors - Pour 4 portes - Für 4 Türen

€ 125,00



Anche per Tavoli senza gruppo
Available also for Counters without condensing unit
Aussi pour Tours avec groupe à distance
Auch für Kühlische mit Remote-Aggregat



Anche per Tavoli senza gruppo
Available also for Counters without condensing unit
Aussi pour Tours avec groupe à distance
Auch für Kühlische mit Remote-Aggregat



Anche per Tavoli senza gruppo
Available also for Counters without condensing unit
Aussi pour Tours avec groupe à distance
Auch für Kühlische mit Remote-Aggregat



Cod. C1MIDPS

1/3+2/3 - 2 cassetti in Acciaio Inox refrigerati per Tavoli MID pasticceria

2 refrigerated drawers for MID pastry Counters - 2 tiroirs réfrigérés pour tables pâtisserie MID - 2 gekühlte Edelstahl Schubladen für MID Bäckereikühlische

€ 499,00



Cod. C2MIDPS

2x1/2 - 2 cassetti in Acciaio Inox refrigerati per Tavoli MID pasticceria

2 refrigerated drawers for MID pastry Counters - 2 tiroirs réfrigérés pour tables pâtisserie MID - 2 gekühlte Edelstahl Schubladen für MID Bäckereikühlische

€ 499,00



Cod. C3MIDPS

3x1/3 - Cassetti in Acciaio Inox refrigerati per Tavoli MID pasticceria

3 refrigerated drawers for MID pastry Counters - 3 tiroirs réfrigérés pour tables pâtisserie MID - 3 gekühlte Edelstahl Schubladen für MID Bäckereikühlische

€ 583,00

TAVOLI PIZZA REFRIGERATI: GN 700 EN 800

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 40 mm. Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza. Piano di lavoro in granito e sottopiano isolato. Il Tavolo Pizza è abbinabile a vetrine refrigerate con gruppo indipendente. Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

GN 700 - Mobile refrigerato per griglie e contenitori GN 1/1. Profondità 700 mm. Il tavolo Pizza è abbinabile a vetrine refrigerate con gruppo indipendente.

Dotazione di serie: 1 griglia plastificata Rilsan GN 1/1 con 2 guide inox per porta. Sottopiano isolato. 1 contenitore in plastica 600x400 mm per cassetto neutro.

EN 800 - Mobile refrigerato per bacinelle in plastica e contenitori 600x400 mm Profondità 800 mm. Il tavolo Pizza è abbinabile a vetrine refrigerate con gruppo indipendente.

Dotazione di serie: 5 coppie di guide inox "L" per porta. Sottopiano isolato. 1 contenitore in plastica 600x400 mm per cassetto neutro.

PIZZA REFRIGERATED COUNTERS: GN 700 EN 800

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Electronic front control panel with NTC probe. Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet. Granite working top with under top insulation. Pizza Counter can be matched with a refrigerated Stainless Steel glass display (with an independent unit). Personalization options available.

GN 700 - refrigerated Pizza Counter 700 mm depth, for plasticized shelves and containers GN 1/1. Pizza Counter can be matched with a refrigerated Stainless Steel glass display (with an independent unit).

Standard set up: 1 GN 1/1 Rilsan shelf and 2 Stainless Steel "L" runners for each door. Under top insulation. 1 plastic pizza pan 600x400 mm for each not refrigerated drawer.

EN 800 - refrigerated Pizza Counter 800 mm depth, for containers and plastic pizza pans 600x400 mm. Pizza Counter can be matched with a refrigerated Stainless Steel glass display (with an independent unit).

Standard set up: 10 Stainless Steel "L" runners for each door. Under top insulation. 1 plastic pizza pan 600x400 mm for each not refrigerated drawer.

TOURS RÉFRIGÉRÉS PIZZA: GN 700 EN 800

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC. Réfrigération ventilée. Groupe « monobloque » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques. Pieds en Acier Inoxydable réglables. Plan de travail en granite avec sous plan isolant. Le tour à pizza peut être complétée d'une Vitrine Réfrigérée en Acier Inoxydable et groupe logé indépendant. Différentes personnalisations disponibles au catalogue.

GN 700 - Meuble réfrigéré pour clayettes et bac GN 1/1. Profondeur 700 mm. Le tour à pizza peut être complétée d'une Vitrine Réfrigérée en Acier Inoxydable et groupe logé indépendant.

Accessoires standard: 1 clayette plastifiée Rilsan GN 1/1 avec 2 glissières en Acier Inox à "L" par porte. Sous plan isolant. 1 bac en plastique 600x400 mm pour chaque tiroir neutre.

EN 800 - Meuble réfrigéré pour bacs en plastique et clayettes en Acier Inoxydable 600x400 mm. Profondeur 800 mm. Le tour à pizza peut être complétée d'une Vitrine Réfrigérée avec groupe logé indépendant.

Accessoires standard: 5 paires de glissières en Acier Inox à "L" par porte. Sous plan isolant. 1 bac en plastique 600x400 mm pour chaque tiroir neutre.

PIZZA- KÜHLTISCHE: GN 700 EN 800

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vordere Steuer-Panel mit Temperaturfühler NTC. Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Granitarbeitsplatte mit Isolierungsplatte. Pizzatische können mit oder ohne einer Kühlaufsatzvitrine (mit eigenem Aggregat) bestellt werden. Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung.

GN 700 - Pizzakühltisch für Roste und GN 1/1 Behälter. Tiefe 700 mm. Das Pizzakühltisch kann mit oder ohne einer Kühlaufsatzvitrine (mit eigenem Aggregat) bestellt werden.

Standardausstattung: 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 2 Edelstahl "L" - Schienen für jede Tür. Isolierungsplatte. 1 Kunststoffbehälter 600x400 mm für jede ungekühlte Schublade.

EN 800 - Pizzakühltisch für Kunststoffbehälter und Roste 600x400mm. Tiefe 800mm. Das Pizzakühltisch kann mit oder ohne einer Kühlaufsatzvitrine (mit eigenem Aggregat) bestellt werden.

Standardausstattung: 5 paar Edelstahl "L" - Schienen für jede Tür. Isolierungsplatte. 1 Kunststoffbehälter 600x400 mm für jede ungekühlte Schublade.

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung		
1610x750x1490/1560 WxDxH mm		
6 x GN I/3	PZ02EKOgn + VR3 I60 VD	€ 3.212,00
7 x GN I/4	PZ02EKOgn + VR4 I60 VD	€ 3.152,00



ENERG
D



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, un cassetto neutro, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 1 neutral drawer, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit, 1 tiroir neutre et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 3 ungekühlte Schublade und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung		
1610x750x1490/1560 WxDxH mm		
6 x GN I/3	PZ02EKOC1 + VR3 I60 VD	€ 3.324,00
7 x GN I/4	PZ02EKOC1 + VR4 I60 VD	€ 3.264,00



ENERG
D



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, 3 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 3 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit, 3 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 3 ungekühlte Schublade und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung		
1610x750x1490/1560 WxDxH mm		
6 x GN I/3	PZ02EKOC3 + VR3 I60 VD	€ 3.502,00
7 x GN I/4	PZ02EKOC3 + VR4 I60 VD	€ 3.442,00



ENERG
D



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



1 door Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigérée Pizza GN/1/1 en Acier Inox avec 1 porte, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltheisch GN 1/1 mit 1 Tür, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kühlauflsatzvitrine

1520x750x1490/1560 WxDxH mm

A large industrial refrigerated display cabinet, likely for meat or fish, featuring a glass top and multiple compartments. The unit is stainless steel and has a control panel on the right side.



Also available with 6 neutral drawers - Disponible avec 6 tiroirs neutres - Auch mit 6 ungekühlte Schubladen erhältlich

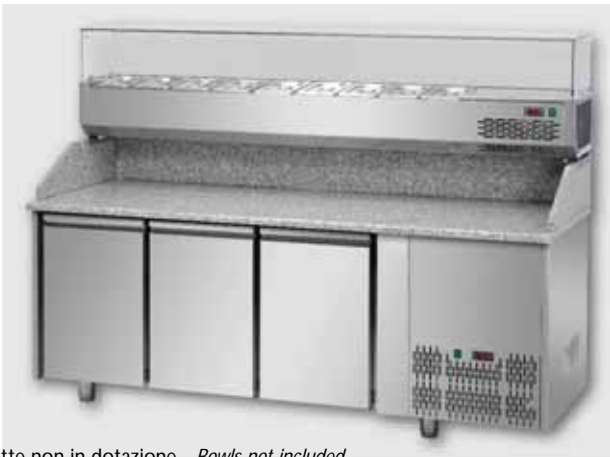
Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaußsatzvitrine

ENERG
D

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung
2040x750x1490/1560 WxDxH mm

8 x GN I/3	PZ03EKOgn + VR3 203 VD	€ 3.716,00
9 x GN I/4	PZ03EKOgn + VR4 203 VD	€ 3.636,00



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, un cassetto neutro, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 1 neutral drawer, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit, 1 tiroir neutre et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 1 ungekühlte Schublade und Kühlaufsatzvitrine

ENERG
D

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung
2040x750x1490/1560 WxDxH mm

8 x GN I/3	PZ03EKOCi + VR3 203 VD	€ 3.830,00
9 x GN I/4	PZ03EKOCi + VR4 203 VD	€ 3.750,00



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, 3 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 3 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit, 3 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 3 ungekühlte Schubladen und Kühlaufsatzvitrine

ENERG
D

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung
2040x750x1490/1560 WxDxH mm

8 x GN I/3	PZ03EKOC3 + VR3 203 VD	€ 3.986,00
9 x GN I/4	PZ03EKOC3 + VR4 203 VD	€ 3.908,00



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kühlaufsatzvitrine

ENERG
D

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung		
2000x750x1490/1560 WxDxH mm		
8 x GN 1/3	PZ03EKOC6 + VR3 200 VD	€ 4.272,00
9 x GN 1/4	PZ03EKOC6 + VR4 200 VD	€ 4.196,00



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kühlaufsatzvitrine

ENERG
D

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung		
2420x750x1490/1560 WxDxH mm		
10 x GN 1/3	PZ04EKOC6 + VR3 240 VD	€ 4.566,00
12 x GN 1/4	PZ04EKOC6 + VR4 240 VD	€ 4.476,00



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 2 porte, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und Kuhlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kuhlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung		
1610x800x1490/1560 WxDxH mm		
6 x GN 1/3	PZ02MID80 + VR3 160 VD	€ 3.604,00
7 x GN 1/4	PZ02MID80 + VR4 160 VD	€ 3.544,00



ENERG
D



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 1 porta, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

1 door Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 1 porte, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 1 Tür, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kuhlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kuhlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung		
1610x800x1490/1560 WxDxH mm		
6 x GN 1/3	PZ02MIDC6 + VR3 160 VD	€ 4.350,00
7 x GN 1/4	PZ02MIDC6 + VR4 160 VD	€ 4.290,00



ENERG
D



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 3 porte, piano in granito, Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte und Kuhlaußatzvitrine

ENERG
D

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kuhlaußatzvitrine mit Kantglasausführung
2160x800x1490/1560 WxDxH mm

9 x GN 1/3	PZ03MID80 + VR3 215 VD	€ 4.118,00
10 x GN 1/4	PZ03MID80 + VR4 215 VD	€ 4.104,00



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 2 porte, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kuhlaußatzvitrine

ENERG
D

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kuhlaußatzvitrine mit Kantglasausführung
2160x800x1490/1560 WxDxH mm

9 x GN 1/3	PZ03MIDC6 + VR3 215 VD	€ 4.748,00
10 x GN 1/4	PZ03MIDC6 + VR4 215 VD	€ 4.662,00



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

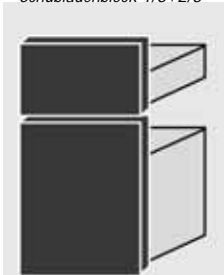


3 porte

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

CB

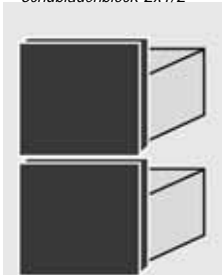
Cassettiera 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



€ 448,00

C2

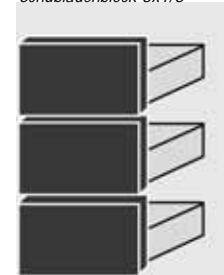
Cassettiera 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



€ 448,00

C3

Cassettiera 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



€ 523,00



Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 4 porte, piano in granito e Vetrina Refrigerata

4 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 4 portes, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 4 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrine

ENERG
D

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung
2710x800x1490/I 560 WxDxH mm

12 x GN 1/3	PZ04MID80 + VR3 270 VD	€ 5.092,00
13 x GN 1/4	PZ04MID80 + VR4 270 VD	€ 4.994,00



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 3 porte, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kühlaufsatzvitrine

ENERG
D

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung
2710x800x1490/I 560 WxDxH mm

12 x GN 1/3	PZ04MIDC6 + VR3 270 VD	€ 5.322,00
13 x GN 1/4	PZ04MIDC6 + VR4 270 VD	€ 5.223,00



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



4 porte

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

CB

Cassettiera 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



€ 448,00

C2

Cassettiera 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



€ 448,00

C3

Cassettiera 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



€ 523,00



VETRINE REFRIGERATE GN 1/4 - GN 1/3

Le vetrine refrigerate sono progettate per soddisfare qualsiasi esigenza di igiene ed organizzazione del lavoro in pizzerie, ristoranti e fast food.

La nostra vasta gamma prevede vetrine da GN 1/3 (prof. 385 mm) e GN 1/4 (prof. 325 mm) disponibili da una misura minima di 1200 mm fino a 2700 mm.

Sono inoltre disponibili nelle versioni con e senza vetro, da appoggio o con kit di piedini inox di sostegno.

Le nostre vetrine sono realizzate interamente in Acciaio Inossidabile complete di vasca con angoli interni arrotondati adatte alloggiamento di vaschette GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 con un'altezza massima di 150 mm.

Refrigerazione di tipo statico con unità condensatrice incorporata e controllo elettronico della temperatura.

REFRIGERATED DISPLAYS: GN 1/4 - GN 1/3

The refrigerated display are designed to meet your needs for hygiene and working organization in pizzerias, restaurants and fast food.

Our extensive range includes GN 1/3 (depth 385 mm) and GN 1/4 (depth 325 mm) displays available from a minimum size of 1200 mm to 2700 mm.

These are also available in versions with or without glass, free standing or with Stainless Steel feet support kit.

Our display are made entirely of Stainless Steel (tank included), with internal rounded corners and they are suitable for housing GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 bowls with a maximum height of 150 mm.

Static refrigeration with built in condensing unit and temperature electronic control panel.

VITRINE REFRIGEREE: GN 1/4 - GN 1/3

Les vitrines réfrigérées sont étudiées pour satisfaire toutes les exigences d'hygiène et d'organisation de travail dans les pizzerias, restaurants et fast food.

Notre vaste gamme prévoit des vitrines GN 1/3 (prof. 385 mm) et GN 1/4 (prof. 325 mm) disponible en mesure minimum de 1200 mm jusqu'à 2700 mm.

Sont disponibles également en version avec ou sans vitre, à poser ou avec kit pieds inox.

Nos vitrines sont entièrement réalisées en Acier Inoxidable, cuve avec angles intérieurs arrondis adaptés au logement des bacs GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 avec hauteur utile maximum de 150 mm.

Réfrigération statique avec unité de condensation incorporée et contrôle électronique de la température.

KÜHLAUFSATZ- VITRINEN: GN 1/4 - GN 1/3

Kühlaufsatzvitrinen wurden geplant um jeglichen Hygiene- und Organisationsbedürfnisse der Pizzerias, Restaurants und Fast-Food Einrichtungen, zu ermöglichen.

Unser umfangreiches Sortiment besteht aus Kühlaufsatzvitrinen GN 1/3 (Tiefe 385 mm) und GN 1/4 (Tiefe 325 mm) mit verschiedenen Abmessungen: von einem Mindestmaß von 1200 mm bis zum 2700 mm. Bestellbar sind sie in der Ausführung mit oder ohne Glas, mit Halterungen für die Granitaufkantung oder mit Edelstahlfüßchen.

Unsere Kühlaufsatzvitrinen sind ganz aus Edelstahl hergestellt, die Innenecken der Wanne sind abgerundet und sie sind für Edelstahlbehälter GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 mit einem Höchstmaß von 150 mm, geeignet.

Statische Kühlung mit eigenes Kälteaggregat und elektronische Kontrollanzeige mit Digital-Thermometer.



Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/3 con vetri piani temperati

Refrigerated display for 1/3 Bowls with tempered flat glass - Vitrine réfrigérée avec vitre platte trempé pour Bacs 1/3 - Kühlaufsatzvitrine mit temperierte Kantglasausführung für 1/3 GN-Edelstahlbehälter



GN 1/3



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	387x455/475
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS - GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS - DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	220/230-I-50/60

Cod.VR3 I 20VD 120 € 905,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1200
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	4

Cod.VR3 I 50VD 150 € 978,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	5

Cod.VR3 I 70VD 170 fuori produzione

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	6

Cod.VR3 I 90VD 190 € 1.082,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1900
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	8

Cod.VR3203VD 203 € 1.125,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2030
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	8

Cod.VR3215VD 215 € 1.156,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2150
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	9

Cod.VR3230VD 230 € 1.194,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2300
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	10

Cod.VR3250VD 250 fuori produzione

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	11

Cod.VR3270VD 270 € 1.296,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	12



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod.VR3 I 40VD 140 € 952,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	5

Cod.VR3 I 60VD 160 € 1.002,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	6

Cod.VR3 I 80VD 180 fuori produzione

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1800
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	7

Cod.VR3200VD 200 € 1.110,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2000
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	8

Cod.VR3210VD 210 fuori produzione

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2100
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	9

Cod.VR3220VD 220 fuori produzione

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2300
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	9

Cod.VR3240VD 240 € 1.218,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	10

Cod.VR3260VD 260 fuori produzione

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	11

Cod.VR3.....VDSX €104,00

Supplemento gruppo a sinistra

Extra price for unit on the left side -
Supplement pour group à gauche -
Zuschlag für Aggregat links



Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/3 senza vetri

Refrigerated display for 1/3 Bowls without glass - Vitrine réfrigérée sans vitre pour Bacs 1/3 - Kühlaußatzvitrine ohne Glasaußatz für 1/3 GN-Edelstahlbehälter



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	387x237/257
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS - GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS - DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	220/230-I-50/60



GN 1/3



Cod.VR3 I 20SV	120	€ 854,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1200
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	4

Cod.VR3 I 50SV	150	€ 928,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	5

Cod.VR3 I 70SV	170	fuori produzione
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	6

Cod.VR3 I 90SV	190	€ 1.021,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1900
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	8

Cod.VR3203SV	203	€ 1.021,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2030
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	8

Cod.VR3215SV	215	€ 1.091,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2150
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	9

Cod.VR3230SV	230	fuori produzione
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2300
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	10

Cod.VR3250SV	250	fuori produzione
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	11

Cod.VR3270SV	270	€ 1.218,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	12

Cod.VR3 I 40SV	140	€ 900,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	5

Cod.VR3 I 60SV	160	€ 947,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - KAPAZITÁT	GN 1/3	6

Cod.VR3 I 80SV	180	fuori produzione
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1800
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	7

Cod.VR3200SV	200	€ 1.045,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2000
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	8

Cod.VR3210SV	210	fuori produzione
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2100
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	9

Cod.VR3220SV	220	fuori produzione
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2300
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	9

Cod.VR3240SV	240	€ 1.143,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	10

Cod.VR3260SV	260	fuori produzione
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	11

Cod.VR3.....SVSX		€104,00
------------------	--	---------

Supplemento gruppo a sinistra
Extra price for unit on the left side -
Supplement pour group à gauche -
Zuschlag für Aggregat links



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/4 con vetri piani temperati

Refrigerated display for 1/4 Bowls with tempered flat glass - Vitrine réfrigérée avec vitre platte trempé pour Bacs 1/4 - Kühlaufsatzvitrine mit temperierte Kantglasausführung für 1/4 GN-Edelstahlbehälter



GN 1/4



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	327x455/475
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS - GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS - DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	220/230-I-50/60

Cod.VR4I20VD	120	€ 850,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1200
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	4

Cod.VR4I50VD	150	€ 918,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	6

Cod.VR4I70VD	170	fuori produzione
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	7

Cod.VR4I90VD	190	€ 1.102,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1900
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	8

Cod.VR4203VD	203	€ 1.044,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2030
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	9

Cod.VR4215VD	215	€ 1.072,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2150
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4230VD	230	fuori produzione
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2300
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	11

Cod.VR4250VD	250	fuori produzione
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	12

Cod.VR4270VD	270	€ 1.200,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	13



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod.VR4I40VD	140	€ 896,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	5

Cod.VR4I60VD	160	€ 942,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	7

Cod.VR4I80VD	180	fuori produzione
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1800
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	8

Cod.VR4200VD	200	€ 1.036,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2000
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	9

Cod.VR4210VD	210	fuori produzione
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2100
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4220VD	220	€ 1.082,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2300
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4240VD	240	€ 1.128,00
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	12

Cod.VR4260VD	260	fuori produzione
LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	13

Cod.VR4.....VDSX		€ 52,00
------------------	--	---------

Supplemento gruppo a sinistra
Extra price for unit on the left side -
Supplément pour group à gauche -
Zuschlag für Aggregat links



Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/4 senza vetri

Refrigerated display for 1/4 Bowl without glass - Vitrine réfrigérée sans vitre pour Bacs 1/4 - Kuhlauflsatzvitrine ohne Glasauflsatz für 1/4 GN-Edelstahlbehälter



GN 1/4



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	327x237/257
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS - GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS - DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	220/230-I-50/60

Cod.VR4I20SV € 798,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1200
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	4

Cod.VR4I50SV € 868,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	6

Cod.VR4I70SV fuori produzione

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	7

Cod.VR4I90SV € 952,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1900
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	8

Cod.VR4203SV € 979,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2030
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	9

Cod.VR42I5SV € 1.008,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2150
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4230SV fuori produzione

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2300
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	11

Cod.VR4250SV fuori produzione

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	12

Cod.VR4270SV € 1.119,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	13



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod.VR4I40SV € 845,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	5

Cod.VR4I60SV € 886,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	7

Cod.VR4I80SV fuori produzione

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1800
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	8

Cod.VR4200SV € 970,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2000
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	9

Cod.VR42I0SV fuori produzione

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2100
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4220SV fuori produzione

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2300
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4240SV € 1.055,00

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	12

Cod.VR4260SV fuori produzione

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	13

Cod.VR4.....SVSX € 52,00

Supplemento gruppo a sinistra

Extra price for unit on the left side -
Supplement pour group à gauche -
Zuschlag für Aggregat links



Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör



Cod. GLTGN
Guide in Acciaio Inox a "L" GN
*Stainless Steel "L" GN Runners -
Glissières en Acier Inox GN à "L" -
1 paar Edelstahl "L" Schienen GN*
€ 20,00



Cod. GZTGN
Guide in Acciaio Inox a "Z" per vaschette GN1/1
*Stainless Steel "Z" Runners for GN1/1 Bowls -
Glissières en Acier Inox "Z" pour GN1/1 bacs -
1 paar Edelstahl "Z" Schienen für GN Behälter*
€ 22,00



Cod. GLPAS
Guide in Acciaio Inox a "L" Pasticceria
*"L" shape Stainless Steel Pastry Runners -
"L" Glissières en Acier Inox Pâtisserie -
1 paar Edelstahl "L" Schienen "Bäckerei"*
€ 20,00



Cod. VR3DIST Cod. VR4DIST
Distanziali per vaschette GN
GN basin spacers - Entretoises pour GN Bacs - Zwischenstege für GN-Behälter
Per - For - Pour - Für
GN 1/3 GN 1/4
€ 5,00 € 5,00



Cod. GRPLTGN
GN1/1 - Griglia plastificata
W 530 x D 325 mm
*Plastic-coated Grid - Grille plastifiée
Rilsanierter Rost*
€ 23,00



Cod. GRPLPAS
Griglia plastificata pasticceria
W 600 x D 400 mm
*Plastic-coated pastry grid - Grille plastifiée pour
pâtisserie - "Bäckerei" rilsanierter Rost*
€ 26,00



Cod. PFTGN
GN1/1 - Piano Forato in Acciaio Inox
W 530 x D 325 mm
*Stainless Steel perforated Shelf -
Rayon en Acier Inox - Edelstahl gelochte Platte*
€ 42,00



Cod. PFTPS
Piano forato pasticceria
W 600 x D 400 mm
*Perforated Pastry Shelf - Plan perforé pour pâtis-
serie - Edelstahl gelochte Bäckereiplatte*
€ 47,00



Cod. BI GN1/9 100
GN1/9 - Bacinella in Acciaio Inox
W 176 x D 180 x H 100 mm
Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter
€ 25,00



Cod. CBI GN1/9
GN1/9 - Coperchio in Acciaio Inox
Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel
€ 10,00



Cod. BI GN1/6 150
GN1/6 - Bacinella in Acciaio Inox
W 176 x D 162 x H 150 mm
Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter
€ 30,00



Cod. CBI GN1/6
GN1/6 - Coperchio in Acciaio Inox
Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel
€ 14,00



Cod. BI GN1/4 150
GN1/4 - Bacinella in Acciaio Inox
W 265 x D 162 x H 150 mm
Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter
€ 35,00



Cod. CBI GN1/4
GN1/4 - Coperchio in Acciaio Inox
Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel
€ 15,00



Cod. BI GN1/3 150
GN1/3 - Bacinella in Acciaio Inox
W 325 x D 175 x H 150 mm
Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter
€ 42,00



Cod. CBI GN1/3
GN1/3 - Coperchio in Acciaio Inox
Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel
€ 19,00



Cod. BI GN1/2 150
GN1/2 - Bacinella in Acciaio Inox
W 325 x D 265 x H 150 mm
Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter
€ 47,00



Cod. CBI GN1/2
GN1/2 - Coperchio in Acciaio Inox
Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel
€ 22,00

MINICELLA 100

La **MINICELLA 100** è stata progettata per soddisfare qualsiasi tipo di esigenza della veloce conservazione. Le sue dimensioni ridotte, base 100x100 cm per 212 cm di altezza, la rendono facilmente posizionabile in ogni luogo, anche il più angusto. I diversi allestimenti possibili e la grande semplicità di carico la rendono uno strumento pratico e funzionale in ogni occasione e utilizzo.

La **MINICELLA 100** è composta da pavimento in Acciaio Inox, porta con chiusura automatica, monoblocco a soffitto con evaporazione automatica dell'acqua di condensa, fissato sul pannello tetto (fig.2).

La **MINICELLA 100**, completamente smontabile, è composta da 6 pannelli con fissaggio a gancio (fig.1).

La **MINICELLA 100** è consegnata di serie montata e pronta per l'installazione.

MINICELLA 100 is designed in order to satisfy every kind of conservation needs. Its small dimensions 100 x 100 x 212 cm high make it easy to install everywhere even in narrow places. The different internal fitting and the simple loading make it a practical and functional tool for every occasion and usage.

The **MINICELLA 100** is made of Stainless Steel floor, self closing door, ceiling mounted monoblock with automatic condensate water evaporation already assembled on the ceiling panel (picture 2).

The **MINICELLA 100** is completely detachable made of 6 panels with hook attachment system (picture 1).

The **MINICELLA 100** is delivered assembled and ready for installation.

La **MINICELLA 100** à été projetée pour satisfaire toutes les exigences de la conservation rapide. Ses dimensions réduites, base 100x100 cm pour 212 cm de hauteur, la rendent simple à positionner en chaque place, aussi le plus compliqué. C'est pratique et fonctionnelle en toutes les occasions et utilisation grâce aux différents équipements et à la grande facilité de chargement.

La **MINICELLA 100** est composée par sol en Acier Inox, porte avec fermeture automatique, monobloc à plafond avec évaporation automatique de l'eau de condensation, fixé dans le plafond (photo 2).

La **MINICELLA 100**, complètement démontable, est composée par 6 panneaux avec fixation à crochets (photo 1).

La **MINICELLA 100**, est déjà montée et prête pour l'installation.

Die **MINICELLA 100** wurde geplant, um jeglichen Bedürfnisse der schnelle Konservierung, zu ermöglichen. Seine reduzierten Maßen von 100 x 100 x 212 cm Höhe, erlauben eine einfache Aufstellung in aller Plätze, auch in kleinen Räumlichkeiten.

Durch die verschiedenen Ausstattungen und die sehr einfache Ladung ist die **MINICELLA 100** einen zweckmäßigen, praktischen „Arbeitswerkzeug“ für jede Gelegenheit und Verwendung.

Die **MINICELLA 100** besteht aus Edelstahlboden, Tür mit automatischer Schließung,

Decke-Monoblockaggregat mit automatischer Tauwasserverdunstung (das Aggregat ist auf die Decke befestigt) (Bild 2).

Die **MINICELLA 100** ist ganz zerlegbar und besteht aus 6 Paneele mit Hakenverbindungen (Bild 1).

Die **MINICELLA 100** ist installationsbereit und wird serienmäßig montiert, geliefert.



A richiesta può essere fornita smontata su imballo pallet

It can be provided disassembled on pallet packaging - Sur demande elle peut être fournie démontée sur une palette en bois -

Nach Wunsch kann sie auch zerlegt auf Palette geliefert werden





1



Minicella 100 in Lamiera Preverniciata Bianca

White sheet Minicella 100 -
Minicella 100 laquée blanc -
Minicella 100 Innen und Außen aus
vorlackiertem Blech weiß

Cod.	
MC100WHITN	€ 2.670,00
MC100WHIBT	€ 3.064,00

Minicella 100 in Acciaio Inox

Stainless Steel Minicella 100 -
Minicella 100 en Acier Inox -
Edelstahl-Minicella 100

Cod.	
MC100INXTN	€ 3.567,00
MC100INXBT	€ 3.961,00



2

Minicella 100 in Lamiera Preverniciata Bianca predisposta per unità frigorifera remota

White sheet Minicella 100 designed for remote
condensing unit - Minicella 100 laquée blanc
conçu pour les unités de réfrigération à distance -
Minicella 100 Innen und Außen aus vorlackiertem
Blech weiß vorbereitet für das Remote-Aggregat

Cod.	
MC100WHITNSG	€ 2.235,00
MC100WHIBTSG	€ 2.535,00

Minicella 100 in Acciaio Inox predisposta per unità frigorifera remota

Stainless Steel Minicella 100 designed for
remote condensing unit - Minicella 100 en Acier
Inox conçu pour les unités de réfrigération à
distance - Edelstahl-Minicella 100 vorbereitet
für das Remote-Aggregat

Cod.	
MC100INXTNSG	€ 3.081,00
MC100INXBTSG	€ 3.381,00



TN-NT 0/+10°C

BT-LT -18/-20°C

DIMENSIONI CON GRUPPO - DIMENSIONS WITH UNIT - DIMENSIONS AVEC UNITE - MABE MIT AGGREGAT	WxDxH cm	100x100x212
DIMENSIONI SENZA GRUPPO - DIMENSIONS WITHOUT UNIT - DIMENSIONS SANS UNITE - MABE OHNE AGGREGAT	WxDxH cm	100x100x180
DIMENSIONI IMBALLO (MONTATA) - PACKAGING DIMENSIONS (ASSEMBLED) - DIMENSIONS D'EMBALLAGE (MONTÉE) - MABE VERPACKUNG (ZUSAMMENGEBAUT)	WxDxH cm	112x119x230
PESO NETTO - NET WEIGHT - POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	190
SPESSORE - THICKNESS - ÉPAISSEUR - STÄRKE	mm	60
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY - CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1400
FORO LUCE - DOOR NET PASSAGE - PASSAGE UTILE - LICHTE MAß	WxH cm	70x168
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE - TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	TN-NT °C	0 / +8
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE - TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	BT-LT °C	-18 / -20
GAS REFRIGERANTE - GAS - GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A
COLLAUDO - AMBIENT CONDITIONS - DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	TN-NT W	570
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	BT-LT W	700
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

L'allestimento standard include n°3 scaffali in Acciaio Inox 880x400 mm

Standard set up: 3 Stainless Steel shelves 880x400 mm - Accessoires standard: Rayonnage Standard à 3 étagères en Acier Inox 880x440 mm - Standardausstattung: 3 Edelstahl-Regalböden 880x400 mm

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR



220 V / 50 Hz

Cod. UNMC100TN

Unità frigorifera remota a temperatura normale, posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'armadio
Normal Temperature remote condensing unit To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the cabinet - Unité de réfrigération à distance. Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de l'Armoire - Remote-Kühlaggregat. Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schrank aufstellbar

€ 565,00



220 V / 50 Hz

Cod. UNMC100BT

Unità frigorifera remota a bassa temperatura, posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'armadio
Low Temperature remote condensing unit To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the cabinet - Unité de réfrigération à distance basse température. Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de l'Armoire - Remote-Tiefkühlaggregat. Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schrank aufstellbar

€ 708,00



Cod. RIPMC100

Ripiano in Acciaio Inox 880x400 mm
Stainless Steel Shelf 880x400 mm - Etagère en Acier Inox 880x400 mm - Edelstahl-Regalboden 880x400 mm

€ 107,00



Cod. GANMC100

Ganciera in Acciaio Inox per Carne
Stainless Steel Meat Hook - Barre crochet en Acier Inox pour la viande - Edelstahlstange (zum Aufhängen von Fleischwaren)

€ 63,00



Cod. CARTGMC100

Carrello in Acciaio Inox per 38 teglie 600x400 o 19 teglie 600x800
W 656 x D 830 x H 1650 mm
Stainless Steel trolley available for 38 trays 600x400 or 19 trays 600x800 - Echelle à platines en acier inox pour 38 plaques 600x400 ou 19 plaques 600x800 - Edelstahl-Hordengestellwagen für 38 Backbleche 600x400 oder 19 Bleche 600x800

€ 735,00



Note

Note



MAIA s.r.l.
Via Due Fonti 136/E
62100 Macerata (MC) - Italia
Tel +39 0733 493140
Fax +39 0733 494112
Email: info@maiaexport.com

www.maiaexport.it

distributore - distributeur - dealer

