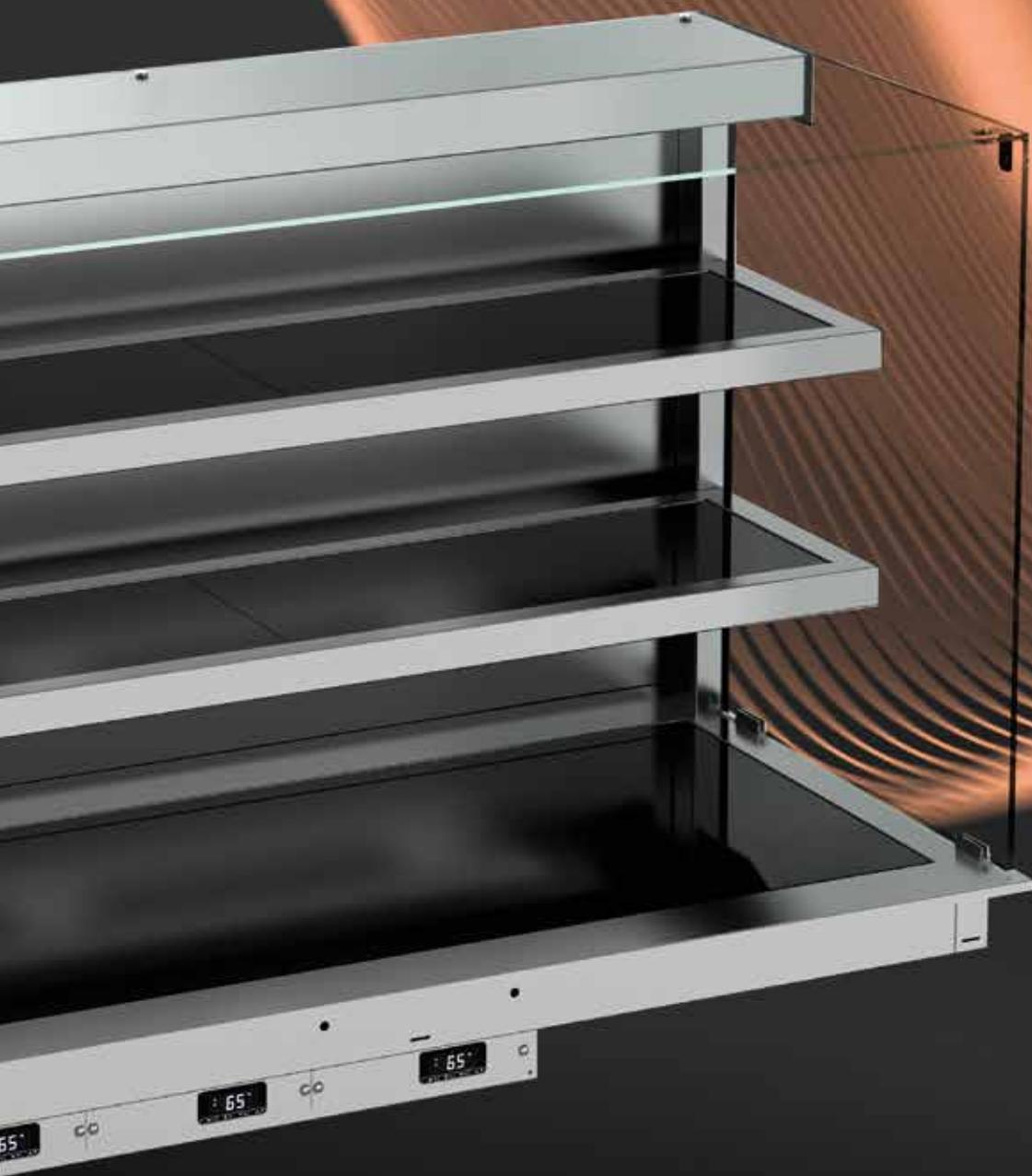




Distribuzione



Fai avverare i tuoi progetti
con la gamma più ampia.

Drop-in

Elementi refrigerati.....	387
Elementi riscaldati.....	390
Elementi misti freddo-caldo.....	394
Protezioni.....	395
Vetri.....	396
Vetrine cubiche refrigerate.....	397
Vetrine cubiche riscaldate.....	399
Banchi scorta.....	400
Dispenser.....	401
Accessori.....	401
Codici a distanza.....	402

Elementi refrigerati



Caratteristiche generali

- Fabbricati in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Bordi interni arrotondati sulle vasche per facilitare la pulizia e garantire la massima igiene.
- Isolamento in poliuretano iniettato, che consente un notevole risparmio energetico grazie alla riduzione delle perdite di freddo.
- Pannello di controllo con termostato digitale, protetto dal perimetro della struttura, che evita graffi o urti agli elementi di uso quotidiano.
- Struttura con piano d'appoggio di 13 mm di spessore per l'inserimento nel piano di lavoro, favorendo la pulizia e l'estetica.
- Sistema di evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento come optional.
- 220-240V 1N~.

PIASTRE E VASCHE STATICHE

- Appositamente progettata per contenere, esporre e servire cibi freddi (ad es. frutta, insalate, ecc.) e bevande fredde (ad es. bottiglie o lattine, ecc.), assicurando che il prodotto esposto sia mantenuto a temperature ottimali per tutto il tempo di servizio.
- Sistema di raffreddamento mediante serpentina in rame espanso posizionata alla base e sui lati nella vasca da 160 mm di altezza per migliorare le prestazioni del sistema.
- Vaschetta espositiva dei prodotti freschi con cupola appositamente progettata per mantenere la temperatura ed esporre i prodotti freschi (ad es. carne, pesce, frutti di mare, ecc.) scelti dal commensale e preparati dallo chef in postazioni di tipo show-cooking.
- Temperatura di esercizio: -10 °C/ +5 °C (altezza vasca 160 mm: 0 °C/ +8 °C).



DDCSP6-4



DDCS2P6-4



DDCSB6-80-4



DDCSB6-160-4



DDCE6-80-2

	MODELLO	GAS	HZ	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	PROFONDITÀ DELLA VASCA (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)	CLASSE CLIMATICA	GRUPPO FREDDO	€
PIASTRA 1 LIVELLO												
	DDCSP6-2	R290	50/60	19105747	790x610x476	765x585	-	2	145	4	Incluso	-
	DDCSP6-3	R290	50/60	19105748	1.115x610x476	1.090x585	-	3	215	4	Incluso	-
	DDCSP6-4	R290	50/60	19105749	1.440x610x476	1.415x585	-	4	225	4	Incluso	-
	DDCSP6-5	R290	50/60	19105750	1.765x610x476	1.740x585	-	5	305	4	Incluso	-
	DDCSP6-6	R290	50/60	19105751	2.090x610x476	2.065x585	-	6	330	4	Incluso	-
PIASTRA 2 LIVELLI												
	DDCS2P6-3	R290	50/60	19105757	1.115x610x546	1.090x585	-	3	215	4	Incluso	-
	DDCS2P6-4	R290	50/60	19105758	1.440x610x546	1.415x585	-	4	225	4	Incluso	-
	DDCS2P6-5	R290	50/60	19105759	1.765x610x546	1.740x585	-	5	305	4	Incluso	-
VASCA ALTEZZA 80 mm												
	DDCSB6-80-3	R290	50/60	19105763	1.115x610x521	1.090x585	80	3	215	4	Incluso	-
	DDCSB6-80-4	R290	50/60	19105764	1.440x610x521	1.415x585	80	4	225	4	Incluso	-
	DDCSB6-80-5	R290	50/60	19105765	1.765x610x521	1.740x585	80	5	305	4	Incluso	-
VASCA ALTEZZA 160mm												
	DDCSB6-160-2	R290	50/60	19105769	790x610x632	765x585	160	2	135	4	Incluso	-
	DDCSB6-160-3	R290	50/60	19105770	1.115x610x632	1.090x585	160	3	215	4	Incluso	-
	DDCSB6-160-4	R290	50/60	19105771	1.440x610x632	1.415x585	160	4	220	4	Incluso	-
	DDCSB6-160-5	R290	50/60	19105772	1.765x610x632	1.740x585	160	5	305	4	Incluso	-
	DDCSB6-160-6	R290	50/60	19105773	2.090x610x632	2.065x585	160	6	310	4	Incluso	-
VASCA ESPOSIZIONE PRODOTTO FRESCO												
	DDCE6-80-1	R290	50/60	19105779	487x621x817	440x585	80	1	140	4	Incluso	-
	DDCE6-80-2	R290	50/60	19105780	812x621x817	765x585	80	2	145	4	Incluso	-

Vedere le versioni a distanza alla fine del capitolo.

PIASTRA SOTTO RIPIANO

- Appositamente progettata per essere montata sotto il piano di lavoro, assicurando che il prodotto precedentemente refrigerato sia mantenuto a temperature ottimali durante il tempo di servizio.
- Sistema di raffreddamento della piastra mediante una serpentina in rame espanso posta alla base.
- Temperatura di esercizio: -25 °C/ -10 °C.



FPBCF-4

MODELLO	GAS	HZ	CODICE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)	CLASSE CLIMATICA	GRUPPO FREDDO	€
FPBCF-2	R290	50/60	19092125	611x590x477	2	205	4	Incluso	-
FPBCF-3	R290	50/60	19092126	936x590x477	3	270	4	Incluso	-
FPBCF-4	R290	50	19092127	1261x590x477	4	390	4	Incluso	-
		60	19092128						
FPBCF-5	R290	50	19106275	1586x590x477	5	455	4	Incluso	-
	R455a	60	19108585			515			
FPBCF-6	R290	50	19106276	1911x590x477	6	470	4	Incluso	-
		R455a	60			19108586			

Vedere le versioni a distanza alla fine del capitolo.

VASCA VENTILATA

- Appositamente progettata per contenere, esporre e servire cibi freddi (ad es. dessert, yogurt, antipasti freddi presentati su piatti, pirottini o GN1/1-100 mm, ecc.) assicurando che il prodotto esposto sia mantenuto a temperature ottimali per tutto il tempo di servizio.
- Sistema di refrigerazione ventilata che crea un flusso costante di aria fredda, generato dalle ventole del modulo di evaporazione, che consente una maggiore velocità nel raggiungimento della temperatura di esercizio e una migliore distribuzione del freddo nella vasca.
- Sistema di sbrinamento automatico che riduce al minimo il carico di lavoro del compressore, generando un risparmio energetico.
- Temperatura di esercizio: 0 °C/ +4 °C.



FCRV7-4

MODELLO	GAS	HZ	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	PROFONDITÀ DELLA VASCA (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)	CLASSE CLIMATICA	GRUPPO FREDDO	€
FCRV7-2	R290	50/60	19091732	790x720x677	765x690	35- 82-120	2	235	4	Incluso	-
FCRV7-3	R290	50/60	19091733	1115x720x677	1090x690	35- 82-120	3	375	4	Incluso	-
FCRV7-4	R290	50/60	19091734	1440x720x677	1415x690	35- 82-120	4	380	4	Incluso	-
FCRV7-5	R290	50	19091735	1765x720x677	1740x690	35- 82-120	5	485	4	Incluso	-
		60	19091736								
FCRV7-6	R290	50	19091737	2090x720x677	2065x690	35- 82-120	6	510	4	Incluso	-
		60	19091738								

Vedere le versioni a distanza alla fine del capitolo.

VASCA DI CONSERVAZIONE DEI SURGELATI

- Appositamente progettata per l'esposizione e la conservazione dei cibi surgelati, in particolare gelati confezionati o sfusi, garantendo che il prodotto esposto sia mantenuto a temperature ottimali per tutta la durata del servizio.
- Non è progettata per contenere prodotti surgelati per un periodo di tempo superiore a quello di un normale servizio di pasti (durata massima di 3-4 ore)
- Temperatura di esercizio: -20 °C/ -14 °C.



DDCF6-4

	MODELLO	GAS	HZ	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	PROFONDITÀ DELLA VASCA (mm)	CAPACITÀ 360X165	POTENZA (W)	CLASSE CLIMATICA	GRUPPO FREDDO	€
	DDCF6-4	R290	50/60	19106273	835x610x678	810x585	235	4	185	4	Incluso	-
	ICLP	-	-	19081905	270x110x145	260x100	LAVAPORZIONATO-RE					-

Vedere le versioni a distanza alla fine del capitolo.

VASCA E SPUMANTIERA NEUTRA CON GHIACCIO

- Appositamente progettata per contenere, esporre e servire cibi freddi (ad es. frutta, dessert, antipasti freddi presentati su piatti o in pirottini) o bevande fredde presentate sul ghiaccio (ad es. bottiglie, lattine, succhi, bibite, ecc.) durante il servizio.

- DDCI-120-4 e CHMP-450: Tre (3) strisce LED RGB sul fondo della vasca per un'illuminazione omogenea. Controllo a radiofrequenza per la gestione degli effetti, la selezione dei colori e la luminosità.
- Spumantiera con piano d'appoggio di 4 mm di spessore per l'inserimento nel piano di lavoro, favorendo la pulizia e l'estetica.



DDCI-120-4



CNH6-80-4



CHMP-450

	MODELLO	GAS	HZ	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	PROFONDITÀ DELLA VASCA (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)	CLASSE CLIMATICA	GRUPPO FREDDO	€
VASCA NEUTRA PER GHIACCIO CON LUCE												
	DDCI-120-4	-	50/60	19105958	1.440x610x348	1.415x585	120	4	60	-	-	-
VASCA NEUTRA PER GHIACCIO												
	CNH6-80-2	-	-	19047624	790x610x122	765x585	80	2	-	-	-	-
	CNH6-80-3	-	-	19047625	1.115x610x122	1.090x585	80	3	-	-	-	-
	CNH6-80-4	-	-	19047626	1.440x610x122	1.415x585	80	4	-	-	-	-
	CNH6-80-5	-	-	19047627	1.765x610x122	1.740x585	80	5	-	-	-	-
	CNH6-80-6	-	-	19047628	2.090x610x122	2.065x585	80	6	-	-	-	-
SPUMANTIERA NEUTRA PER GHIACCIO CON LUCE												
	CHMP-450	-	50/60	19081572	Ø 610x470	Ø 585	310	-	30	-	-	-

TEPPANYAKI GELATI

- Appositamente progettato per eseguire preparazioni dal vivo e servire dessert freddi (ice cream roll, crepe, sorbetti, cocktail, cioccolato, ecc.) davanti al commensale.
- Temperatura di esercizio: -35 °C/ -20 °C.



DDTPY6-2

	MODELLO	GAS	HZ	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	PROFONDITÀ DELLA VASCA (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)	CLASSE CLIMATICA	GRUPPO FREDDO	€
		R290	50	19106277					695			-
	DDTPY6-2	R455a	60	19108587	790x610x634	765x585	30	2	1270	4	Incluso	-

Elementi riscaldati



Caratteristiche generali

- Fabbricati in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Bordi interni arrotondati sulle vasche per facilitare la pulizia e garantire la massima igiene.
- Pannello di controllo con termostato digitale, protetto dal perimetro della struttura, che evita graffi o urti agli elementi di uso quotidiano.
- Struttura con piano d'appoggio di 13 mm di spessore per l'inserimento nel piano di lavoro, favorendo la pulizia e l'estetica.
- Protezione termica e luminosa disponibile come accessorio per migliorare il mantenimento della temperatura e aumentare la durata di conservazione sulla superficie degli alimenti.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.

PIASTRA RISCALDATA

- Appositamente progettata per contenere, esporre e servire cibi caldi (ad esempio antipasti caldi, panini, pizza, ecc. presentati in piatti o contenitori GN 1/1 poco profondi), assicurando che il prodotto esposto sia mantenuto a temperature ottimali per tutto il tempo di servizio.
- Sistema di riscaldamento mediante resistenze in silicone fissate alla parte inferiore della piastra.
- Temperatura di esercizio: +30 °C/ +100 °C.

Piastra vetroceramica

- Vetroceramica resistente di 4 mm di spessore.



PV6-4



PV6-4-W

MATERIALE CERAMICO NERO			MATERIALE CERAMICO BIANCO			DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)
MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€				
PV6-2	19043198	-	PV6-2-W	19043203	-	790x610x147	765x585	2	905
PV6-3	19043199	-	PV6-3-W	19043204	-	1.115x610x147	1.090x585	3	1.355
PV6-4	19043201	-	PV6-4-W	19043205	-	1.440x610x147	1.415x585	4	1.805
PV6-5	19043202	-	PV6-5-W	19043206	-	1.765x610x147	1.740x585	5	2.255
PV6-6	19047666	-	PV6-6-W	19047667	-	2.090x610x147	2.065x585	6	2.710

Piastra in vetro temprato

- Vetro temprato resistente di 6 mm di spessore.
- Non raccomandato per contenitori a temperature superiori a 180 °C.



DDHTP6-4

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	COLORE	POTENZA (W)	€
DDHTP6-2	19105742	790x610x147	765x585	2	Nero	905	-
DDHTP6-3	19105743	1.115x610x147	1.090x585	3	Nero	1.355	-
DDHTP6-4	19105744	1.440x610x147	1.415x585	4	Nero	1.805	-
DDHTP6-5	19105745	1.765x610x147	1.740x585	5	Nero	2.255	-
DDHTP6-6	19105746	2.090x610x147	2.065x585	6	Nero	2.710	-

Piastra vetroceramica senza montatura

- Vetroceramica resistente di 4 mm di spessore.
- Il montaggio a filo del piano di lavoro massimizza la pulizia e la continuità estetica.



PVE11-4

MATERIALE CERAMICO NERO			MATERIALE CERAMICO BIANCO			DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)
MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€				
PVE11-2	19081562	-	PVE11-2-W	19081563	-	650x530x137	656x536	2	905
PVE11-3	19081564	-	PVE11-3-W	19081565	-	975x530x137	987x536	3	1.355
PVE11-4	19081566	-	PVE11-4-W	19081567	-	1.300x530x137	1.312x536	4	1.805
PVE11-5	19081568	-	PVE11-5-W	19081569	-	1.625x530x137	1.631x536	5	2.255
PVE11-6	19081570	-	PVE11-6-W	19081571	-	1.950x530x137	1.956x536	6	2.710

PIASTRA VETROCERAMICA SHOW COOKING

- Appositamente progettata per contenere, esporre e distribuire cibi caldi, presentati su piatti, dopo la preparazione in un mobile da show cooking, assicurando che il prodotto sia mantenuto a temperature ottimali durante il tempo di servizio.
- Vetroceramica resistente di 4 mm di spessore.



DDHC3-4



DDHC3-4-W

	MATERIALE CERAMICO NERO			MATERIALE CERAMICO BIANCO			DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ PIATTI Ø250 mm	POTENZA (W)
	MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€				
	DDHC3-2	19107256	-	DDHC3-2-W	19107261	-	790x325x147	765x312	2	455
	DDHC3-3	19107258	-	DDHC3-3-W	19107262	-	1.115x325x147	1.090x312	3	680
	DDHC3-4	19107259	-	DDHC3-4-W	19107263	-	1.440x325x147	1.415x312	4	905
	DDHC3-5	19107260	-	DDHC3-5-W	19107264	-	1.750x325x147	1.740x312	5	1.130

PIASTRA PER ESPOSIZIONE DI PADELLE GRANDI

- Appositamente progettata per contenere, esporre e servire i cibi caldi presentati in padelle grandi, assicurando che il prodotto sia mantenuto a temperature ottimali durante il tempo di servizio.
- Vetroceramica resistente di 4 mm di spessore.
- Include una protezione termica e luminosa con lampade alogene per migliorare il mantenimento della temperatura e aumentare la durata di conservazione sulla superficie degli alimenti.



PVEP- R-530

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	COLORE	POTENZA (W)	€	
	PVEP-R-530	19106530	Ø 630x604	Ø 605	Nero	935	-

PIASTRA RISCALDATA RIPIANO

- Appositamente progettata per essere montata sotto il piano di lavoro, assicurando che il prodotto precedentemente riscaldato sia mantenuto a temperature ottimali durante il tempo di servizio.
- Sistema di riscaldamento mediante resistenze in silicone fissate alla parte inferiore della piastra.
- Temperatura di esercizio: +30 °C/ +100 °C.



PBCC-4

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)	€	
	PBCC-2	19078507	611x590x147	2	905	-
	PBCC-3	19078508	936x590x147	3	1.355	-
	PBCC-4	19078509	1.261x590x147	4	1.805	-
	PBCC-5	19078510	1.586x590x147	5	2.255	-
	PBCC-6	19078511	1.911x590x147	6	2.710	-

VASCA BAGNOMARIA

- Adatta per contenitori GN 1/1, o rispettive sezioni, con una profondità massima di 150 mm.

Bagnomaria asciutto ventilato

- Appositamente progettata per contenere, esporre e servire cibi liquidi caldi (ad es. zuppa, brodo, stufato, ecc.).
- Sistema di riscaldamento statico mediante una batteria di resistenze sul fondo della vasca.
- Temperatura di esercizio: +30 °C/ +100 °C.



DDHS6-4

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)	€	
	DDHS6-3	19105718	1.115x610x348	1.090x585	3	1.805	-
	DDHS6-4	19105719	1.440x610x348	1.415x585	4	2.405	-
	DDHS6-5	19105720	1.765x610x348	1.740x585	5	3.030	-

Bagnomaria asciutto ventilato

- Appositamente progettata per contenere, esporre e servire cibi caldi (ad es. zuppe, stufati, pasta, riso, sughi, carne, pesce, ecc.) presentati in contenitori GN profondi che assicurano il mantenimento della temperatura ottimale del prodotto esposto per tutto il tempo di servizio.
- Sistema di riscaldamento ventilato mediante una batteria di resistenze con ventola che crea un circuito di aria calda all'interno della vasca, consentendo una rapida regolazione della temperatura.
- Temperatura di esercizio: +30 °C/ +100 °C.



DDHV7-4

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)	€
DDHV7-3	19105721	1.115x720x348	1.090x690	3	1.250	-
DDHV7-4	19105722	1.440x720x348	1.415x690	4	1.250	-
DDHV7-5	19105723	1.765x720x348	1.740x690	5	2.050	-
DDHV7-6	19105724	2.090x720x348	2.065x690	6	2.050	-

**Bagnomaria acqua**

- Appositamente progettata per contenere, esporre e servire cibi caldi (ad es. zuppe, stufati, pasta, riso, sughi, carne, pesce, ecc.) presentati in contenitori GN profondi che assicurano il mantenimento della temperatura ottimale del prodotto esposto per tutto il tempo di servizio.
- Riscaldamento dell'acqua mediante resistenze in silicone fissate alla parte inferiore della vasca.

- Il sistema a bagnomaria consente di ottenere la migliore uniformità nella distribuzione del calore sulla superficie delle vasche.
- Riempimento automatico: controllo automatico del livello di riempimento della vasca.
- Riempimento manuale: Riempimento della vasca mediante un rubinetto passante da 1/2".
- CMMMA6-1: Riempimento manuale con bacinelle, senza rubinetto.
- Temperatura di esercizio: +30 °C/ +90 °C.



CBMAA6-4

RIEMPIMENTO AUTOMATICO				RIEMPIMENTO MANUALE				DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ GN 1/1
MODELLO	CODICE	POTENZA (W)	€	MODELLO	CODICE	POTENZA (W)	€			
-	-	-	-	CBMAA6-1	19051982	1.010	-	465x610x302	440x585	1
CBMAA6-1	19051980	1.025	-	CBMA6-1	19043193	1.010	-	515x610x302	490x585	1
CBMAA6-2	19047656	1.525	-	CBMA6-2	19043194	1.510	-	790x610x302	765x585	2
CBMAA6-3	19047657	2.025	-	CBMA6-3	19043195	2.005	-	1.115x610x302	1.090x585	3
CBMAA6-4	19047658	2.525	-	CBMA6-4	19043196	2.510	-	1.440x610x302	1.415x585	4
CBMAA6-5	19047659	3.045	-	CBMA6-5	19043197	3.030	-	1.765x610x302	1.740x585	5
CBMAA6-6	19047660	3.570	-	CBMA6-6	19047649	3.555	-	2.090x610x302	2.065x585	6

**VASCA BAGNOMARIA SUGHI**

- Appositamente progettata per contenere, esporre e servire i sughi caldi nelle postazioni di show cooking.
- Adatta per contenitori GN 1/6 con una profondità massima di 100 mm.

Bagnomaria asciutto ventilato

- Sistema di riscaldamento statico mediante una resistenza sul fondo della vasca.
- Temperatura di esercizio: +30 °C/ +100 °C.



CBMS16-4

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ GN 1/6	POTENZA (W)	€
CBMS16-3	19081509	576x256x252	551x227	3	860	-
CBMS16-4	19081524	738x256x252	713x227	4	1.210	-



Bagnomaria acqua

- Riscaldamento dell'acqua mediante resistenze in silicone fissate alla parte inferiore della vasca.
- Il sistema a bagnomaria consente di ottenere la migliore uniformità nella distribuzione del calore sulla superficie delle vasche.
- Riempimento automatico: controllo automatico del livello di riempimento della vasca.
- Riempimento manuale: Riempimento della vasca mediante un rubinetto passante da 1/2".
- Temperatura di esercizio: +30 °C/ +90 °C.



CBMAA16-4

	MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ GN 1/6	TIPO RIEMPIMENTO ACQUA	POTENZA (W)	€
	CBMA16-3	19081533	584x256x252	551x227	3	Manuale rubinetto	810	-
	CBMA16-4	19081534	746x256x252	713x227	4	Manuale rubinetto	810	-
	CBMAA16-3	19081535	584x256x292	551x227	3	Automatico	820	-
	CBMAA16-4	19081536	746x256x292	713x227	4	Automatico	820	-

BANCO CON TAGLIERE

- Appositamente progettato per contenere, esporre, tagliare e servire cibi caldi (ad es. roast beef, arrosto, prosciutto, tacchino, ecc.) nelle postazioni di show cooking, garantendo che il prodotto esposto sia mantenuto a temperature ottimali durante il tempo di servizio.
- Fonti di calore nella parte inferiore (base con vasca a bagnomaria dell'acqua) e superiore (lampada di calore alogena in ceramica a infrarossi) del banco con tagliere.
- Base in acciaio inox per il posizionamento del prodotto, con griglia forata, facile da pulire.
- Riempimento automatico: controllo automatico del livello di riempimento della vasca.
- Riempimento manuale: Riempimento della vasca mediante un rubinetto passante da 1/2".
- Temperatura di esercizio: +30 °C/ +90 °C.



TRCBMA6-1



TRCBMA6-2

	RIEMPIMENTO AUTOMATICO				RIEMPIMENTO MANUALE				DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ GN 1/1
	MODELLO	CODICE	POTENZA (W)	€	MODELLO	CODICE	POTENZA (W)	€			
	TRCBMAA6-1	19079250	1.300	-	TRCBMA6-1	19079228	1.285	-	515x610x1.005	490x585	1
	TRCBMAA6-2	19079251	2.575	-	TRCBMA6-2	19079229	2.560	-	790x610x1.005	765x585	2

PENTOLA

- Appositamente progettata per contenere, esporre e servire cibi liquidi caldi (ad es. zuppe, brodo, stufati, ecc.), garantendo il mantenimento della temperatura ottimale del prodotto per tutto il tempo di servizio.
- Sistema di riscaldamento a bagnomaria mediante una resistenza circolare intorno alla vasca. Non è necessario alcun sistema di scarico.
- Potenziometro per regolare la temperatura della resistenza al livello desiderato.



OS1-10

	MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ (L)	POTENZA (W)	€
	OS1-10	19083985	Ø 295X315	Ø 276	10L	475	-

Elementi misti freddo-caldo



Caratteristiche generali

- Appositamente progettati per contenere, esporre e distribuire cibi caldi e freddi sulla stessa superficie.
- Fabbricati in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Sistema di riscaldamento mediante resistenze in silicone fissate alla parte inferiore della piastra.
- Sistema di raffreddamento della piastra statica mediante una serpentina in rame espanso posta alla base.
- Isolamento con lana di roccia, che consente un notevole risparmio energetico grazie alla riduzione delle perdite di calore.
- Pannello di controllo con termostato digitale, protetto dal perimetro della struttura, che evita graffi o urti agli elementi di uso quotidiano.
- Timer minimo programmato per passare dall'uso del calore a quello del freddo o viceversa, per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura.
- Piastra mista in vetroceramica: piano liscio con superficie in vetroceramica resistente di 4 mm di spessore, di colore bianco.
- Piastra mista in acciaio inox: superficie della piastra in acciaio inox completamente piatta.
- Temperatura di esercizio:
 - In modalità calore: +30 °C/ +100 °C.
 - In modalità freddo: -8 °C/ +5 °C (con classe climatica 4).
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



FPRV6-3-W



FPRSS6-3

MODELLO	CODICE	GAS	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)	GRUPPO FREDDO	€
PIASTRA MISTA VETROCERAMICA BIANCA								
	FPRV6-2-W	19092274	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Incluso -
	FPRV6-3-W	19092275	R-290	1.115x610x478	1.090x585	3	1.490	Incluso -
PIASTRA MISTA ACCIAIO INOSSIDABILE								
	FPRSS6-2	19092278	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Incluso -
	FPRSS6-3	19092279	R-290	1.115x610x478	1.090x585	3	1.490	Incluso -

Vedere le versioni a distanza alla fine del capitolo.

Protezioni

Caratteristiche generali

- Appositamente progettata per migliorare l'igiene dei cibi esposti durante il servizio, grazie alla sua funzione protettiva.
- Realizzata in acciaio inox, con una struttura solida e robusta, in tubo tondo Ø 51 mm o in tubo rettangolare Ø 60 x 30 mm.
- Include morsetti per un facile ancoraggio delle lastre di vetro di tipo ICC, sia curve che dritte, su uno o entrambi i lati.
- Le staffe vengono montate facilmente sul piano di lavoro degli elementi per mezzo di piastre filettate.



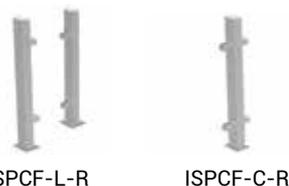
Protezioni in vetro con illuminazione, lampada alogena o in ceramica

- Distanza di 35 mm tra il supporto e la protezione per facilitare le operazioni di pulizia.
- Protezione in vetro illuminata: illuminazione a LED ad alta luminosità. Da installare su elementi tecnici neutri o refrigerati.
- Protezione in vetro con lampada alogena: Illuminazione e calore mediante lampade alogene protette, integrate da un capo all'altro.
- Protezione in vetro con lampada in ceramica: Illuminazione e calore mediante lampade alogene protette ed elementi ceramici alternati. Gli elementi in ceramica forniscono un calore più intenso e concentrato.

CAPACITÀ GN 1/1	ALTEZZA (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	POTENZA (W)	FORMA VETRO			SUPPORTO						
				TENSIONE E FREQUENZA	MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€
PROTEZIONI NEUTRE													
1 livello	426				DDFN	19106278	-	ISPPCS-R	19071964	-	DDFNT-R	19105717	-
2 livelli	676							ISPPCS-R-2	19071966	-			
PROTEZIONE CON LUCE													
2	426	720	15	100-240V 1N~ 50/60Hz	DDFL-2	19105702	-	DDFL-R-2	19105707	-	DDFLT-R-2	19105712	-
3	426	1.045	25		DDFL-3	19105703	-	DDFL-R-3	19105708	-	DDFLT-R-3	19105713	-
4	426	1.370	35		DDFL-4	19105704	-	DDFL-R-4	19105709	-	DDFLT-R-4	19105714	-
5	426	1.695	45		DDFL-5	19105705	-	DDFL-R-5	19105710	-	DDFLT-R-5	19105715	-
6	426	2.020	55		DDFL-6	19105706	-	DDFL-R-6	19105711	-	DDFLT-R-6	19105716	-
PROTEZIONE LAMPADA ALOGENA													
2	426	720	600	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFH-2	19105672	-	DDFH-R-2	19105677	-	DDFHT-R-2	19105682	-
3	426	1.045	900		DDFH-3	19105673	-	DDFH-R-3	19105678	-	DDFHT-R-3	19105683	-
4	426	1.370	1.200		DDFH-4	19105674	-	DDFH-R-4	19105679	-	DDFHT-R-4	19105684	-
5	426	1.695	1.500		DDFH-5	19105675	-	DDFH-R-5	19105680	-	DDFHT-R-5	19105685	-
6	426	2.020	1.500		DDFH-6	19105676	-	DDFH-R-6	19105681	-	DDFHT-R-6	19105686	-
PROTEZIONE CON LAMPADA IN CERAMICA													
2	426	720	650	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFC-2	19105687	-	DDFC-R-2	19105692	-	DDFCT-R-2	19105697	-
3	426	1.050	1.050		DDFC-3	19105688	-	DDFC-R-3	19105693	-	DDFCT-R-3	19105698	-
4	426	1.370	1.450		DDFC-4	19105689	-	DDFC-R-4	19105694	-	DDFCT-R-4	19105699	-
5	426	1.695	1.850		DDFC-5	19105690	-	DDFC-R-5	19105695	-	DDFCT-R-5	19105700	-
6	426	2.020	1.850		DDFC-6	19105691	-	DDFC-R-6	19105696	-	DDFCT-R-6	19105701	-

Supporti per vetri di protezione verticali

- Appositamente progettata come elemento di protezione del cliente nelle aree espositive o di show cooking con assistenza al servizio.
- Il vetro di protezione frontale IDFG non è incluso e deve essere ordinato separatamente.

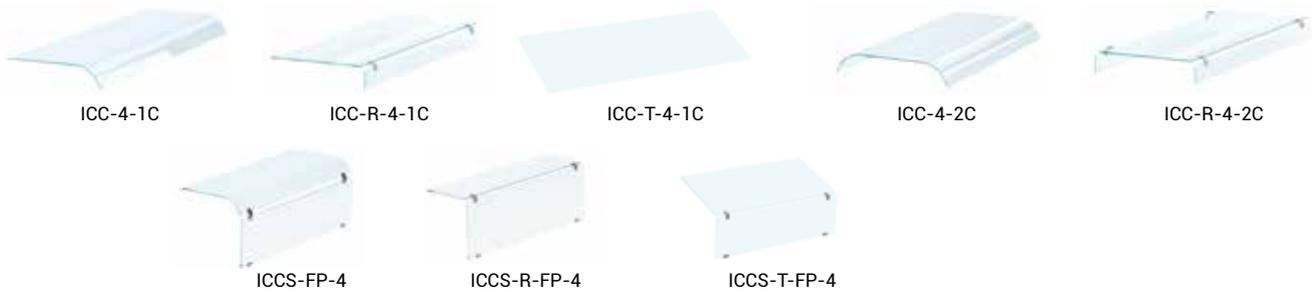


MODELLO	SUPPORTO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DESCRIZIONE	€
ISPCF-L-R		19043361	69x72x423	Kit di due (2) supporti laterali	-
ISPCF-C-R		19043362	98x70x423	Un (1) supporto centrale	-

Vetri

Caratteristiche generali

- Vetro temprato.
- L'installazione protegge il cibo esposto dall'aria esterna e il commensale dai vapori.
- È facile da fissare utilizzando il sistema di fissaggio incluso nella protezione in vetro.



CAPACITÀ GN 1/1	MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€	MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€	MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
VETRO ANTERIORE												
2	ICC-2-1C	19043272	675x500x108	-	ICC-R-2-1C	19043293	675x433x123	-	ICC-T-2-1C	19087365	675x520x6	-
3	ICC-3-1C	19043273	1.000x500x108	-	ICC-R-3-1C	19043295	1.000x433x123	-	ICC-T-3-1C	19087366	1.000x520x6	-
4	ICC-4-1C	19043274	1.325x500x108	-	ICC-R-4-1C	19043296	1.325x433x123	-	ICC-T-4-1C	19087367	1.325x520x6	-
5	ICC-5-1C	19043275	1.650x500x108	-	ICC-R-5-1C	19043297	1.650x433x123	-	ICC-T-5-1C	19087368	1.650x520x6	-
6	ICC-6-1C	19047838	1.975x500x108	-	ICC-R-6-1C	19047843	1.975x433x123	-	ICC-T-6-1C	19087363	1.975x520x6	-
VETRO CENTRALE												
2	ICC-2-2C	19046893	675x570x108	-	ICC-R-2-2C	19043298	675x585x123	-	-	-	-	-
3	ICC-3-2C	19046894	1.000x570x108	-	ICC-R-3-2C	19043301	1.000x585x123	-	-	-	-	-
4	ICC-4-2C	19046895	1.325x570x108	-	ICC-R-4-2C	19043302	1.325x585x123	-	-	-	-	-
5	ICC-5-2C	19046896	1.650x570x108	-	ICC-R-5-2C	19043303	1.650x585x123	-	-	-	-	-
6	ICC-6-2C	19047839	1.975x570x108	-	ICC-R-6-2C	19047844	1.975x585x123	-	-	-	-	-
VETRO ANTERIORE CHIUSO												
2	ICCS-FP-2	19072070	675x515x420	-	ICCS-R-FP-2	19072075	675x433x420	-	ICCS-T-FP-2	19105647	675x486x525	-
3	ICCS-FP-3	19072071	1.000x515x420	-	ICCS-R-FP-3	19072076	1.000x433x420	-	ICCS-T-FP-3	19105648	1.000x486x525	-
4	ICCS-FP-4	19072072	1.325x515x420	-	ICCS-R-FP-4	19072077	1.325x433x420	-	ICCS-T-FP-4	19105649	1.325x486x525	-
5	ICCS-FP-5	19072073	1.650x515x420	-	ICCS-R-FP-5	19072078	1.650x433x420	-	ICCS-T-FP-5	19105670	1.650x486x525	-
6	ICCS-FP-6	19072074	1.975x515x420	-	ICCS-R-FP-6	19072079	1.975x433x420	-	ICCS-T-FP-6	19105671	1.975x486x525	-

Vetri di protezione verticali per supporti neutri

- Vetro appositamente progettato per proteggere il commensale da contatti indesiderati.
- Vetro anteriore dritto temprato da incorporare nei supporti per il vetro di protezione frontale.



IDFG-4

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	€
IDFG-2	19043312	675x395x6	2	-
IDFG-3	19043314	1.000x395x6	3	-
IDFG-4	19043315	1.325x395x6	4	-
IDFG-5	19043316	1.650x395x6	5	-
IDFG-6	19047848	1.975x395x6	6	-

Vetrine cubiche refrigerate



Caratteristiche generali

- Appositamente progettata per contenere, esporre e servire cibi freddi (ad esempio dessert, frutta, yogurt, antipasti freddi presentati in piatti o pirottini, ecc.) e bevande fredde (ad esempio bottiglie o lattine, ecc.), assicurando che il prodotto esposto sia mantenuto a temperature ottimali per un servizio prolungato fino a 24 ore.
- Fabbricati in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Isolamento in poliuretano iniettato, che consente un notevole risparmio energetico grazie alla riduzione delle perdite di freddo.
- Termostato elettronico, con display digitale, per regolare la temperatura al livello desiderato nella vasca ventilata e per accendere l'illuminazione della vetrina.
- Sistema di sbrinamento automatico che riduce al minimo il carico di lavoro del compressore, generando un risparmio energetico.
- Strip LED nella parte superiore della vetrina.
- 220-240V 1N~.

VETRINE CUBICHE REFRIGERATE CON VASCA VENTILATA

- Vasca refrigerata ventilata con base regolabile per esporre vaschette di diverse altezze. Piano espositivo liscio e area di scarico leggermente inclinata.
- Sistema di raffreddamento ventilato con ventole elettroniche ed evaporatori di grande superficie.
- Struttura con piano d'appoggio di 13 mm di spessore per l'inserimento nel piano di lavoro, favorendo la pulizia e l'estetica.
- Vaschetta di evaporazione, con sistema intelligente di evaporazione dell'acqua di sbrinamento, come optional.
- Ripiani in vetro temprato facilmente rimovibili e regolabili in altezza.
- Tenda tessile: i cibi precedentemente refrigerati vengono mantenuti freddi per un periodo limitato di 3-4 ore quando la vetrina è aperta sul lato cliente.
- Clapet frontali: in plastica per accedere ai cibi su ogni ripiano.
- Chiusura: vetro anteriore temprato con fissaggio tramite staffe in alluminio anodizzato che consentono di ripiegare il vetro per la pulizia.
- Pannello di controllo con termostato digitale, protetto dal perimetro della struttura, che evita graffi o urti agli elementi di uso quotidiano.
- Classe climatica: 3M2 nei modelli con tenda tessile (CT) e 3M1 nei modelli con clapet (CP) e blocco (CL).
- Temperatura di esercizio: +4 °C/ +10 °C.



DDRVC7-H-CT-3-4



DDRVC7-S-CL-3-4



DDRVC7-W-CP-3-4



DDRVC7-S-CL-2-4



Lato cliente: TENDA (CT)

MODELLO	CODICE	GAS	HZ	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)	GRUPPO FREDDC	€
3 LIVELLI LATO SERVIZIO: PORTE A BATTENTE (H)									
DDRVC7-H-CT-3-2	19106279	R290	50	790x720x1488	765x690	2	665	Incluso	-
	19108588		60				-		
DDRVC7-H-CT-3-3	19106280	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Incluso	-
	19108589	R455a	60				1005		-
DDRVC7-H-CT-3-4	19106281	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Incluso	-
	19108590	R455a	60				1380		-
LATO SERVIZIO: PORTE SCORREVOLI (S)									
DDRVC7-S-CT-3-3	19106288	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Incluso	-
	19108597	R455a	60				1005		-
DDRVC7-S-CT-3-4	19106289	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Incluso	-
	19108598	R455a	60				1380		-
LATO SERVIZIO: A MURO (W)									
DDRVC7-W-CT-3-2	19106296	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Incluso	-
	19108605	R290	60				-		
DDRVC7-W-CT-3-3	19106297	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Incluso	-
	19108606	R455a	60				1005		-
DDRVC7-W-CT-3-4	19106298	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Incluso	-
	19108607	R455a	60				1380		-

Vedere le versioni a distanza alla fine del capitolo.



Lato cliente: CLAPET (CP)

MODELLO	CODICE	GAS	HZ	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)	GRUPPO FREDDO	€	
3 LIVELLI LATO SERVIZIO: PORTE A BATTENTE (H)										
	DDRVC7-H-CP-3-2	19106282	R290	50/60	790x720x1488	765x690	2	665	Incluso	-
	DDRVC7-H-CP-3-3	19106283	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Incluso	-
		19108592	R455a	60				1005		-
DDRVC7-H-CP-3-4	19106284	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Incluso	-	
	19108593	R455a	60				1380		-	
LATI SERVIZIO: PORTE SCORREVOLI (S)										
	DDRVC7-S-CP-3-3	19106290	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Incluso	-
		19108599	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-S-CP-3-4	19106291	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Incluso	-
19108600		R455a	60	1380				-		
DDRVC7-S-CP-3-5	19106292	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	1250	Incluso	-	
	19108601	R455a	60				1260		-	
LATI SERVIZIO: A MURO (W)										
	DDRVC7-W-CP-3-2	19106299	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Incluso	-
		19108608	R290	60				-		-
	DDRVC7-W-CP-3-3	19106300	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Incluso	-
19108609		R455a	60	1005				-		
DDRVC7-W-CP-3-4	19106301	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Incluso	-	
	19108610	R455a	60				1380		-	



Lato cliente: CHIUSA (CL)

MODELLO	CODICE	GAS	HZ	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)	GRUPPO FREDDO	€	
3 LIVELLI LATO SERVIZIO: PORTE A BATTENTE (H)										
	DDRVC7-H-CL-3-2	19106285	R290	50/60	790x720x1488	765x690	2	410	Incluso	-
	DDRVC7-H-CL-3-3	19106286	R290	50/60	1115x720x1488	1090x690	3	470	Incluso	-
		19106287	R290	50				1440x720x1488		1415x690
19108596	R290	60	-	-						
LATI SERVIZIO: PORTE SCORREVOLI (S)										
	DDRVC7-S-CL-3-3	19106293	R290	50/60	1115x720x1476	1090x690	3	470	Incluso	-
		19106294	R290	50				1440x720x1476		1415x690
	19108603	R290	60	-	-					
DDRVC7-S-CL-3-5	19106295	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	725	Incluso	-	
	19108604	R290	60				-		-	
2 LIVELLI LATO SERVIZIO: PORTE SCORREVOLI (S)										
	DDRVC7-S-CL-2-3	19106302	R290	50/60	1115x720x1276	1090x690	3	390	Incluso	-
	DDRVC7-S-CL-2-4	19106303	R290	50/60	1440x720x1276	1415x690	4	550	Incluso	-
		19106304	R290	50				1765x720x1276		1740x690
19108613	R290	60	-	-						

VETRINE CUBICHE VENTILATE E REFRIGERATE INDIPENDENTI

- Sistema di raffreddamento ventilato con ventole elettroniche ed evaporatori di grande superficie.
- Vaschetta di evaporazione, con sistema intelligente di evaporazione dell'acqua di sbrinamento, di serie.
- Porte scorrevoli sul retro per un facile accesso al rifornimento dei prodotti.
- Clapet frontali in plastica per accedere ai cibi su ogni ripiano.
- Ripiani in acciaio inox, senza possibilità di regolazione in altezza.
- Modelli DDRVCO: base aperta, che può essere installata su qualsiasi piastra/vasca refrigerata statica mediante i raccordi in dotazione.

- Modelli DDRVCC: base liscia isolata, da installare come elemento indipendente su qualsiasi superficie liscia.
- Classe climatica: 3M1.
- Temperatura di esercizio: +2 °C/ +10 °C.



DDRVC06-S-CP-4



DDRVCC6-S-CP-4

BASE APERTA			BASE LISCIA ISOLATA			GAS	HZ	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	POTENZA (W)	GRUPPO FREDDO
MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€						
DDRVC06-S-CP-3	19106305	-	DDRVCC6-S-CP-3	19106308	-	R290	50/60	1106x600x1188	3	910	Incluso
	19108614	-		19108617	-					850	
DDRVC06-S-CP-4	19106306	-	DDRVCC6-S-CP-4	19106309	-	R290	50	1431x600x1188	4	1045	Incluso
	19108615	-		19108618	-					1305	
DDRVC06-S-CP-5	19106307	-	DDRVCC6-S-CP-5	19106413	-	R290	50	1756x600x1188	5	1340	Incluso
	19108616	-		19108619	-					1650	

Vedere le versioni a distanza alla fine del capitolo.

Vetrine cubiche riscaldate



Caratteristiche generali

- Appositamente progettata per contenere, esporre e servire cibi caldi (ad esempio antipasti caldi, panini, pizza, ecc. presentati in piatti o contenitori GN 1/1 poco profondi), assicurando che il prodotto esposto sia mantenuto a temperature ottimali per tutto il tempo di servizio.
- Struttura fabbricata in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Piastra e ripiani lisci in vetroceramica resistente di 4 mm di spessore.
- Sistema di riscaldamento della vetroceramica mediante resistenze in silicone nella parte inferiore del piano cottura e dei ripiani (ad eccezione del modello lato cliente chiuso).
- Luce alogena e schermi termici situati sopra il piano cottura e i ripiani in vetroceramica.
- Due (2) o (3) termostati elettronici indipendenti, con display digitale, per regolare la temperatura al livello desiderato sul piano cottura e sui ripiani in vetroceramica, separatamente.
- Porte scorrevoli sul retro per un facile accesso al rifornimento dei prodotti.
- Chiusura lato cliente: vetro anteriore temprato con fissaggio tramite staffe in alluminio anodizzato che consentono di ripiegare il vetro per la pulizia.
- Struttura con piano d'appoggio di 13 mm di spessore per l'inserimento nel piano di lavoro, favorendo la pulizia e l'estetica.
- Temperatura di esercizio: +30 °C/ +100 °C nei modelli con lato cliente aperto e +30 °C/+80 °C nei modelli con lato cliente chiuso.



DDHVC7-S-3-4



DDHVC7-W-3-4



DDHVC7-S-CL-2-4

	MODELLO	TENSIONE E FREQUENZA (HZ)	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	LATO CLIENTE	POTENZA (W)	€
3 LIVELLI	LATO SERVIZIO: PORTE SCORREVOLI								
	DDHVC7-S-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106311	1.115x720x952	1.090x690	3	Aperta	3.620	-
	DDHVC7-S-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106312	1.440x720x952	1.415x690	4	Aperta	4.970	-
	DDHVC7-S-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106313	1.765x720x952	1.740x690	5	Aperta	6.320	-
	LATO SERVIZIO: A MURO								
	DDHVC7-W-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106314	1.115x720x952	1.090x690	3	Aperta	3.620	-
	DDHVC7-W-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106315	1.440x720x952	1.415x690	4	Aperta	4.970	-
	DDHVC7-W-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106316	1.765x720x952	1.740x690	5	Aperta	6.320	-
2 LIVELLI	LATO SERVIZIO: PORTE SCORREVOLI								
	DDHVC7-S-CL-2-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106317	1.115x720x742	1.090x690	3	Chiusa	1.965	-
	DDHVC7-S-CL-2-4	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106318	1.440x720x742	1.415x690	4	Chiusa	2.710	-
	DDHVC7-S-CL-2-5	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106319	1.765x720x742	1.740x690	5	Chiusa	3.465	-

Banchi scorta



Caratteristiche generali

- Appositamente progettati per essere montati sotto il piano di lavoro come contenitori per conservare i prodotti refrigerati o caldi.
- Realizzati in acciaio inox, con una struttura solida e robusta.
- Banchi scorta refrigerati:
 - Con porte a battente o cassette, per contenere vaschette o griglie GN 2/1 o GN 1/1.
 - Evaporatore ad aria forzato e guarnizione magnetica rimovibile per facilitare la pulizia e garantire la massima igiene.
- Sistema di evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento come optional.
- Temperatura di esercizio: +0 °C/ +6 °C.
- Banchi scorta riscaldati:
 - Con porte scorrevoli e riscaldamento interno ad aria forzata.
 - Temperatura di esercizio: +30 °C/ +90 °C.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



DDRC4-21 DD



DDRC5-22 HH



TMH4-714 SE

MODELLO	GAS REFRIGERANTE	CODICE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ GN	N° DI PORTE	N° DI CASSETTI	POTENZA (W)	CLASSE CLIMATICA	GRUPPO FREDDO	€
BANCO SCORTA REFRIGERATO										
DDRC4-12 D	R290	19105783	1.370x766x450	GN 2/1	1	-	150	4	Incluso	-
DDRC4-22 DD	R290	19105784	1.763x766x450	GN 2/1	2	-	210	4	Incluso	-
DDRC5-12 D	R290	19105785	1.145x766x586	GN 2/1	1	-	165	4	Incluso	-
DDRC5-22 DD	R290	19105786	1.763x766x586	GN 2/1	2	-	270	4	Incluso	-
DDRC5-12 H	R290	19105787	1.145x766x586	GN 2/1	-	2	165	4	Incluso	-
DDRC5-22 HH	R290	19105788	1.763x766x586	GN 2/1	-	4	270	4	Incluso	-
DDRC4-21 DD	R290	19105795	1.370x676x450	GN 1/1	2	-	155	4	Incluso	-
DDRC4-31 DDD	R290	19105796	1.763x676x450	GN 1/1	3	-	160	4	Incluso	-
DDRC5-21 DD	R290	19105797	1.370x676x586	GN 1/1	2	-	165	4	Incluso	-
DDRC5-31 DDD	R290	19105798	1.763x676x586	GN 1/1	3	-	275	4	Incluso	-
DDRC5-21 HH	R290	19105799	1.370x676x586	GN 1/1	-	4	165	4	Incluso	-
DDRC5-31 HHH	R290	19105800	1.763x676x586	GN 1/1	-	6	275	4	Incluso	-

Vedere le versioni a distanza alla fine del capitolo.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	POTENZA (W)	€
BANCO SCORTA RISCALDATO				
TMH4-712 SE	19105725	1.196x685x450	1.450	-
TMH4-714 SE	19105726	1.395x685x450	1450	-
TMH4-716 SE	19105727	1.596x685x450	1.450	-
TMH4-718 SE	19105728	1.796x685x450	2.470	-
TMH4-720 SE	19105729	1.996x685x450	2.470	-
TMH6-712 SE	19105730	1.196x685x610	1.450	-
TMH6-714 SE	19105731	1.396x685x610	1.450	-
TMH6-716 SE	19105732	1.596x685x610	2.470	-
TMH6-718 SE	19105733	1.796x685x610	2.470	-
TMH6-720 SE	19105734	1.996x685x610	2.870	-
ACCESSORI COMUNI				
KPSR	19056083	Kit di 4 piedini (altezza 150 mm)		-

Dispenser

Caratteristiche generali

- Appositamente progettati per conservare e servire piatti neutri e caldi e cestini per stoviglie.
- Fabbricati in acciaio inossidabile.
- Speciale sistema a molla che mantiene i piatti e i cestini a un livello costante.
- Facile da montare e rimuovere.



IDPN-28



IDPC-28 + ITDP-28



IDCN-55

MODELLO	HZ	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIAMETRO INCASSO (mm)	Ø PIATTI (mm)	CAPACITÀ PIATTI	CARICO MASSIMO (KG)	POTENZA (W)	€	
DISPENSER DI PIATTI NEUTRI										
	IDPN-28	-	19046408	391x730	Ø375	da 180 a 280	40/45	45	-	-
	IDPN-34	-	19043371	451x730	Ø434	da 240 a 340	40/45	45	-	-
DISPENSER DI PIATTI CALDI										
	IDPC-28	50/60	19043372	420x730	Ø407	da 180 a 280	40/45	45	480	-
	IDPC-34	50/60	19043373	480x730	Ø466	da 240 a 340	40/45	45	480	-
MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DISPENSER	Ø PIATTI (mm)	€					
COPERCHIO PER DISPENSER DI PIATTI										
	ITDP-28	19043374	Ø400x60	IDPC-28 - IDPN-28	da 180 a 280	-				
	ITDP-34	19043375	Ø400x60	IDPC-34 - IDPN-34	da 240 a 340	-				
MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI DA INCASSO (mm)	CESTELLI (mm)	CAPACITÀ CESTELLI (ALTEZZA 110 mm)	CARICO MASSIMO (KG)	€			
DISPENSER DI CESTELLI PER STOVIGLIE										
	IDCN-55	19043376	600x640x710	535x610	500 x 500	5/6	120	-		

Accessori



DDAES



EV-KIT-450



OF-PAN



PAL-DROPIN



IPCTI/C

MODELLO	HZ	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DESCRIZIONE	POTENZA (W)	€	
KIT VASCHETTA EVAPORAZIONE DELL'ACQUA DI SCARICO							
DDAES	50/60	19105737	274x74x74	Freddo statico e banchi refrigerati	100	-	
	EV-KIT-450	50/60	19046595	Vasche ventilate, vetrine chiuse (CL) e vetrine con tenda in tessuto (CT) o clapet (CP) di 2-3 GN 1/1	450	-	
	EV-KIT-900	50/60	19046596	Vetrine con tenda in tessuto (CT) o clapet (CP) di 4-5 GN 1/1	900	-	
VASCHETTA DI TRABOCCO DELL'ACQUA DI SBRINAMENTO							
	OF-PAN	19046598	GN 1/1 (65 mm di altezza)	Tutti gli elementi refrigerati drop-in	-	-	
UTILE PER IL SOLLEVAMENTO DI ELEMENTI TECNICI							
	PAL-DROPIN	19046641	-	Tutti gli elementi drop-in	-	-	
KIT TERMOMETRO DIGITALE DA POSIZIONARE SULLE PROTEZIONI							
	IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruttore	1	-
	DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Termometro freddo	1	-
	DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Termometro freddo + interruttore	1	-
	DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Termometro termico	1	-
	DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Termometro termico + interruttore	1	-

Codici a distanza

Piastre e vasche statiche

MODELLO	CODICE	HZ	CAPACITÀ GN 1/1	€
PIASTRA 1 LIVELLO				
DDCSP6-2-R	19105752	50/60	2	-
DDCSP6-3-R	19105753	50/60	3	-
DDCSP6-4-R	19105754	50/60	4	-
DDCSP6-5-R	19105755	50/60	5	-
DDCSP6-6-R	19105756	50/60	6	-
PIASTRA 2 LIVELLI				
DDCS2P6-3-R	19105971	50/60	3	-
DDCS2P6-4-R	19105761	50/60	4	-
DDCS2P6-5-R	19105762	50/60	5	-
VASCA ALTEZZA 80 mm				
DDCSB6-80-3-R	19105766	50/60	3	-
DDCSB6-80-4-R	19105767	50/60	4	-
DDCSB6-80-5-R	19105768	50/60	5	-
VASCA ALTEZZA 160 mm				
DDCSB6-160-2-R	19105774	50/60	2	-
DDCSB6-160-3-R	19105775	50/60	3	-
DDCSB6-160-4-R	19105776	50/60	4	-
DDCSB6-160-5-R	19105777	50/60	5	-
DDCSB6-160-6-R	19105778	50/60	6	-
VASCA ESPOSIZIONE PRODOTTO FRESCO				
DDCE6-80-1-R	19105781	50/60	1	-
DDCE6-80-2-R	19105782	50/60	2	-

Piastra sotto ripiano

MODELLO	CODICE	HZ	CAPACITÀ GN 1/1	€
FPBCF-2-R	19092133	50/60	2	-
FPBCF-3-R	19092134	50/60	3	-
FPBCF-4-R	19092135	50/60	4	-
FPBCF-5-R	19092136	50/60	5	-
FPBCF-6-R	19092137	50/60	6	-

Vasca ventilata

MODELLO	CODICE	HZ	CAPACITÀ GN 1/1	€
FCRV7-2-R	19091739	50/60	2	-
FCRV7-3-R	19091740	50/60	3	-
FCRV7-4-R	19091741	50/60	4	-
FCRV7-5-R	19091742	50/60	5	-
FCRV7-6-R	19091743	50/60	6	-

Vasca di conservazione dei surgelati

MODELLO	CODICE	HZ	CAPACITÀ 360X165	€
DDCF6-4-R	19106274	50/60	4	-

Elementi misti freddo-caldo

MODELLO	CODICE	HZ	CAPACITÀ GN 1/1	€
PIASTRA MISTA VETROCERAMICA BIANCA				
FPRV6-2-W-R	19092276	50/60	2	-
FPRV6-3-W-R	19092277	50/60	3	-
PIASTRA MISTA ACCIAIO INOSSIDABILE				
FPRSS6-2-R	19092280	50/60	2	-
FPRSS6-3-R	19092281	50/60	3	-

Opzioni

DESCRIZIONE	ABBREVIAZIONE	€
 Spina tipo G	CI	-



TYPE F

Vetrine cubiche refrigerate con vasca ventilata

Lato cliente: **TENDA IN TESSUTO (CT)**

MODELLO	CODICE	HZ	CAPACITÀ GN 1/1	€	
LATO SERVIZIO: PORTE A BATTENTE (H)					
DDRVC7-H-CT-3-2-R	19107534	50/60	2	-	
DDRVC7-H-CT-3-3-R	19107535	50/60	3	-	
DDRVC7-H-CT-3-4-R	19107536	50/60	4	-	
LATO SERVIZIO: PORTE SCORREVOLI (S)					
3 LIVELLI	DDRVC7-S-CT-3-3-R	19107537	50/60	3	-
	DDRVC7-S-CT-3-4-R	19107538	50/60	4	-
LATO SERVIZIO: A MURO (W)					
	DDRVC7-W-CT-3-2-R	19107539	50/60	2	-
	DDRVC7-W-CT-3-3-R	19107541	50/60	3	-
	DDRVC7-W-CT-3-4-R	19107542	50/60	4	-

Lato cliente: **CLAPET (CP)**

MODELLO	CODICE	HZ	CAPACITÀ GN 1/1	€	
LATO SERVIZIO: PORTE A BATTENTE (H)					
	DDRVC7-H-CP-3-2-R	19107543	50/60	2	-
	DDRVC7-H-CP-3-3-R	19107544	50/60	3	-
	DDRVC7-H-CP-3-4-R	19107545	50/60	4	-
LATO SERVIZIO: PORTE SCORREVOLI (S)					
3 LIVELLI	DDRVC7-S-CP-3-3-R	19107546	50/60	3	-
	DDRVC7-S-CP-3-4-R	19107547	50/60	4	-
	DDRVC7-S-CP-3-5-R	19107548	50/60	5	-
LATO SERVIZIO: A MURO (W)					
	DDRVC7-W-CP-3-2-R	19107549	50/60	2	-
	DDRVC7-W-CP-3-3-R	19107550	50/60	3	-
	DDRVC7-W-CP-3-4-R	19107551	50/60	4	-

Lato cliente: **CHIUSA (CL)**

MODELLO	CODICE	HZ	CAPACITÀ GN 1/1	€	
LATO SERVIZIO: PORTE A BATTENTE (H)					
	DDRVC7-H-CL-3-2-R	19107552	50/60	2	-
	DDRVC7-H-CL-3-3-R	19107553	50/60	3	-
	DDRVC7-H-CL-3-4-R	19107554	50/60	4	-
LATO SERVIZIO: PORTE SCORREVOLI (S)					
3 LIVELLI	DDRVC7-S-CL-3-3-R	19107555	50/60	3	-
	DDRVC7-S-CL-3-4-R	19107556	50/60	4	-
	DDRVC7-S-CL-3-5-R	19107557	50/60	5	-
LATO SERVIZIO: PORTE SCORREVOLI (S)					
2 LIVELLI	DDRVC7-S-CL-2-3-R	19107558	50/60	3	-
	DDRVC7-S-CL-2-4-R	19107559	50/60	4	-
	DDRVC7-S-CL-2-5-R	19107560	50/60	5	-

Banco scorte refrigerato

MODELLO	CODICE	HZ	CAPACITÀ GN	N° DI PORTE	N° DI CASSETTI	€
DDRC4-12 D-R	19105789	50/60	GN 2/1	1		-
DDRC4-22 DD-R	19105790	50/60	GN 2/1	2		-
DDRC5-12 D-R	19105791	50/60	GN 2/1	1		-
DDRC5-22 DD-R	19105792	50/60	GN 2/1	2		-
DDRC5-12 H-R	19105793	50/60	GN 2/1		2	-
DDRC5-22 HH-R	19105794	50/60	GN 2/1		4	-
DDRC4-21 DD-R	19105801	50/60	GN 1/1	2		-
DDRC4-31 DDD-R	19105802	50/60	GN 1/1	3		-
DDRC5-21 DD-R	19105803	50/60	GN 1/1	2		-
DDRC5-31 DDD-R	19105804	50/60	GN 1/1	3		-
DDRC5-21 HH-R	19105805	50/60	GN 1/1		4	-
DDRC5-31 HHH-R	19105806	50/60	GN 1/1		6	-



Flessibilità di adattarsi al tuo spazio
con l'ergonomia.

Self Service

Self Suite.....	403
— Distributori.....	405
— Elementi neutri	407
— Elementi refrigerati.....	409
— Elementi riscaldanti	411
— Vetrina cubica a 3 livelli refrigerata e ventilata	
— Vettrine Calde	413
Sovrastruttura con ripiano e vetro di protezione frontale	415
Sovrastrutture e vetri	415
Accessori	416
Opzioni.....	418

Distributori

Caratteristiche generali

- Distributori appositamente progettati per stoccare e distribuire vassoi self-service, posate, panini e / o bicchieri.
- Realizzati in acciaio inossidabile, con una struttura robusta e di alta qualità.
- Distributori su base.
- Piano d'appoggio di 400 mm di altezza in acciaio inossidabile, con spessore 1,5 mm, finitura satinata.
- Pannelli di fibra a media densità (MDF) resistente all'acqua.
- Prospetto con pannelli laminati da scegliere tra 16 colori base.
- Decorazione del frontale a 150 mm da terra.



SS-77



D-R-313



D-R-613/2



DV-R-62



DVCP-R-6

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DESCRIZIONE	CAPACITÀ VASSOI	CAPACITÀ POSATE	CAPACITÀ PANINI	CAPACITÀ BICCHIERI (Ø80 mm // Ø75mm)	SUPPORTO	€	
PORTA VASSOI										
	SS-77	18001483	798x780x400	2 Colonne	160	-	-	-	-	
	SS-147	18001484	1.450x780x400	4 Colonne	320	-	-	-	-	
PORTA VASSOI POSATE SU BASE										
	D-R-313	18003180	798x780x1.514	3 GN 1/3 - 150mm	160	150	-	Rettangolare	-	
	D-R-613	18003190	1.450x780x1.514	6 GN 1/3 - 150mm	320	300	-	Rettangolare	-	
PORTA VASSOI, POSATE E PANE SU BASE										
	D-R-313/2	18003191	798x780x1.514	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1 - 200mm	160	150	120	Rettangolare	-	
	D-R-613/2	18003192	1.450x780x1.514	6 GN 1/3 - 150mm + 2 GN 2/1 - 200mm	320	300	240	Rettangolare	-	
PORTABICCHIERI SU BASE										
	DV-R-6	18003193	798x780x1.569	6 livelli di bicchieri	-	-	-	324/360	Rettangolare	-
	DV-R-62	18003196	1.450x780x1.569	2x6 livelli di bicchieri	-	-	-	648/720	Rettangolare	-
PORTA VASSOI, POSATE, PANE E BICCHIERI SU BASE										
	DVCP-R-6	18003199	1.450x780x1.569	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1 - 200mm + 6 livelli di bicchieri	160	150	120	324/360	Rettangolare	-



DC-R-2



DP-R-1



DCP-R



DV-R-4 SB

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DESCRIZIONE	CAPACITÀ POSATE	CAPACITÀ PANINI	CAPACITÀ BICCHIERI (Ø80 mm // Ø75mm)	SUPPORTO	€	
PORTA POSATE DA FISSARE SU ELEMENTO NEUTRO									
	DC-R-1	19071811	696x345x536	3 GN 1/3 - 150 mm	150	-	-	Rettangolare	-
	DC-R-2	19071812	696x345x658	6 GN 1/3 - 150 mm	300	-	-	Rettangolare	-
PORTA PANE DA FISSARE SU ELEMENTO NEUTRO									
	DP-R-1	19071813	696x667x600	1 GN 2/1 - 200 mm	-	120	-	Rettangolare	-
	DP-R-2	19071814	696x667x725	2 GN 2/1 - 200 mm	-	240	-	Rettangolare	-
PORTA POSATE E PANE DA FISSARE SU ELEMENTO NEUTRO									
	DCP-R	19071815	696x667x658	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	150	120	-	Rettangolare	-
PORTA BICCHIERI DA FISSARE SU ELEMENTO NEUTRO									
	DV-R-4 SB	19071816	696x745x829	4 livelli di bicchieri	-	-	216/240	Rettangolare	-

Elementi Neutri

Caratteristiche generali

- Realizzati in acciaio inossidabile, con una struttura robusta e di alta qualità.
- Piano d'appoggio di 900 mm di altezza in acciaio inossidabile, con spessore 1,5 mm, finitura satinata.
- Scorrivassoi a 800 mm di altezza, composto da tre (3) tubi in acciaio inossidabile con sezione circolare di Ø 30 mm.
- Giunto in silicone, elastico e impermeabile, da posizionare tra i piani di lavoro dei mobili per garantire una regolazione precisa.
- Prospetto con pannelli laminati da scegliere tra 16 colori base.
- Decorazione della facciata con pannello laminato.
- Decorazione della facciata a 150 mm da terra.
- Zoccoli, decorazioni di fine linea o altri accessori devono essere richiesti a parte e vengono forniti smontati.



SM-4



SA-I-45



SA-E-90

	MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DESCRIZIONE	CAPACITÀ GN 1/1	€
ELEMENTO NEUTRO						
	SM-450	18001494	450x850x900	Chiuso senza riserva neutra	-	-
	SM-2	18001495	950x850x900	Sottopiano aperto / Riserva neutra	2	-
	SM-3	18001496	1.375x850x900	Sottopiano aperto / Riserva neutra	3	-
	SM-4	18001497	1.600x850x900	Sottopiano aperto / Riserva neutra	4	-
	SM-5	18001498	1.985x850x900	Sottopiano aperto / Riserva neutra	5	-
	SM-6	18001499	2.335x850x900	Sottopiano aperto / Riserva neutra	6	-
	SM-3-P	18001500	1.375x850x900	Riserva neutra con 2 porte scorrevoli e 1 ripiano intermedio opzionale	3	-
	SM-4-P	18001501	1.600x850x900	Riserva neutra con 2 porte scorrevoli e 1 ripiano intermedio opzionale	4	-
	SM-5-P	18001502	1.985x850x900	Riserva neutra con 2 porte scorrevoli e 1 ripiano intermedio opzionale	5	-
	SM-6-P	18001503	2.335x850x900	Riserva neutra con 2 porte scorrevoli e 1 ripiano intermedio opzionale	6	-
ELEMENTO ANGOLARE						
	SA-I-90	18001504	1.141x1.141x900	Angolo interno di 90°. Sottopiano aperto	-	-
	SA-I-45	18001505	850x850x900	Angolo interno di 45°. Sottopiano aperto	-	-
	SA-E-90	18001506	935x935x900	Angolo esterno di 90°. Armadiato	-	-
	SA-E-45	18001507	850x850x900	Angolo esterno di 45°. Armadiato	-	-



SMC-12-D



SMC-8-F



DAC-95



DPAN-95

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DESCRIZIONE	€	
ELEMENTO REGISTRATORE DI CASSA					
	SMC-12-D	18001514	1.375x850x900	Elemento cassa con scorriavassoio a destra	-
	SMC-12-I	18001516	1.375x850x900	Elemento cassa con scorriavassoio a sinistra	-
	SMC-6-D	18001519	605x850x900	Elemento cassa senza scorriavassoi (registratori di cassa a destra)	-
	SMC-6-I	18001520	605x850x900	Elemento cassa senza scorriavassoi (registratori di cassa a sinistra)	-
	SMC-8-F	18001521	800x850x900	Elemento cassa senza scorriavassoi (registratori di cassa di fronte al pubblico)	-

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DESCRIZIONE	€	
ELEMENTI DEL PROSPETTO					
	F-5	18001720	550x215x900	Elemento prospetto = 550 mm	-

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DESCRIZIONE	CAPACITÀ PIATTI (Ø280mm)	CAPACITÀ BICCHIERI (Ø80//Ø75mm)	CARICO MASSIMO (KG)	POTENZA (W)	€	
SOLLEVATORE DI PIATTI A LIVELLO COSTANTE									
	DAN-95	18001508	950x850x900	2 colonne piatti - neutri	80-90	-	45 per colonna	-	-
	DAC-95	18001509	950x850x900	2 colonne piatti - riscaldati	80-90	-	45 per colonna	960	-
SOLLEVATORE DI CESTE A LIVELLO COSTANTE									
	DPAN-95	18001510	950x850x900	5/6 cestelli di bicchieri	-	200 // 265	120	-	-

Elementi Refrigerati

Caratteristiche generali

- Elementi refrigerati appositamente progettati per conservare, esporre e servire alimenti freddi durante il servizio.
- Struttura del mobile realizzata in acciaio inossidabile, con una struttura solida e robusta.
- Piano d'appoggio di 900 mm di altezza in acciaio inossidabile, con spessore 1,5 mm, finitura satinata.
- Scorrivassoi a 800 mm di altezza, composto da tre (3) tubi in acciaio inossidabile con sezione circolare di Ø 30 mm.
- Giunto in silicone, elastico e impermeabile, da posizionare tra i piani di lavoro dei mobili per garantire una regolazione precisa.
- Pannelli di fibra a media densità (MDF) resistente all'acqua.
- Decorazione del frontale con pannello laminato.
- Prospetto con pannelli laminati da scegliere tra 16 colori base.
- Sistema di refrigerazione della vasca statica mediante serpentina in rame espanso situato nella base della vasca.
- Sistema di refrigerazione della vasca ventilata "air-blown", generato dai ventilatori dell'evaporatore.
- Isolamento in poliuretano con iniezione ecologica, privo di CFC, ad alta densità (40 kg / m³).
- Termostato elettronico, con display digitale.
- Componenti elettronici accessibili in un unico punto, facilmente accessibili.
- Scatola di derivazione contenente tutte le connessioni elettriche. Fornisce un accesso centralizzato a tutti gli elementi tecnici alimentati elettricamente.
- Zoccoli o altri accessori devono essere richiesti a parte e vengono forniti smontati.



DSCSP-CR-4

MODELLO	GAS	HZ	CODICE	DIMENSIONI (MM)	PROFONDITÀ VASCA (MM)	CAPACITÀ GN 1/1	RISERVA	POTENZA (W)	CLASSE CLIMATICA	GRUPPO FREDDO	€	
ELEMENTO PIASTRA REFRIGERATA STATICA												
	DSCSP-SR-3	R290	50/60	18007711	1.375x850x900	0	3	Sottopiano aperto / Riserva neutra	215	4	Incluso	-
	DSCSP-SR-4	R290	50/60	18007712	1.600x850x900	0	4	Sottopiano aperto / Riserva neutra	225	4	Incluso	-
	DSCSP-SR-5	R290	50/60	18007713	1.985x850x900	0	5	Sottopiano aperto / Riserva neutra	305	4	Incluso	-
	DSCSP-SR-6	R290	50/60	18007714	2.335x850x900	0	6	Sottopiano aperto / Riserva neutra	330	4	Incluso	-
	DSCSP-CR-3	R290	50/60	18007715	1.375x850x900	0	3	Riserva refrigerata 1 GN2/1	380	4	Incluso	-
	DSCSP-CR-4	R290	50/60	18007716	1.600x850x900	0	4	Riserva refrigerata 1 GN2/1	390	4	Incluso	-
	DSCSP-CR-5	R290	50/60	18007717	1.985x850x900	0	5	Riserva refrigerata 2 GN2/1	575	4	Incluso	-
	DSCSP-CR-6	R290	50/60	18007718	2.335x850x900	0	6	Riserva refrigerata 2 GN2/1	600	4	Incluso	-



FSCV-SR-4



FSCR-4 + SP-70



FSCV-4 + SP-70

MODELLO	GAS	HZ	CODICE	DIMENSIONI (MM)	PROFONDITÀ VASCA(MM)	CAPACITÀ GN 1/1	RISERVA	POTENZA (W)	CLASSE CLIMATICA	GRUPPO FREDDO	€	
ELEMENTO REFRIGERATO VASCA VENTILATA												
	FSCV-SR-3	R290	50/60	18004636	1.375x850x900	35- 82-120	3	Sottopiano aperto / Riserva neutra	375	4	Incluso	-
	FSCV-SR-4	R290	50/60	18004637	1.600x850x900	35- 82-120	4	Sottopiano aperto / Riserva neutra	380	4	Incluso	-
	FSCV-SR-5	R290	50	18004638	1.985x850x900	35- 82-120	5	Sottopiano aperto / Riserva neutra	485	4	Incluso	-
	FSCV-SR-6	R290	50	18004639	2.335x850x900	35- 82-120	6	Sottopiano aperto / Riserva neutra	510	4	Incluso	-
	FSCV-CR-3	R290	50/60	18004640	1.375x850x900	35- 82-120	3	Riserva refrigerata 1 GN2/1	525	4	Incluso	-
	FSCV-CR-4	R290	50/60	18004641	1.600x850x900	35- 82-120	4	Riserva refrigerata 1 GN2/1	530	4	Incluso	-
	FSCV-CR-5	R290	50	18004642	1.985x850x900	35- 82-120	5	Riserva refrigerata 2 GN2/1	695	4	Incluso	-
	FSCV-CR-6	R290	50	18004643	2.335x850x900	35- 82-120	6	Riserva refrigerata 2 GN2/1	720	4	Incluso	-
ELEMENTO AD ISOLA CON VASCA REFRIGERATA STATICA												
	FSCR-3	R290	50/60	18004684	1.265x875x900	80	3	-	215	4	Incluso	-
	FSCR-4	R290	50/60	18004685	1.590x875x900	80	4	-	225	4	Incluso	-
	FSCR-5	R290	50/60	18004686	1.975x875x900	80	5	-	305	4	Incluso	-
	FSCR-6	R290	50/60	18004687	2.325x875x900	80	6	-	330	4	Incluso	-
ELEMENTO AD ISOLA CON VASCA REFRIGERATA VENTILATA												
	FSCV-3	R290	50/60	18004688	1.265x875x900	35- 82-120	3	-	375	4	Incluso	-
	FSCV-4	R290	50/60	18004689	1.590x875x900	35- 82-120	4	-	380	4	Incluso	-
	FSCV-5	R290	50	18004690	1.975x875x900	35- 82-120	5	-	485	4	Incluso	-
	FSCV-6	R290	50	18004691	2.325x875x900	35- 82-120	6	-	510	4	Incluso	-

Elementi Riscaldanti

Caratteristiche generali

- Elementi riscaldanti appositamente progettati per conservare, esporre e servire alimenti caldi durante il servizio.
- Struttura del mobile realizzata in acciaio inossidabile, con una struttura solida e robusta.
- Piano d'appoggio di 900 mm di altezza in acciaio inossidabile, con spessore 1,5 mm, finitura satinata.
- Scorrivassoi a 800 mm di altezza, composto da tre (3) tubi in acciaio inossidabile con sezione circolare di Ø 30 mm.
- Giunto in silicone, elastico e impermeabile, da posizionare tra i piani di lavoro dei mobili per garantire una regolazione precisa.
- Pannelli di fibra a media densità (MDF) resistente all'acqua.
- Prospetto con pannelli laminati da scegliere tra 16 colori base.
- Decorazione del frontale a 150 mm da terra.
- Sistema di riscaldamento piano vetroceramica / in acciaio inossidabile con resistenze in silicone nascoste, fissate sul fondo della piastra / piano.
- Sistema di riscaldamento bagnomaria ad aria generato da una serie di moduli resistori con ventilatore.
- Sistema di riscaldamento bagnomaria ad acqua, con resistenze in silicone nascoste sul fondo della vasca.
- Termostato elettronico, con display digitale.
- Componenti elettronici accessibili in un unico punto, facilmente accessibili.
- Scatola di derivazione contenente tutte le connessioni elettriche. Fornisce un accesso centralizzato a tutti gli elementi tecnici alimentati elettricamente.
- Zoccoli o altri accessori devono essere richiesti a parte e vengono forniti smontati.



SV-SR-4

MODELLO	TENSIONE E FREQUENZA (HZ)	CODICE	DIMENSIONI (MM)	CAPACITÀ GN 1/1	RISERVA	POTENZA (W)	€
ELEMENTO RISCALDANTE CON PIANO IN VETROCERAMICA							
	SV-SR-2	230V 1N 50/60	18001658	9.50x850x900	2	Sottopiano aperto / Riserva neutra	905 -
	SV-SR-3	230V 1N 50/60	18001610	1.375x850x900	3	Sottopiano aperto / Riserva neutra	1.355 -
	SV-SR-4	230V 1N 50/60	18001611	1.600x850x900	4	Sottopiano aperto / Riserva neutra	1.805 -
	SV-SR-5	230V 1N 50/60	18001612	1.985x850x900	5	Sottopiano aperto / Riserva neutra	2.255 -
	SV-SR-6	230V 1N 50/60	18001613	2.335x850x900	6	Sottopiano aperto / Riserva neutra	2.710 -
	SV-CR-3	230V 1N 50/60	18001614	1.375x850x900	3	Riserva calda	2.805 -
	SV-CR-4	230V 1N 50/60	18001615	1.600x850x900	4	Riserva calda	3.255 -
	SV-CR-5	400V 3N 50/60	18001616	1.985x850x900	5	Riserva calda	4.275 -
	SV-CR-6	400V 3N 50/60	18001617	2.335x850x900	6	Riserva calda	5.710 -



SBM-SR-4



DSHV-SR-4



SV-4 + SP-70

MODELLO	TENSIONE E FREQUENZA (HZ)	CODICE	DIMENSIONI (MM)	PROFONDITÀ VASCA(MM)	CAPACITÀ GN 1/1	RISERVA	POTENZA (W)	€
ELEMENTO RISCALDANTE CON VASCA BAGNOMARIA AD ACQUA								
SBM-SR-2	230V 1N 50/60	18001618	950x850x900	190	2	Sottopiano aperto / A giorno	1.510	-
SBM-SR-3	230V 1N 50/60	18001619	1.375x850x900	190	3	Sottopiano aperto / A giorno	2.005	-
SBM-SR-4	230V 1N 50/60	18001620	1.600x850x900	190	4	Sottopiano aperto / A giorno	2.510	-
SBM-SR-5	230V 1N 50/60	18001621	1.985x850x900	190	5	Sottopiano aperto / A giorno	3.030	-
SBM-SR-6	230V 1N 50/60	18001622	2.335x850x900	190	6	Sottopiano aperto / A giorno	3.555	-
SBM-CR-3	230V 1N 50/60	18001623	1.375x850x900	190	3	Riserva calda	2.905	-
SBM-CR-4	230V 1N 50/60	18001624	1.600x850x900	190	4	Riserva calda	3.360	-
SBM-CR-5	400V 3N 50/60	18001625	1.985x850x900	190	5	Riserva calda	4.480	-
SBM-CR-6	400V 3N 50/60	18001626	2.335x850x900	190	6	Riserva calda	5.245	-
ELEMENTO RISCALDANTE CON VASCA BAGNOMARIA VENTILATA (AD ARIA CALDA)								
DSHV-SR-3	230V 1N 50/60	18007737	1.375x850x900	234	3	Sottopiano aperto / A giorno	1.550	-
DSHV-SR-4	230V 1N 50/60	18007738	1.600x850x900	234	4	Sottopiano aperto / A giorno	2.050	-
DSHV-SR-5	230V 1N 50/60	18007739	1.985x850x900	234	5	Sottopiano aperto / A giorno	3.080	-
DSHV-SR-6	230V 1N 50/60	18007741	2.335x850x900	234	6	Sottopiano aperto / A giorno	3.120	-
DSHV-CR-3	230V 1N 50/60	18007742	1.375x850x900	234	3	Riserva calda	2.400	-
DSHV-CR-4	230V 1N 50/60	18007743	1.600x850x900	234	4	Riserva calda	2.900	-
DSHV-CR-5	400V 3N 50/60	18007744	1.985x850x900	234	5	Riserva calda	4.530	-
DSHV-CR-6	400V 3N 50/60	18007745	2.335x850x900	234	6	Riserva calda	4.810	-
ELEMENTO AD ISOLA RISCALDANTE CON PIANO IN VETROCERAMICA								
SV-3	230V 1N 50/60	18001643	1.265x875x900	-	3	-	1.355	-
SV-4	230V 1N 50/60	18001644	1.590x875x900	-	4	-	1.805	-
SV-5	230V 1N 50/60	18001645	1.975x850x900	-	5	-	2.255	-
SV-6	230V 1N 50/60	18001646	2.325x875x900	-	6	-	2.710	-

Vetrina cubica a 3 livelli refrigerata e ventilata

Caratteristiche generali

- Vettrine refrigerate appositamente progettate per conservare, esporre e servire alimenti freddi durante il servizio.
- Struttura del mobile realizzata in acciaio inossidabile, con una struttura solida e robusta.
- Piano d'appoggio di 900 mm di altezza in acciaio inossidabile, con spessore 1,5 mm, finitura satinata.
- Scorrivassoi a 800 mm di altezza, composto da tre (3) tubi in acciaio inossidabile con sezione circolare di Ø 30 mm.
- Giunto in silicone, elastico e impermeabile, da posizionare tra i piani di lavoro dei mobili per garantire una regolazione precisa.
- Pannelli di fibra a media densità (MDF) resistente all'acqua.
- Prospetto con pannelli laminati da scegliere tra 16 colori base.
- Decorazione del frontale a 150 mm da terra.
- Sistema di refrigerazione della vetrina ventilata crea un flusso costante di aria fredda sul retro della vetrina proveniente dai ventilatori del modulo dell'evaporatore.
- Isolamento in poliuretano con iniezione ecologica, privo di CFC, ad alta densità (40 kg / m³).
- Ripiani in vetro temperato di 8 mm di spessore.
- Porte sul lato di servizio della vetrina, per semplificare le operazioni di caricamento / sostituzione del prodotto.
- Termostato elettronico, con display digitale.
- Componenti elettronici accessibili in un unico punto, facilmente accessibili.
- Scatola di derivazione contenente tutte le connessioni elettriche. Fornisce un accesso centralizzato a tutti gli elementi tecnici alimentati elettricamente.
- Zoccoli o altri accessori devono essere richiesti a parte e vengono forniti smontati.



DSRVC-H-SR-CT-3-4



DSRVC-S-CR-CT-3-4

Lato clienti: TENDA TESSUTO (CT)

MODELLO	GAS	HZ	CODICE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	RISERVA	LATO CLIENTI	POTENZA (W)	CLASSE CLIMATICA	GRUPPO FREDDO	€
LATO SERVIZIO: PORTE A BATTENTE (H)											
DSRVC-H-SR-CT-3-3	R290	50	18007719	1.375x850x1.722	3	Riserva aperta / Neutra	Tenda tessuto	970	3M2	Incluso	-
DSRVC-H-SR-CT-3-4	R290	50	18007721	1.600x850x1.722	4	Riserva aperta / Neutra	Tenda tessuto	1.200	3M2	Incluso	-
DSRVC-H-CR-CT-3-3	R290	50	18007724	1.375x850x1.722	3	1 GN2/1 Refrigerato	Tenda tessuto	1.120	3M2	Incluso	-
DSRVC-H-CR-CT-3-4	R290	50	18007725	1.600x850x1.722	4	1 GN2/1 Refrigerato	Tenda tessuto	1.350	3M2	Incluso	-
LATO SERVIZIO: PORTE SCORREVOLI (S)											
DSRVC-S-SR-CT-3-3	R290	50	18007728	1.375x850x1.710	3	Riserva aperta / Neutra	Tenda tessuto	665	3M2	Incluso	-
DSRVC-S-SR-CT-3-4	R290	50	18007729	1.600x850x1.710	4	Riserva aperta / Neutra	Tenda tessuto	1.200	3M2	Incluso	-
DSRVC-S-CR-CT-3-3	R290	50	18007732	1.375x850x1.710	3	1 GN2/1 Refrigerato	Tenda tessuto	815	3M2	Incluso	-
DSRVC-S-CR-CT-3-4	R290	50	18007733	1.600x850x1.710	4	1 GN2/1 Refrigerato	Tenda tessuto	1.350	3M2	Incluso	-

Lato clienti: CLAPET (CP)

MODELLO	GAS	HZ	CODICE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ GN 1/1	RISERVA	SERVICE SIDE	POTENZA (W)	CLASSE CLIMATICA	GRUPPO FREDDO	€
LATO SERVIZIO: PORTE A BATTENTE (H)											
DSRVC-H-SR-CP-3-3	R290	50	18007722	1.375x850x1.722	3	Riserva aperta / Neutra	Clapet	970	3M1	Incluso	-
DSRVC-H-SR-CP-3-4	R290	50	18007723	1.600x850x1.722	4	Riserva aperta / Neutra	Clapet	1.200	3M1	Incluso	-
DSRVC-H-CR-CP-3-3	R290	50	18007726	1.375x850x1.722	3	1 GN2/1 Refrigerato	Clapet	1.120	3M1	Incluso	-
DSRVC-H-CR-CP-3-4	R290	50	18007727	1.600x850x1.722	4	1 GN2/1 Refrigerato	Clapet	1.350	3M1	Incluso	-
LATO SERVIZIO: PORTE SCORREVOLI (S)											
DSRVC-S-SR-CP-3-3	R290	50	18007730	1.375x850x1.710	3	Riserva aperta / Neutra	Clapet	665	3M1	Incluso	-
DSRVC-S-SR-CP-3-4	R290	50	18007731	1.600x850x1.710	4	Riserva aperta / Neutra	Clapet	1.200	3M1	Incluso	-
DSRVC-S-CR-CP-3-3	R290	50	18007734	1.375x850x1.710	3	1 GN2/1 Refrigerato	Clapet	815	3M1	Incluso	-
DSRVC-S-CR-CP-3-4	R290	50	18007736	1.600x850x1.710	4	1 GN2/1 Refrigerato	Clapet	1.350	3M1	Incluso	-

Vetrine Calde

Caratteristiche generali

- Vetrina riscaldante appositamente progettate per conservare, esporre e servire alimenti caldi durante il servizio.
- Struttura del mobile realizzata in acciaio inossidabile, con una struttura solida e robusta.
- Piano d'appoggio di 900 mm di altezza in acciaio inossidabile, con spessore 1,5 mm, finitura satinata.
- Scorrivassoi a 800 mm di altezza, composto da tre (3) tubi in acciaio inossidabile con sezione circolare di Ø 30 mm.
- Giunto in silicone, elastico e impermeabile, da posizionare tra i piani di lavoro dei mobili per garantire una regolazione precisa.
- Pannelli di fibra a media densità (MDF) resistente all'acqua.
- Prospetto con pannelli laminati da scegliere tra 16 colori base.
- Decorazione del frontale a 150 mm da terra.
- Sistema di riscaldamento diretto della vetrina con resistenze in silicone nascoste, fissate sul fondo del piano e ripiano.
- Porte scorrevoli sul lato di servizio della vetrina, per semplificare le operazioni di caricamento / sostituzione del prodotto. Aperta lato cliente.
- Sovrastruttura con luce e calore mediante lampade alogene protette situate sopra la piastra in vetroceramica e il ripiano.
- Tre (3) termostati elettronici con display digitale per controllare e regolare la temperatura sulla piastra in vetroceramica e sui ripiani separatamente, secondo il valore impostato.
- Componenti elettronici accessibili in un unico punto, facilmente accessibili.
- Scatola di derivazione contenente tutte le connessioni elettriche. Fornisce un accesso centralizzato a tutti gli elementi tecnici alimentati elettricamente.
- Zoccoli o altri accessori devono essere richiesti a parte e vengono forniti smontati.



DSHVC-S-SR-3-4



DSHVC-S-CR-3-4

MODELLO	TENSIONE E FREQUENZA (HZ)	CODICE	DIMENSIONI (MM)	CAPACITÀ GN 1/1	RISERVA	LATO SERVIZIO	POTENZA (W)	€
VETRINA QUADRA CALDA VETROCERAMICA								
					Sottopiano aperto / Riserva neutra	Aperta	3.620	-
	DSHVC-S-SR-3-3	400V 3N 50/60	18007746	1.375x850x1.717	3	Sottopiano aperto / Riserva neutra	Aperta	4.970
	DSHVC-S-SR-3-4	400V 3N 50/60	18007747	1.600x850x1.717	4	Sottopiano aperto / Riserva neutra	Aperta	6.320
	DSHVC-S-SR-3-5	400V 3N 50/60	18007748	1.925x850x1.717	5	Sottopiano aperto / Riserva neutra	Aperta	5.070
	DSHVC-S-CR-3-3	400V 3N 50/60	18007749	1.375x850x1.717	3	Riserva calda	Aperta	6.420
	DSHVC-S-CR-3-4	400V 3N 50/60	18007750	1.600x850x1.717	4	Riserva calda	Aperta	8.790
	DSHVC-S-CR-3-5	400V 3N 50/60	18007751	1.925x850x1.717	5	Riserva calda	Aperta	-

Sovrastruttura con ripiano e vetro di protezione frontale

Caratteristiche generali

- Sovrastrutture appositamente progettate per aumentare l'igiene degli alimenti e garantire la protezione dell'ospite.
- Ripiano in acciaio inossidabile.
- Supporti di sostegno in acciaio inox, con profilo tubolare rettangolare.
- Distanza di 35 mm tra i supporti di sostegno e le sovrastrutture per semplificare le operazioni di pulizia.
- Supporti di sostegno per sovrastruttura si fissano al piano di lavoro senza difficoltà utilizzando estremità filettate.
- Facile fissaggio dei vetri alle sovrastrutture per mezzo di morsetti.



DSFS-R-4



DSFLS-R-4



DSFHS-R-4



DSFCS-R-4

MODELLO	HZ	CODICE	DIMENSIONI (MM)	CAPACITÀ GN 1/1	FUNZIONE	TIPO	SUPPORTO	POTENZA (W)	€
SOVRASTRUTTURA NEUTRA CON RIPIANO IN ACCIAIO INOSSIDABILE E VETRO DI PROTEZIONE FRONTALE									
DSFS-R-2	-	19106268	764x540x446	2	Neutra	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	-	-
DSFS-R-3	-	19106269	1.089x540x446	3	Neutra	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	-	-
DSFS-R-4	-	19106270	1.414x540x446	4	Neutra	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	-	-
DSFS-R-5	-	19106271	1.739x540x446	5	Neutra	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	-	-
DSFS-R-6	-	19106272	2.064x540x446	6	Neutra	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	-	-
SOVRASTRUTTURA CON ILLUMINAZIONE E CON RIPIANO IN ACCIAIO INOSSIDABILE E VETRO DI PROTEZIONE									
DS-FLS-R-2	50/60	19106253	764x540x446	2	Illuminazione	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	15	-
DS-FLS-R-3	50/60	19106254	1.089x540x446	3	Illuminazione	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	25	-
DS-FLS-R-4	50/60	19106255	1.414x540x446	4	Illuminazione	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	35	-
DS-FLS-R-5	50/60	19106256	1.739x540x446	5	Illuminazione	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	45	-
DS-FLS-R-6	50/60	19106257	2.064x540x446	6	Illuminazione	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	55	-
SOVRASTRUTTURA CON ILLUMINAZIONE E RISCALDAMENTO ALOGENO E CON RIPIANO IN ACCIAIO INOSSIDABILE E VETRO DI PROTEZIONE									
DS-FHS-R-2	50/60	19106258	764x540x446	2	Illuminazione e riscaldamento	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	600	-
DS-FHS-R-3	50/60	19106259	1.089x540x446	3	Illuminazione e riscaldamento	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	900	-
DS-FHS-R-4	50/60	19106260	1.414x540x446	4	Illuminazione e riscaldamento	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	1.200	-
DS-FHS-R-5	50/60	19106261	1.739x540x446	5	Illuminazione e riscaldamento	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	1.500	-
DS-FHS-R-6	50/60	19106262	2.064x540x446	6	Illuminazione e riscaldamento	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	1.500	-
SOVRASTRUTTURA CON ILLUMINAZIONE E RISCALDAMENTO CERAMICO E CON RIPIANO IN ACCIAIO INOSSIDABILE E VETRO DI PROTEZIONE									
DS-FCS-R-2	50/60	19106263	764x540x446	2	Illuminazione e riscaldamento ceramico	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	650	-
DS-FCS-R-3	50/60	19106264	1.089x540x446	3	Illuminazione e riscaldamento ceramico	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	1.050	-
DS-FCS-R-4	50/60	19106265	1.414x540x446	4	Illuminazione e riscaldamento ceramico	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	1.450	-
DS-FCS-R-5	50/60	19106266	1.739x540x446	5	Illuminazione e riscaldamento ceramico	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	1.850	-
DS-FCS-R-6	50/60	19106267	2.064x540x446	6	Illuminazione e riscaldamento ceramico	Ripiano in acciaio inossidabile	Rettangolare	1.850	-

Sovrastrutture e vetro

Vedere le opzioni per sovrastrutture e vetri nella sezione Drop in.



Accessori



ESN-4



ES-I-90



CJL-2



ITDP-28

Accessori per elementi neutri

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (MM)	DESCRIZIONE	€	
ACCESSORI PER ELEMENTI NEUTRI					
	ESN-2	19037886	644x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per SM-2	-
	ESN-3	19037883	1.068x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per SM-3	-
	ESN-4	19037884	1.294x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per SM-4	-
	ESN-5	19037885	1.679x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per SM-5	-
	ESN-6	19042746	2.029x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per SM-6	-
	ESN-3-P	19070426	1.068x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per SM-3-P	-
	ESN-4-P	19070427	1.294x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per SM-4-P	-
	ESN-5-P	19070428	1.679x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per SM-5-P	-
	ESN-6-P	19070429	2.029x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per SM-6-P	-
ACCESSORI PER ELEMENTI ANGOLARI					
	ES-I-45	19037895	578x530	Ripiano intermedio regolabile in altezza per SA-I-45	-
	ES-I-90	19037894	1.162x591	Ripiano intermedio regolabile in altezza per SA-I-90	-
ACCESSORI PER ELEMENTI REGISTRATORI DI CASSA					
	CJL-1	19046593	311x401x111	Cassetto a chiave per SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F	-
	CJL-2	19046594	311x401x111	Cassetto a chiave per SMC-12-D, SMC-12-I, SMC-16	-
ACCESSORI PER SOLLEVATORI DI PIATTI					
	ITDP-28	19043374	Ø 400x60	Coperchio per sollevatore piatti con Ø 280 mm	-

Accessori per elementi refrigerati

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (MM)	DESCRIZIONE	POTENZA (W)	€
ACCESSORI PER ELEMENTI, BUFFET AD ISOLA E VETRINE REFRIGERATE					
	ESF-3	19046585	534x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per 3 GN 1/1	-
	ESF-4	19046586	759x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per 4 GN 1/1	-
	ESF-5/6	19046587	1.144x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per 5 o 6 GN 1/1	-
	SP-70	19043113	680x250x170	Supporto portapiatti in acciaio inossidabile per isole	-
VASCHETTA EVAPORAZIONE					
	EV-KIT-450	19046595	400x170x65	Refrigerazione statica, vaschette ventilate e vetrine con tenda in tessuto (CT) o clapet (CP) di 3 GN 1/1	450
	EV-KIT-900	19046596	400x170x65	Vetrine con tenda in tessuto (CT) o clapet (CP) di 4 GN 1/1	900



EV-KIT-450

Accessori per elementi riscaldanti

MODELLO	TENSIONE E FREQUENZA (HZ)	CODICE	DIMENSIONI (MM)	DESCRIZIONE	POTENZA (W)	€
CARRELLI CALDI SOTTO PIANO						
	ICCB-6	230V 1N 50-60	19043639	685x670x730	1 porta. Capacità 6 guide GN 1/1	850
	ICCB-6-3C	230V 1N 50-60	19043641	685x670x730	3 cassetti. Capacità 3 bacinelle GN 1/1	850
ACCESSORI PER ELEMENTI RISCALDANTI						
	ESC-2	-	19046588	412x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per 2 GN 1/1	-
	ESC-3	-	19046589	837x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per 3 GN 1/1	-
	ESC-4	-	19046590	1.062x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per 4 GN 1/1	-
	ESC-5	-	19046591	1.447x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per 5 GN 1/1	-
	ESC-6	-	19046592	1.797x670	Ripiano intermedio regolabile in altezza per 6 GN 1/1	-
	SP-70	-	19043113	680x250x170	Supporto portapiatti in acciaio inossidabile per isole	-



Z-3GN



DDATCS



DBFLI

MODELLO	CODICE	COMPATIBILITÀ	€	MODELLO	CODICE	COMPATIBILITÀ	€
Z-SS-77-ISL	19046603	Distributore su base 798 mm	-	Z-2GN-LW	19046612	Elemento 950 mm	-
Z-SS-147-ISL	19046604	Distributore su base 1450 mm	-	Z-2GN-L2W	19046613	Elemento 950 mm	-
Z-SM-450	19046605	SM-450	-	Z-3GN	19046614	Elemento 1.375 mm	-
Z-SM-450-LW	19046606	SM-450	-	Z-3GN-LW	19046615	Elemento 1.375 mm	-
Z-SM-450-L2W	19046607	SM-450	-	Z-3GN-L2W	19046616	Elemento 1.375 mm	-
Z-SA-I-90	19046630	Angolo interno di 90° sottopiano aperto	-	Z-4GN	19046617	Elemento 1.600 mm	-
Z-SA-I-45	19046631	Angolo interno di 45° sottopiano aperto	-	Z-4GN-LW	19046618	Elemento 1.600 mm	-
Z-SA-E-90	19046632	Angolo esterno di 90° armadiato	-	Z-4GN-L2W	19046619	Elemento 1.600 mm	-
Z-SA-E-45	19046633	Angolo esterno di 45° armadiato	-	Z-5GN	19046620	Elemento 1.985 mm	-
Z-F-5	19046608	F-5	-	Z-5GN-LW	19046621	Elemento 1.985 mm	-
Z-F-5-LW	19046609	F-5	-	Z-5GN-L2W	19046622	Elemento 1.985 mm	-
Z-SMC-12 L2W	19070149	SMC-12-D, SMC-12-I	-	Z-6GN	19046623	Elemento 2.335 mm	-
Z-SMC-12 LWS	19070290	SMC-12-D, SMC-12-I	-	Z-6GN-LW	19046624	Elemento 2.335 mm	-
Z-SMC-8	19046638	SMC-8-F	-	Z-6GN-L2W	19046625	Elemento 2.335 mm	-
Z-SMC-8-LW	19046639	SMC-8-F	-	Z-3GN-ISL	19046626	Elemento ad isola 1.265 mm	-
Z-SMC-8-L2W	19046640	SMC-8-F	-	Z-4GN-ISL	19046627	Elemento ad isola 1.590 mm	-
Z-SMC-6	19046634	SMC-6-D, SMC-6-I	-	Z-5GN-ISL	19046628	Elemento ad isola 1.975 mm	-
Z-SMC-6-ISL	19070293	SMC-6-D, SMC-6-I	-	Z-6GN-ISL	19046629	Elemento ad isola 2.325 mm	-
Z-2GN	19046611	Elemento 950 mm	-				

MODELLO	DESCRIZIONE
-	Zoccolo sul lato pubblico dell'elemento.
LW	Zoccolo sul lato pubblico e un lato (1) dell'elemento.
L2W	Zoccolo sul lato pubblico e due (2) lati dell'elemento.
ISL	Zoccolo su quattro (4) lati dell'elemento.
LWS	Zoccolo sul lato pubblico e un lato (1) corto dell'elemento.

MODELLO	HZ	CODICE	DIMENSIONI (MM)	DESCRIZIONE	POTENZA (W)	€
KIT TERMOMETRO DIGITALE PER POSIZIONAMENTO SULLE SOVRASTRUTTURE						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruttore	-	-
DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Termometro	-	-
DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Termometro - Interruttore	-	-
DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Termometro termico	-	-
DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Termometro termico + interruttore	-	-

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
DECORAZIONE FINE LINEA			
DBFLI	19080942	Decorazione colori elementari fine linea sinistra	-
DBFLD	19080943	Decorazione colori elementari fine linea destra	-

Opzioni di configurazione

Decorazione del frontale

- ODF0020_BF Facciata decorata con pannelli laminati in colore opzionali. Da scegliere tra 16 colori elementari:

- BF3091 Cristallo Bianco
- BF7927 Folkestone
- BF7912 Tempesta
- BF2253 Diamante Nero
- BF7940 Spettro Giallo
- BF3210 Levante
- BF1238 Carnevale
- BF6907 Amarena
- BF4177 Limetta
- BF8755 Limone
- BF6901 Verde Vivace
- BF0187 Kashmir
- BF5347 Maui
- BF1326 Capri
- BF5127 Monaco
- BF0157 Tahiti



Ruote

- OBF0011+OBF0012 Ruote girevoli silenziose in acciaio inossidabile.
- OBF0011 Ruote girevoli con freno.
- OBF0012 Ruote girevoli senza freno.



Riempimento automatico per elementi bagno maria.

- OBM0010 Riempimento automatico e rilevatore di livello per elementi bagno maria.



La tua cucina in
movimento.

Carrelli di distribuzione

Carrelli neutri	419
— Carrelli di servizio	421
— Carrelli con guide	422
— Carrelli portavassoi self-service.....	423
— Carrelli portapiatti	424
— Carrelli portapiatti per servizio	425
— Carrelli di trasporto	426
— Pattumiere armadate	426
— Pattumiere	426
Carrelli di mantenimento della temperatura.....	427
— Carrelli termici con controllo umidità.....	427
— Carrelli termici per distribuzione	428
— Carrelli refrigerati per distribuzione.....	429

Carrelli di servizio



TS-2-610



TS-3-610



TS-4-610

Caratteristiche generali

- Interamente in acciaio inossidabile AISI-304 18/10 con finitura satinata.
- Ripiano robusto, insonorizzato, stampato con bordo periferico.
- Quattro (4) ruote Ø125 mm silenziose, due (2) con freno, con paracolpi in gomma antitraccia.
- Capacità di sostenere carichi di 70 kg per ripiano, con un massimo di 200 kg per carrello (carichi distribuiti).
- **Fornito smontato.**

	MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI RIPIANO (mm)	€
2 RIPIANI					
	TS-2-58	19092937	895x595x975	800x500	-
	TS-2-59	19092938	995x595x975	900x500	-
	TS-2-610	19092939	1.095x695x975	1.000x600	-
3 RIPIANI					
	TS-3-58	19092943	895x595x975	800x500	-
	TS-3-59	19092944	995x595x975	900x500	-
	TS-3-610	19092945	1.095x695x975	1.000x600	-
4 RIPIANI					
	TS-4-59	19092949	995x595x1.270	900x500	-
	TS-4-610	19092950	1.095x695x1.270	1.000x600	-

Accessori per carrelli di servizio

- Realizzati in acciaio inossidabile.
- Facile da montare su tutti i carrelli di servizio standard TS.



TAC

TAG

595mm LARGHEZZA CARRELLO			695mm LARGHEZZA CARRELLO			DESCRIZIONE
MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€	
TAG5	19092951	-	TAG6	19097562	-	Porta sacco della spazzatura
TAC5	19092952	-	TAC6	19097563	-	Portaposate. Include 4 cestelli e una bacinella in acciaio inossidabile.

Carrelli con guide

Caratteristiche generali

- Interamente in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Guide a forma di U per evitare la caduta

delle bacinelle durante la loro rimozione. Fermo di fine corsa per evitare che le bacinelle si spostino durante il trasporto.

- Quattro (4) ruote Ø125 mm silenziose, due (2) con freno, con paracolpi in gomma antitraccia.

Carrelli GN

- Bacinelle gastronorm non incluse.
- 75mm distanza tra le guide.

CARRELLO MONTATO			CARRELLO SMONTATO			DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI BACINELLE	N° GUIDE
MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€			
TTT11-17	19106191	-	TTTD11-17	19092953	-	455x640x1.700	GN 1/1	18
TTT21-17	19106192	-	TTTD21-17	19092954	-	660x760x1.700	GN 2/1	18
TTT11-9	19106193	-	TTTD11-9	19092957	-	455x640x900	GN 1/1	8
TTT21-9	19106194	-	TTTD21-9	19092958	-	660x760x900	GN 2/1	8



TTT11-17



TTT11-9

Carrelli guide GN a incasso

- Appositamente progettati per lo stoccaggio di carrelli non utilizzati, riducendo al minimo lo spazio necessario.
- Bacinelle gastronorm non incluse.
- 75mm distanza tra le guide.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI BACINELLE	N° GUIDE	€
TTTF21-17	19092956	660x760x1.720	GN 2/1	18	-



TTTF21-17

Carrelli per pasticceria

- Bacinelle per pasticceria non incluse.
- 85mm distanza tra le guide.

CARRELLO MONTATO			CARRELLO SMONTATO			DIMENSIONI (mm)	N° GUIDE
MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€		
TTT64-17	19106195	-	TTTD64-17	19092955	-	530x700x1.720	16
TTT64-9	19106196	-	TTTD64-9	19092959	-	530x700x990	8



TTT64-17



TTT64-9

Carrelli per teglie Tablotherm

- Teglie Tablotherm non incluse.
- Distanza tra le guide 140 mm.

CARRELLO MONTATO			CARRELLO SMONTATO			DIMENSIONI (mm)	N° GUIDE
MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€		
TTT53-10	19106197	-	TTTD53-10	19097621	-	505x640x1.720	10
TTT53-20	19106198	-	TTTD53-20	19097623	-	915x640x1.720	20



TTT53-20



TTT53-10

Carrello per cestelli

- Appositamente progettato per lo stoccaggio e il trasporto di cestelli lavastoviglie standard da 500 x 500 mm.
- Cestelli lavastoviglie non inclusi.
- 203mm distanza tra le guide.

CARRELLO MONTATO			CARRELLO SMONTATO			DIMENSIONI (mm)	NO. GUIDES
MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€		
TT55-17	19106199	-	TTD55-17	19092960	-	631x640x1.720	7



TT55-17

Copertura carrelli con guide

- Copertura in PVC trasparente, spessore 200 micron.
- Chiusura con cerniera.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI CARRELLI (mm)	DESCRIZIONE	€
PC11-17	19092965	455x640x1.700	Copertura in PVC per TTT11(D)-17	-
PC21-17	19092966	660x760x1.700	Copertura in PVC per TTT21(D)-17	-
PC64-17	19092967	530x700x1.720	Copertura in PVC per TTT64 (D)-17	-
PC55-17	19092968	631x640x1.720	Copertura in PVC per TT55 (D)-17	-

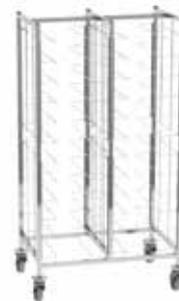


PC55-17

Carrello portavassoi per self-service

Caratteristiche generali

- In acciaio inossidabile.
- Carico massimo per livello di 5 kg.
- Quattro (4) ruote Ø125 mm silenziose, due (2) con freno, con paracolpi in gomma antitraccia.
- Per conservare vassoi tra 450 x 350 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1 e 350 x 270 mm, o altre vassoi con dimensioni massime di 530 x 370 mm.
- 115mm distanza tra le guide.
- **Fornito smontato.**



T TSA2-24



T TSA1-12

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	N° GUIDE	€
T TSA1-12	19106210	530x640x1.720	12	-
T TSA2-24	19092963	963x640x1.720	12 + 12	-

Carrelli portapiatti

Carrello in acciaio inox

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Struttura robusta con tubo Ø25 mm e lamiera di spessore 1,2 mm. Asta saldata ad ogni estremità, per poter sopportare grandi carichi.
- Ripiani inclinati verso l'interno per evitare la caduta delle stoviglie.
- Quattro (4) ruote Ø125 mm silenziose, due (2) con freno, con paracolpi in gomma antitraccia.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (MM)	TIPO	CAPACITÀ PIATTI	Ø MASSIMO DI PIATTI (mm)	€
TTD-150	19089283	1.125x570x825	Singolo	150	320	-
TTD-300	19089284	1.125x783x825	Doppio	300	320/260	-



TTD-150



TTD-300

Accessori per carrelli portapiatti

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
PCD-150	19092969	Copertura in PVC per TTD-150	-
PCD-300	19092970	Copertura in PVC per TTD-300	-
TASR	19089285	Divisori pile piatti	-



PCD-150



PCD-300



TASR

Carrello in plastica

- Prodotto in polietilene alimentare resistente all'usura, antitraccia e facile da lavare.
- Spesse pareti laterali e posteriori, che proteggono efficacemente i piatti durante il movimento.
- Divisore colonna removibile, facile da regolare senza bisogno di attrezzi. Stoccaggio di piatti di diverso diametro (da 180 a 320 mm).
- Sei (6) divisori di separazione per una diversa organizzazione dei piatti. Da 45 a 60 piatti in ogni colonna. Capacità 180-480 piatti.
- Copertura protettiva traslucida che protegge le stoviglie conservate.
- Stoccaggio, trasporto e scarico delle stoviglie in modo rapido ed ergonomico.
- Accesso rapido alle colonne della piastra con entrambe le mani.
- Quattro (4) ruote silenziose, due (2) con freno.
- Colore nero.



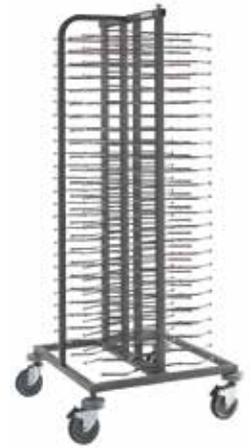
TTDP-710

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
TTDP-710	19095153	1.100x710x800	-

Carrello in plastica portapiatti per servizio

Caratteristiche generali

- Appositamente progettati per conservare e distribuire un gran numero di piatti in uno spazio molto piccolo.
- Realizzati in acciaio con trattamento antiruggine e finitura epossidica grigia.
- Struttura robusta completamente saldata.
- Tubo centrale, per fornire la massima rigidità e facilitare il trasporto.
- Quattro (4) ruote Ø125 mm silenziose, due (2) con freno, con paracolpi in gomma antitraccia.
- Design adattabile alle dimensioni del piatto, fino ad un massimo di Ø330 mm.
- Capacità massima: 100 piatti.
- Separazione tra i livelli: 60 mm.
- Copertura igienica in plastica (PCP-100) che protegge e mantiene pulito il carrello, come accessorio."
- **Fornito montato.**



TTP-100

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ PIATTI	€
TTP-100	19089286	750x750x1.768	100	-

Copertura carrelli portapiatti per servizio

- Copertura in PVC trasparente, spessore 200 micron.
- Chiusura con cerniera.

MODELLO	CODICE	DESCRIPCIÓN	€
PCP-100	19092972	Copertura in PVC per TTP-100	-



PCP-100

Portapiatti da parete

- Appositamente progettato per distribuire i piatti nelle cucine professionali di media produzione.
- Realizzato in acciaio con trattamento antiruggine e finitura epossidica grigia.
- Struttura completamente saldata.
- Dimensioni ridotte per un facile montaggio a parete.
- Design adattabile alle dimensioni del piatto, fino ad un massimo di Ø330 mm.
- Capacità: 14 piatti.
- **Fornito montato.**

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ PIATTI	€
WP-14	19089287	300x250x880	14	-



WP-14

Carrelli di trasporto

Base carrellata rinforzata

- Progettata per trasportare carichi di grandi dimensioni (fino a 300 kg).
- Realizzato interamente in acciaio inossidabile.
- Quattro (4) ruote Ø125 mm,
- due (2) con freno.
- Paracolpi in gomma antitraccia su tutti e quattro gli angoli.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI RIPIANO (mm)	€
TTL-610	19089280	1.070x663x910	1.000x600	-



TTL-610

Base carrellata

- Progettata per lo stoccaggio e il trasporto di cestelli lavastoviglie da 500 x 500 mm.
- Realizzato interamente in acciaio inossidabile.
- Carico massimo di 80 kg.
- Quattro (4) ruote silenziose Ø125 mm, due (2) con freno.
- Paracolpi in gomma antitraccia su tutti e quattro gli angoli.
- Cestelli lavastoviglie non inclusi.
- **Fornito montato.**

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	TIPO	€
TT55-1	19089281	587x587x200	Senza maniglione	-
TTH55-1	19089282	587x627x900	Con maniglione	-



TTH55-1

TT55-1

Copertura per basi carrellate

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
PC55-1	19092971	Copertura in PVC per TT-55-1 e TTH-55-1	-



PC55-1

Pattumiere armadiate

- Appositamente progettate per ristoranti fast food, self-service, buffet, ecc.
- Realizzate in acciaio inossidabile.
- Rampa per un facile smaltimento dei rifiuti nella pattumiera.
- Spazio per ospitare pattumiere (non incluse) con dimensione massima di Ø 500 mm x 690 mm.
- **Fornite montate.**

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
 FF-66	19092964	668x585x1.175	-



FF-66

Pattumiere

- Realizzate interamente in acciaio inossidabile AISI 304 18/10.
- Fondo stampato con bordi arrotondati per facilitare la pulizia.
- Quattro (4) ruote Ø50 mm silenziose, senza freno.
- Da posizionare sotto tavoli di lavoro.

DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ (L)	COMANDO A MANO		€	COMANDO A PEDALE		€
		MODELLO	CODICE		MODELLO	CODICE	
 Ø 390x610	50	BSS-50	19095236	-	-	-	-
Ø 460x695	90	BSS-100	19095156	-	BSS-100 P	19095154	-



Carrelli termici con controllo umidità



Caratteristiche generali

- Ogni elemento del carrello è stato accuratamente analizzato e testato per offrire il massimo rendimento di temperatura all'interno, tenendo conto delle esigenze più importanti che sono: facilità d'uso, manutenzione minima e pulizia più facile.
- Pannello elettronico, comandi intuitivi e moderni.
- Pareti e porta costruite a doppia parete, isolate con poliuretano ad alta densità che conferisce grande solidità e compattezza.
- Guide incassate monoblock con raggi ampi che garantiscono la massima igiene.
- Sistema di produzione di calore efficiente composto da resistenza e ventola.
- Riserva d'acqua incassata con angoli arrotondati. Il calore è prodotto da una resistenza di silicone ad alte prestazioni.
- Sistema di umidità con una regolazione di 4 livelli a seconda dei prodotti da conservare all'interno del carrello, riducendo il consumo energetico.
- L'apertura della porta a 270° offre agli utenti la massima libertà di movimento e sicurezza durante l'uso quotidiano, aumentando il benessere e il comfort in fase di lavoro.
- La controporta è completamente liscia e senza elementi che impediscono di realizzare una pulizia approfondita.
- Senza perdite di calore. Guarnizione in gomma fissata alla struttura del telaio. Può essere facilmente sostituita senza la necessità di attrezzi.
- L'intero perimetro della macchina è coperto con un paracolpi, realizzato in materiale resistente che non lascia segni.
- Ruote piroettanti, 2 con freno.
- Realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Sistema di riscaldamento progettato per raggiungere la temperatura in pochissimo tempo.
- Tastiera a membrana elettronica e display digitale.
- Chiusura ergonomica con serratura.
- Design moderno, elegante e molto robusto.
- Temperatura di esercizio da 30 °C a 90 °C.
- Stoccaggio vaschette GN 2/1 e GN 1/1 con profondità fino a 65 mm.
- Dotazione di ripiani in filo metallico e recipienti. Contenitori Gastronorm non inclusi.

	MODELLO	TENSIONE E FREQUENZA	CODICE	DIMENSIONI (mm)	PORTE	LIVELLI GN-2/1 (SEPARAZIONE 70 mm)	POTENZA (W)	€
	CCHF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044546	790x935x1.215	1	10	2.000	-
	CCHF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044549	790x935x1.855	1	20	2.000	-
	CCHF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044551	1.525x935x1.885	2	40	3.000	-

			CCHF-10 (€)	CCHF-20 (€)	CCHF-40 (€)
Connettore inglese	Cl		0	0	0

Carrelli termici per distribuzione



CCF-10



CCF-20



CCF-40

Caratteristiche generali

- I carrelli termici sono il complemento perfetto per il mantenimento e il servizio di vivande precedentemente preparate.
- Il servizio di vivande si può effettuare collocando il cibo su vassoi o su piatti mediante ripiani in filo metallico o su recipienti Gastronorm.
- Con capacità per 10, 20 o 40 guide GN-2/1 (in base al modello).
- Separazione tra le guide di 60 mm.
- Parete doppia con isolamento di poliuretano iniettato ecologico, senza CFC con una densità di 40 kg/m³. Questo isolamento permette una perdita minore di calore e un risparmio importante di energia.
- Dotati di 4 ruote girevoli insonorizzate, da Ø 160 mm, 2 con freno, con paracolpi in gomma speciale antitraccia su tutta la base del carrello.
- Riscaldamento mediante resistenze e ventilazione forzata.
- Sistema di maniglie orizzontali per uno spostamento ottimo.
- Inserimento vaschetta, con sistema antionda, nella quale si deposita acqua per creare umidità.
- Termostato di controllo da 0 °C a 90 °C e termometro esterno.
- Cerniere dotate di meccanismi di chiusura automatica. Quando la porta è in una posizione minore di un angolo di 90° si chiude completamente, evitando la perdita di temperatura e assicurando un risparmio di energia.
- Chiusura con chiave.
- Carrelli totalmente costruiti in acciaio inossidabile AISI-304 (18/10).
- Dotazione di ripiani in filo metallico e recipienti. Contenitori Gastronorm non inclusi.
- Voltaggio: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.

MODELLO	TENSIONE E FREQUENZA	CODICE	DIMENSIONI (mm)	PORTE	LIVELLI GN-2/1 (DISTANZA GUIDE 60 mm)	POTENZA (W)	€
 CCF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036263	799x876x1.190	1	10	2.000	-
 CCF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036264	799x876x1.640	1	20	2.000	-
 CCF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036265	1.489x876x1.640	2	40	3.500	-

			CCF-10 (€)	CCF-20 (€)	CCF-40 (€)
Connettore inglese	Cl		0	0	0

Carrelli refrigerati per la distribuzione



ECFF-20 HC



ECFF-40 HC

Caratteristiche generali

- Carrelli disegnati per complementare o sostituire la cella frigorifera. Ideali per il mantenimento e il servizio di vivande fredde precedentemente preparate.
- Temperatura di esercizio da +2 °C a +8 °C con 32 °C di temperatura ambiente.
- Controllo della temperatura e ciclo di sbrinamento effettuato mediante controllo elettronico della lettura digitale.
- Il gruppo frigorifero con ventilatore deve essere inserito all'interno del frigorifero.
- Armadi a doppia parete con isolamento di poliuretano iniettato ecologico, senza CFC con una densità di 40 kg/m³.
- Totalmente fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 (18/10).
- Cerniere dotati di meccanismi di chiusura automatica. Quando la porta è in una posizione minore di un angolo di 90° si chiude completamente, evitando la perdita del freddo.
- Chiusura con chiave.
- Dotati di 4 ruote girevoli insonorizzate da Ø 125 mm, 2 con freno, con paracolpi a ogni angolo.
- Dotazione di ripiani GN-2/1 in filo metallico plastificato (in base al modello):
 - CFF-20 - 5 unità.
 - CFF-40 - 10 unità.
- Tensione: 230 V /1+N / 50 Hz.

	MODELLO	GAS	HZ	CODICE	DIMENSIONI (mm)	PORTE	LIVELLI GN-2/1 (SEPARAZIONE 60mm)	POTENZA (W)	CLASSE CLIMATICA	FREDDO GRUPPO	€
	ECFF-20 HC	R-290	50	19075905	826x866x1.875	1	17	249	4	Incluso	-
	ECFF-40 HC	R-290	50	19075112	1.516x864x1.775	2	40	332	4	Incluso	-

				ECFF-20 HC (€)	ECFF-40 HC (€)
Connettore inglese	CI			0	0

