

■
il presente catalogo
è rivolto a tutti gli operatori
del settore arredamento bar,
gelaterie, pasticcerie,
gastronomie.

Offre semilavorati tecnologici
refrigerati e neutri di alta qualità
facilmente personalizzabili
da inserire negli arredi pubblici.

divisione fredd



bar . gastronomia . pasticceria . gelateria

catalogo duemiladieci ■ 2010

VETRINE ALICE	1.1
VETRINE AURORA	1.13
VETRINE MARGHERITA	1.21
VETRINE GELATI ALBA	1.27
VASCA GELATERIA A POZZETTI	1.33
BANCO GELATI A POZZETTI	1.37
MODULI GELATI A POZZETTI	1.41
MODULI GRANITE	1.45
BANCO YOGURTERIA	1.49
ECONOMIZZATORE D'ACQUA	1.53
ACCESSORI PER VETRINE GELATO E PASTICCERIA	2.1
CELLE DA INCASSO TN STATICO	3.3
CELLE DA INCASSO TN VENTILATO	3.7
CELLE DA INCASSO BT STATICO CON SERPENTINA AFFOGATA	3.11
CELLE DA INCASSO TN STATICO CON VANO MOTORE	3.15
CELLE DA INCASSO TN VENTILATA CON VANO MOTORE	3.19
CELLE DA INCASSO BN STATICO CON SERPENTINA AFFOGATA E VANO MOTORE	3.23
CELLE DA INCASSO TN STATICO CON U.C. COLLEGATA	3.27
CELLE DA INCASSO TN VENTILATA CON U.C. COLLEGATA	3.31
CELLE DA INCASSO TN STATICA CON U.C. COLLEGATA E ZOCCOLO DI BASE	3.35
CELLE DA INCASSO TN VENTILATA CON U.C. COLLEGATA E ZOCCOLO DI BASE	3.39
CELLE DA INCASSO BT STATICA CON SERPENTINA AFFOGATA E U.C. COLLEGATA	3.43
BANCHI BAR REFRIGERATI STATICI E VENTILATI	4.1
BANCHI BAR NEUTRI	5.1
BANCHI CASSA	6.1
VETRINE FREDE STATICHE E VENTILATE	7.1
VETRINE CALDE	8.1
VASCHE AD INCASSO MOD. ASIA	9.1
RETROBANCHI REFRIGERATI, NEUTRI, ALZATE PER RETROBANCO	10.1
BANCHI COCKTAIL	11.1
ACCESSORI PER BANCHI E VETRINE	12.1

divisione freddo





divisione freddo

VETRINA ALICE



caratteristiche tecniche

GELATERIA

Struttura portante in tubolare di acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno, elementi di irrigidimento e piedini regolabili.

Vasca refrigerata in acciaio inox isolata con poliuretano di densità 40 kg/mc.

Impianto di refrigerazione ventilato a doppia mandata con gruppi compressori semiermetici sempre alimentati con tensione a 380 volts per le vetrine con lunghezza mm.1100, mm.1600 e mm.2100., angolo 30° e angolo 45°.

Funzioni regolate tramite centralina elettronica posta sul lato operatore, sbrinamento automatico ad inversione di ciclo.

Temperatura di esercizio - 16° - 18° C.

Piano esposizione inclinato di 6 gradi, predisposto per inserimento di vaschette da 360X165 oppure da 360X250 mm (le vaschette sono escluse). Vetro frontale camera temperato curvo H.1350 riscaldato basso emissivo apribile verso l'alto con sistema a pistoni e fianchi vetro riscaldati.

PASTICCERIA

Struttura portante in tubolare di acciaio, verniciato con polveri epossidiche a forno, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.

Vasca refrigerata in acciaio inox isolata con poliuretano di densità 40 kg/mc.

Impianto di refrigerazione ventilato con gruppi compressori ermetici alimentati con tensione di 230 volts.

Funzioni regolate tramite centralina elettronica posta sul lato operatore, sbrinamento automatico a fermata di compressore.

Temperatura di esercizio +2° +8° C.

Umidità < al 70%. Vetro frontale camera temperato curvo H.1350 riscaldato basso emissivo apribile verso l'alto con sistema a pistoni.

PRALINERIA

Struttura portante in tubolare di acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.

Vasca refrigerata in acciaio inox isolata con poliuretano di densità 40 kg/mc.

Impianto di refrigerazione ventilato con gruppi compressori ermetici alimentati con tensione di 230 volts.

Funzioni regolate tramite centralina elettronica posta sul lato operatore.

Controllo dell'umidità sempre > al 50%. Temperatura di esercizio +15° + 18° C.

Il piano esposizione fisso a gradini. Vetro frontale camera temperato curvo H.1350 apribile verso l'alto con sistema a pistoni.

ALICE DISPLAY CASE

Technical Features

ICE –CREAM DISPLAY CASE

Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet.

Refrigerated stainless steel basin insulated by polyurethane of density 40 kg/mc.

The refrigeration system is ventilated through air circulation with a double air – flow; semi – hermetic compressor groups powered by a voltage of 400 volts in display cases of mm. 1100 , mm. 1600 and mm. 2100 in length, angle 30° and angle 45°.

Functions settled through electronic box on the operator side, automatic defrost in cycle inversion. Working temperature from – 16° C to -18° C. Display plane inclined of 6 degrees, ready for the insertion of trays of 360X165 mm. or 360x250 mm (basins are not included). Front – view glass tempered and heated, curved high 1350 mm. sliding up with piston system and heated glass sides.

PASTRY DISPLAY CASE

Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet.

Refrigerated stainless steel basin insulated by polyurethane of density 40 kg/mc.

Ventilated refrigeration system, hermetic compressor groups powered by a voltage of 230 volts. Functions settled through electronic box on the operator side, automatic defrost in compressor arrest. Working temperature from + 2° C to + 8° C.

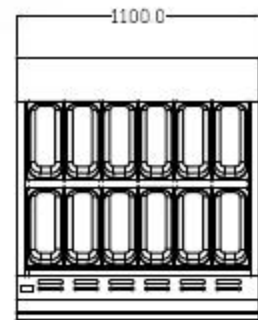
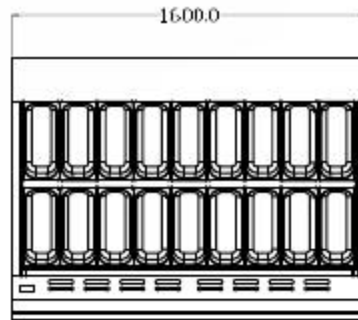
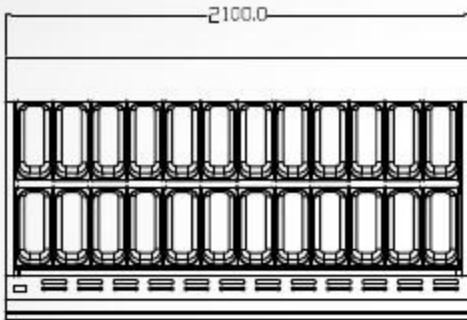
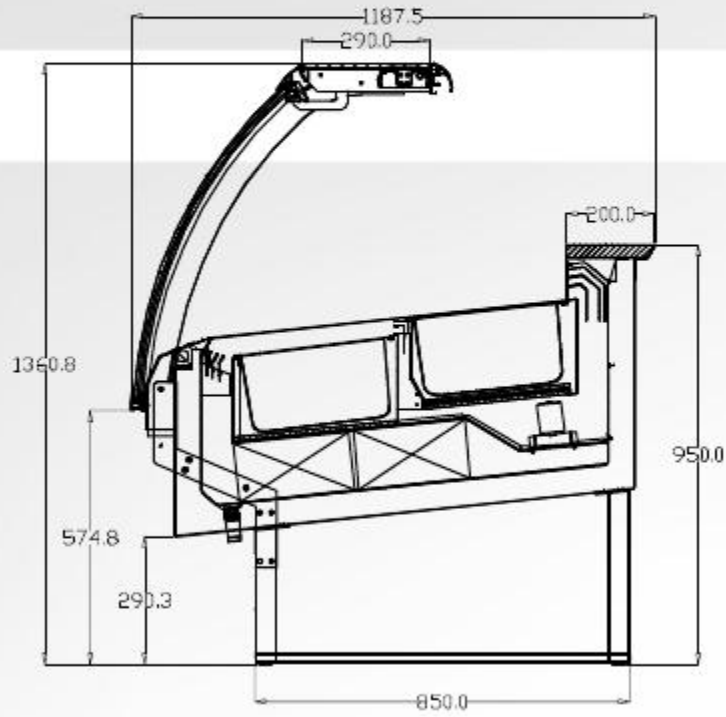
Humidity < 70 %. Front – view glass tempered and heated, curved high 1350 mm. sliding up with piston system and heated glass sides.

PRALINE DISPLAY CASE

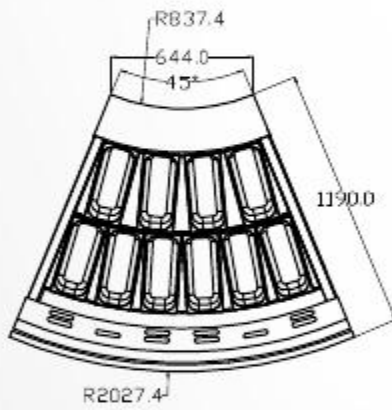
Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet. Refrigerated stainless steel basin insulated by polyurethane of density 40 kg/mc. Ventilated refrigeration system, hermetic compressor groups powered by a voltage of 230 volts. Functions settled through electronic box on the operator side.

Humidity control always > 50%. Working temperature from + 15° C to + 18° C.

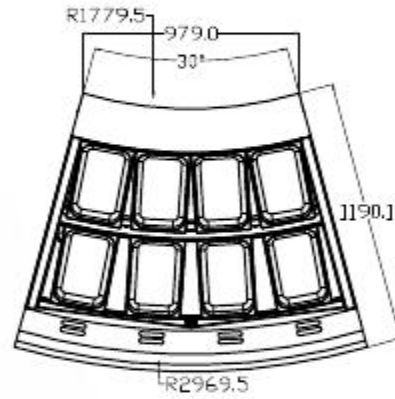
Display plane fixed steps. Front – view glass tempered and heated, curved high 1350 mm. sliding up with piston system.

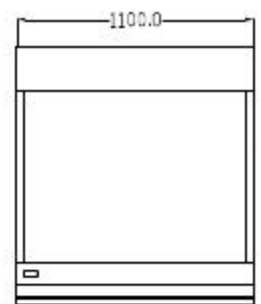
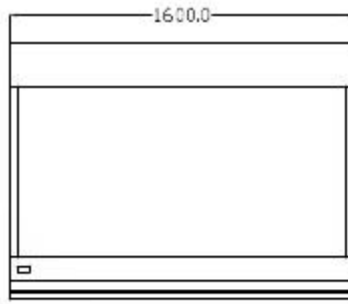
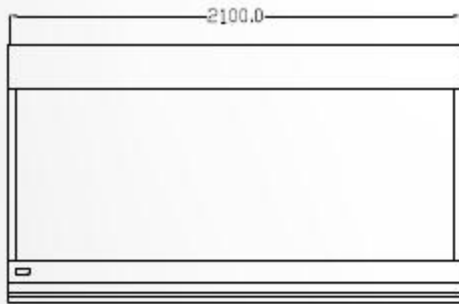
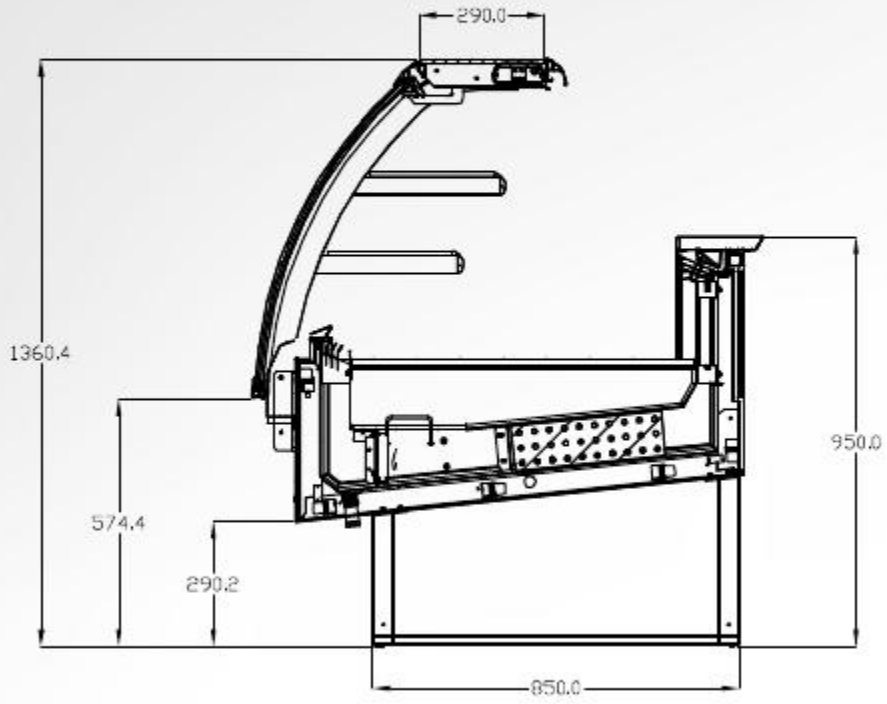


ANGOLO APERTO 45°



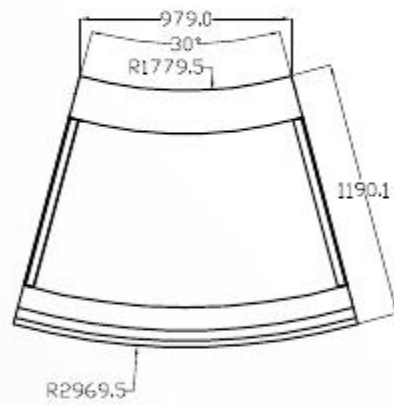
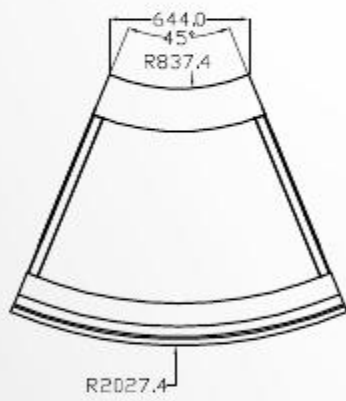
ANGOLO APERTO 30°

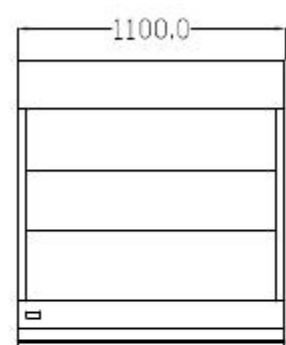
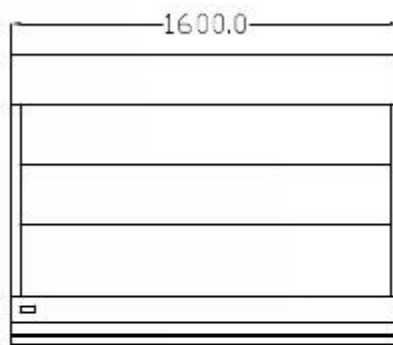
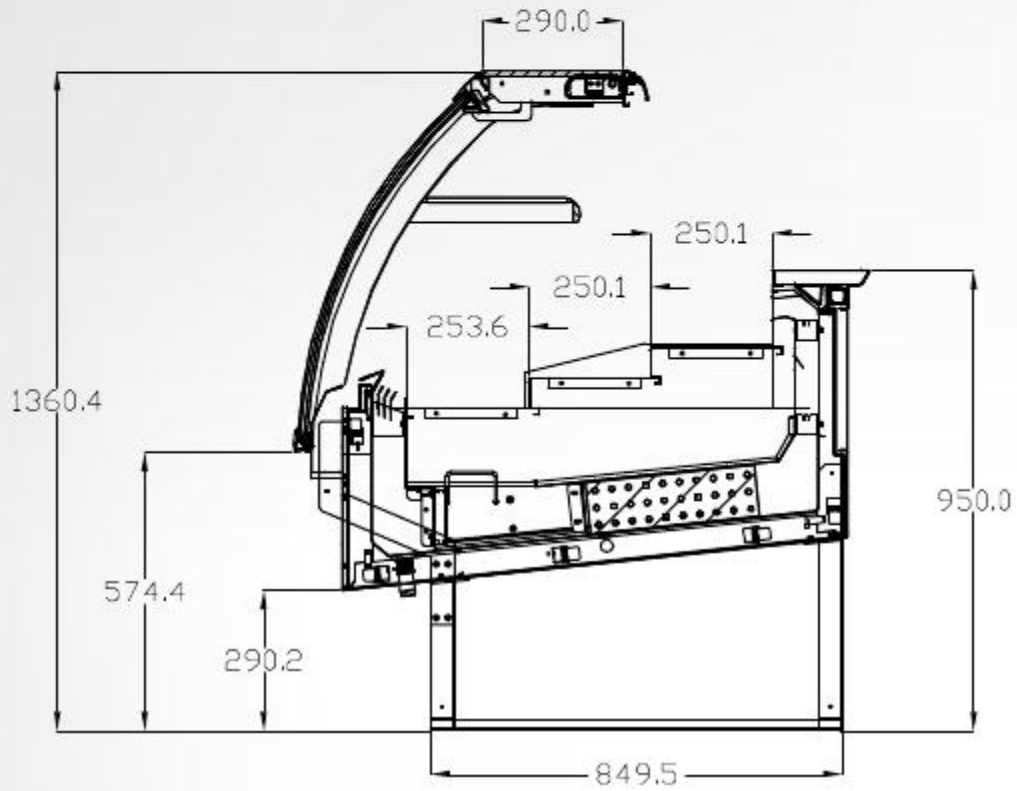




ANGOLO APERTO 45°

ANGOLO APERTO 30°

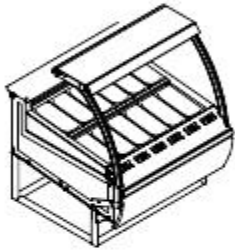




VETRINA GELATI MOD. ALICE UNITÀ CONDENSATRICE INTERNA

L 1100 VETRI CURVI H 1355

CODICE



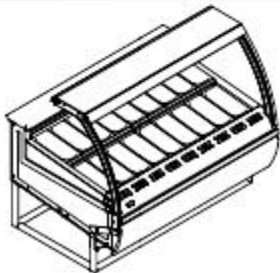
12 GUSTI

01540001

VASCHETTE GELATO ESCLUSE

L 1600 VETRI CURVI H 1355

CODICE



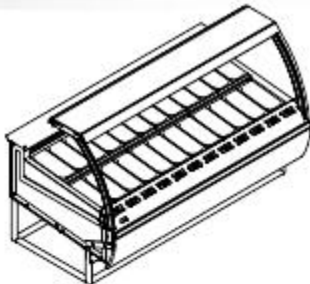
18 GUSTI

01540002

VASCHETTE GELATO ESCLUSE

L 2100 VETRI CURVI H 1355

CODICE



24 GUSTI

01540003

VASCHETTE GELATO ESCLUSE

ANGOLO APERTO 45° VETRI CURVI H 1355

CODICE



10 GUSTI

01540004

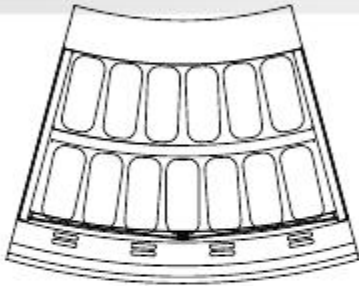
VASCHETTE GELATO ESCLUSE



VETRINA GELATI MOD. ALICE UNITÀ CONDENSATRICE INTERNA

ANGOLO APERTO 30° VETRI CURVI H 1355

CODICE



VASCHE GELATO ESCLUSE

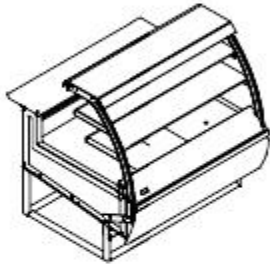
13 GUSTI

01540008

PASTICCERIA MOD. ALICE PIANO FISSO UNITÀ CONDENSATRICE INTERNA

L 1100 VETRI CURVI H 1355

CODICE

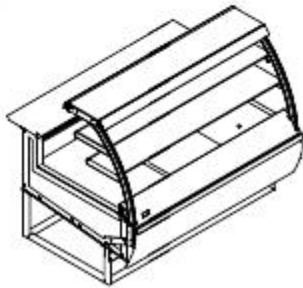


VENTILATO

01540013

L 1600 VETRI CURVI H 1355

CODICE

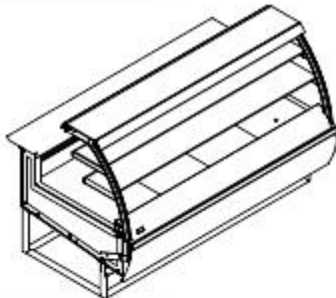


VENTILATO

01540014

L 2100 VETRI CURVI H 1355

CODICE



VENTILATO

01540015

PASTICCERIA MOD. ALICE PIANO FISSO UNITÀ CONDENSATRICE INTERNA

ANGOLO APERTO 45° VETRI CURVI H 1355

CODICE

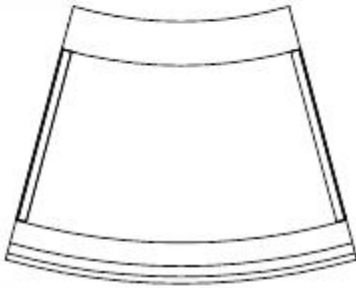


VENTILATO

01540016

ANGOLO APERTO 30° VETRI CURVI H 1355

CODICE



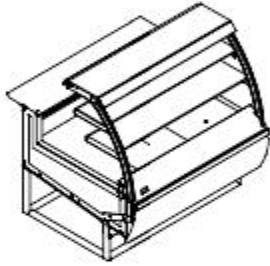
VENTILATO

01540009

PASTICCERIA MOD. ALICE CON CASSETTO UNITÀ CONDENSATRICE INTERNA

L 1100 VETRI CURVI H 1355

CODICE

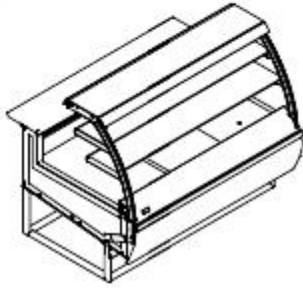


VENTILATO

01540010

L 1600 VETRI CURVI H 1355

CODICE

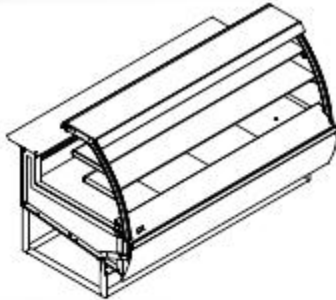


VENTILATO

01540011

L 2100 VETRI CURVI H 1355

CODICE

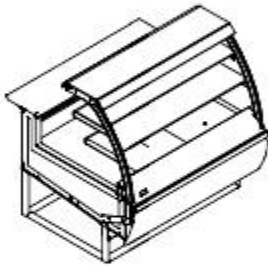


VENTILATO

01540012

L 1100 VETRI CURVI H 1355

CODICE

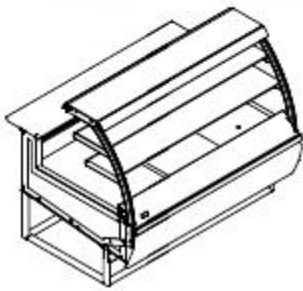


VENTILATO

01540025

L 1600 VETRI CURVI H 1355

CODICE

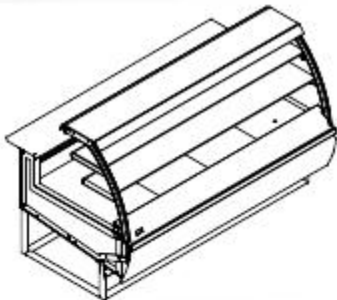


VENTILATO

01540026

L 2100 VETRI CURVI H 1355

CODICE

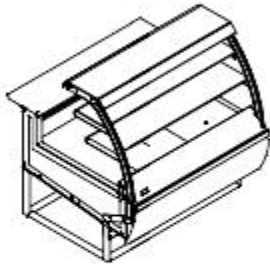


VENTILATO

01540027

L 1100 VETRI CURVI H 1355

CODICE

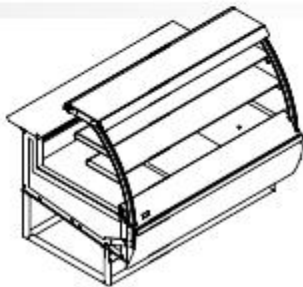


VASCHE GASTRONOMIA ESCLUSE

BAGNOMARIA	01540021
SECCO	01540017
SECCO-UMIDO	01540063

L 1600 VETRI CURVI H 1355

CODICE



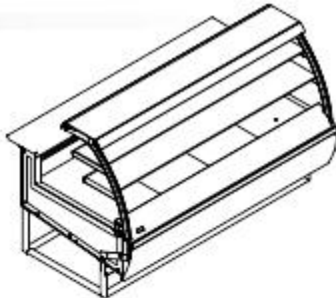
VASCHE GASTRONOMIA ESCLUSE

BAGNOMARIA	01540022
SECCO	01540018
SECCO-UMIDO	01540064

L 2100 VETRI CURVI H 1355

CODICE

EURO



VASCHE GASTRONOMIA ESCLUSE

BAGNOMARIA	01540023
SECCO	01540019
SECCO-UMIDO	01540065



divisione freddo

VETRINA AURORA



caratteristiche tecniche

GELATERIA

Struttura portante in tubolare di acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno, elementi di irrigidimento e piedini regolabili.
Vasca refrigerata in acciaio inox isolata con poliuretano di densità 40 kg/mc.
Impianto di refrigerazione ventilato a doppia mandata con gruppi compressori semiermetici alimentati con tensione di 400 volts per le vetrine con lunghezza mm.1100, mm.1600 e mm.2100. Funzioni regolate tramite centralina elettronica posta sul lato operatore, sbrinamento automatico ad inversione di ciclo. Temperatura di esercizio - 16° - 18° C.
Piano esposizione inclinato di 6 gradi, predisposto per inserimento di vaschette da 360X165 mm. oppure da 360X250 mm (le vaschette sono escluse). Vetro frontale camera temperato diritto H.1350 riscaldato basso emissivo apribile verso l'alto con sistema a pistoni e fianchi vetro riscaldati.

PASTICCERIA

Struttura portante in tubolare di acciaio, verniciato con polveri epossidiche a forno, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.
Vasca refrigerata in acciaio inox isolata con poliuretano di densità 40 kg/mc.
Impianto di refrigerazione ventilato con gruppi compressori ermetici alimentati con tensione di 230 volts. Funzioni regolate tramite centralina elettronica posta sul lato operatore, sbrinamento automatico a fermata di compressore.
Temperatura di esercizio +2° +8° C. Umidità < al 70%.
Vetro frontale camera temperato diritto H.1350 riscaldato basso emissivo apribile verso l'alto con sistema a pistoni.

PRALINERIA

Struttura portante in tubolare di acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.
Vasca refrigerata in acciaio inox isolata con poliuretano di densità 40 kg/mc.
Impianto di refrigerazione ventilato con gruppi compressori ermetici alimentati con tensione di 230 volts. Funzioni regolate tramite centralina elettronica posta sul lato operatore.
Controllo dell'umidità sempre > al 50%. Temperatura di esercizio +15° + 18° C.
Il piano esposizione fisso a gradini. Vetro frontale camera temperato diritto H.1350 apribile verso l'alto con sistema a pistoni.

AURORA DISPLAY CASE

Technical Features

ICE – CREAM DISPLAY CASE

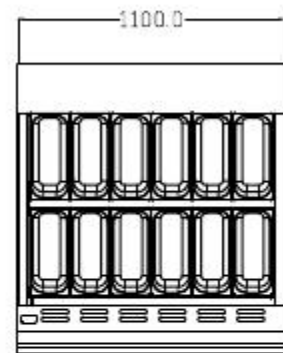
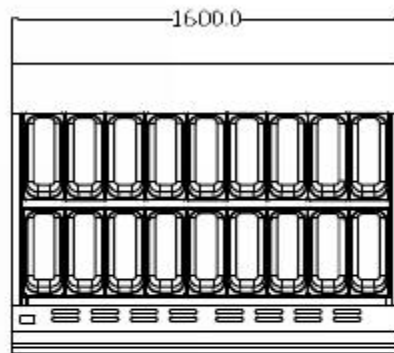
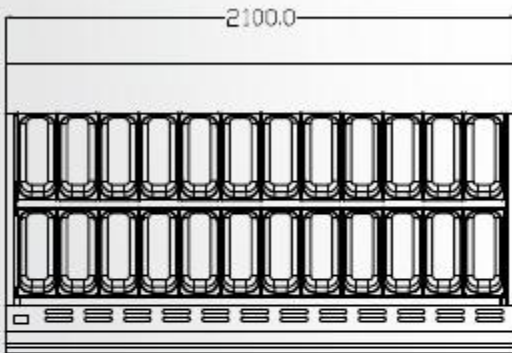
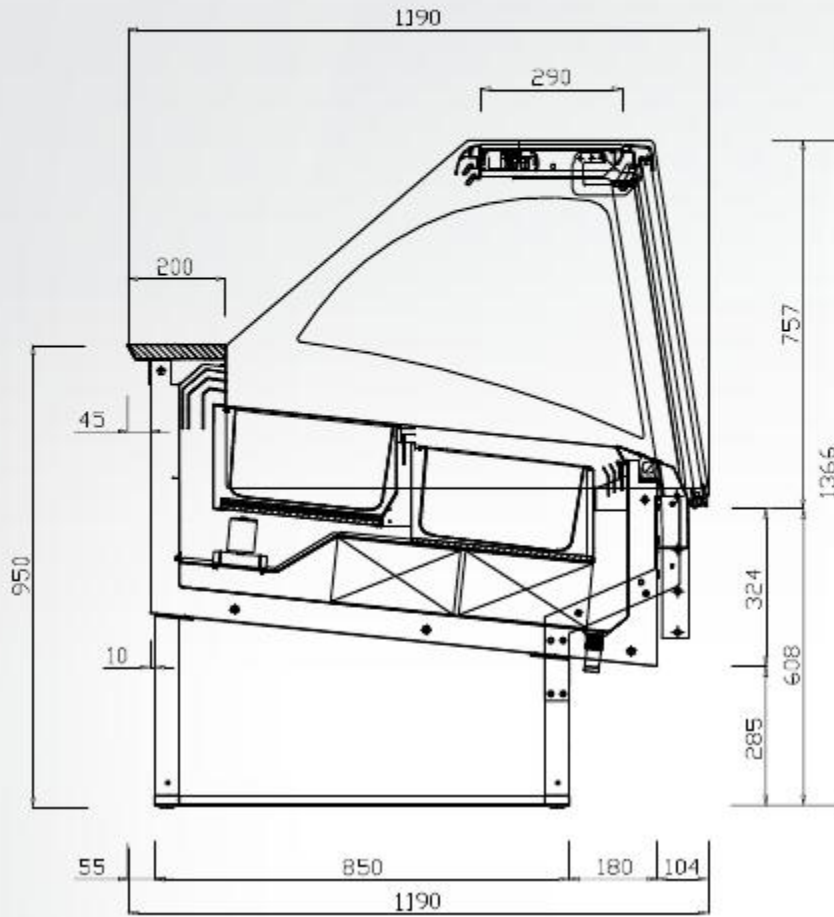
Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet.
Refrigerated stainless steel basin insulated by polyurethane of density 40 kg/ mc.
Refrigeration system ventilated with double consignments, semi - hermetic compressor groups powered by a voltage of 400 volts in display cases of mm. 1100, mm. 1600 and mm. 2100 in length. Functions settled through electronic box on the operator side, automatic defrost in cycle inversion. Working temperature from - 16° C to -18° C. Display plane inclined of 6 degrees, ready for insertion of trays of 360x165 mm. or 360x250 mm (basins are not included). Front - view glass tempered and heated, straight high 1350 mm. low-e sliding up with piston system and heated glass sides.

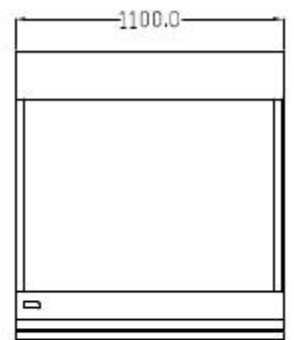
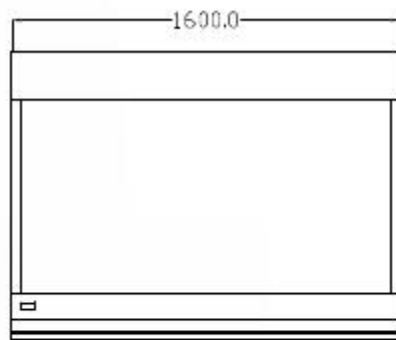
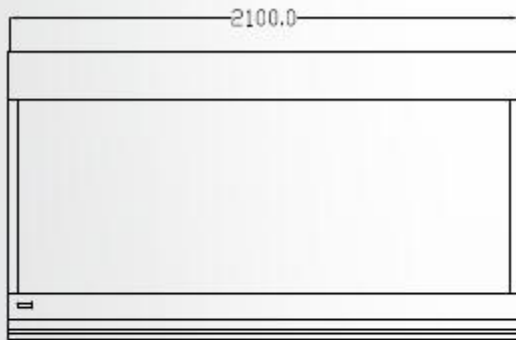
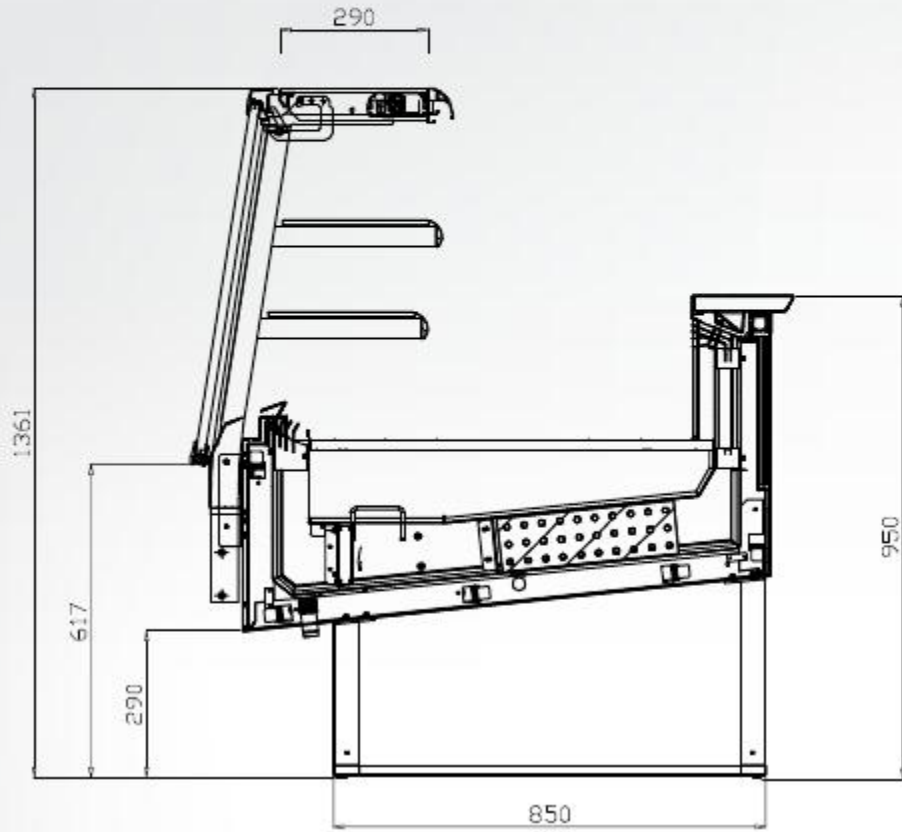
PASTRY DISPLAY CASE

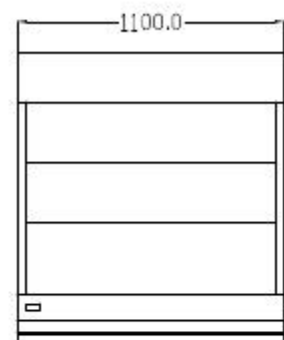
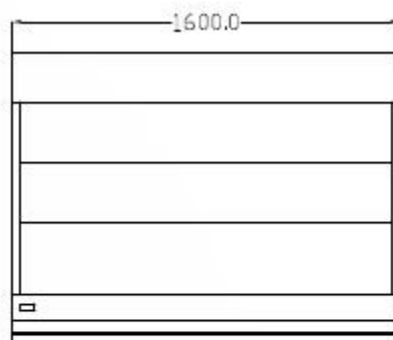
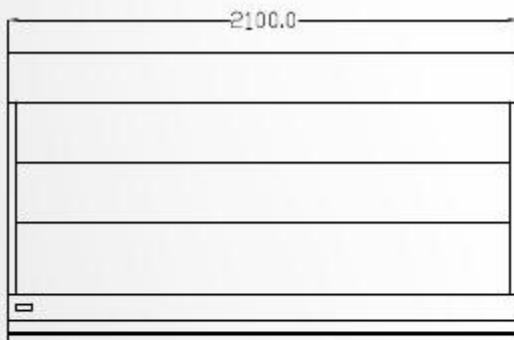
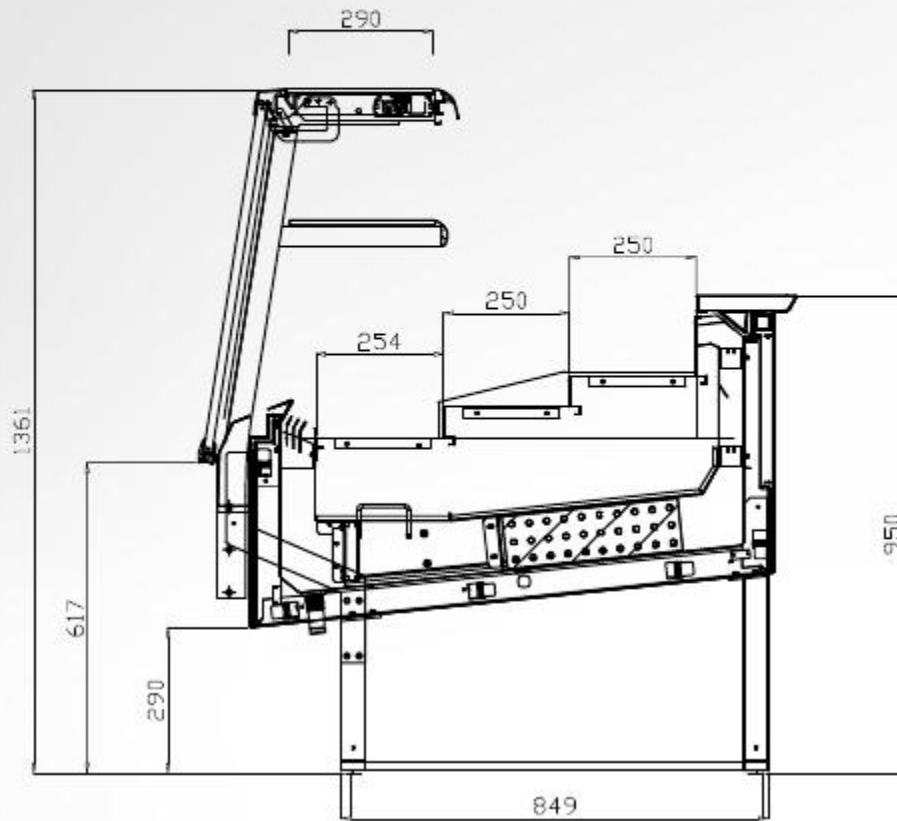
Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet.
Refrigerated stainless steel basin insulated by polyurethane of density 40 kg/ mc.
Refrigeration system ventilated, hermetic compressor groups powered by a voltage of 230 volts.
Functions settled through electronic box on the operator side, automatic defrost in compressor arrest.
Working temperature from + 2° C to + 8° C.
Humidity < 70 %. Front - view glass tempered and heated, straight high 1350 mm. low-e sliding up with piston system.

PRALINE DISPLAY CASE

Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet.
Refrigerated stainless steel basin insulated by polyurethane of density 40 kg/ mc.
Functions settled through electronic box on the operator side.
Humidity control always > 50%. Working temperature from + 15° C to + 18° C.
Display plane with fixed steps. Front - view glass tempered and heated, straight high 1350 mm. low-e sliding up with piston system.







VETRINA GELATI MOD. AURORA VETRI DIRITTI UNITÀ CONDENSATRICE INTERNA

L 1100 VETRI DIRITTI H 1355

CODICE



12 GUSTI

01540005

VASCHETTE GELATO ESCLUSE

L 1600 VETRI DIRITTI H 1355

CODICE



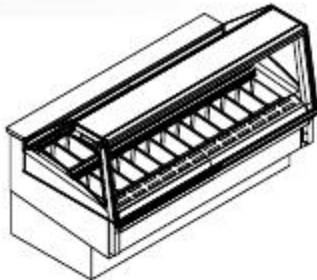
18 GUSTI

01540006

VASCHETTE GELATO ESCLUSE

L 2100 VETRI DIRITTI H 1355

CODICE



24 GUSTI

01540007

VASCHETTE GELATO ESCLUSE

PASTICCERIA MOD. AURORA
VETRI DIRITTI - PIANO FISSO
UNITÀ CONDENSATRICE INTERNA

L 1100 VETRI DIRITTI H 1355

CODICE



VENTILATO

01540028

L 1600 VETRI DIRITTI H 1355

CODICE

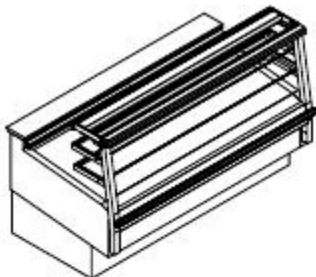


VENTILATO

01540029

L 2100 VETRI DIRITTI H 1355

CODICE



VENTILATO

01540030



VETRINA PRALINERIA MOD. AURORA VETRI DIRITTI UNITÀ CONDENSATRICE INTERNA

L 1100 VETRI DIRITTI H 1355

CODICE

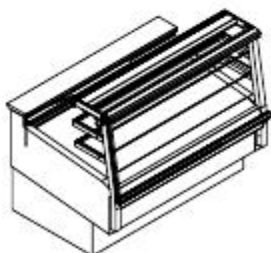


VENTILATO

01540031

L 1600 VETRI DIRITTI H 1355

CODICE

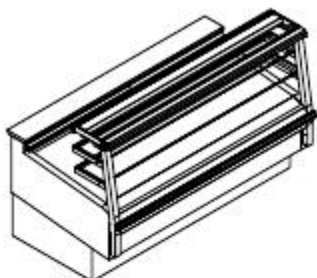


VENTILATO

01540032

L 2100 VETRI DIRITTI H 1355

CODICE



VENTILATO

01540033



divisione freddo

VETRINA MARGHERITA



caratteristiche tecniche

GELATERIA

Struttura portante in tubolare di acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno, elementi di irrigidimento e piedini regolabili.

Vasca refrigerata in acciaio inox isolata con poliuretano di densità 40 kg/mc.

Impianto di refrigerazione ventilato a singola mandata con gruppi compressori semiermetici alimentati con tensione a 400 volts per le vetrine con lunghezza mm.1100, mm.1600 e mm.2100. Funzioni regolate tramite centralina elettronica posta sul lato operatore, sbrinamento automatico ad inversione di ciclo.

Temperatura di esercizio - 16° - 18° C.

Piano esposizione inclinato di 6 gradi, predisposto per inserimento di vaschette da 360X165 mm. oppure da 360X250 mm (le vaschette sono escluse). Vetro frontale camera temperato diritto H.1350 riscaldato basso emissivo apribile a compasso verso il basso e fianchi vetro riscaldati.

PASTICCERIA

Struttura portante in tubolare di acciaio, verniciato con polveri epossidiche a forno, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.

Vasca refrigerata in acciaio inox isolata con poliuretano di densità 40 kg/mc.

Impianto di refrigerazione statico con gruppi compressori ermetici alimentati con tensione di 230 volts. Funzioni regolate tramite centralina elettronica posta sul lato operatore, sbrinamento automatico a fermata di compressore. Temperatura di esercizio +2° +8° C.

Umidità < al 70%. Vetro frontale camera temperato diritto H.1350 riscaldato basso emissivo apribile a compasso verso il basso.

MARGHERITA DISPLAY CASE

Technical Features

ICE – CREAM DISPLAY CASE

Supporting structure in tubular steel painted with epoxy in a kiln, elements of stiffness and adjustable feet. Refrigerated stainless steel basin insulated with polyurethane density 40 kg / mc. The refrigeration system is ventilated through air circulation with a single air – flow; semi - hermetic compressor groups powered by a a voltage of 400 volts in display cases of mm.1100, mm. 1600 and mm. 2100 in length. Functions settled through electronic box on the operator side, automatic defrost in cycle inversion. Working temperature from -16 °C to – 18 °C .

Display plane inclined of 6 degrees, ready for the insertion of trays of 360X165 mm. or 360X250 mm (basins are not included). Front – view glass tempered and heated, straight high 1350 mm. low-e sliding down in a compass way and heated glass sides.

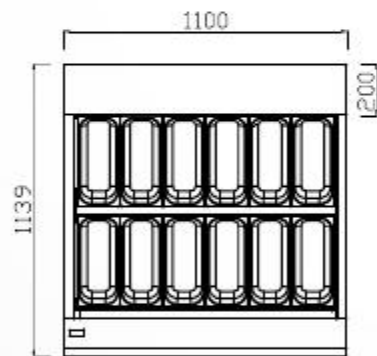
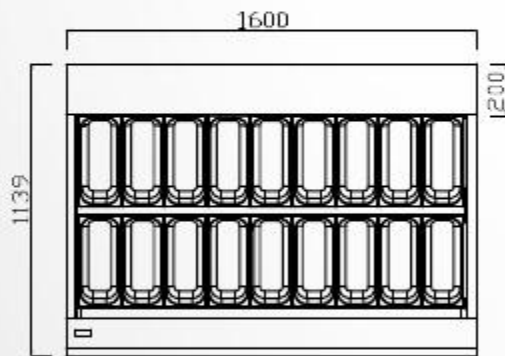
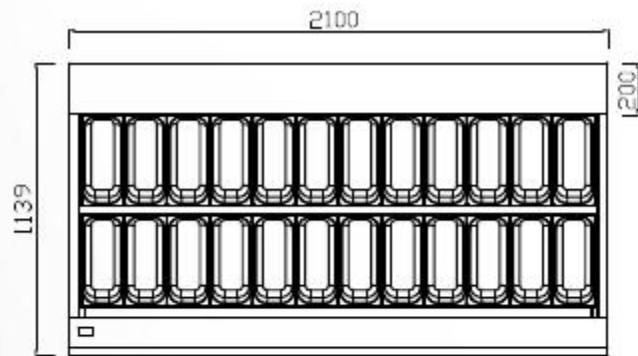
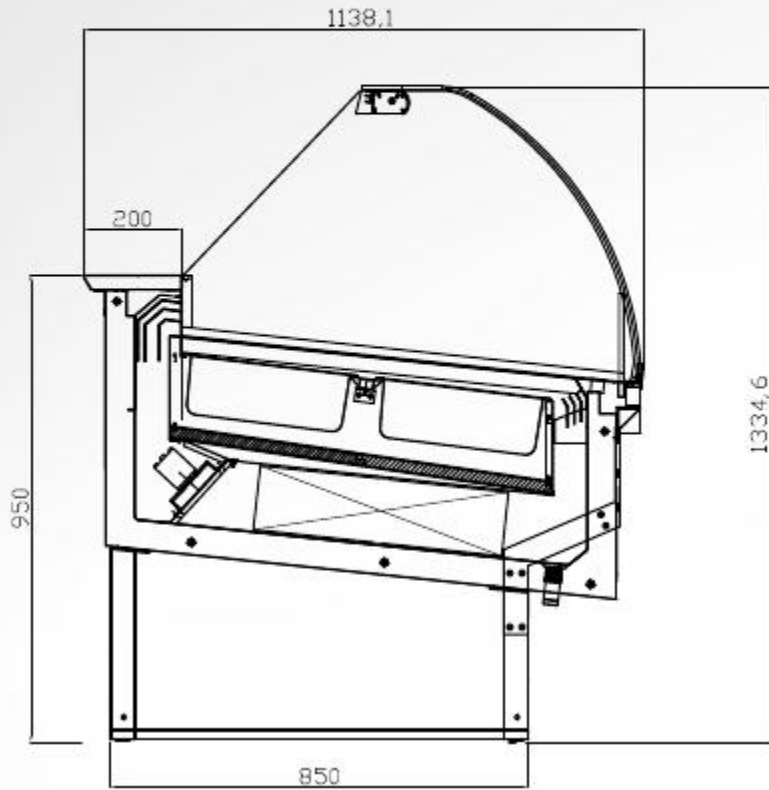
PASTRY DISPLAY CASE

Supporting structure in tubular steel painted with epoxy in a kiln, elements of stiffness and adjustable feet. Refrigerated stainless steel insulated with polyurethane density 40 kg / mc.

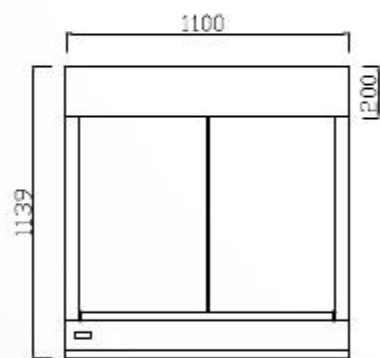
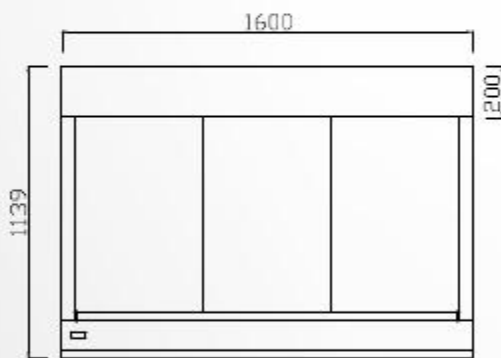
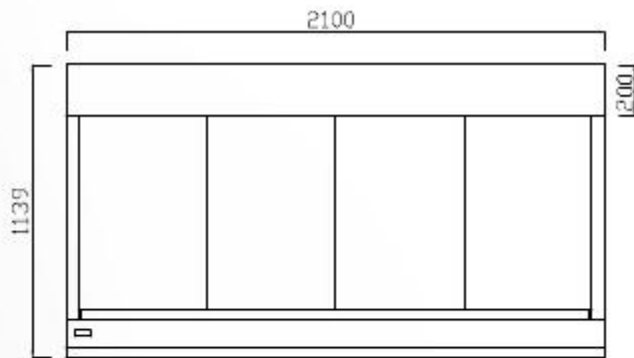
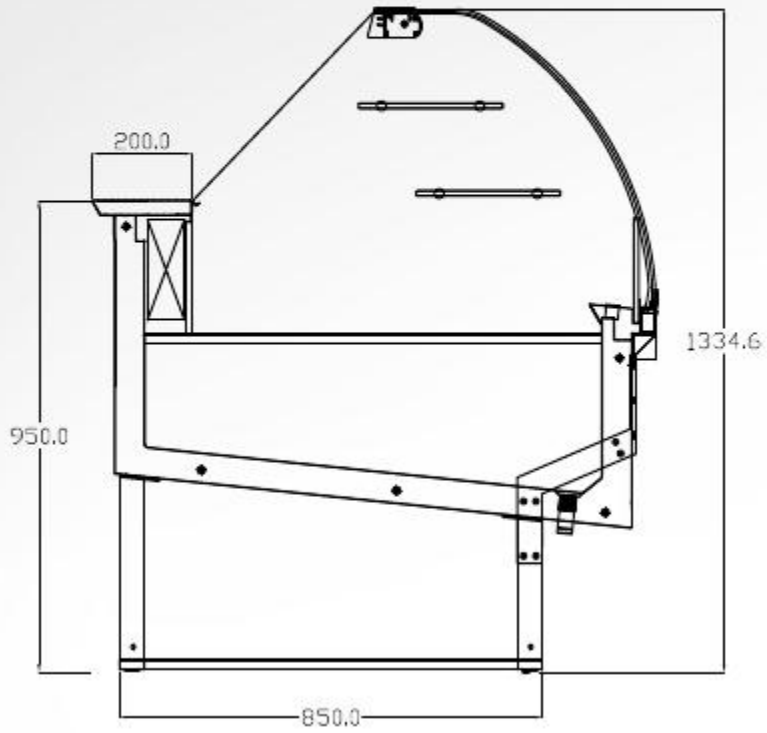
Static refrigeration system, hermetic compressor groups powered by a voltage of 230 volts.

Functions settled through electronic box on the operator side, automatic defrost in compressor arrest.

Working temperature from + 2° C to+ 8° C. Humidity < 70 %. Front – view glass tempered and heated, straight high 1350 mm. low-e sliding down in a compass way.



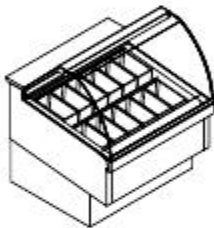
VETRINA PASTICCERIA MOD. MARGHERITA STATICA



VETRINA GELATI MOD. MARGHERITA VETRI CURVI UNITÀ CONDENSATRICE INTERNA VENTILATA

L 1100 VETRI CURVI H 1355

CODICE



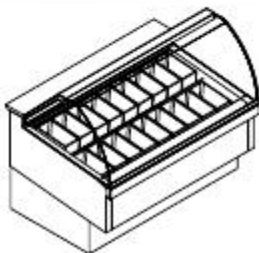
12 GUSTI

01540040

VASCHETTE GELATO ESCLUSE

L 1600 VETRI CURVI H 1355

CODICE



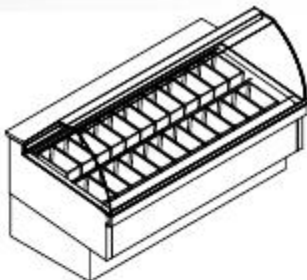
18 GUSTI

01540041

VASCHETTE GELATO ESCLUSE

L 2100 VETRI CURVI H 1355

CODICE



24 GUSTI

01540042

VASCHETTE GELATO ESCLUSE

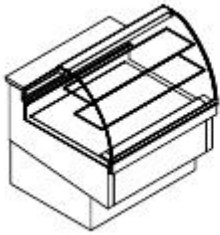
PORTA GUSTI ILLUMINATO OPTIONAL



PASTICCERIA MOD. MARGHERITA VETRI CURVI - PIANO FISSO UNITÀ CONDENSATRICE INTERNA STATICA

L 1100 VETRI CURVI H 1355

CODICE

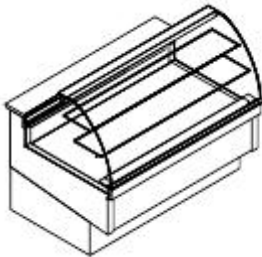


STATICO

01540050

L 1600 VETRI CURVI H 1355

CODICE

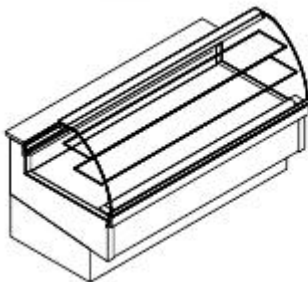


STATICO

01540051

L 2100 VETRI CURVI H 1355

CODICE



STATICO

01540052



divisione freddo

VETRINA GELATI ALBA



caratteristiche tecniche

Struttura portante in tubolare di acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno, elementi di irrigidimento e piedini regolabili.

Vasca refrigerata in acciaio inox isolata con poliuretano di densità 40 kg/mc.

Impianto di refrigerazione ventilato a singola mandata con gruppi compressori ermetici alimentati con tensione di 400 volts per le vetrine con lunghezza mm. 1100 e mm. 1250 e gruppi compressori semiermetici sempre alimentati con tensione a 400 volts per le vetrine con lunghezza mm. 1500 e mm. 2000.

Funzioni regolate tramite centralina elettronica posta sul lato operatore, sbrinamento automatico ad inversione di ciclo.

Temperatura di esercizio - 16° - 18° C.

Piano esposizione predisposto per l'inserimento di vaschette da 260x160 , con la possibilità di inserire le vaschette da 360x165 mm (le vaschette sono escluse).

Vetro frontale curvo temperato H. 1350 apribile a compasso verso il basso con inserito il cavo calor antiappannamento.

Optional portagusti illuminato.

ALBA ICE – CREAM DISPLAY CASE Technical Features

Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet.

Refrigerated stainless steel basin insulated by polyurethane of density 40 kg/mc.

Refrigeration system ventilated with single consignment, hermetic compressor groups powered by a voltage of 400 volts in display cases of mm.1100 and mm.1250 in length; semi – hermetic compressor groups powered by a voltage of 400 volts in display cases of mm. 1500 and mm. 2000 in length.

Functions settled through electronic box on the operator side, automatic defrost in cycle inversion.

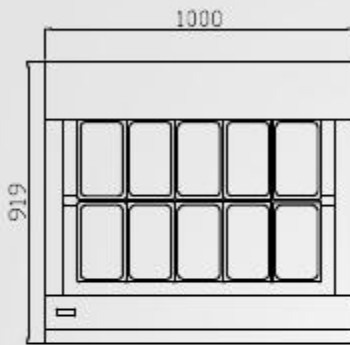
Working temperature from -16 °C to – 18 °C .

Display plane ready for the insertion of trays of 260x160 mm. and the possibility to insert trays of 360x165mm (basins are excluded).

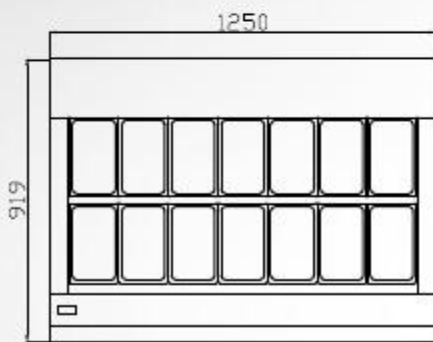
Front – view glass tempered, curved high 1350 mm. low-e sliding down in a compass way, calor cable anti- fog embedded.

Optional “tastes bringing” illuminated.

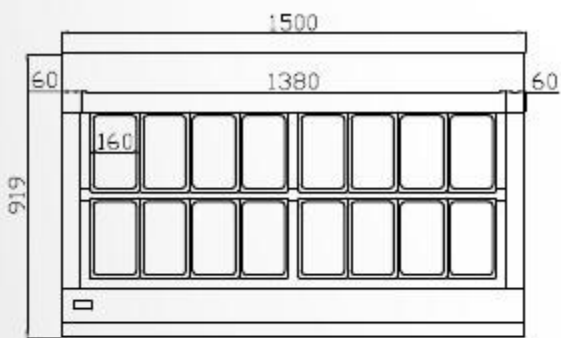
CONFIGURAZIONE STANDARD CON VASCHETTA DA 260x160mm



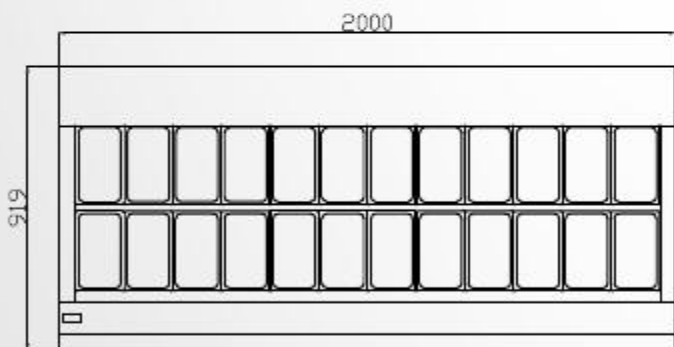
mod. ALBA 10 vaschette mm260x160



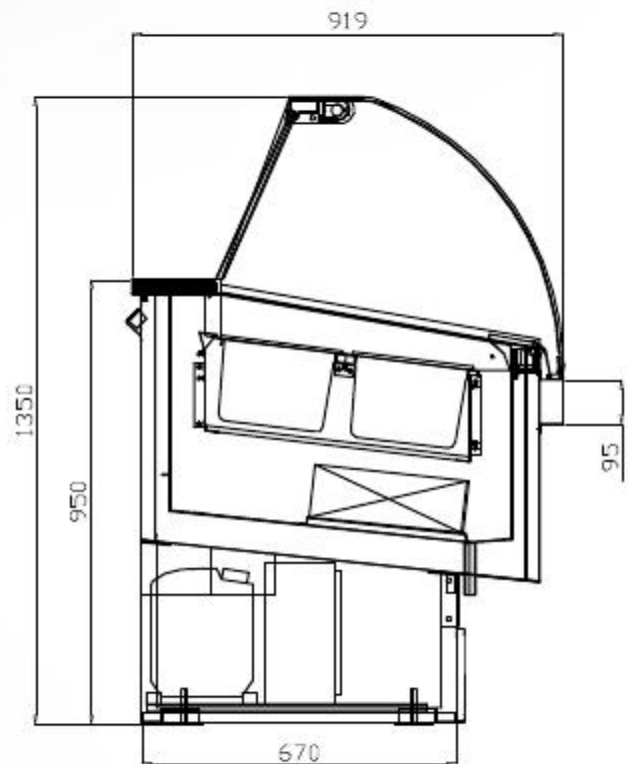
mod. ALBA 14 vaschette mm260x160



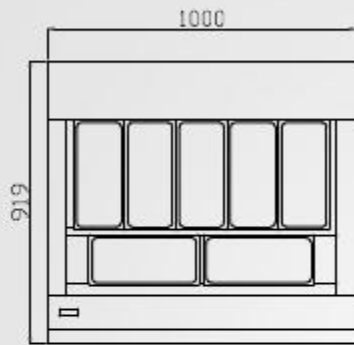
mod. ALBA 16 vaschette mm260x160



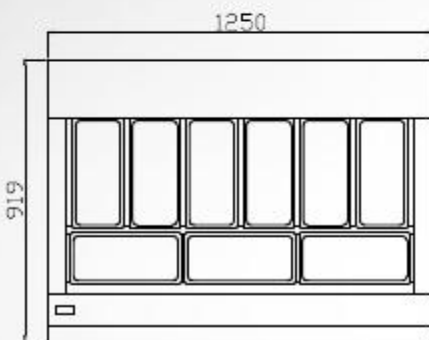
mod. ALBA 24 vaschette mm260x160



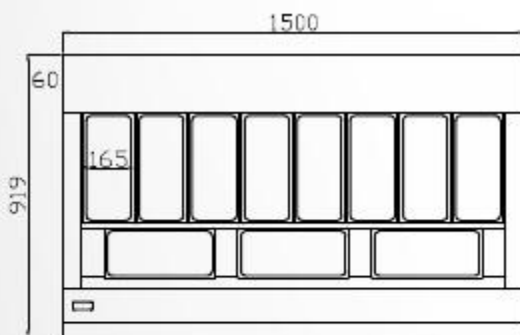
CONFIGURAZIONE CON
VASCHETTA DA 360x165mm



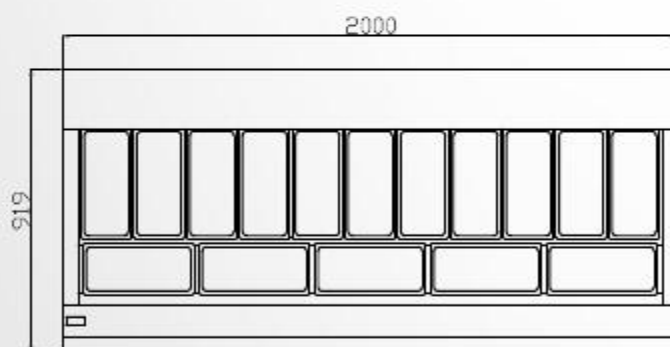
mod. ALBA 7 vaschette mm360x165 - lt 5,2



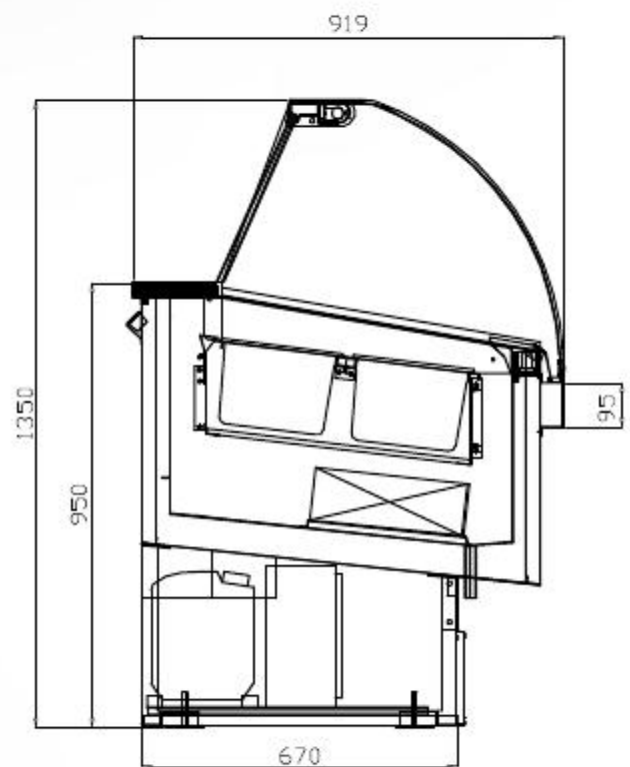
mod. ALBA 9 vaschette mm360x165 - lt 5,2



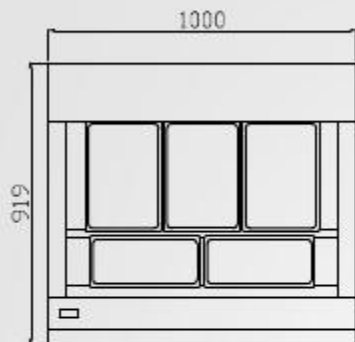
mod. ALBA 11 vaschette mm360x165 - lt 5,2



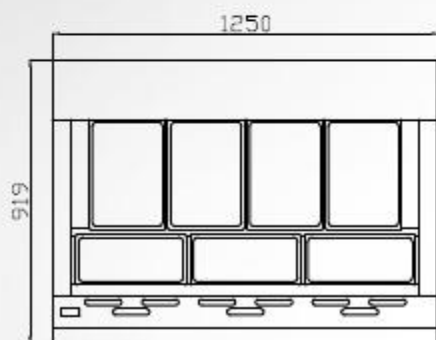
mod. ALBA 16 vaschette mm360x165 - lt 5,2



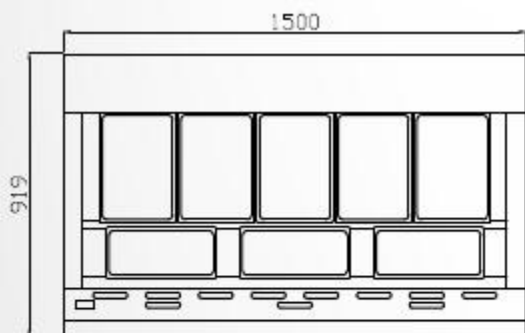
CONFIGURAZIONE CON VASCHETTA
DA 360x250mm - 360x165mm



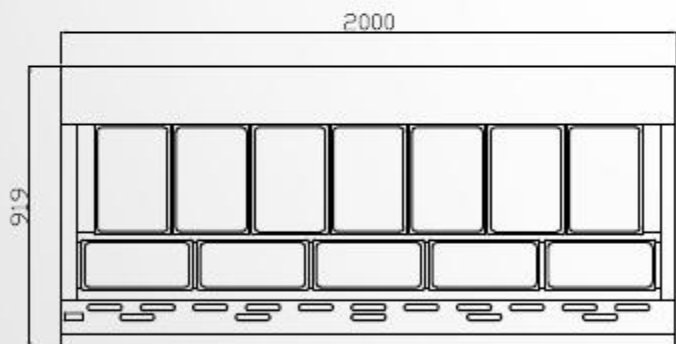
mod. ALBA 3 vaschette mm360x250 - lt 5,2
mod. ALBA 2 vaschette mm360x165 - lt 5,2



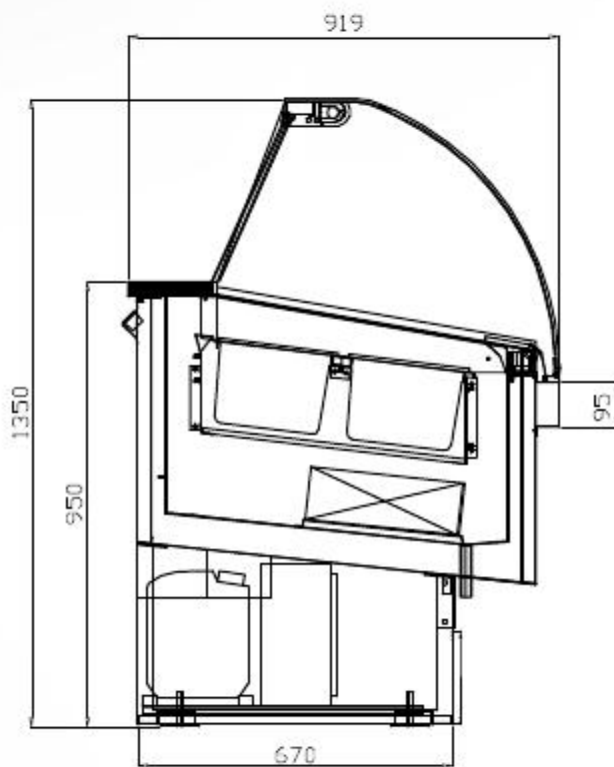
mod. ALBA 4 vaschette mm360x250 - lt 5,2
mod. ALBA 3 vaschette mm360x165 - lt 5,2



mod. ALBA 5 vaschette mm360x250 - lt 5,2
mod. ALBA 3 vaschette mm360x165 - lt 5,2

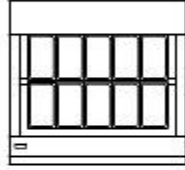


mod. ALBA 7 vaschette mm360x250 - lt 5,2
mod. ALBA 5 vaschette mm360x165 - lt 5,2



L 1000 VETRI CURVI H 1350

CODICE



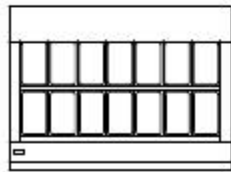
10 GUSTI

01230001

VASCHETTE GELATO ESCLUSE

L 1250 VETRI CURVI H 1350

CODICE



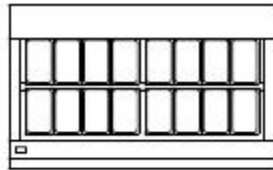
14 GUSTI

01230002

VASCHETTE GELATO ESCLUSE

L 1500 VETRI CURVI H 1350

CODICE



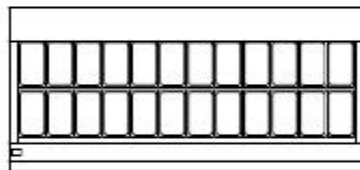
16 GUSTI

01230003

VASCHETTE GELATO ESCLUSE

L 2000 VETRI CURVI H 1350

CODICE



24 GUSTI

01230004

VASCHETTE GELATO ESCLUSE

PORTA GUSTI ILLUMINATO OPTIONAL



divisione freddo

VASCA GELATERIA A POZZETTI



caratteristiche tecniche

Vasca schiumata in acciaio inox composta da serpentina affogata in rame aderente alla vasca interna in acciaio inox , isolata con poliuretano di densità 40 kg/mc.

Impianto a refrigerazione statico.

Pareti esterne in lamiera zincata.

Piastra inox forata con portasorbettiere montate.

ICE –CREAM BUILT – IN TANK

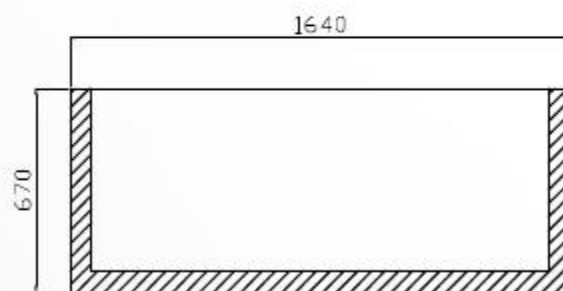
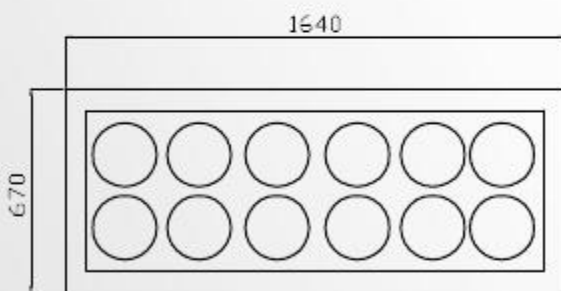
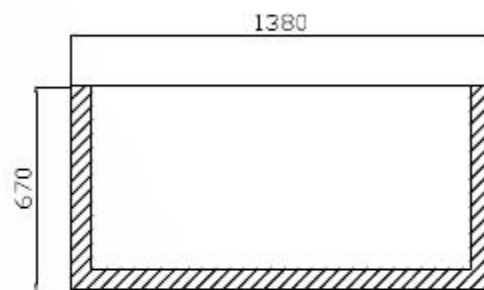
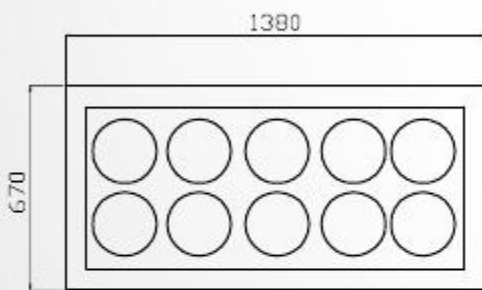
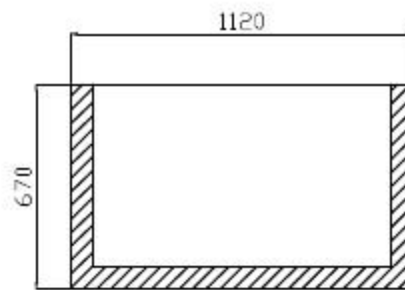
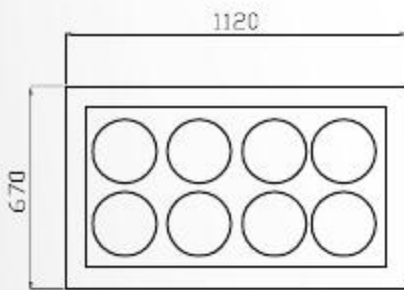
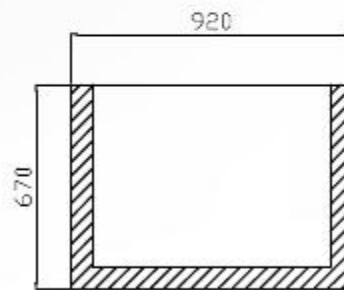
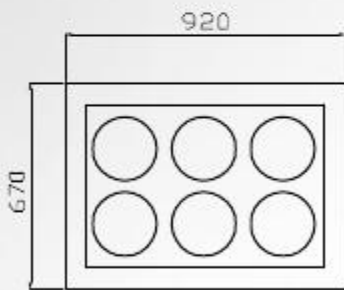
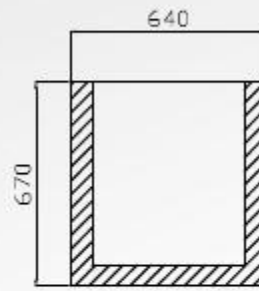
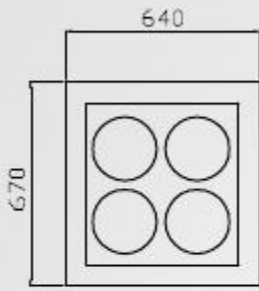
Technical Features

Foam insulated stainless steel basin (polyurethane with a density of 40 kg per cubic metre) complete with sunken coil in copper piping adhering in the interior stainless steel basin.

Static refrigeration system.

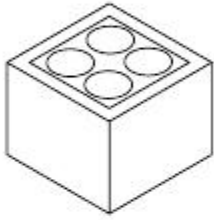
Galvanized iron-sheet exterior sides.

Steel plate drilled with “sorbet bringing” assembled.



L 640 4+4 POZZETTI G.C. ESCLUSO

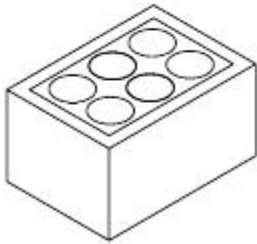
CODICE



01500210

L 920 6+6 POZZETTI G.C. ESCLUSO

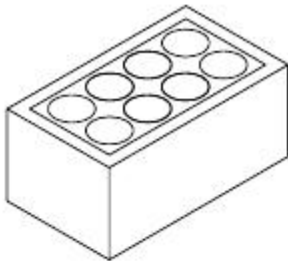
CODICE



01500211

L 1120 8+8 POZZETTI G.C. ESCLUSO

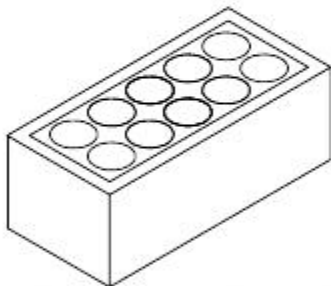
CODICE



01500212

L 1380 10+10 POZZETTI G.C. ESCLUSO

CODICE



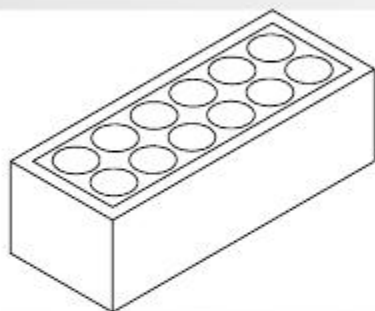
01500213

ESCLUSE CARAPINE, CENTRALINA ELETTRONICA, GLICOLE E GRUPPO COMPRESSORE



L 1640 12+12 POZZETTI G.C. ESCLUSO

CODICE



01500214

ESCLUSE CARAPINE, CENTRALINA ELETTRONICA, GLICOLE E GRUPPO COMPRESSORE



divisione freddo

BANCO GELATI A POZZETTI



caratteristiche tecniche

Struttura portante in tubolare di acciaio inox verniciato con polveri epossidiche a forno, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.

Vasca schiumata in acciaio inox composta da serpentina affogata in rame aderente alla vasca interna in acciaio inox, isolata con poliuretano di densità 40 kg/mc.

Impianto di refrigerazione a bagno di glicole. Pareti esterne in lamiera zincata.

Piastra inox forata con portasorbettiere montate. Piano lavoro in acciaio inox AISI 304 18/10.

Finitura scotch brite. Temperatura di esercizio - 16 °C - 18 °C. Bancalina di porgimento in vetro trasparente.

ICE-CREAM BUILT – IN TANK COUNTER

Technical Features

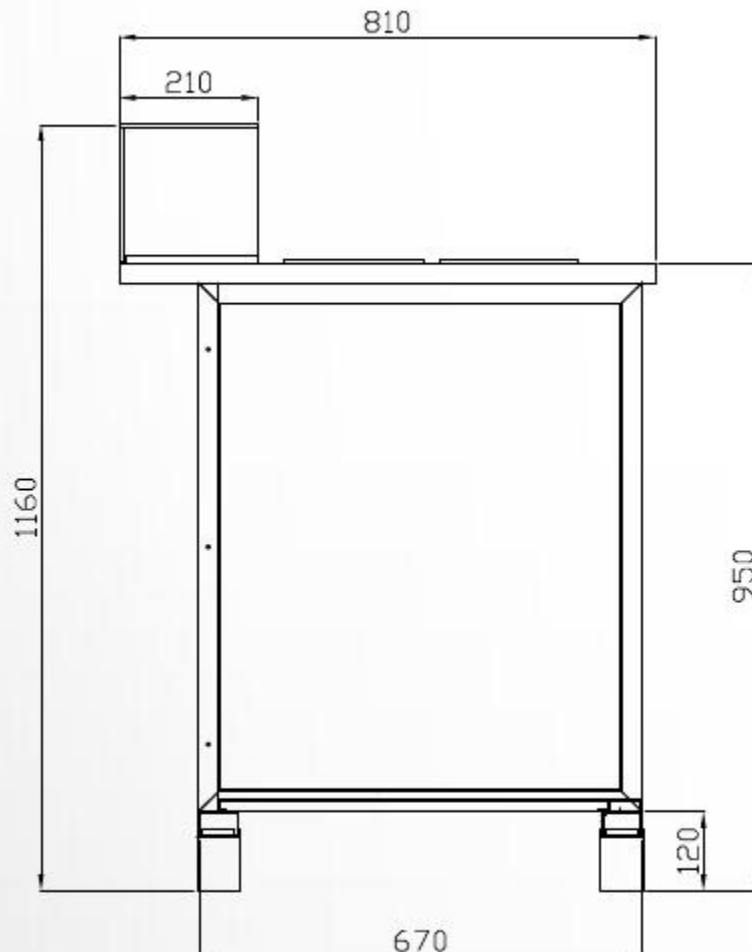
Supporting structure in a stainless steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet. Foam insulated stainless steel basin (polyurethane with a density of 40 kg per cubic metre) complete with sunken coil in copper piping adhering in the interior stainless steel basin.

Refrigeration system glycol bathing. Galvanized iron – sheet exterior sides.

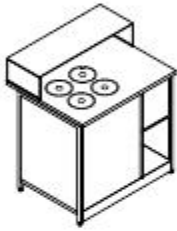
Steel plate perforated with water ice rack assembled.

Worktop in stainless steel AISI 304 18/10 Scotchbrite finished.

Working temperature: - 16 °C - 18 °C. Top in clear glass.



L 1000 4+4

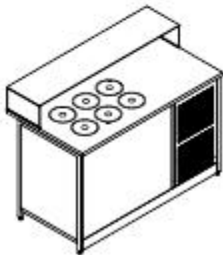


CARAPINE ESCLUSE

CODICE

01540070

L 1500 6+6

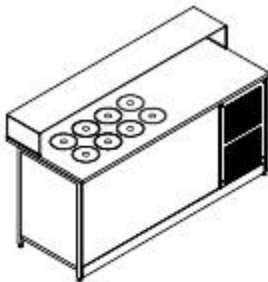


CARAPINE ESCLUSE

CODICE

01540071

L 2000 8+8

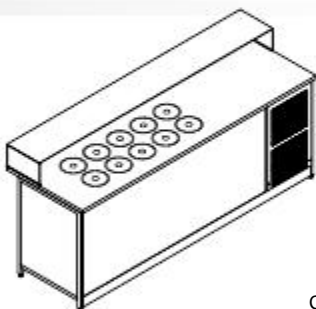


CARAPINE ESCLUSE

CODICE

01540072

L 2000 10+10



CARAPINE ESCLUSE

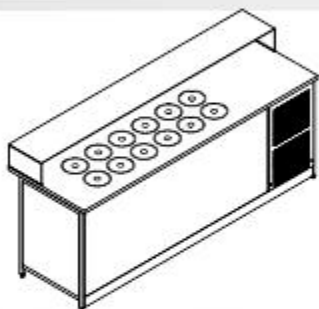
CODICE

01540073



L. 2500 12+12

CODICE



01540102

CARAPINE ESCLUSE



divisione freddo

MODULI GELATI A POZZETTI



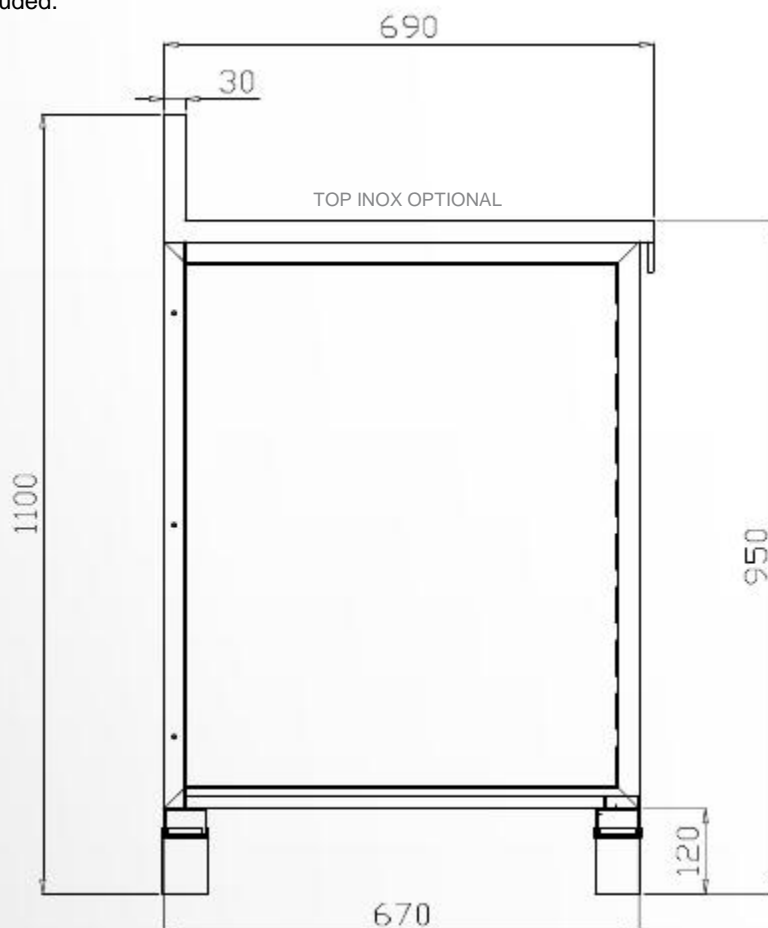
caratteristiche tecniche

Struttura portante in tubolare di acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno, elementi di irrigidimento e piedini regolabili. Vasca schiumata in acciaio inox composta da serpentina affogata in rame aderente alla vasca interna in acciaio inox, isolata con poliuretano di densità 40 kg/mc. Impianto a refrigerazione a glicole. Funzioni regolate tramite centralina elettronica posta sul lato operatore, sbrinamento automatico ad inversione di ciclo. Pareti esterne e schiena in lamiera zincata, lato operatore in acciaio inox. Piastra inox forata con portasorbettiere montate. Optional top inox. Carapine optional cilindriche per la conservazione del gelato senza visibilità da parte del cliente, pozzetti refrigerati in un bagno di liquido glicole compreso.

ICE –CREAM BUILT – IN TANK MODULE

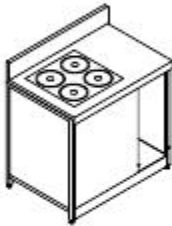
Technical Features

Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet. Foam insulated stainless steel basin (polyurethane with a density of 40 kg per cubic metre) complete with sunken coil in copper piping adhering in the interior stainless steel basin. Refrigeration system glycol bathing. Functions settled through electronic box on the operator side automatic defrost in cycle inversion. Galvanized iron – sheet exterior sides. stainless steel operator side. Steel plate drilled with “sorbet bringing” mounted. Top stainless steel is optional. Optional Cylinders basins for storage of ice cream without visibility to the customer, manholes chilled in a bath of liquid glycol included.



L 1000 MODULO GELATI 4+4 CARAPINE G.C. EST. COMPRESO

CODICE



01500198

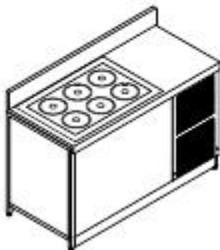
TOP INOX

01500240

TOP INOX OPTIONAL, CARAPINE ESCLUSE

L 1500 MODULO GELATI 6+6 CARAPINE

CODICE



01500101

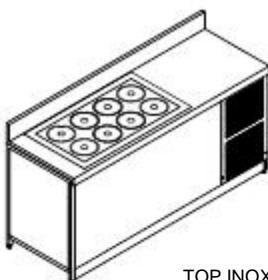
TOP INOX

01500241

TOP INOX OPTIONAL, CARAPINE ESCLUSE

L 2000 MODULO GELATI 8+8 CARAPINE

CODICE



01500205

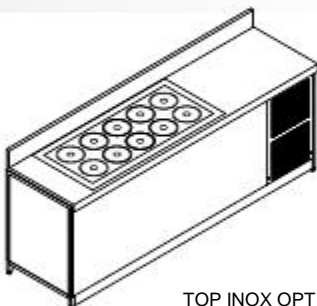
TOP INOX

01500242

TOP INOX OPTIONAL, CARAPINE ESCLUSE

L 2000 MODULO GELATI 10+10 CARAPINE

CODICE



01500206

TOP INOX

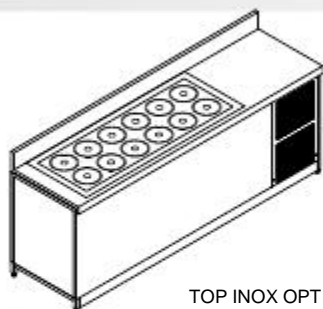
01500243

TOP INOX OPTIONAL, CARAPINE ESCLUSE



L. 2500 MODULO GELATI 12+12 CARAPINE

CODICE



TOP INOX OPTIONAL, CARAPINE ESCLUSE

01500207

TOP INOX

01500244



divisione freddo

MODULI GRANITE



caratteristiche tecniche

Struttura portante in tubolare di acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno, elementi di irrigidimento e piedini regolabili.

Vasca schiumata composta da serpentina affogata in rame aderente alla vasca interna in acciaio inox, isolata con poliuretano di densità 40 kg/mc.

Impianto a refrigerazione statico.

Funzioni regolate tramite centralina elettronica posta sul lato operatore.

Pareti esterne e schiena in lamiera zincata, lato operatore in acciaio inox.

Optional top inox.

WATER – ICE MODULE

Technical Features

Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet.

Foam insulated stainless steel basin (polyurethane with a density of 40 kg per cubic metre) complete with sunken coil in copper piping adhering in the interior stainless steel basin.

Static refrigeration system.

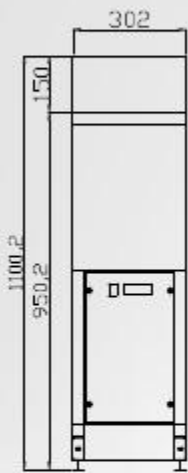
Functions settled through electronic box on the operator side.

Galvanized iron – sheet exterior sides, stainless steel operator side.

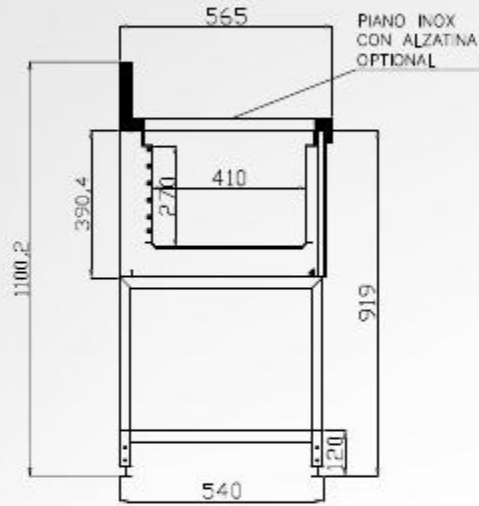
Optional top inox.

MODULO GRANITE A 2 CARAPINE

PROSPETTO

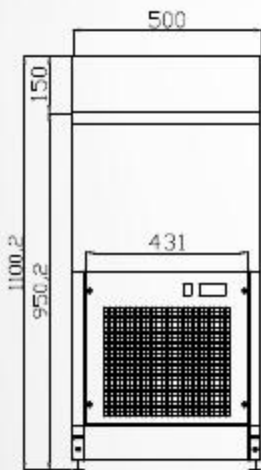


SEZIONE

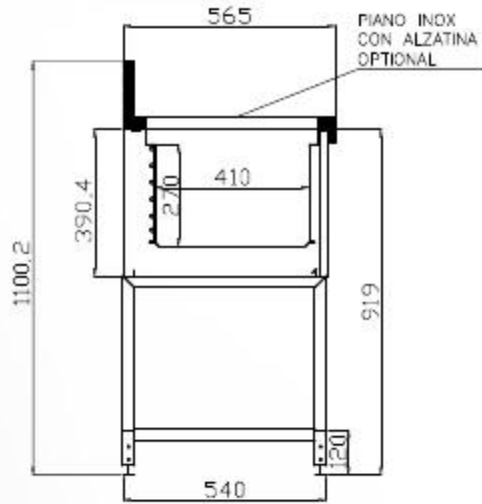


MODULO GRANITE A 4 CARAPINE

PROSPETTO

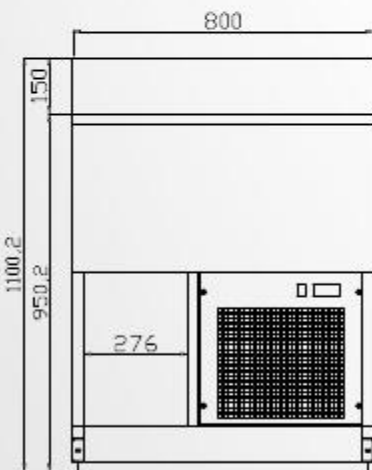


SEZIONE

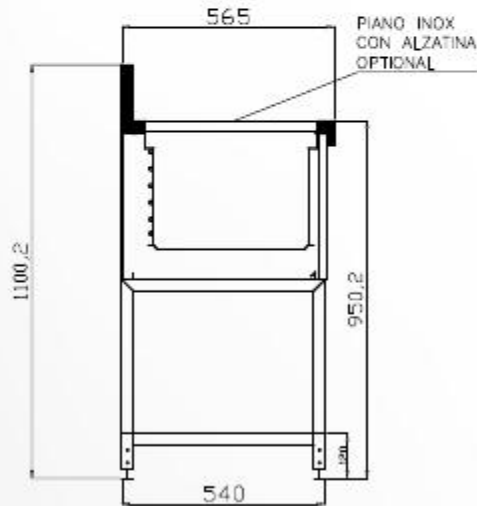


MODULO GRANITE A 6 CARAPINE

PROSPETTO



SEZIONE



L 302 MODULO GRANITE 2 CARAPINE G. C. EST. COMPRESO

CODICE



TOP INOX OPTIONAL, CARAPINE ESCLUSE

01500099

L 500 MODULO GRANITE 4 CARAPINE

CODICE

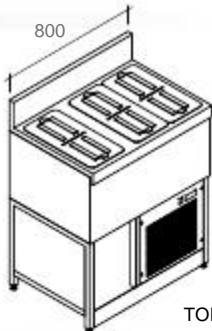


TOP INOX OPTIONAL, CARAPINE ESCLUSE

01500100

L 800 MODULO GRANITE 6 CARAPINE

CODICE



TOP INOX OPTIONAL, CARAPINE ESCLUSE

01500197



divisione freddo

BANCO YOGURTERIA



caratteristiche tecniche

Struttura portante in tubolare di acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.

Top inox con vaschette incassate neutre per granelle, vaschette incassate refrigerate statiche e vaschette per guarnizioni calde riscaldate a bagno maria.

Vaschette gastronorm non incluse.

Provvisto di vetri fissi trasparenti.

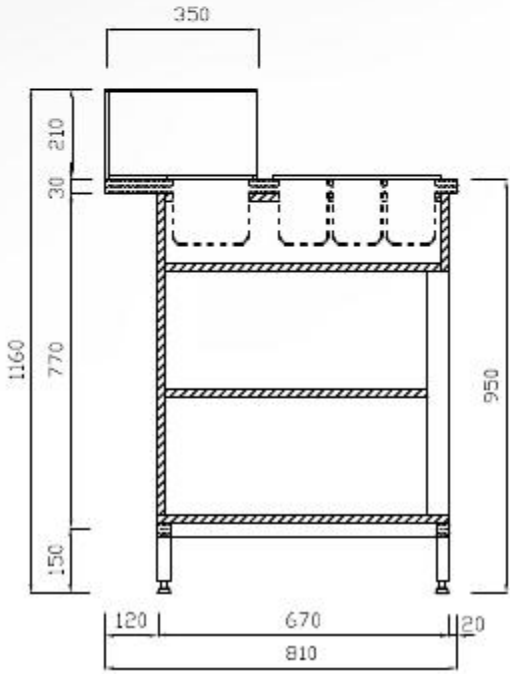
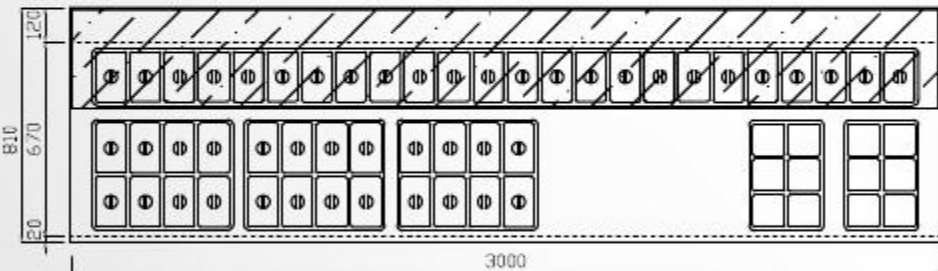
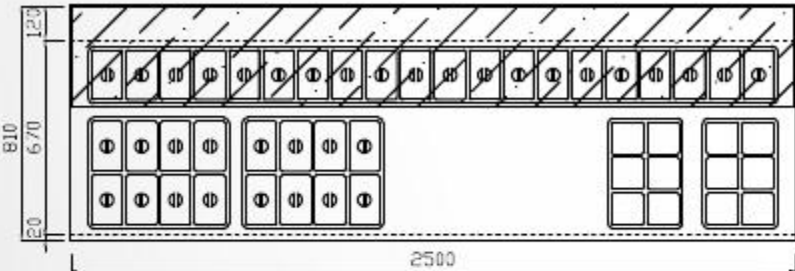
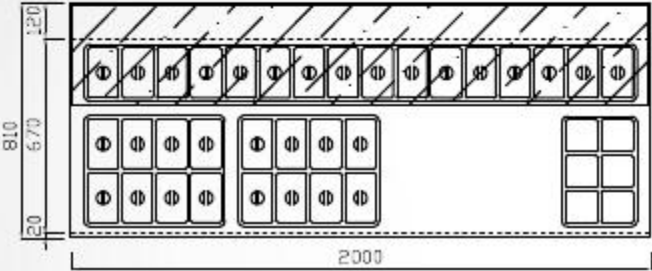
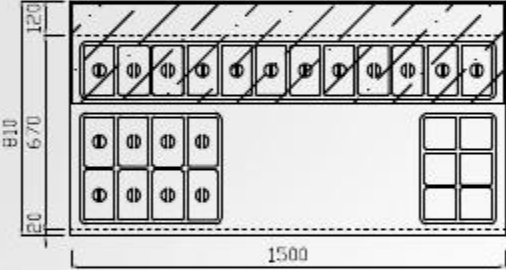
YOGURT BAR COUNTER

Technical Features

Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet.

Top in stainless steel with built neutral basins for grains, built refrigerated static basins and double suocepan heated basins for hot garnish. (Gastronorm basins are not included).

Equipped with fixed transparent glasses.



L 1500

CODICE



01540074

VASCHEE ESCLUSE

L 2000

CODICE



01540075

VASCHEE ESCLUSE

L 2500

CODICE

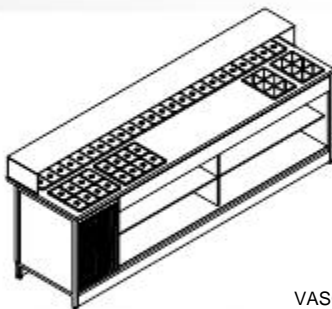


01540076

VASCHEE ESCLUSE

L 3000

CODICE



01540077

VASCHEE ESCLUSE

CODICE

VASCHEE 1/9 CON COPERCHIO 176x108 H 100 IN ACCIAIO

01500261



divisione freddo

ECONOMIZZATORE D'ACQUA



caratteristiche tecniche

L'acqua fredda proveniente dall'acquedotto alimentava i macchinari presenti e da essi fuoriesce riscaldata. Invece di essere scaricata nella rete fognaria viene recuperata e convogliata nell'economizzatore che provvede a raffreddarla e inviarla nuovamente ai macchinari, evitando sprechi inutili e senza nuove richieste di acqua dall'acquedotto, risparmiando notevolmente sulla bolletta idrica. Inoltre l'acqua calda può essere utilizzata anche a fini di riscaldamento con ulteriore risparmio energetico.

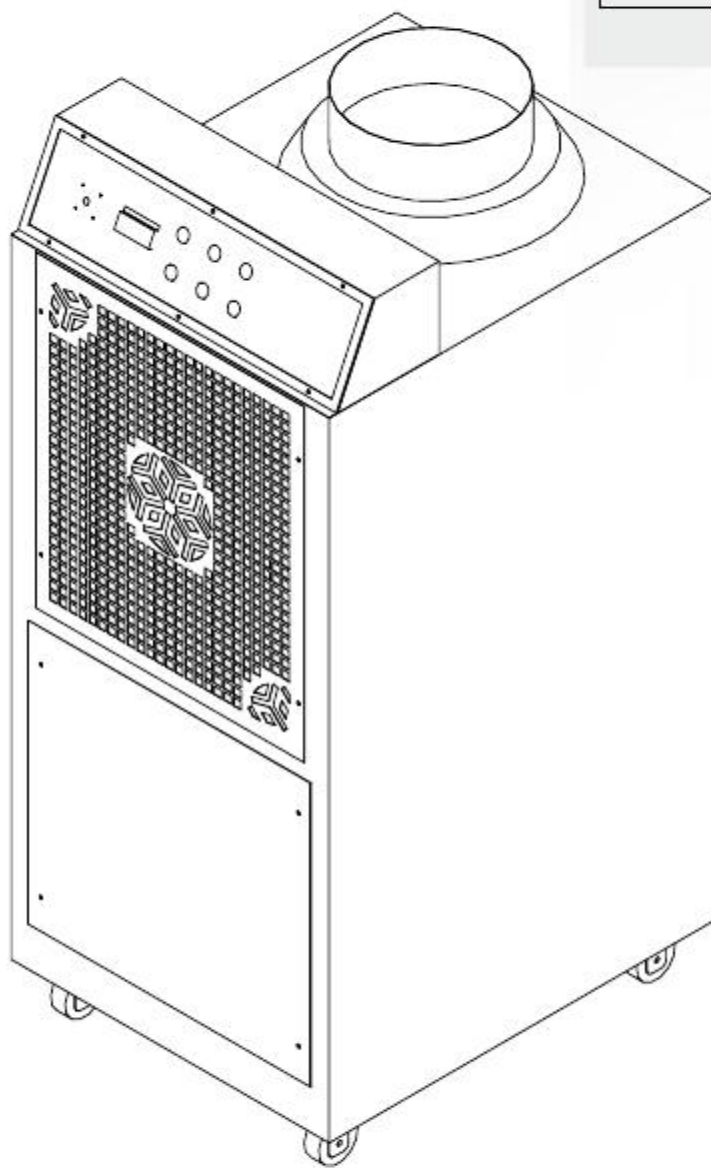
WATER ECONOMIZER
Technical Features

The cold water from the aqueduct supplies various equipment located and from them, it come out warm. Instead of being discharged into the drainage system, it is recovered and piped in the economizer which provides to cool it and send it back again to the machines, avoiding unnecessary wastage and no new demands for water by the aqueduct, saving considerably on water bills. Moreover, the hot water can also be used for heating with additional energy saving.

ECONOMIZZATORE D'ACQUA mm 800x660xh1570

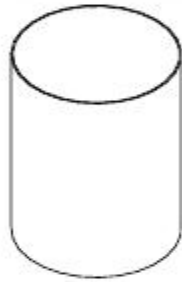
CODICE

01220103



CARAPINA INOX

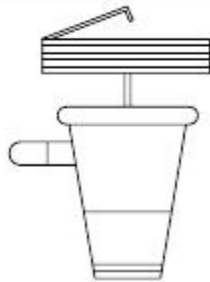
CODICE



01500103

VALVOLA TERMOSTATICA PER VASCA GELATERIA

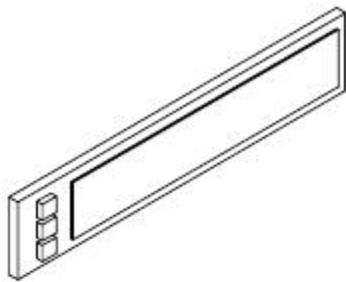
CODICE



01500224

CENTRALINA ELETTRONICA PER VASCA GELATERIA

CODICE



01500225

GLICOLE PER VASCHE GELATI

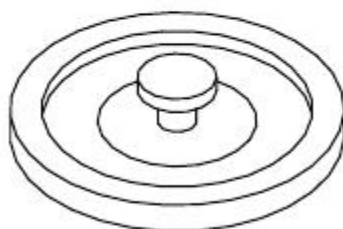
CODICE

TANICA DA 20 LITRI

01500226

COPERCHIO PER VASCHE GELATI

CODICE



01500227

MAGG. PER DOPPIA TEMPERATURA 12+6 PER VETRINE GELATI ALICE/AURORA

CODICE

01500220

MAGG. PER DOPPIA TEMPERATURA 18+6 PER VETRINE GELATI ALICE/AURORA

CODICE

01500273

MAGG. PER DOPPIA TEMPERATURA 12+12 PER VETRINE GELATI ALICE/AURORA

CODICE

01500221

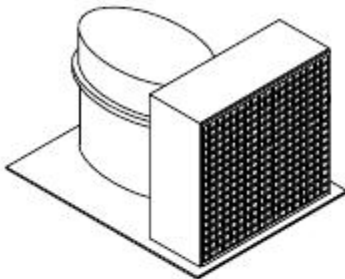
KIT RUOTE PER VETRINE GELATI

CODICE

01500222

UNITÀ CONDENSATRICE AD ARIA PER VASCHE GELATERIA

CODICE



n. 4+4

01500230

n. 6+6

01500231

n. 8+8

01500232

n. 10+10

01500233

n. 12+12

01500234

MODIFICA V. GELATI A TEMP. POSITIVA PER PASTICCERIA

CODICE

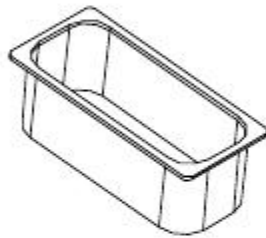
01500202

ETICHETTA GUSTO GELATO

CODICE

01500199

VASCHETTA GELATI

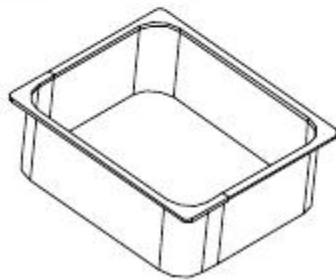


MISURE

CODICE

260x157x120h	01500009
260x157x150h	01500010
260x157x170h	01500011
360x165x120h	01500135
530x162x65h	01500274

VASCHETTA GELATI DOPPIO GUSTO

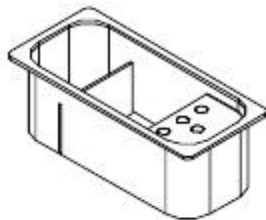


LUNGHEZZA

CODICE

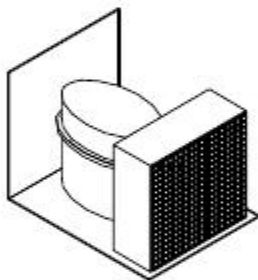
360x250x80h	01500136
-------------	----------

LAVAPORZIONATORE PER VASCHE GELATI



CODICE

01500137



MAGG. UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA
FINO A 10 ml

MAGG. UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA
FINO A 20 ml

CODICE

01500094
01500095

CODICE

UNITÀ CONDENSATRICE MISTO ARIA-ACQUA	01500173
UNITÀ CONDENSATRICE AD ACQUA	01500175
MAGG. PER UNITÀ CONDENSATRICE TROPICALIZZATA	01500203

PORTAGUSTI ILLUMINATI CON TARGHETTE PER VETRINE GELATI ALBA/MARGHERITA

LUNGHEZZA

CODICE

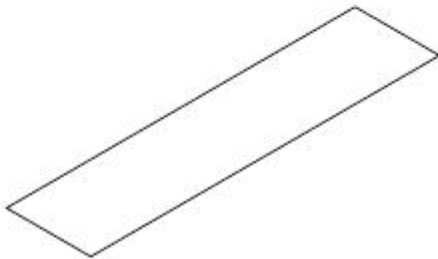


1000	01500001
1250	01500002
1500	01500003
2000	01500004

PIANO INOX COPRIVASCHEFFE PER VETRINA GELATI ALBA

LUNGHEZZA

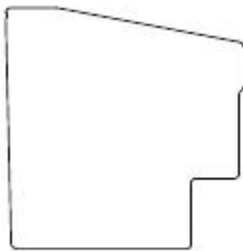
CODICE



1000	01500141
1250	01500142
1500	01500143
2000	01500144

FIANCO TERMINALE GREZZO DX PER VETRINA GELATI ALBA

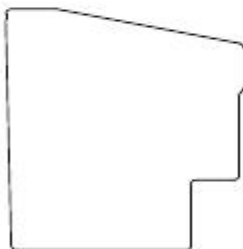
CODICE



01500145

FIANCO TERMINALE GREZZO SX PER VETRINA GELATI ALBA

CODICE



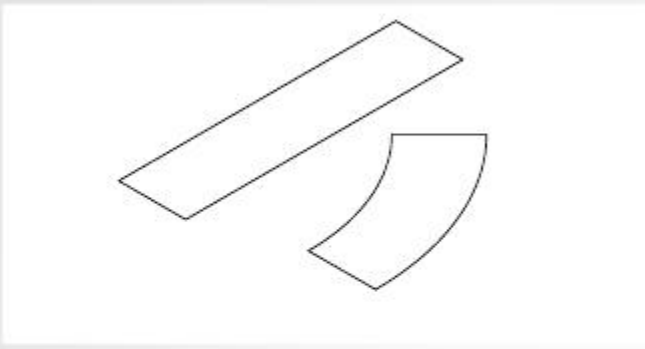
01500146

DIVISORIO IN VETRO PER VETRINA GELATI ALICE-AURORA

CODICE

01500269

PIANO INOX COPRIVASCHETTE PER VETRINA GELATI ALICE

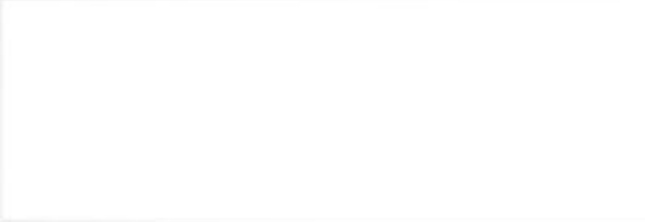


LUNGHEZZA

CODICE

1100	01500153
1600	01500154
2100	01500155
ANGOLO AP. 45°	01500156
ANGOLO AP. 30°	01500208

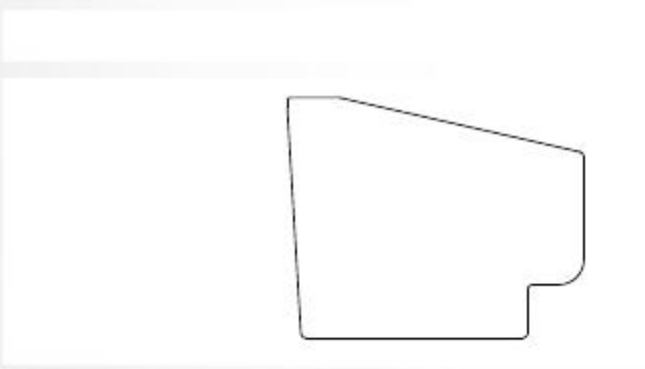
MAGGIORAZIONE PER TENDINA DI CHIUSURA VETRINA GELATI ALICE-AURORA-ALBA



LUNGHEZZA

CODICE

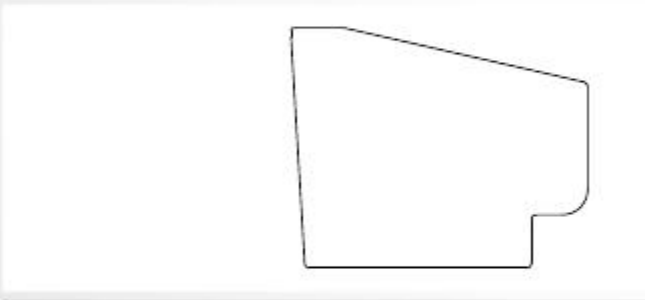
1100	01500150
1600	01500151
2100	01500152



CODICE

01500147

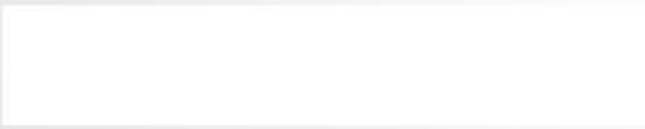
FIANCO TERMINALE GREZZO SX PER VETRINA GELATI ALICE-AURORA-ALBA



CODICE

01500148

KIT CANALIZZAZIONE PER VETRINA GELATI ALICE-AURORA



CODICE

01500149



PANNELLATURA E GRIGLIA LACCATE RAL

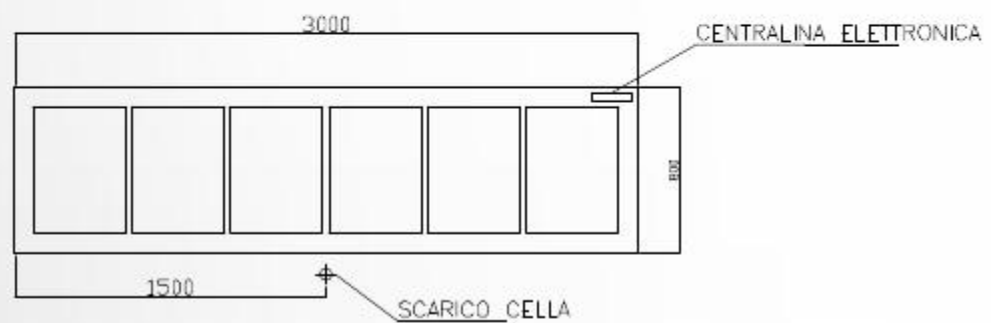
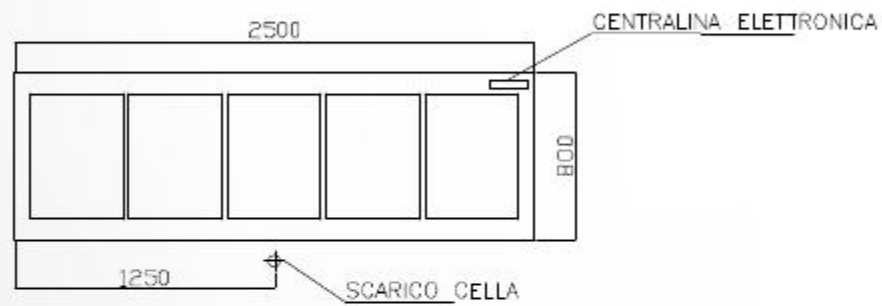
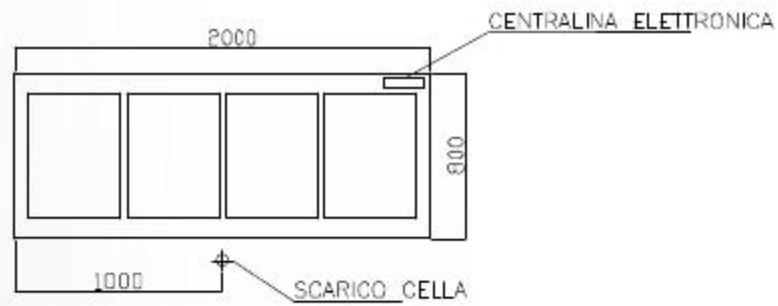
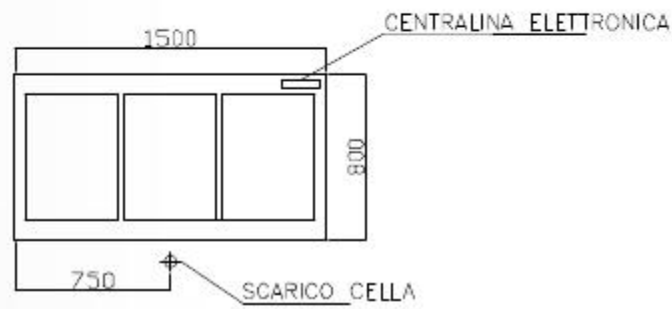
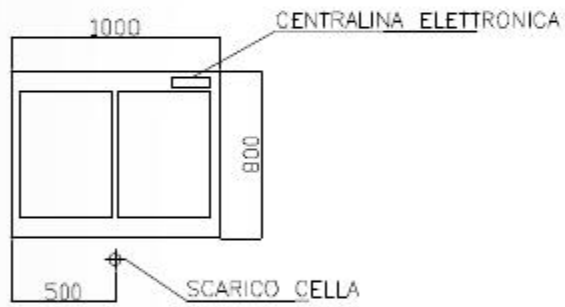
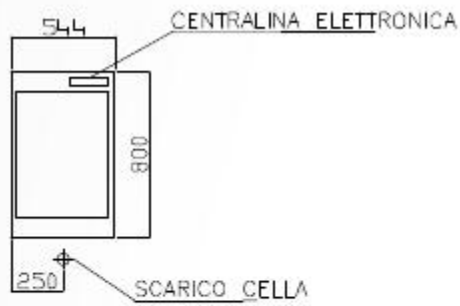
CODICE

VETRINA ALICE 1100	01500178
VETRINA ALICE 1600	01500179
VETRINA ALICE 2100	01500180
VETRINA ALICE ANGOLO	01500181
ILLUMINAZIONE A LED PER PANNELLATURA AURORA-MARGHERITA	01500268 ML
FIANCO TERMINALE LACCATO VETRINE MOD. ALICE-AURORA-MARGHERITA	01500182

PANNELLATURA LACCATE RAL PER VETRINA MOD. ALBA

CODICE

VETRINA ALBA 1000	01500183
VETRINA ALBA 1250	01500184
VETRINA ALBA 1500	01500185
VETRINA ALBA 2000	01500186
FIANCO TERMINALE LACCATO VETRINE MOD. ALBA	01500187



divisione freddo





divisione freddo

CELLA DA INCASSO MODELLO SYSTEM 1 TN STATICO

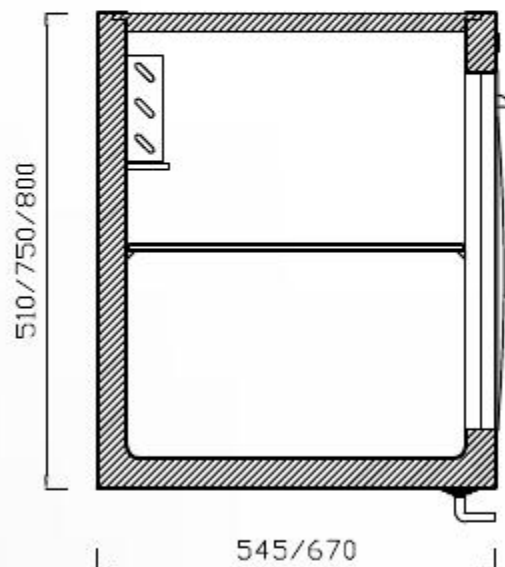
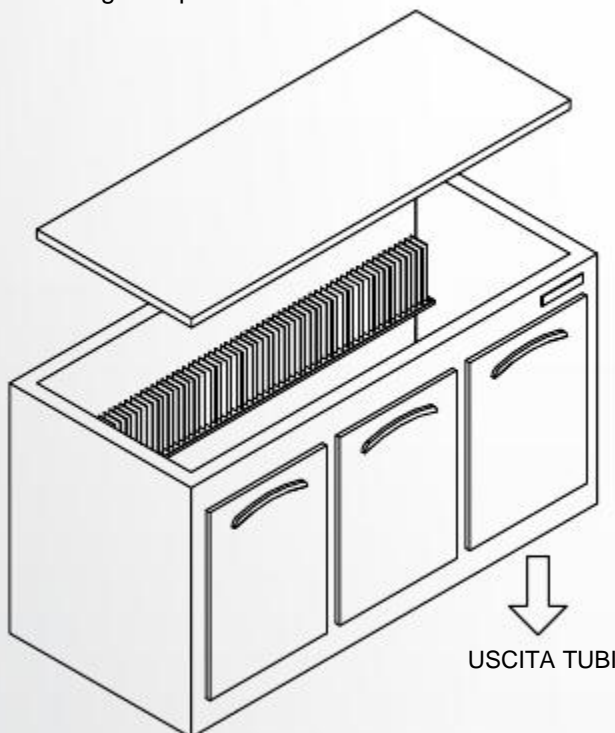
caratteristiche tecniche

Cella frigorifera in acciaio, interno cella in acciaio inox 18/10 AISI 304 finitura BA, isolamento in poliuretano espanso ecologico iniettato monoblocco con densità 40 Kg/m³; interno cella con angoli arrotondati e piletta di scarico; esterno cella con schiena e fondo in lamiera zincata; laterali lamiera zinco-plasticata; frontale lato operatore in acciaio inox lucido, finitura BA e tetto schiumato. Evaporatore alettato con gocciolatoio e valvola termostatica, pannello comandi con termostato digitale elettronico e interruttori spia luminosi, sportelli in acciaio inox 18/10 AISI 304, griglia intermedia in acciaio inox. Griglia di fondo optional.

BUILT – IN CASES MODEL STATIC SYSTEM 1 TN

Technical Features

Monoblock refrigerating stainless steel cold store, inside room in stainless steel AISI 304 18/10 and finishing BA, insulated by polyurethane top of 40 kg/mc. Inside case with rounded angles and floor drain; exterior case with back and bottom galvanized iron – sheet; plastic coated iron – sheet sides; front – view operator side in shining stainless steel finishing BA; engine compartment cover painted in iron – sheet oven – dried; foam roof. Enticed evaporator with drip and thermostatic valve, switchboard with electronic digital thermostat and bright spark gap; 18/10 AISI 304 stainless steel doors, stainless steel intermediated grille. Bottom grille optional.



L 544



PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 510	01040101
p 545	h 750	01040102
p 545	h 800	01040103

L 544



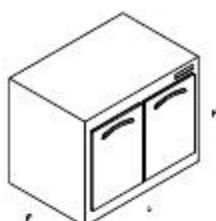
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 670	h 510	01040104
p 670	h 750	01040105
p 670	h 800	01040106

L 1000



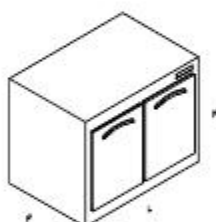
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 510	01040201
p 545	h 750	01040202
p 545	h 800	01040203

L 1000



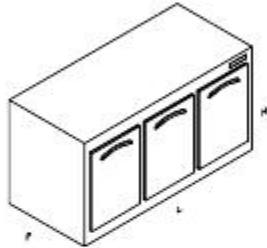
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 670	h 510	01040204
p 670	h 750	01040205
p 670	h 800	01040206

L 1500



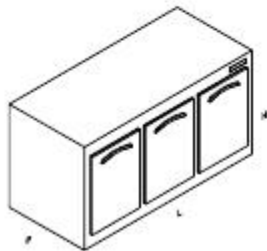
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 510	01040301
p 545	h 750	01040302
p 545	h 800	01040303

L 1500



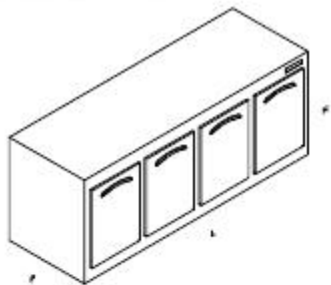
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 670	h 510	01040304
p 670	h 750	01040305
p 670	h 800	01040306

L 2000



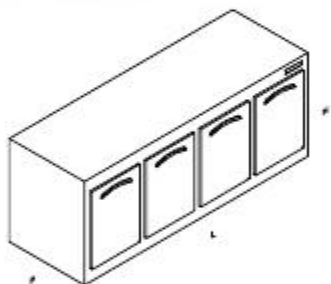
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 510	01040401
p 545	h 750	01040402
p 545	h 800	01040403

L 2000



PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 670	h 510	01040404
p 670	h 750	01040405
p 670	h 800	01040406

L 2500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01040501
	p 545	h 750	01040502
	p 545	h 800	01040503

L 2500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01040504
	p 670	h 750	01040505
	p 670	h 800	01040506

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01040601
	p 545	h 750	01040602
	p 545	h 800	01040603

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01040604
	p 670	h 750	01040605
	p 670	h 800	01040606



divisione freddo

CELLA DA INCASSO MODELLO SYSTEM 1 TN VENTILATO

caratteristiche tecniche

Cella frigorifera in acciaio, interno cella in acciaio inox 18/10 AISI 304 finitura BA, isolamento in poliuretano espanso ecologico iniettato monoblocco con densità 40 Kg/m³; interno cella con angoli arrotondati e piletta di scarico; esterno cella con schiena e fondo in lamiera zincata; laterali in lamiera zinco-plasticata; frontale lato operatore in acciaio inox lucido finitura BA e tetto schiumato. Evaporatore alettato con ventilatori e valvola termostatica, pannello comandi con termostato digitale elettronico e interruttori spia luminosi, sportelli in acciaio inox 18/10 AISI 304, griglia intermedia in acciaio inox. Griglia di fondo optional.

BUILT – IN CASES MODEL VENTILATED SYSTEM 1 TN

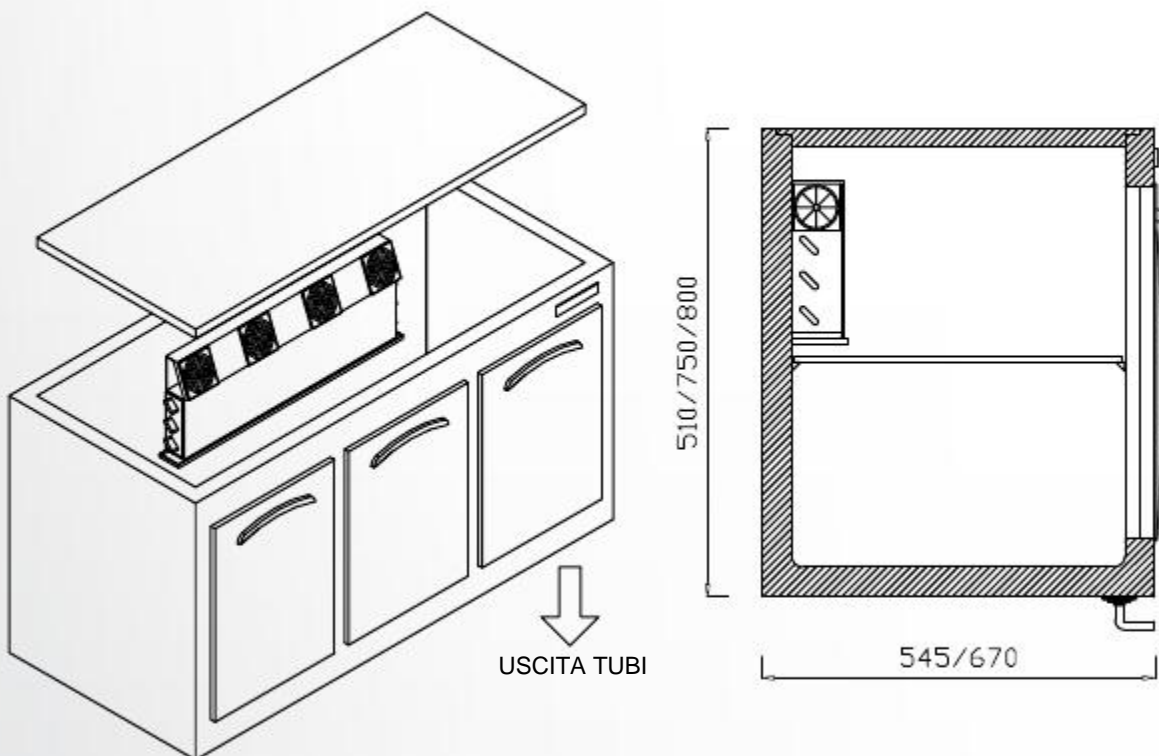
Technical Features

Embloc refrigerating stainless steel cold store, inside room in stainless steel AISI 304 18/10 and finishing BA, insulated by polyurethane top of 40 kg/mc.

Inside case with rounded angles and floor drain; exterior case with back and bottom galvanized iron – sheet; plastic coated iron – sheet sides; front – view operator side in shining stainless steel finishing BA and foam roof.

Finned evaporator with ventilator and thermostatic valve; switchboard with electronic digital thermostat and bright spark gap; 18/10 AISI 304 stainless steel doors.

Stainless steel intermediated grille. Bottom grille optional.

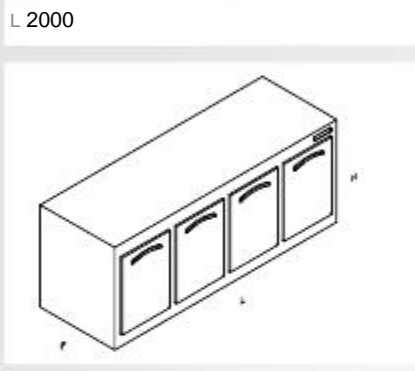


L 1000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01050201
	p 545	h 750	01050202
	p 545	h 800	01050203

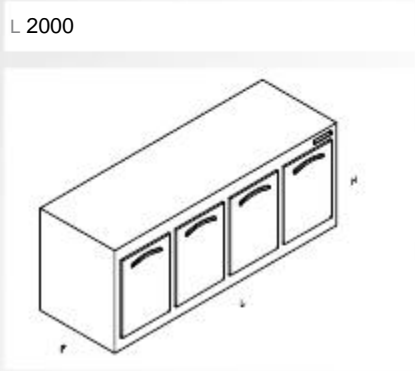
L 1000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01050204
	p 670	h 750	01050205
	p 670	h 800	01050206

L 1500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01050301
	p 545	h 750	01050302
	p 545	h 800	01050303

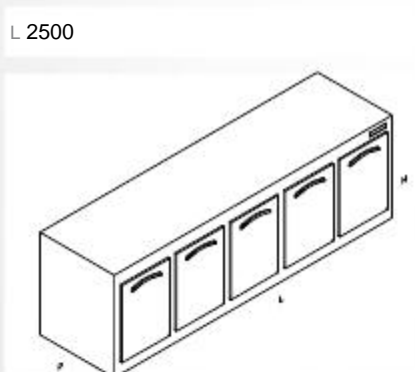
L 1500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01050304
	p 670	h 750	01050305
	p 670	h 800	01050306



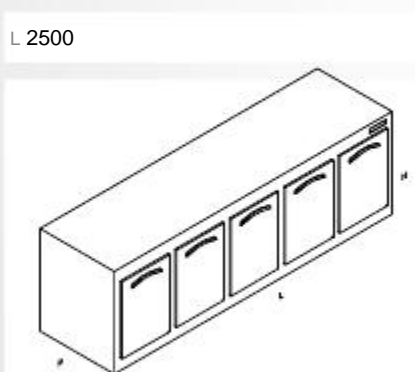
PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 545	h 510	01050401
p 545	h 750	01050402
p 545	h 800	01050403



PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 670	h 510	01050404
p 670	h 750	01050405
p 670	h 800	01050406



PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 545	h 510	01050501
p 545	h 750	01050502
p 545	h 800	01050503



PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 670	h 510	01050504
p 670	h 750	01050505
p 670	h 800	01050506

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01050601
	p 545	h 750	01050602
	p 545	h 800	01050603

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01050604
	p 670	h 750	01050605
	p 670	h 800	01050606



divisione freddo

CELLA DA INCASSO MODELLO SYSTEM 1 BT STATICO CON SERPENTINA AFFOGATA

caratteristiche tecniche

Cella frigorifera in acciaio, interno cella in acciaio inox 18/10 AISI 304 finitura BA, isolamento in poliuretano espanso ecologico iniettato monoblocco con densità 40 Kg/m³; interno cella con angoli arrotondati; esterno cella con schiena e fondo in lamiera zincata; laterali lamiera zinco-plasticata; frontale lato operatore in acciaio inox lucido, finitura BA.

Bassa temperatura, tetto schiumato; serpentina in rame lato schiena, lato fianchi e tetto cella con valvola termostatica, pannello comandi con termostato digitale elettronico e interruttori spia luminosi, sportelli in acciaio inox 18/10 AISI 304 con cavo riscaldato.

Griglia intermedia in acciaio inox.

Griglia di fondo optional.

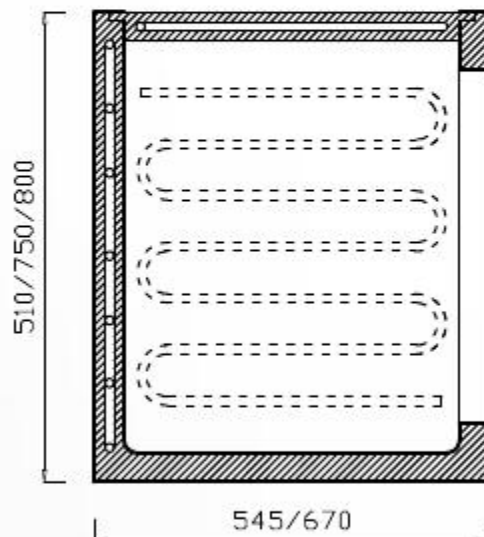
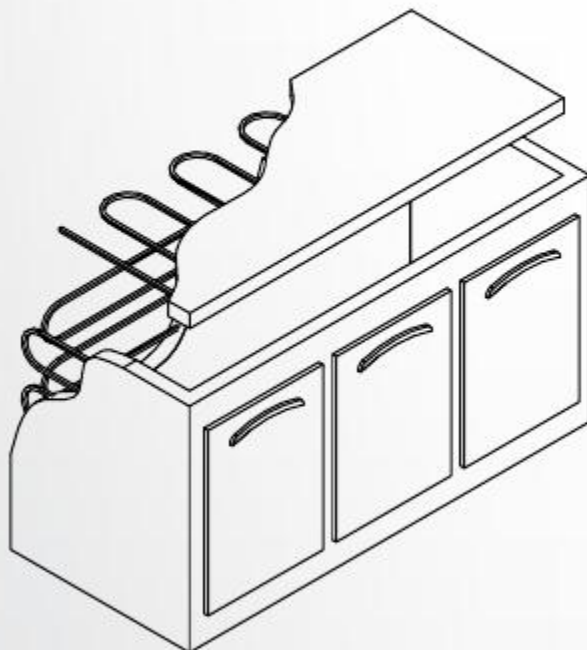
BUILT – IN CASES MODEL STATIC SYSTEM 1 BT WITH DROWNED COPPER TUBE

Technical Features

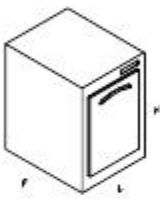
Embloc refrigerating stainless steel cold store, inside room in stainless steel AISI 304 18/10 and finishing BA, insulated by polyurethane top of 40 kg/mc.


Inside case with rounded angles ; exterior case with back and bottom galvanized iron – sheet; plastic coated iron – sheet sides; front – view operator side in shining stainless steel finishing BA.

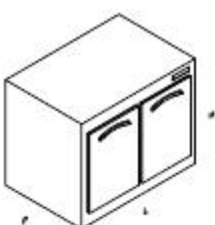
Low temperature and foam roof; copper tube in back, sides and roof's cold store with thermostatic valve, Switchboard with electronic digital thermostat and bright spark gap; 18/10 AISI 304 stainless steel doors with heated cable, stainless steel intermediated grille. Bottom grille optional.

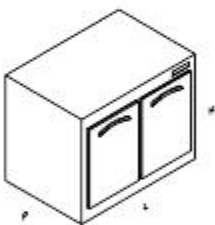


CELLA DA INCASSO BT STATICA CON SERPENTINA AFFOGATA

L 600	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01070101
	p 545	h 750	01070102
	p 545	h 800	01070103

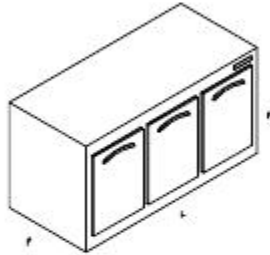
L 600	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01070104
	p 670	h 750	01070105
	p 670	h 800	01070106

L 1090	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01070201
	p 545	h 750	01070202
	p 545	h 800	01070203

L 1090	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01070204
	p 670	h 750	01070205
	p 670	h 800	01070206

CELLA DA INCASSO BT STATICA CON SERPENTINA AFFOGATA

L 1500



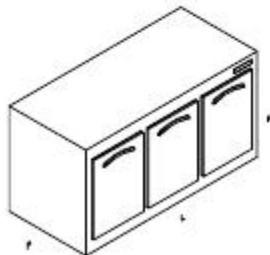
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 510	01070301
p 545	h 750	01070302
p 545	h 800	01070303

L 1500



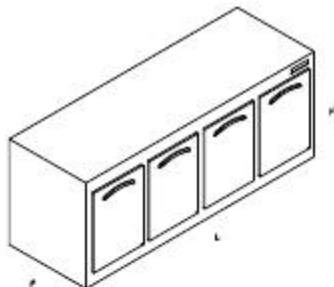
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 670	h 510	01070304
p 670	h 750	01070305
p 670	h 800	01070306

L 2000



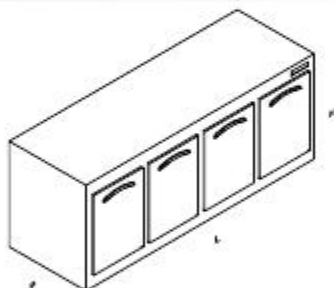
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 510	01070401
p 545	h 750	01070402
p 545	h 800	01070403

L 2000



PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 670	h 510	01070404
p 670	h 750	01070405
p 670	h 800	01070406

CELLA DA INCASSO BT STATICA CON SERPENTINA AFFOGATA

L 2500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01070501
	p 545	h 750	01070502
	p 545	h 800	01070503

L 2500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01070504
	p 670	h 750	01070505
	p 670	h 800	01070506

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01070601
	p 545	h 750	01070602
	p 545	h 800	01070603

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01070604
	p 670	h 750	01070605
	p 670	h 800	01070606



divisione freddo

CELLA DA INCASSO MODELLO SYSTEM 1 TN STATICO CON VANO MOTORE

caratteristiche tecniche

Cella frigorifera in acciaio inox, interno cella in acciaio inox 18/10 AISI 304 e finitura BA, isolamento in poliuretano espanso ecologico iniettato monoblocco con densità 40 Kg/m³; interno cella con angoli arrotondati e piletta di scarico; esterno cella con schiena e fondo in lamiera zincata; laterali lamiera zinco-plastificata; frontale lato operatore in acciaio inox lucido e finitura BA; mascherina vano motore in lamiera verniciata a forno; tetto schiumato e zoccolo di base in lamiera zincata 15/10.

Evaporatore alettato connesso con unità condensatrice ermetica condensata ad aria e gocciolatoio; pannello comandi con termostato digitale elettronico e interruttori spia luminosi; vano motore con griglia di areazione. Sportelli in acciaio inox 18/10 AISI 304. Griglia intermedia in acciaio inox. Griglia di fondo optional.

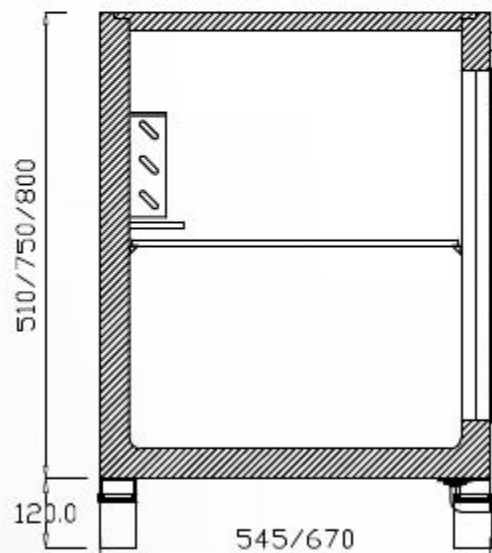
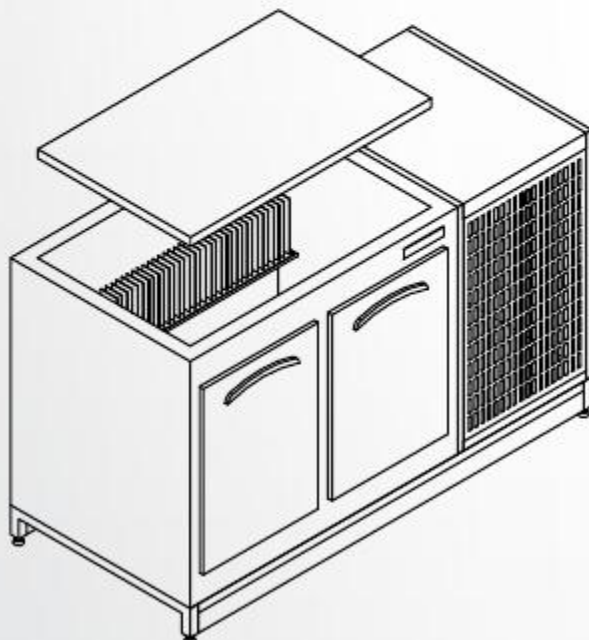
BUILT – IN CASES MODEL STATIC SYSTEM 1 TN WITH ENGINE COMPARTMENT

Technical Features

Embloc refrigerating stainless steel cold store, inside room in stainless steel AISI 304 18/10 and finishing BA, insulated by polyurethane top of 40 kg/mc.

Inside case with rounded angles and floor drain; exterior case with back and bottom galvanized iron – sheet; plastic coated iron – sheet sides; front – view operator side in shining stainless steel finishing BA; engine compartment cover painted in iron – sheet oven – dried; foam roof and base in galvanized iron - sheet 15/10.

Enticed evaporator connected to hermetic condenser unit air and drip; switchboard with electronic digital thermostat and bright spark gap; engine compartments with areation grille. 18/10 AISI 304 stainless steel doors. Stainless steel intermediated grille. Bottom grille optional.



CELLA DA INCASSO TN STATICA CON VANO MOTORE

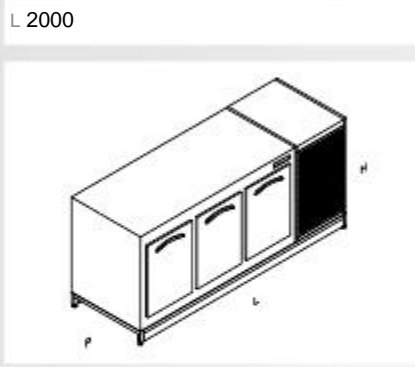
L 1000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01080101
	p 545	h 870	01080102
	p 545	h 920	01080103

L 1000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01080104
	p 670	h 870	01080105
	p 670	h 920	01080106

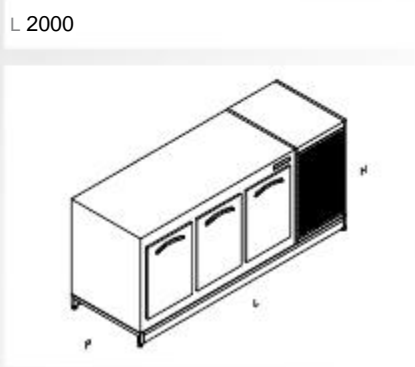
L 1500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01080201
	p 545	h 870	01080202
	p 545	h 920	01080203

L 1500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01080204
	p 670	h 870	01080205
	p 670	h 920	01080206

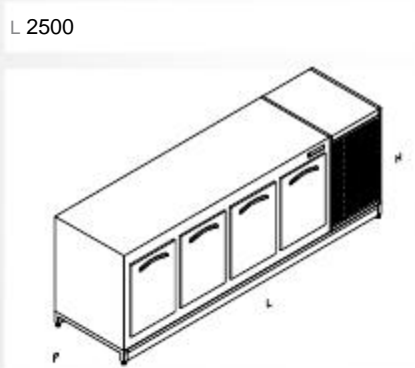
CELLA DA INCASSO TN STATICA CON VANO MOTORE



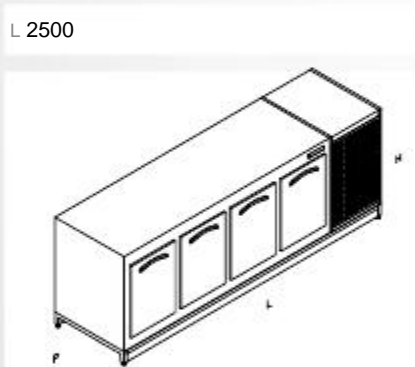
PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 545	h 630	01080301
p 545	h 870	01080302
p 545	h 920	01080303



PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 670	h 630	01080304
p 670	h 870	01080305
p 670	h 920	01080306



PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 545	h 630	01080401
p 545	h 870	01080402
p 545	h 920	01080403



PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 670	h 630	01080404
p 670	h 870	01080405
p 670	h 920	01080406

CELLA DA INCASSO TN STATICA CON VANO MOTORE

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01080501
	p 545	h 870	01080502
	p 545	h 920	01080503

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01080504
	p 670	h 870	01080505
	p 670	h 920	01080506

L 3500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01080601
	p 545	h 870	01080602
	p 545	h 920	01080603

L 3500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01080604
	p 670	h 870	01080605
	p 670	h 920	01080606



divisione freddo

CELLA DA INCASSO MODELLO SYSTEM 1 TN VENTILATO CON VANO MOTORE

caratteristiche tecniche

Cella frigorifera in acciaio inox, interno cella in acciaio inox 18/10 AISI 304 e finitura BA, isolamento in poliuretano espanso ecologico iniettato monoblocco con densità 40 Kg/m³; interno cella con angoli arrotondati e piletta di scarico; esterno cella con schiena e fondo in lamiera zincata; laterali lamiera zinco-plastificata; frontale lato operatore in acciaio inox lucido e finitura BA; mascherina vano motore in lamiera verniciata a forno; tetto schiumato e zoccolo di base in lamiera zincata 15/10.

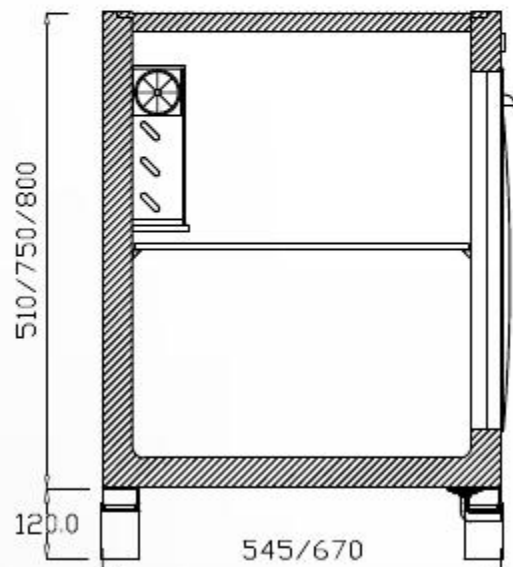
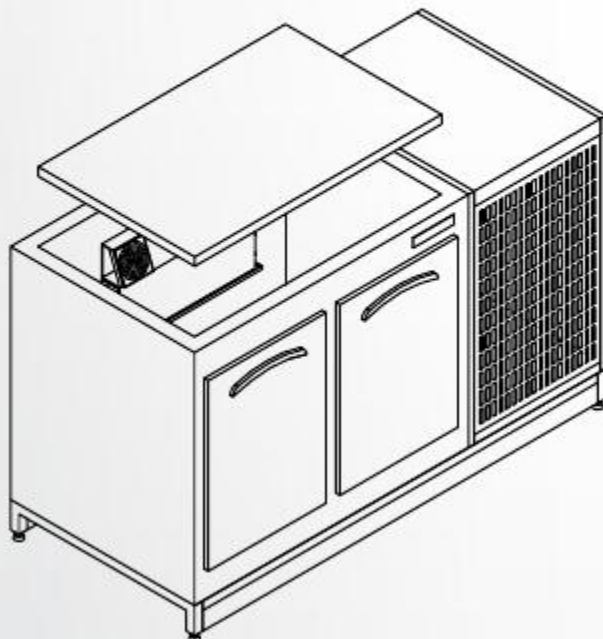
Refrigerazione ventilata composta da evaporatore alettato con ventilatori connesso con unità condensatrice ermetica condensata ad aria e gocciolatoio in acciaio inox; pannello comandi con termostato digitale elettronico e interruttori spia luminosi; vano motore con griglia di areazione. sportelli in acciaio inox 18/10 AISI 304. Griglia intermedia in acciaio inox. Griglia di fondo optional.

BUILT – IN CASES MODEL STATIC SYSTEM 1 TN WITH ENGINE COMPARTEMENT Tecnical Features

Embloc refrigerating stainless steel cold store, inside room in stainless steel AISI 304 18/10 and finishing BA, insulated by polyurethane top of 40 kg/mc.

Inside case with rounded angles and floor drain; exterior case with back and bottom galvanized iron – sheet; plastic coated iron – sheet sides; front – view operator side in shining stainless steel finishing BA; engine compartment cover painted in iron – sheet oven – dried; foam roof and base in galvanized iron - sheet 15/10.

Enticed evaporator connected to hermetic condenser unit air and drip;
switchboard with electronic digital thermostat and bright spark gap; engine compartments with areation grille. 18/10 AISI 304 stainless steel doors. Stainless steel intermediated grille. Bottom grille optional.



CELLA DA INCASSO TN VENTILATA CON VANO MOTORE

L 1500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01090201
	p 545	h 870	01090202
	p 545	h 920	01090203

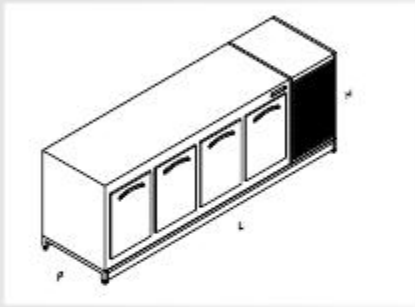
L 1500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01090204
	p 670	h 870	01090205
	p 670	h 920	01090206

L 2000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01090301
	p 545	h 870	01090302
	p 545	h 920	01090303

L 2000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01090304
	p 670	h 870	01090305
	p 670	h 920	01090306

CELLA DA INCASSO TN VENTILATA CON VANO MOTORE

L 2500



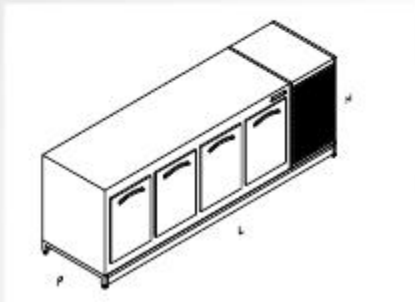
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 630	01090401
p 545	h 870	01090402
p 545	h 920	01090403

L 2500



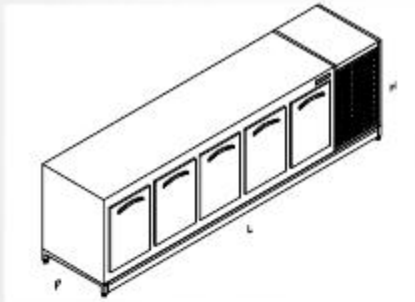
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 670	h 630	01090404
p 670	h 870	01090405
p 670	h 920	01090406

L 3000



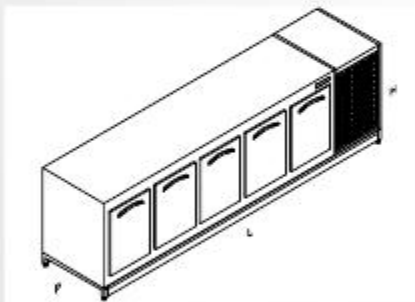
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 630	01090501
p 545	h 870	01090502
p 545	h 920	01090503

L 3000



PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 670	h 630	01090504
p 670	h 870	01090505
p 670	h 920	01090506

CELLA DA INCASSO TN VENTILATA CON VANO MOTORE

L 3500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01090601
	p 545	h 870	01090602
	p 545	h 920	01090603

L 3500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01090604
	p 670	h 870	01090605
	p 670	h 920	01090606



divisione freddo

CELLA DA INCASSO MODELLO SYSTEM 1 BN STATICO CON SERPENTINA AFFOGATA E VANO MOTORE

caratteristiche tecniche

Cella frigorifera in acciaio inox, interno cella in acciaio inox 18/10 AISI 304 e finitura BA, isolamento in poliuretano espanso ecologico iniettato monoblocco con densità 40 Kg/m³; interno cella con angoli arrotondati e piletta di scarico; esterno cella con schiena e fondo in lamiera zincata; laterali lamiera zinco-plasticata; frontale lato operatore in acciaio inox lucido e finitura BA, mascherina vano motore in lamiera verniciata a forno, zoccolo di base in lamiera zincata 15/10.

Tetto schiumato, serpentina in rame posta sulla schiena, fianchi e tetto cella, con unità condensatrice ermetica per bassa temperatura.

Pannello comandi con termostato digitale elettronico e interruttori spia luminosi; vano motore con griglia di areazione.

Sportelli in acciaio inox 18/10 AISI 304 con vano riscaldato, perimetro cornice.

Griglia intermedia in acciaio inox. Griglia di fondo optional.

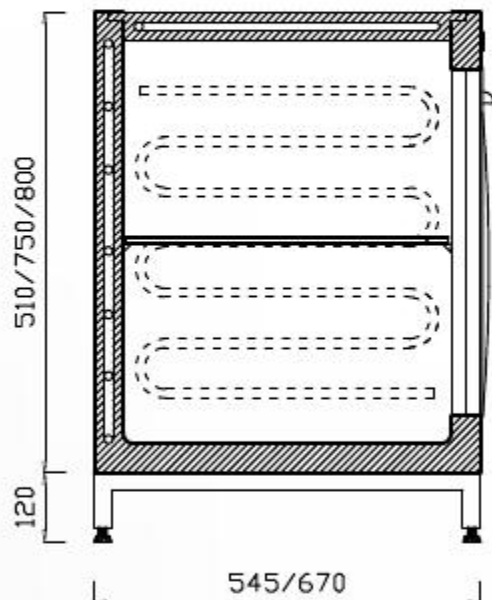
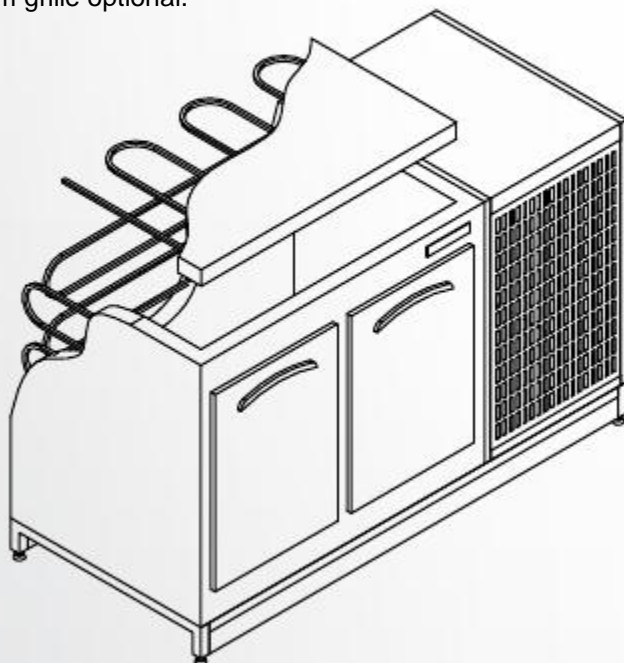
BUILT – IN CASES MODEL STATIC SYSTEM 1 BT WITH COPPER TUBE AND ENGINE COMPARTMENT Technical Features

Embloc refrigerating stainless steel cold store, inside room in stainless steel AISI 304 18/10 and finishing BA, insulated by polyurethane top of 40 kg/mc.

Inside case with rounded angles and floor drain; exterior case with back and bottom galvanized iron – sheet; plastic coated iron – sheet sides; front – view operator side in shining stainless steel finishing BA; engine compartment cover painted in iron – sheet oven – dried; foam roof and base in galvanized iron - sheet 15/10. Foam roof, copper tube in back, sides and roof's cold store with hermetic condensing units for low temperature.

Switchboard with electronic digital thermostat and bright spark gap; engine compartments with areation grille. 18/10 AISI 304 stainless steel doors. Stainless steel intermediated grille.

Bottom grille optional.



CELLA DA INCASSO BT STATICA CON SERPENTINA AFFOGATA E VANO MOTORE

L 1000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01110101
	p 545	h 870	01110102
	p 545	h 920	01110103

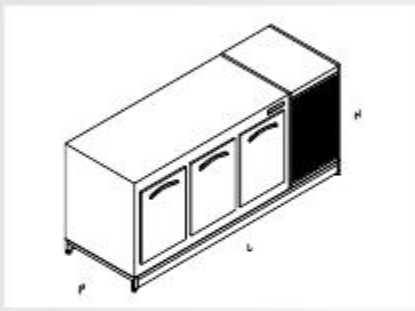
L 1000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01110104
	p 670	h 870	01110105
	p 670	h 920	01110106

L 1500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01110201
	p 545	h 870	01110202
	p 545	h 920	01110203

L 1500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01110204
	p 670	h 870	01110205
	p 670	h 920	01110206

CELLA DA INCASSO BT STATICA CON SERPENTINA AFFOGATA E VANO MOTORE

L 2000



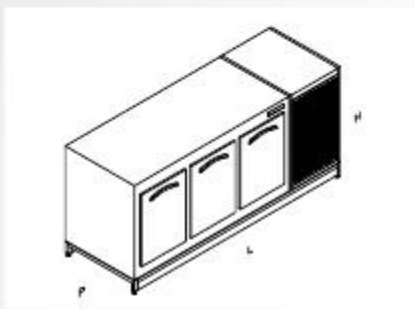
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 630	01110301
p 545	h 870	01110302
p 545	h 920	01110303

L 2000



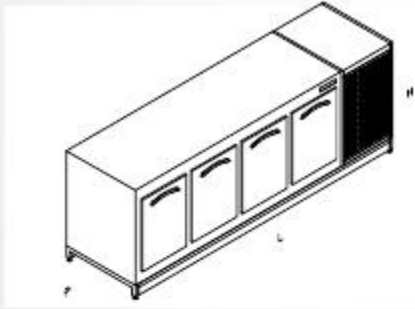
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 670	h 630	01110304
p 670	h 870	01110305
p 670	h 920	01110306

L 2500



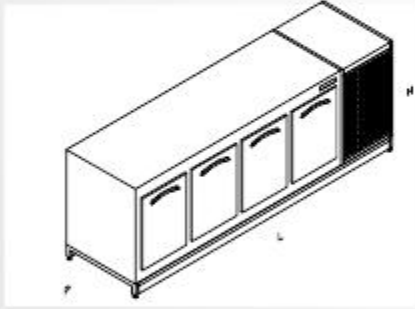
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 630	01110401
p 545	h 870	01110402
p 545	h 920	01110403

L 2500



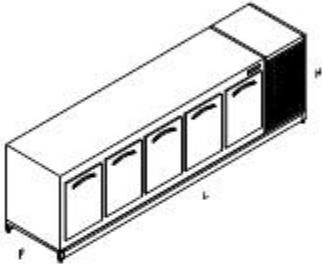
PROFONDITÀ

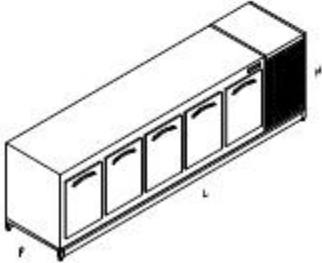
ALTEZZA

CODICE

p 670	h 630	01110404
p 670	h 870	01110405
p 670	h 920	01110406

CELLA DA INCASSO BT STATICA CON SERPENTINA AFFOGATA E VANO MOTORE

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01110501
	p 545	h 870	01110502
	p 545	h 920	01110503

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01110504
	p 670	h 870	01110505
	p 670	h 920	01110506



divisione freddo

CELLA DA INCASSO MODELLO SYSTEM 1 TN STATICO CON U.C. COLLEGATA

caratteristiche tecniche

Cella frigorifera in acciaio inox, interno cella in acciaio inox 18/10 AISI 304 e finitura BA, isolamento in poliuretano espanso ecologico iniettato monoblocco con densità 40 Kg/m³; interno cella con angoli arrotondati e piletta di scarico; esterno cella con schiena e fondo in lamiera zincata; laterali lamiera zinco-plastificata; frontale lato operatore in acciaio inox lucido e finitura BA e tetto schiumato. Evaporatore alettato connesso con unità condensatrice ermetica condensata ad aria e gocciolatoio; Pannello comandi con termostato digitale elettronico e interruttori spia luminosi. Sportelli in acciaio inox 18/10 AISI 304. Griglia intermedia in acciaio inox. Griglia di fondo optional.

BUILT – IN CASES MODEL STATIC SYSTEM 1 TN CONNECTED TO CONDENSER UNIT Technical Features

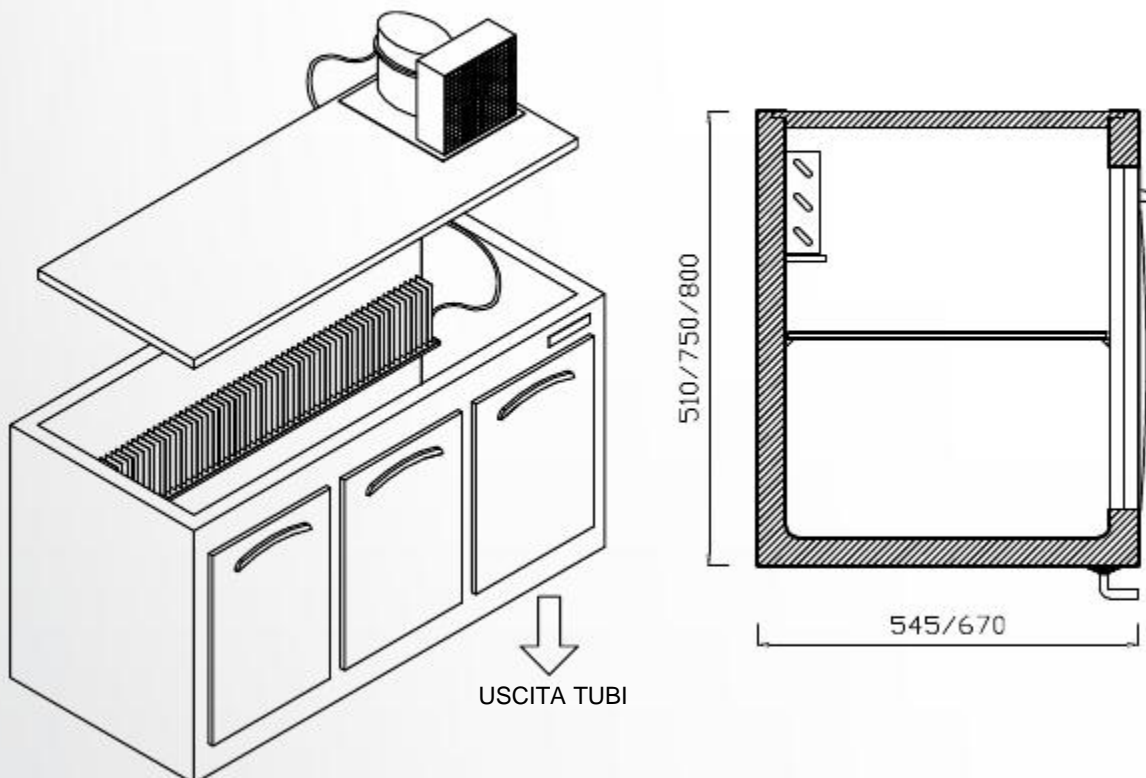
Embloc refrigerating stainless steel cold store, inside room in stainless steel AISI 304 18/10 and finishing BA, insulated by polyurethane top of 40 kg/mc.

Inside case with rounded angles and floor drain; exterior case with back and bottom galvanized iron – sheet; plastic coated iron – sheet sides; front – view operator side in shining stainless steel finishing BA and foam roof.

Enticed evaporator connected to hermetic air condenser unit and drip.

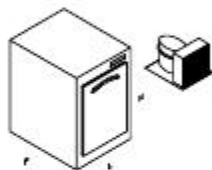
Switchboard with electronic digital thermostat and bright spark gap.

18/10 AISI 304 stainless steel doors. Stainless steel intermediated grille. Bottom grille optional.



CELLA DA INCASSO TN STATICA CON UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA

L 544



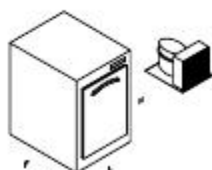
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 545	h 510	01120101
p 545	h 750	01120102
p 545	h 800	01120103

L 544



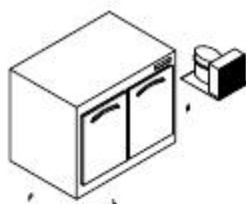
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 670	h 510	01120104
p 670	h 750	01120105
p 670	h 800	01120106

L 1000



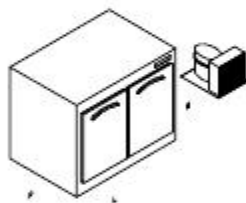
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 545	h 510	01120201
p 545	h 750	01120202
p 545	h 800	01120203

L 1000



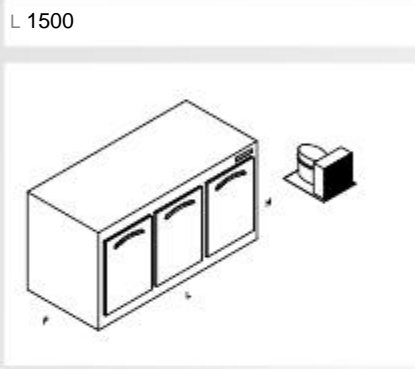
PROFONDITÀ

ALTEZZA

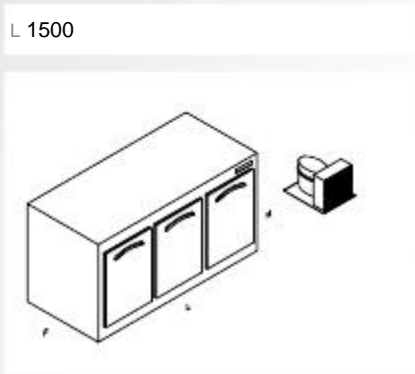
CODICE

PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 670	h 510	01120204
p 670	h 750	01120205
p 670	h 800	01120206

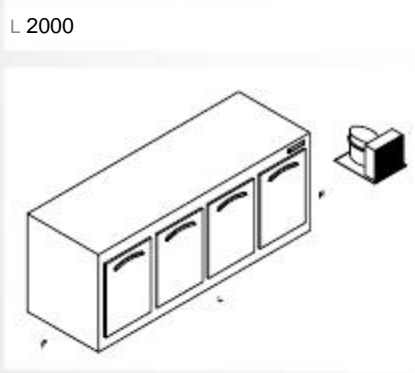
CELLA DA INCASSO TN STATICA CON UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA



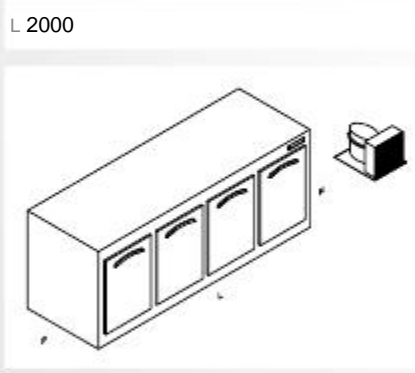
PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 545	h 510	01120301
p 545	h 750	01120302
p 545	h 800	01120303



PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 670	h 510	01120304
p 670	h 750	01120305
p 670	h 800	01120306



PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 545	h 510	01120401
p 545	h 750	01120402
p 545	h 800	01120403



PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
p 670	h 510	01120404
p 670	h 750	01120405
p 670	h 810	01120406

CELLA DA INCASSO TN STATICA CON UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA

L 2500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01120501
	p 545	h 750	01120502
	p 545	h 800	01120503

L 2500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01120504
	p 670	h 750	01120505
	p 670	h 800	01120506

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01120601
	p 545	h 750	01120602
	p 545	h 800	01120603

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01120604
	p 670	h 750	01120605
	p 670	h 800	01120606



divisione freddo

CELLA DA INCASSO MODELLO SYSTEM 1 TN VENTILATA CON U.C. COLLEGATA

caratteristiche tecniche

Cella frigorifera in acciaio inox, interno cella in acciaio inox 18/10 AISI 304 e finitura BA, isolamento in poliuretano espanso ecologico iniettato monoblocco con densità 40 Kg/m³; interno cella con angoli arrotondati e piletta di scarico; esterno cella con schiena e fondo in lamiera zincata; laterali lamiera zinco-plasticata; frontale lato operatore in acciaio inox lucido e finitura BA; tetto schiumato.

Refrigerazione ventilata composta da evaporatore alettato con ventilatori connesso con unità condensata ad aria collegata esterna.

Pannello comandi con termostato digitale elettronico e interruttori spia luminosi.

Sportelli in acciaio inox 18/10 AISI 304. Griglia intermedia in acciaio inox. Griglia di fondo optional.

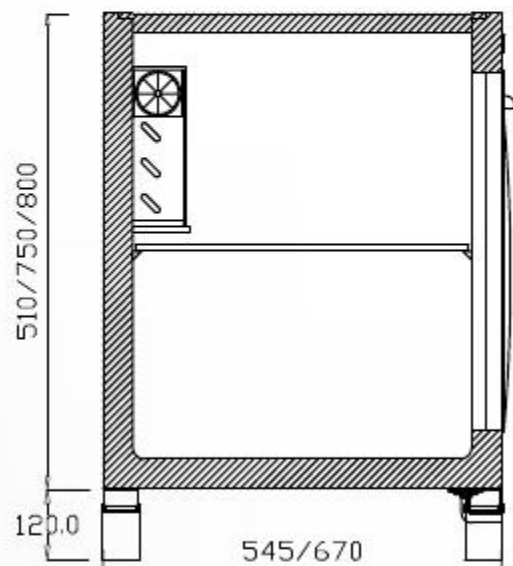
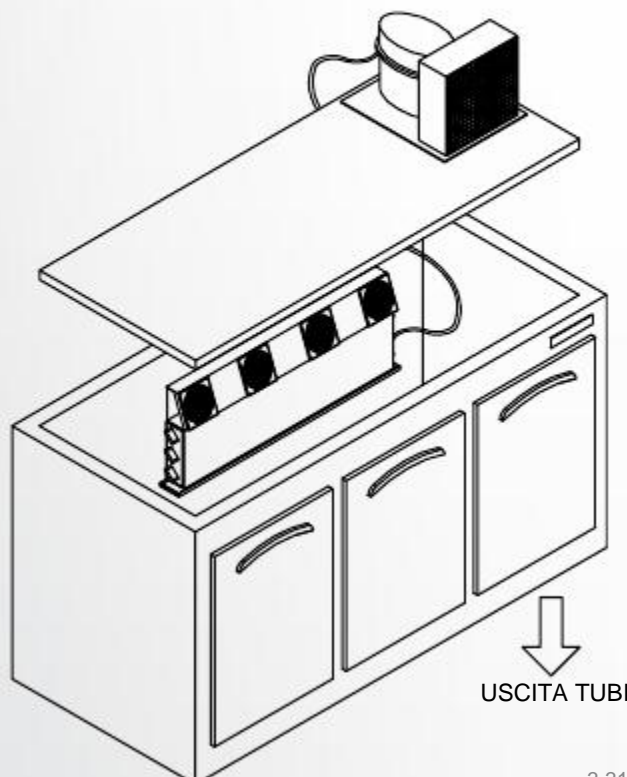
BUILT – IN CASES MODEL VENTILATED SYSTEM 1 TN CONNECTED TO CONDENSER UNIT

Technical Features

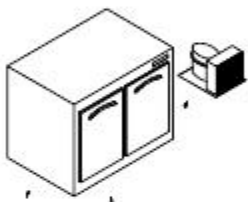
Embloc refrigerating stainless steel cold store, inside room in stainless steel AISI 304 18/10 and finishing BA, insulated by polyurethane top of 40 kg/mc.

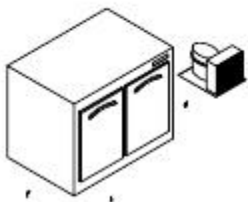
Inside case with rounded angles and floor drain; exterior case with back and bottom galvanized iron – sheet; plastic coated iron – sheet sides; front – view operator side in shining stainless steel finishing BA; engine compartment cover painted in iron – sheet oven – dried; foam roof.

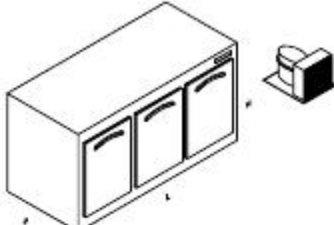
Ventilated refrigeration composed by an enticed evaporator with blowers connected to unit condenser external air. Switchboard with electronic digital thermostat and bright spark gap; 18/10 AISI 304 stainless steel doors, stainless steel intermediated grille. Bottom grille optional.

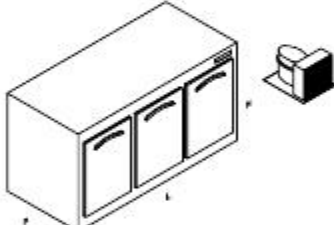


CELLA DA INCASSO TN VENTILATA CON UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA

L 1000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01130201
	p 545	h 750	01130202
	p 545	h 800	01130203

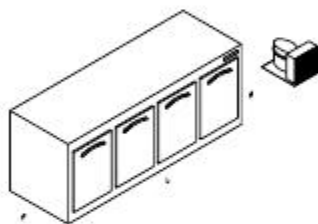
L 1000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01130204
	p 670	h 750	01130205
	p 670	h 800	01130206

L 1500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01130301
	p 545	h 750	01130302
	p 545	h 800	01130303

L 1500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01130304
	p 670	h 750	01130305
	p 670	h 800	01130306

CELLA DA INCASSO TN VENTILATA CON UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA

L 2000



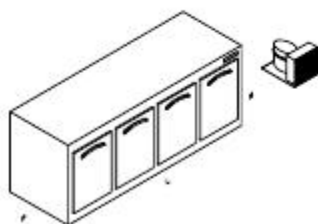
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 510	01130401
p 545	h 750	01130402
p 545	h 800	01130403

L 2000



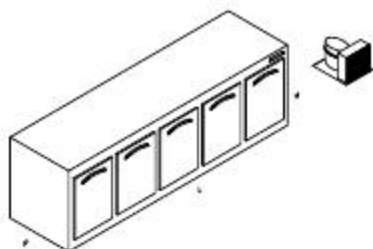
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 670	h 510	01130404
p 670	h 750	01130405
p 670	h 800	01130406

L 2500



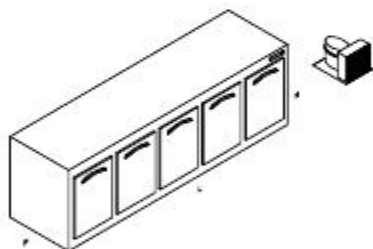
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 510	01130501
p 545	h 750	01130502
p 545	h 800	01130503

L 2500



PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 670	h 510	01130504
p 670	h 750	01130505
p 670	h 810	01130506



CELLA DA INCASSO TN VENTILATA CON UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01130601
	p 545	h 750	01130602
	p 545	h 800	01130603

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01130604
	p 670	h 750	01130605
	p 670	h 800	01130606



divisione freddo

CELLA DA INCASSO MODELLO SYSTEM 1 TN STATICA CON U.C. COLLEGATA E ZOCCOLO DI BASE

caratteristiche tecniche

Cella frigorifera in acciaio inox, interno cella in acciaio inox 18/10 AISI 304 e finitura BA, isolamento in poliuretano espanso ecologico iniettato monoblocco con densità 40 Kg/m³; interno cella con angoli arrotondati e piletta di scarico; esterno cella con schiena e fondo in lamiera zincata; laterali lamiera zinco-plastificata; frontale lato operatore in acciaio inox lucido e finitura BA; tetto schiumato. Refrigerazione statica composta da evaporatore alettato connesso con unità condensata ad aria collegata esterna.

Pannello comandi con termostato digitale elettronico e interruttori spia luminosi.

Sportelli in acciaio inox 18/10 AISI 304. Griglia intermedia in acciaio inox. Griglia di fondo optional.

BUILT – IN CASES MODEL STATIC SYSTEM 1 TN CONNECTED TO CONDENSER UNIT AND BASEBOARD

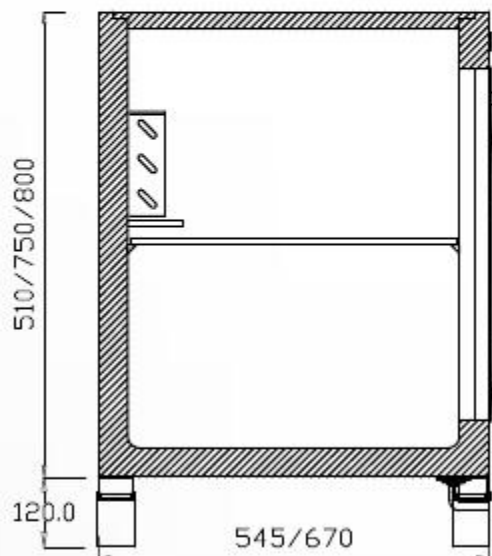
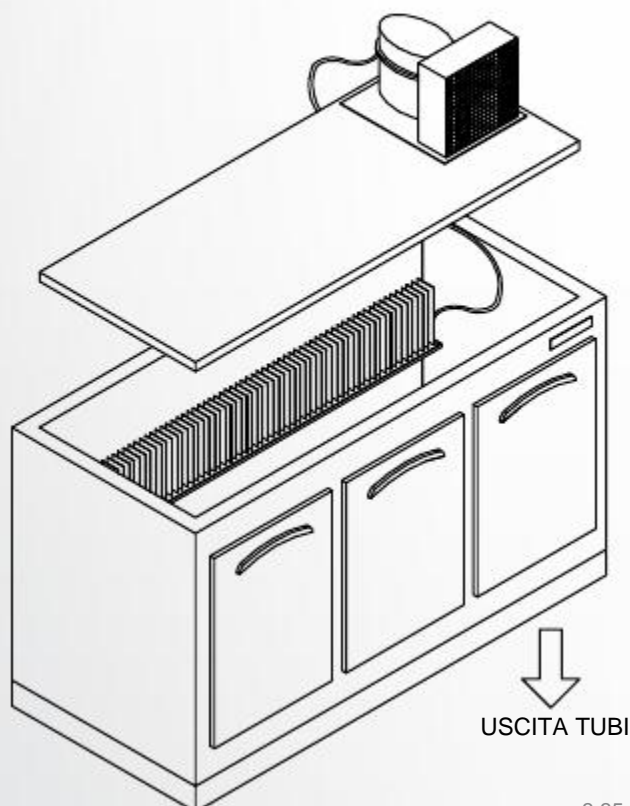
Technical Features

Embloc refrigerating stainless steel cold store, inside room in stainless steel AISI 304 18/10 and finishing BA, insulated by polyurethane top of 40 kg/mc.

Inside case with rounded angles and floor drain; exterior case with back and bottom galvanized iron – sheet; plastic coated iron – sheet sides; front – view operator side in shining stainless steel finishing BA and foam roof.

Enticed evaporator connected to hermetic air condenser unit and drip.

Switchboard with electronic digital thermostat and bright spark gap. 18/10 AISI 304 stainless steel doors. Stainless steel intermediated grille. Bottom grille optional.



CELLA DA INCASSO TN STATICA CON UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA E ZOCCOLO DI BASE

L 544	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01190101
	p 545	h 870	01190102
	p 545	h 920	01190103

L 544	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01190104
	p 670	h 870	01190105
	p 670	h 920	01190106

L 1000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01190201
	p 545	h 870	01190202
	p 545	h 920	01190203

L 1000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01190204
	p 670	h 870	01190205
	p 670	h 920	01190206

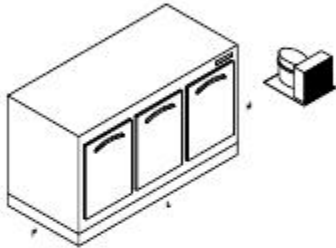
CELLA DA INCASSO TN STATICA CON UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA E ZOCCOLO DI BASE

L 1500

PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE



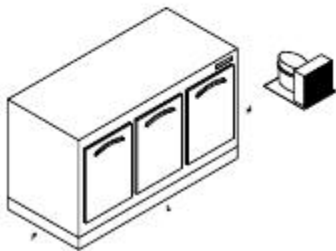
p 545	h 630	01190301
p 545	h 870	01190302
p 545	h 920	01190303

L 1500

PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE



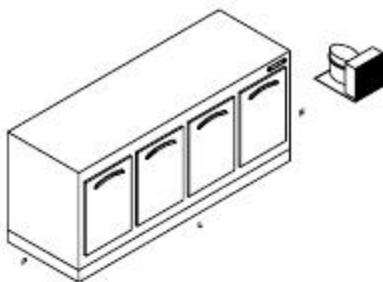
p 670	h 630	01190304
p 670	h 870	01190305
p 670	h 920	01190306

L 2000

PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE



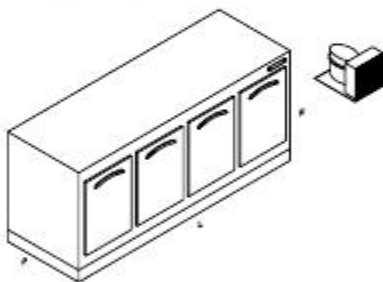
p 545	h 630	01190401
p 545	h 870	01190402
p 545	h 920	01190403

L 2000

PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE



p 670	h 630	01190404
p 670	h 870	01190405
p 670	h 920	01190406

CELLA DA INCASSO TN STATICA CON UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA E ZOCCOLO DI BASE

L 2500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01190501
	p 545	h 870	01190502
	p 545	h 920	01190503

L 2500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01190504
	p 670	h 870	01190505
	p 670	h 920	01190506

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01190601
	p 545	h 870	01190602
	p 545	h 920	01190603

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01190604
	p 670	h 870	01190605
	p 670	h 920	01190606



divisione freddo

CELLA DA INCASSO MODELLO SYSTEM 1 TN VENTILATA CON U.C. COLLEGATA E ZOCCOLO DI BASE

caratteristiche tecniche

Cella frigorifera in acciaio inox, interno cella in acciaio inox 18/10 AISI 304 e finitura BA, isolamento in poliuretano espanso ecologico iniettato monoblocco con densità 40 Kg/m³; interno cella con angoli arrotondati e piletta di scarico; esterno cella con schiena e fondo in lamiera zincata; laterali lamiera zinco-plasticata; frontale lato operatore in acciaio inox lucido e finitura BA; tetto schiumato.

Refrigerazione ventilata composta da evaporatore alettato con ventilatori a 12 volts connesso con unità condensata ad aria collegata esterna. Pannello comandi con termostato digitale elettronico e interruttori spia luminosi. Sportelli in acciaio inox 18/10 AISI 304. Griglia intermedia in acciaio inox. Griglia di fondo optional.

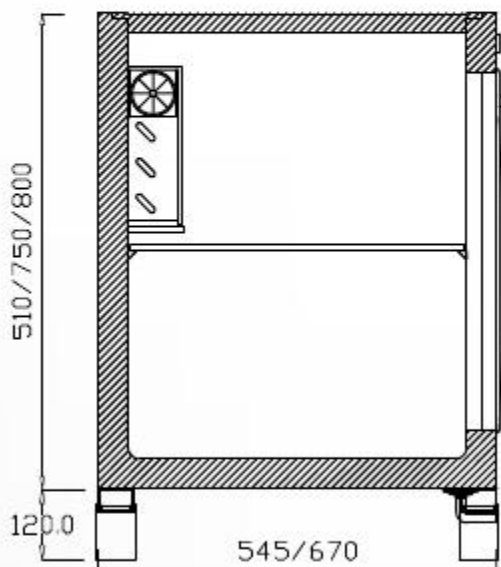
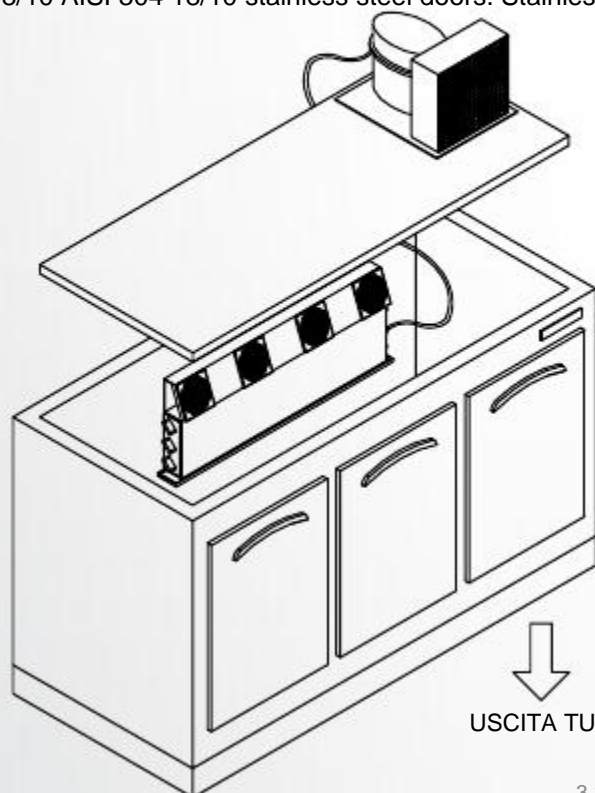
BUILT – IN CASES MODEL VENTILATED SYSTEM 1 TN CONNECTED TO CONDENSER UNIT AND BASEBOARD

Technical Features

Embloc refrigerating stainless steel cold store, inside room in stainless steel AISI 304 18/10 and finishing BA, insulated by polyurethane top of 40 kg/mc.

Inside case with rounded angles and floor drain; exterior case with back and bottom galvanized iron – sheet; plastic coated iron – sheet sides; front – view operator side in shining stainless steel finishing BA; engine compartment cover painted in iron – sheet oven – dried; foam roof and base in galvanized iron - sheet 15/10.

Ventilated refrigeration composed by an enticed evaporator with blowers (12 volts) connected to unit condenser external air. Switchboard with electronic digital thermostat and bright spark gap; engine compartments with areation grille. 18/10 AISI 304 18/10 stainless steel doors. Stainless steel intermediated grille. Bottom grille optional.



CELLA DA INCASSO TN VENTILATA CON UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA E ZOCCOLO DI BASE

L 1000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01200201
	p 545	h 870	01200202
	p 545	h 920	01200203

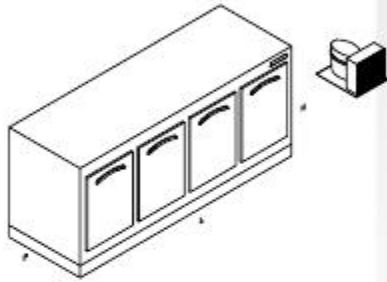
L 1000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01200204
	p 670	h 870	01200205
	p 670	h 920	01200206

L 1500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01200301
	p 545	h 870	01200302
	p 545	h 920	01200303

L 1500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01200304
	p 670	h 870	01200305
	p 670	h 920	01200306

CELLA DA INCASSO TN VENTILATA CON UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA E ZOCCOLO DI BASE

L 2000



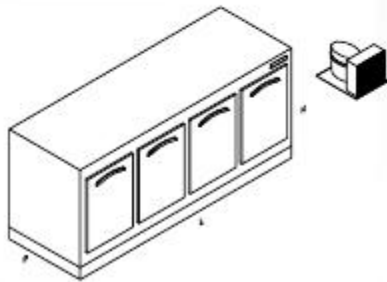
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 630	01200401
p 545	h 870	01200402
p 545	h 920	01200403

L 2000



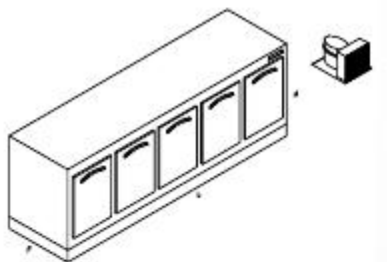
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 670	h 630	01200404
p 670	h 870	01200405
p 670	h 920	01200406

L 2500



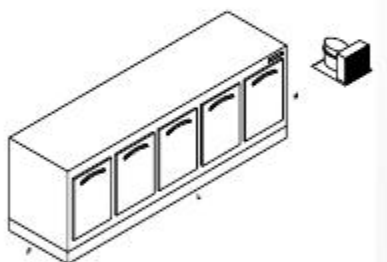
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 630	01200501
p 545	h 870	01200502
p 545	h 920	01200503

L 2500



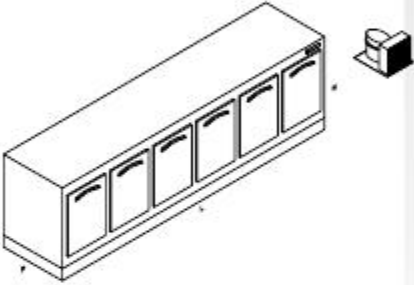
PROFONDITÀ

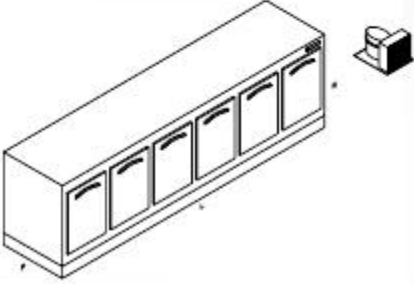
ALTEZZA

CODICE

p 670	h 630	01200504
p 670	h 870	01200505
p 670	h 920	01200506

CELLA DA INCASSO TN VENTILATA CON UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA E ZOCCOLO DI BASE

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 630	01200601
	p 545	h 870	01200602
	p 545	h 920	01200603

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 630	01200604
	p 670	h 870	01200605
	p 670	h 920	01200606



divisione freddo

CELLA DA INCASSO MODELLO SYSTEM 1 BT STATICA CON SERPENTINA AFFOGATA E U.C. COLLEGATA

caratteristiche tecniche

Cella frigorifera in acciaio inox, interno cella in acciaio inox 18/10 AISI 304 e finitura BA, isolamento in poliuretano espanso ecologico iniettato monoblocco con densità 40 Kg/m³; interno cella con angoli arrotondati e piletta di scarico; esterno cella con schiena e fondo in lamiera zincata; laterali lamiera zinco-plasticata; frontale lato operatore in acciaio inox lucido e finitura BA; tetto schiumato.

Serpentina in rame lato schiena, fianchi e tetto con unità condensata ad aria per basse temperature collegata esterna. Pannello comandi con termostato digitale elettronico e interruttori spia luminosi. Sportelli in acciaio inox 18/10 AISI 304 con cavo riscaldato, perimetro cornice. Griglia intermedia in acciaio inox. Griglia di fondo optional.

BUILT – IN CASES MODEL STATIC SYSTEM 1 BT WITH COPPER TUBE CONNECTED TO CONDENSER UNIT

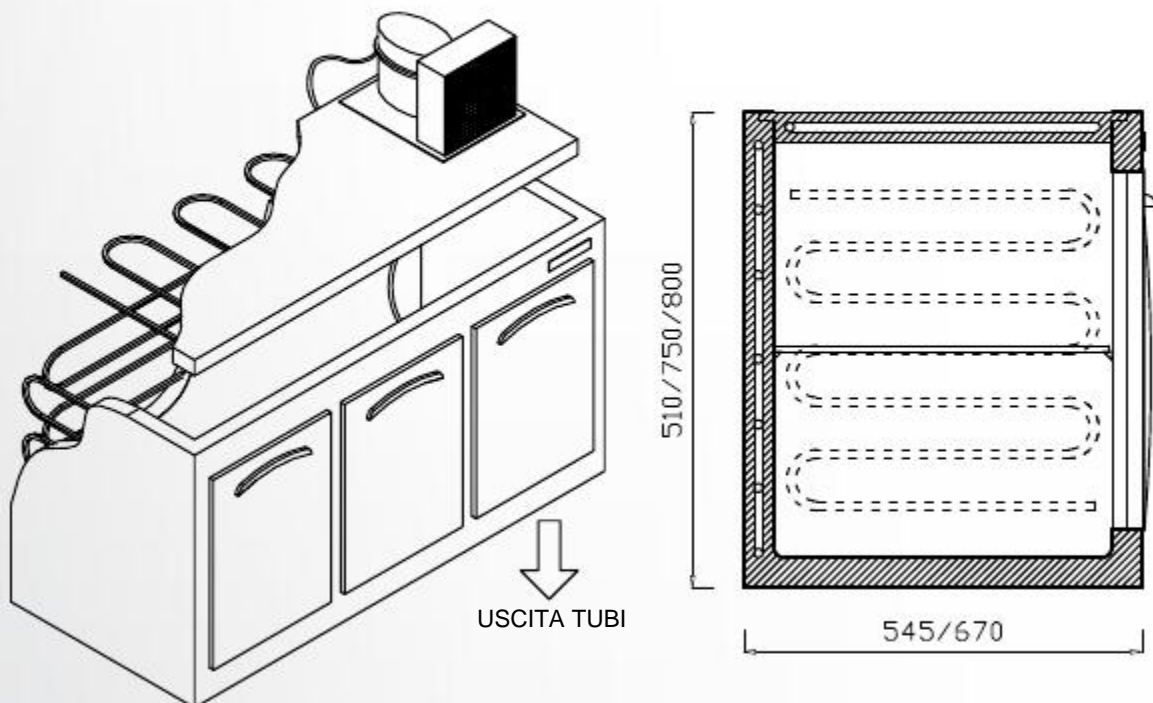
Technical Features

Embloc refrigerating stainless steel cold store, inside room in stainless steel AISI 304 18/10 and finishing BA, insulated by polyurethane top of 40 kg/mc.

Inside case with rounded angles and floor drain; exterior case with back and bottom galvanized iron – sheet; plastic coated iron – sheet sides; front – view operator side in shining stainless steel finishing BA; foam roof.

Copper tube in back, sides and roof with Air-cooled units for low temperature externally connected.

Switchboard with electronic digital thermostat and bright spark gap; 18/10 AISI 304 stainless steel doors with heated cable, perimeter layout. Stainless steel intermediated grille.



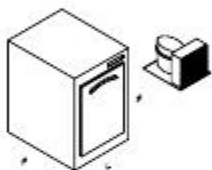
CELLA DA INCASSO BT STATICA CON SERPENTINA AFFOGATA E UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA

L 600

PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE



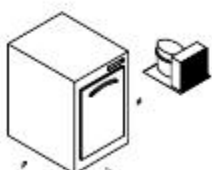
p 545	h 510	01150101
p 545	h 750	01150102
p 545	h 800	01150103

L 600

PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE



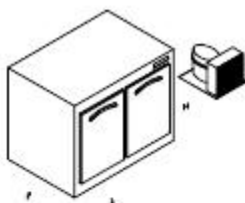
p 670	h 510	01150104
p 670	h 750	01150105
p 670	h 800	01150106

L 1090

PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE



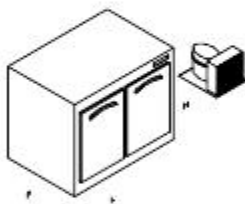
p 545	h 510	01150201
p 545	h 750	01150202
p 545	h 800	01150203

L 1090

PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

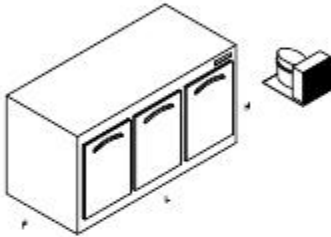


p 670	h 510	01150204
p 670	h 750	01150205
p 670	h 800	01150206



CELLA DA INCASSO BT STATICA CON SERPENTINA AFFOGATA E UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA

L 1500



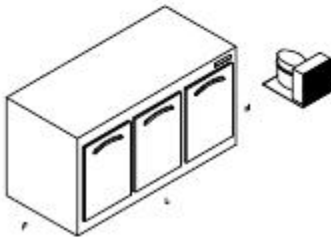
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 510	01150301
p 545	h 750	01150302
p 545	h 800	01150303

L 1500



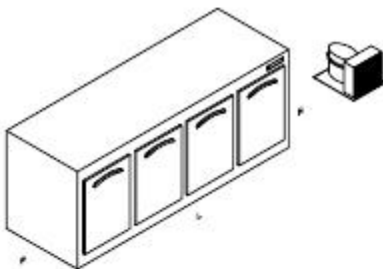
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 670	h 510	01150304
p 670	h 750	01150305
p 670	h 800	01150306

L 2000



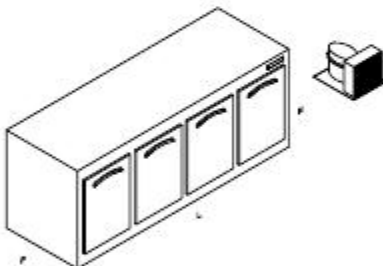
PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 545	h 510	01150401
p 545	h 750	01150402
p 545	h 800	01150403

L 2000



PROFONDITÀ

ALTEZZA

CODICE

p 670	h 510	01150404
p 670	h 750	01150405
p 670	h 810	01150406

CELLA DA INCASSO BT STATICA CON SERPENTINA AFFOGATA E UNITÀ CONDENSATRICE COLLEGATA

L 2500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01150501
	p 545	h 750	01150502
	p 545	h 800	01150503

L 2500	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01150504
	p 670	h 750	01150505
	p 670	h 800	01150506

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 545	h 510	01150601
	p 545	h 750	01150602
	p 545	h 800	01150603

L 3000	PROFONDITÀ	ALTEZZA	CODICE
	p 670	h 510	01150604
	p 670	h 750	01150605
	p 670	h 800	01150606



divisione freddo

BANCO BAR REFRIGERATO

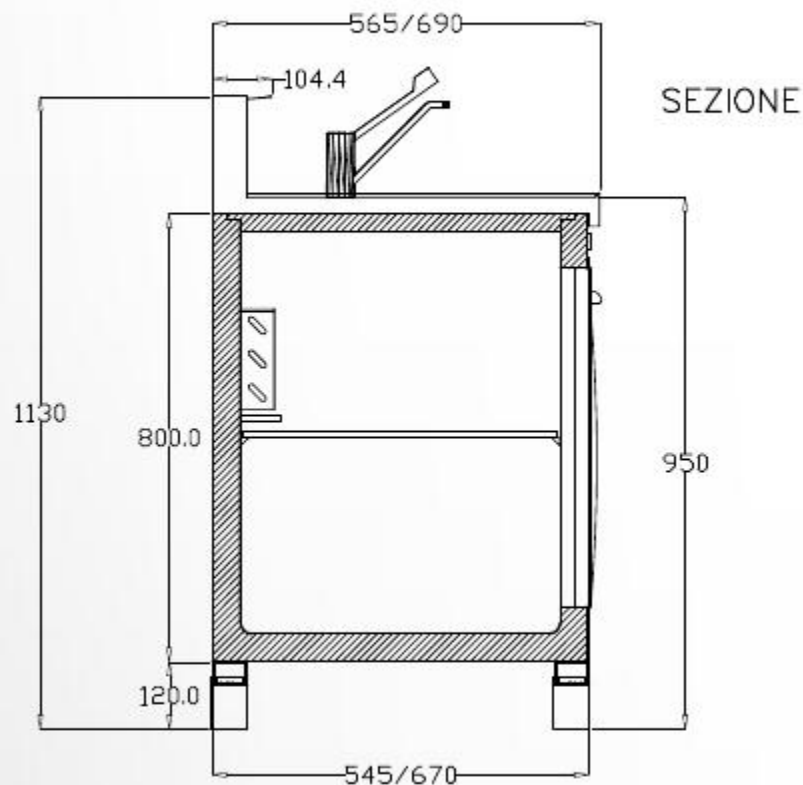
caratteristiche tecniche

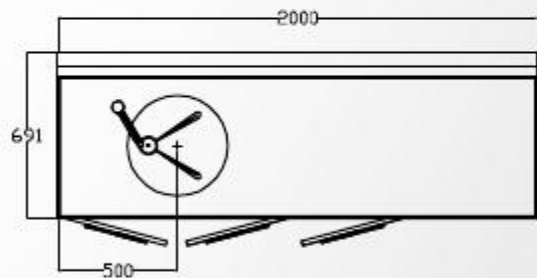
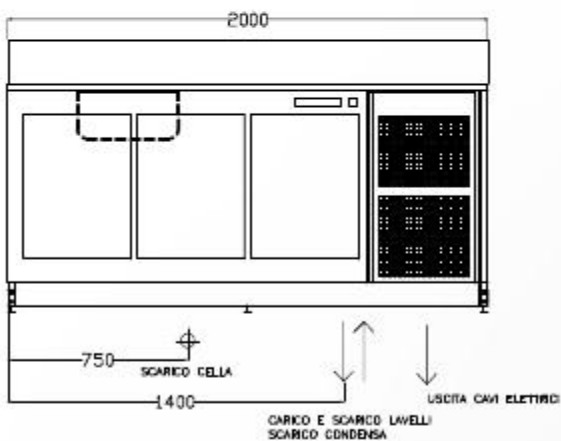
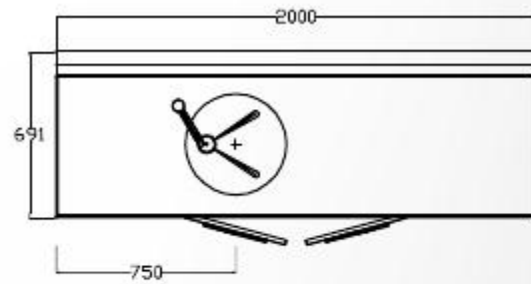
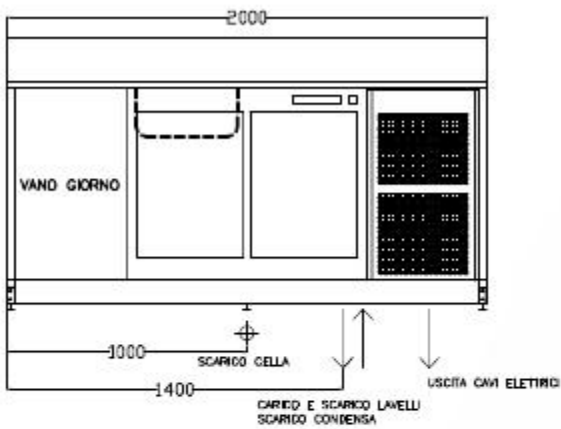
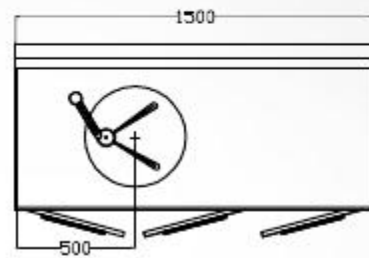
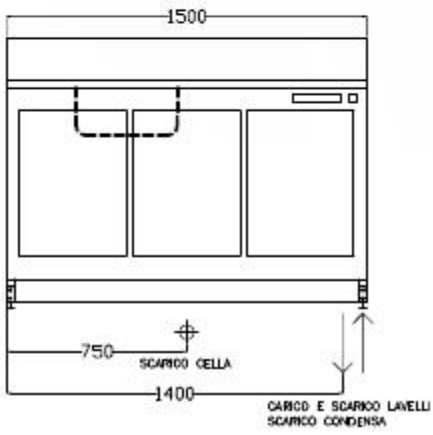
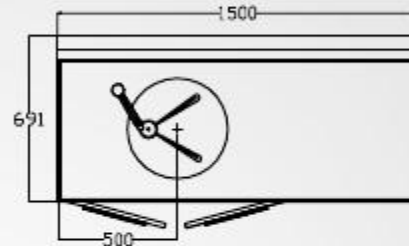
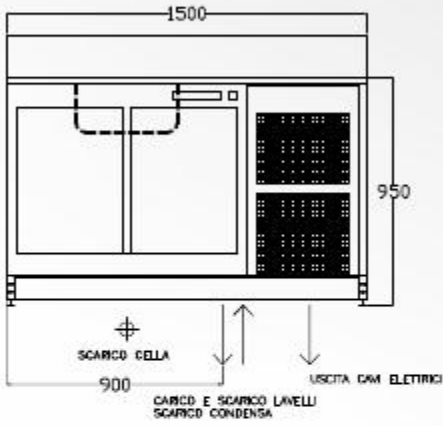
Struttura portante in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili. Piano lavello in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura Scotchbrite.
Cella isolata monoblocco con poliuretano ecologico densità 40 kg/m³, con pareti e fondo in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura lucida con angoli raggiati. Griglia intermedia in acciaio inox per ogni vano.
Griglia di fondo optional. Fiancate laterali esterne in lamiera plastificata.
Refrigerazione statica o ventilata, gruppo compressore ermetico, sbrinamento automatico, pannello comandi elettronico inserito nella struttura posteriore lato operatore. Temperatura d'esercizio della cella +3 +8 °C.

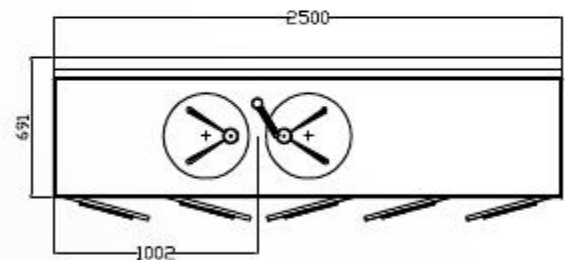
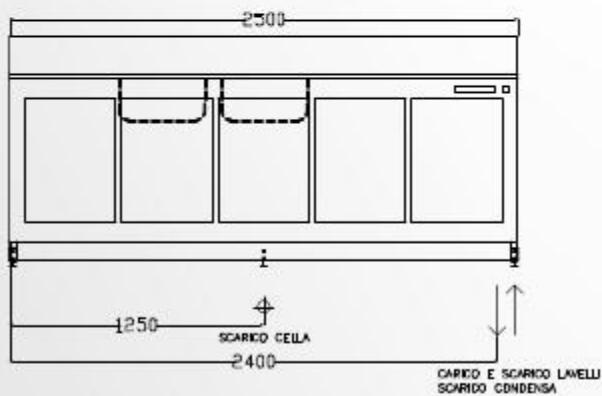
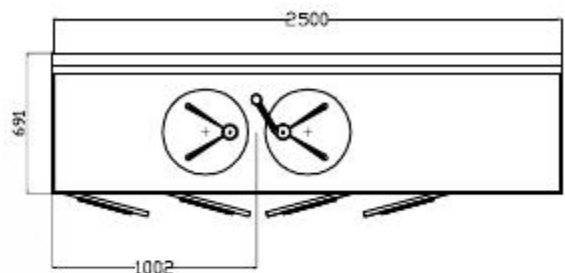
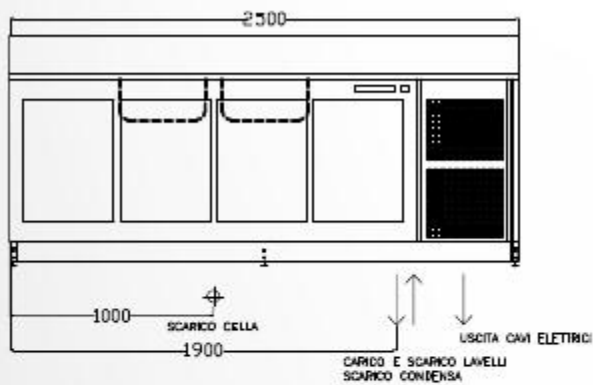
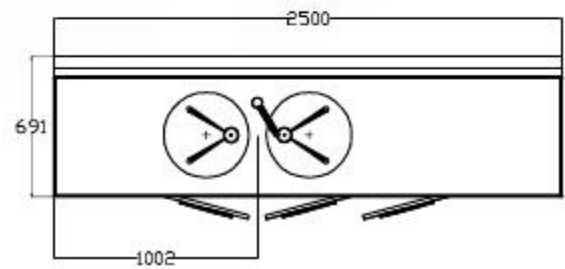
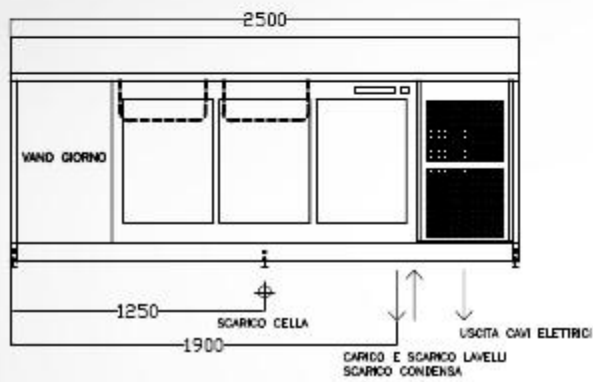
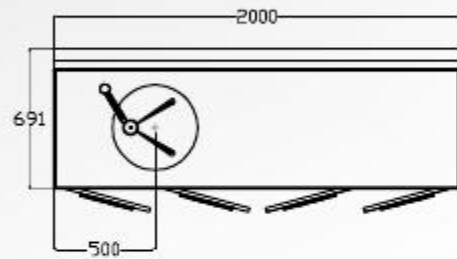
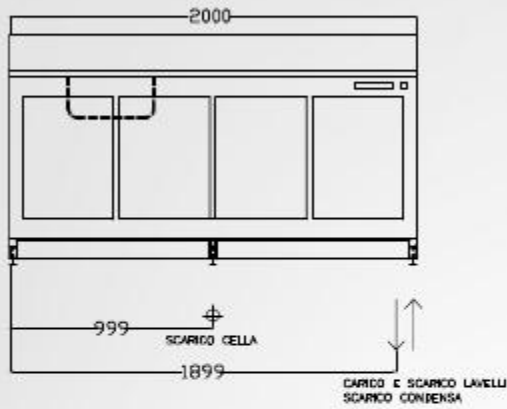
REFRIGERATED BAR COUNTER

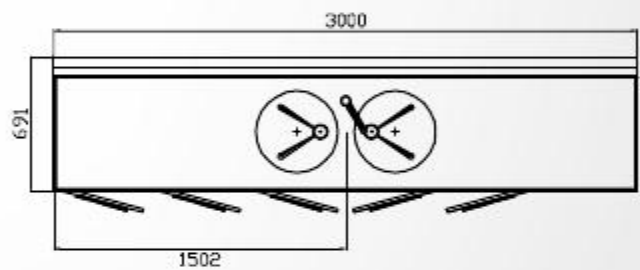
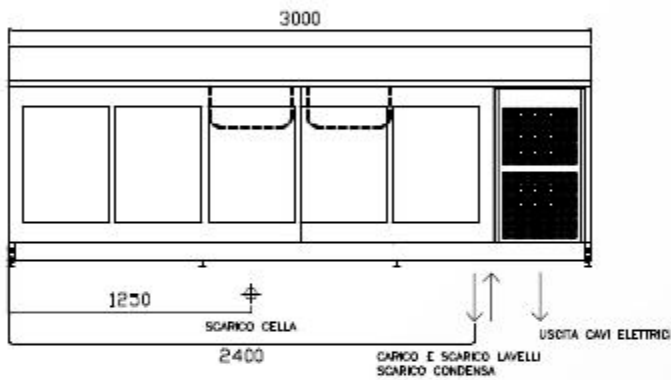
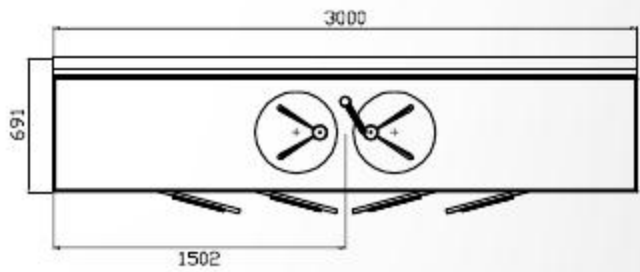
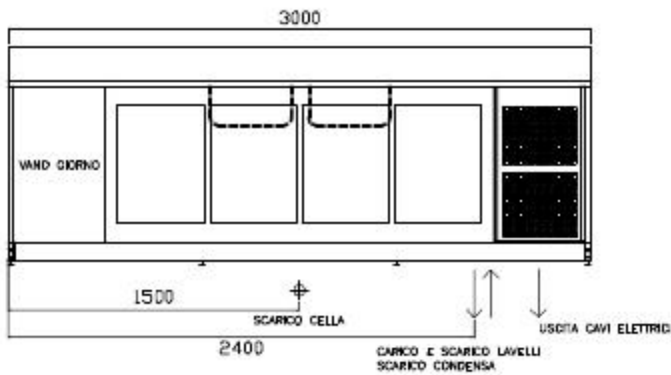
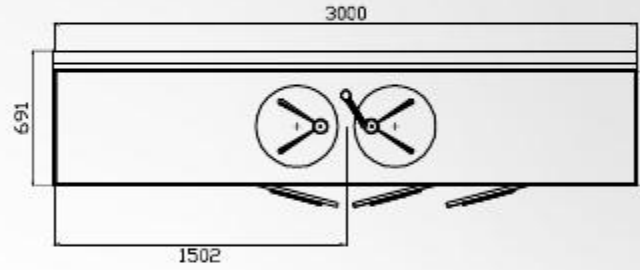
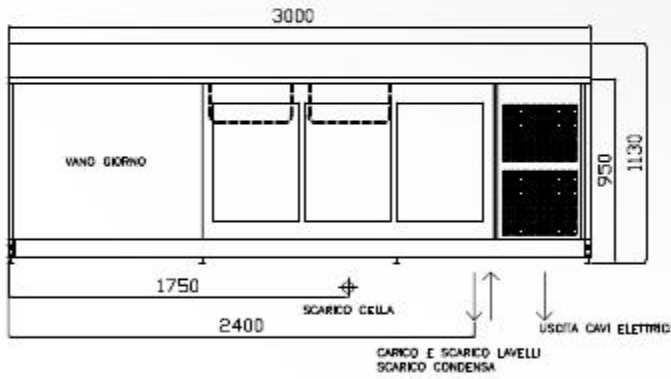
Technical Features

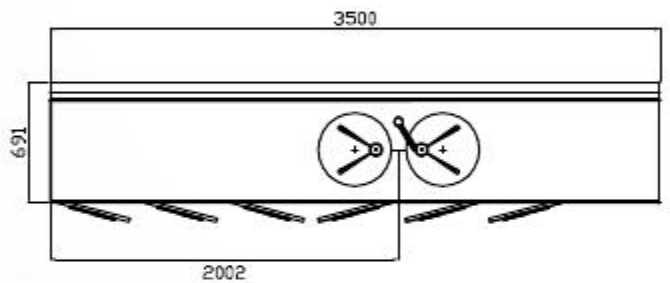
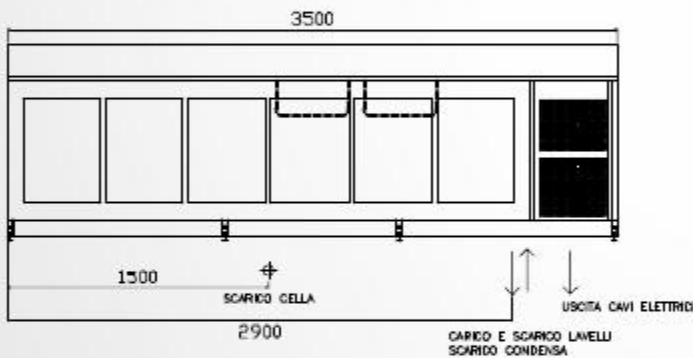
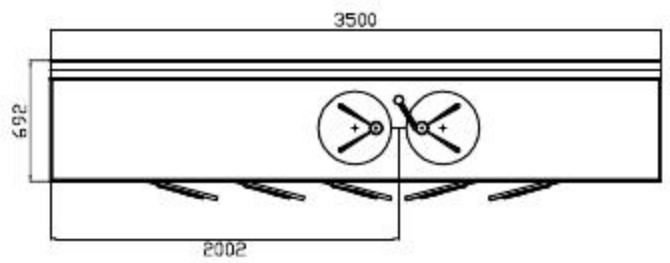
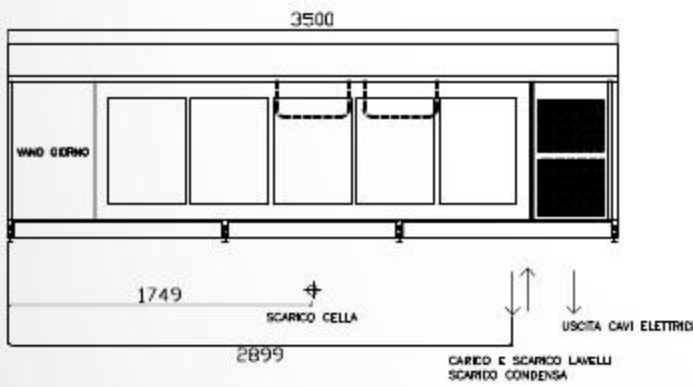
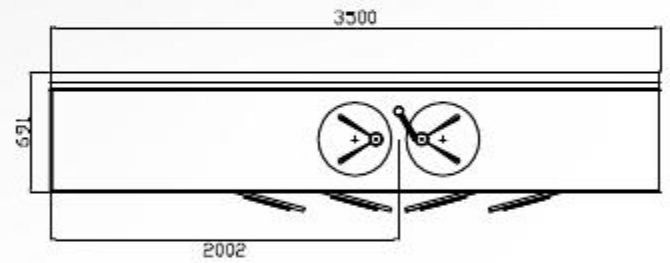
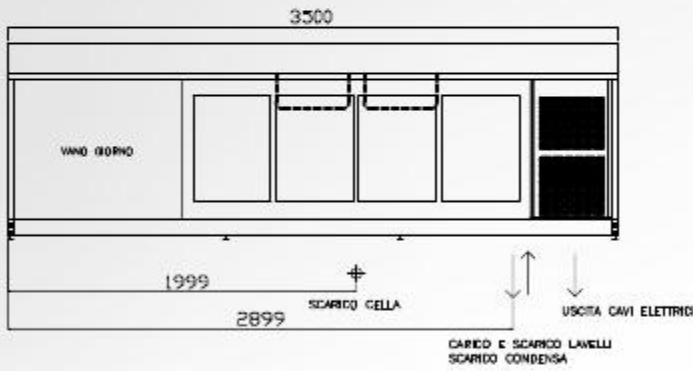
Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet. AISI 304 18/10 Scotchbrite finished stainless steel sink top.
The single block case is isolated by ecological polyurethane of 40 kg/m³ density, with AISI 304 18/10 finished stainless steel walls and base with rounded corners according to hygiene norms.
Intermediate stainless steel grille for any compartment.
Bottom grille optional. Outside lateral plastic coated plates.
Static or ventilated refrigeration, hermetic compressor group, automatic defrost, electronic control panel inserted into the operator side. Working temperature of block case is from +3 °C to + 8 °C.

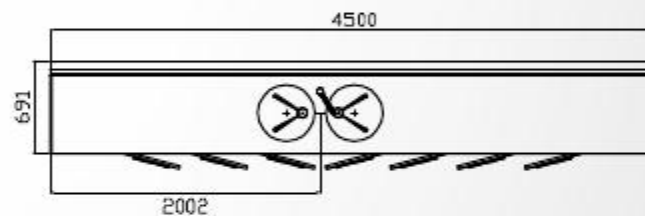
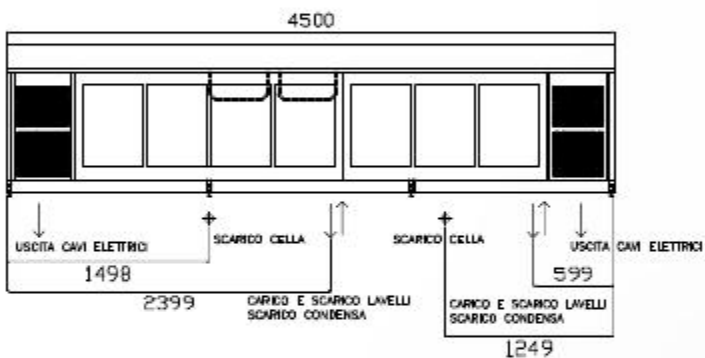
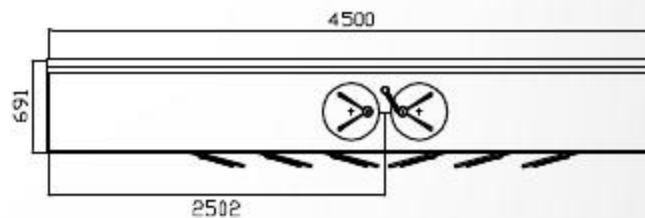
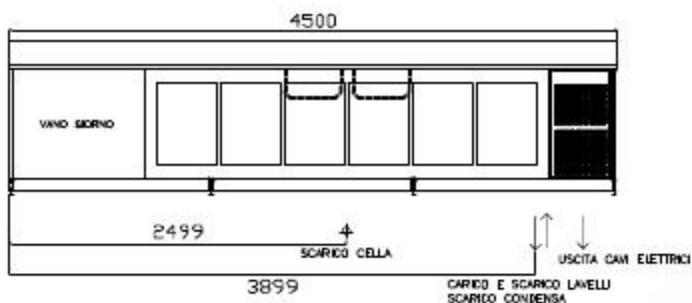
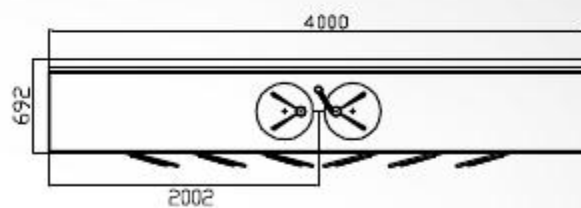
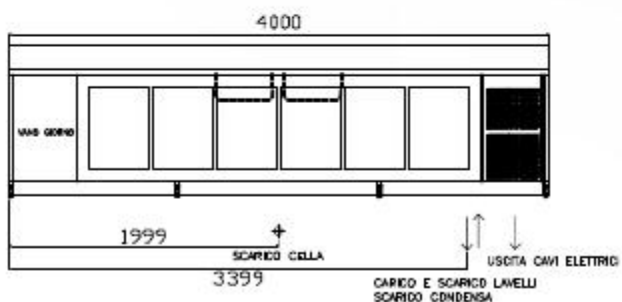
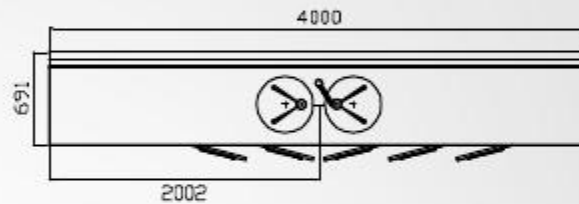
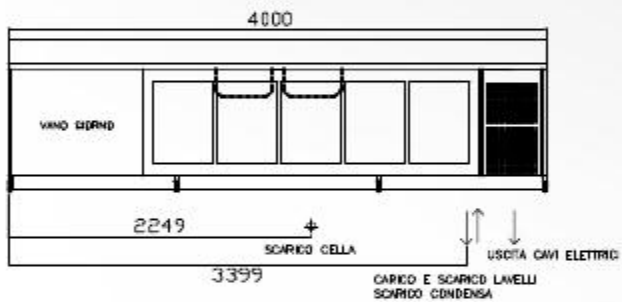








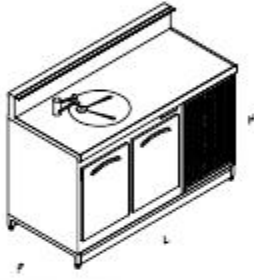






L 1500 2 VANI CELLA P 690

CODICE

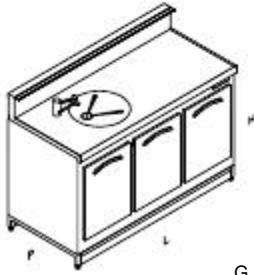


VENTILATO	01240001
-----------	----------

STATICO	01240002
---------	----------

L 1500 3 VANI CELLA P 690

CODICE



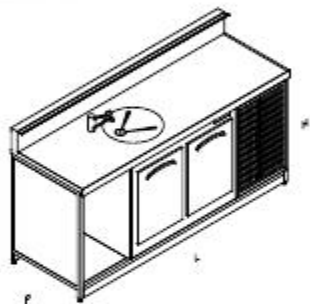
VENTILATO	01240003
-----------	----------

STATICO	01240004
---------	----------

G. C. EST. COMPRESO

L 2000 2 VANI CELLA P 690

CODICE

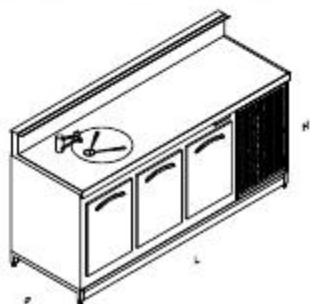


VENTILATO	01240005
-----------	----------

STATICO	01240006
---------	----------

L 2000 3 VANI CELLA P 690

CODICE

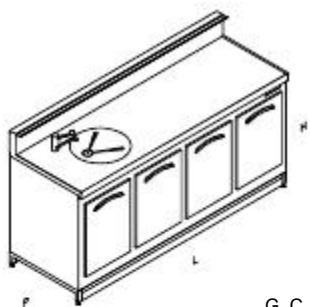


VENTILATO	01240007
-----------	----------

STATICO	01240008
---------	----------

L 2000 4 VANI CELLA P 690

CODICE



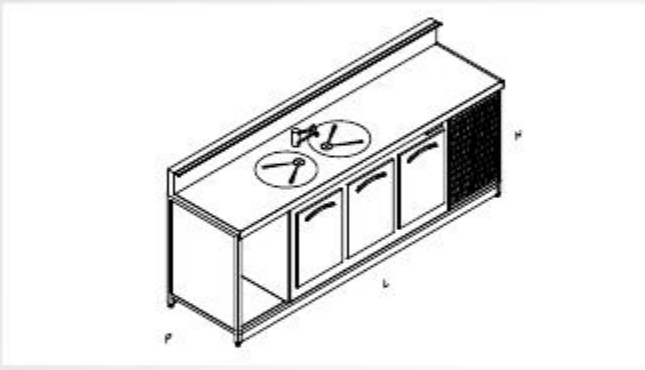
VENTILATO	01240009
-----------	----------

STATICO	01240010
---------	----------

G. C. EST. COMPRESO

L 2500 3 VANI CELLA P 690

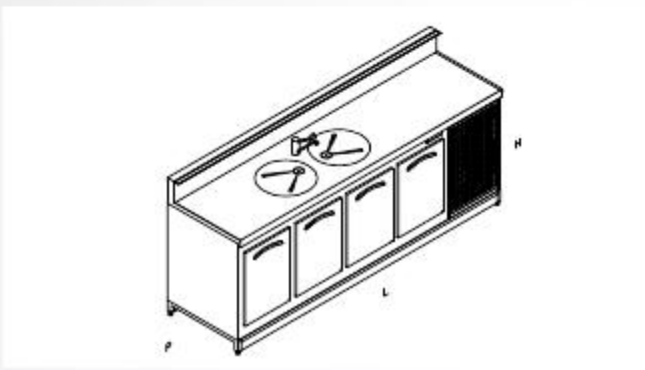
CODICE



VENTILATO	01240011
STATICO	01240012

L 2500 4 VANI CELLA P 690

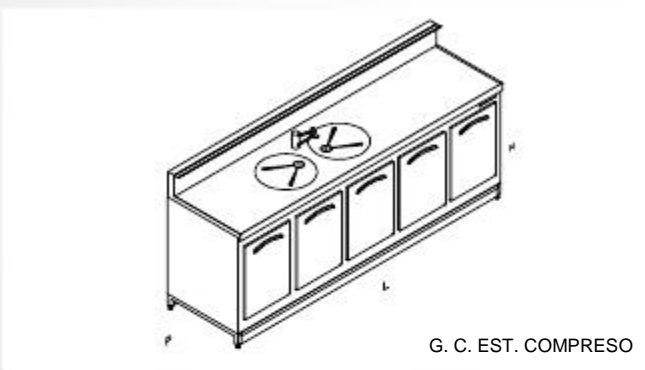
CODICE



VENTILATO	01240013
STATICO	01240014

L 2500 5 VANI CELLA P 690

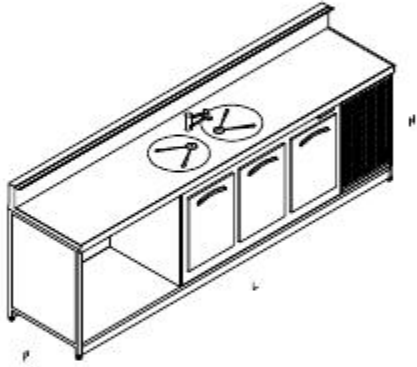
CODICE



VENTILATO	01240015
STATICO	01240016

G. C. EST. COMPRESO

L 3000 3 VANI CELLA P 690

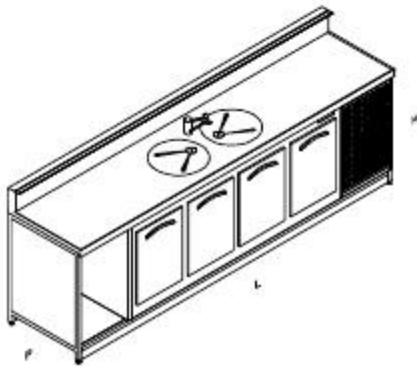


CODICE

VENTILATO	01240017
-----------	----------

STATICO	01240018
---------	----------

L 3000 4 VANI CELLA P 690

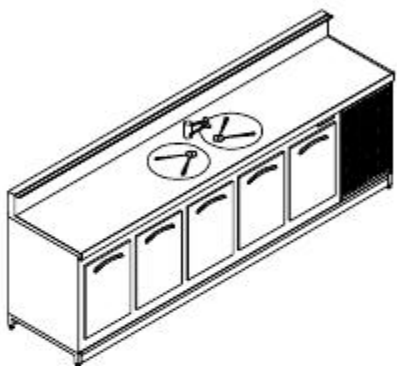


CODICE

VENTILATO	01240019
-----------	----------

STATICO	01240020
---------	----------

L 3000 5 VANI CELLA P 690

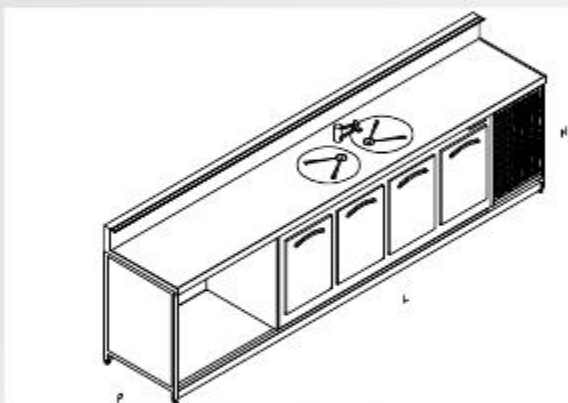


CODICE

VENTILATO	01240021
-----------	----------

STATICO	01240022
---------	----------

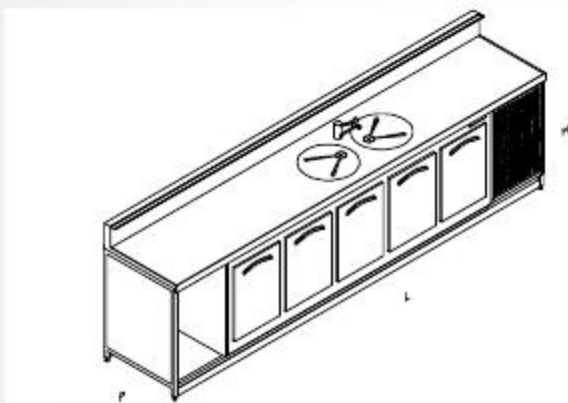
L 3500 4 VANI CELLA P 690



CODICE

VENTILATO	01240023
STATICO	01240024

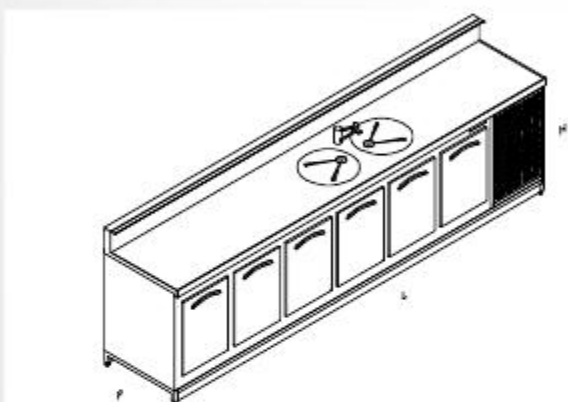
L 3500 5 VANI CELLA P 690



CODICE

VENTILATO	01240025
STATICO	01240026

L 3500 6 VANI CELLA P 690

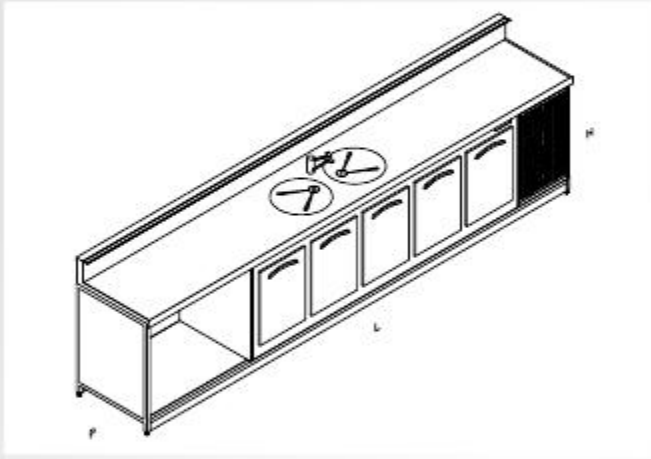


CODICE

VENTILATO	01240027
STATICO	01240028

L 4000 5 VANI CELLA P 690

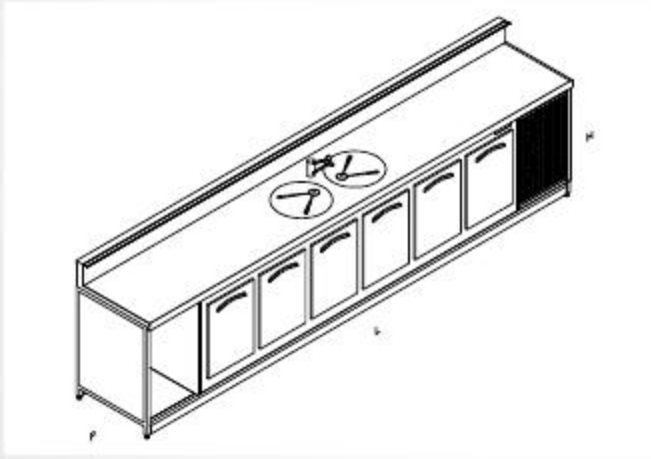
CODICE



VENTILATO	01240029
STATICO	01240030

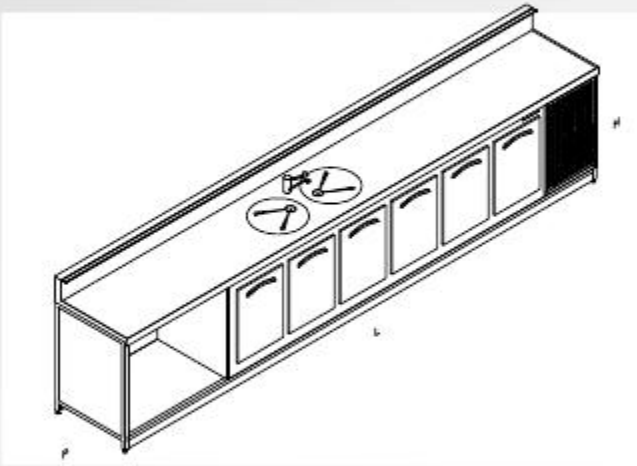
L 4000 6 VANI CELLA P 690

CODICE



VENTILATO	01240031
STATICO	01240032

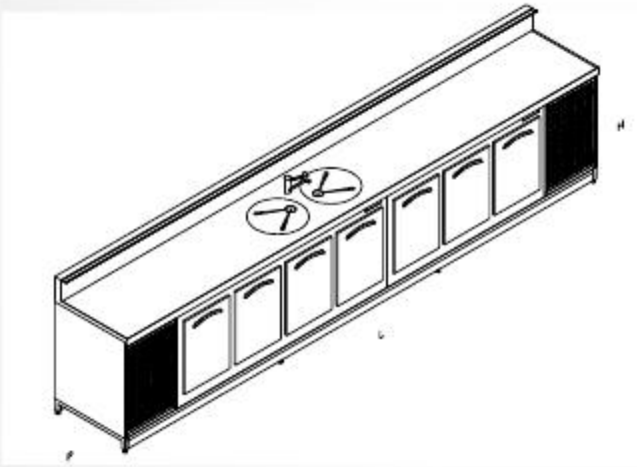
L 4500 6 VANI CELLA P 690



CODICE

VENTILATO	01240033
STATICO	01240034

L 4500 7 VANI CELLA P 690

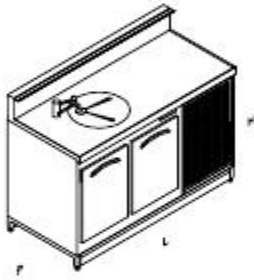


CODICE

VENTILATO	01240035
STATICO	01240036

L 1500 2 VANI CELLA P 565

CODICE

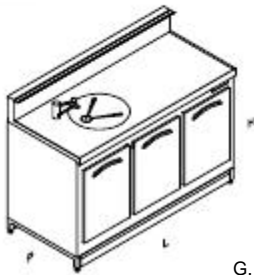


VENTILATO	01240040
-----------	----------

STATICO	01240041
---------	----------

L 1500 3 VANI CELLA P 565

CODICE

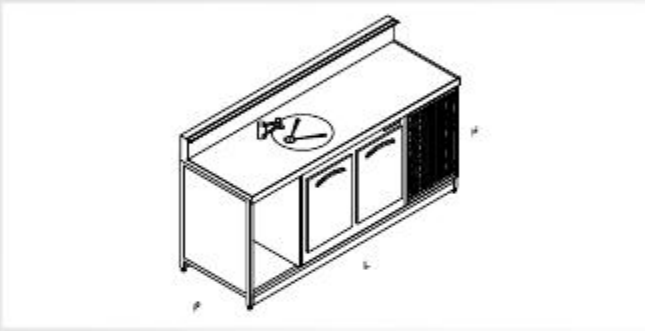


VENTILATO	01240042
-----------	----------

STATICO	01240043
---------	----------

G. C. EST. COMPRESO

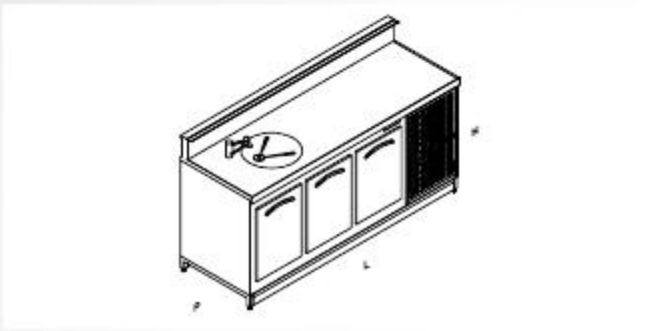
L. 2000 2 VANI CELLA P 565



CODICE

VENTILATO	01240044
STATICO	01240045

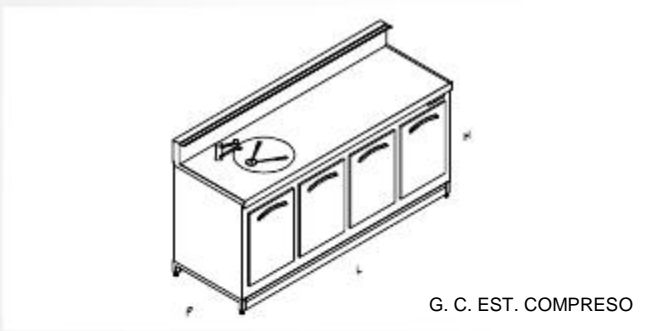
L. 2000 3 VANI CELLA P 565



CODICE

VENTILATO	01240046
STATICO	01240047

L. 2000 4 VANI CELLA P 565



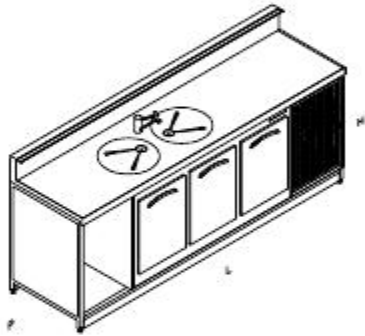
CODICE

VENTILATO	01240048
STATICO	01240049

G. C. EST. COMPRESO

L 2500 3 VANI CELLA P 565

CODICE



VENTILATO

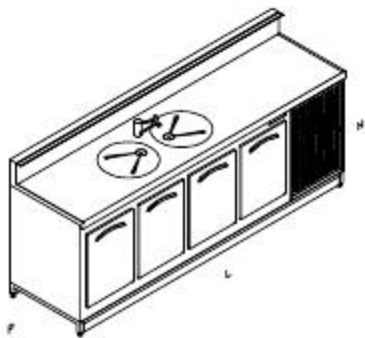
01240050

STATICO

01240051

L 2500 4 VANI CELLA P 565

CODICE



VENTILATO

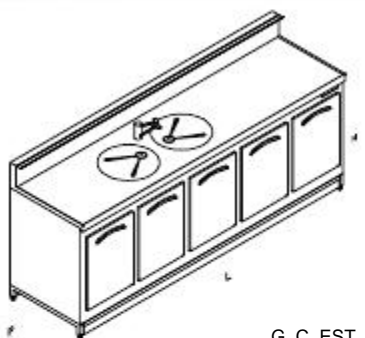
01240052

STATICO

01240053

L 2500 5 VANI CELLA P 565

CODICE



VENTILATO

01240054

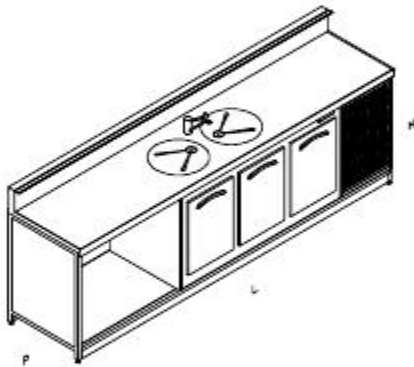
STATICO

01240055

G. C. EST. COMPRESO

L 3000 3 VANI CELLA P 565

CODICE

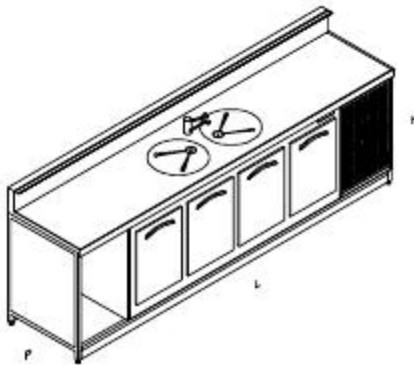


VENTILATO	01240056
-----------	----------

STATICO	01240057
---------	----------

L 3000 4 VANI CELLA P 565

CODICE

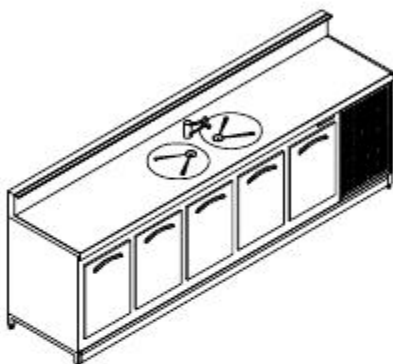


VENTILATO	01240058
-----------	----------

STATICO	01240059
---------	----------

L 3000 5 VANI CELLA P 565

CODICE

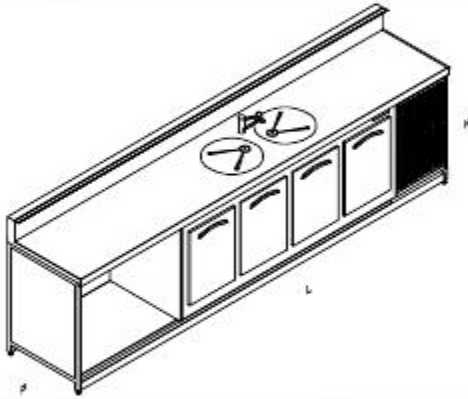


VENTILATO	01240060
-----------	----------

STATICO	01240061
---------	----------

L 3500 4 VANI CELLA P 565

CODICE



VENTILATO

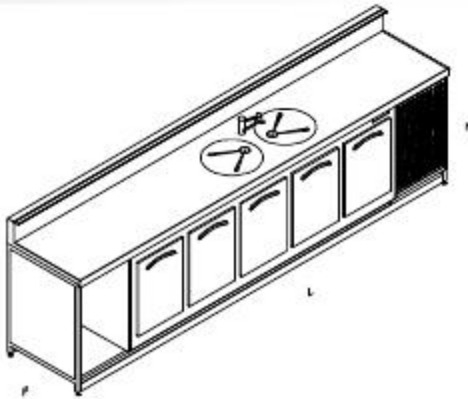
01240062

STATICO

01240063

L 3500 5 VANI CELLA P 565

CODICE



VENTILATO

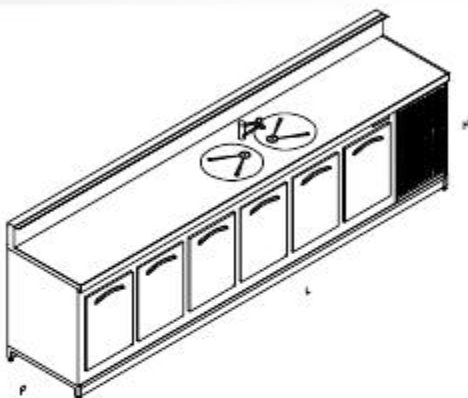
01240064

STATICO

01240065

L 3500 6 VANI CELLA P 565

CODICE



VENTILATO

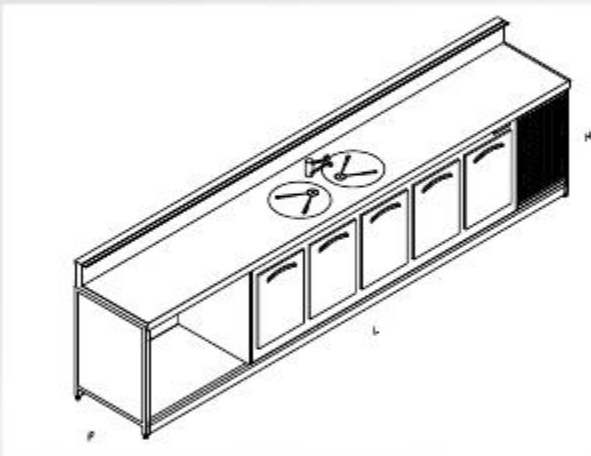
01240066

STATICO

01240067

L 4000 5 VANI CELLA P 565

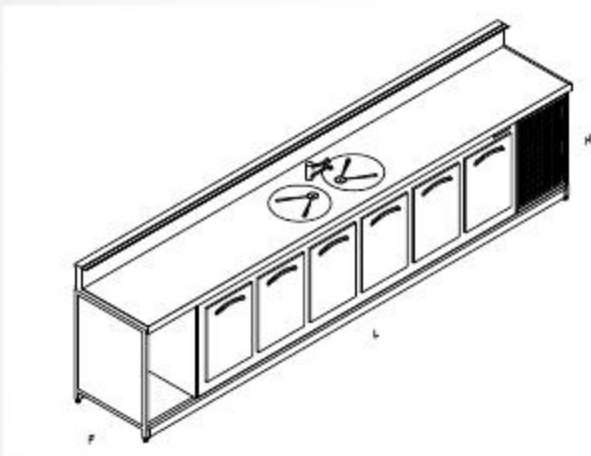
CODICE



VENTILATO	01240068
STATICO	01240069

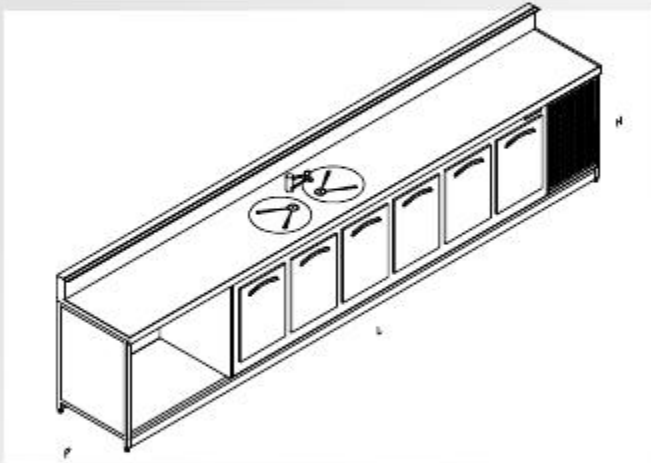
L 4000 6 VANI CELLA P 565

CODICE



VENTILATO	01240070
STATICO	01240071

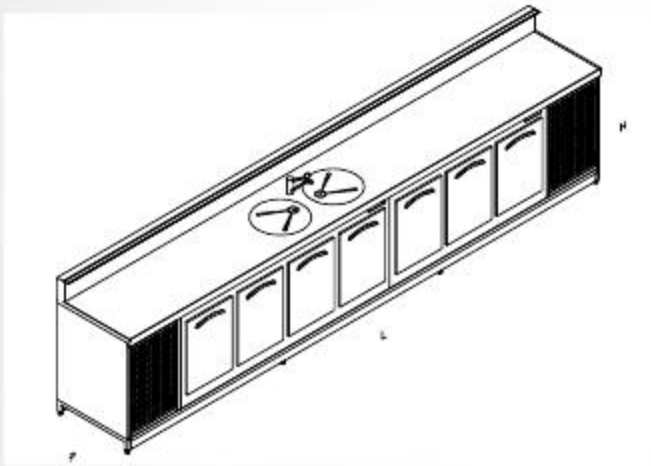
L 4500 6 VANI CELLA P 565



CODICE

VENTILATO	01240072
STATICO	01240073

L 4500 7 VANI CELLA P 565



CODICE

VENTILATO	01240074
STATICO	01240075



divisione freddo

BANCO BAR NEUTRO

caratteristiche tecniche

Struttura portante in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.

Piano lavello in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura Scotchbrite.

Ripiano intermedio e fondo in metallo verniciato con polveri.

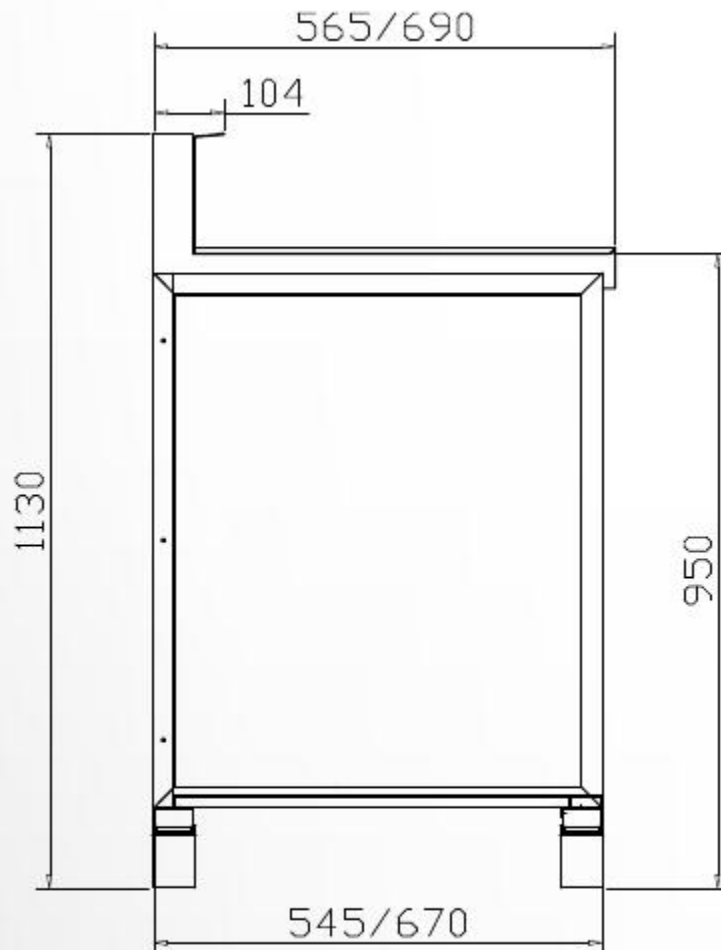
NEUTRAL BAR COUNTER

Technical Features

Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet.

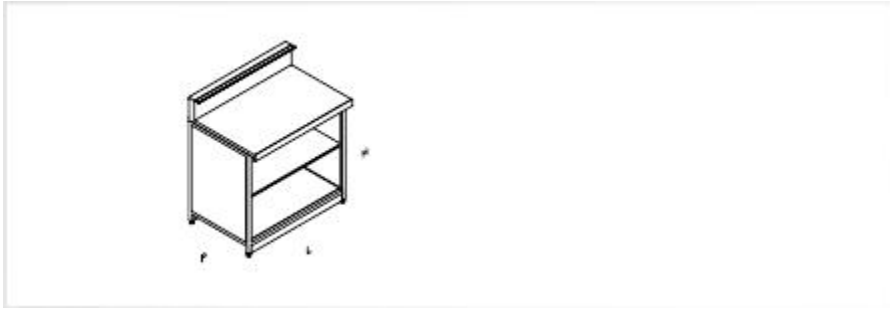
AISI 304 18/10 Scotchbrite finished stainless steel sink top.

Metal intermediated counter top and bottom painted with powders.



L 1000 BANCO BAR NEUTRO P 690

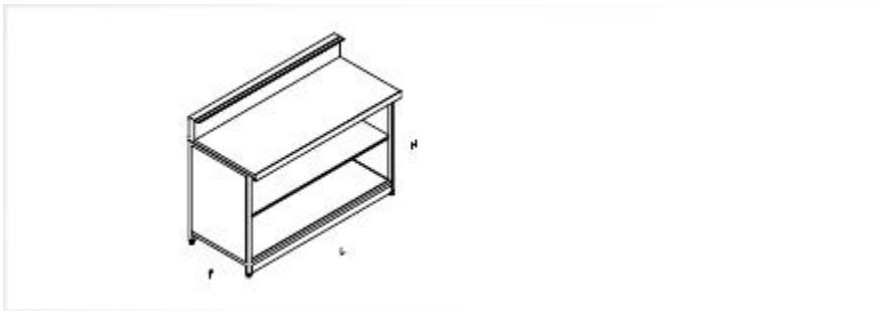
CODICE



01260001

L 1500 BANCO BAR NEUTRO P 690

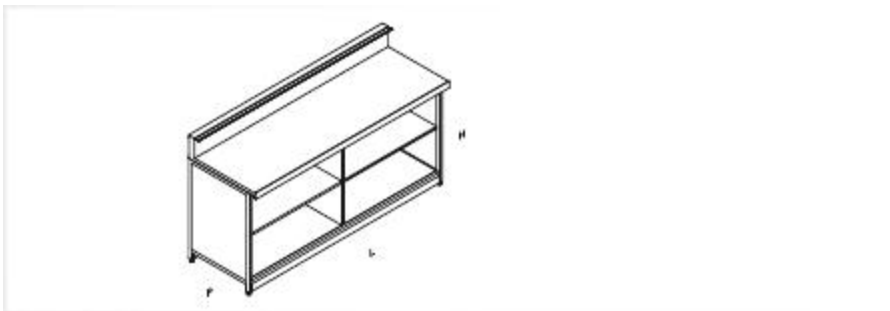
CODICE



01260002

L 2000 BANCO BAR NEUTRO P 690

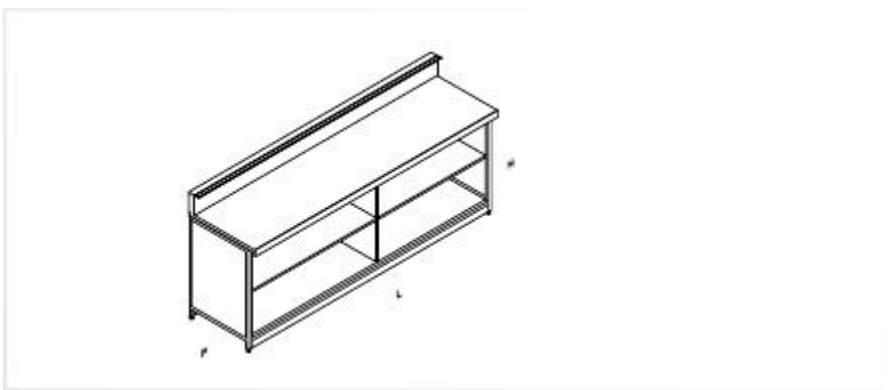
CODICE



01260003

L 2500 BANCO BAR NEUTRO P 690

CODICE

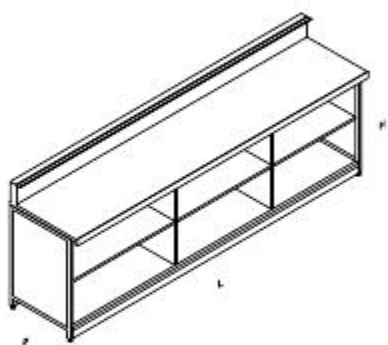


01260004



L 3000 BANCO BAR NEUTRO P 690

CODICE



01260005

L 1000 BANCO BAR NEUTRO P 565

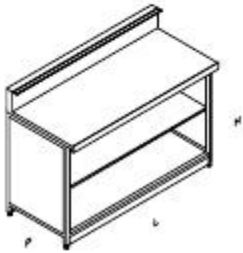
CODICE



01260010

L 1500 BANCO BAR NEUTRO P 565

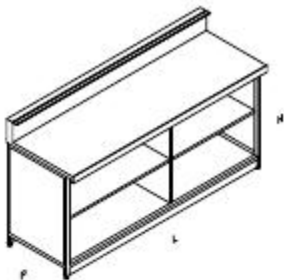
CODICE



01260011

L 2000 BANCO BAR NEUTRO P 565

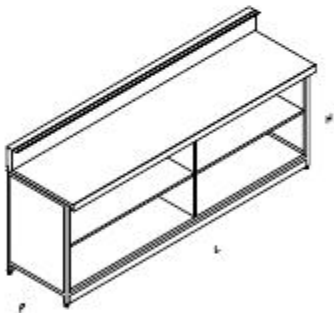
CODICE



01260012

L 2500 BANCO BAR NEUTRO P 565

CODICE

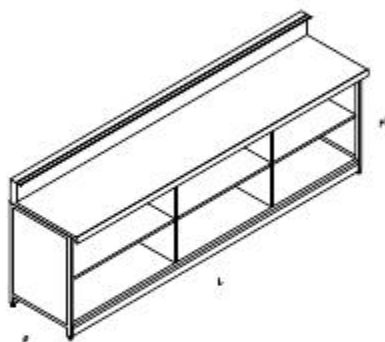


01260013



L 3000 BANCO BAR NEUTRO P 565

CODICE



01260014



divisione freddo

BANCO CASSA



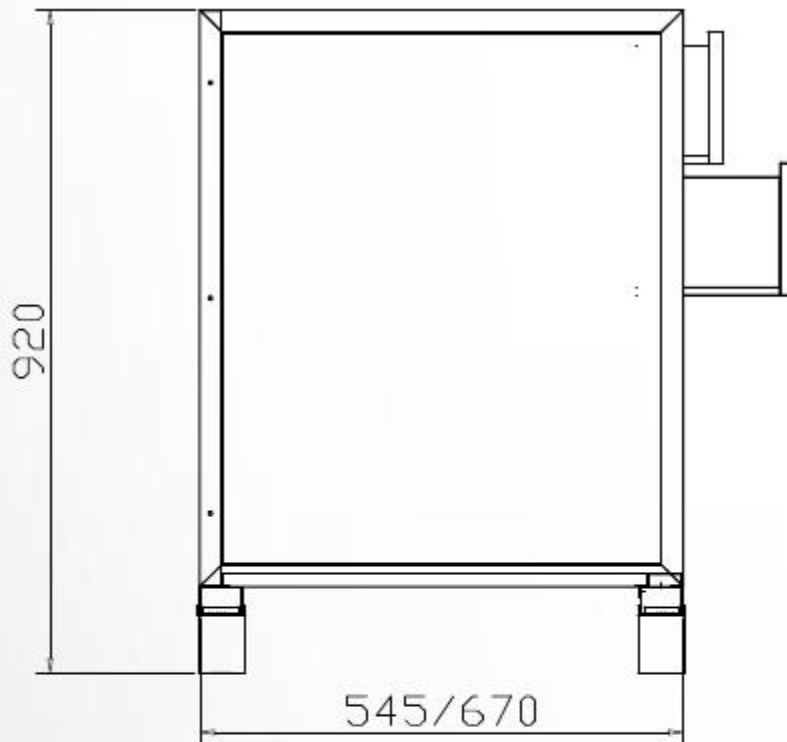
caratteristiche tecniche

Struttura portante in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.
Dotato di due cassetti in legno.

CASH DESK BAR COUNTER

Technical Features

Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet.
Equipped with two wooden drawers.



L 500 BANCO CASSA

CODICE



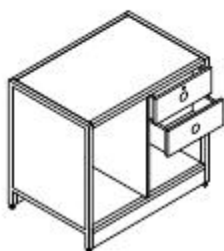
01760004

TOP INOX

01500245

L 1000 BANCO CASSA

CODICE



01760001

TOP INOX

01500246

L 1250 BANCO CASSA

CODICE



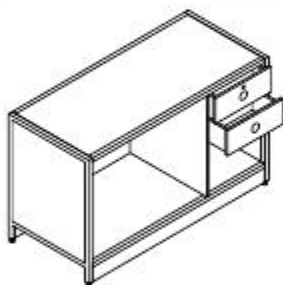
01760002

TOP INOX

01500247

L 1500 BANCO CASSA

CODICE



01760003

TOP INOX

01500248

TOP INOX OPTIONAL



divisione freddo

VETRINE FREDDHE

caratteristiche tecniche

VETRINA FREDDA STATICA

Struttura portante in tubolare di acciaio inox verniciato con polveri epossidiche a forno, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.

Piano lavoro mm.250 in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura lucida.

Vetrina refrigerata con tre configurazioni di vetri: vetri alti curvi, vetri alti dritti e vetri bassi dritti. Vetro frontale temperato (curvo) apribile con sistema a compasso. Sistema anticondensa con resistenza posta nel profilo inferiore e sui fianchi. Due mensole in dotazione nella versione vetri alti e una sola mensola nella versione vetri bassi, di mm. 210.

Refrigerazione statico con gruppo ermetico, sbrinamento automatico.

Pannello comandi elettronico inserito nella struttura posteriore lato operatore e visualizzatore della temperatura all'interno della vetrina. Temperatura d'esercizio su tutto il piano espositivo +4/+8 °C.

VETRINA FREDDA VENTILATA

Impianto di refrigerazione con ventole. Per mezzo della centralina elettronica è possibile gestire la regolazione della temperatura, interruttore luce delle plafoniere.

Temperatura di esercizio su tutto il piano a partire da 4 °C.

VETRINA FREDDA CON CELLA

Cella di riserva refrigerata con evaporatore statico la cui refrigerazione è prodotta con lo stesso gruppo ermetico della vetrina. Griglie intermedie non inseribili. Griglia di fondo optional.

COLD SNACK DISPLAY CASES

Technical Features

STATIC COLD SNACK DISPLAY CASE

Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet.

AISI 304 18/10 Stainless steel worktop mm.250, shining finishing.

Refrigerated display case available in three different versions: high curved glass, high straight glass and low straight glass. Tempered, curved front glass, opening in a compass way. Anticondensation system by an electronic resistance located in the lower profile and in the sides.

The high glass versions are provided with two shelves, the low glass version with only one shelf, mm.210.

Static refrigerating system with hermetic group and automatic defrost.

Electronic control panel located in the back structure on operator's side and temperature display located inside the display case. Working temperature +4 °C +8 °C over the entire display surface.

VENTILATED COLD SNACK DISPLAY CASE

Ventilated refrigeration system. Through the electronic control unit it is possible manage the temperature's control, light switch in light fittings. Working temperature from +4 °C over the entire display surface.

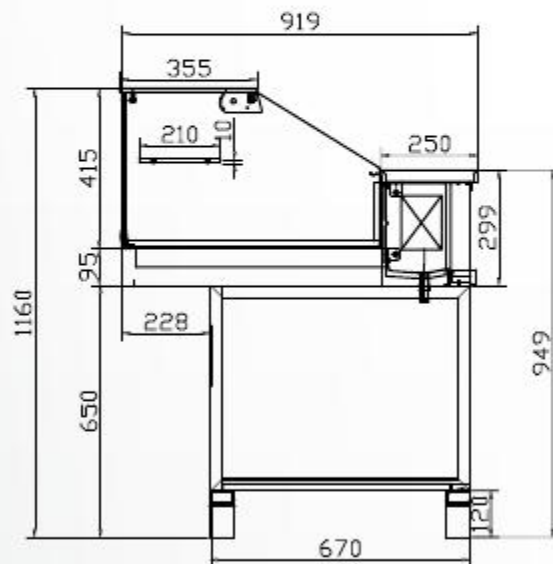
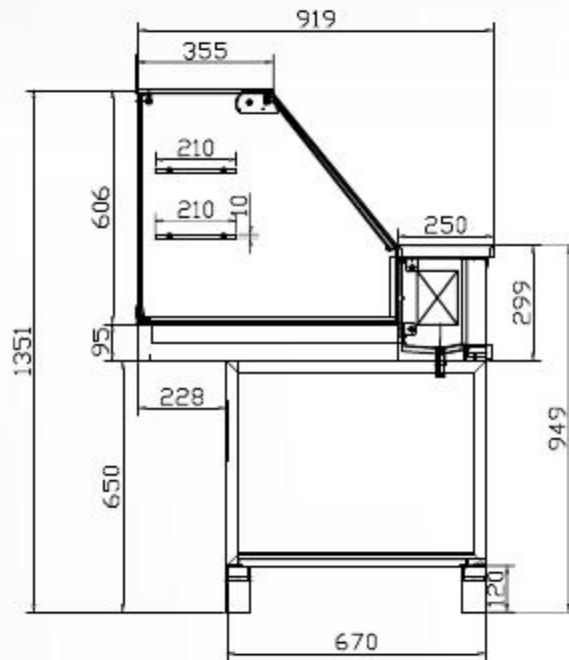
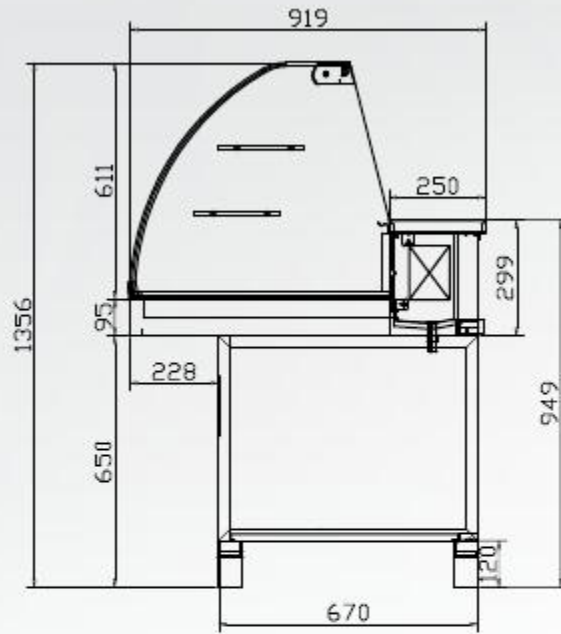
COLD SNACK DISPLAY CASE WITH REFRIGERATED CASE

Refrigerated case with static evaporator where refrigeration is produced with the same hermetic group of display case.

Intermediate grilles not insertable. Bottom grille optional.



divisione freddo



L 1000 VETRI CURVI H 1350

CODICE



VENTILATO	01550001
-----------	----------

STATICO	01320001
---------	----------

L 1250 VETRI CURVI H 1350

CODICE



VENTILATO	01550002
-----------	----------

STATICO	01320002
---------	----------

L 1500 VETRI CURVI H 1350

CODICE



VENTILATO	01550003
-----------	----------

STATICO	01320003
---------	----------

L 2000 VETRI CURVI H 1350

CODICE

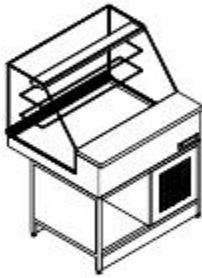


VENTILATO	01550004
-----------	----------

STATICO	01320004
---------	----------

L 1000 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE



VENTILATO	01560001
-----------	----------

STATICO	01330001
---------	----------

L 1250 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE



VENTILATO	01560002
-----------	----------

STATICO	01330002
---------	----------

L 1500 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE

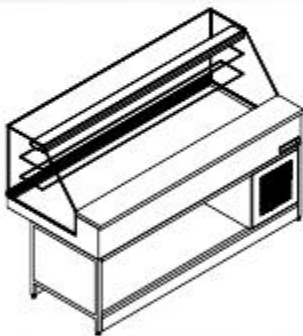


VENTILATO	01560003
-----------	----------

STATICO	01330003
---------	----------

L 2000 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE



VENTILATO	01560004
-----------	----------

STATICO	01330004
---------	----------

L 1000 VETRI DIRITTI H 1160

CODICE



VENTILATO	01570001
-----------	----------

STATICO	01340001
---------	----------

L 1250 VETRI DIRITTI H 1160

CODICE



VENTILATO	01570002
-----------	----------

STATICO	01340002
---------	----------

L 1500 VETRI DIRITTI H 1160

CODICE



VENTILATO	01570003
-----------	----------

STATICO	01340003
---------	----------

L 2000 VETRI DIRITTI H 1160

CODICE

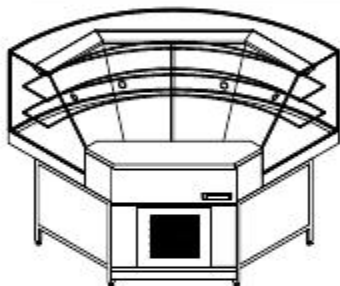


VENTILATO	01570004
-----------	----------

STATICO	01340004
---------	----------

VETRI DIRITTI H 1350

CODICE

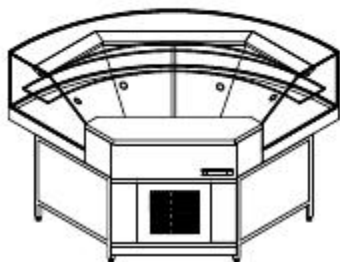


VENTILATO

01580001

VETRI DIRITTI H 1160

CODICE

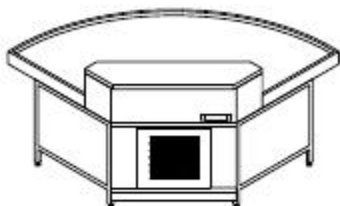


VENTILATO

01590001

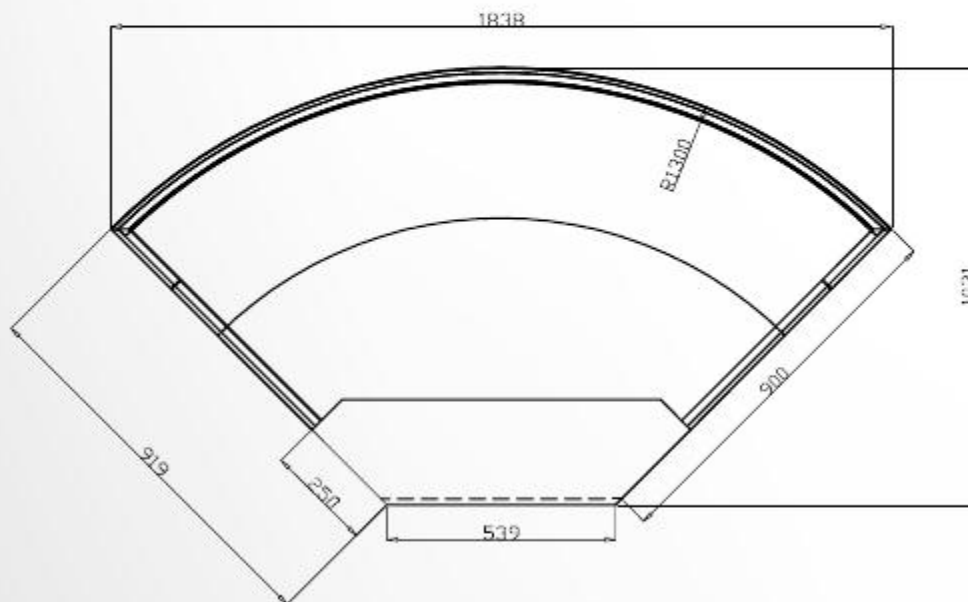
SENZA VETRI

CODICE



VENTILATO

01600005



L 1000 SENZA VETRI

CODICE

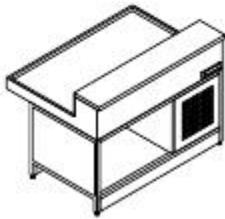


VENTILATO	01600001
-----------	----------

STATICO	01400001
---------	----------

L 1250 SENZA VETRI

CODICE



VENTILATO	01600002
-----------	----------

STATICO	01400002
---------	----------

L 1500 SENZA VETRI

CODICE

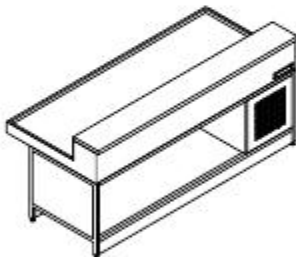


VENTILATO	01600003
-----------	----------

STATICO	01400003
---------	----------

L 2000 SENZA VETRI

CODICE

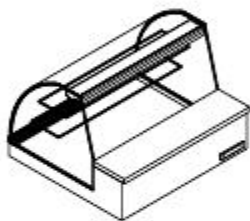


VENTILATO	01600004
-----------	----------

STATICO	01400004
---------	----------

L 1000 VETRI CURVI

CODICE



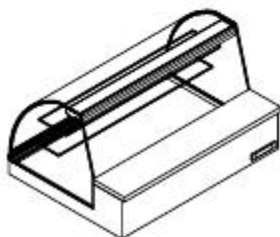
G. C. ESCLUSO

VENTILATO	01610001
-----------	----------

STATICO	01460001
---------	----------

L 1250 VETRI CURVI

CODICE



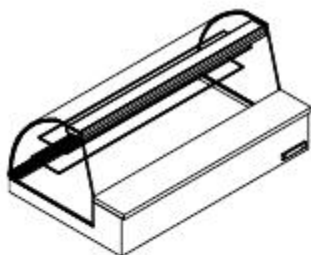
G. C. ESCLUSO

VENTILATO	01610002
-----------	----------

STATICO	01460002
---------	----------

L 1500 VETRI CURVI

CODICE



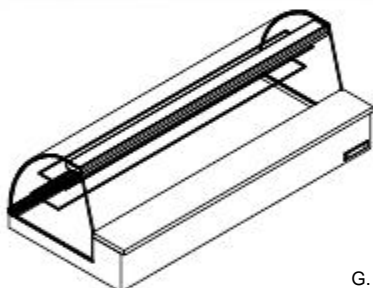
G. C. ESCLUSO

VENTILATO	01610003
-----------	----------

STATICO	01460003
---------	----------

L 2000 VETRI CURVI

CODICE



G. C. ESCLUSO

VENTILATO	01610004
-----------	----------

STATICO	01460004
---------	----------

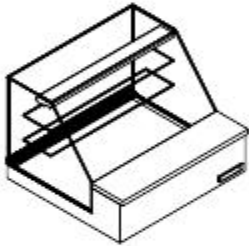
CODICE

G. C. COLLEGATO	01500176
-----------------	----------

G. C. ESTERNO ENTRO 10ML	01500249
--------------------------	----------

L 1000 VETRI DIRITTI ALTI

CODICE



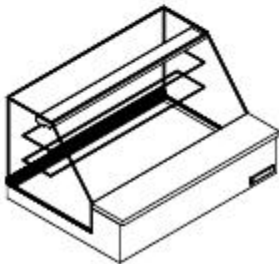
G. C. ESCLUSO

VENTILATO	01620001
-----------	----------

STATICO	01470001
---------	----------

L 1250 VETRI DIRITTI ALTI

CODICE



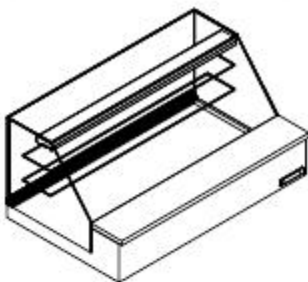
G. C. ESCLUSO

VENTILATO	01620002
-----------	----------

STATICO	01470002
---------	----------

L 1500 VETRI DIRITTI ALTI

CODICE



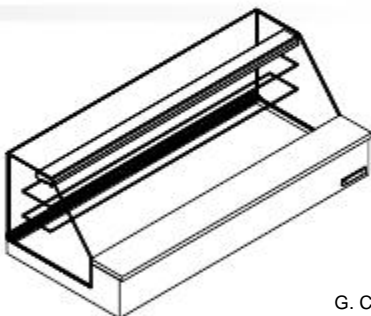
G. C. ESCLUSO

VENTILATO	01620003
-----------	----------

STATICO	01470003
---------	----------

L 2000 VETRI DIRITTI ALTI

CODICE



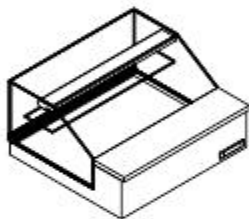
G. C. ESCLUSO

VENTILATO	01620004
-----------	----------

STATICO	01470004
---------	----------

L 1000 VETRI DIRITTI BASSI

CODICE



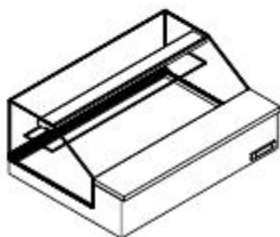
G. C. ESCLUSO

VENTILATO	01630001
-----------	----------

STATICO	01480001
---------	----------

L 1250 VETRI DIRITTI BASSI

CODICE



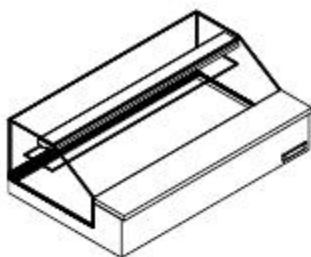
G. C. ESCLUSO

VENTILATO	01630002
-----------	----------

STATICO	01480002
---------	----------

L 1500 VETRI DIRITTI BASSI

CODICE



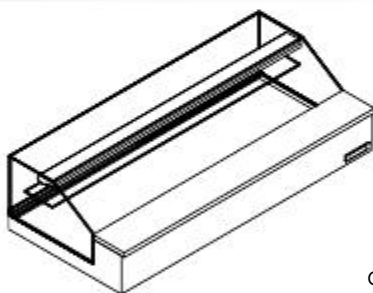
G. C. ESCLUSO

VENTILATO	01630003
-----------	----------

STATICO	01480003
---------	----------

L 2000 VETRI DIRITTI BASSI

CODICE



G. C. ESCLUSO

VENTILATO	01630004
-----------	----------

STATICO	01480004
---------	----------

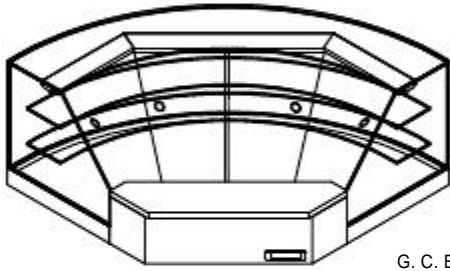
CODICE

G. C. COLLEGATO	01500176
-----------------	----------

G. C. ESTERNO ENTRO 10ML	01500249
--------------------------	----------

VETRI DIRITTI ALTI

CODICE



G. C. ESCLUSO

VENTILATO

01640001

VETRI DIRITTI BASSI

CODICE



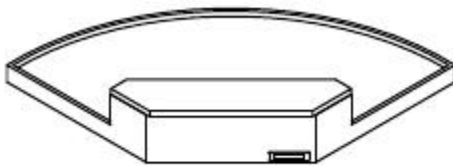
G. C. ESCLUSO

VENTILATO

01650001

SENZA VETRI

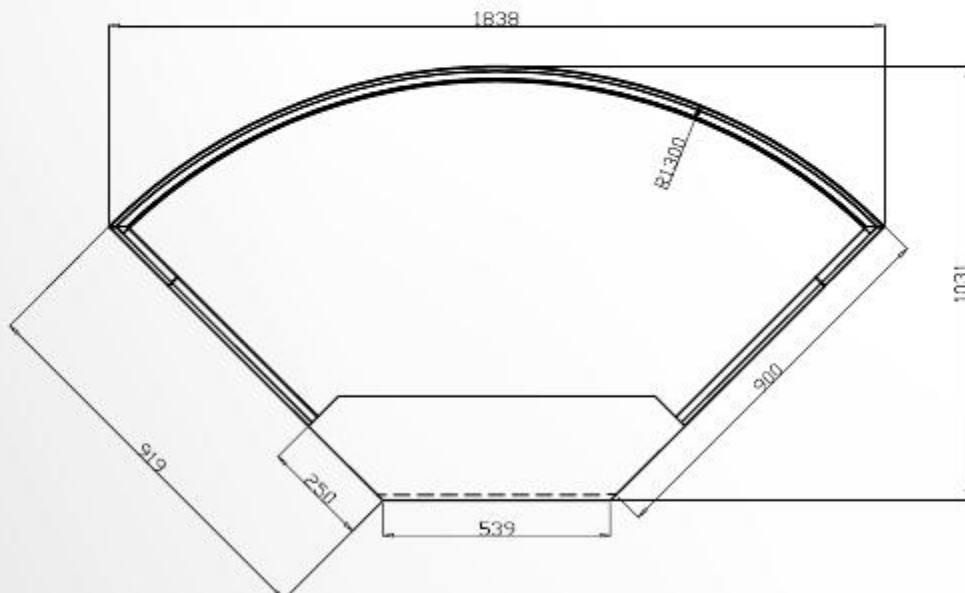
CODICE



G. C. ESCLUSO

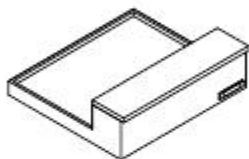
VENTILATO

01660005



L 1000 SENZA VETRI

CODICE



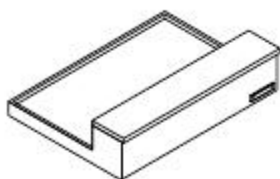
VENTILATO	01660001
-----------	----------

STATICO	01410001
---------	----------

G. C. ESCLUSO

L 1250 SENZA VETRI

CODICE



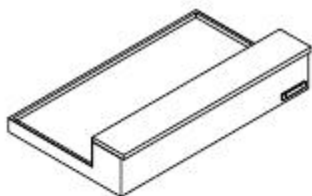
VENTILATO	01660002
-----------	----------

STATICO	01410002
---------	----------

G. C. ESCLUSO

L 1500 SENZA VETRI

CODICE



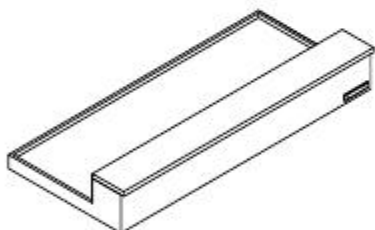
VENTILATO	01660003
-----------	----------

STATICO	01410003
---------	----------

G. C. ESCLUSO

L 2000 SENZA VETRI

CODICE



VENTILATO	01660004
-----------	----------

STATICO	01410004
---------	----------

G. C. ESCLUSO

CODICE

G. C. COLLEGATO	01500176
-----------------	----------

G. C. ESTERNO ENTRO 10ML	01500249
--------------------------	----------

VETRINE FREDDI CON CELLA DI RISERVA

L 1250 VETRI CURVI H 1350

CODICE



G. C. EST. COMPRESO

VENTILATO	01670001
-----------	----------

STATICO	01420001
---------	----------

L 1500 VETRI CURVI H 1350

CODICE



VENTILATO	01670002
-----------	----------

STATICO	01420002
---------	----------

L 2000 VETRI CURVI H 1350

CODICE



VENTILATO	01670003
-----------	----------

STATICO	01420003
---------	----------

VETRINE FREDE CON CELLA DI RISERVA

L 1250 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE



G. C. EST. COMPRESO

VENTILATO	01680001
-----------	----------

STATICO	01430001
---------	----------

L 1500 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE

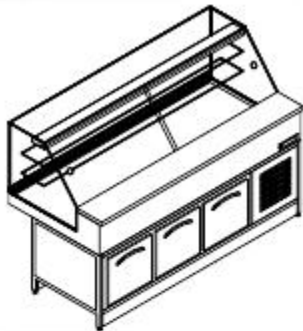


VENTILATO	01680002
-----------	----------

STATICO	01430002
---------	----------

L 2000 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE



VENTILATO	01680003
-----------	----------

STATICO	01430003
---------	----------

VETRINE FREDDHE CON CELLA DI RISERVA

L 1250 VETRI DIRITTI H 1160

CODICE



G. C. EST. COMPRESO

VENTILATO	01690001
-----------	----------

STATICO	01440001
---------	----------

L 1500 VETRI DIRITTI H 1160

CODICE



VENTILATO	01690002
-----------	----------

STATICO	01440002
---------	----------

L 2000 VETRI DIRITTI H 1160

CODICE



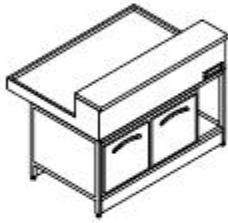
VENTILATO	01690003
-----------	----------

STATICO	01440003
---------	----------

VETRINE FREDDI CON CELLA DI RISERVA

L 1250 SENZA VETRI

CODICE



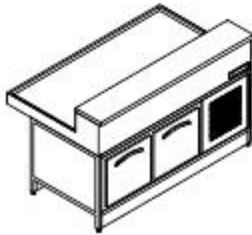
G. C. EST. COMPRESO

VENTILATO	01450001
-----------	----------

STATICO	01700001
---------	----------

L 1500 SENZA VETRI

CODICE

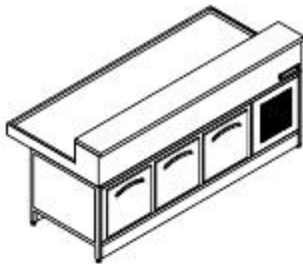


VENTILATO	01450002
-----------	----------

STATICO	01700002
---------	----------

L 2000 SENZA VETRI

CODICE



VENTILATO	01450003
-----------	----------

STATICO	01700003
---------	----------



divisione freddo

VETRINA CALDA A BAGNO MARIA SECCO, SECCO-UMIDO

caratteristiche tecniche

Struttura portante in tubolare di acciaio inox verniciato con polveri epossidiche a forno, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.

La vetrina calda è possibile averla in tre configurazioni diverse, a bagno maria con vaschette gastronorm, a piastra secco e piastra forata a secco-umido.

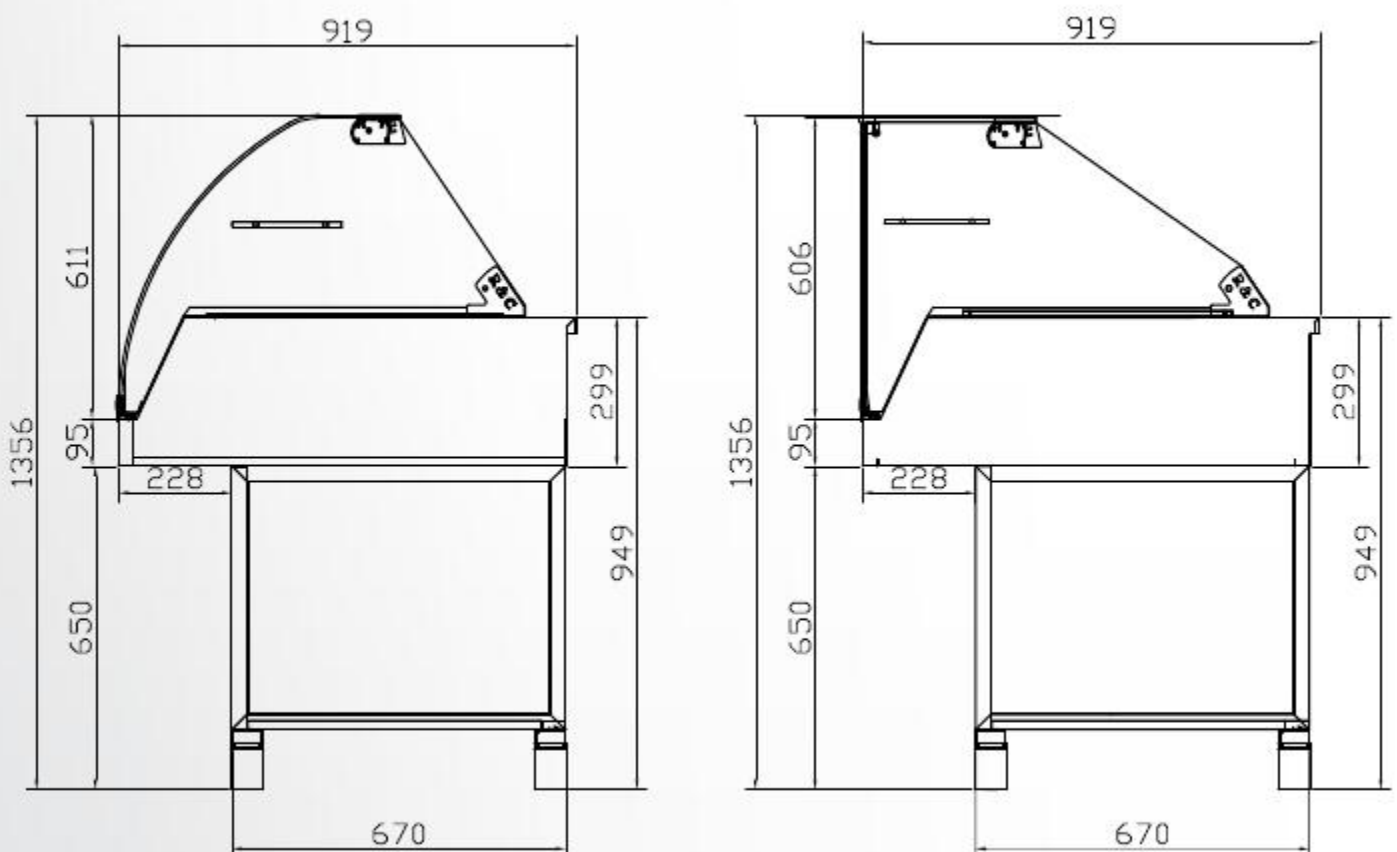
Scorrevoli di chiusura nella parte retrostante in policarbonato. Ciascuna vasca con termostato di regolazione della temperatura, spia di funzionamento e rubinetto di scarico.

HOT SNACK DISPLAY CASES: BAIN – MARIE, DRY AND DRY - HUMID

Technical Features

Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet. Hot display case available in three different versions: bain – marie with gastronorm basins, dry and dry – humid perforated plates.

Polycarbonate sliding closure in the back. Each tank has a thermostat temperature control, lamp operation and drain tap.



L 1000 VETRI CURVI H 1350

CODICE



01510001

VASCHETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

L 1250 VETRI CURVI H 1350

CODICE



01510002

VASCHETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

L 1500 VETRI CURVI H 1350

CODICE



01510003

VASCHETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

L 2000 VETRI CURVI H 1350

CODICE



01510004

VASCHETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

L 1000 VETRI CURVI H 1350

CODICE



SECCO	01490001
SECCO-UMIDO	01490005

L 1250 VETRI CURVI H 1350

CODICE



SECCO	01490002
SECCO-UMIDO	01490006

L 1500 VETRI CURVI H 1350

CODICE



SECCO	01490003
SECCO-UMIDO	01490007

L 2000 VETRI CURVI H 1350

CODICE



SECCO	01490004
SECCO-UMIDO	01490008

L 1000 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE



01520001

VASCLETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

L 1250 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE



01520002

VASCLETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

L 1500 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE

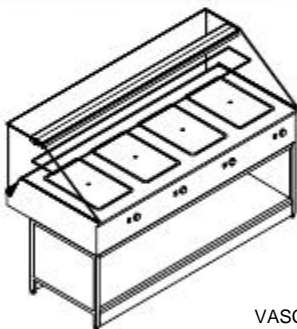


01520003

VASCLETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

L 2000 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE



01520004

VASCLETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

L 1000 . VETRI DIRITTI . H 1350

CODICE



SECCO	01530001
-------	----------

SECCO-UMIDO	01530005
-------------	----------

L 1250 . VETRI DIRITTI . H 1350

CODICE



SECCO	01530002
-------	----------

SECCO-UMIDO	01530006
-------------	----------

L 1500 . VETRI DIRITTI . H 1350

CODICE



SECCO	01530003
-------	----------

SECCO-UMIDO	01530007
-------------	----------

L 2000 . VETRI DIRITTI . H 1350

CODICE

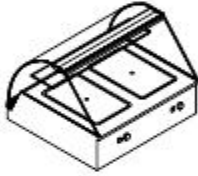


SECCO	01530004
-------	----------

SECCO-UMIDO	01530008
-------------	----------

L 1000 VETRI CURVI

CODICE

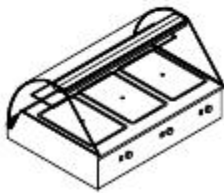


01491001

VASCHETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

L 1250 VETRI CURVI

CODICE

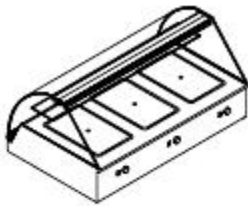


01491002

VASCHETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

L 1500 VETRI CURVI

CODICE

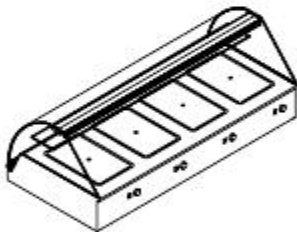


01491003

VASCHETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

L 2000 VETRI CURVI

CODICE



01491004

VASCHETTE GASTRONOMIA ESCLUSE



VETRINE A CALDO/SECCO
SECCO-UMIDO
STRUTTURA SUPERIORE

L 1000 VETRI CURVI

CODICE



SECCO	01491005
SECCO-UMIDO	01491006

L 1250 VETRI CURVI

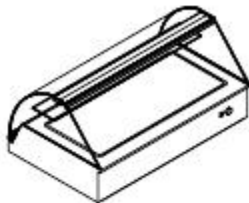
CODICE



SECCO	01491007
SECCO-UMIDO	01491008

L 1500 VETRI CURVI

CODICE



SECCO	01491009
SECCO-UMIDO	01491010

L 2000 VETRI CURVI

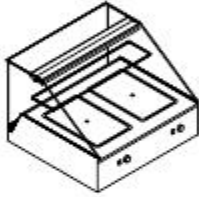
CODICE



SECCO	01491011
SECCO-UMIDO	01491012

L 1000 VETRI DIRITTI ALTI

CODICE

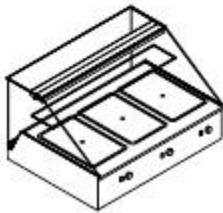


01491013

VASCHETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

L 1250 VETRI DIRITTI ALTI

CODICE

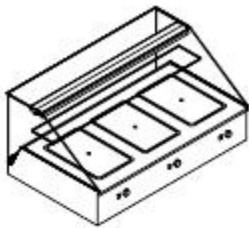


01491014

VASCHETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

L 1500 VETRI DIRITTI ALTI

CODICE

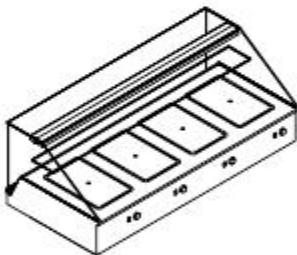


01491015

VASCHETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

L 2000 VETRI DIRITTI ALTI

CODICE



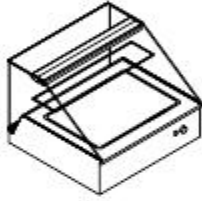
01491016

VASCHETTE GASTRONOMIA ESCLUSE

VETRINE A CALDO/SECCO SECCO-UMIDO STRUTTURA SUPERIORE

L 1000 . VETRI DIRITTI ALTI

CODICE



SECCO	01491017
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491018
-------------	----------

L 1250 . VETRI DIRITTI ALTI

CODICE

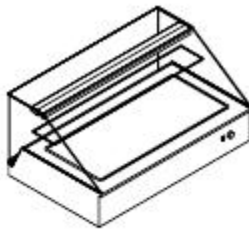


SECCO	01491019
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491020
-------------	----------

L 1500 . VETRI DIRITTI ALTI

CODICE

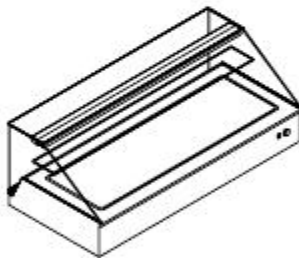


SECCO	01491021
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491022
-------------	----------

L 2000 . VETRI DIRITTI ALTI

CODICE



SECCO	01491023
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491024
-------------	----------



divisione freddo

VETRINA CALDA CON PIANO RIBASSATO A SECCO E A SECCO – UMIDO



caratteristiche tecniche

Struttura portante in tubolare di acciaio inox verniciato con polveri epossidiche a forno, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.

Piano esposizione ribassato, piano lavoro mm. 250 per un perfetto accostamento con la vetrina snack refrigerata .

La vetrina calda è possibile averla in due configurazioni diverse:

- a piastra secco;
- a piastra forata secco – umido.

Scorrevoli di chiusura nella parte retrostante in policarbonato.

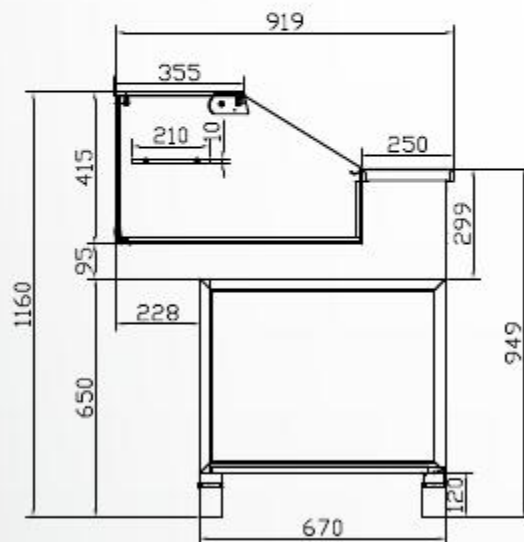
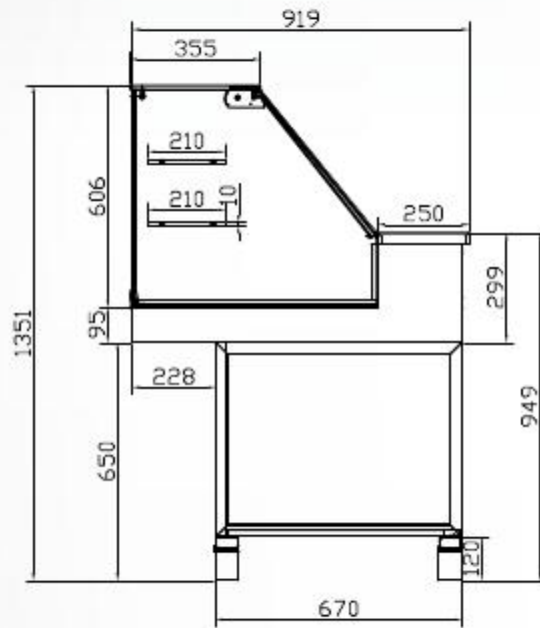
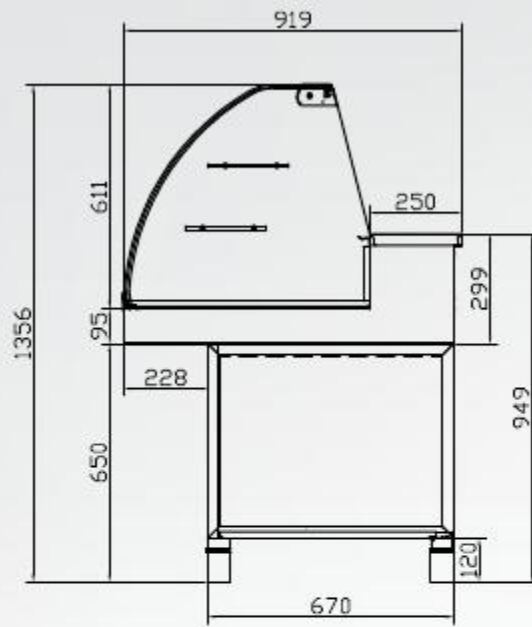
HOT SNACK DISPLAY CASE DRY AND DRY-HUMID WITH LOWER PLAN Technical Features

Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet.

Lower exposition plan, worktop mm. 250 for a perfect combination to the cold snack display case.

Hot display case available in two different versions: dry and dry – humid perforated plates.

Polycarbonate sliding closure in the back.



divisione freddo



VETRINE A CALDO / SECCO SECCO-UMIDO CON PIANO RIBASSATO

L 1000 VETRI CURVI H 1350

CODICE



SECCO	01491054
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491055
-------------	----------

L 1250 VETRI CURVI H 1350

CODICE



SECCO	01491056
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491057
-------------	----------

L 1500 VETRI CURVI H 1350

CODICE

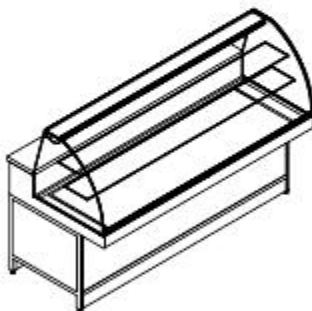


SECCO	01491058
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491059
-------------	----------

L 2000 VETRI CURVI H 1350

CODICE



SECCO	01491060
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491061
-------------	----------

VETRINE A CALDO / SECCO SECCO-UMIDO CON PIANO RIBASSATO

L 1000 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE



SECCO	01491066
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491067
-------------	----------

L 1250 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE



SECCO	01491068
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491069
-------------	----------

L 1500 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE



SECCO	01491070
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491071
-------------	----------

L 2000 VETRI DIRITTI H 1350

CODICE



SECCO	01491072
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491073
-------------	----------

VETRINE A CALDO / SECCO SECCO-UMIDO CON PIANO RIBASSATO

L 1000 VETRI DIRITTI H 1160

CODICE



SECCO	01491078
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491079
-------------	----------

L 1250 VETRI DIRITTI H 1160

CODICE



SECCO	01491080
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491081
-------------	----------

L 1500 VETRI DIRITTI H 1160

CODICE

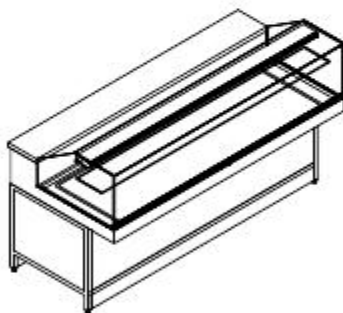


SECCO	01491082
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491083
-------------	----------

L 2000 VETRI DIRITTI H 1160

CODICE



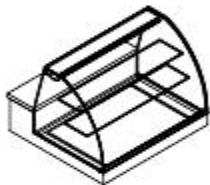
SECCO	01491084
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491085
-------------	----------

VETRINE A CALDO / SECCO SECCO-UMIDO CON PIANO RIBASSATO STRUTTURA SUPERIORE

L 1000 VETRI CURVI

CODICE



SECCO	01491094
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491095
-------------	----------

L 1250 VETRI CURVI

CODICE

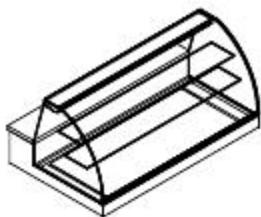


SECCO	01491096
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491097
-------------	----------

L 1500 VETRI CURVI

CODICE

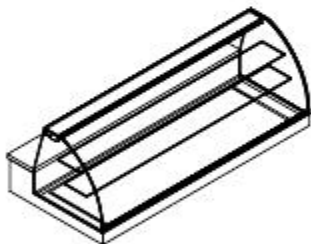


SECCO	01491098
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491099
-------------	----------

L 2000 VETRI CURVI

CODICE



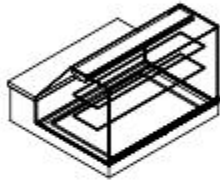
SECCO	01491100
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491101
-------------	----------

VETRINE A CALDO / SECCO SECCO-UMIDO CON PIANO RIBASSATO STRUTTURA SUPERIORE

L 1000 VETRI DIRITTI ALTI

CODICE

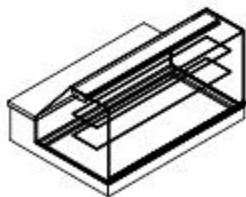


SECCO	01491106
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491107
-------------	----------

L 1250 VETRI DIRITTI ALTI

CODICE

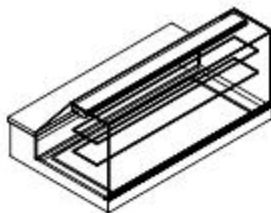


SECCO	01491108
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491109
-------------	----------

L 1500 VETRI DIRITTI ALTI

CODICE

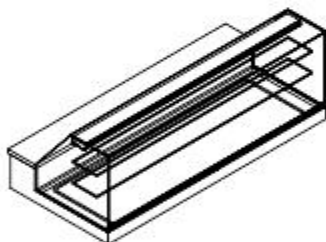


SECCO	01491110
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491111
-------------	----------

L 2000 VETRI DIRITTI ALTI

CODICE



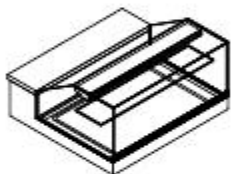
SECCO	01491112
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491113
-------------	----------

VETRINE A CALDO / SECCO SECCO-UMIDO CON PIANO RIBASSATO STRUTTURA SUPERIORE

L 1000 VETRI DIRITTI BASSI

CODICE

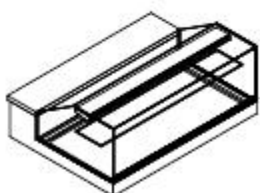


SECCO	01491118
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491119
-------------	----------

L 1250 VETRI DIRITTI BASSI

CODICE

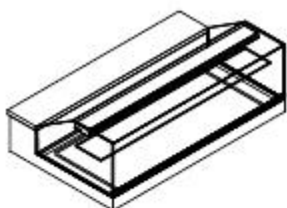


SECCO	01491120
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491121
-------------	----------

L 1500 VETRI DIRITTI BASSI

CODICE

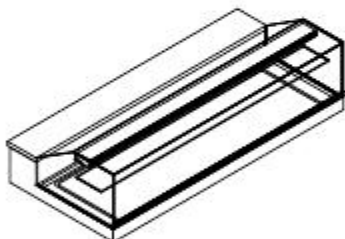


SECCO	01491122
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491123
-------------	----------

L 2000 VETRI DIRITTI BASSI

CODICE



SECCO	01491124
-------	----------

SECCO-UMIDO	01491125
-------------	----------



divisione freddo

VASCA AD INCASSO MOD. “ASIA”



caratteristiche tecniche

Vasche refrigerate da incasso, da posizionare su mobili neutri.

Vasca schiumata, vasca interna in acciaio inox AISI 18/10 304 finitura Scotchbrite.

Vasche calde e a secco, secco – umido, bagno maria.

Le vasche sono complete di unità condensatrice (quelle refrigerate), pannello comandi elettronico.

BUILT – IN CASES MODEL “ASIA” Technical Features

Refrigerated built – in cases, to put in neutral display cases.

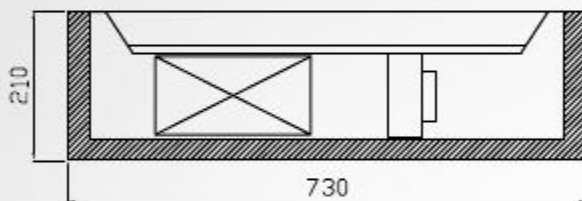
Foam built – in case, AISI 18/10 304 stainless steel internal built – in case, Scotchbrite finishing.

Hot and dry built – in case, dry – humid and bain – marie.

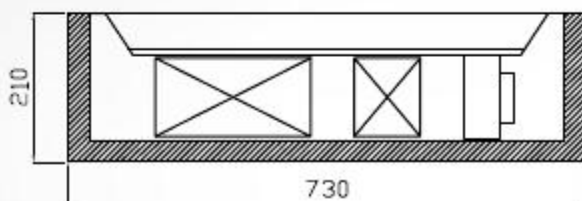
Refrigerated built – in cases are included condenser units, electronic control panel.



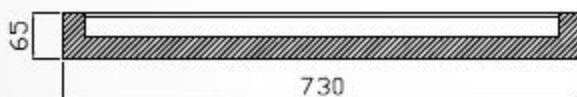
FREDDO STATICO



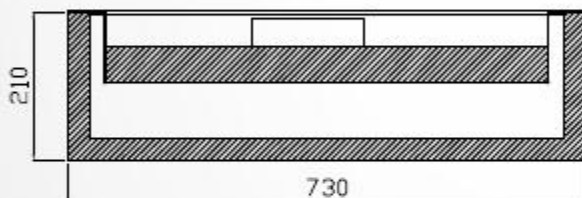
FREDDO VENTILATO
COMBINATO FREDDO/CALDO SECCO



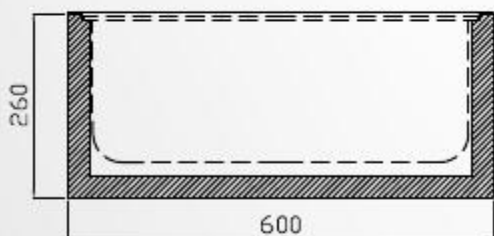
PRALINERIA VENTILATA



CALDO SECCO



CALDO SECCO/UMIDO

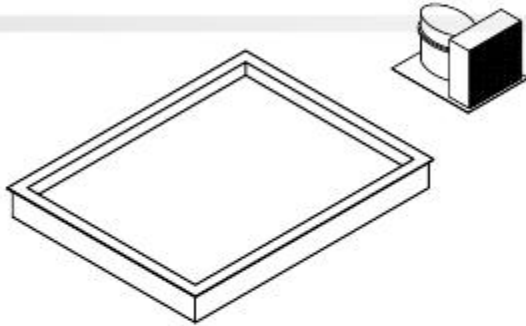


CALDO BAGNO MARIA (VASCHETTE ESCLUSE)



VASCA AD INCASSO MOD. ASIA FREDDA STATICA E COMPLETA DI GRUPPO COMPRESSORE COLLEGATO

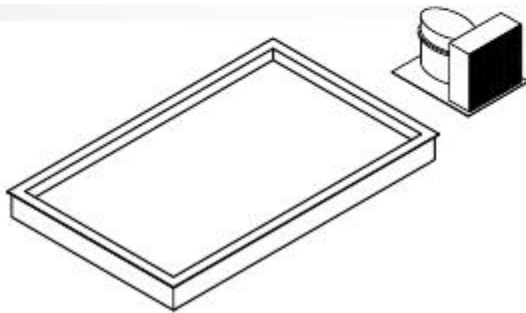
VASCA REFRIGERATA FREDDO STATICO 950



CODICE

01540078

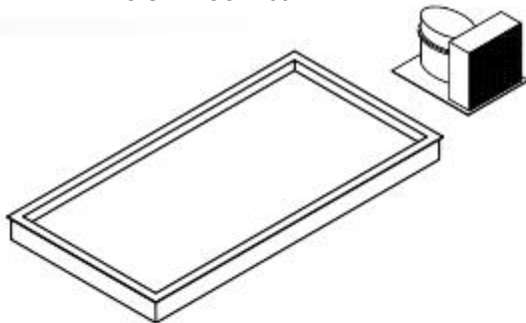
VASCA REFRIGERATA FREDDO STATICO 1200



CODICE

01540079

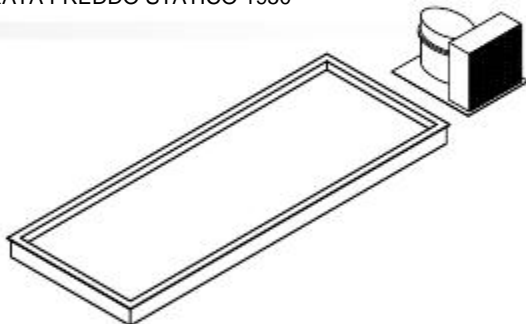
VASCA REFRIGERATA FREDDO STATICO 1450



CODICE

01540080

VASCA REFRIGERATA FREDDO STATICO 1950



CODICE

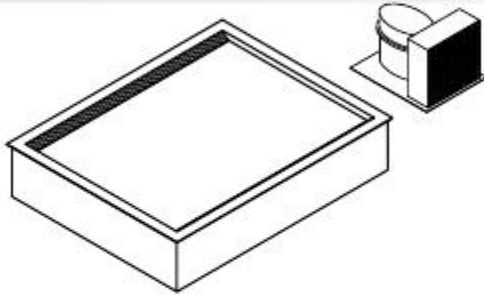
01540081



VASCA AD INCASSO MOD. ASIA FREDDA VENTILATA COMPLETA DI GRUPPO COMPRESSORE COLLEGATO

VASCA REFRIGERATA FREDDO VENTILATO 950

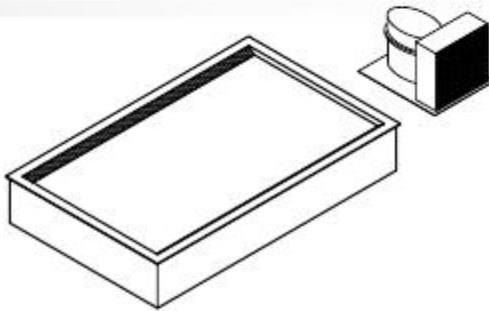
CODICE



01540082

VASCA REFRIGERATA FREDDO VENTILATO 1200

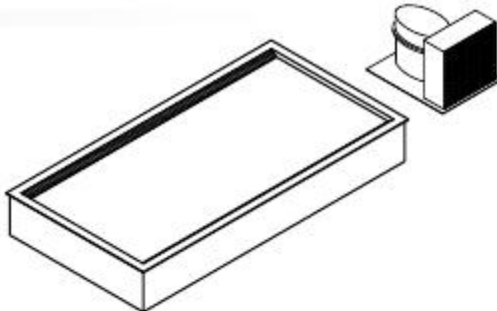
CODICE



01540083

VASCA REFRIGERATA FREDDO VENTILATO 1450

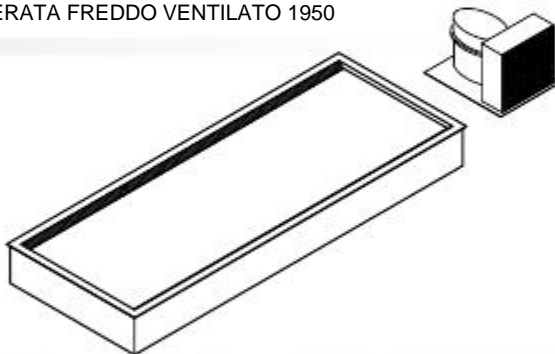
CODICE



01540084

VASCA REFRIGERATA FREDDO VENTILATO 1950

CODICE

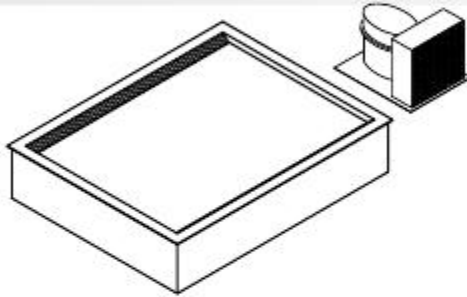


01540085



VASCA AD INCASSO MOD. ASIA COMBINAZIONE FREDDO VENTILATO E CALDO/SECCO COMPLETA DI GRUPPO COMPRESSORE

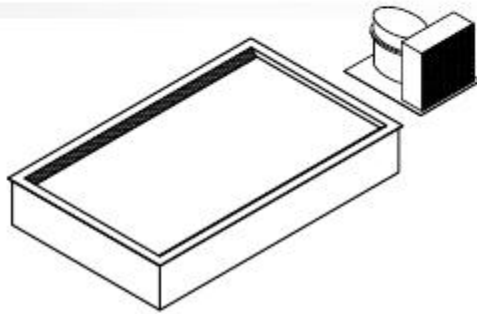
VASCA FREDDO-CALDO 950



CODICE

01540086

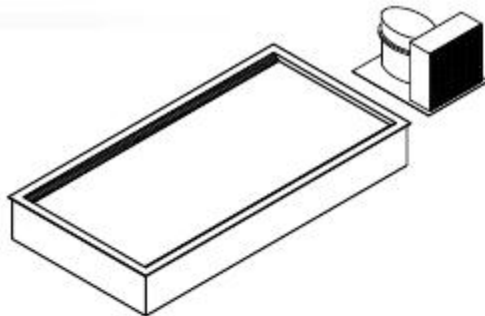
VASCA FREDDO-CALDO 1200



CODICE

01540087

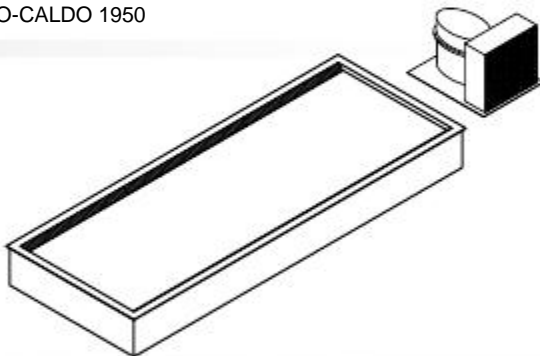
VASCA FREDDO-CALDO 1450



CODICE

01540088

VASCA FREDDO-CALDO 1950

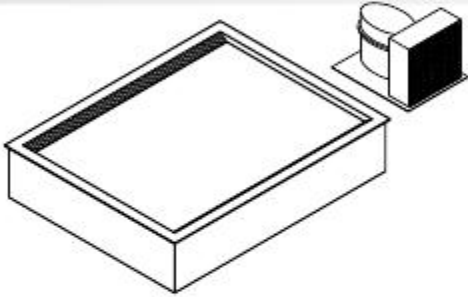


CODICE

01540089

VASCA AD INCASSO MOD. ASIA PER PRALINERIA E COMPLETA DI GRUPPO COMPRESSORE

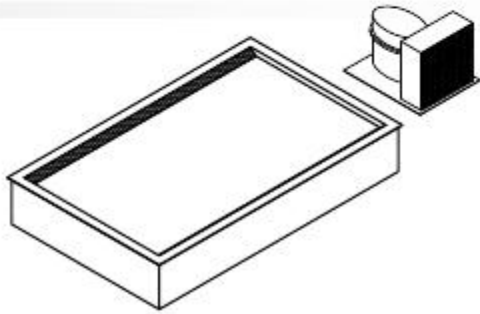
VASCA PRALINERIA 950



CODICE

01540060

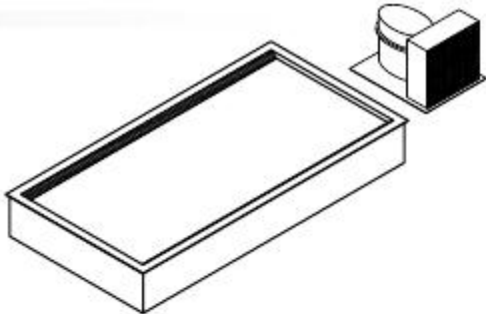
VASCA PRALINERIA 1200



CODICE

01540061

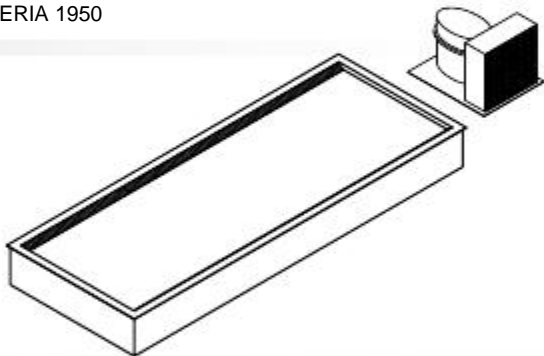
VASCA PRALINERIA 1450



CODICE

01540062

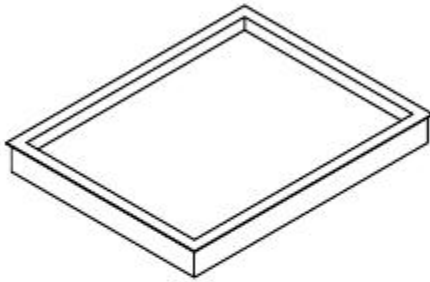
VASCA PRALINERIA 1950



CODICE

01540107

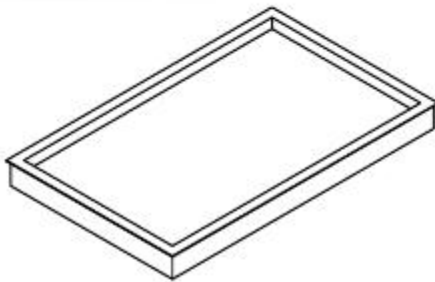
VASCA CALDO SECCO 950



CODICE

01540094

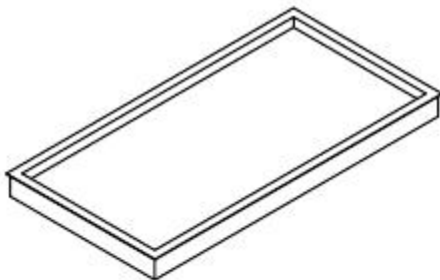
VASCA CALDO SECCO 1200



CODICE

01540095

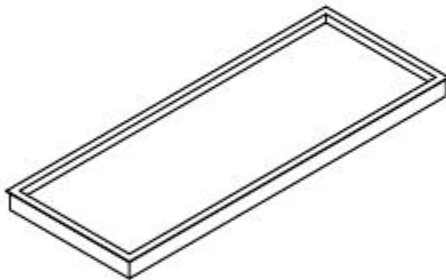
VASCA CALDO SECCO 1450



CODICE

01540096

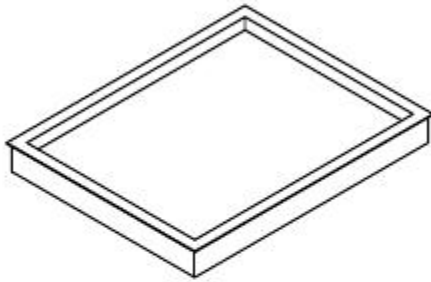
VASCA CALDO SECCO 1950



CODICE

01540097

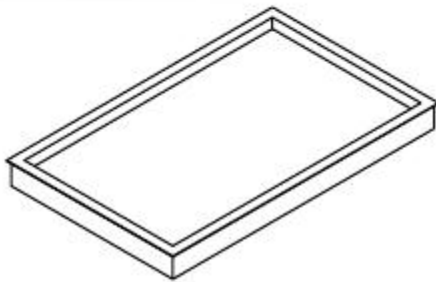
VASCA CALDO SECCO - UMIDO 950



CODICE

01540098

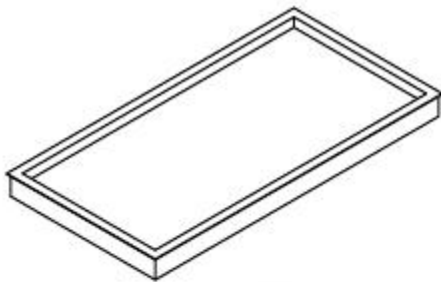
VASCA CALDO SECCO - UMIDO 1200



CODICE

01540099

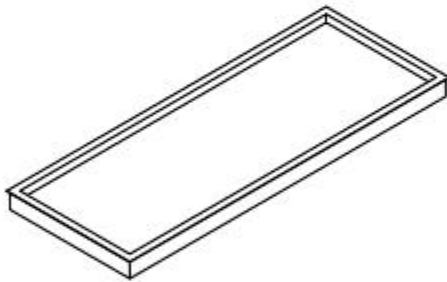
VASCA CALDO SECCO - UMIDO 1450



CODICE

01540100

VASCA CALDO SECCO - UMIDO 1950

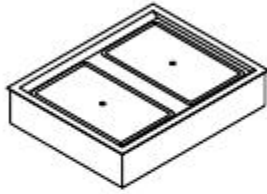


CODICE

01540101

VASCA CALDO BAGNO MARIA 950

CODICE

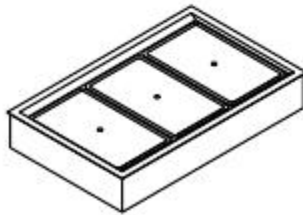


01540090

VASCHEFFE ESCLUSE

VASCA CALDO BAGNO MARIA 1200

CODICE

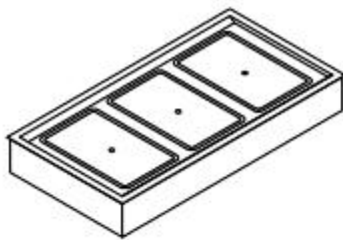


01540091

VASCHEFFE ESCLUSE

VASCA CALDO BAGNO MARIA 1450

CODICE

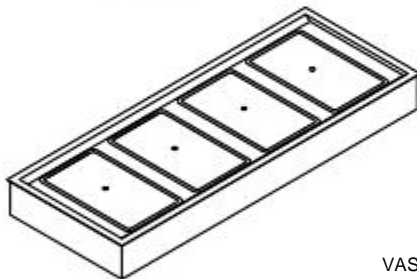


01540092

VASCHEFFE ESCLUSE

VASCA CALDO BAGNO MARIA 1950

CODICE



01540093

VASCHEFFE ESCLUSE



divisione freddo

RETROBANCHI NEUTRI E REFRIGERATI



caratteristiche tecniche

RETRO BASE NEUTRO

Base neutra in metallo di profondità mm. 550 e mm. 670 con struttura portante in tubolare di acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno e piedini regolabili.
Ante e scorrevoli in acciaio inox lucido, scorrevoli su guide di alluminio.

RETRO BASE MACCHINA CAFFE'

Struttura neutra in metallo di profondità mm. 550 e mm. 670 con cassetto cassa e tramoggia caffè in acciaio inox.
Piedini regolabili.

RETRO BASE REFRIGERATO

Struttura schiumata con poliuretano a densità 40 kg/mc con top coibentato.
Impianto di refrigerazione statico o ventilato.
Interno cella in acciaio inox Aisi 304 finitura lucida, griglia intermedia per cella in acciaio inox, griglia di fondo optional, frontale ed esterno cella in acciaio inox, fianchi in lamiera plastificata.
Centralina elettronica per controllo funzioni.

REFRIGERATED AND NEUTRAL BACK COUNTER

Technical Features

NEUTRAL BACK COUNTER

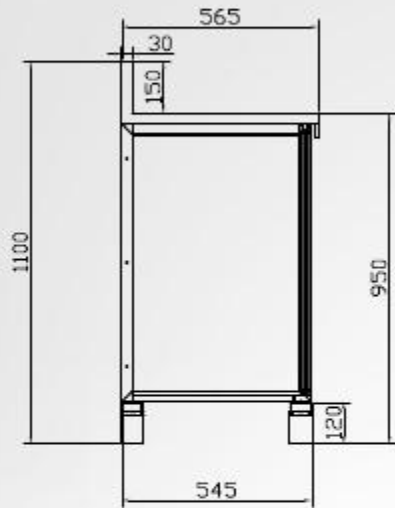
Neutral and metal supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet.
Shining stainless steel doors and sliding, in aluminium runners.

COFFEE MACHINE BACK COUNTER

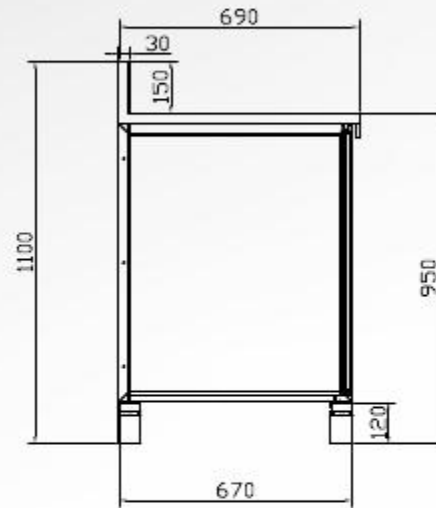
Neutral metal structure depth mm. 550 and mm. 670 with cash drawer and stainless steel coffee hopper.
Adjustable feet.

REFRIGERATED BACK COUNTER

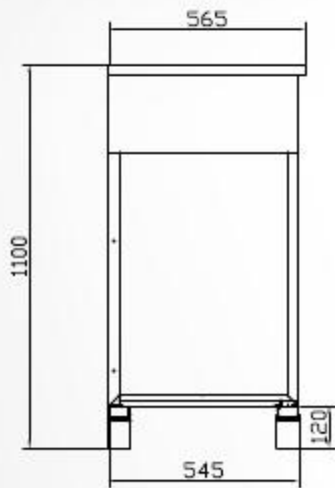
Enbloc foamed structure of high density polyurethane (40 kg/m³) with insulated top.
Static or ventilated refrigeration system.
Interior of AISI 304 stainless steel shining finishing,
Intermediate stainless steel grille, front and exterior's cold case; Sides in plasticized iron sheet. Bottom grille optional.
Equipped with electronic control panel.



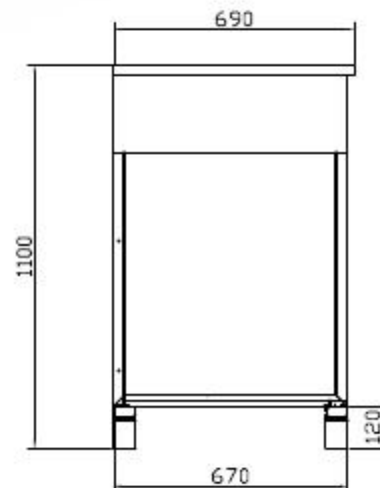
SEZIONE RETRO NEUTRO



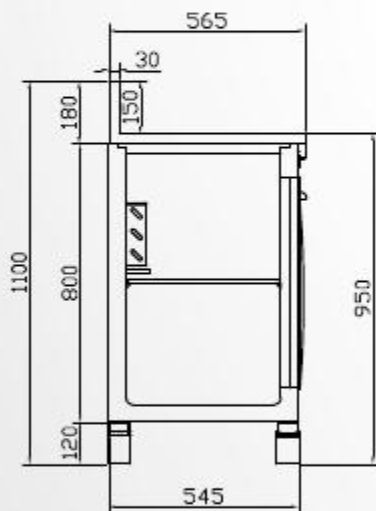
SEZIONE RETRO NEUTRO



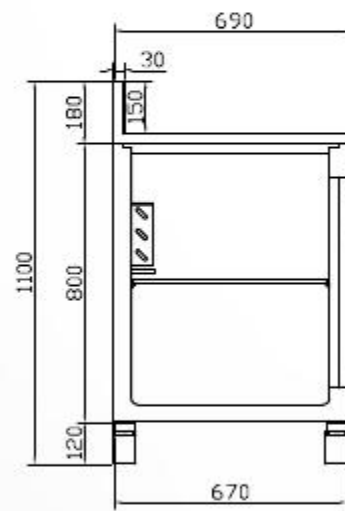
SEZIONE R. MACCHINA CAFFE'



SEZIONE R. MACCHINA CAFFE'



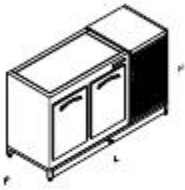
SEZIONE RETRO REFRIGERATO



SEZIONE RETRO REFRIGERATO

BASE RETRO REFRIGERATO STATICO CON VANO MOTORE

L 1500 BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

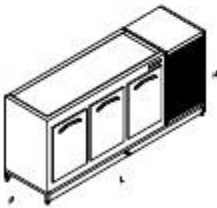
550

01710001

670

01710002

L 2000 BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

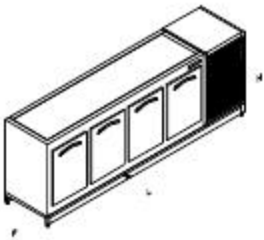
550

01710003

670

01710004

L 2500 BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

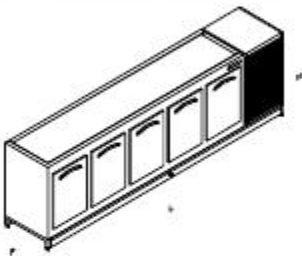
550

01710005

670

01710006

L 3000 BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

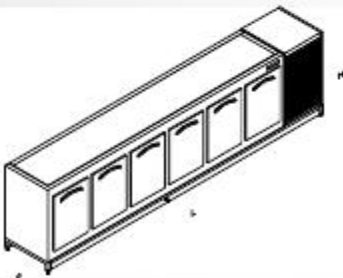
550

01710007

670

01710008

L 3500 . BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

550

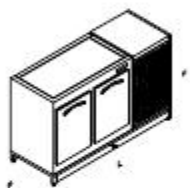
01710009

670

01710010

BASE RETRO REFRIGERATO VENTILATO CON VANO MOTORE

L 1500 BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

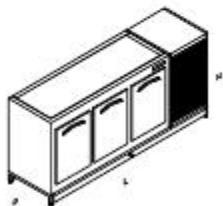
550

01720001

670

01720002

L 2000 BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

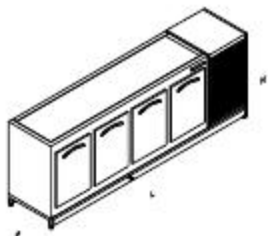
550

01720003

670

01720004

L 2500 BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

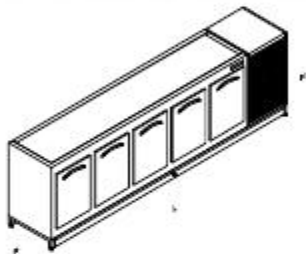
550

01720005

670

01720006

L 3000 BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

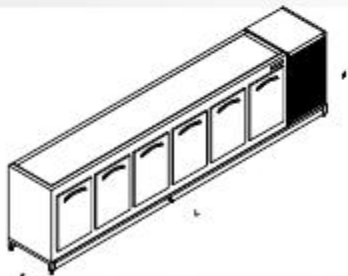
550

01720007

670

01720008

L 3500 BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

550

01720009

670

01720010

L 1000 BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

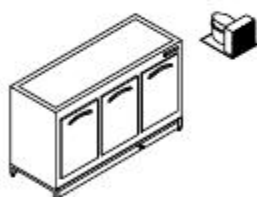
550

01710011

670

01710012

L 1500 BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

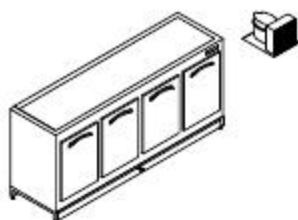
550

01710013

670

01710014

L 2000 BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

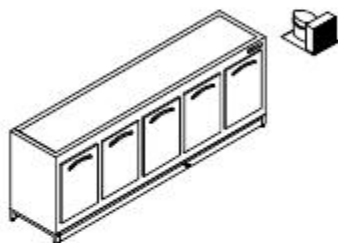
550

01710015

670

01710016

L 2500 BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

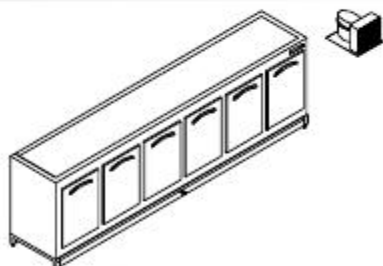
550

01710017

670

01710018

L 3000 BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

550

01710019

670

01710020

BASE RETRO REFRIGERATO VENTILATO U. C. COLLEGATA

L 1000 . BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

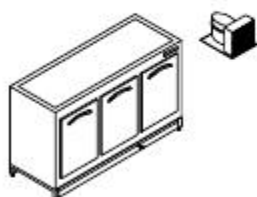
550

01720014

670

01720015

L 1500 . BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

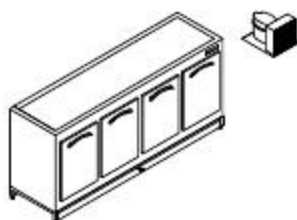
550

01720016

670

01720017

L 2000 . BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

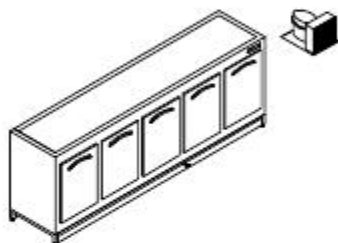
550

01720018

670

01720019

L 2500 . BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

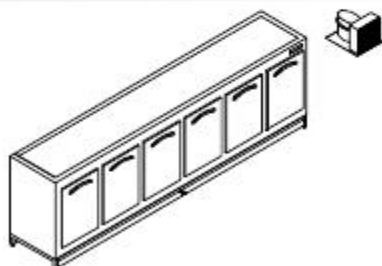
550

01720020

670

01720021

L 3000 . BASE RETRO REFRIGERATO



PROFONDITÀ

CODICE

550

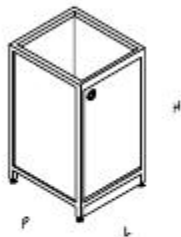
01720022

670

01720023

BASE RETRO NEUTRO IN METALLO SENZA PIANO, CON ANTE E SCORREVOLI INOX

L 500 BASE RETRO NEUTRO CON ANTA INOX



PROFONDITÀ

CODICE

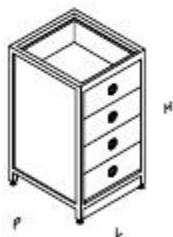
550

01730020

670

01730021

L 500 BASE RETRO NEUTRO CON CASSETTI



PROFONDITÀ

CODICE

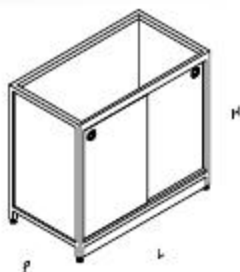
550

01730022

670

01730023

L 1000 BASE RETRO NEUTRO CON SCORREVOLI INOX



PROFONDITÀ

CODICE

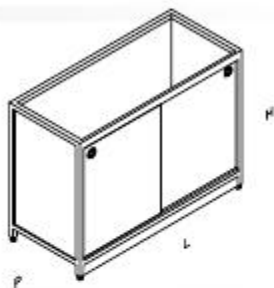
550

01730025

670

01730026

L 1250 BASE RETRO NEUTRO CON SCORREVOLI INOX



PROFONDITÀ

CODICE

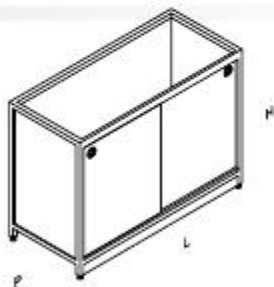
550

01730028

670

01730029

L 1500 BASE RETRO NEUTRO CON SCORREVOLI INOX



PROFONDITÀ

CODICE

550

01730049

670

01730048

DETRAZIONE SCORREVOLI INOX

01500238

BASE RETRO NEUTRO IN METALLO SENZA PIANO, CON ANTA IN ACCIAIO INOX

BASE RETRO ANGOLO INTERNO 90°



PROFONDITÀ

CODICE

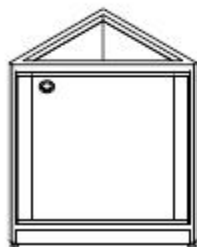
550

01730037

670

01730038

BASE RETRO ANGOLO ESTERNO 90°



PROFONDITÀ

CODICE

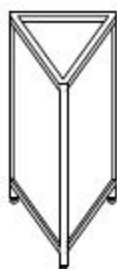
550

01730040

670

01730041

BASE RETRO ANGOLO INTERNO 45°



PROFONDITÀ

CODICE

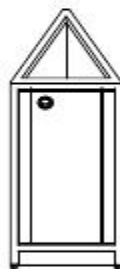
550

01730043

670

01730044

BASE RETRO ANGOLO ESTERNO 45°



PROFONDITÀ

CODICE

550

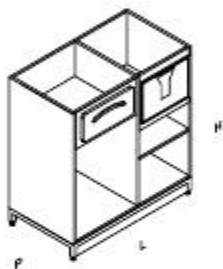
01730046

670

01730047

BASE RETRO MACCHINA CAFFÈ IN ACCIAIO INOX

L 1000 BASE RETRO MACCHINA CAFFÈ

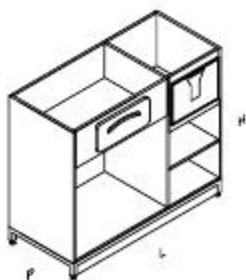


PROFONDITÀ

CODICE

550	01740020
670	01740021
TOP INOX 565	01740040
TOP INOX 690	01740041

L 1250 BASE RETRO MACCHINA CAFFÈ

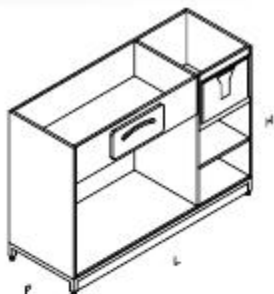


PROFONDITÀ

CODICE

550	01740022
670	01740023
TOP INOX 565	01740042
TOP INOX 690	01740043

L 1500 BASE RETRO MACCHINA CAFFÈ



PROFONDITÀ

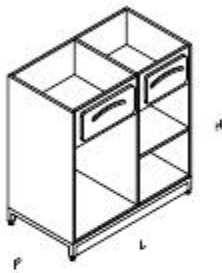
CODICE

550	01740024
670	01740025
TOP INOX 565	01740044
TOP INOX 690	01740045

CODICE

ANTA IN ACCIAIO INOX PER VANO GIORNO	01500239
MAGGIORAZIONE PER RETRO MACCHINA CAFFE' 1000 CON INTERNO INOX	01500270
MAGGIORAZIONE PER RETRO MACCHINA CAFFE' 1250 CON INTERNO INOX	01500271
MAGGIORAZIONE PER RETRO MACCHINA CAFFE' 1500 CON INTERNO INOX	01500272

L 1000 BASE RETRO SNACK

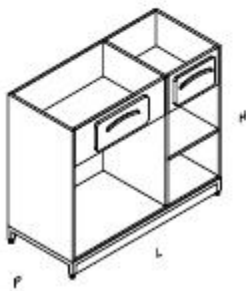


PROFONDITÀ

CODICE

550	01740026
670	01740027
TOP INOX 565	01740040
TOP INOX 690	01740041

L 1250 BASE RETRO SNACK



PROFONDITÀ

CODICE

550	01740028
670	01740029
TOP INOX 565	01740042
TOP INOX 690	01740043

L 1500 BASE RETRO SNACK

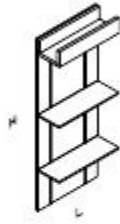


PROFONDITÀ

CODICE

550	01740030
670	01740031
TOP INOX 565	01740044
TOP INOX 690	01740045

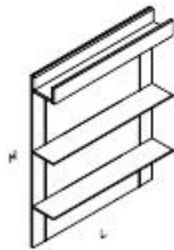
L 500



CODICE

01750040

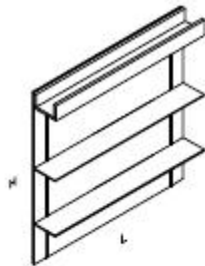
L 1000



CODICE

01750041

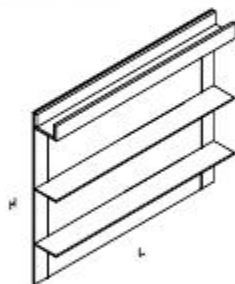
L 1250



CODICE

01750042

L 1500



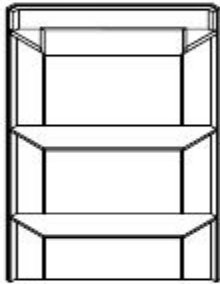
CODICE

01750043

CON SPECCHIO BIANCO, CIELINO GREZZO DA PERSONALIZZARE ILLUMINATO CON FARETTI, N°2 MENSOLE IN VETRO,
CREMAGLIERE REGOLABILI IN ALTEZZA

ALZATA RETRO ANGOLO INTERNO 90°

CODICE



01750044

ALZATA RETRO ANGOLO ESTERNO 90°

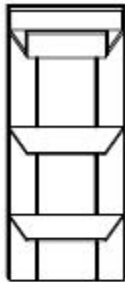
CODICE



01750045

ALZATA RETRO ANGOLO INTERNO 45°

CODICE



01750052

ALZATA RETRO ANGOLO ESTERNO 45°

CODICE

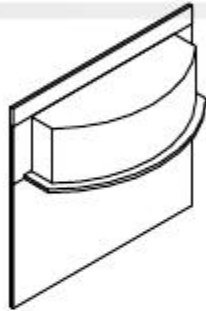


01750053



ALZATA R. M. C.
CON CAPPA E ASPIRATORE IN ACCIAIO INOX,
FONDO IN ACCIAIO INOX FINITURA SCOTCHBRITE

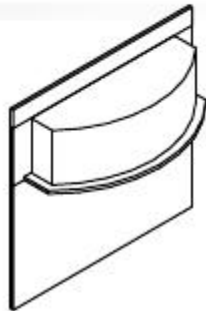
L 1000



CODICE

01750049

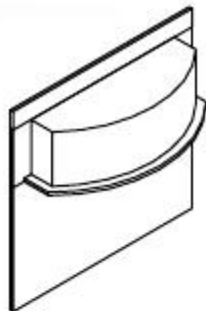
L 1250



CODICE

01750050

L 1500

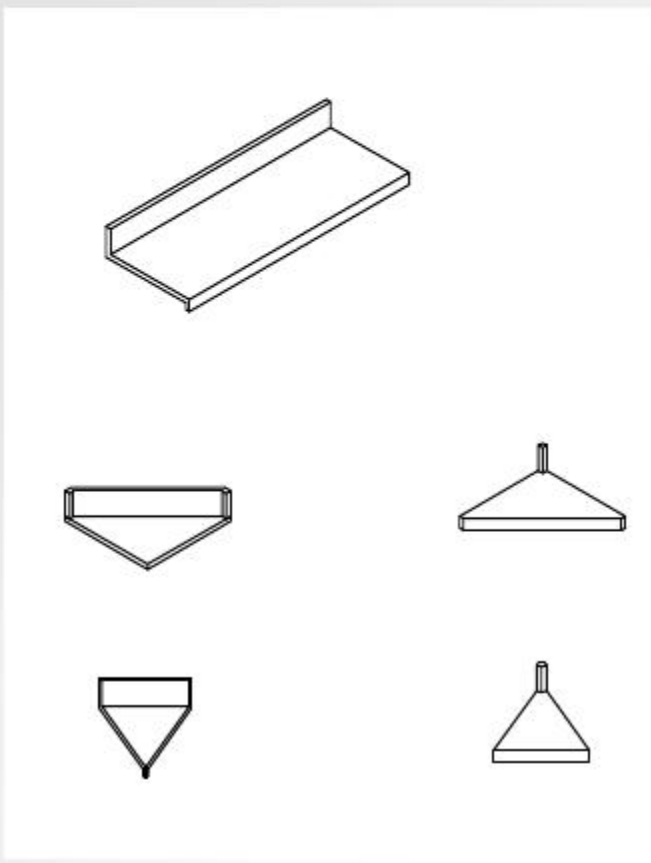


CODICE

01750051

TOP IN ACCIAIO PER BASE RETRO CON ALZATINA

TOP INOX . PROFONDITÀ 565

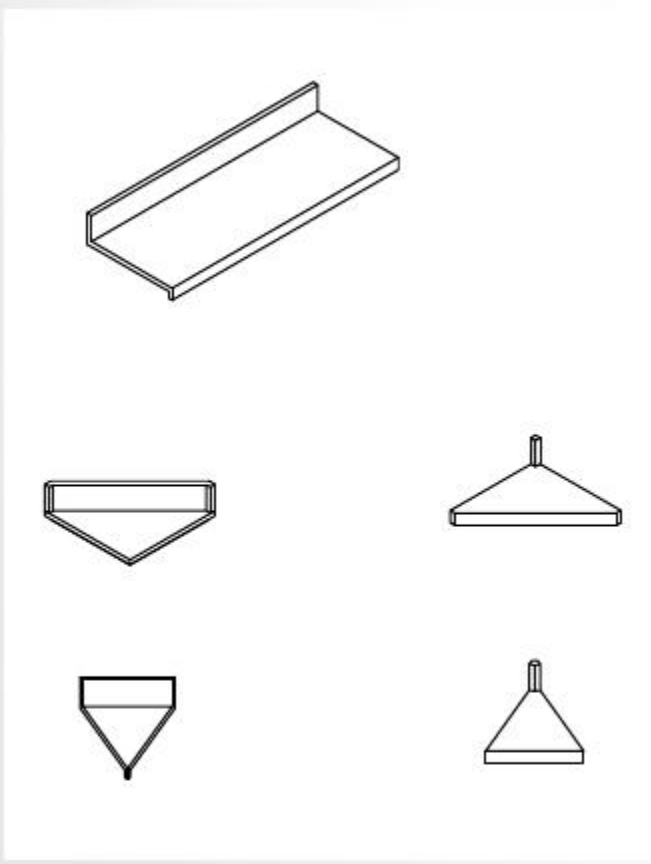


LUNGHEZZA

CODICE

500	01500050
1000	01500051
1250	01500052
1500	01500053
1750	01500054
2000	01500055
2250	01500056
2500	01500057
2750	01500058
3000	01500059
3500	01500085
I/90°	01500060
E/90°	01500061
I/45°	01500086
E/45°	01500087

TOP INOX . PROFONDITÀ 690



LUNGHEZZA

CODICE

500	01500070
1000	01500071
1250	01500072
1500	01500073
1750	01500074
2000	01500075
2250	01500076
2500	01500077
2750	01500078
3000	01500079
3500	01500088
I/90°	01500080
E/90°	01500081
I/45°	01500089
E/45°	01500090



divisione freddo

BANCO COCKTAIL



caratteristiche tecniche

Struttura portante in tubolare di acciaio inox verniciato con polveri epossidiche a forno, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.

Vasca ghiaccio coibentato con griglia di fondo e divisori interni per bottiglie.

Vano per la fabbricazione del ghiaccio.

Lato operatore con tasca portabottiglie (optional).

COCKTAIL BAR COUNTER

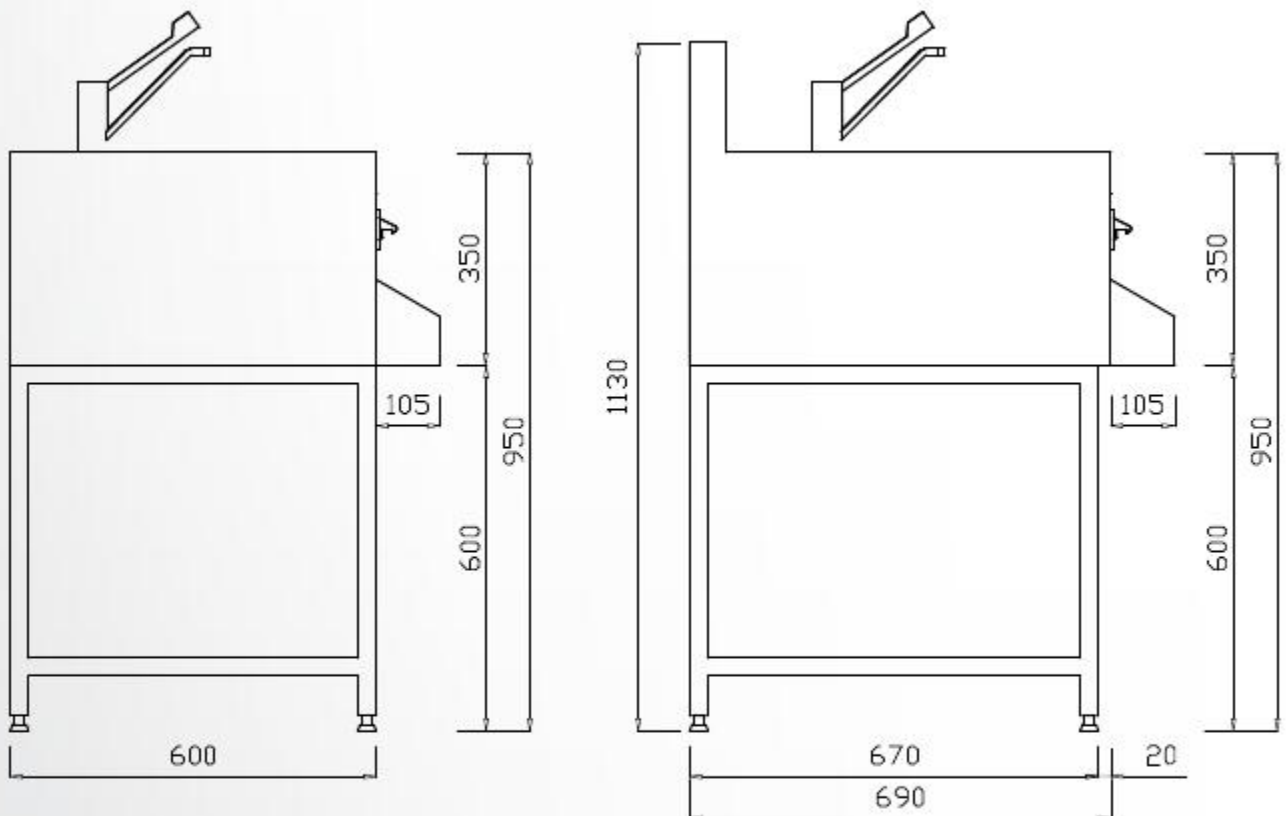
Technical Features

Supporting structure in a steel tubular painted with epoxy powder in oven-dried, stiffness elements and adjustable feet.

Insulated ice built-in case with bottom grille and interior dividers for bottles.

Compartment for the building of ice.

Operator side pocket with bottle holder (optional).



L 1000 BANCO COCKTAIL

CODICE



01540103

TASCA PORTA BOTTIGLIE OPTIONAL

L 1500 BANCO COCKTAIL

CODICE



01540104

TASCA PORTA BOTTIGLIE OPTIONAL

L 1500 BANCO COCKTAIL CON BANCALINA

CODICE



01540105

TASCA PORTA BOTTIGLIE OPTIONAL

L 1500 BANCO COCKTAIL CON BANCALINA

CODICE



01540106

TASCA PORTA BOTTIGLIE OPTIONAL



CODICE

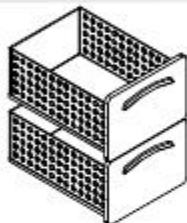
L 1000 TASCA PORTABOTTIGLIE

01500275

L 1500 TASCA PORTABOTTIGLIE

01500276

CASSETTIERA 2 CASSETTI UGUALI



IN SOSTITUZIONE DELLO SPORTELLO

PROFONDITÀ

CODICE

550

01500018

CASSETTIERA 2 CASSETTI ALTO/BASSO



IN SOSTITUZIONE DELLO SPORTELLO

PROFONDITÀ

CODICE

550

01500019

CASSETTIERA 3 CASSETTI UGUALI



IN SOSTITUZIONE DELLO SPORTELLO

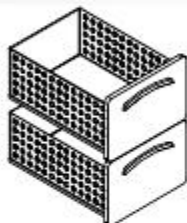
PROFONDITÀ

CODICE

550

01500020

CASSETTIERA 2 CASSETTI UGUALI



IN SOSTITUZIONE DELLO SPORTELLO

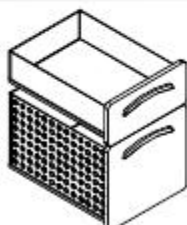
PROFONDITÀ

CODICE

670

01500021

CASSETTIERA 2 CASSETTI ALTO/BASSO



IN SOSTITUZIONE DELLO SPORTELLO

PROFONDITÀ

CODICE

670

01500022

CASSETTIERA 3 CASSETTI UGUALI

PROFONDITÀ

CODICE



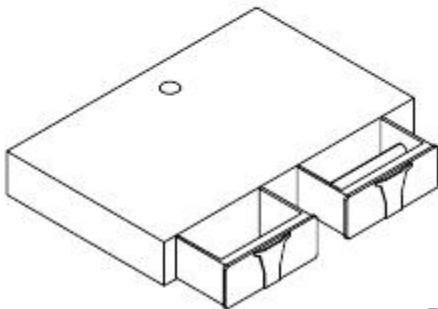
IN SOSTITUZIONE DELLO SPORTELLO

670

01500023

PIANO MACCHINA CAFFÈ 1000 SENZA PIANO

CODICE



ESCLUSO TOP INOX

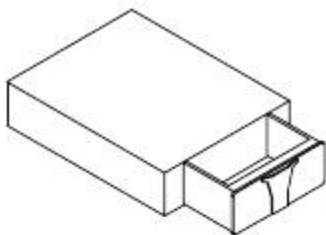
01500091

TOP INOX

01500277

ELEMENTO CASSETTO CASSA GREZZO

CODICE



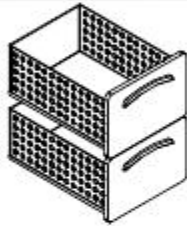
ESCLUSO TOP INOX

01500093

TOP INOX

01500278

CASSETTIERA 2 CASSETTI UGUALI



DA CONSEGNARE A PARTE

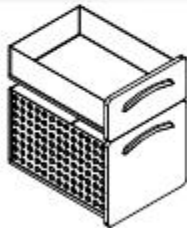
PROFONDITÀ

CODICE

550

01500250

CASSETTIERA 2 CASSETTI ALTO/BASSO



DA CONSEGNARE A PARTE

PROFONDITÀ

CODICE

550

01500251

CASSETTIERA 3 CASSETTI UGUALI



DA CONSEGNARE A PARTE

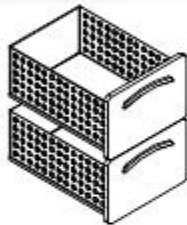
PROFONDITÀ

CODICE

550

01500252

CASSETTIERA 2 CASSETTI UGUALI



DA CONSEGNARE A PARTE

PROFONDITÀ

CODICE

670

01500253

CASSETTIERA 2 CASSETTI ALTO/BASSO



DA CONSEGNARE A PARTE

PROFONDITÀ

CODICE

670

01500254

CASSETTIERA 3 CASSETTI UGUALI

PROFONDITÀ

CODICE



DA CONSEGNARE A PARTE

670

01500255

CASSETTO CAFFÈ

CODICE

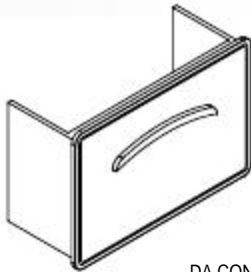


DA CONSEGNARE A PARTE

01500256

CASSETTO SERVIZIO

CODICE

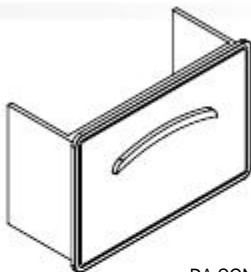


DA CONSEGNARE A PARTE

01500257

CASSETTO CON CHIAVE

CODICE

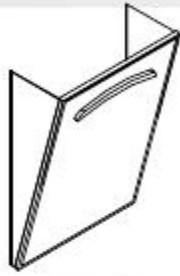


DA CONSEGNARE A PARTE

01500279

CONTENITORE VUOTO IN ACCIAIO

CODICE



01500104

TRAMOGGIA FONDI IN ACCIAIO

CODICE

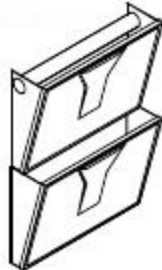


IN SOSTITUZIONE DEL CASSETTO

01500105

TRAMOGGIA FONDI CON RACCOGLITORE

CODICE

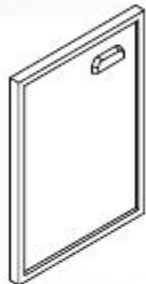


IN SOSTITUZIONE DELLA TRAMOGGIA SEMPLICE

01500106

SPORTELLO IN VETRO (IN SOSTITUZIONE SPORTELLO IN ACCIAIO)

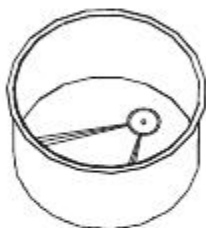
CODICE



01500107

LAVELLO ROTONDO 420 A SALDARE CON SIFONE

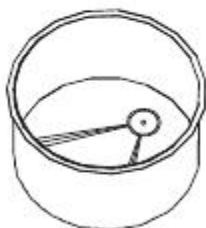
CODICE



01500108

LAVELLO ROTONDO 420 AD INCASSO CON SIFONE

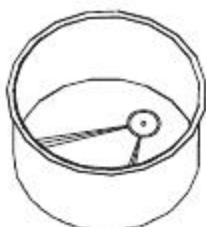
CODICE



01500109

LAVELLO ROTONDO 380 A SALDARE CON SIFONE

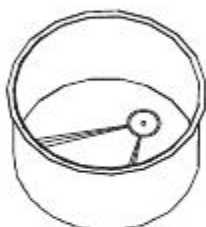
CODICE



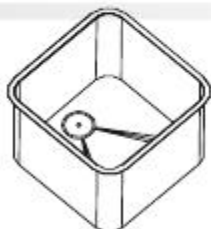
01500110

LAVELLO ROTONDO 380 AD INCASSO CON SIFONE

CODICE



01500111



CODICE

LAVELLO QUADRATO 330x330 AD INCASSO CON SIFONE

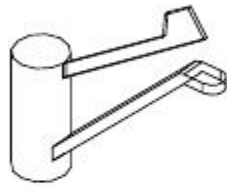
01500112

LAVELLO QUADRATO 330x330 A SALDARE CON SIFONE

01500201

MISCELATORE MONOCOMANDO

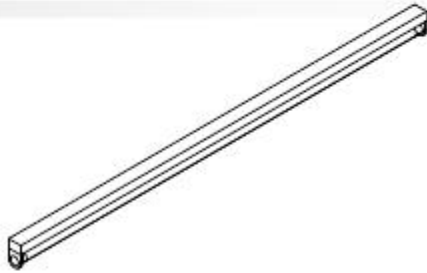
CODICE



01500113

ILLUMINAZIONE CELLA

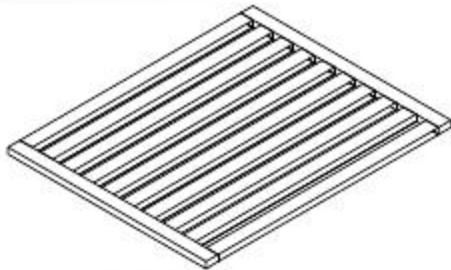
CODICE



01500114

GRIGLIA INOX PROFONDITÀ 545 REGOLABILE INTERMEDIA

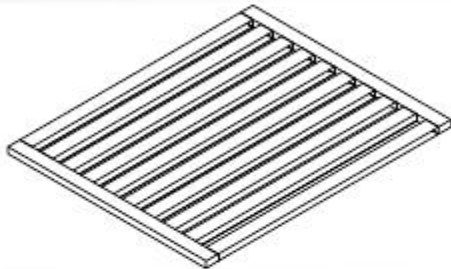
CODICE



01500024

GRIGLIA INOX PROFONDITÀ 670 REGOLABILE INTERMEDIA

CODICE



01500026

CODICE

GRIGLIA INOX PROFONDITÀ 545 DI FONDO

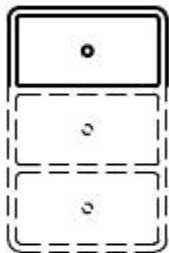
01500262

GRIGLIA INOX PROFONDITÀ 670 DI FONDO

01500263

VASCHETTA GASTRONOMICA 1/3 mm 353x175xh150 CON COPERCHIO

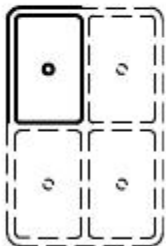
CODICE



01500132

VASCHETTA GASTRONOMICA 1/4 mm 365x162xh150 CON COPERCHIO

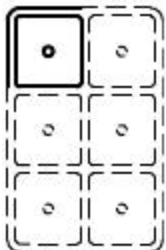
CODICE



01500133

VASCHETTA GASTRONOMICA 1/6 mm 176x162xh150 CON COPERCHIO

CODICE



01500134

DETRAZIONE VANO CELLA

CODICE

01500157

DETRAZIONE 1 LAVELLO

CODICE

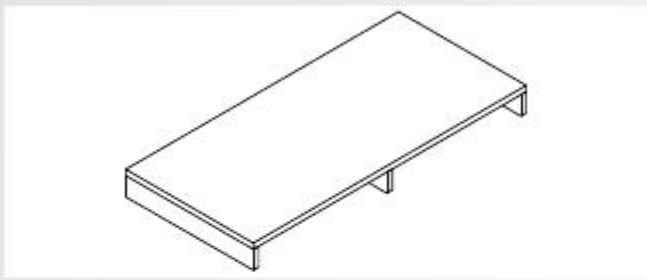
01500159

DETRAZIONE 2 LAVELLI

CODICE

01500160

PEDANA

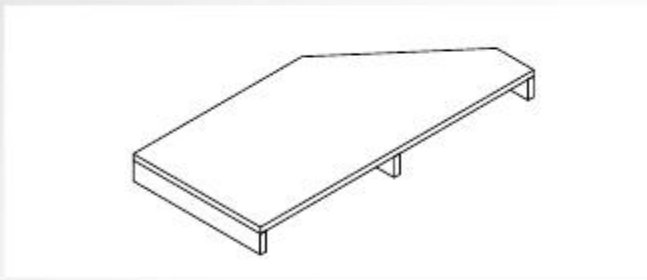


MISURA

CODICE

1000	01500138
1500	01500139

PEDANA SAGOMATA

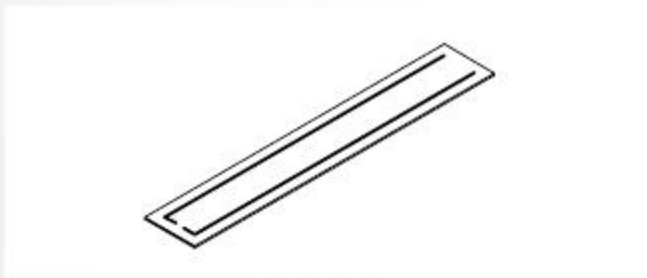


MISURA

CODICE

mq.	01500140
-----	----------

MENSOLA RISCALDATA IN CRISTALLO PER TAVOLA FREDDA



LUNGHEZZA

CODICE

1000	01500115
1250	01500116
1500	01500117
2000	01500118

PLAFONE SUPPLEMENTARE PER TAVOLA FREDDA DIRITTA

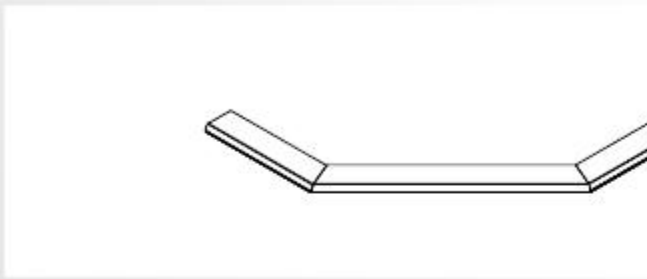


LUNGHEZZA

CODICE

1000	01500119
1250	01500120
1500	01500121
2000	01500122

PLAFONE SUPPLEMENTARE PER TAVOLA FREDDA CURVA



CODICE

01500123

CASSETTO PER TAVOLA FREDDA CON CELLA

CODICE

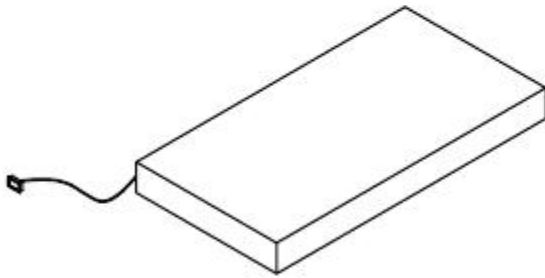


01500124

KIT PIANO ESPOSIZIONE RISCALDATO PER TAVOLA FREDDA

LUNGHEZZA

CODICE



1000

01500125

1250

01500126

1500

01500127

2000

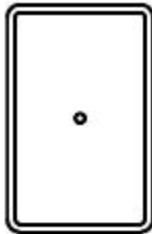
01500128

ANGOLO 90°

01500258

VASCHETTA GASTRONOMICA 1/1 mm 530x325xh150 CON COPERCHIO

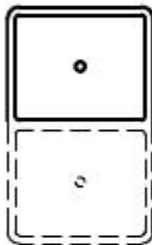
CODICE



01500129

VASCHETTA GASTRONOMICA 1/2 mm 325x265xh150 CON COPERCHIO

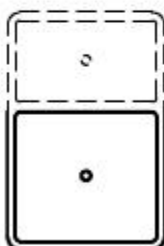
CODICE



01500130

VASCHETTA GASTRONOMICA 2/3 mm 353x325xh150 CON COPERCHIO

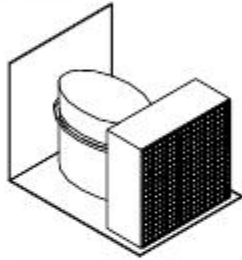
CODICE



01500131

UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA FINO A 10 ml

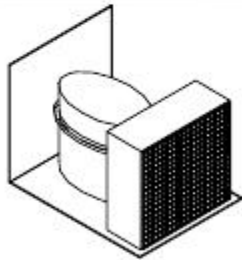
CODICE



01500094

UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA FINO A 20 ml

CODICE



01500095

BOTTIGLIERA NON REFRIGERATA A 3 FORI

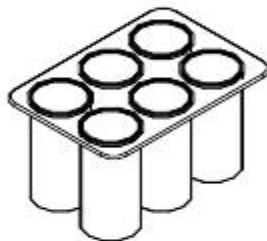
CODICE



01500096

BOTTIGLIERA NON REFRIGERATA A 6 FORI

CODICE



01500097

CODICE

DETRAZIONE EVAPORATORE PER T. FREDDA

01500259

DETRAZIONE GRUPPO COMPRESSORE

01500260

MAGGIORAZIONE PER FIANCHI INOX . CELLA

PROFONDITÀ

CODICE

	545	01500030
	670	01500031

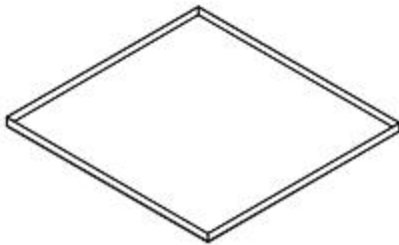
MAGGIORAZIONE PER SCHIENALE INOX . CELLA

CODICE

	1000 . 1 VANO	01500012
	1500 . 2 VANI	01500013
	2000 . 3 VANI	01500014
	2500 . 4 VANI	01500015
	3000 . 5 VANI	01500016

VASCHETTA INOX VANO LAVASTOVIGLIE

CODICE



01500158

CASSETTIERA A 4 CASSETTI IN LAMINATO PLASTICO

CODICE



01500161

CODICE

MAGGIORAZIONE PER FIANCO SPECCHIATO T.CALDA/T. FREDDA

01500236

FIANCO IN VETRO SP. 20mm

01500237

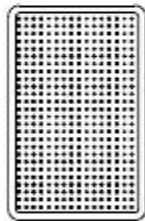
PRESA ELETTRICA PER RETROBANCO

CODICE

01500162

GRIGLIATA FORATA PER GASTRONOMIA 1/1

CODICE



01500163

VASCHETTA EVAPORA CONDENSA CON RESISTENZA ELETTRICA

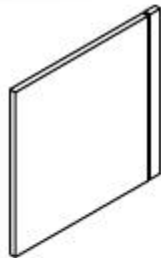
CODICE



01500164

SPORTELLO A VENTOLA GREZZO

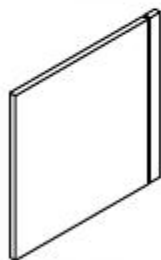
CODICE



01500165

SPORTELLO A VENTOLA LACCATO

CODICE



01500166



MAGGIORAZIONE PER TENDINA DI CHIUSURA T. CALDAT. FREDDA

CODICE

01500264

01500265

01500266

01500267

DESCRIZIONE	DATI TECNICI				DIMENSIONAMENTO LINEA PER GRUPPI COMPRESSORI ESTERNI			
	TEMP. C°	POTENZA FRIGORIFERA WATT	VOLTS	ASSORB. WATT	ENTRO ml 10		ENTRO ml 20	
					ASPIRAZIONE Ø mm	MANDATA Ø mm	ASPIRAZIONE Ø mm	ASPIRAZIONE Ø mm
B. B./R. R. 2 V.	+2+8	363	230/50	450	10	6	10	6
B. B./R. R. 3 V.	+2+8	415	230/50	500	10	6	10	6
B. B./R. R. 4 V.	+2+8	576	230/50	550	10	6	10	6
B. B./R. R. 5 V.	+2+8	576	230/50	700	10	6	10	6
B. B./R. R. 6 V.	+2+8	710	230/50	700	12	6	12	6
V. FREDDA 1000	+2+8	363	230/50	450	10	6	10	6
V. FREDDA 1250	+2+8	415	230/50	500	10	6	10	6
V. FREDDA 1500	+2+8	509	230/50	550	10	6	10	6
V. FREDDA 2000	+2+8	576	230/50	700	10	6	10	6
V. FREDDA 90°	+2+8	540	230/50	450	10	6	10	6
V. FREDDA C/ CELLA 1250 2 VANI	+2+8	540	230/50	700	10	6	10	6
V. FREDDA C/ CELLA 1500 2 VANI	+2+8	540	230/50	700	10	6	10	6
V. FREDDA C/ CELLA 2000 3 VANI	+2+8	600	230/50	900	10	6	10	6
V. GELATI ALBA 1000	-16-18	400	400/50	800	12	10	12	10
V. GELATI ALBA 1250	-16-18	450	400/50	900	14	10	14	10

DESCRIZIONE	DATI TECNICI				DIMENSIONAMENTO LINEA PER GRUPPI COMPRESSORI ESTERNI			
					ENTRO ml 10		ENTRO ml 20	
DESCRIZIONE	DATI TECNICI				DIMENSIONAMENTO LINEA PER GRUPPI COMPRESSORI ESTERNI			
	TEMP. C°	POTENZA FRIGORIFERA WATT	VOLTS	ASSORB. WATT	ENTRO ml 10		ENTRO ml 20	
					ASPIRAZIONE Ø mm	MANDATA Ø mm	ASPIRAZIONE Ø mm	ASPIRAZIONE Ø mm
B. B./R. R. 2 V.	+2+8	363	230/50	450	10	6	10	6
B. B./R. R. 3 V.	+2+8	415	230/50	500	10	6	10	6
B. B./R. R. 4 V.	+2+8	576	230/50	550	10	6	10	6
B. B./R. R. 5 V.	+2+8	576	230/50	700	10	6	10	6
B. B./R. R. 6 V.	+2+8	710	230/50	700	12	6	12	6
V. FREDDA 1000	+2+8	363	230/50	450	10	6	10	6
V. FREDDA 1250	+2+8	415	230/50	500	10	6	10	6
V. FREDDA 1500	+2+8	509	230/50	550	10	6	10	6
V. FREDDA 2000	+2+8	576	230/50	700	10	6	10	6
V. FREDDA 90°	+2+8	540	230/50	450	10	6	10	6
V. FREDDA C/CELLA 1250 2 VANI	+2+8	540	230/50	700	10	6	10	6
V. FREDDA C/CELLA 1500 2 VANI	+2+8	540	230/50	700	10	6	10	6
V. FREDDA C/CELLA 2000 3 VANI	+2+8	600	230/50	900	10	6	10	6
V. GELATI ALBA 1000	-16-18	400	400/50	800	12	10	12	10
V. GELATI ALBA 1250	-16-18	450	400/50	900	14	10	14	10



divisione freddo

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA



RESA MERCI

Franco nostro stabilimento – Bellocchi di Fano (PU).

CONSEGNA

30 gg. data accettazione ordine, salvo imprevisti.

IMBALLO

Imballo standard compreso. Imballi particolari quali gabbie, casse, casse via mare, ecc. saranno fatturati al costo.

PAGAMENTO

- Acconto 20% - IVA alla consegna della merce - S/do Riba scadenti a 30-60-90 gg. fm;
- L'ordine ricevuto sarà considerato valido solo se accompagnato da idoneo anticipo;
- A partire da 90 gg. data consegna saranno addebitati gli interessi al tasso vigente;
- Eventuale costo effetti e spese incasso sono sempre a carico del Cliente;
- Dilazione massima di pagamento accettata: 30/60/90 gg. data consegna.

Per qualsiasi altra modalità di pagamento, contattare Amministrazione della R. & C. System s.r.l.

IVA

I prezzi del presente listino si intendono tutti al netto di IVA.

La stessa sarà addebitata con aliquota in vigore al momento della fatturazione.

TRASPORTO E MONTAGGIO

Escluso nel prezzo.

GARANZIA

Garantisce i prodotti venduti per un anno dalla data di consegna, considerando l'utilizzo appropriato. La garanzia è limitata alla riparazione o sostituzione franco stabilimento di Bellocchi di Fano (Pu) dei pezzi difettosi per accertato difetto di materiale o lavorazione.

Le parti sostituite restano di proprietà della AZIENDA. Ogni altro indennizzo è escluso, se non d'accordo con la DIREZIONE.

Sono escluse dalla garanzia le apparecchiature elettriche, i materiali di consumo e tutto ciò che risultasse avariato a seguito di logoramento per l'uso, per cattiva manutenzione, per l'imperizia e false manovre di utilizzazione. La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti e per i prodotti eventualmente riparati, modificati o smontati anche solo in parte senza autorizzazione scritta della ditta fornitrice.

ESCLUSIONI

Saranno sempre a carico del Cliente le seguenti voci di spesa:

- Spese scarico materiali dal mezzo di trasporto;
- Allacciamenti elettrici ed idrici;
- Lavori di predisposizione dei locali;
- Mezzi di sollevamento e movimentazione

L'R.&C. SYSTEM s.r.l. si riserva di variare le condizioni generali di vendita del presente listino a suo insindacabile giudizio.