



Catalogare

Foodservice



Italia2025



Indice

FagorKconnect.....	07	Distribuzione	377
Cottura	13	— Drop-in	379
— Symphony	11	— Self-service	397
— Kore Monoblock	21	— Carrelli per distribuzione	413
— Kore 900	29	Preparazione statica	425
— Kore 700	61	— Lavelli, lavamani, rubinetteria	
— Cottura indipendente	93	professionale.....	427
— Macchine per grande produzione	101	— Tavoli armadi e pensili.....	447
Forni	121	— Composizioni elementi neutri e caldi	469
— Forni compatti -iKORE Kompact	129	— Elementi bar	491
— Forni industriali iKORE.....	133	— Scaffali	497
— Confezionatrici.....	161	Estrazione.....	515
— Stacking.....	163	— Cappe di estrazione	518
— Altri accessori	167	Allegati.....	531
Lavaggio delle stoviglie	171		
— Lavabicchieri	175		
— Lavastoviglie ad apertura frontale	183		
— Lavastoviglie a cappotta	193		
— Lavaoggetti.....	205		
— Lavastoviglie a trascinamento.....	209		
— Lavastoviglie a nastro.....	227		
— Accessori	239		
Freddo commerciale.....	243		
— Armadi refrigerati	250		
— Tavoli refrigerati	281		
— Tavoli da preparazione	311		
— Abbattitori	327		
— Linea da bar	339		
— Armadi refrigerati	355		
— Fabbricatori di ghiaccio.....	365		



Foodservice



COTTURA



FORNI



LAVAGGIO DELLE
STOVIGLIE



FREDDO
COMMERCIALE



DISTRIBUZIONE



PREPARAZIONE
STATICA



Lavanderia



LAVANDERIA
PROFESSIONALE



LAVAGGIO



ASCIUGATURA



STIRATURA E
PIEGATURA



FINISSAGIO



SOLUZIONI

Cosa offriamo?

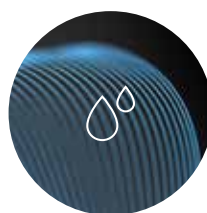
Una gamma di prodotti dello stesso marchio.
Un mondo di servizi professionali.



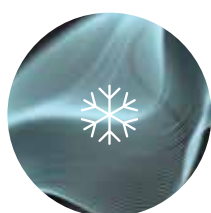
Cottura



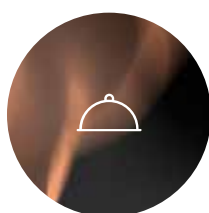
Forni



Lavaggio delle stoviglie



Freddo commerciale

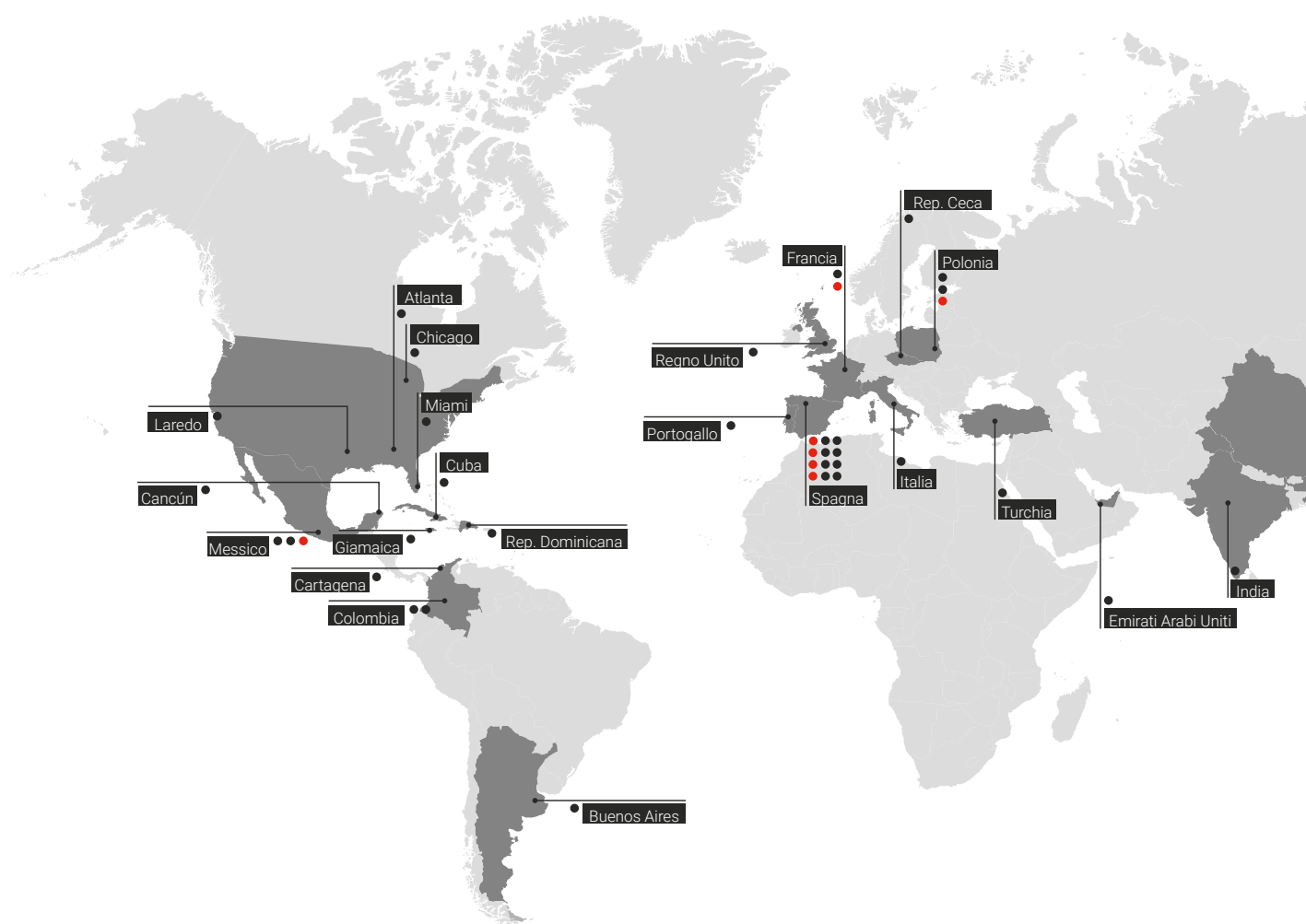


Distribuzione

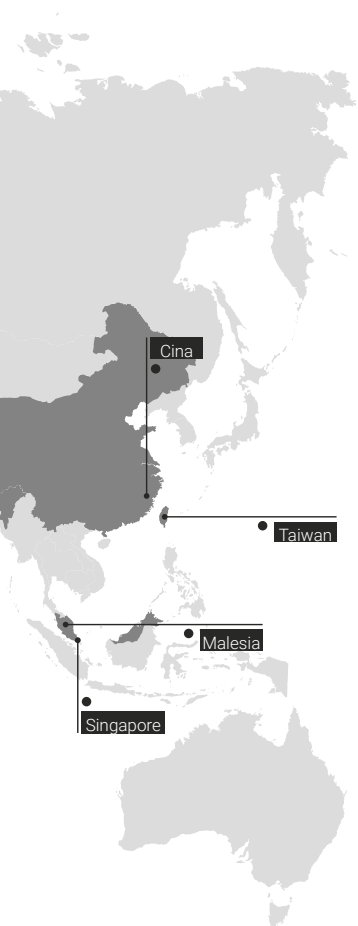


Preparazione statica

Un marchio globale, al tuo fianco, ovunque tu sia.



- Delegazioni commerciali
- Impianti di produzioni dell'azienda



Le 35 delegazioni presenti in tutto il mondo, la professionalità degli oltre 2200 lavoratori e la nostra esperienza internazionale ci aiuta a stare sempre al tuo fianco, per soddisfare le tue esigenze e realizzare i tuoi progetti.

Ma è soprattutto il nostro impegno, la nostra vocazione al servizio e il nostro modo di interagire direttamente con chi ci circonda, da professionista a professionista, che ci consente di parlare la stessa lingua per rispondere alle tue sfide con la cordialità tipica di un grande marchio.

Ovunque tu sia.





Immagina che tutto
sia connesso...



Ottenere il massimo dalla tua
cucina da dove e quando vuoi.



Orologio
video

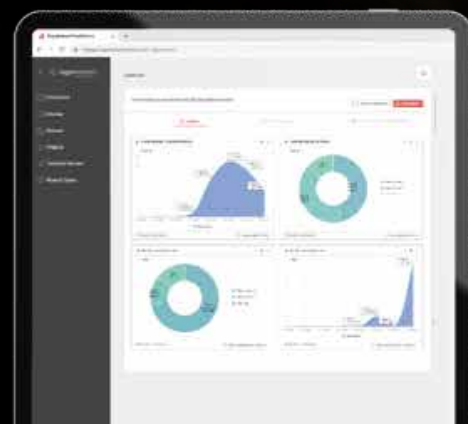


AWS
Well-Architected

La piattaforma IoT FagorKonnnect soddisfa i criteri del Well-Architected Framework di AWS, garantendo i più elevati standard di sicurezza, affidabilità, efficienza e sostenibilità.



IoT power



PANNELLO DI CONTROLLO

Gestisci la tua attività

Monitora e controlla tutte le tue attrezzature in tempo reale, da qualsiasi luogo, con un pannello di controllo che ti dà totale libertà.

Prendi decisioni in modo rapido ed efficiente con tutte le informazioni a portata di mano.

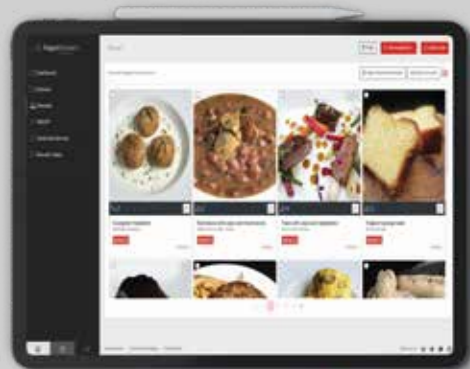


DISPOSITIVI

Controlla il tuo dispositivo

Ottieni il massimo dai tuoi dispositivi con strumenti che ti offrono un controllo dettagliato.

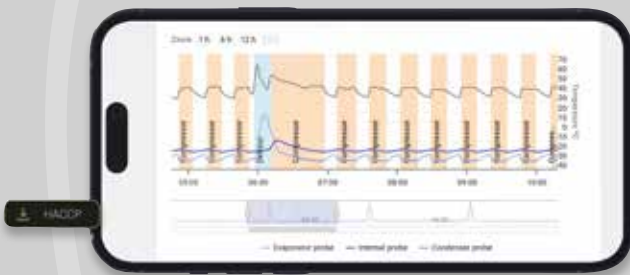
Gestisci le attività da remoto promuovendo la sicurezza in ogni fase.



RICETTE

Crea la tua ricetta

Crea e salva facilmente le tue ricette e inviale a tutti i tuoi dispositivi ovunque si trovino.



HACCP

Garantisci l'igiene

Garantisce tutti i requisiti di igiene e sicurezza alimentare con il sistema HACCP.

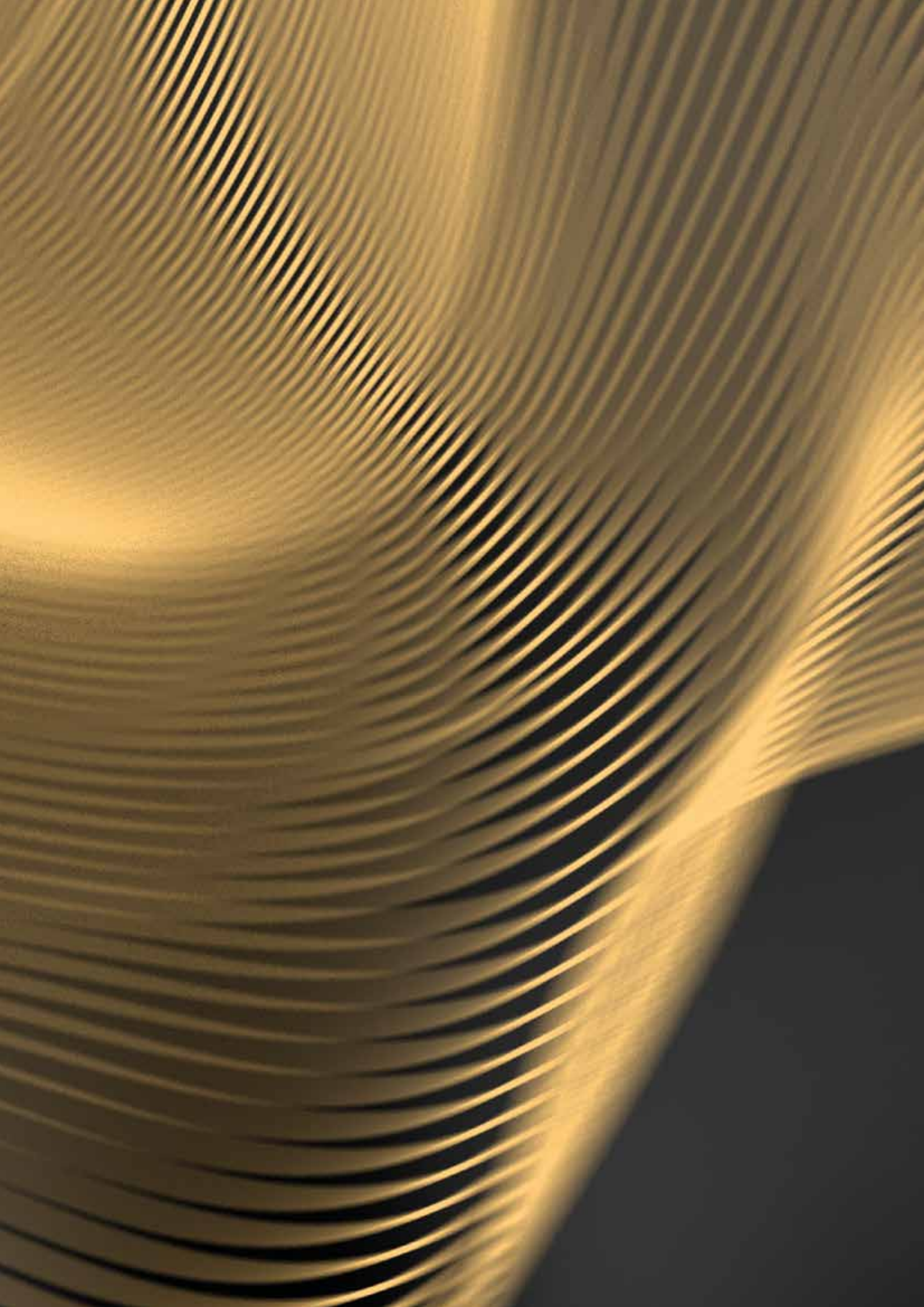
SERVIZIO TECNICO

Migliora il tuo servizio

Ottimizza il tuo servizio tecnico e ricevi informazioni immediate su avvisi, notifiche o problemi.



In breve, massimizza il **comfort.**






Cottura



Cottura

Symphony	015
KORE Monoblock	021
KORE Modular	
— Gamma 900	029
— Gamma 700	061
Cottura indipendente.....	093
Macchinari industriali.....	101

 **STOCK** Questo vale per i modelli a 50 Hz.



Una cucina di libera
espressione, su misura per
le tue esigenze

Symphony

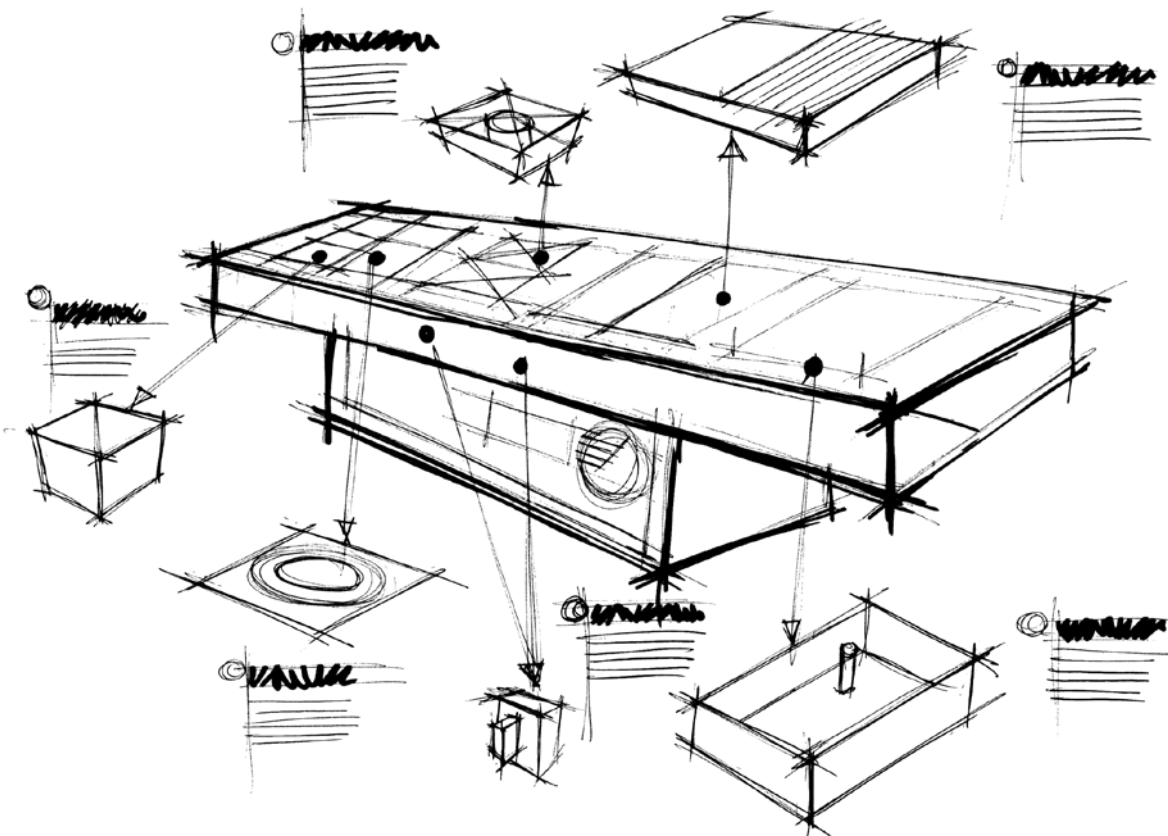
Symphony vi offre la possibilità di progettare e personalizzare la vostra cucina in piena libertà, in base alle vostre esigenze, per trovare soluzioni che ottimizzano lo spazio disponibile, combinando i diversi elementi, i dispositivi e gli accessori.

Symphony

La composizione di una sinfonia perfetta

La linea di cucine Symphony facilita al professionista il compito di creare una cucina industriale in totale libertà, disponendo a proprio piacimento e adattando al suo modo di lavorare i diversi elementi che la compongono.

Un'ampia gamma di elementi, forme, dimensioni, complementi e finiture di grande design e qualità permettono di personalizzare lo strumento ideale per cucinare con gusto e per soddisfare i palati più esigenti.



Il sogno di qualsiasi chef.

La linea Symphony è stata creata per offrire una soluzione alle necessità di design e funzionalità di una cucina professionale. Elegante, versatile, con una grande potenza e qualità, è stata concepita per soddisfare le necessità dei professionisti più esigenti.

A questo si aggiungono numerosi vantaggi che consentono di ottimizzare lo spazio a disposizione e di gestire la cucina in modo efficace in base alle preferenze e al metodo di lavoro.

Ottimizzazione dello spazio

Comfort totale

Robusta e con finiture diverse materiali

Massima sicurezza

Ottimizzazione del rendimento

Facile pulizia



Differenze principali tra Symphony e KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
Collegamenti	Collegamenti centralizzati	Un collegamento per ogni singola macchina. Modulo opzionale in cui centralizzare tutti i collegamenti.
Spessore	3 mm (+ 3 mm rinforzo)	KORE 900: 2mm KORE 700: 1,5mm
Personalizzazione	Numerosi optional	Un solo portacomandi esterno, finiture laterali e comandi colorati disponibili.
Configurazione (funzionalità)	Completamente configurabile. Sia sopra che sotto il ripiano sono previsti numerosi optional.	Eccezioni: - Altezza del piano di lavoro = 900 mm. - Non è possibile integrare pentole e brasiere. - Lunghezza massima = 5 moduli. - Fuochi aperti speciali in ottone. - Fry top speciali con canale d'acqua e sistema di scarico.
Procedura per progettazione e preventivo	Progettazione su misura.	Progetto facile da eseguire.
Trasporto	Invio secondo modalità richiesta, "su misura" del cliente.	Imballaggio standard. Non è previsto alcun processo di saldatura o di levigatura in situ. Ogni blocco a muro è un collo (i blocchi centrali sono divisi in due colli). La verticalità viene spedita separatamente.
Disponibilità	Su richiesta. Fabbricazione su misura, "da 0" che pregiudica i termini di consegna.	Disponibilità veloce, su richiesta. Fabbricazione basata su macchine modulari che facilitano la fabbricazione.

Cucina su misura:
Symphony

La composizione di una sinfonia perfetta



Cucina con ripiano unico:
KORE Monoblock

Una soluzione unica per la tua cucina





Una soluzione unica per
la tua cucina

KORE Monoblock

KORE Monoblock è un piano di lavoro unico progettato per offrire tutti i vantaggi delle nostre apparecchiature modulari e migliorarne le capacità.

Caratteristiche principali.....	023
Come assemblare il blocco.....	025
Esempio.....	025
Differenze.....	027

Una soluzione unica per la tua cucina

La gamma KORE Monoblock è stata progettata per offrire tutti i pregi delle nostre apparecchiature componibili, combinate in un unico piano di lavoro che offre anche notevoli vantaggi.

Configurare il blocco ideale è più facile che mai, grazie alla possibilità di combinare a proprio piacimento le apparecchiature componibili della **gamma KORE 900 e KORE 700**.

Il design del piano di lavoro monoblocco senza giunture o scanalature, permette di avere un livello di pulizia impeccabile. Tutto questo accompagnato da un'estetica elegante, curata e pensata per catturare gli sguardi. Una soluzione che garantisce il massimo livello di igiene e durata delle macchine grazie a un design solido creato per rispondere a un lavoro intenso e per funzionare al meglio.



La copertura perfetta per la tua cucina

KORE Monoblock è integrazione e funzionalità; è la finitura ideale per il tuo spazio di lavoro. La copertura perfetta per unire e avvolgere la tua cucina e renderla più bella e migliore.



Una vasta gamma di prodotti

Disponibilità

Prezzo

Certificazioni del prodotto

Igiene e pulizia

Struttura robusta

Installazione facile

Ergonomia e versatilità

Estetica

Scegli le impostazioni che più adatto al tuo menù.

1

Tipo di blocco

Scegli il tipo di blocco

Se cerchi un'isola per occupare l'ampio spazio a disposizione, oppure un piano di lavoro poggiato al muro per sfruttare al meglio lo spazio limitato, le nostre soluzioni sono pensate per soddisfare tutte le tue aspettative.

Kore Monoblock 900

CODE : 18006781

Centrale



A muro



Kore Monoblock 700

CODE : 18007031

Centrale



A muro



Kore Monoblock 900+700

CODE : 18007032

Centrale



2

Soprapiano

Seleziona le dotazioni per il piano di lavoro

Scegli le dotazioni da includere nel piano di lavoro della tua cucina. Puoi scegliere tra numerosi prodotti della nostra gamma KORE 900 e KORE 700.



3

Sottopiano

Seleziona gli elementi del sottopiano

Completa l'assetto aggiungendo le dotazioni del sottopiano. È possibile aggiungere supporti neutri per riporre gli elementi non utilizzati, in modo da organizzarli e ottimizzare lo spazio in cucina. Puoi anche aggiungere dei supporti refrigerati per raffreddare in modo ottimale gli alimenti.



4

Verticalità

Seleziona gli elementi da posizionare sopra il piano di lavoro

Oltre agli elementi tecnologici, abbiamo sviluppato una gamma di strutture verticali. Scegli due supporti (standard, con rubinetto, con spina o per il sostegno di un forno o di una salamandra) e le relative griglie intermedie.



5

Finiture

Seleziona gli elementi della finitura

Infine, abbiamo preso in considerazione anche le finiture necessarie per un'estetica elegante. Lo zoccolo sarà sempre incluso nel modello monoblocco e la finitura laterale con angoli arrotondati darà un tocco in più di comfort, pulizia ed eleganza.



Ogni cucina è unica.

Risultato
finale

Esempio di configurazione del blocco reale

Lato A KORE 900



MODELLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ
Sul piano di lavoro		
EN-905	Sottopiano	1
CP-E910	Cuocipasta	1
EN-910	1 Elemento neutro modulo	1
C-G940 LPG	Cucina a gas a 4 fuochi	1
Sottopiano		
MB-905	1 Supporto modulo	2
CCP9-2G	Supporto refrigerato con porte	1

Lato B KORE 700



MODELLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ
Sul piano di lavoro		
F-E7115	Friggitrici	1
EN-7025	1/4 Elemento neutro modulo	1
FT-E7125	Fry top	1
EN-705	1/2 Elemento neutro modulo	1
C-I745	4 zone di cottura a induzione	1
Sottopiano		
MB-715	1.5 Supporto modulo	1
CCP7-2G W	Supporto refrigerato con cassetti	1

Verticalità

MODELLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ
Support 1	Supporto standard	1
Support 2	Supporto con rubinetto	1
Top	Griglia	1

Sintesi

DESCRIZIONE	DIMENSIONI (mm)	€
KORE Monoblock 900/700, 3.5M	2.980 x 1760 x 900	-

Differenze principali tra KORE Monoblock e KORE Modular

	KORE MONOBLOCK	KORE COMPONIBILE
Collegamenti	Un collegamento per ogni macchina. Modulo di collegamenti centralizzati disponibile.	Un collegamento per ogni macchina
Spessore	900: 2 mm + struttura rinforzata	900: 2 mm
	700: 1,5 mm + struttura rinforzata	700: 1,5 mm
Personalizzazione	Numerose opzioni	Comandi colorati disponibili
Configurazione (funzionalità)	Pannello frontale singolo estetico, finiture laterali e comandi colorati disponibili	Non ci sono opzioni di personalizzazione
Configurazione (funzionalità)	<p>Eccezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Altezza del piano di lavoro = 900mm - Non è possibile integrare pentole e brasiere - Lunghezza massima = 5 moduli. - Cucine a gas speciali con corona del bruciatore in ottone e sistema di scarico - Fry top speciali con una maggiore superficie, canale d'acqua e sistema di scarico 	Ampia gamma di prodotti, con limitazioni specifiche per unità
Processo di progettazione e preventivo	Facile progettazione	Prezzo fisso per unità di prodotto
	Configuratore online	
Trasporto	Ogni blocco a muro è un collo (i blocchi centrali sono divisi in due colli). La verticalità viene spedita separatamente. Imballaggio standard. Non sono necessarie saldature o rifiniture in loco.	Ogni macchina viene spedita con il proprio imballaggio
Prezzo	+ 25-30% rispetto alla gamma KORE Gamma componibile	
Disponibilità	Disponibilità immediata, su richiesta. Produzione basata su attrezzature componibili che semplificano la fabbricazione. Tempi di consegna stimati in 3 settimane	Consegna rapida. Prodotti in stock

KORE Monoblock

Una soluzione unica per la tua cucina



KORE Modular

Ampia varietà e massima qualità



KORE
GENERATION



Da professionista
a professionista.

Gamma 900

Cucine a gas soprapiano	031
Cucine a gas tuttapietra.....	033
Cucine per paella.....	034
Cucine elettriche	035
Cucine elettriche piastra con 4 zone di cottura.....	036
Cucine a induzione.....	037
Fry-top.....	038
Griglie.....	039
Cuocipasta.....	041
Pentole.....	043
Friggitrici.....	045
Scaldapatate.....	047
Bagnomaria	048
Brasiere ribaltabili	049
Elementi neutri	050
Mobili bassi	051
Mobile supporto refrigerato.....	052
Blocchi KORE 900.....	053
Accessori.....	059

Le apparecchiature a gas sono predisposte per essere collegate alle pressioni indicate:

- LPG: 37 g/cm²

- Gas Naturale (Gas Metano): 20 g/cm²

Cucine a gas soprapiano



Caratteristiche generali

- Piano di lavoro incassato con vasche integrate in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Griglie di 397 x 350 mm che permettono l'utilizzo di pentole e padelle di grandi dimensioni. La distanza ridotta tra le nervature centrali di 75 mm consente di appoggiare pentole di diametro molto piccolo (8 cm). Inoltre, così facendo si evita il rischio che i piccoli recipienti si capovolgano.
- Le griglie sono realizzate in ghisa smaltata RAAF (resistente ai prodotti alcalini, agli acidi, al fuoco e alle temperature elevate).
- Bruciatori e diffusori a doppia corona in ghisa nichelata che garantiscono l'uniformità e la distribuzione termica della fiamma sul fondo delle pentole, anche di grandi dimensioni. In questo modo si evita l'accumulo di calore in un unico punto e si ottimizza il trasferimento di energia al prodotto.
- Bruciatori con diverse potenze per adattarsi ai contenitori e al loro utilizzo con cibi diversi:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).

- Posizione univoca dei bruciatori, che ne facilita il riposizionamento, ad esempio dopo la pulizia.
- Fiamme pilota a basso consumo e termocoppie posizionate all'interno del corpo del bruciatore per una maggiore protezione.
- Tubazioni del gas interne in acciaio inox flessibile al fine di agevolare gli interventi di manutenzione.
- Comandi con base di appoggio protettiva e sistema contro infiltrazioni d'acqua.
- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura, a filo con le griglie, che facilita la movimentazione e il supporto di contenitori anche di grandi dimensioni.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.

FORNO

- Possibilità di scegliere tra un forno statico a gas GN 2/1 o da 1000 x 700 x 290 mm (cucine versione OP); o elettrico in formato GN 2/1.
- Facile da usare e dotato di comandi posizionati sul pannello superiore che assicurano una maggiore ergonomia.
- Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura una maggiore igiene.
- Inserimento frontale della teglia per un uso più agevole.












- Guide su tre livelli con profilo a "U" per

- evitare la caduta accidentale di griglie o teglie.
- Controllo della temperatura mediante valvola termostatica (125 - 310 °C).
- Riscaldamento:
 - Gas: Bruciatore tubolare in acciaio inossidabile (tubolari canne nella versione OP) con pilota, termocoppia e accensione piezoelettrica.
 - Elettrico: Riscaldamento mediante resistenze schermate in acciaio inossidabile con selettore per il funzionamento della zona superiore e/o inferiore.
- Resistenza base del forno fabbricata in ghisa di 6 mm, che assicura una migliore prestazione e una distribuzione uniforme del calore.
- Guarnizione di chiusura in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno e ne assicura la durabilità.
- Sportello del forno rimovibile che ne agevola la manutenzione.

ACCESSORI OPZIONALI

(vedere la pagina degli accessori alla fine del capitolo)

- Piastra di cottura da disporre sui bruciatori da 5,25 kW.
- Colonna d'acqua.
- Spartifiamma in ottone.

	MODELLO	GAS	CODICE	GRIGLIE (mm)	BRUCIATORI			FORNO		POTENZA TOTALE (KW)	DIMENSIONI (mm)	€
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	DIMENSIONI	POTENZA(kW)			
Da banco												
	 C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
☉ STOCK		NG	19075526									
	 C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	-
		NG	19075523									
	 C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	-
		NG	19085165									
☉ STOCK												
	 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
		NG	19075532									
☉ STOCK												
	 C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	-
		NG	19075529									
	 C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	-
		NG	19085167									
☉ STOCK												
	 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1.200x930x290	-
		NG	19075544									
☉ STOCK												
	 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1.200x930x290	-
		NG	19075541									
	Forno statico a gas GN 2/1											
☉ STOCK	 C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
		NG	19075538									
	 C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
		NG	19075535									
	 C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	-
		NG	19085169									
☉ STOCK												
	 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	-
		NG	19075550									
	 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	-
		NG	19075547									
	Forno statico panoramico a gas											
☉ STOCK	 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	-
		NG	19075556									
	 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	-
		NG	19075553									
	Forno statico elettrico GN 2/1											
	 C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	-
		NG	19075572									

MODELLI: H: Con bruciatori ad alta potenza. / OP: Con forno panoramico.

Cucine a gas tuttapiastra



Caratteristiche generali



- Piani di lavoro incassati in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Piastra in ghisa di 10 mm di spessore con angoli arrotondati. Suola di 300 mm di diametro.
- Pietra refrattaria con schermo pressofuso all'interno per una migliore distribuzione del calore.
- Temperature di utilizzo diverse: 500 °C al centro e 200 °C circa sui bordi.
- Fiamma pilota a basso consumo e termocoppie.
- Tubazioni del gas interne in acciaio inox flessibile al fine di agevolare gli interventi di manutenzione.

- Comandi con base di appoggio protettiva e sistema contro infiltrazioni d'acqua.
- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura, a filo con le griglie, che facilita la movimentazione e il supporto di contenitori, anche di grandi dimensioni.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.

FORNO

- Forno statico GN 2/1 di facile utilizzo, con i comandi collocati sul pannello superiore.
- Camera di cottura realizzata interamente in acciaio inox, il che facilita la pulizia e garantisce la massima igiene.
- Introduzione del vassoio nel senso della larghezza, cosa che facilita la movimentazione.

- Guide su tre livelli con profilo a "U" per evitare la caduta accidentale di griglie o teglie.
- Controllo della temperatura con valvola termostatica (125 - 310 °C).
- Bruciatore tubolare di acciaio inox, con fiamma pilota e termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Suola nella base del forno in ghisa, di 6 mm, che garantisce prestazioni migliori e la distribuzione uniforme del calore.
- Guarnizione in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno.

MODELLO	GAS	CODICE	PIASTRA (mm)	BRUCIATORE		FORNO		POTENZA TOTALE (KW)	DIMENSIONI (mm)	€
				11,0 KW		DIMENSIONI	POTENZA (KW)			
Tuttapiastra										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	-
		NG	19075518							
Tuttapiastra con forno										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	-
		NG	19075520							



GAMMA 900

Cucine per paella



Caratteristiche generali

- Piani di lavoro incassati in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
 - Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
 - Bruciatore a doppia corona con quattro file di fiamme in ognuna di esse, che garantiscono l'uniformità e la distribuzione termica della fiamma.
 - Fiamma pilota a basso consumo e termocoppie.
 - Tubazioni del gas interne in acciaio inox flessibile al fine di agevolare gli interventi di manutenzione.
 - Comandi con base di appoggio protettiva e sistema contro infiltrazioni d'acqua.
 - Protezione del camino fumaria in ghisa smaltata ad alta temperatura, a filo con le griglie, che facilita la movimentazione e il supporto di contenitori, anche di grandi dimensioni.
 - Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- FORNO PER PAELLA**
- Forno per paella statico di dimensioni 665 x 665 x 325 mm con i comandi collocati sul pannello superiore.
 - Camera di cottura realizzata interamente in acciaio inox, il che facilita la pulizia e garantisce la massima igiene.
 - Controllo della temperatura con valvola termostatica (125 - 350 °C).
 - Bruciatore tubolare in acciaio inox posizionato nella parte posteriore; funzionamento con gradiente della temperatura. Fiamma pilota, accensione piezoelettrica e termocoppia.
 - Suola nella base del forno in ghisa.
 - Doppi sportelli ad apertura laterale.

MODELLO	GAS	CODICE	BRUCIATORI			FORNO		POTENZA TOTALE (KW)	DIMENSIONI (mm)	€	
			Ø CORONA ESTERNO (mm)	Ø CORONA INTERNO (mm)	POTENZA (KW)	DIMENSIONI	POTENZA (KW)				
Soprapiano											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
		NG	19075574								
Con forno											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	-
		NG	19075576								

Cucine elettriche



Caratteristiche generali

- Piani di lavoro in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore, disegnate per evitare la penetrazione dei liquidi.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Piastre in ghisa, 300 x 300 mm, con 4 kW di potenza, perfettamente fissate al piano incassato.
- Regolazione della potenza con commutatore a 7 posizioni.
- Termostato di sicurezza per ogni piastra.
- Ventilatore interno per abbassare la temperatura dei componenti.
- Piano incassato con bordi arrotondati che consentono una facile pulizia.
- Protezione de camino in ghisa smaltata per alte temperature.

- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

FORNO





- Forno statico GN 2/1 di facile utilizzo, con i comandi collocati sul pannello superiore per un'ergonomia maggiore.
- Camera di cottura realizzata interamente in acciaio inox, il che facilita la pulizia e garantisce la massima igiene.
- Introduzione del vassoio nel senso della larghezza, cosa che facilita la movimentazione.
- Guide su tre livelli con profilo a "U" per impedire la caduta accidentale di griglie o teglie.

- Controllo della temperatura con valvola termostatica (125 - 310 °C).
- Riscaldamento con resistenze in acciaio inox con commutatore per il funzionamento della parte superiore e/o inferiore.
- Suola nella base del forno in ghisa, di 6 mm, che garantisce prestazioni migliori e la distribuzione uniforme del calore.
- Guarnizione in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno.
- Porta del forno removibile, il che facilita la possibilità di compiere riparazioni.

Tensioni

- 400 V - 3N

Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo

	MODELLO	CODICE	PIASTRA		FORNO		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€	
			(mm)	4,0 kW	DIMENSIONI	POTENZA (kW)				
Soprapiano										
		C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	-
STOCK		C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	-
		C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	-
Con forno										
STOCK		C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-
		C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	-
		C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	-

MODELLO OP: Con forno di grande apertura 1.000 x 700 x 290 mm.

GAMMA 900

Cucine elettriche piastra



Caratteristiche generali

- Piani di lavoro in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore, disegnate per evitare la penetrazione dei liquidi che fuoriescono dalla pentola all'interno del piano cottura.

- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.

- Modelli "tuttapietra" in ghisa da 16mm con quattro resistenze/zone indipendenti.

- Controllo termostatico individuale per ogni resistenza, che permette di lavorare con diversi gradienti di temperatura sulla piastra.

- Ventilatore interno per abbassare la temperatura dei componenti.

- Piano incassato con bordi arrotondati che consentono una facile pulizia.

- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.

- Accesso ai componenti dalla parte frontale.

- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

FORNO

- Forno statico GN 2/1 di facile utilizzo, con i comandi collocati sul pannello superiore per un'ergonomia maggiore.

- Camera di cottura realizzata interamente in acciaio inox, il che facilita la pulizia e garantisce la massima igiene.

- Introduzione del vassoio nel senso della larghezza, cosa che facilita la movimentazione.

- Guide su tre livelli con profilo a "U" per impedire la caduta accidentale di griglie o teglie.



- Controllo della temperatura con valvola termostatica (125 - 310 °C).

- Riscaldamento con resistenze in acciaio inox con commutatore per il funzionamento della parte superiore e/o inferiore.

- Suola nella base del forno in ghisa, di 6 mm, che garantisce prestazioni migliori e la distribuzione uniforme del calore.

- Guarnizione in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno.

- Porta del forno removibile, il che facilita la possibilità di compiere riparazioni.

MODELLO	CODICE	TUTTAPIASTRA			FORNO		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€	
		MISURE	ZONE DI COTTURA	POTENZA (kW)	DIMENSIONI	POTENZA (kW)				
Soprapiano										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
Con forno										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-

Cucine a induzione



Caratteristiche generali

- Superficie in vetroceramica, con spessore di 6 mm, a tenuta ermetica sul piano di lavoro in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Zone di cottura delimitate da serigrafia circolare di Ø 280 mm, con 5 kW di potenza in ogni zona, riscaldamento rapido, ottimo per un servizio à la carte.
- Perfetto controllo di cottura grazie al regolatore di energia a 10 livelli di potenza, che permette di lavorare a bassa potenza per le ricette delicate o a piena potenza per un servizio veloce.
- Energia in ingresso solo nella zona in cui appoggia il contenitore, mentre il resto del piano di cottura resta freddo.
- Funziona quando rileva la presenza del contenitore per la cottura. Quando il contenitore viene rimosso, il riscaldamento viene interrotto.
- Come risultato, si ottiene un notevole risparmio energetico (il consumo di energia è ridotto di circa il 50% rispetto ai bruciatori a gas).
- L'ambiente di lavoro è più comodo perché l'energia è concentrata alla base del contenitore che si deve riscaldare, irradiazione e dissipazione di calore sono ridotte, e la temperatura di cottura viene raggiunta rapidamente.
- Sicurezza contro il surriscaldamento. Diagnosi di errori (spie lampeggianti).
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

MODELLO	CODICE	PIASTRA		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		5,0 kW	Ø mm			
Fuochi a induzione						
C-I925	19098120	2	280	10,00	400x930x290	-
C-I945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	-
Wok						
W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

GAMMA 900

Cuocipasta



Caratteristiche generali

- Piani fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 da 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Vasche integrate nel piano di lavoro, in acciaio inox AISI-316L da 1,5 mm di spessore.
- Vasche di dimensioni 1/1 con 40 litri di capacità. È possibile disporre in maniera diversa cestelli di diverse dimensioni.
- Dotazione standard: 3 cestelli tipo 1/3 per vasca
- Kit opzionali di cestelli tipo 1/4 e tipo 1/6.
- Riempimento della vasca mediante elettrovalvola di ingresso con interruttore a due posizioni: velocità di riempimento media e velocità alta.
- Scarico della vasca mediante rubinetto meccanico a sfera, resistente alle alte temperature, con troppopieno di sicurezza.

- Sistema di sicurezza automatico per interrompere la potenza in caso di assenza di acqua in vasca.
- Gocciolatoio nella parte anteriore per appoggiare i cestelli.
- Comandi con base di appoggio protettiva e sistema contro infiltrazioni d'acqua.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

MODELLI A GAS

- Con bruciatore in acciaio inox al di fuori della vasca con camera di combustione che consente il riscaldamento sul fondo e sui lati (fino al livello minimo di riempimento).
- Accensione mediante piezoelettrico.
- Riscaldamento controllato da valvola di

sicurezza.

MODELLI ELETTRICI

- Con resistenze in acciaio inox AISI-304 situate nella parte inferiore della vasca, per il riscaldamento diretto dell'acqua.
- Riscaldamento controllato dal regolatore di energia.

ACCESSORI OPZIONALI

(vedere la pagina degli accessori alla fine del capitolo)

- Kit da 6 cestelli 1/6 quadrati.
- Kit da 6 cestelli 1/6 rotondi.
- Kit da 2 cestelli 1/2.

	MODELLO	GAS	CODICE	VASCA			POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
				QUANTITÀ	DIMENSIONI	CESTELLI (1/3)			
🔥 Cuocipasta - gas									
STOCK		LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		NG	19075587						
		LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
🔌 Cuocipasta - elettrici									
STOCK		-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
		-	19075584						
		-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-
		-	19075584						

Fry-top



Caratteristiche generali

- Piani imbottiti fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 da 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Piastre di cottura fabbricate in acciaio dolce da 20 mm di spessore, ad avviamento rapido e potenza elevata.
- Versioni con superficie in cromo da 50 micrometri di spessore per i tre tipi di piastra.
- Modelli con piastre lisce, rigate e miste (2/3 liscia + 1/3 rigata).
- Modelli a riscaldamento elettrico con resistenze in acciaio inox; temperatura del fondo controllata mediante termostato tra i 80 e i 300 °C.
- Modelli a riscaldamento a gas con bruciatori a 2 bracci (un bruciatore per modelli con mezzo modulo, due bruciatori separati per modelli a un modulo).
- Modelli a gas con possibilità di controllo termostatico della temperatura (tra 80 e 300 °C) o con funzionamento mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Gas: Accensione piezoelettica dei bruciatori. Tubo di accesso per l'accensione manuale.
- Le piastre ad un modulo presentano due zone di riscaldamento indipendenti.
- Termostato di sicurezza nei modelli con controllo termostatico.
- Grande velocità di reazione e di recupero della temperatura della piastra.
- Le piastre sono integrate nel piano incassato.
- Il piano a incasso e i bordi e gli angoli arrotondati consentono una facile pulizia.
- Inclinazione della piastra verso la parte anteriore, per facilitare la raccolta di grassi e liquidi.
- Provvista di un foro per la raccolta dei grassi di cottura e di un cassetto per immagazzinarli con una capacità fino a 2 litri a seconda del modello.
- Alzatine paraschizzi sui lati e nella parte posteriore opzionali, facilmente rimovibili.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

ACCESSORI OPZIONALI

(vedere la pagina degli accessori alla fine del capitolo)

- Spatola (*).
- Paraschizzi (in tre parti per agevolare la pulizia).



(*) I modelli con superficie cromata sono dotati di spatola

	MODELLO	GAS	CODICE	PIASTRA				POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
				TIPO (*)	ZONE	(mm)	dm ²			
FRY-TOPS-GAS										
Valvola max-min										
		FT-G905 V L	LPG 19101457 NG 19101458	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 V R	LPG 19101459 NG 19101460	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
STOCK		FT-G910 V L	LPG 19101485 NG 19101486	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 V R	LPG 19101489 NG 19101490	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 V LR	LPG 19101487 NG 19101488	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Controllo termostatico										
		FT-G905 L	LPG 19101449 NG 19101451	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 R	LPG 19101453 NG 19101455	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
STOCK		FT-G910 L	LPG 19101473 NG 19101475	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 R	LPG 19101481 NG 19101483	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 LR	LPG 19101477 NG 19101479	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Controllo termostatico e piastra cromata										
		FT-G905 C L	LPG 19101134 NG 19101136	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 C R	LPG 19101144 NG 19101146	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
STOCK		FT-G910 C L	LPG 19101461 NG 19101463	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 C R	LPG 19101469 NG 19101471	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 C LR	LPG 19101465 NG 19101467	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
FRY-TOPS - ELETTRICI										
Controllo termostatico										
STOCK		FT-E905 L	- 19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E905 R	- 19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
STOCK		FT-E910 L	- 19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 R	- 19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 LR	- 19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
Controllo termostatico e piastra cromata										
		FT-E905 C L	- 19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E905 C R	- 19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E910 C L	- 19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 C R	- 19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 C LR	- 19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

(*) TIPO DI PIASTRE:

L: Piastra liscia.

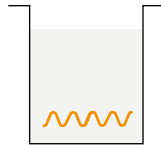
R: Piastra rigata.

L+R : Piastra 2/3 liscia - 1/3 rigata.

C: Superficie cromata.

Friggitrici

Bruciatori interni



Caratteristiche generali

- Macchine con potenza elevata, messa in servizio veloce ed elevato rapporto potenza- litro (fino a 1,00 kw / litro nei modelli a gas).
 - Accensione piezoelettrica nei modelli a gas.
 - Termostato di sicurezza su tutti i modelli.
 - Scarico dell'olio della vasca mediante rubinetto a sfera, solido e affidabile, resistente alle alte temperature.
 - Coperchi singoli per ogni vasca.
 - Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
 - Accesso ai componenti dalla parte frontale.
 - Macchine con grado di protezione ipx5 contro l'acqua.
- MODELLO CON CONTROLLO DIGITALE:**
- Controllo elettronico ad alta precisione della temperatura dell'olio, tra 60-200 °C, +/- 1 °C.
 - Visualizzazione della temperatura (set point). Indicazione della temperatura
 - Scheda di controllo timer con allarme sonoro.
 - Programma di "melting".
- CESTELLI IN DOTAZIONE**
- Friggitrici da 21 litri: 2 cestelli piccoli a vasca (130 x 330 x 130 mm).
 - Friggitrici da 15 litri: 1 cestello grande a vasca (250 x 280 x 100 mm).
- OPTIONAL**
(vedi pagina degli optional alla fine del capitolo)
- Friggitrici da 21 litri: cestello grande (260 x 330 x 130 mm).
 - Friggitrici da 15 litri: cestello piccolo (125 x 280 x 100 mm).
- Piani di lavoro in acciaio inox aisi-304 di 2 mm di spessore.
 - Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
 - Vasche integrate nel piano di lavoro.
 - Zona fredda sul fondo della vasca che aiuta a conservare per un maggiore lasso di tempo le caratteristiche e la qualità dell'olio usato.
 - Controllo della temperatura con valvola termostatica, tra 60 e 200 °C.
 - Modelli a gas con tre tubi di riscaldamento longitudinali integrati nella vasca.
 - Bruciatori a gas ad alta efficienza.
 - Modelli elettrici con resistenze in acciaio inox aisi-304 situate all'interno della vasca e ribaltabili a oltre 90° per consentire una pulizia perfetta.

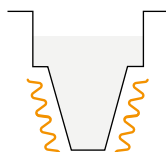
	MODELLO	CODICE		HZ.	QUANTITÀ	VASCHE		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		LPG	GN			VOLUME (L)	CESTELLI			
	Friggitrici - gas*									
	F-G9115	19078845	19081732	50	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	-
		19081730	19081733	60						
	F-G9215	19081735	19081738	50	2	2x15	2 grande	30,00	800x930x850	-
		19081736	19081739	60						
	F-G9121	19075613	19075616	50	1	1x21	2 piccolo	21,00	400x930x850	-
		19075615	19075618	60						
	F-G9221	19075625	19075628	50	2	2x21	4 piccolo	42,00	800x930x850	-
		19075627	19075630	60						
	Friggitrici - elettriche									
	F-E9115	19078867	400V 3N	50/60	1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	-
	F-E9215	19081692	400V 3N	50/60	2	2x15	2 grande	24,00	800x930x850	-
	F-E9121	19075600	400V 3N	50/60	1	1x21	2 piccolo	18,00	400x930x850	-
	F-E9221	19075606	400V 3N	50/60	2	2x21	4 piccolo	36,00	800x930x850	-
Friggitrici elettriche con controllo digitale										
	F-E9121 D	19075900	400V 3N	50/60	1	1x21	2 piccolo	18,00	400x930x850	-

(*): Verifica la disponibilità su altre frequenze.

GAMMA 900

Friggitrici

Bruciatori esterni



Caratteristiche generali

- Piano in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Giunti tagliati al laser, lucidature e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Zona fredda nella parte inferiore della vasca, che contribuisce a mantenere più a lungo la qualità e le caratteristiche dell'olio in uso.
- Termostato di sicurezza in tutti i modelli.
- Scarico dell'olio dalla vasca mediante rubinetto a sfera robusto e sicuro, resistente alle alte temperature.
- Coperchio singolo.
- Protezione dell'estrattore in ghisa smaltata per le alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.
- Vasca con scanalatura a V facile da pulire e integrata nel piano con lucidatura e saldatura robotizzata.
- Elementi riscaldanti esterni ad alta efficienza.
- Contenitore posto sotto la vasca per lo scarico dell'olio con filtro.
- Controllo termostatico della temperatura tra 60 e 200 °C.
- Macchine ad alta potenza che si riscaldano molto velocemente e con un elevato rapporto potenza/litro (fino a 1,00 kW/litro nei modelli a gas).
- Accensione mediante piezoelettrico per i modelli a gas.
- Tensioni nei modelli elettrici
400 V 3+N. Per altre tensioni consultare le opzioni alla fine del capitolo.

MODELLO	CODICE		HZ.	VASCHE			POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
	LPG	NG		QUANTITÀ	VOLUME (L)	CESTELLI			
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 small	23	400x930x850	-
	19099108	19099120	60						
F-E9123	19097622		50/60	1	1x23	2 small	23,00	400x930x850	-

🔥 Friggitrici - gas*

🔌 Friggitrici - elettriche

(*): Verifica la disponibilità su altre frequenze.

Griglie



Caratteristiche generali

- Piani di lavoro in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Griglie in ghisa rimovibili senza di necessità di attrezzi, in sezioni di 170 mm di larghezza.
- Le griglie del barbecue in ferro dolce sono reversibili, con due diverse finiture su ogni lato:
 - Inclinata e forata con scanalature per la carne.
 - Orizzontale e piatta per il pesce e le verdure.
- Le griglie raggiungono temperature molto elevate (400 °C), per cui la superficie del prodotto viene rapidamente sigillata, mantenendo l'interno del cibo molto più sugoso.
- Nei modelli con griglia in acciaio inox, questa è fabbricata con lamiera di AISI-304 a forma di "V" per agevolare la pulizia.
- Provvista di un foro per la raccolta dei grassi di cottura e di un cassetto per immagazzinarli con una capacità fino a 12 litri a seconda del modello (un cassetto nella macchina da mezzo modulo, due cassette in quella da un modulo).
- I cassette di raccolta del grasso consentono di introdurre acqua e grazie all'irraggiamento di calore dei bruciatori a gas o delle resistenze elettriche si genera un vapore da bassa intensità per cui l'arrosto viene cotto in un ambiente con la presenza di vapore.

- Griglie fornite con alzatine rimovibili di 130 mm di altezza in acciaio inox, per evitare spruzzi.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

MODELLO ELETTRICO DA BANCO

- Gruppi di resistenze schermate in acciaio inossidabile sulle quali è possibile cucinare direttamente (un gruppo di 3 resistenze per i modelli a mezzo modulo e 2 gruppi per i modelli da un modulo).
- Vaschetta per l'acqua di sicurezza. Permette, inoltre, di ottenere l'adeguata umidità per una cottura ottimale dei cibi.

MODELLO ELETTRICO DA PAVIMENTO

- Gruppi di tre resistenze schermate in acciaio inossidabile sotto la griglia con deflettore radiante (un gruppo di tre resistenze per i modelli a mezzo modulo e due gruppi per i modelli da un modulo).
- Controllo indipendente per ciascun gruppo di resistenze mediante un regolatore di energia.

MODELLO A GAS DA BANCO

- Gruppi di due bruciatori tubolari ad alta efficienza (un gruppo di due bruciatori per i modelli da mezzo modulo e due gruppi per i modelli da un modulo).
- Controllo indipendente per ciascun gruppo di bruciatori mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Accensione dei bruciatori mediante sistema piezoelettrico.

- I bruciatori riscaldano le pietre ceramiche posizionate su una rete di supporto che, a loro volta, permettono una cottura uniforme sulla griglia.

MODELLO A GAS DA PAVIMENTO

- Gruppi di tre bruciatori tubolari ad alta efficienza con deflettore radiante (un gruppo di tre bruciatori per i modelli da mezzo modulo e due gruppi per i modelli da un modulo).
- Controllo indipendente per ciascun gruppo di bruciatori mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Accensione dei bruciatori mediante piezoelettrico. Sono dotati di tubo di accesso per l'accensione manuale.

ACCESSORI INCLUSI

(vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)



Spatola speciale a doppio profilo in modelli griglia in ghisa.



Spatola speciale su modelli con griglia in acciaio inox.

MODELLO	GAS	CODICE	GRIGLIE			POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€		
			TIPO	ZONE	QUANTITÁ (mm) (dm ²)					
GRIGLIE A GAS										
Da Banco										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Acciaio dolce	1	2	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Acciaio dolce	2	4	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Acciaio dolce	3	6	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081639								
Da Pavimento										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Acciaio dolce	1	2	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Acciaio dolce	2	4	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075484								
GRIGLIE ELETTRICHE										
Da Banco										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
Da Pavimento										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9051	-	19075413	Acciaio dolce	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	-
B-E9101	-	19075470	Acciaio dolce	2	4	680x690	48	15	800x930x850	-

Pentole



Caratteristiche generali

- Piani di lavoro in acciaio inox aisi-304 di 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Coperchio doppio, incernierato con maniglia frontale, con apertura diagonale a 75°, che permette di tenere aperto il coperchio in qualsiasi posizione.
- Vasca integrata nel piano di lavoro mediante saldatura robotizzata, in acciaio inox aisi-304 con fondo in acciaio inox aisi-316l.
- Riempimento della vasca con acqua calda o fredda attraverso elettrovalvole attivate da un singolo interruttore sul pannello frontale.
- Svuotamento della vasca mediante valvola di sicurezza da 2" con impugnatura in materiale a prova di calore, ad azionamento sicuro e senza sforzo.
- Filtro di scarico della vasca in acciaio inox aisi-304, robusto e affidabile, facile da estrarre.
- Comandi con base di appoggio protettiva e sistema contro infiltrazioni d'acqua.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione ipx5 contro l'acqua.

Modelli a riscaldamento indiretto – bagnomaria

- Camera di alloggiamento della vasca con sistema di riempimento automatico quando si collega la macchina.
- Controllo del livello della camera automatico con sicurezza quadrupla: pressostato per il controllo della pressione nella camera, valvola di sicurezza per la sovrappressione, termostato di limitazione del surriscaldamento nella camera e manometro integrato nel piano di lavoro.
- Spurgatore automatico della camera.
- Il riscaldamento effettuato sul fondo della pentola agisce sull'acqua che si trova nella camera di alloggiamento in modo tale che il vapore generato ad una temperatura di 107 °c riscaldi uniformemente il fondo e i lati della vasca. La temperatura raggiunta è inferiore a quella ottenuta con il riscaldamento diretto.
- Fondo imbottito della vasca per evitare deformazioni.
- Spia di macchina collegata e di macchina in fase di riscaldamento.

RISCALDAMENTO A GAS:

- Gruppo di bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, controllato dal regolatore di energia e dal pressostato.
- Controllo attraverso regolatore di energia e pressostato che permette un consumo minore di acqua e di energia.
- Accensione del gruppo dei bruciatori mediante piezoelettrico.

RISCALDAMENTO ELETTRICO:

- Riscaldamento mediante resistenze che si trovano nella parte inferiore della camera a bagno maria.
- Riscaldamento controllato dal regolatore di energia e dal pressostato.

Funzionamento con pressione

- Coperchio compensato, con chiusura a flangia
- Funzionamento con pressione nella vasca di cottura di 0,3 atmosfere.
- Valvola di sicurezza a sovrappressione, situata sul coperchio.

MODELLO	HZ.	CODICE		VASCA		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€	
		LPG	NG	Ø X H (mm)	VOLUME (L)				
PENTOLE - GAS*									
Fuoco diretto									
	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075825	19075827					
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	-
		60	19075837	19075839					
Pressione									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075841	19075843					
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075844	19075847					
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	-
		60	19075849	19075851					
Fuoco indiretto									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075820	19075823					
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075829	19075831					
PENTOLE - ELETTRICHE									
Fuoco indiretto									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

(*): Verifica la disponibilità su altre frequenze.

GAMMA 900

Brasiere ribaltabili



Caratteristiche generali

- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Sistemi di sollevamento della vasca motorizzati o a manovella, con i quali si può sollevare la vasca fino alla posizione verticale, per un completo svuotamento della stessa.
- Versioni con vasche in ghisa e acciaio inox.
- Progettazione delle vasche con angoli arrotondati e senza spigoli, con ampia bocca di erogazione per facilitare tutte le operazioni di cottura e di pulizia.
- Bordo perimetrale per evitare che l'acqua che di condensa fuoriesca.
- Il grande spessore dei fondi delle vasche (8 mm nelle vasche in ghisa e 10 mm nelle vasche in acciaio inox) garantisce una distribuzione omogenea del calore.

- Riempendo la vasca con acqua mediante l'elettrovalvola azionata dall'interruttore nella parte anteriore della macchina. Il tubo di riempimento si trova nella parte posteriore della macchina.
- Coperchio a doppia parete con gocciolatoio nella parte posteriore per reindirizzare l'acqua di condensa all'interno della vasca.
- Sistema di bilanciamento del coperchio con molle. Sistema di compensazione per evitare cadute brusche. Può essere regolato con lo stesso sistema per tutti i moduli.
- Microrinterruttore di blocco che interrompe il riscaldamento quando la vasca si alza.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione ipx5 contro l'acqua.
- Maniglia del coperchio di accesso frontale.
- Modelli a riscaldamento elettrico utilizzano resistenze in acciaio inox poste sotto il fondo della vasca.
- Modelli a riscaldamento a gas con bruciatori in acciaio sei bracci (otto nella braserie da un modulo e mezzo) azionati e controllati da una valvola di sicurezza con termocoppia.
- Temperatura del fondo della vasca controllata mediante termostato tra i 100 e i 310 °c.
- Il riscaldamento con bruciatori a bracci o mediante resistenze elettriche posizionate sotto la base della vasca e l'elevato spessore del fondo della stessa, assicurano in ogni momento la massima omogeneità di distribuzione della temperatura, garantendo una cottura uniforme.

TENSIONE PER MODELLI ELETTRICI:

- 400 V 3P + N - richiedi altre tensioni.

MODELLO	HZ.	CODICE		SISTEMA DI SOLLEVAMENTO	TIPO DE VASCA (*)	CAPACITÀ (L)	SURFACE		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		LPG	GN				(mm)	(dm²)			
BRASIERE RIBALTABILI - GAS*											
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manuale	Acciaio Inossidabile	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075869	19075878								
SB-G910	50	19075879	19075885	Manuale	Ghisa	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075880	19075886								
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorizzato	Acciaio Inossidabile	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075872	19075875								
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorizzato	Ghisa	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075882	19075884								
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorizzato	Acciaio Inossidabile	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
	60	19075889	19075892								
BRASIERE RIBALTABILI - ELETTRICHE											
SB-E910 I		19075857		Manuale	Acciaio Inossidabile	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910		19075854		Manuale	Ghisa	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 IM		19075860		Motorizzato	Acciaio Inossidabile	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 M		19075863		Motorizzato	Ghisa	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E915 IM		19075866		Motorizzato	Acciaio Inossidabile	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

(*): Verifica la disponibilità su altre frequenze.

GAMMA 900

Bagno-maria



Caratteristiche generali

- Vasche integrate nel piano di lavoro, in acciaio inox AISI-304.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Vasche che consentono l'inserimento di vaschette Gastronorm di diverse misure, di 150 mm di altezza e delle seguenti dimensioni:
- Mezzo modulo: GN-1/1+1/3, con 22 litri di capacità.
- Un modulo: GN-2/1+(2x1/3), con 44 litri di capacità.
- Piani di lavoro in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Dotazione standard: 3 traverse per sostegno di vaschette Gastronorm.

- Scarico della vasca mediante estrazione del tubo del troppopieno.
- Regolazione della temperatura dell'acqua mediante termostato tra i 30 e i 90 °C.
- Comandi con base di appoggio protettiva e sistema contro infiltrazioni d'acqua.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

MODELLI A GAS:

- Camera di combustibile isolata, che riduce il surriscaldamento dei componenti.
- Bruciatore in acciaio inossidabile, ad alta efficienza, situato all'esterno della vasca.

- Accensione mediante piezoelettrico.
- Tubo per accensione manuale alternativa.

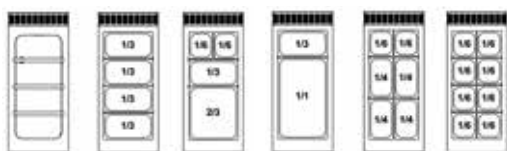
MODELLI ELETTRICI:

- Resistenze in acciaio inox AISI-304 al di fuori della vasca.
- Termostato di sicurezza nei modelli elettrici.
- 400 V 3P+N. Può essere trasformato in altre tensioni.

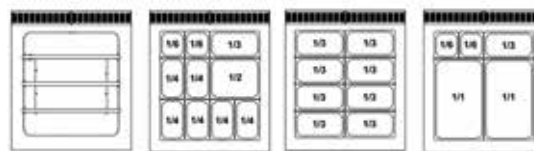
ACCESSORI OPZIONALI

(vedere la pagina degli accessori alla fine del capitolo)

- Colonna d'acqua da posizionare nella parte posteriore della bagno-maria.



BM 905 POSSIBILI COMBINAZIONI DELLE VASCHE



BM 910 POSSIBILI COMBINAZIONI DELLE VASCHE

	MODELLO	GAS	CODICE	VASCA		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
				DIMENSIONI	VOLUME (L)			
BAGNO-MARIA - GAS								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	-
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	-
		NG	19075494					
BAGNO-MARIA - ELETTRICHE								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	-
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	-


GAMMA 900

Scaldapatate



Caratteristiche generali

- Macchina costituita da mezzo modulo con resistenza elettrica mediante lampada a infrarossi.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Vasca integrata nel piano di lavoro, con una capacità per vaschetta Gastronorm GN-1/1 di 150 mm di altezza.
- Doppio fondo forato in acciaio inox con inclinazione per rimuovere l'olio in eccesso in eccesso e raccoglierlo nel contenitore.
- .Mantenimento del calore mediante la lampada a raggi infrarossi situata nella parte posteriore della macchina, azionata dall'interruttore ON/OFF.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

	MODELLO	CODICE	VASCA	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
	MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	-

GAMMA 900

Elementi neutri








Caratteristiche generali

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.

- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.

- Possibilità di installazione di un rubinetto di riempimento o colonna d'acqua nella parte posteriore.

- Rivestimento posteriore del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura.

	MODELLO	CODICE	CASSETTI		DIMENSIONI (mm)	€
			QUANTITÀ	(mm)		
	 EN-9025*	19048351	-	-	200x930x290	-
© STOCK	 EN-905	19075591	-	-	400x930x290	-
	 EN-910	19075593	-	-	800x930x290	-
	 EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (valido GN-1/1)	400x930x290	-
	 EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	-

* Può essere solo in blocchi centrali a muro senza verticalità.

GAMMA 900

Mobili bassi



Caratteristiche generali


- Realizzati con una solida struttura in acciaio inox AISI-304.
- Viti nascoste alla vista.
- Ad aggancio rapido per servire da supporto agli elementi tipo il piano di lavoro della gamma 900 KORE.
- Possono essere utilizzati come elementi di immagazzinamento aperti.
- Possono essere installate delle porte per trasformarli in mobili chiusi.

	MODELLO	CODICE	SPORTELLI IN OPZIONE (NON INCLUDE)	CASSETTI	GUIDE (5 LIVELLI)	DIMENSIONI(mm)	€
	 MB-9025	19048470	-	-	-	200x850x600	-
⊙ STOCK	MB-905	19018700	1	-	-	400x850x600	-
	 MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x600	-
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x600	-
⊙ STOCK	 MB-910	19022189	2	-	-	800x850x600	-
	 MB-915	19020374	3	-	-	1.200x850x600	-

Porte per mobili bassi

Il kit permette che la porta sia reversibile, può essere montata con l'apertura a sinistra o a destra.

Le quantità dei kit porta dipende dal mobile sotto il quale si desiderano montare:

	MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
	KIT PORTA KORE	19040900	Il kit permette alla porta di essere reversibile, in modo che possa essere assemblato per apertura a sinistra o a destra. Il numero di porte dipende dal supporto su cui devono essere montate.	-

GAMMA 900

Mobile supporto refrigerato



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m³) di 50 mm di spessore, privo di CFC e iniettato ad alta pressione.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Controllo elettronico con schermo digitale intuitivo e funzione di risparmio energetico per garantire un controllo ottimale dei prodotti conservati.
- Porte in acciaio inox con maniglia ergonomica, longitudinale, robusta e perfettamente incorporata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti ed evita l'accumulo di polvere e sporco.
- Gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza. L'altezza delle gambe può essere regolata singolarmente (130 mm - 200 mm) per una comoda pulizia.
- Fondo interno incassato con bordi arrotondati, per facilitare le operazioni di pulizia e ridurre lo sporco incrostante. Scarico incorporato per rimuovere i liquidi residui all'interno delle apparecchiature.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 e 2 kit di guide regolabili per ogni porta
- Modelli W con cassetti con capacità per vasche GN1/1
- Modelli W2 con cassetti con capacità per 2 vasche GN1/1 o 1 vasca GN2/1.
- Collegamento elettrico 220V-240V 1~

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Modelli con porte												
CCP9-2G	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089615	-
						0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095281	-
CCP9-3G	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089618	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099283	-
Modelli con cassetti 1/1												
CCP9-2G W	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089616	-
						0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095280	-
CCP9-3G W	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089619	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097129	-
Modelli con cassetti 2x 2/1												
CCP9-2G W2	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089617	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19099888	-

GAMMA 900

Configurazioni e finiture

KORE componibile 900

Blocchi configurabili KORE 900



TIPO DI BLOCCO	CONFIGURAZIONE		KIT DI MONTAGGIO	VERTICALITÀ			FINITURE LATERALI		ZOCOLO	
	MURO	CENTRALE		"SUPPORTO STANDARD"	SUPPORTI PER MACCHINE	GRIGLIE	RIVESTIMENTO LATERALE	PANNELLO PIATTO	STANDARD	SPECIALE
CUCINA		KORE	STRUTTURA AGGIUNTIVA	 KORE	 KORE	 KORE				
	KORE	KORE								
SUOLO										
	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
PONTE										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
SOSPESO										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	*	o	-	o

-: Non necessario

x: Obbligatorio

o: Optional

•: Di serie

*: Su richiesta

GAMMA 900

Kit di montaggio

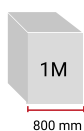
Kit blocco ponte

Struttura per il montaggio di un blocco PONTE



CONFIGURAZIONE		BLOCCO	CODICE	€
CENTRALE	MURO	MODULI	RIF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
		2M	19044956	-
KORE		2.5M	19044957	-
KORE	KORE	3M	19044958	-
		3.5M	19044959	-
		4M	19044960	-

* Ordinare 1 unità per ogni lato del ponte, vale a dire 2 unità nel caso del blocco centrale e 1 unità per quelli a muro.



* 1M = 1 modulo = 800mm

Kit blocco sospeso

Struttura per il montaggio di un blocco SOSPESO



CONFIGURAZIONE		LUNGHEZZA BLOCCO	CODICE	€
TIPO DI BLOCCO	MODULI	RIF.		
	2M	19044934	-	
	2.5M	19044935	-	
Muro	3M	19044936	-	
KORE	3.5M	19044937	-	
	4M	19044938	-	
	4.5M	19044939	-	
	5M	19044940	-	
	5.5M	19044941	-	
	6M	19044942	-	
	2M	19044945	-	
	2.5M	19044946	-	
	3M	19044947	-	
	3.5M	19044948	-	
Centrale	4M	19044949	-	
KORE	4.5M	19044950	-	
KORE	5M	19044951	-	
	5.5M	19044952	-	
	6M	19044953	-	

*Il kit comprende l'estremità laterale con pannellatura liscia.






GAMMA 900

Verticalità

Supporti

Supporti per la verticalità nei blocchi SUOLO, PONTE e SOSPESI



SUPPORTI	CONFIGURAZIONE	CODICE	€
Tipo	Con o senza elementi aggiuntivi	Ref.	
Di serie Profilo 100x100 mm	 Di serie (senza elementi aggiuntivi)	19095368	-
	 Di serie con rubinetto (incluso nel profilo)	19095390	-
	 Di serie con spina 220V (inclusa nel profilo)	19095369	-
Speciale * per macchine	 Per forno iKORE 0623	19095391	-
	 Per salamandra	19095392	-

Note:





Selezionare una combinazione di 2 supporti. Totale = 2 unità/codici, anche se ripetuti.

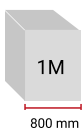
Non adatti per blocchi a muro sospesi.

* Devono essere posizionati su parti neutre di 1M su entrambi i lati.

Griglie

Griglie per la verticalità nei blocchi SUOLO, PONTE e SOSPESI

BLOCCO KORE A MURO			BLOCCO KORE/KORE CENTRALE					
								
LUNGHEZZA BLOCCO	2 X SUPPORTI STANDARD		2 X SUPPORTI STANDARD	1 X SUPPORTO STANDARD + 1 X SUPPORTI SPECIALI		2 X SUPPORTI SPECIALI		
MODULI	CODICE	€	CODICE	CODICE	€	CODICE	€	
2M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	
2.25M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	
3M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	
4M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	
5M	19096858	-	19096526	-	19104193	-	19104194	



* 1M = 1 modulo = 800mm

GAMMA 900

Zoccoli

Zoccoli componibili 900

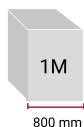
Zoccoli per blocchi SUOLO e PONTE



ZOCOLO FINITURA	BLOCCO MODULI	ALTEZZA PIANO DI LAVORO		CODICI		€
		850	900	ELETTRICO	GAS*	
	0.5M	x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
	0.75M	x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
	1M	x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
	1.25M	x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
	1,5M	x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
	1,75M	x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
	2M	x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
	2.25M	x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
	2,5M	x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
	2,75M	x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
	3M	x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
	3.25M	x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
	3,5M	x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
	3,75M	x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
	4M	x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
	4.25M	x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
	4,5M	x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
	4,75M	x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
	5M	x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-

* Se il blocco è costituito da una macchina a gas, selezionare il codice indicato nella colonna gas.

* 1M = 1 módulo = 800mm



Zoccolo speciale per friggitrice a V

Zoccolo diviso per friggitrice a V

ZOCOLO FINITURA	MODELLO FRIGGITRICE A V	ALTEZZA PIANO DI LAVORO		CODICI RIF.	€
		850	900		
	F-(E/G)9123	x		19107373	-
			x	19107374	-







GAMMA 900

Finiture laterali

Finiture laterali per blocchi componibili 900

Estremità laterali per blocchi SUOLO e PONTE



FINITURA	CONFIGURAZIONE	VERTICALITÀ		ALTEZZA PIANO DI LAVORO		LATO		CODICE	€	
		SI	NO	850	900	LATO A	LATO B			
RIVESTIMENTO LATERALE	BLOCCO A MURO O CENTRALE							RIF.		
 Rivestimento laterale ergonomico/estetico (+90mm per lato)	Vista dall'alto		X	X		X		19098884	-	
			X	X				X	19098685	-
			X		X		X		19098935	-
			X		X	X		X	19098913	-
		A KORE 900 B	X		X		X		19098883	-
		Muro	X		X			X	19098684	-
			X			X	X		19098934	-
			X			X		X	19098912	-
				X	X		X		19098703	-
		A KORE 900 A		X		X	X		19098931	-
	KORE 900	X		X		X		19098037	-	
	Centrale	X			X	X		19098930	-	
				X	X		X		19098874	-
				X	X			X	19098817	-
		A KORE 900 B		X		X	X		19098908	-
		KORE 700	X		X			X	19098907	-
		Centrale	X		X		X		19098203	-
			X		X			X	19098686	-
			X			X	X		19098910	-
			X			X		X	19098909	-
Vista dall'alto:			X	X		X		19100019	-	
		X	X				X	19100013	-	
 Estremità piatta pannello liscio (+2mm per lato)	A KORE 900 B		X		X	X		19100030	-	
	Muro		X		X		X	19100018	-	
		X		X			X	19099899	-	
		X		X			X	19099898	-	
		X			X	X		19099913	-	
		X			X		X	19099911	-	
	A KORE 900 A		X	X		X		19106558	-	
	KORE 900		X		X	X		19106559	-	
Centrale	X		X		X		19106601	-		
	X			X	X		19106557	-		
			X	X		X		19106946	-	
			X	X			X	19106949	-	
	A KORE 900 B		X		X	X		19106990	-	
	KORE 700		X		X		X	19106991	-	
	Centrale	X		X		X		19106992	-	
		X		X			X	19106993	-	
		X			X	X		19106994	-	
		X			X		X	19106995	-	

Finiture laterali per blocchi sospesi

Estremità laterali per blocchi SOSPESI



* Le finiture laterali sono incluse nei kit di montaggio dei blocchi SOSPESI

Finiture interne per blocchi ponte

Estremità laterali per interni di blocchi PONTE



CONFIGURAZIONE	ALTEZZA PIANO DI LAVORO		CODICE	€
	850	900		
BLOCCHI PONTE			REF.	
	X		19107487	-
		X	19107488	-

*Unitary units per side. Select as many as needed.

Finiture laterali speciali per brasiere inclinabili

Estremità laterali per blocchi con brasiera ribaltabile alle estremità

FINITURA	CONFIGURAZIONE	VERTICALITÀ		ALTEZZA PIANO DI LAVORO		LATO		CODICE	€
		SÌ	NO	850	900	SX (L)	DX (R)		
TIPO DI FINITURA	CENTRALE O CENTRALE A MURO							RIF.	
			X	X		X		19081819	-
			X	X			X	19081820	-
			X		X	X		19100194	-
			X		X		X	19100148	-
		X		X		X		19100123	-
		X		X			X	19100121	-
		X			X	X		19100124	-
		X			X		X	19100122	-
			X	X		X		19081819	-
			X	X			X	19081820	-
			X		X	X		19100194	-
			X		X		X	19100148	-
		X		X		X		19100130	-
		X		X			X	19100108	-
		X			X	X		19100131	-
		X			X		X	19100109	-



KORE 900

Muro

KORE 900











KORE 900

Centrale

GAMMA 900

Accessori




Accessori per cucine

DESCRIZIONE	PER I MODELLI	CODICE	€
 Kit colonna d'acqua sinistra KORE		19044979	-
 Kit colonna d'acqua destra KORE		19044980	-
 PIASTRA LISCIA KORE (350 x 300 mm)		19045076	-
 Adattatore padella Wok		19045085	-
 Kit 2 spartifiamma in ottone (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	-
 Kit 2 spartifiamma in ottone alta potenza (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	-
 Kit 4 spartifiamma in ottone (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	-
 Kit 4 spartifiamma in ottone alta potenza (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	-
 Kit 6 spartifiamma in ottone (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	-
 Kit 6 spartifiamma in ottone alta potenza (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	-


Accessori per friggitrici

DESCRIZIONE	CODICE	€
 2 cestello friggitrice 15L piccolo	19078478	-
 1 cestello friggitrice 21L grande	19045077	-




Accessori per fry-top

DESCRIZIONE	CODICE	€
 Paraschizzi fry-top 0,5M KORE	19045081	-
 Paraschizzi fry-top 1M KORE	19045082	-
 Spatola fry-top	19045083	-

Accessori per griglie

DESCRIZIONE	CODICE	€
 Spatola barbecue KORE - Griglia Fe	19045084	-
 Spatola barbecue KORE - Griglia Inossidabile	19058313	-


Accessori per pentole

DESCRIZIONE	CODICE	€
 Kit due cestelli perforati per pentole da 100 litri	19060752	-
 Kit due cestelli perforati per pentole da 150 litri	19061190	-
 Kit pentola per cous cous	19052940	-

Accessori per cuocipasta

DESCRIZIONE	CODICE	€
 Kit cestelli cuocipasta- 6x1/6 quadrati	19036341	-
 Kit cestelli cuocipasta - 6x1/6 rotondi	19036342	-
 Kit cestelli cuocipasta - 2x1/2	19036340	-
 Kit cestelli cuocipasta 40 L - 4 x 1/4	19036344	-

Kit cappe alte


DESCRIZIONE	CODICE	€
 Kit cappa alta apparecchiature Kore 900 1/4 M	19081001	-
Kit cappa alta apparecchiature Kore 900 1/2 M	19080999	-
Kit cappa alta apparecchiature Kore 900 1 M	19080990	-
Kit cappa alta apparecchiature Kore 900 1 1/2 M	19081000	-

* Installabili in tutte le apparecchiature eccetto le friggitrici elettriche.

Accessori per bagno maria

DESCRIZIONE	CODICE	€
 Kit rubinetto di riempimento sin KORE	19044981	-
Kit rubinetto di riempimento des KORE	19044982	-

Macchine con ruote

DESCRIZIONE	CODICE	€
 Kit 4 ruote KORE	19044983	-
Kit 2 ruote fisse KORE	19044985	-

Trasformazioni ad altre tensioni (*)

Gli apparecchi versione nave, 400 V - Trifase senza neutro, dovranno essere richiesti indicando:

- Codice della macchina standard - AD 400 V 3P+N.

- Nota che indica la destinazione: 440 V Trifase senza neutro.

DESCRIZIONE	CODICE	BME 700,900	FT-E 705,905	FT-E 710,910	B-E9051	B-E9101	FE 7 UNA VASCA	FE 7 DUE VASCHE	SP-E 710 MANUALE	CP-E 7,9 UNA VASCA	CP-E 7,9 DUE VASCHE	ME-710	FE 9 UNA VASCA	FE 9 DUE VASCHE	ME-900	SP-E 91X MANUALE	SP-E 91 MOTORIZZATE	€
Kit nave 16A	19087491	1	1	2														-
Kit nave 16A con Regolatore di energia	19089410				1	2												-
Kit nave 20A	19087492						1	2	1									-
Kit nave 20A con Regolatore di energia	19087493									1	2	1						-
Kit nave 20A	19087494												1	2				-
Kit nave con Trasformatore	19057294														1	1	1	-
230 III - Trasformazione a 230 V trifase senza neutro	(*)																	-
230 1N- Trasformazione a 230 V monofase	(*)																	-

(*) : Consultare l'esistenza della versione per questa tensione.

KORE
GENERATION



Massimo rendimento
in uno spazio ridotto.

Gamma 700

Cucine a gas	063
Cucine fuochi + tuttapiastra	065
Cucine a gas tuttapiastra.....	066
Cucine per paella.....	067
Cucine elettriche	068
Cucine elettriche tuttapiastra	069
Cucine a induzione.....	070
Fry-tops.....	071
Griglie.....	073
Cuocipasta.....	075
Pentole.....	076
Friggitrici.....	077
Scaldapatate.....	078
Brasiere ribaltabili	079
Bagnomaria	080
Elementi neutri	081
Mobili bassi	082
Mobile supporto refrigerato.....	083
Kore 700 blocchi.....	085
Accessori.....	091

Le apparecchiature a gas sono predisposte per essere collegate alle pressioni indicate:
 - LPG: 37 g/cm²
 - Gas Naturale (Gas Metano): 20 g/cm²

Cucine a gas



Caratteristiche generali

- Piani incassati fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Griglie doppie di 397 x 580 mm (397 x 290 per ciascun bruciatore) che permettono di utilizzare pentole e padelle di grande formato. La distanza ridotta tra le nervature centrali da 75 mm permette di appoggiare pentole con un diametro ridotto (8 cm) evitando il rischio di rovesciamento dei recipienti di piccolo formato.
- Le griglie sono fabbricate in ghisa smaltata RAAF (resistente ai prodotti alcalini, agli acidi, al fuoco e alle alte temperature).
- Bruciatori e spartifiamma a doppia corona in ghisa nichelata che assicurano l'uniformità e la distribuzione termica della fiamma sul fondo delle pentole, anche quelle di grande formato. In questo modo si evita l'accumulo di calore in un solo punto e si ottimizza il passaggio di energia al prodotto.
- Bruciatori con diverse potenze che si adattano ai recipienti e all'utilizzo con diversi alimenti:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm),
 - 8,0 kW (Ø 120 mm)
- Posizione univoca dei bruciatori, che ne facilita il riposizionamento, ad esempio dopo la pulizia.
- Bruciatori pilota a basso consumo

- e termocoppia posizionati nel corpo del bruciatore per una maggiore protezione.
- Condotte del gas in tubo flessibile in acciaio inossidabile che facilita la manipolazione interna ai fini della manutenzione.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.
- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura allo stesso livello delle griglie che facilita la manovrabilità e l'appoggio dei recipienti, anche di grandi dimensioni.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.

FORNO

- Possibilità di scegliere tra un forno statico GN 2/1 o panoramico in stile inglese da 860x570x410 mm con sportello a due battenti con apertura laterale; o elettrico in formato GN 2/1.
- Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura un'igiene maggiore.
- Inserimento frontale della teglia facilitando la manovrabilità.
- Riscaldamento:
 - Gas: Bruciatore tubolare in acciaio inossidabile con pilota, termocoppia e accensione piezoelettrica.

- Elettrico: Riscaldamento mediante resistenze blindate in acciaio inossidabile con commutatore selettore per il funzionamento della zona superiore e/o inferiore.
- Controllo della temperatura mediante valvola termostatica (125 - 310 °C).
- Guide su tre livelli di altezza che offrono diverse possibilità di lavoro.
- Guide a barra con sistema antiribaltamento per evitare il rovesciamento delle griglie.
- Resistenza base del forno fabbricata in ferro che assicura una migliore prestazione e una distribuzione uniforme del calore.
- Guarnizione in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno e ne assicura la durabilità.
- Struttura del forno e controsportello incassati per assicurare una migliore chiusura del forno.
- Sportello del forno rimovibile per facilitare la manutenzione.

OPTIONAL

(vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)

- Piastra da collocare sui bruciatori da 5,25kW.
- Colonna d'acqua.
- Spartifiamma in ottone.

MODELLO	GAS	CODICE	GRIGLIE (mm)	BRUCIATORI		FORNO		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
				5,25 kW	8 kW	DIMENSIONI	POTENZA (kW)			
Soprapiano										
⊗ STOCK C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	-
	GN	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	GN	19074760								
⊗ STOCK C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	-
	GN	19073557								
⊗ STOCK C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	GN	19074761								
⊗ STOCK C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1.200x730x290	-
	GN	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1.200x730x290	-
	GN	19074763								
Forno statico gas GN 2/1										
⊗ STOCK C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	-
	GN	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	-
	GN	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074766								
Forno gas u.K.										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074817								
CGB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074820								
Forno statico elettrico GN 2/1										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	-
	GN	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	-
	GN	19074824								

MODELLO H: Modelli speciali con bruciatori ad alta potenza.

MODELLO R: Modello con ruote.

Cucine fuochi + tuttapiastro



Caratteristiche generali

- Piani incassati fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Griglie doppie di 397 x 580 mm (397 x 290 per ciascun bruciatore) che permettono di utilizzare pentole e padelle di grande formato. La distanza ridotta tra le nervature centrali da 75 mm permette di appoggiare pentole con un diametro ridotto (8 cm) evitando il rischio di rovesciamento dei recipienti di piccolo formato.
- Le griglie sono fabbricate in ghisa smaltata RAAF (resistente ai prodotti alcalini, agli acidi, al fuoco e alle alte temperature).
- Bruciatori e spartifiamma a doppia corona in ghisa nichelata che assicurano l'uniformità e la distribuzione termica della fiamma sul fondo delle pentole, anche quelle di grande formato. In questo modo si evita l'accumulo di calore in un solo punto e si ottimizza il passaggio di energia al prodotto.
- Bruciatori con diverse potenze che si adattano ai recipienti e all'utilizzo con diversi alimenti:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm),
 - 8,0 kW (Ø 120 mm)

- Posizione univoca dei bruciatori, che ne facilita il riposizionamento, ad esempio dopo la pulizia.
- Mezza piastra in ghisa da 10 mm di spessore con angoli arrotondati, di 400 x 580 mm e parte centrale da 210 mm di diametro.
- Bruciatore in posizione inferiore alla piastra da 5,25 kW.
- Bruciatori pilota a basso consumo e termocoppia posizionati nel corpo del bruciatore per una maggiore protezione.
- Condutture del gas in tubo flessibile in acciaio inossidabile che facilita la manipolazione interna ai fini della manutenzione.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.
- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura allo stesso livello delle griglie che facilita la manovrabilità e l'appoggio dei recipienti, anche di grandi dimensioni.

FORNO

- Forno statico della grandezza GN 2/1.
- Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura un'igiene maggiore.
- Inserimento frontale della teglia facilitando la manovrabilità.
- Guide su tre livelli di altezza che offrono diverse possibilità di lavoro.
- Guide a barra con sistema antiribaltamento per evitare il rovesciamento delle griglie.
- Controllo della temperatura mediante valvola termostatica (125 - 310 °C).
- Bruciatore tubolare in acciaio inossidabile con pilota, termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Resistenza base del forno fabbricata in ferro che assicura una migliore prestazione e una distribuzione uniforme del calore.
- Guarnizione in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno e ne assicura la durabilità.
- Struttura del forno e controsportello incassati per assicurare una migliore chiusura del forno.
- Sportello del forno rimovibile per facilitare la manutenzione. Optional (vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)
- Piastra da collocare sui bruciatori da 5,25 kW.
 - Colonna d'acqua.
- Spartifiamma in ottone.

MODELLO	GAS	CODICE	BRUCIATORI		PIASTRA 5,25 kW	FORNO 8,6 kW	POTENZA TOTALE (kW)	ELEMENTI NEUTRI	DIMENSIONI	€
			5,25 kW	8 kW						
Soprapiano										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Sinistra	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Destra	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centro	-	31,75	-	1.200x730x290	-
	GN	19074772								
Con forno										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Sinistra	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Destra	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centro	1	40,35	1	1.200x730x850	-
	GN	19074777								

GAMMA 700

Cucine a gas tuttapiastra



Caratteristiche generali

- Piani fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Piastra in ghisa di 10 mm di spessore dotata di angoli arrotondati.
- Dimensioni della piastra: 800 x 580 mm.
- Parte centrale da 300 mm di diametro.
- Pietra refrattaria all'interno per migliorare l'utilizzo e la distribuzione del calore.
- Temperature differenziate: 500 °C al centro e 200 °C in prossimità dei lati.
- Bruciatore spartifiamma a doppia corona in ghisa che assicurano l'uniformità e la distribuzione termica della fiamma.
- Potenza del bruciatore: 8,4 kW.
- Pilota a basso consumo e termocoppia posizionati nel corpo del bruciatore per una maggiore protezione.
- Condutture del gas in tubo flessibile in acciaio inossidabile che facilita la manipolazione interna ai fini della manutenzione.

- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.
- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura allo stesso livello delle griglie che facilita la manovrabilità e l'appoggio dei recipienti, anche di grandi dimensioni.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.

FORNO

- Forno statico GN 2/1 facile da usare dotato di comandi posizionati sul pannello superiore che assicurano una maggiore ergonomia.
- Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura un'igiene maggiore.
- Inserimento frontale della teglia facilitando la manovrabilità.

- Guide su tre livelli di altezza che offrono diverse possibilità di lavoro.
- Guide a barra con sistema antiribaltamento per evitare il rovesciamento delle griglie.
- Controllo della temperatura mediante valvola termostatica (125 - 310 °C).
- Bruciatore tubolare in acciaio inossidabile con pilota, termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Resistenza base del forno fabbricata in ferro che assicura una migliore prestazione e una distribuzione uniforme del calore.
- Guarnizione in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno e ne assicura la durabilità.
- Struttura del forno e controsportello incassati per assicurare una migliore chiusura del forno.
- Sportello del forno rimovibile per facilitare la manutenzione.

MODELLO	GAS	CODICE	PIASTRA (mm)	BRUCIATORI 8,4 kW	FORNO		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
					DIMENSIONI	POTENZA (kW)			
Soprapiano									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8	800x730x290	-
	GN	19073645							
Con forno									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	16,6	800x730x850	-
	GN	19074767							

Cucine per paella



Caratteristiche generali

- Piani fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Bruciatore a doppia corona con quattro file di fiamma ciascuna che assicura l'uniformità e la distribuzione della fiamma sul fondo della padella.
- Bruciatore pilota a basso consumo e termocoppia.
- Condutture del gas in tubo flessibile in acciaio inossidabile che facilitano la manipolazione interna ai fini della manutenzione.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.

- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura allo stesso livello delle griglie che ne facilita la manovrabilità e l'appoggio dei recipienti, anche di grandi dimensioni.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.

FORNO MONOFUOCO

- Forno monofuoco statico di 665 x 665 x 325 mm con i comandi posizionati sul pannello superiore.

- Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura un'igiene maggiore.
- Controllo della temperatura mediante valvola termostatica (125 - 310 °C).
- Bruciatore tubolare in acciaio inossidabile situato sulla parte posteriore, funzionamento con gradiente di temperatura. Bruciatore pilota di accensione, accensione piezoelettrica e termocoppia.
- Sportello a due battenti con apertura laterale.

MODELLO	GAS	CODICE	BRUCIATORI			FORNO		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
			CORONA ESTERNO	CORONA INTERIOR	POTENZA (kW)	DIMENSIONI	POTENZA (kW)			
Soprapiano										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	-
	GN	19074806								
Con forno										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	-
	GN	19074811								

GAMMA 700

Cucine elettriche



Caratteristiche generali

- Piano pressati dotati di spigoli arrotondati, fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 di 1,5 mm di spessore, creati per evitare la penetrazione nel piano cottura dei liquidi fuoriusciti dalle pentole.
- Ripiano incassato con spigoli arrotondati che consentono una pulizia facile.
- Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Piastre riscaldanti in ghisa, CIRCOLARI da 223 Ø (2,6 kW), ermeticamente fissate nel ripiano incassato.
- QUADRATE da 230x230 Ø (2,6 kW), ermeticamente fissate nel ripiano incassato.
- Regolazione della potenza mediante selettore dotato di 7 posizioni.
- Protezione da sovratemperatura in ciascuna piastra.
- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura.

- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- Collegamento facile e conforme agli standard vigenti.
- Macchine con grado di protezione IPX5 dall'ingresso di acqua.

FONRO

- Forno statico GN 2/1 facile da usare dotato di comandi posizionati sul pannello superiore che assicurano una maggiore ergonomia.
- Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura un'igiene maggiore.
- Inserimento frontale della teglia facilitando la manovrabilità.
- Guide su tre livelli di altezza che offrono diverse possibilità di lavoro.
- Guide a barra con sistema antiribaltamento per evitare il rovesciamento delle griglie.

- Controllo termostatico della temperatura (125 - 310 °C).
- Riscaldamento mediante resistenze blindate in acciaio inossidabile con commutatore selettore per il funzionamento della zona superiore e/o inferiore.
- Resistenza base del forno fabbricata in ferro che assicura una migliore prestazione e una distribuzione uniforme del calore.
- Giuntura di chiusura in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno e ne assicura la durabilità.
- Struttura del forno e controsportello incassati per assicurare una migliore chiusura del forno.
- Sportello del forno rimovibile per facilitare la manutenzione.

Voltaggio

- 400V 3P+N.
- Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.

MODELLO	CODICE	PIASTRA		FONRO		POTENZA TOTALE (kW)	ELEMENTI NEUTRI	DIMENSIONI (mm)	€
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONI	POTENZA (kW)				
PIASTRE CIRCOLARI									
Soprapiano									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1.200x730x290	-
Con forno									
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1.200x730x850	-
PIASTRE QUADRATE									
Soprapiano									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
Con forno									
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-

Cucine elettriche piastra con 4 zone di cottura



Caratteristiche generali

- Piani pressati dotati di spigoli arrotondati, fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 di 1,5 mm di spessore, creati per evitare la penetrazione nel piano cottura dei liquidi fuoriusciti dalle pentole.
- Piani incassato con spigoli arrotondati che consentono una pulizia facile.
- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Modello con quattro resistenze sotto la piastra da 13CrMo4 di 16 mm di spessore, distribuite in modo tale scaldare in modo indipendente le quattro zone della piastra. Dimensioni della piastra: 720 x 455 mm.
- Controllo della potenza a 7 posizioni per ciascuna resistenza che consente di cucinare con diversi gradienti termici
- Potenza da 2,6 kW per ciascuna zona.
- Protezione in caso di sovratemperatura di ciascuna zona.
- Termostato che attiva la ventola di raffreddamento dei componenti elettrici
- Termostato di sicurezza che interrompe il funzionamento della macchina in caso di sovratemperatura dei componenti elettrici.

- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- Collegamento facile e conforme agli standard vigenti.
- Macchine con grado di protezione IPX5 dall'ingresso di acqua.

FORNO

- Forno statico GN 2/1 facile da usare dotato di comandi posizionati sul pannello superiore che assicurano una maggiore ergonomia.
- Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura un'igiene maggiore.
- Inserimento frontale della teglia facilitando la manovrabilità.
- Guide su tre livelli di altezza che offrono diverse possibilità di lavoro.
- Guide a barra con sistema antiribaltamento per evitare il rovesciamento delle griglie.
- Controllo termostatico della temperatura

(125 - 310 °C).

- Riscaldamento mediante resistenze blindate in acciaio inossidabile con commutatore selettore per il funzionamento della zona superiore e/o inferiore.
- Resistenza base del forno fabbricata in ferro che assicura una migliore prestazione e una distribuzione uniforme del calore.
- Guarnizione di chiusura in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno e ne assicura la durabilità.
- Struttura del forno e controsportello incassati per assicurare una migliore chiusura del forno.
- Sportello del forno rimovibile per facilitare la manutenzione.

Voltaggio

- 400 V 3P+N.
- Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.

MODELLO	CODICE	TUTTAPIASTRA			FORNO		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		MISURE	ZONE DI COTTURA	POTENZA (kW)	DIMENSIONI	POTENZA (kW)			
Soprapiano									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	-
Con forno									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	-

Cucine a induzione



Caratteristiche generali

- Superficie in vetroceramica dallo spessore di 6 mm, sigillata ermeticamente al ripiano in acciaio inossidabile AISI-304 dello spessore di 1,5 mm.
- Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Zone cottura delimitate mediante serigrafia circolare da Ø 260 mm, con 5 kW di potenza in ogni zona, a riscaldamento veloce, ideali per un servizio à la carte.
- Controllo perfetto della cottura grazie al regolatore di energia a 10 livelli di potenza che consente di cucinare a bassa potenza per alimenti delicati o a massima potenza per un servizio veloce.
- Apporto di energia solo nella zona a contatto con il recipiente, il resto della superficie in vetroceramica si mantiene fredda.
- Attivazione al momento del rilevamento di un recipiente di cottura. Interruzione del calore al momento della rimozione del recipiente.
- Garanzia di un importante risparmio energetico (il consumo di energia si riduce del 50% circa rispetto ai bruciatori a gas).
- Il piano di cottura e l'ambiente di lavoro sono maggiormente confortevoli, poiché l'energia si concentra sulla base del recipiente da scaldare, si riduce l'irraggiamento e la dispersione del calore e la temperatura di cottura si raggiunge più velocemente.
- Prevenzione del rischio di surriscaldamento. Rilevamento degli errori mediante spia lampeggiante.
- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- Macchine con grado di protezione IPX5 dall'ingresso di acqua.

Voltaggio

- 400 V 3P
- Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.

MODELLO	CODICE	PIASTRA (mm)	POTENZA TOTALE (kW) 5,0 kW	DIMENSIONI (mm)	€
Fuochi a induzione					
C-I725	19098121	300	2	400x730x290	-
C-I745	19097584	300	4	800x730x290	-
Wok					
W-I705	19074716	300	1	400x730x290	-

Fry-top



Caratteristiche generali

- Piani incassati fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Piastre fabbricate in acciaio dolce di 12 o 15 mm di spessore, con messa a regime veloce e potenza elevata.
- Modelli con piastre lisce, rigate e miste (2/3 liscia + 1/3 rigata).
- Versioni con superficie in cromo da 50 micron di spessore per le tre tipologie di piastre.
- Modelli a riscaldamento elettrico mediante resistenze blindate in acciaio inossidabile, temperatura controllata mediante termostato, tra 80 e 300 °C.
- Modelli a riscaldamento a gas con bruciatori altamente efficienti (bruciatori indipendenti per i modelli a un modulo).
- Modelli a gas con versioni dotate di controllo termostatico della temperatura (tra 80 e 300 °C) o con funzionamento mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Accensione dei bruciatori mediante sistema piezoelettrico. Le versioni a gas, quindi, non necessitano di elettricità per l'installazione. Sono dotate di tubo di accesso per l'accensione manuale.
- Le piastre a un modulo sono dotate di due zone riscaldanti indipendenti.
- Velocità di reazione e di recupero della temperatura sulla piastra.
- Le piastre sono saldate sul ripiano incassato.
- Il posizionamento a incasso e gli spigoli e arrotondati assicurano una pulizia facile.
- Inclinazione in avanti della piastra per facilitare la raccolta di grassi e liquidi.
- Dotate di un foro per la raccolta del grasso di cottura e di un cassetto con capacità massima di 2 litri secondo il modello.
- Alzatine antischizzi laterali e posteriori come optional, facili da rimuovere.
- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- Macchine con grado di protezione IPX5 dall'ingresso di acqua.

OPTIONAL

(vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)

- Raschietto(*)

- Alzatina antischizzi (in tre pezzi per agevolarne la pulizia)



(*) I modelli con superficie cromata hanno il raschietto in dotazione.

Voltaggio nei modelli elettrici

- 400 V 3P+N. Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.



(*) I modelli con superficie cromata sono dotati di spatola

MODELLO	GAS	CODICE	PIASTRA				POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
			TIPO	ZONE	(mm)	dm ²			
 FRY TOPS GAS									
Valvola máx-min									
FT-G705 V L	LPG	19101392	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101409							
FT-G710 V L	LPG	19101391	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101410							
FT-G705 V R	LPG	19101405	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101491							
FT-G710 V R	LPG	19101408	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101412							
FT-G710 V L+R	LPG	19101413	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101414							
Controllo termostatico									
STOCK FT-G705 L	LPG	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101415							
STOCK FT-G710 L	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101416							
FT-G705 R	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101404							
FT-G710 R	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101411							
FT-G710 L+R	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101418							
Controllo termostatico e piastra cromata									
FT-G705 C L	LPG	19101394	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101395							
FT-G710 C L	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101401							
FT-G705 C R	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101400							
FT-G710 C R	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101402							
FT-G710 C L+R	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101403							
 FRY TOPS ELETTRICHE									
Controllo termostatico									
STOCK FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
STOCK FT-E710 L	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 L+R	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Controllo termostatico e piastra cromata									
FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 C L+R	-	19101424	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-

Griglie



Caratteristiche generali

- Piani incassati fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Griglie in ghisa rimovibili senza l'ausilio di strumenti, in sezioni da 170 mm di larghezza.
- Le griglie in ghisa sono reversibili, dotate di due finiture diverse su ciascun lato:
- Inclinata e scanalata con zigrinature per la carne;
- Orizzontale e piatta per pesce e verdure
- Queste griglie raggiungono una temperatura elevata (400 °C), assicurando una sigillatura veloce della superficie del prodotto e una maggiore succosità del cibo.
- Nei modelli con griglia inossidabile, questa è fabbricata con lame in AISI-304 a forma di "Z", per facilitarne la pulizia.
- Dotate di un foro per la raccolta del grasso di cottura e di uno o due cassetti.
- Macchine dotate di alzatina rimovibile in acciaio inossidabile di 130 mm di altezza contro gli schizzi.

MODELLO ELETTRICO DA BANCO

- Gruppi di resistenze schermate in acciaio inossidabile sulle quali è possibile cucinare direttamente (un gruppo di 3 resistenze per i modelli a mezzo modulo e 2 gruppi per i modelli composti da un modulo).
- Vaschetta per l'acqua di sicurezza. Permette, inoltre, di ottenere l'adeguata umidità per una cottura ottimale dei cibi.

MODELLO A GAS DA BANCO

- Gruppi di due bruciatori tubolari ad alta efficienza (un gruppo di due bruciatori per i modelli a mezzo modulo e due gruppi per i modelli composti da un modulo).
- Controllo indipendente per ciascun gruppo di bruciatori mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Accensione dei bruciatori mediante sistema piezoelettrico.
- I bruciatori riscaldano le pietre ceramiche posizionate su una rete di supporto che scaldano a loro volta il cibo sulla griglia.

MODELLO A GAS DA PAVIMENTO

- Gruppi di tre bruciatori tubolari ad alta efficienza con deflettore radiante (un gruppo di tre bruciatori per i modelli a mezzo modulo e due gruppi per i modelli composti da un modulo).
- Controllo indipendente per ciascun gruppo di bruciatori mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Accensione dei bruciatori mediante piezoelettrico. Sono dotati di tubo di accesso per l'accensione manuale.

OPTIONAL:



(vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)



Spatola speciale a doppio profilo in modelli griglia in ghisa.



Spatola speciale su modelli con griglia in acciaio inox.

MODELLO	GAS	CODICE	GRIGLIE					POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
			TIPO	ZONE	QUANTITÀ	(mm)	dm ²			
 GRIGLIE A GAS										
Da banco										
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Acciaio dolce	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Acciaio dolce	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074783								
Da pavimento										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Acciaio dolce	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Acciaio dolce	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081700								
 GRIGLIE ELETTRICHE										
Da banco										
B-E705	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	-
B-E710	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	-

Cuocipasta



Caratteristiche generali

- Piani fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Vasche rivestite incorporate al ripiano, fabbricate in acciaio inossidabile AISI-304 di 1,5 mm di spessore.
- 2 grandezze della vasca (sono consentite più disposizioni dei cestelli di grandezza diversa):
- Vasche di dimensione GN-2/3, con 26 litri di capacità.
- Vasche di dimensione GN-1/1, con 40 litri di capacità.
- Riempimento della vasca mediante elettrovalvola di ingresso con commutatore a due posizioni: velocità di riempimento media e alta.
- Scarico della vasca mediante rubinetto meccanico a sfera, resistente alle alte temperature, con troppopieno di

sicurezza.

- Sistema di sicurezza automatico per staccare la corrente qualora si rimanga senza acqua.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.
- Macchine con grado di protezione IPX5 dall'ingresso di acqua.

MODELLI A GAS

- Bruciatore in acciaio inossidabile ad alto rendimento, situato all'esterno della vasca con camera di combustione che consente il riscaldamento sul fondo e sui lati (fino al livello minimo di riempimento).
- Accensione dei bruciatori mediante sistema piezoelettrico. Sono dotate di tubo di accesso per l'accensione manuale.
- Riscaldamento controllato mediante valvola di sicurezza.

MODELLI ELETTRICI

- Resistenze in acciaio inossidabile AISI-304 situate all'esterno della vasca per un riscaldamento diretto dell'acqua.
- Riscaldamento controllato mediante regolatore di energia.
- Voltaggio: 400 V 3P+N. Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.

Dotazione standard

- Modelli da 26 L: 2 cestelli tipo 1/3 a vasca.
- Modelli da 40 L: 3 cestelli tipo 1/3 a vasca.

OPTIONAL

(vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)

- Kit di 6 cestelli 1/6 quadrati
- Kit di 6 cestelli 1/6 rotondi
- Kit di 4 cestelli ¼
- Kit di 2 cestelli ½

MODELLO	GAS	CODICE	VASCA			POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
			QUANTITÀ	DIMENSIONI	CESTELLI (1/3)			
🔥 Cuocipasta gas								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	-
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	-
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19098553	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19098554						
CP-G7240	LPG	19098555	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19098556						
🔌 Cuocipasta elettriche								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	-
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	-
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	-
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	-

GAMMA 700

Pentole



Caratteristiche generali

- Piani fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Coperchio con manico a presa frontale, creato per evitare bruciature. Apertura in diagonale a 70°.
- Foro di scarico per ricondurre eventuali fuoriuscite di liquido.
- Vasca da 80 litri incorporata al ripiano mediante saldatura robotizzata, fabbricata in acciaio inossidabile AISI-304, con fondo della vasca rivestito in acciaio inossidabile AISI 316L di 2 mm di spessore.
- Riempimento della vasca con acqua fredda o calda mediante elettrovalvole attivate da un solo commutatore situato sul pannello frontale.
- Svuotamento della vasca mediante rubinetto di sicurezza tipo G1-1/2" UNI ISO 228 con manopola in materiale atermico, ad azionamento sicuro e senza sforzo.
- Filtro di scarico della vasca fabbricato in acciaio inossidabile AISI-304, solido e sicuro, facile da rimuovere.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.

- Spia luminosa per indicare l'attivazione e il surriscaldamento della macchina.
- Protezione grado IPX5

MODELLI A FUOCO DIRETTO

- Bruciatore tubolare ad alto rendimento fabbricato in acciaio inossidabile a combustione ottimizzata e funzionamento sequenziale. Controllo mediante regolatore di energia, che assicura una cottura più lenta.
- Il riscaldamento del bruciatore sul fondo della pentola si distribuisce in modo uniforme alla base, assicurando un progressivo riscaldamento del contenuto della vasca.
- Possibilità di regolare la sequenza del riscaldamento del bruciatore grazie ai diversi gradi di regolazione.
- Accensione del bruciatore mediante piezoelettrico.

Modelli a fuoco indiretto o bagnomaria

- Camera di alloggiamento della vasca con sistema di riempimento automatico.
- Controllo automatico del livello della camera con sicurezza tripla: pressostato per il controllo della pressione nella camera, termostato di limitazione del surriscaldamento nella camera e valvola di sicurezza per sovrappressione.
- Spurgatore automatico della camera.
- Il riscaldamento effettuato sul fondo della pentola agisce sull'acqua all'interno della camera di alloggiamento in modo tale che il vapore generato saturato a una temperatura di 107 °C riscalda in modo uniforme il fondo e i lati della vasca.

MODELLI A GAS

- Bruciatore tubolare ad alto rendimento fabbricato in acciaio inossidabile a combustione ottimizzata.
- Controllo mediante regolatore di energia e pressostato, assicurando un consumo minore di acqua e di energia.
- Accensione del bruciatore mediante piezoelettrico.

MODELLI ELETTRICI

- Riscaldamento mediante resistenza situata nella parte inferiore della camera a bagnomaria.
- Controllo del riscaldamento mediante regolatore di energia e pressostato.
- Voltaggio: 400 V 3P+N. Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.

MODELLO	HZ	CODICE		VASCA		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)			
🔥 Pentole gas								
Fuoco diretto								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074792	19074793					
Fuoco indiretto o bagnomaria								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074809	19074810					
🔌 Pentole elettriche								
Fuoco indiretto o bagnomaria								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	11,00	800x730x850	-

Friggitrici

RESISTENZE INTERNE



Caratteristiche generali

- Piani fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Modelli da banco da 8 L elettrici e modelli da pavimento da 15 L a gas ed elettrici.
- Vasche incassate nel piano con saldatura e pulitura robotizzate.
- Zona fredda nella parte inferiore della vasca, che contribuisce a mantenere più a lungo le caratteristiche e la qualità dell'olio utilizzato.
- Controllo termostatico della temperatura, tra 60 e 200 °C
- Termostato di sicurezza in tutti i modelli.
- Dotate di coperchi per ciascuna vasca.
- Scarico dell'olio della vasca mediante rubinetto a sfera, robusto e solido, resistente alle alte temperature.

Nel caso dei modelli da 8 L comando scarico situato nel portacomandi.

- Macchine ad alta potenza, messa a regime veloce e un rapporto elevato potenza – litro (fino a 1,00 kW / litro).

MODELLI A GAS

- Modelli a gas con tre tubi longitudinali di scambio di calore incorporati nella vasca.
- Bruciatori a gas ad alta efficienza.
- Camino livellato con il resto delle macchine grazie alla perfetta combustione.

MODELLI ELETTRICI

- Modelli elettrici con resistenze in acciaio inossidabile AISI 304 posizionate all'interno della vasca e basculanti a più di 90° per consentire una pulizia perfetta.

- Voltaggio: 400 V 3P+N. Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.

Cestelli in dotazione:

- Friggitrici da 8 L: 1 cestello piccolo a vasca (125x280x100 mm)
- Friggitrici da 15 L: 1 cestello grande a vasca (250 x 280 x 100 mm)

OPTIONAL:

- (vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)
- Friggitrici da 15 litri: cestello piccolo (125 x 280 x 100 mm)

MODELLO	HZ	CODICE		QUANTITÀ	VASCHE		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		LPG	GN		VOLUME (L)	CESTELLI			
🔥 Friggitrici gas*									
STOCK	F-G7115	50	19074143	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	-
		60	19074786						
STOCK	F-G7215	50	19074791	2	2x15	2 grandi	30,00	800x730x850	-
		60	19074795						
🔌 Friggitrici elettriche									
	F-E7108	-	19072100	1	1x8	1 piccolo	6,00	400x730x290	-
	F-E7208	-	19072444	2	2x8	2 piccoli	12,00	800x730x290	-
STOCK	F-E7115	-	19071300	1	1x15	1 grande	12,00	400x730x850	-
STOCK	F-E7215	-	19071455	2	2x15	2 grandi	24,00	800x730x850	-

(*): Verifica la disponibilità su altre frequenze.


GAMMA 700

Scaldapatate



Caratteristiche generali

- Macchina costituita da mezzo modulo a riscaldamento elettrico mediante lampada a infrarossi situata sulla parte posteriore della macchina, azionata mediante pulsante ON/OFF.
- Piano fabbricato in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Vasca incassata nel ripiano con capacità per contenitori GN-1/1 di 150 mm di altezza.
- Dotato di filtro rimovibile forato, fabbricato in acciaio inossidabile, con inclinazione per eliminare l'olio di frittura in eccesso.
- Comando con sistema antinfiltrazione di acqua, grado di protezione IPX5.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI VASCA	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
 MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	-

Brasiere ribaltabili



Caratteristiche generali

- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Sistema di sollevamento della vasca mediante manovella. La vasca può essere sollevata e lasciata in posizione verticale per il completo svuotamento.
- L'intera struttura della macchina è in acciaio inossidabile.
- Design della vasca con angoli arrotondati e senza spigoli con un ampio foro di scarico per agevolare le operazioni di cottura e di pulizia.
- Lo spessore della vasca (110 mm) assicura una distribuzione omogenea del calore.
- Riempimento della vasca con acqua mediante elettrovalvola azionata da commutatore posizionato sulla parte anteriore della macchina. Il tubo di riempimento è situato sulla parte posteriore

della macchina.

- Coperchio a doppia parete con filtro nella parte posteriore per ricondurre l'acqua di condensa all'interno della vasca.
- Il coperchio chiuso si mantiene allo stesso livello del ripiano del resto della gamma e può essere utilizzato come superficie di lavoro poiché non necessita di alcun rinforzo o elemento sporgente.
- Sistema di compensazione per evitare brusche cadute del coperchio.
- Manico del coperchio ad accesso frontale.
- Modello di riscaldamento elettrico mediante resistenze blindate in acciaio inossidabile situate nella parte inferiore del fondo della vasca.
- Modello di riscaldamento a gas con bruciatori ad alto rendimento, fabbricato in

acciaio e dotato di quattro bracci azionati e controllati mediante valvola di sicurezza con termocoppia.

- Temperatura del fondo della vasca controllata mediante termostato, tra 50 e 300 °C.
- Il riscaldamento mediante bruciatori a bracci o resistenze elettriche posizionate sulla base della vasca e l'elevato spessore del fondo, assicurano la massima uniformità di distribuzione della temperatura, garantendo una cottura uniforme.

Voltaggio nei modelli elettrici

- 400 v 3P+N. Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.

MODELLO	HZ	CODICE		SISTEMA DI SOLLEVAMENTO	TIPO DI VASCA	CAPACITÀ (L)	SUPERFICIE		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		LPG	GN				(mm)	(dm ²)			
Brasiere ribaltabili gas											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
Brasiere ribaltabili elettriche											
SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	-

GAMMA 700

Bagno-maria



Caratteristiche generali

- Piani fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Vasche che permettono diverse disposizioni dei recipienti Gastronorm di diversi formati, di 150 mm di altezza e con diverse dimensioni:
 - Mezzo modulo: GN-1/1, con 17 litri di capacità.
 - Un modulo: GN-2/1, con 30 litri di capacità.
- Vasche incassate integrate al ripiano, fabbricate in acciaio inossidabile AISI-304
- Svuotamento mediante gravità: scarico semplice della vasca mediante rimozione del tubo troppoieno.

- Regolazione della temperatura dell'acqua mediante termostato, tra 30 e 90 °C.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua (protezione IPX5).

MODELLI A GAS

- Camera di combustione isolata che riduce il riscaldamento dei componenti.
- Bruciatore in acciaio inossidabile, a efficienza elevata, situato all'esterno della vasca.
- Accensione del pilota bruciatore mediante piezoelettrico.
- Tubo alternativo per l'accensione manuale.

- Non è richiesta l'installazione elettrica.

MODELLI ELETTRICI

- Resistenze in acciaio inossidabile AISI 304 situate all'esterno della vasca.
- Termostato di sicurezza.
- Dotazione standard:
 - 2 aste di sostegno dei recipienti Gastronorm.
 - Vasche non incluse.
- ACCESSORIO:
(vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)
 - Rubinetto di riempimento.

BM 705



BM 710



MODELLO	GAS	CODICE	VASCA	POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
			CAPACITÀ / VOLUME (L)			

Bagno-maria gas*

BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	-
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	-
	GN	19074727					

Bagno-maria elettriche

BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	-
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	-

(*): Verifica la disponibilità su altre frequenze.

Elementi neutri








Caratteristiche generali

- Piano fabbricato in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.

- Elementi predisposti all'aggiunta di un rubinetto di riempimento o di una colonna d'acqua nella parte posteriore.

- Protezione posteriore del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura.

	MODELLO	CODICE	CASSETTI		DIMENSIONI (mm)	€
			QUANTITÀ	(mm)		
	 EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	-
© STOCK	 EN-705	19056719	-	-	400x730x290	-
	 EN-710	19056790	-	-	800x730x290	-
	 EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (utile GN-1/1)	400x730x290	-
	 EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	-

* Può essere posizionato solo in blocchi centrali o murali senza verticalità.

GAMMA 700

Mobili bassi




Caratteristiche generali

- Fabbricati con una solida struttura in acciaio inossidabile AISI-304.
- Viti invisibili.
- Facili da combinare, fanno da supporto agli elementi tipo ripiano della gamma 700 KORE.
- Possono essere usati come struttura aperta per la conservazione.
- Predisposti al collegamento di kit opzionali:
 - Sportelli.
 - 2 cassetti GN (per il modello MB-705)
 - Guide per contenitori GN, 5 livelli (per il modello MB-705, compatibile con il kit di sportelli).

	MODELLO	CODICE	SPORTELLI IN OPZIONE (NON INCLUDE)	CASSETTI	GUIDE (5 LIVELLI)	DIMENSIONI (mm)	€
	MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x600	-
☉ STOCK	MB-705	19057229	1	-	-	400x660x600	-
	MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x600	-
	MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x600	-
☉ STOCK	MB-710	19057290	2	-	-	800x660x600	-
☉ STOCK	MB-715	19057291	3	-	-	1.200x660x600	-

Kits per mobili bassi

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19040900	KIT PORTA: Il kit permette che la porta sia reversibile, può essere montata con l'apertura a sinistra o a destra. Le quantità del kit porta dipende dal mobile sotto il quale si desiderano montare.	-

Mobile supporto refrigerato



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m³) di 50 mm di spessore, privo di CFC e iniettato ad alta pressione.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Controllo elettronico con schermo digitale intuitivo e funzione di risparmio energetico per garantire un controllo ottimale dei prodotti conservati.
- Porte in acciaio inox con maniglia ergonomica, longitudinale, robusta e perfettamente incorporata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti ed evita l'accumulo di polvere e sporco.
- Gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza. L'altezza delle gambe può essere regolata singolarmente (130 mm - 200 mm) per una comoda pulizia.
- Fondo interno incassato con bordi arrotondati, per facilitare le operazioni di pulizia e ridurre lo sporco incrostante. Scarico incorporato per rimuovere i liquidi residui all'interno delle apparecchiature.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 e 2 kit di guide regolabili per ogni porta
- Modelli W con cassetti con capacità per vasche GN1/1
- Modelli W2 con cassetti con capacità per 2 vasche GN1/1 o 1 vasca GN2/1.
- Collegamento elettrico 220V-240V 1~

MODELLO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMO ANNUALE (KWH)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Modelli con porte												
CCP7-2G	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089620	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19098211	-
CCP7-3G	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089623	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099284	-
Modelli con cassetti 2x GN 2/3												
CCP7-2G W	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089621	-
						0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19095269	-
CCP7-3G W	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089624	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097128	-
Modelli con cassetti 2x 4/3												
CCP7-2G W2	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089622	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19100872	-



GAMMA 700

Kit di montaggio

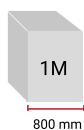
Kit blocco ponte

Struttura per il montaggio di un blocco PONTE



CONFIGURAZIONE		LUNGHEZZA BLOCCO	CODICE	€
CENTRALE	MURO	MODULI	RIF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
		2M	19044956	-
KORE		2.5M	19044957	-
KORE	KORE	3M	19044958	-
		3.5M	19044959	-
		4M	19044960	-

* Ordinare 1 unità per ogni lato del ponte, vale a dire 2 unità nel caso del blocco centrale e 1 unità per quelli a muro.



* 1M = 1 modulo = 800mm

Kit blocco sospeso

Struttura per il montaggio di un blocco SOSPESO



CONFIGURAZIONE		LUNGHEZZA BLOCCO	CODICE	€
TIPO DI BLOCCO A MURO	MODULI	RIF.		
		2M	19076826	-
		2.5M	19076827	-
Muro		3M	19076828	-
KORE		3.5M	19076829	-
		4M	19076830	-
		4.5M	19076831	-
		5M	19076832	-
		5.5M	19076833	-
		6M	19076834	-
		2M	19076836	-
		2.5M	19076837	-
		3M	19076838	-
		3.5M	19076839	-
Centrale		4M	19076840	-
KORE		4.5M	19076841	-
KORE		5M	19076842	-
		5.5M	19076843	-
		6M	19076844	-

*Il kit comprende l'estremità laterale con pannellatura liscia

GAMMA 700

Verticalità

Supporti

Supporto per la verticalità sui blocchi SUOLO, PONTE e SOSPESI



SUPPORTI	CONFIGURAZIONE	CODICE	€
Tipo	Con/senza complementi aggiuntivi	Rif.	
Di serie Montante / profilo 100x100mm	Semplice (senza integrazioni)	19095368	-
	Rubinetto (incluso nel profilo)	19095390	-
	Presca 220V (inclusa nel profilo)	19095369	-
Speciale * per macchine	Forno iKORE 0623	19095391	-
	Salamandra	19095392	-

Note:

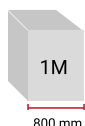
Selezionare una combinazione di 2 supporti. Totale = 2 unità/codici, anche se ripetuti.

Non adatto a blocchi sospesi a muro.*** Devono essere collocati su elementi neutri da 1M in ciascun lato.**

Griglie

Griglie per la verticalità sui blocchi SUOLO, PONTE e SOSPESI

BLOCCO KORE A MURO			BLOCCO KORE/KORE CENTRALE					
KORE			KORE		KORE		KORE	
LUNGHEZZA DEL BLOCCO	2 X SUPPORTO STANDARD		2 X SUPPORTO STANDARD		1 X SUPPORTO STANDARD + 1 X SUPPORTO SPECIALE		2 X SUPPORTO SPECIALE	
MODULI	CODICE	€	CODICE	€	CODICE	€	CODICE	€
2M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.25M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
3M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
4M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
5M	19096858	-	19096526	-	19104193	-	19104194	-



* 1M = 1 modulo = 800mm

GAMMA 700

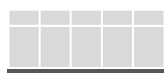
Zoccoli

Zoccoli componibili 700

Zoccolo frontale per blocchi SUOLO e blocchi PONTE

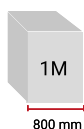


ZOCOLO FINITURA	BLOCCO MODULI	ALTEZZA RIPIANO		CODICI		€
		850	900	ELETTRICO	GAS *	
0.5M		x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
0.75M		x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
1M		x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
1.25M		x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
1,5M		x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
1,75M		x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
2M		x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
2.25M		x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
2,5M		x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
2,75M		x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
3M		x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
3.25M		x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
3,5M		x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
3,75M		x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
4M		x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
4.25M		x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
4,5M		x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
4,75M		x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
5M		x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-



* Se il blocco è costituito da una macchina a gas, selezionare il codice indicato nella colonna gas.

* 1M = 1 modulo = 800mm



Kit sospeso

Struttura per il montaggio di un blocco SOSPEO

ZOCOLO FINITURA	MODELLO FRIGGITRICE V	ALTEZZA RIPIANO		CODICE RIF.	€
		850	900		
	F-(E/G)9123	x		19107373	-
			x	19107374	-



GAMMA 700

Finiture laterali

Finiture laterali per blocchi componibili 700

Estremità laterali per blocchi SUOLO e PONTE



FINITURA	CONFIGURAZIONE	VERTICALITÀ		ALTEZZA PIANO DI LAVORO		LATO		CODICE	€		
		SI	NO	850	900	LATO A	LATO B				
Rivestimento laterale ergonomico/estetico (+90mm per lato)	BLOCCO A MURO O CENTRALE		X	X		X		19098681	-		
			X	X			X		19098680	-	
		Vista dall'alto:		X		X	X		19097858	-	
				X		X		X		19097898	-
		A KORE 700 B	X		X		X		19098882	-	
		Muro	X		X			X		19098706	-
			X			X	X			19098932	-
			X			X		X		19098911	-
				X	X			X		19098705	-
		A KORE 700 A		X		X	X			19098898	-
		KORE 700	X		X		X			19097849	-
		Centrale	X			X	X			19099427	-
				X	X			X		19098874	-
				X	X				X	19098817	-
				X		X	X			19098908	-
		A KORE 900 B		X		X			X	19098907	-
		KORE 700	X		X		X			19098203	-
		Centrale	X		X				X	19098686	-
				X		X	X			19098910	-
				X		X		X		19098909	-
		Vista dall'alto:		X	X			X		19100012	-
				X	X				X	19099919	-
				X		X	X			19100015	-
		A KORE 700 B		X		X			X	19100014	-
Muro	X		X		X			19099893	-		
	X		X				X	19099891	-		
	X			X	X			19099894	-		
	X			X			X	19099892	-		
		X	X			X		19106940	-		
A KORE 700 A		X		X	X			19106941	-		
KORE 700	X		X		X			19106942	-		
Centrale	X			X	X			19106943	-		
		X	X			X		19106946	-		
		X	X				X	19106949	-		
		X		X	X			19106990	-		
A KORE 900 B		X		X			X	19106991	-		
KORE 700	X		X		X			19106992	-		
Centrale	X		X				X	19106993	-		
	X			X	X			19106994	-		
	X			X			X	19106995	-		



Rivestimento laterale ergonomico/estetico (+90mm per lato)



Rivestimento laterale ergonomico/estetico (+2mm per lato)



Finiture laterali per blocchi sospesi

Estremità laterali per blocchi SOSPESI



* Le finiture laterali sono incluse nei kit di montaggio dei blocchi SOSPESI

Finiture interne per blocchi ponte

Estremità laterali per interni di blocchi PONTE



CONFIGURAZIONE	ALTEZZA PIANO DI LAVORO		CODICE	€
	850	900		
BLOCCHI PONTE			RIF.	
	x		19107489	-
	x		19107510	-

*Unità per lato. Selezionare il numero necessario.





Finiture laterali speciali per brasiere inclinabili

Estremità laterali per blocchi con brasiere ribaltabile alle estremità

FINITURA	CONFIGURAZIONE	VERTICALITÀ		ALTEZZA PIANO DI LAVORO		LATO		CODICE	€	
		SI	NO	850	900	SX (L)	DX (R)			
TIPO DI FINITURA	CENTRALE O CENTRALE A MURO							RIF.		
 Pannello piatto Finitura liscia (+2mm per lato)	KORE 700 Muro		x	x		x		19081815	-	
			x	x				x	19081816	-
			x			x	x		19100086	-
			x			x		x	19100085	-
			x		x		x		19100039	-
			x		x			x	19100037	-
			x			x	x		19100120	-
			x			x		x	19100038	-
	KORE 700 Centrale			x	x		x		19081815	-
				x	x			x	19081816	-
				x			x		19100086	-
				x			x	x	19100085	-
			x		x		x		19100034	-
			x		x			x	19100032	-
			x			x	x		19100035	-
			x			x		x	19100033	-

Accessori




Accessori per cucine

	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit colonna d'acqua sinistra KORE	19076661	-
	Kit colonna d'acqua destra KORE	19076662	-
	Piastra liscia kore (350 x 300 mm)	19078476	-
	Adattatore padella Wok	19078477	-
	Kit 2 spartifiamma in ottone (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW) C-G720	19084557	-
	Kit 2 spartifiamma in ottone alta potenza (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G720 H	19084558	-
	Kit 4 spartifiamma in ottone (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G740, C-G741, C-GE741	19084559	-
	Kit 4 spartifiamma in ottone alta potenza (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G750, C-G751	19084571	-
	Kit 6 spartifiamma in ottone (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570	-
	Kit 6 spartifiamma in ottone alta potenza (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572	-
	Kit 6 spartifiamma in ottone alta potenza (6 x 8 kW) C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R H	19084573	-



Accessori per friggitori

	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Cestello friggitrice 15L piccolo	19078478	-


Accessori per fry-top

	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Paraschizzi fry-top 0,5M KORE	19078921	-
	Paraschizzi fry-top 1M KORE	19078920	-
	Spatola fry-top	19045083	-


Accessori per griglie

	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Spatola barbecue KORE - Griglia Fe	19045084	-
	Spatola barbecue KORE - Griglia Inossidabile	19058313	-







Accessori per bagno maria

	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit rubinetto di riempimento KORE	19074221	-


Macchine con ruote

	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit 4 ruote KORE	19044983	-
	Kit 2 ruote fisse KORE	19044985	-

Accessori per cuocipasta

DESCRIZIONE	CODICE	€
 Kit cestelli cuocipasta 40 L - 6x1/6 quadrati	19036341	-
 Kit cestelli cuocipasta 40 L - 6x1/6 rotondi	19036342	-
 Kit cestelli cuocipasta 40 L - 4 x 1/4	19036344	-
 Kit cestelli cuocipasta 40 L - 2x1/2	19036340	-
 Kit cestelli cuocipasta 26 L - 4x1/6 quadrati	19076807	-
 Kit cestelli cuocipasta 26 L - 4x1/6 rotondi	19076809	-

Kit cappe alte

DESCRIZIONE	CODICE	€
Kit cappa alta apparecchiature Kore 700 1/4 M	19081053	-
 Kit cappa alta apparecchiature Kore 700 1/2 M	19081052	-
Kit cappa alta apparecchiature Kore 700 1 M	19081051	-
Kit cappa alta apparecchiature Kore 700 1 1/2 M	19081054	-

* Installabili in tutte le apparecchiature eccetto le friggitrici elettriche.

Trasformazioni ad altre tensioni (*)

Gli apparecchi versione nave, 400 V - Trifase senza neutro, dovranno essere richiesti indicando:

- Codice della macchina standard - AD 400 V 3P+N.

- Nota che indica la destinazione: 440 V Trifase senza neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	BME 700,900	FT-E 705,905	FT-E 710,910	B-E9051	B-E9101	FE 7 UNA VASCA	FE 7 DUE VASCHE	CP-E 7,9 UNA VASCA	CP-E 7,9 DUE VASCHE	ME-710	FE 9 UNA VASCA	FE 9 DUE VASCHE	SE-E 91X MANUALE	ME-900	SBE 91 MOTORIZZATE	€	
Kit nave 16A	19087491	1	1	2													-	
Kit nave 16A con Regolatore di energia	19089410				1	2											-	
Kit nave 20A	19087492						1	2	1								-	
Kit nave 20A con Regolatore di energia	19087493									1	2	1					-	
Kit nave 20A	19087494											1	2				-	
Kit nave con Trasformatore	19057294														1	1	1	-
230 III - Trasformazione a 230 V trifase senza neutro	(*)																-	
230 1N- Trasformazione a 230 V monofase	(*)																-	

(*) : Consultare l'esistenza della versione per questa tensione.



Macchine specifiche
per cottura non
componibili.

Cottura Indipendente

Cucine a gas.....	095
Fornelloni.....	095
Friggitrici.....	096
Snack Friggitrici.....	096
Fry tops.....	097
Salamandre.....	098
Griglie	
— Grill basco	099
— Robata.....	100

Le apparecchiature a gas sono predisposte per essere collegate alle pressioni indicate:
- GLP: 37 g/cm²
- Gas Naturale (Gas Metano): 20 g/cm²

Cucine a gas



Caratteristiche generali

- Piano d'appoggio in acciaio inox incassato.
- Griglia doppia e bruciatori nichelati.
- Dimensioni della griglia doppia: 286 x 533 mm.
- Fuochi aperti, uno da 3,5 kW e l'altro da 6 kW, valvola di sicurezza e termocoppie.
- Comandi con base di supporto protettiva e sistema di prevenzione delle infiltrazioni d'acqua.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- Opzione forno a gas di 450x420x300 mm con bruciatore tubolare da 5,2, fiamma pilota e termocoppia.
- Temperatura controllata mediante valvola termostatica (110 – 310 °C).

ALIMENTAZIONE	MODELLO	GAS	CODICE	FUOCHI	FORNO	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
Cucine a gas	CI-CG604T 2	LPG	19102772	2	-	9,5	400x650x290	-
		NG	19102806					
	CI-CG606T 4	LPG	19102674	4	-	19	600x650x290	-
		NG	19102805					
CI-CG606O 4		LPG	19102642	4	1	19 + 5,2	600x650x850	-
		NG	19102804					

Fornelloni a gas



Caratteristiche generali

- Bruciatore doppia corona in ghisa.
- Griglia in ghisa smaltata.
- Fiamma pilota.
- Termocoppia di sicurezza.

ALIMENTAZIONE	MODELLO	GAS	CODICE	BURNERS	CONSUMPTION (KCAL/H)	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
Fornelloni	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11.700	11,6	590x590x400	-
		NG	19102956					

Friggitrici



Caratteristiche generali

- Vasca incassata in acciaio inox integrata nel ripiano in acciaio inox.
- Controllo termostatico della temperatura tra 60 e 200 °C.
- Termostato di sicurezza.
- Modelli a gas: accensione automatica dei fuochi tramite valvola elettromagnetica con pilota e termocoppia.
- Modelli elettrici: elemento riscaldante orientabile che facilita la pulizia della vasca.
- Miscelatore per svuotare la vasca situato nel pannello di controllo.
- Dimensioni del cestello: 200 x 250 x 100 mm.
- Coperchio della vasca incorporato.
- Comandi con base di supporto protettiva e sistema di prevenzione delle infiltrazioni d'acqua.
- Alimentazione standard per le versioni elettriche 400V 3+N.

ALIMENTAZIONE	MODELLO	GAS	CODICE	VASCHE X VOLUME	CESTELLI	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
Friggitrici a gas	CI-FG604T 18	LPG	19103128	1 x 8l	1	7	400x650x290	-
		NG	19103129					
	CI-FG606T 28	LPG	19103250	2 x 8l	2	14	600x650x290	-
		NG	19103251					
Friggitrici elettriche	CI-FE604T 18	-	19103252	1 x 8l	1	6	400x650x290	-
	CI-FE606T 28	-	19103253	2 x 8l	2	12	600x650x290	-

Friggitrici elettriche



Caratteristiche generali

- Controllo della temperatura dell'olio mediante termostato elettrico tra 60 °C e 195 °C.
 - Struttura smontabile.
 - Vasca in acciaio inossidabile smontabile.
 - Riscaldamento mediante resistenza smontabile.
- MODELLO DESKTOP:**
- Sistema di sicurezza in caso di sollevamento del blocco.
- MODELLO PIEDISTALLO:**
- Riscaldamento mediante resistenza smontabile.
 - Basi con porta.
 - Mirino di livello.
 - Rubinetto di svuotamento.

	MODELLO	CÓDIGO	CESTELLI	CAPACITÀ VASCA (L)			POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	TENSIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
				TOTALE	OLIO	ZONA FREDDA				
TAVOLO										
	FE-4	19004652	1	4			3,00	230 V - 1+N	175x485x270	-
	FE-6	19004713	1	6			4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-
		19004709	1	6			4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-
	FE-8	19004728	1	8			6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-
		19004749	1	8			6,00	230 V - 1+N	355x485x270	-
CON PIEDISTALLO										
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	-	355x520x850	-
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	-	430x585x850	-

Fry-tops



Caratteristiche generali

- Modelli con piastre lisce, rigate e miste (1/2 lisce + 1/2 rigate).
- Modelli elettrici: Modelli a riscaldamento elettrico mediante resistenze eschermate in acciaio inossidabile; temperatura controllata mediante termostato, tra 50 e 310 °C.
- Gas: Bruciatore in acciaio inossidabile con fiamma pilota di accensione. Versioni con valvola a cal con funzionamento mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Le piastre a un modulo sono dotate di due zone di riscaldamento indipendenti.
- Cassetto antigoccia estraibile.

SUPPLY	MODELLO	GAS	CODICE	Hz	PIASTRA		POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€	
					ZONE	TIPO				
Controllo tramite termostato (100 a 300°C)										
	CI-FTG604T 1 S	LPG NG	19102967 19106482	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG604T 1 R	LPG NG	19106483 19106484	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG608T 2 S	LPG NG	19103041 19106537	50	2	S	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 R	LPG NG	19106538 19106539	50	2	R	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 SR	LPG NG	19106540 19106541	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
Modelli con valvola a gas max-min (solo per piastre in acciaio dolce)										
	CI-FTG604T 1 V S	LPG NG	19103419 19106485	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG604T 1 V R	LPG NG	19106534 19106536	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG608T 2 V S	LPG NG	19103418 19106542	50	2	S	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 V R	LPG NG	19106543 19106544	50	2	R	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 V SR	LPG NG	19106546 19106547	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
Controllo tramite termostato (100 a 300°C) e piastra riscaldante al cromo										
	CI-FTG604T 1 C S	LPG NG	19106575 19106576	50	1	C S	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG604T 1 C R	LPG NG	19106577 19106579	50	1	C R	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG608T 2 C S	LPG NG	19106580 19106581	50	2	C S	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 C R	LPG NG	19106582 19106583	50	2	C R	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 C SR	LPG NG	19106584 19106585	50	2	C SR	30	15	800x650x290	-
Controllo tramite termostato										
	CI-FTE604T 1 S	-	19103030	50/60	1	S	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE604T 1 R	-	19106551	50/60	1	R	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE608T 2 S	-	19103402	50/60	2	S	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 R	-	19106563	50/60	2	R	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 SR	-	19106574	50/60	2	SR	30	10	800x650x290	-
Controllo tramite termostato e piastra riscaldante al cromo										
	CI-FTE604T 1 C S	-	19106586	50/60	1	C S	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE604T 1 C R	-	19106587	50/60	1	C R	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C S	-	19106588	50/60	2	C S	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C R	-	19106589	50/60	2	C R	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C SR	-	19106590	50/60	2	C SR	30	10	800x650x290	-

Fry top a gas

Fry top elettriche

Salamandre



Salamandre ultrarapide

- Ottimale uniformità di cottura, garantita dai deflettori riprogettati e da un perfetto posizionamento.
- 20 secondi per raggiungere la temperatura massima dall'accensione; max. 5 secondi per l'attivazione.
- Vaschette di raccolta dei liquidi rimovibili in acciaio cromato e griglie con maniglie atermiche.
- Possibilità di montaggio a muro.
- Pannello di controllo riprogettato per la massima funzionalità.
- Maniglia isolata con distanziale in bachelite e schermatura migliorata delle superfici esterne.
- I modelli a contatto contengono una barra di rilevamento della piastra per l'accensione e lo spegnimento automatico.

MODELLO	CODICE	GRIGLIE		TENSIONE (kW)	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		ZONE DI COTTURA	COTTURA (mm)				
SEQ 60-4	19107720	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-
Contact models*							
SEQ 60-4 T	19107717	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-

* Le salamandre a contatto ultra veloci offrono le massime prestazioni grazie alla cottura a infrarossi generata da resistenze in tungsteno e alla protezione mediante piastra in vetroceramica. Perfette per un uso intensivo, soddisfano i più alti requisiti di velocità ed efficienza e sono ideali per gli chef più esigenti e attenti ai consumi.



Salamandre tradizionali

- Acciaio inox AISI 304 satinato.
- Elementi riscaldanti inclinabili in Incoloy, facili da pulire, nel piano mobile superiore.
- Vaschette di raccolta e griglie cromate rimovibili, con maniglia resistente alle alte temperature.
- Possibilità di fissaggio al muro.
- La migliore usabilità grazie al pannello di controllo riprogettato.
- Maniglia isolata mediante un distanziale in bachelite e una maggiore schermatura delle superfici per un'elevata sicurezza.
- Versione salamandra compatta monozona SEC 40 o a doppia zona di cottura nei modelli SEC 60.

MODELLO	CODICE	GRIGLIE		TENSIONE (kW)	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		ZONE DI COTTURA	COTTURA (mm)				
SEC 40-0	19107712	1	400x350	220-240 1~	2	400x550x500	-
SEC 60-4	19107716	2	600x350	380-415 3N~	4	600x550x500	-



Salamandre leggere

- Acciaio inox AISI 430.
- Coperchio mobile con angoli saldati a 90°.
- Maniglia in plastica con base fenolica (bachelite).
- Elementi riscaldanti inclinabili e facili da pulire.
- Contenitori per la raccolta dei liquidi e griglie in acciaio cromato rimovibili.
- Vaschette di raccolta e griglie cromate rimovibili per la pulizia.
- Due zone di cottura indipendenti.

MODELLO	CODICE	GRIGLIE		TENSIONE (kW)	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		ZONE DI COTTURA	COTTURA (mm)				
SEL 60-4	19107719	2	600x350	400 2N~	4,0	600x450x500	-



Accessori

Supporti per il fissaggio al muro delle salamandre



MODELLO	CODICE	€
SS-60	19036364	-

Griglie | Grill basco




Caratteristiche generali

- Offre una cottura di precisione con brace naturale. Può essere utilizzato anche come elemento di show cooking per cucinare davanti al cliente.
 - Mobile progettato per installazione a parete.
 - Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI-310 di 3 mm di spessore con bordi arrotondati per una semplice pulizia.
 - Dotato di 4 piedini regolabili in altezza e quattro ruote..
 - Schienale posteriore per nascondere il sistema di guida e facilitare la pulizia.
 - Include guida della griglia, sistema di contrappeso e griglia superiore fissa.
 - Include una seconda griglia fissata sulla parte superiore per il controllo della temperatura del prodotto.
 - Tutte le griglie sono rimovibili per una facile pulizia.
 - Apertura della griglia sollevata sopra il piano di lavoro per avvicinare il più possibile la griglia alla brace e assorbire la produzione di calore per ottenere una maggiore efficienza.
 - Pavimento interno della griglia protetto da mattoni refrattari per isolare e concentrare il calore e migliorare l'efficienza.
 - Lavabi nella vasca per una facile rimozione delle ceneri.
 - Include un cassetto raccogli cenere per griglia.
 - Ventilazione nella parte superiore per una distribuzione ottimale della temperatura.
 - Griglia realizzata in acciaio inox.
 - Griglia di cottura regolabile in altezza tramite manovella sul davanti, che permette di cucinare a diverse intensità per raggiungere il punto perfetto di cottura. Include un contrappeso per far funzionare con delicatezza l'azionamento della regolazione.
 - Griglia di grandi dimensioni per una maggiore versatilità.
- Accessorio opzionale:**
- Carrello per carbone
 - Cassetto in acciaio inox con la parte superiore rinforzata.
 - Ha quattro ruote per facilitarne gli spostamenti.
 - Progettato per conservare il carbone per alimentare il grill basco a metà servizio in modo più comodo.
 - Zona inferiore con porta (senza ripiano né mensola), destinata ad alloggiare un carrello per il carbone (opzionale) o altro carrello della proprietà.
 - Base con taglio nella parte inferiore posteriore per preservare l'eventuale zoccolo a parete.
 - Mobile con rivestimento in acciaio inox fino al pavimento.
 - Include vassoio per la raccolta del grasso, facilmente smontabile senza attrezzi.
 - La griglia è inclinata di 5°. In questo modo il grasso può scivolare per capillarità lungo la griglia fino al vassoio di raccolta del grasso. Si evita la caduta di grasso sulla brace, la generazione di scintille e l'alterazione della cottura del cibo.
 - Consente lo stoccaggio del carbone in una zona esterna che non influisce sull'igiene delle aree di manipolazione degli alimenti.
 - Misure: 370 x 380 x 536 mm.
 - Capacità interna: 48 litri.

MODELLO	CODICE	GRIGLIE DIMENSIONI (mm)	POTENZA IN CARBONE EQUIVALENTE (kW)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	POTENZA ELETTRICA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€	
	BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	0,025	800x870x1.500	-
	BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600x870x1.500	-

Accessorio: Carrello per carbone

MODELLO	CODICE	CAPACITÀ (LIT.)	DIMENSIONI (mm)	€	
	CBGF	19048692	48	370x380x536	-

Griglie | Robata



Caratteristiche generali

- Nella cucina giapponese, robatayaki si riferisce a cibi preparati davanti ai clienti, dove gli ingredienti, solitamente messi sugli spiedini, sono cotti lentamente alla griglia su braci di carbone, come il barbecue.
- Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore con bordi arrotondati per una semplice pulizia.
- Bordo rialzato per consentire la cottura a filo con il barbecue, senza sovrastruttura.
- Base in acciaio spesso refrattario per supportare il carbone, con fori per migliorare la circolazione dell'aria e permettere una migliore combustione.
- Lavabi nella vasca per una facile rimozione delle ceneri.
- Vasca isolata con 30 mm di lana di roccia per evitare perdite di temperatura e migliorare l'ergonomia del lavoro.
- Involucro esterno separato dalla vasca, in acciaio inox, con fori per consentire un flusso d'aria esterna che migliora la dissipazione del calore.
- Include 1 o 2 cassette per la raccolta della cenere.

Modello mobile centrale

- Robata su un mobile in acciaio inox per un utilizzo indipendente.
- Permette di lavorare da entrambi i lati.
- Superficie del piano di lavoro libera per 150 mm su entrambi i lati della robata, per lavorare.
- Fornita di 4 ruote (2 con freni).
- Include telaio laterale a cerniera per contenere le vaschette GN 1/9.
- Dispone di due grandi cassette con guide rinforzate per uso polivalente.
- Sovrastruttura profilata in acciaio inox a 3 diversi livelli.
- 82 mm per la cottura
- 239 mm per la cottura lenta del nucleo
- 396 Mm per conservare/preriscaldare il prodotto.
- Include staffe regolabili a distanza per posizionare spiedini di diversa lunghezza.
- La sovrastruttura è smontabile, senza bisogno di attrezzi, permettendo una cottura a filo del barbecue.

Modelli soprapiano

- Robata progettata per essere installata su mobili della proprietà.
- Altezza del piano di lavoro di appoggio del mobile di 570 mm per consentire un' altezza di lavoro di 900 mm.
- Nel caso in cui si appoggi contro una parete (sia sul posto che alloggiata in una cavità del piano di lavoro) è consigliabile lasciarla ad una distanza di 5 cm dalle estremità per permettere la dispersione del calore.

Accessori:

- Attizzatoio per la gestione della brace.
- Griglia in rete in acciaio inox per la cottura dei cibi senza spiedini.
- Griglia in acciaio inox per la cottura e la marchiatura della carne.

	MODELLO	CODICE	GRIGLIE DIMENSIONI (mm)	LIVELLI DELLA SOVRASTRUTTURA	POTENZA IN CARBONE EQUIVALENTE (KW)	DIMENSIONI (mm)	€
	RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590x450x330	-
	RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107x450x330	-
	RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107x850x900	-

Accessori

DESCRIZIONE	CODICE	€
ATTIZZATOIO	19048789	-
GRIGLIA RETE INOX	19048690	-
GRIGLIA INOX PER MARCHIATURA DELLA CARNE	19048691	-



Macchine per grande
produzione.

Macchine per grande produzione

Pentole

Pentole cilindriche fisse	095
Pentole cilindriche fisse con mescolatore.....	097
Pentole cilindriche basculanti	099
Pentole rettangolari fisse	101
Pentole rettangolari fisse Gastronorm	103
Pentole rettangolari basculanti automatiche con mescolatore e monitor PLC	105

Pentole ribaltabili

Brasiere ribaltabili semplici motorizzate	107
Brasiere ribaltabili automatiche su strutture	109

Cuocitori automatici.....	111
----------------------------------	------------

Pentole cilindriche fisse



Caratteristiche generali

- Pentola con struttura e recipiente cilindrico, ideale per essere posizionata in zone di passaggio di dimensioni ridotte in cui apparecchiature con bordi e superfici angolate possono creare problemi ergonomici e di movimento, permettendo di lavorare comodamente da diverse angolazioni.
 - Vasca con fondo in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore da 20/10 a 40/10, anche adatta per prodotti particolarmente acidi.
 - Pareti in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 40/10. Intercapedine nelle versioni indirette.
 - Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, molle di bilanciamento e impugnatura atermica.
 - Struttura portante in acciaio inossidabile AISI 304.
 - Rivestimenti esterni in AISI 304 satinato.
 - Dispone di piedini regolabili in acciaio inossidabile.
 - Isolamento termico garantito dai pannelli in fibra ceramica ad alta densità.
 - Foro di scarico della vasca con filtro estraibile.
 - Rubinetto di scarico frontale a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante.
 - Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
 - Valvola manuale per lo svuotamento dell'aria della camera per la depressurizzazione durante il riscaldamento.
 - L'acqua entra nella vasca tramite un rubinetto di riempimento, con uscita orientabile.
 - Riscaldamento:
 - GAS:
 - Bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile.
 - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
 - Grata di scarico del fumo.
 - Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia (versione diretta).
 - ELETTRICO INDIRETTO:
 - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
 - Termostato di sicurezza con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
 - Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
 - Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
- VAPORE INDIRETTO:
- Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice, che consente una immissione graduale del vapore in intercapedine.
 - Apparecchiature con riscaldamento indiretto: controllo pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione manuale e manometro.
 - Le versioni a pressione o autoclave permettono di accelerare i cicli di cottura quotidiani. Sono dotate di guarnizione di tenuta in silicone alimentare, fascette per la chiusura ermetica e valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar.

MODELLO	CODICE	POTENZA (kW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
PENTOLE CILINDRICHE A GAS					
Gas con riscaldamento diretto					
MCG-300	19003043	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gas con riscaldamento diretto a pressione					
MCG-300 A	19003041	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gas con riscaldamento indiretto					
MCIG-200	19003078	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gas con riscaldamento indiretto a pressione					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1.390x1.479x1.020	-
PENTOLE CILINDRICHE ELETTRICHE					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MCIE-200	19003076	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1.360x1.300x1.000	-
Elettriche con riscaldamento indiretto a pressione					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1.360x1.300x1.000	-

Options

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
 GF-M	19084528	Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316	-
 VM-M	19084529	Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304	-
 TD-M	19084539	Tubo flessibile con doccia	-
 DA-M	19084530	Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine	-
 CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-

Accessori

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestelli di 1/2 per pentola da 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 cestelli di 1/2 per pentola da 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestelli di 1/4 per pentola da 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestelli di 1/4 per pentola da 500 L	-

Pentole cilindriche fisse con mescolatore




Caratteristiche generali

- Vasca con fondo in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore da 20/10 a 40/10, anche adatta per prodotti particolarmente acidi.
- Pareti della vasca di cottura in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
- Foro di scarico della vasca con filtro estraibile.
- Rubinetto di scarico frontale di 2" a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante.
- Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inossidabile AISI 304.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, dotato di cremagliera in acciaio cromato con precarico molle e impugnatura atermica.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
- 2 versioni:
 - . Versione normale: valvola di sicurezza a molla tarata a 0,5 bar.
 - . Versione autoclave: giunto di fissaggio in silicone alimentare, fascette per la chiusura ermetica del coperchio e valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar.
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 30/10 montata su piedini di acciaio regolabili per la stabilità.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10.
- Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.
- Rivestimento con foro tecnico rimovibile per permettere una facile ispezione delle parti interne.
- Isolamento termico garantito dai pannelli in fibra ceramica ad alta densità.
- Sistema di mescolamento:
 - . Mescolatore in acciaio inossidabile AISI 316 con velocità di rotazione regolabile tra 7 e 28 g/m con una forza fino a 386 N·m
 - . Possibilità di inversione del senso di marcia con selettore elettronico.
 - . Mescolatore rimovibile per facilitare le operazioni di pulizia ed estrazione del prodotto
 - . Mescolatore dotato di bracci radiali in acciaio inossidabile e pale in Teflon ceramica.
- Riscaldamento:
 - . Elettrico indiretto con intercapedine:
 - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
- Termoregolazione e temporizzazione elettronica della temperatura e del tempo di processo.
- Termostato di sicurezza delle resistenze con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
- Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico con sonde.
- Controllo di pressione intercapedine tramite pressostato di lavoro e valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.
- Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
 - . Vapore indiretto con intercapedine:
 - Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola di contropressione, che permette una immissione graduale del vapore nell'intercapedine.
 - Controllo della pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.
 - Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.

MODELLO	CODICE	POTENZA (kW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
PENTOLE CILINDRICHE ELETTRICHE CON MESCOLATORE					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-
Elettriche con riscaldamento indiretto a pressione					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-

Options

	MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
	GF-M	19084528	Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316	-
	VM-M	19084529	Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flessibile con doccia	-
	DA-M	19084530	Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine	-
	CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-

Pentole cilindriche basculanti



Caratteristiche generali

- Pentola basculante automatica con colonne di carico laterali. L'oscillazione della vasca facilita il passaggio degli alimenti solidi. Costituisce la risorsa più semplice e immediata per la cottura di elevate quantità.
 - Vasca di cottura con fondo in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore da 20/10 a 40/10 e intercapedine in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
 - Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, molle di bilanciamento, impugnatura atermica e coperchio isolato su richiesta.
 - Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
 - Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
 - Mescolatore orientabile in ottone cromato con acqua calda e fredda.
 - Valvola di sicurezza a peso tarata a 0,5 bar.
 - Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 30/10 montata su alloggiamento.
 - Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato. Isolamento termico garantito dai pannelli in fibra ceramica ad alta densità.
 - Sistema di ribaltamento automatico tramite attuatore automatico
 - Sistema di blocco automatico del riscaldamento nella fase di inclinazione
 - Riscaldamento:
 - GAS:
 - Bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile.
 - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
 - Grata di scarico del fumo.
 - Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia (versione diretta).
 - Elettrico indiretto:
 - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
 - Termostato di sicurezza con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
 - Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
 - Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
- VAPORE INDIRETTO:**
- Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice, che consente una immissione graduale del vapore in intercapedine.
 - Apparecchiature a riscaldamento indiretto: controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.

MODELLO	CODICE	POTENZA (kW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
PENTOLE CILINDRICHE BASCULANTI A GAS					
Gas con riscaldamento diretto					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
Gas con riscaldamento indiretto					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
PENTOLE CILINDRICHE BASCULANTI ELETTRICHE					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2.050x1.370x1.300	-
PENTOLE CILINDRICHE BASCULANTI A VAPORE					
Vapore con riscaldamento indiretto					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2.050x1.370x1.300	-

Options

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
 GF-M	19084528	Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316	-
 VM-M	19084529	Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304	-
 TD-M	19084539	Tubo flessibile con doccia	-
 DA-M	19084530	Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine	-
 CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-

Accessori

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
 FBM-150	19084533	Filtro ugello di scarico per pentola da 100-150 L	-
 FBM-200	19084534	Filtro ugello di scarico per pentola da 200 L	-
 FBM-300	19084535	Filtro ugello di scarico per pentola da 300 L	-
 FBM-500	19084536	Filtro ugello di scarico per pentola da 500 L	-
CM-2200	19084524	Kit 2 cestelli di 1/2 per pentola da 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 cestelli di 1/2 per pentola da 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestelli di 1/4 per pentola da 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestelli di 1/4 per pentola da 500 L	-

Pentole rettangolari fisse



Caratteristiche generali

- Pentola di forma rettangolare con vasca cilindrica. Si può montare singolarmente o a batteria. Grazie alla sua solidità e funzionalità è adatta per un uso prolungato e continuativo.
- Vasca di cottura con fondo in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore da 20/10 a 40/10 e pareti in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
- Foro di scarico della vasca con filtro estraibile.
- Rubinetto di scarico frontale a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, dotato di cremagliera in acciaio cromato con precarico molle e impugnatura atermica.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
- 2 versioni:
 - . Versione normale: valvola di sicurezza a molla e a peso (secondo la capacità della macchina) tarata a 0,5 bar.
 - . Versione autoclave: giunto di fissaggio in silicone alimentare, fascette per la chiusura ermetica del coperchio. Valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 30/10 montata su piedini di acciaio regolabili per la stabilità.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10.
- Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.
- Riscaldamento:
 - GAS:
 - Bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile.
 - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
 - Grata di scarico del fumo.
 - Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia (versione diretta).
 - ELETTRICO INDIRETTO:
 - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
 - Termostato di sicurezza con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
 - Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
 - Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
 - VAPORE INDIRETTO:
 - Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice, che consente una immissione graduale del vapore in intercapedine.
 - Apparecchiature con riscaldamento indiretto: controllo pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione manuale e manometro.

MODELLO	CODICE	POTENZA (kW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
PENTOLE RETTANGOLARI A GAS					
Gas con riscaldamento diretto					
MRG-300	19001273	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gas con riscaldamento diretto a pressione					
MRG-300 A	19003031	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gas con riscaldamento indiretto					
MRIG-200	19003091	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gas con riscaldamento indiretto a pressione					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1.300x1.400x1.000	-
PENTOLE RETTANGOLARI ELETTRICHE					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MRIE-200	19001414	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1.300x1.400x1.000	-
Elettriche con riscaldamento indiretto a pressione					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1.300x1.400x1.000	-
PENTOLE RETTANGOLARI A VAPORE					
Vapore con riscaldamento indiretto					
MRIV-200	19001424	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1.300x1.400x1.000	-
Vapore con riscaldamento indiretto a pressione					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1.300x1.400x1.000	-

Options

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
 GF-M	19084528	Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316	-
 VM-M	19084529	Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304	-
 TD-M	19084539	Tubo flessibile con doccia	-
 DA-M	19084530	Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine	-
 CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-

Accessori

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestelli di 1/2 per pentola da 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 cestelli di 1/2 per pentola da 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestelli di 1/4 per pentola da 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestelli di 1/4 per pentola da 500 L	-

Pentole rettangolari fisse gastronorm




Caratteristiche generali

- Pentola di forma rettangolare con vasca rettangolare gastronorm. Si può montare singolarmente o a batteria. Grazie alla sua solidità e funzionalità è adatta per un uso prolungato e continuativo.
- Vasca di cottura con fondo in acciaio inossidabile lucido AISI 316 con spessore di 25/10 e pareti in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
- Rubinetto di scarico frontale a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, molle di bilanciamento, impugnatura atermica e possibilità di coperchio isolato su richiesta.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
- Mescolatore orientabile in ottone cromato con acqua calda e fredda.
- Valvola di sicurezza a peso tarata a 0,5 bar.
- Con struttura portante in acciaio inossidabile.
- Dotata di piedino di appoggio in acciaio inossidabile regolabile in altezza e filtro di svuotamento manuale dell'intercapedine.
- Rivestimento esterno in AISI 304. Finemente satinato. Isolamento termico garantito dai pannelli in fibra ceramica ad alta densità.
- Riscaldamento:
 - GAS:
 - Bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile.
 - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
 - Grata di scarico del fumo.
 - Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia (versione diretta).
 - Elettrico indiretto:
 - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
 - Termostato di sicurezza con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
 - Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
 - Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
- VAPORE INDIRETTO:
 - Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice, che consente una immissione graduale del vapore in intercapedine.
 - Apparecchiature con riscaldamento indiretto: controllo pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione manuale e manometro.

MODELLO	CODICE	POTENZA (kW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
PENTOLE RETTANGOLARI GN A GAS					
Gas con riscaldamento diretto					
MGNG-280	19084264	35	280	1.400x900x850	-
Gas con riscaldamento indiretto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1.000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1.400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2.000x900x850	-
PENTOLE RETTANGOLARI GN ELETTRICHE					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1.000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1.400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2.000x900x850	-
PENTOLE RETTANGOLARI GN A VAPORE					
Vapore con riscaldamento indiretto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1.000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1.400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2.000x900x850	-

Options

	MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
	GF-M	19084528	Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316	-
	VM-M	19084529	Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flessibile con doccia	-
	DA-M	19084530	Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine	-
	CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-

Pentole rettangolari basculanti automatiche con mescolatore e monitor PLC



Caratteristiche generali





- Fondo del recipiente in acciaio inossidabile AISI 316 lucido, adatto per prodotti particolarmente acidi, con spessore da 20/10 a 40/10.
- Pareti della vasca di cottura in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
- Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inossidabile AISI 304.
- Foro di scarico della vasca con filtro estraibile (opzionale).
- Rubinetto di scarico frontale a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante (opzionale).
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, dotato di cremagliera in acciaio con precarico molle e impugnatura atermica.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di depressurizzazione dell'intercapedine per la fuoriuscita dell'aria durante la fase di riscaldamento.
- Mescolatore orientabile in ottone cromato con acqua calda e fredda.
- Valvola di sicurezza a molla tarata a 0,5 bar.
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 40/10 montata su piedini di acciaio regolabili per la stabilità e fascetta per il fissaggio al suolo.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10
- Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.
- Mescolatore rimovibile in acciaio inossidabile AISI 316 con velocità di rotazione regolabile tra 7 e 28 g/m con una forza fino a 386 N·m.
- Possibilità di inversione del senso di marcia con selettore elettronico.
- Bracci radiali in acciaio inossidabile e pale di raschiatura in teflon ceramica.
- Monitor PLC:
 - . Permette di gestire e personalizzare fino a 100 programmi di cottura modificabili, anche durante il funzionamento.
 - . Dotato di display touch screen e controlli manuali per l'azionamento e il carico acqua, l'inclinazione e il movimento del mescolatore.
 - . Dotato di segnali acustici e messaggi di avvertimento (gialli) per le operazioni corrette o allarmi (rossi) in caso di mal funzionamento.
 - . Tutti i parametri sono personalizzabili, visualizzabili e modificabili anche durante la cottura (nome, attesa/carico acqua, tempi, temperature, sonde, velocità di mescolatura, tempo, ecc.)
- Riscaldamento:
 - . Gas con riscaldamento indiretto:
 - . Accensione tramite piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
 - . Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile AISI 304.
 - . Grata di scarico dei fumi.
 - . Set di ugelli per vari tipi di gas.
 - . Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
 - . Controllo di pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.
 - . Elettrico con riscaldamento indiretto:
 - . Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche.
 - . Termostato di sicurezza resistente con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
 - . Controllo della temperatura (50 °C – 120 °C).
 - . Vapore con riscaldamento indiretto:
 - . Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola di contropressione, che permette una immissione graduale del vapore nell'intercapedine.
 - . Controllo della pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.

MODELLO	CODICE	POTENZA (kW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
Gas con riscaldamento indiretto					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Vapore con riscaldamento indiretto					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1.976x1.835x1.140	-

Options

	MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
	GF-M	19084528	Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316	-
	VM-M	19084529	Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flessibile con doccia	-
	DA-M	19084530	Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine	-
	CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-

Accessori

	MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
	FBM-150	19084533	Filtro ugello di scarico per pentola da 100-150 l	-
	FBM-200	19084534	Filtro ugello di scarico per pentola da 200 l	-
	FBM-300	19084535	Filtro ugello di scarico per pentola da 300 l	-
	FBM-500	19084536	Filtro ugello di scarico per pentola da 500 l	-

Brasiere ribaltabili semplici motorizzate



Caratteristiche generali

- Pareti della vasca di cottura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Base in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 10 mm.
Opzione: base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio).
- Vasca di cottura con finitura antiaderente e microsferiche in ceramica.
- Inserimento dell'acqua nella vasca attraverso un rubinetto monoforo.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 10/10, dotato di cerniera in acciaio cromato con precarico a molla e manico in acciaio inossidabile.
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 20/10 montata su piedini di acciaio regolabili per il livellamento.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10.
- Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 20/10.
- Inclinazione automatica motorizzata. Include un sistema ribaltabile manuale in caso di guasto.
- Blocco automatico in caso di guasto del sistema.
- Riscaldamento:
 - GAS DIRETTO:**
 - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
 - Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile AISI 304.
 - Grata di scarico dei vapori.
 - Set di ugelli per vari tipi di gas.
 - Termostato di sicurezza.
 - Rubinetto con valvola di sicurezza dotata di termocoppia.
- Regolazione della temperatura da 100°C a 300°C
 - ELETTRICO DIRETTO:**
 - Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche.
 - Termostato di sicurezza delle resistenze con blocco del riscaldamento in caso di sovratemperatura.
 - Controllo della temperatura (50 °C – 260°C).
 - Tensione di alimentazione standard 400V 3N 50/60Hz.

MODELLO	CODICE	POTENZA (kW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
Gas con riscaldamento diretto					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1.200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1.600x900x850	-
Elettriche con riscaldamento diretto					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1.200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1.600x900x850	-

Opzioni

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	€
*	COMPOUND	Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasiera da 150 L	-
*	COMPOUND	Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasiera da 200 L	-

(*) Consultare la versione.

Brasiere ribaltabili automatiche su strutture



Caratteristiche generali

- Base e pareti della vasca di cottura in acciaio inossidabile AISI 304;
 - Modelli SBGA e SBEA: base in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore di 10 mm. Optional: 12 mm di base composta (9 mm ferro + 3 mm acciaio).
 - Modelli SBGAX e SBEAX: base in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore di 15 mm. Optional: 15 mm di base composta (12mm ferro + 3mm acciaio).
 - Vasca di cottura con finitura antiaderente e microsferi in ceramica.
 - Inserimento dell'acqua nella vasca attraverso un rubinetto monoforo.
 - Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 10/10, dotato di cerniera in acciaio cromato con precarico a molla e manico in acciaio inossidabile.
 - Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 40/10 montata su piedini di acciaio regolabili per il livellamento.
 - Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10.
 - Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.
 - Inclinazione automatica con azionamento idraulico nell'asse anteriore
 - Blocco automatico in caso di guasto del sistema.
 - Sistema di riscaldamento elettrico:
- GAS DIRETTO:**
- Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota (versioni SBGAX e SBEAX).
 - Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile AISI 304.
 - Grata di scarico dei vapori.
 - Set di ugelli per vari tipi di gas.
 - Termostato di sicurezza.
 - Rubinetto con valvola di sicurezza dotata di termocoppia.
- Regolazione della temperatura da 100°C a 250°C.
- ELETTRICO DIRETTO:**
- Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche.
 - Termostato di sicurezza delle resistenze con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
 - Controllo della temperatura (100°C – 250°C).
 - Tensione di alimentazione standard 400V 3N 50/60Hz.

MODELLO	CODICE	POTENZA (kW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
Gas con riscaldamento diretto					
SBGA-150	19085078	33,04	150	1.600x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	200	2.000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1.420x1.840x1.350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1.420x1.840x1.350	-
Elettriche con riscaldamento diretto					
SBEA-150	19085085	15,4	150	1.600x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	200	2.000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1.420x1.840x1.350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1.420x1.840x1.350	-

Scelte

CODICE	MODEL	DESCRIZIONE	€
*	COMPOUND	Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasieri da 130 e 150 L	-
*	COMPOUND	Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasieri da 165, 200 e 210 L	-
*	COMPOUND	Base composta di 15 mm (12mm ferro + 3mm acciaio) per brasieri da 300 e 400 L	-
19084539	TD-M	Tubo flessibile con doccia	-

(*) Controlla la versione.

Cuocitori automatici



Caratteristiche generali

- Vasca totalmente in acciaio inossidabile AISI 316 satinato.
- Cestelli in acciaio inossidabile AISI 316 satinato.
- Sforatore e rubinetto per uscita e scarico.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, dotato di cremagliera in acciaio con precarico molle e impugnatura atermica.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
- Mescolatore orientabile in ottone cromato con acqua calda e fredda.
- Valvola di sicurezza a peso tarata a 0,5 bar.
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 20/10 su piedini di acciaio regolabili da 150 mm a 180 mm.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore 10/10.
- Ripiano satinato in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.

- Dotata di controlli digitali con 3 display a 4 cifre, che permettono di configurare i valori di temperatura da 20 °C a 110 °C.
- Possibilità di configurare il tempo di cottura inteso come tempo di immersione del cestello con intervallo minimo di 1 secondo.
- Indicatore acustico luminoso di avviso della fine del ciclo di cottura.
- Blocco cottura con reintegro di acqua temporizzato a fine cottura.
- Sollevamento del cestello automatico a fine cottura.
- Possibilità di regolazione della posizione del cestello: primo sgocciolamento e scarico o scarico diretto frontale.
- Riscaldamento:

GAS CON RISCALDAMENTO DIRETTO:

- Accensione tramite piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile AISI 304.
- Grata di scarico dei fumi.
- Set di ugelli per vari tipi di gas.

- Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia.
- Termostato di sicurezza contro la sovratemperatura e mancanza di acqua.

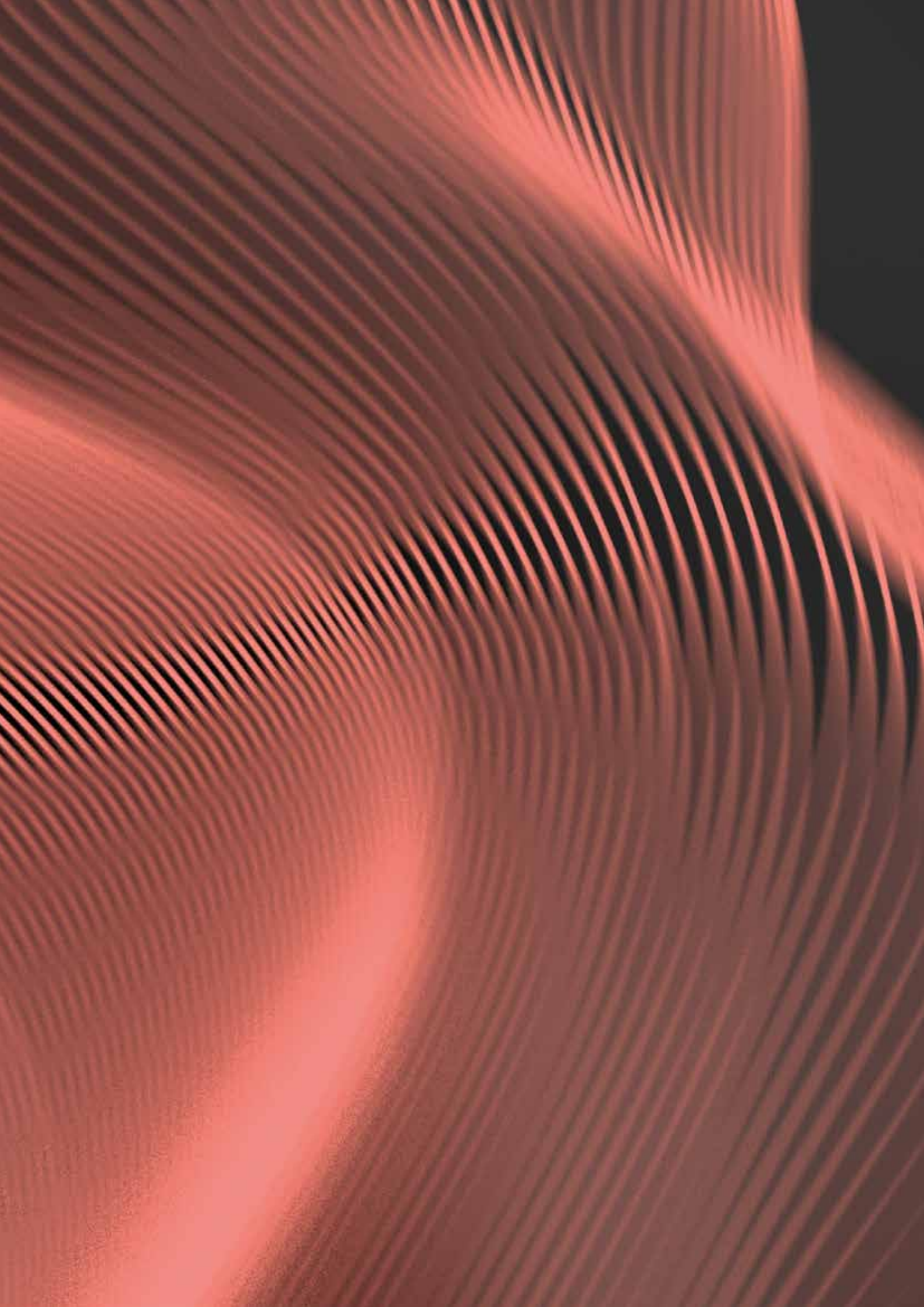
ELETTRICO CON RISCALDAMENTO INDIRETTO:

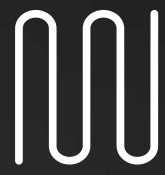
- Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche.
- Termostato di sicurezza resistente con blocco del riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
- Controllo della temperatura (50 °C – 120 °C).
- Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.

VAPORE CON RISCALDAMENTO INDIRETTO CON INTERCAPEDINE:

- Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inossidabile AISI 304.
- Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con elettrovalvola di contropressione, che permette una immissione graduale del vapore nell'intercapedine.
- Controllo di pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.

MODELLO	CODICE	POTENZA (kW)	VASCHE		DIMENSIONI (mm)	€
			QUANTITÀ	CAPACITÀ (L)		
Gas con riscaldamento diretto						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Elettriche con riscaldamento diretto						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1.250x1.000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1.800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Vapore con riscaldamento indiretto						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-





Forni






La nuova
era della
cottura
intelligente.

Forni

Forni Compact - iKORE Kompact.....	129
Forni combinati industriali - iKORE.....	133
— Advance.....	133
— Concept.....	147
Confezionatrici sottovuoto.....	161
Set-ups.....	163
— Forni sovrapposti.....	163
— Colonna "Cook & Chill".....	164
Cura e manutenzione	167
Altri accessori	169

 **STOCK** Questo vale per i Modelli a 50 Hz.

Funzioni e caratteristiche

La nuova era della cottura intelligente



User experience

Un prodotto pensato per lo chef

Progettato dall'inizio alla fine pensando alle esigenze dei professionisti e riconosciuto come uno dei forni più intuitivi sul mercato, è il perfetto equilibrio tra qualità, efficienza e comfort.



Cottura intelligente

È intelligenza, non magia

Dotato di intelligenza digitale e tecnologica per standardizzare i processi culinari nel modo più produttivo grazie a iCooking, iFunctions e Multitray.



Design robusto

Pensato per durare a lungo

Realizzato interamente in acciaio inox (AISI 304), componenti elettrici CE e protezione dall'acqua IPX5, per resistere e affrontare qualsiasi sfida culinaria con le massime esigenze.



Sicurezza alimentare

L'igiene prima di tutto

Sistema HACCP, decalcificazione programmata del boiler, lavaggio automatico efficiente con oltre 6 programmi e molto altro ancora per garantire sempre il benessere del consumatore.



Aperto tramite FagorKconnect



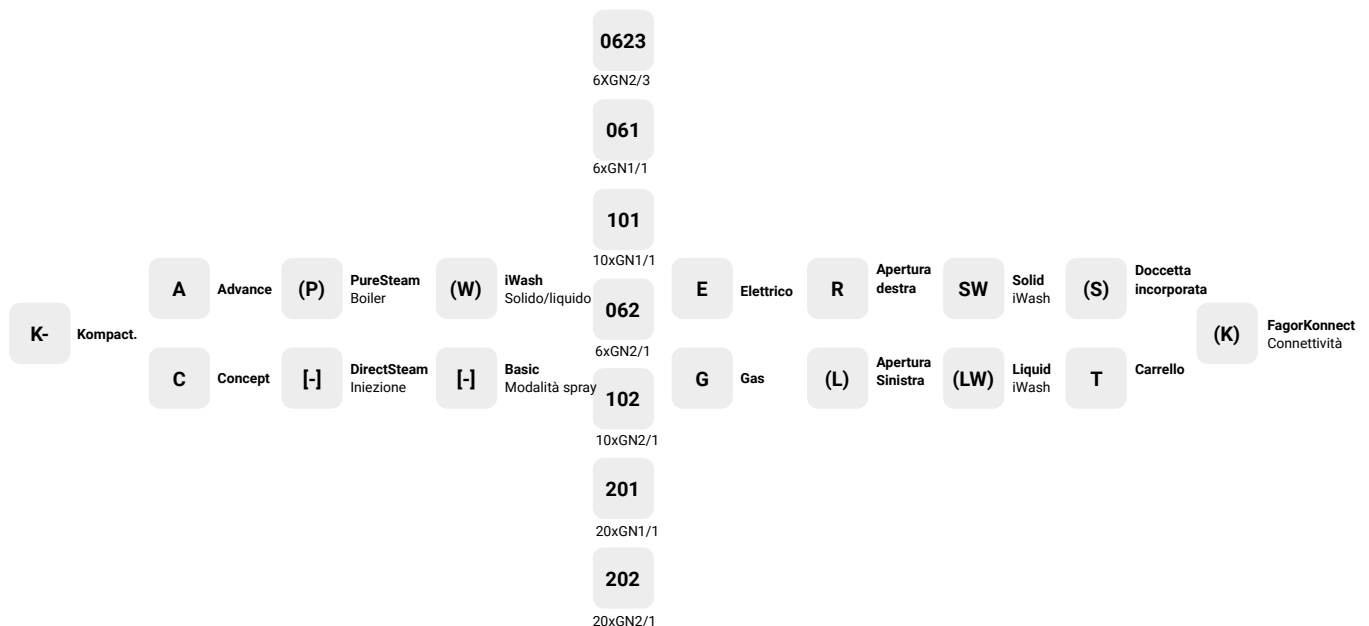
Controllo delle temperature

I tuoi risultati di cottura desiderati

Precisione totale nella camera di cottura grazie al sensore di umidità e distribuzione uniforme del calore con il sistema di ventilazione bidirezionale a 6 velocità.

Nomenclatura

Forni iKORE



Gamma configurabile

Personalizzato secondo i gusti

ADVANCE

Cottura di qualità, efficienza e intelligenza.

Per i più rivoluzionari, quelli che perseguono l'innovazione attraverso la tecnologia più avanzata in un mondo culinario pieno di creatività.



Prestazioni	APW	AP	AW	A
PureSteam (boiler) Generatore di vapore puro al 100%, con decalcificazione programmata.	•	•	-	-
DirectSteam (iniezione)	-	-	•	•
iClima Gestione e regolazione dell'umidità effettiva della camera con una precisione dell'1%.	•	•	•	•
EZ Sensor Sonda al cuore di temperatura multipoint.	•	•	•	•
Multiprobe Possibilità di utilizzare fino a 3 sonde nello stesso processo di cottura: EZ sensor + 2 sonde esterne (SV/ST)	◦	◦	◦	◦
Funzioni				
FagorCookingCenter (archivio delle ricette)	•	•	•	•
mCooking - Modalità di cottura manuali: Vapore basso e ultra (30-130 °C), misto (30-300 °C) e convezione (30-300 °C)	•	•	•	•
iCooking Ricette intelligenti configurabili con regolazione automatica delle fasi e dei parametri.	•	•	•	•
iFunctions Processi di cottura intelligenti con regolazione automatica delle fasi e dei parametri.	•	•	•	•
Multitray Sistema di gestione della cottura a tempo e teglia nello stesso clima.	•	•	•	•
Controllo				
FagorTouch Display TFT capacitivo in vetro da 10,1 pollici (7" nel forno 0623 e versioni Kompact)	•	•	•	•
EasyCooking Interfaccia personalizzata dal proprietario con controllo dell'utente e password.	•	•	•	•
Igiene				
iWash SW Sistema di pulizia efficiente con detergente e brillantante solido.	•	-	•	-
iWash LW Sistema di pulizia efficiente con detergente liquido e possibilità di esecuzione a distanza.	◦	-	◦	-
Doccetta retrattile con uso manuale incorporato.	◦	◦	◦	◦
HACCP disponibile da remoto e con USB	•	•	•	•
Connettività				
FagorKonnnect	•	•	•	•
Ethernet / Wi-Fi	•	•	•	•
Porta USB	•	•	•	•

• Di serie.

◦ Optional

- Non disponibile.

CONCEPT

Per i più conservatori, fedeli ai metodi tradizionali della gastronomia, ma alla ricerca delle massime prestazioni in modo semplice e veloce.



Prestazioni	CPW	CP	CW	C
PureSteam (boiler) Generatore di vapore puro al 100%, con decalcificazione programmata.	•	•	-	-
DirectSteam (iniezione)	-	-	•	•
ClimaControl Gestione e regolazione dell'umidità effettiva della camera con una precisione dell'10%.	•	•	•	•
EZ Sensor Sonda al cuore di temperatura multipoint.	•	•	•	•
Monoprobe Possibilità di utilizzare una sola sonda a cottura: EZ sensor o sonda esterna (SV)	◦	◦	◦	◦
Funzioni				
FagorRecipeCenter (archivio delle ricette)	•	•	•	•
mCooking - Modalità di cottura manuali: Vapore basso e ultra (30-130 °C), misto (30-300 °C) e convezione (30-300 °C)	•	•	•	•
Modalità di cottura Ricette preimpostate.	•	•	•	•
Funzioni aggiuntive				
Processi di cottura preimpostati.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Controllo				
FagorDial Display da 2,8" con manopola rotante e pulsanti manuali con visualizzazione a segmenti.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Igiene				
iWash SW Sistema di pulizia efficiente con detergente e brillantante solido.	•	-	•	-
iWash LW Sistema di pulizia efficiente con detergente liquido e possibilità di esecuzione a distanza.	◦	-	◦	-
Doccetta retrattile con uso manuale incorporato.	◦	◦	◦	◦
HACCP disponibile da remoto e con USB	•	•	•	•
Connettività				
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
Porta USB	•	•	•	•

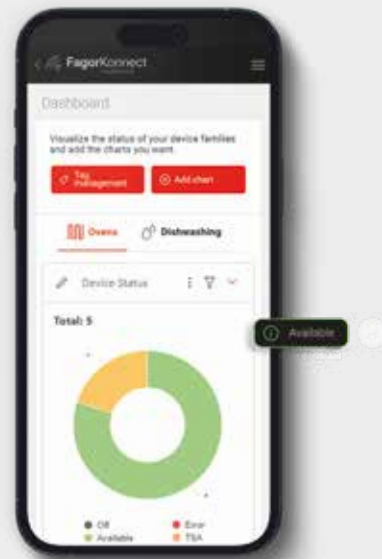


Scopri i numerosi vantaggi offerti da FagorKonnnect e come possono migliorare nello specifico le funzionalità dei nostri forni iKore.



Grafici specifici progettati per l'analisi del forno:

Grafici specializzati per analizzare stato, cotture e lavaggi giornalieri, produttività ed errori, aiutandoti a ottenere una panoramica della tua attività.



Informazioni dettagliate visualizzate in tempo reale:

Otterrai dati come la modalità di cottura, la temperatura o il livello di umidità in tempo reale. Sarai anche in grado di eseguire varie funzioni da remoto, come il lavaggio a distanza e altre operazioni specifiche.

Gestisci e crea le tue ricette

Sarai in grado di gestire i tuoi incassi in un modo efficiente. Puoi creare una ricetta ed esportarla in tutti i tuoi forni, indipendentemente dalla loro posizione.



ADVANCE

iKORE Kompact 061

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
7"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	6 GN1/1	Versione non disponibile
	Separazione tra le guide	47 mm	-
	Potenza elettrica / gas	7,4 kW	-
Alimentazione (di serie)	Frequenza	50/60 Hz	-
	Tensione di serie	380-415V 3N	-
	Larghezza	530 mm	-
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	815 mm (874 mm)	-
	Altezza	760 mm	-
	Peso netto (lordo)	~87Kg (102Kg)	-

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	-	K-APW-061-E SW R K	19103865 STOCK	-	-	-
	Modalità Spray	-	K-AP-061-E R K	19103864	-	-	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	-	K-AW-061-E SW R K	19103863 STOCK	-	-	-
	Modalità Spray	-	K-A-061-E R K	19103862	-	-	-



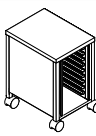
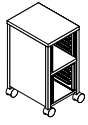


Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera della porta sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
OPZIONI DI TENSIONE			COD. CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	-
	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	-

* Forno non convertibile, solo configurato di serie.

* Versione marittima non disponibile

Accessori K-061

ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CONDENSA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	-
	FCA	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit aspiratore per cappa EXH-K			19103375	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62 mm)	-	850	19103257	-
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62 mm)	x	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	-
	SH-R K 103	-	x	1.030	19103555	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62 mm)	-	1.030	19103554	-
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62 mm)	x	1.030	19103556	-
	MSH-K	Supporto regolabile per collocare un forno iKORE Kompact su un mobile o pedana			19103258	-
KIT DOCCIA ESTERNA	MODELLI	DESCRIZIONE			CODICE	€
	Kit doccia	Kit doccia esterna (non retrattile)			19004504	-
FISSAGGIO	MODELLI	DESCRIZIONE			CODICE	€
	Kit A-11K	Kit fissaggio forno iKORE Kompact			19106481	-

x Incluso

- Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

ADVANCE

iKORE Kompact 101

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali	CAMPO	DATO	Versione	
			ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)		Guide e tipo di teglia	10 GN1/1	Versione non disponibile
		Separazione tra le guide	47 mm	-
Alimentazione (di serie)		Potenza elettrica / gas	12,8 kW	-
		Frequenza	50/60 Hz	-
		Tensione di serie	380-415V 3N	-
		Larghezza	530 mm	-
Dimensioni e peso		Profondità (con maniglia)	815 mm (874 mm)	-
		Altezza	940 mm	-
		Peso netto (lordo)	~100Kg (115Kg)	-

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	-	K-APW-101-E SW R K	19103869	-	-	-
	Modalità Spray	-	K-AP-101-E R K	19103868	-	-	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	-	K-AW-101-E SW R K	19103867	-	-	-
	Modalità Spray	-	K-A-101-E R K	19103866	-	-	-

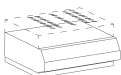
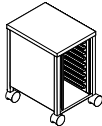
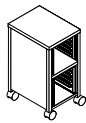


Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera della porta sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
OPZIONI DI TENSIONE			COD. CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	-
	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	-

* Forno non convertibile, solo configurato di serie

* Versione marittima non disponibile

Accessori K-101

ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CONDENSA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	-
	FCA	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit aspiratore per cappa EXH-K			19103375	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62 mm)	-	850	19103257	-
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62 mm)	x	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	-
	SH-R K 103	-	x	1.030	19103555	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62 mm)	-	1.030	19103554	-
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62 mm)	x	1.030	19103556	-
	MSH-K	Supporto regolabile per collocare un forno iKORE Kompact su un mobile o pedana			19103258	-
KIT DOCCIA ESTERNA	MODELLI	DESCRIZIONE			CODICE	€
	Kit doccia	Kit doccia esterna (non retrattile)			19004504	-
FISSAGGIO	MODELLI	DESCRIZIONE			CODICE	€
	Kit A-11K	Kit fissaggio forno iKORE Kompact			19106481	-

x Incluso

- Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

ADVANCE

iKORE 0623

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	6 GN2/3	Versione non disponibile
	Separazione tra le guide	47 mm	-
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica	5,8 kW	-
	Frequenza	50/60 Hz	-
	Tensione di serie	380-415V 3N	-
Dimensioni e peso	Larghezza	660 mm	-
	Profondità (con maniglia)	564 mm (630 mm)	-
	Altezza (con cerniera)	570 mm (600 mm)	-
	Peso netto (lordo)	~66,5 Kg (71,5 Kg)	-


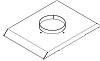




Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	APW-0623-E R SW S K	19079298 STOCK	-	-	-
		-	APW-0623-E R SW K	19106932	-	-	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	AW-0623-E R SW S K	19106933	-	-	-
		-	AW-0623-E R SW K	19079299	-	-	-

Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-
OPZIONI DI TENSIONE			COD. CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-
	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-
	Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Modulo esterno, non incorporato nel forno	0102-0063	-

Accessori 0623

ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CONDENSA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-
	FCA	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit aspiratore per cappa EXH-23			19096418	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	SH-23	-	-	850	19058933	-
	SH-23-R	-	x	850	19058940	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68 mm)	-	850	19058941	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68 mm)	x	850	19058943	-
	SH-23-RBM	Supporto mobile con 2 taniche da 15 L per acqua potabile e scarico		850	19079266	-
	SHP-23	Supporto a muro per attacco forno 0623			19059282	-
	MSH-23	Supporto regolabile per collocare un forno 0623 su un mobile o pedana			19059319	-
FISSAGGIO	MODELLI	DESCRIZIONE			CODICE	€
	Kit A-23	Kit fissaggio forno 0623			19106481	-

x Incluso

- Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

ADVANCE

iKORE 061

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	6 GN1/1	6 GN1/1
	Separazione tra le guide	68 mm	68 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
	Larghezza	895 mm	895 mm
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	Versione gas con boiler (P)	-	922 mm (988 mm)
	Altezza (con cerniera)	846 mm (877 mm)	846 mm (877 mm)
	Peso netto (lordo)	~118,5 Kg (145 Kg)	~146 Kg (162,5 Kg)

Codici e prezzi











UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	APW-061-(E/G) R SW S K	19078616	STOCK	-	19088205
		-	APW-061-(E/G) R SW K	19106934	-	-	19106935
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	AW-061-(E/G) R SW S K	19103818	-	-	19106936
		-	AW-061-(E/G) R SW K	19078613	STOCK	-	-

Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Griglia per 5 teglie BAKE 60/40 (distanza tra le guide della griglia = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-


OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€	OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-	Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-			
230V 1N 60 Hz	0102-0007	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0008	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0009	-			


Accessori 061


ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CON- DENZA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	APERTURA SINISTRA (L)	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit aspiratore per cappa EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Canna di scarico dei gas di combustione 061				-	x	x	19095581	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
							-	x	19083234	
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	
STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GP-061	Kit struttura per 5 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)				x	x	x	19011982	-
STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)							CODICE	€
	EB-061*	Telaio mobile per 6 teglie GN1/1 (62 mm)				x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Telaio mobile per 18 piatti Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013353	-
		* Necessario GE-11 e CP-11(-R)								
CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GE-11	Guida struttura per EB-061 e EP-061				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrello portastruttura per forno su SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrello portastruttura regolabile per forno su SH-11				x	x	x	19018752	-
ZOCCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit Z-11	Kit zoccolo ripiano				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit HU-061	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 061							19103095	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi							19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

 Solo per forni elettrici

 Solo per forni a gas

 Solo per forni a gas con boiler: APW-061-G

ADVANCE

iKORE 101

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	10 GN1/1	10 GN1/1
	Separazione tra le guide	68 mm	68 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
	Larghezza	895 mm	895 mm
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	Versione gas con boiler (P)	-	922 mm (988 mm)
	Altezza (con cerniera)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Peso netto (lordo)	~139 Kg (174 Kg)	~162 Kg (197 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	•	APW-101-(E/G) R SW S K	19078668	-	19088215	-
		-	APW-101-(E/G) R SW K	19107006	-	19107007	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	•	AW-101-(E/G) R SW S K	19103817	-	19107008	-
		-	AW-101-(E/G) R SW K	19078671	-	19088214	-

Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Struttura per 8 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-


OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€	OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-	Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60 Hz	0102-0027	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0028	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0029	-			


Accessori 101


ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CON-DENSA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	APERTURA SINISTRA (L)	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit aspiratore per cappa EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Canna di scarico dei gas di combustione 101				-	x	x	19095581	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	-
	SH-11-65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	-
STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GP-101	Kit struttura per 8 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)				x	x	x	19011983	-
STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)							CODICE	€
	EB-101*	Telaio mobile per 10 teglie GN1/1 (62 mm)				x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Telaio mobile per 30 piatti Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013354	-
		* Necessario GE-11 e CP-11(-R)								
CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GE-11	Guida struttura per EB-101 e EP-101				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrello portastruttura per forno su SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrello portastruttura regolabile per forno su SH-11				x	x	x	19018752	-
ZOCCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit Z-11	Kit zoccolo ripiano				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit HU-101	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 101							19103096	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi							19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

 Solo per forni elettrici

 Solo per forni a gas

 Solo per forni a gas con boiler: APW-101-G

ADVANCE

iKORE 062

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	6 GN2/1 (12 GN1/1)	Versione non disponibile
	Separazione tra le guide	68 mm	-
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	22,2 kW	-
	Frequenza	50/60 Hz	-
	Tensione di serie	380-415V 3N	-
	Larghezza	1.134 mm	-
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	1.066 mm (1.134 mm)	-
	Altezza (con cerniera)	846 mm (877 mm)	-
	Peso netto (lordo)	~190 Kg (220 Kg)	-

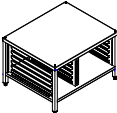







Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	APW-062-E R SW S	19087724	-	-	-
		-	APW-062-E R SW	19107009	-	-	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	AW-062-E R SW S	19107040	-	-	-
		-	AW-062-E R SW	19088209	-	-	-

Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Struttura per 5 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-
OPZIONI DI TENSIONE			COD. CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0011	-
	Marine 440V 3~ 50/60Hz		0102-0013	-

Accessori 062

SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	x	-	850	19103385	-
STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	GP-062	Kit struttura per 5 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)				19095570	-
STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)				CODICE	€
	EB-062*	Telaio mobile per 6 teglie GN2/1 (62 mm)				19095517	-
	EP-062*	Telaio mobile per 28 piatti Ø31 (75 mm) *Necessario GE-21 e CP-21(-R)				19095518	-
CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	GE-21	Guida struttura per EB-062 e EP-062				19011570	-
	CP-21	Carrello portastruttura per forni su SH-21-65				19013355	-
	CP-21-R	Carrello portastruttura regolabile per forni su SH-21				19018751	-
ZOCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	Kit Z-21	Kit zoccolo ripiano				19087306	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi				19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

ADVANCE

iKORE 102

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Separazione tra le guide	68 mm	68 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
Dimensioni e peso	Larghezza	1.134 mm	1.134 mm
	Profondità (con maniglia)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Altezza (con cerniera)	1.117mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Peso netto (lordo)	~217 Kg (258 Kg)	~230 Kg (265,5 Kg)

Codici e prezzi


UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	APW-102-(E/G) R SW S K	19079785	-	19088221	-
		-	APW-102-(E/G) R SW K	19107041	-	19107042	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	AW-102-(E/G) R SW S K	19107043	-	19107045	-
		-	AW-102-(E/G) R SW K	19079784	-	19088220	-

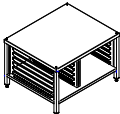


Opzioni configurabili


OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Struttura per 8 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-



OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€	OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-	Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60 Hz	0102-0037	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0038	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0039	-			



Accessori 102


ASPIRAZIONE	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	 Kit CTG-12*	Canna di scarico dei gas di combustione 102 *Solo per forni a gas	19095590	-

SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	x	-	850	19103385	-


STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	GP-102	Kit struttura per 8 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)	19012134	-

STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	CODICE	€
	EB-102*	Telaio mobile per 6 teglie GN2/1 (62 mm)	19011562	-
	EP-102*	Telaio mobile per 28 piatti Ø31 (75 mm) *Necessario GE-21 e CP-21(-R)	19013356	-

CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	GE-21	Guida struttura per EB-102 e EP-102	19011570	-
	CP-21	Carrello portastruttura per forni su SH-21-65	19013355	-
	CP-21-R	Carrello portastruttura regolabile per forni su SH-21	19018751	-

ZOCCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit Z-21	Kit zoccolo ripiano	19087306	-

KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit HU-102	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 102	19103097	-

KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi	19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

ADVANCE

iKORE 201

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		⚡ ELETTRICO (E)	🔥 GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia del carrello (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Separazione tra le guide	63 mm	63 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
	Larghezza	935 mm	935 mm
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	966 mm (1.032 mm)	966 mm (1.032 mm)
	Altezza (con cerniera)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Peso netto (lordo)	~272,5 Kg (331,5 Kg)	~309 Kg (341,5 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	⚡ CODICE	€	🔥 CODICE	€	
🚰 PureSteam boiler	Solid iWash	●	APW-201-(E/G) R SW S T K	19079328	Ⓢ STOCK	-	19088272	-
		-	APW-201-(E/G) R SW T K	19107046	-	-	19107049	-
🚰 DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	AW-201-(E/G) R SW S T K	19107048	-	-	19107060	-
		-	AW-201-(E/G) R SW T K	19079330	Ⓢ STOCK	-	19091667	-







Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-

* Consultare per altre configurazioni del carrello (T)

OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€	OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-	Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-
🔥 230V 1N 60 Hz	0102-0047	-			
🔥 230V 2~ 50 Hz	0102-0048	-			
🔥 230V 2~ 60 Hz	0102-0049	-			

Accessori 201

ASPIRAZIONE	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	 Kit CTG-21*	Canna di scarico dei gas di combustione 201 *Solo per forni a gas	19095591	-
CARRELLI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	CODICE	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	-
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	-
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	-
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	-
	CBK-16	Carrello per 16 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Carrello per 15 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)	19107668	-
	CEP-201	50 piatti Ø31 (75 mm)	19013357	-
TELA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	LTE-201	Telo per la protezione e il mantenimento del calore degli alimenti. Per vetture CEB e CEP	19011741	-
RAMPA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	RH-201	Rampa livellamento per carrelli 201	19044716	-
AMARRE	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit A-20	Kit di fissaggio del forno al pavimento.	19012270	-
KIT MANIGLIA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit ASA	Kit supporto laterale per maniglia del carrello	19087163	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit HU-201	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 201	19103098	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

ADVANCE

iKORE 202

PureSteam o DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia del carrello (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Separazione tra le guide	63 mm	63 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
Dimensioni e peso	Larghezza	1.165mm	1.165mm
	Profondità (con maniglia)	1.074mm (1.140mm)	1.074mm (1.140mm)
	Altezza (con cerniera)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
	Peso netto (lordo)	~338 Kg (403,5 Kg)	~357 Kg (422,5 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	•	APW-202-(E/G) R SW S T K	19078839	-	19088278	-
		-	APW-202-(E/G) R SW T K	19107061	-	19107062	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	•	AW-202-(E/G) R SW S T K	19107063	-	19107064	-
		-	AW-202-(E/G) R SW T K	19078837	-	19091670	-







Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-

* Consultare per altre configurazioni del carrello (T)

OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€	OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-	Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60 Hz	0102-0057	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0058	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0059	-			

Accessori 202

ASPIRAZIONE	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	 Kit CTG-22*	Canna di scarico dei gas di combustione 202 iKORE *Solo per forni a gas	19095592	-
CARROS	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CBK-16	Carrello per 16 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Carrello per 15 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)	19107668	-
	CEP-202- 90	90 piatti Ø31 (75 mm)	19081933	-
	CEP-202	100 piatti Ø31 (75 mm)	19011552	-
TELO	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	LTE-202	Telo per la protezione e il mantenimento del calore degli alimenti. Per vetture CEB e CEP	19011742	-
RAMPA	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa livellamento per carrelli 202	19034438	-
FISSAGGIO	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit di fissaggio del forno al pavimento.	19012270	-
KIT MANIGLIA	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	Kit MANIGLIA	Kit supporto laterale per maniglia del carrello	19087163	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	Kit HU-202	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 202	19103099	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

CONCEPT

iKORE 0623

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	6 GN2/3	Versione non disponibile
	Separazione tra le guide	47 mm	-
Alimentazione (di serie)	Potenza di collegamento	5,8 kW	-
	Frequenza	50/60 Hz	-
	Tensione di serie	380-415V 3N~	-
Dimensioni e peso	Larghezza	660 mm	-
	Profondità (con maniglia)	564 mm (630 mm)	-
	Altezza (con cerniera)	570 mm (600 mm)	-
	Peso netto (lordo)	~66,5 Kg (71,5 Kg)	-


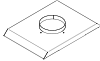




Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	CPW-0623-E R SW S	19073931	-	-	-
		-	CPW-0623-E R SW	19107065	-	-	-
	Modalità spray	●	CP-0623-E R S	19096907	-	-	-
		-	CP-0623-E R	19098462	-	-	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	CW-0623-E R SW S	19107169	-	-	-
		-	CW-0623-E R SW	19075070	-	-	-
	Modalità spray	●	C-0623-E R S	19107168	-	-	-
		-	C-0623-E R	19075013	-	-	-

Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-
OPZIONI DI TENSIONE			COD. CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-
	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-
	Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Modulo esterno, non incorporato nel forno	0102-0063	-

Accessori 0623

ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CONDENSA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-
	FCA	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit aspiratore per cappa EXH-23			19096418	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	SH-23	-	-	850	19058933	-
	SH-23-R	-	x	850	19058940	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68 mm)	-	850	19058941	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68 mm)	x	850	19058943	-
	SH-23-RBM	Supporto mobile con 2 taniche da 15 L per acqua potabile e scarico		850	19079266	-
	SHP-23	Supporto a muro per attacco forno 0623			19059282	-
	MSH-23	Supporto regolabile per collocare un forno 0623 su un mobile o pedana			19059319	-
FISSAGGIO	MODELLI	DESCRIZIONE			CODICE	€
	Kit A-23	Kit fissaggio forno 0623			19106481	-

x Incluso

- Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

CONCEPT

iKORE 061

PureSteam o DirectSteam

FagorDial
2.8"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	6 GN1/1	6 GN1/1
	Separazione tra le guide	68 mm	68 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
	Larghezza	895 mm	895 mm
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	⚠ Versione gas con boiler (P)	-	922 mm (988 mm)
	Altezza (con cerniera)	846 mm (877 mm)	846 mm (877 mm)
	Peso netto (lordo)	~118,5 Kg (145 Kg)	~146 Kg (162,5 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	CPW-061-(E/G) R SW S	19073648	STOCK	19088202	Δ
		-	CPW-061-(E/G) R SW	19107352	-	19107353	Δ
	Modalità spray	●	CP-061-(E/G) R S	19096875	-	19096877	Δ
		-	CP-061-(E/G) R	19098464	-	19107350	Δ
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	CW-061-(E/G) R SW S	19107357	-	19107356	-
		-	CW-061-(E/G) R SW	19076322	STOCK	19088201	-
	Modalità spray	●	C-061-(E/G) R S	19107354	-	19107355	-
		-	C-061-(E/G) R	19074625	STOCK	19088200	-





Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Struttura per 5 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-

OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-
⚡ 230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-
🔥 230V 1N 60 Hz	0102-0007	-
🔥 230V 2~ 50 Hz	0102-0008	-
🔥 230V 2~ 60 Hz	0102-0009	-


OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-


Accessori 061


ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CON-DENSA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	APERTURA SINISTRA (L)	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit aspiratore per cappa EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Canna di scarico dei gas di combustione 061				-	x	x	19095581	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	
	SH-11-65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	
STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GP-061	Kit struttura per 5 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)				x	x	x	19011982	-
STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)							CODICE	€
	EB-061*	Telaio mobile per 6 teglie GN1/1 (62 mm)				x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Telaio mobile per 18 piatti Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013353	-
		* Necessario GE-11 e CP-11(-R)								
CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GE-11	Guida struttura per EB-061 e EP-061				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrello portastruttura per forno su SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrello portastruttura regolabile per forno su SH-11				x	x	x	19018752	-
ZOCCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit Z-11	Kit zoccolo ripiano				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit HU-061	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 061							19103095	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi							19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

 Solo per forni elettrici

 Solo per forni a gas

 Solo per forni a gas con boiler: APW-061-G




CONCEPT

iKORE 101












PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali






CAMPO	DATO	Versione	
		 ELETTRICO (E)	 GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	10 GN1/1	10 GN1/1
	Separazione tra le guide	68 mm	68 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
	Larghezza	895 mm	895 mm
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	 Versione gas con boiler (P)	-	922 mm (988 mm)
	Altezza (con cerniera)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Peso netto (lordo)	~139 Kg (174 Kg)	~162 Kg (197 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	 CODICE	€	 CODICE	€
 PureSteam boiler	Solid iWash	●	CPW-101-(E/G) R SW S	19072806 	-	19088212 	-
		-	CPW-101-(E/G) R SW	19107359	-	19107360 	-
	Modalità spray	●	CP-101-(E/G) R S	19096891	-	19096893 	-
		-	CP-101-(E/G) R	19098465	-	19107358 	-
 DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	CW-101-(E/G) R SW S	19107363	-	19107364	-
		-	CW-101-(E/G) R SW	19073625 	-	19088211	-
	Modalità spray	●	C-101-(E/G) R S	19107361	-	19107362	-
		-	C-101-(E/G) R	19078439 	-	19088210	-

Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Struttura per 8 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-

OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€
 230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-
 Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-
 230V 1N 60 Hz	0102-0027	-
 230V 2~ 50 Hz	0102-0028	-
 230V 2~ 60 Hz	0102-0029	-




OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessori 101

ASPIRAZIONE	MODELLI	CAPPA DELLA CON-DENSA	FILTRO IN CARBONE ATTIVO	APERTURA SINISTRA (L)	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Ricambio del filtro in carbone attivo per EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit aspiratore per cappa EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Canna di scarico dei gas di combustione 101				-	x	x	19095581	-
SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)				CODICE	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	-
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	-
	SH-11-65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	-
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	-
STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GP-101	Kit struttura per 8 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)				x	x	x	19011983	-
STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)							CODICE	€
	EB-101*	Telaio mobile per 10 teglie GN1/1 (62 mm)				x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Telaio mobile per 30 piatti Ø31 (64 mm)				x	x	x	19013354	-
		* Necessario GE-11 e CP-11(-R)								
CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	GE-11	Guida struttura per EB-101 e EP-101				x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carrello portastruttura per forno su SH-11-65				x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carrello portastruttura regolabile per forno su SH-11				x	x	x	19018752	-
ZOCCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit Z-11	Kit zoccolo ripiano				x	x	-	19087303	-
						-	-	x	19087305	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit HU-101	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 101							19103096	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE							CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi							19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

-  Solo per forni elettrici
-  Solo per forni a gas
-  Solo per forni a gas con boiler: APW-101-G

CONCEPT

iKORE 062

PureSteam o DirectSteam

FagorDial
2.8"

Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	6 GN2/1	Versione non disponibile
	Separazione tra le guide	68 mm	-
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	22,2 kW	-
	Frequenza	50/60 Hz	-
	Tensione di serie	380-415V 3N	-
Dimensioni e peso	Larghezza	1.134mm	-
	Profondità (con maniglia)	1.066mm (1.134mm)	-
	Altezza (con cerniera)	846 mm (877 mm)	-
	Peso netto (lordo)	~190 Kg (220 Kg)	-

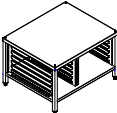








Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	CPW-062-E R SW S	19087480	-	-	-
		-	CPW-062-E R SW	19107366	-	-	-
	Modalità spray	●	CP-062-E R S	19096879	-	-	-
		-	CP-062-E R	19107365	-	-	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	CW-062-E R SW S	19107368	-	-	-
		-	CW-062-E R SW	19088207	-	-	-
	Modalità spray	●	C-062-E R S	19107367	-	-	-
		-	C-062-E R	19088206	-	-	-

Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Struttura per 5 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-
OPZIONI DI TENSIONE			COD. CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0011	-
	Marine 440V 3~ 50/60Hz		0102-0013	-

Accessori 062

SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	x	-	850	19103385	-
STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	GP-062	Kit struttura per 5 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)				19095570	-
STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)				CODICE	€
	EB-062*	Telaio mobile per 6 teglie GN2/1 (62 mm)				19095517	-
	EP-062*	Telaio mobile per 28 piatti Ø31 (75 mm) *Necessario GE-21 e CP-21(-R)				19095518	-
CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	GE-21	Guida struttura per EB-062 e EP-062				19011570	-
	CP-21	Carrello portastruttura per forni su SH-21-65				19013355	-
	CP-21-R	Carrello portastruttura regolabile per forni su SH-21				19018751	-
ZOCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	Kit Z-21	Kit zoccolo ripiano				19087306	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE				CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi				19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

CONCEPT

iKORE 102

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Separazione tra le guide	68 mm	68 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
Dimensioni e peso	Larghezza	1.134 mm	1.134 mm
	Profondità (con maniglia)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Altezza (con cerniera)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Peso netto (lordo)	~217 Kg (258 Kg)	~230 Kg (265,5 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	CPW-102-(E/G) R SW S	19079303	-	19088218	-
		-	CPW-102-(E/G) R SW	19107371	-	19107372	-
	Modalità spray	●	CP-102-(E/G) R S	19096895	-	19096897	-
		-	CP-102-(E/G) R	19107369	-	19107370	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	CW-102-(E/G) R SW S	19107455	-	19107456	-
		-	CW-102-(E/G) R SW	19079564	-	19088217	-
	Modalità spray	●	C-102-(E/G) R S	19107348	-	19107349	-
		-	C-102-(E/G) R	19079594	-	19088216	-


Opzioni configurabili

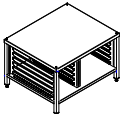


OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertita con cerniera sul lato sinistro	0103-0001	-
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Struttura per 8 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-


OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-
230V 1N 60 Hz	0102-0037	-
230V 2~ 50 Hz	0102-0038	-
230V 2~ 60 Hz	0102-0039	-



OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-



Accessori 102


ASPIRAZIONE	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	 Kit CTG-12*	Canna di scarico dei gas di combustione 102 *Solo per forni a gas	19095590	-

SUPPORTI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	RUOTE	PORTE	ALTEZZA (mm)	CODICE	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm)	x	-	850	19103385	-


STRUTTURA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	GP-102	Kit struttura per 8 teglie BAKE 60/80 (Altezza tra guide = 85 mm)	19012134	-

STRUTTURE	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	CODICE	€
	EB-102*	Telaio mobile per 6 teglie GN2/1 (62 mm)	19011562	-
	EP-102*	Telaio mobile per 28 piatti Ø31 (75 mm) *Necessario GE-21 e CP-21(-R)	19013356	-

CARRELLI	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	GE-21	Guida struttura per EB-102 e EP-102	19011570	-
	CP-21	Carrello portastruttura per forni su SH-21-65	19013355	-
	CP-21-R	Carrello portastruttura regolabile per forni su SH-21	19018751	-

ZOCOLO	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit Z-21	Kit zoccolo ripiano	19087306	-

KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit HU-102	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 102	19103097	-

KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit DC	Kit fissaggio doppia chiusura per apertura in due fasi	19069736	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

CONCEPT

iKORE 201

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia del carrello (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Separazione tra le guide	63 mm	63 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
Dimensioni e peso	Larghezza	935 mm	935 mm
	Profondità (con maniglia)	966mm (1.032mm)	966mm (1.032mm)
	Altezza (con cerniera)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
	Peso netto (lordo)	~272,5 Kg (331,5 Kg)	~309 Kg (341,5 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	CPW-201-(E/G) R SW S T	19078184	-	19088259	-
		-	CPW-201-(E/G) R SW T	19107458	-	19107459	-
	Modalità spray	●	CP-201-(E/G) R S T	19096899	-	19096901	-
		-	CP-201-(E/G) R T	19098466	-	19107457	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	CW-201-(E/G) R SW S T	19107462	-	19107463	-
		-	CW-201-(E/G) R SW T	19079085	-	19091665	-
	Modalità spray	●	C-201-(E/G) R S T	19107460	-	19107461	-
		-	C-201-(E/G) R T	19079327	-	19088257	-

Opzioni configurabili







OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-

* Consultare per altre configurazioni del carrello (T)

OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-
230V 1N 60 Hz	0102-0047	-
230V 2~ 50 Hz	0102-0048	-
230V 2~ 60 Hz	0102-0049	-

OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessori 201

ASPIRAZIONE	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	 Kit CTG-21*	Canna di scarico dei gas di combustione 201 *Solo per forni a gas	19095591	-
CARRELLI	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	CODICE	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	-
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	-
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	-
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	-
	CBK-16	Carrello per 16 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Carrello per 15 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)	19107668	-
	CEP-201	50 piatti Ø31 (75 mm)	19013357	-
TELA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	LTE-201	Telo per la protezione e il mantenimento del calore degli alimenti. Per vetture CEB e CEP	19011741	-
RAMPA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	RH-201	Rampa livellamento per carrelli 201	19044716	-
AMARRE	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit A-20	Kit di fissaggio del forno al pavimento.	19012270	-
KIT MANIGLIA	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit ASA	Kit supporto laterale per maniglia del carrello	19087163	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit HU-201	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 201	19103098	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

CONCEPT

iKORE 202

PureSteam o DirectSteam



Informazioni generali

CAMPO	DATO	Versione	
		ELETTRICO (E)	GAS NATURALE (G)
Capacità (di serie)	Guide e tipo di teglia del carrello (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Separazione tra le guide	63 mm	63 mm
Alimentazione (di serie)	Potenza elettrica / gas	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Frequenza	50/60 Hz	50Hz
	Tensione di serie	380-415V 3N	230V 1N
	Larghezza	1.165 mm	1.165 mm
Dimensioni e peso	Profondità (con maniglia)	1.074 mm (1.140 mm)	1.074 mm (1.140 mm)
	Altezza (con cerniera)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Peso netto (lordo)	~338 Kg (403,5 Kg)	~357 Kg (422,5 Kg)

Codici e prezzi

UMIDITÀ	LAVAGGIO	DOCCETTA	MODELLI	CODICE	€	CODICE	€
PureSteam boiler	Solid iWash	●	CPW-202-(E/G) R SW S T	19075005	-	19088276	-
		-	CPW-202-(E/G) R SW T	19107465	-	19107466	-
	Modalità spray	●	CP-202-(E/G) R S T	19096903	-	19096905	-
		-	CP-202-(E/G) R T	19098472	-	19107464	-
DirectSteam iniezione	Solid iWash	●	CW-202-(E/G) R SW S T	19107469	-	19107480	-
		-	CW-202-(E/G) R SW T	19078517	-	19091669	-
	Modalità spray	●	C-202-(E/G) R S T	19107467	-	19107468	-
		-	C-202-(E/G) R T	19078544	-	19088274	-







Opzioni configurabili

OPTIONAL	NOME	DESCRIZIONE	COD. CONFIG.	€
Lavaggio	LW*	iWash liquido *Solo per Modelli con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Norme e conformità sull'acqua - Approvato dallo standard britannico	0112-0001	-

* Consultare per altre configurazioni del carrello (T)

OPZIONI DI TENSIONE	COD. CONFIG.	€	OPZIONI A GAS	COD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-	Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-	Gas città TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60 Hz	0102-0057	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0058	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0059	-			

Accessori 202

ASPIRAZIONE	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	 Kit CTG-22*	Canna di scarico dei gas di combustione 202 iKORE *Solo per forni a gas	19095592	-
CARROS	MODELLI	GUIDE (SEPARAZIONE)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CBK-16	Carrello per 16 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Carrello per 15 teglie BAKE 60/40 (Altezza tra guide = 85 mm)	19107668	-
	CEP-202- 90	90 piatti Ø31 (75 mm)	19081933	-
	CEP-202	100 piatti Ø31 (75 mm)	19011552	-
TELO	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	LTE-202	Telo per la protezione e il mantenimento del calore degli alimenti. Per vetture CEB e CEP	19011742	-
RAMPA	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa livellamento per carrelli 202	19034438	-
FISSAGGIO	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit di fissaggio del forno al pavimento.	19012270	-
KIT MANIGLIA	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	Kit MANIGLIA	Kit supporto laterale per maniglia del carrello	19087163	-
KIT TRASFORMAZIONE (GAS)	MODELLI	DESCRIZIONE	CÓDIGO	€
	Kit HU-202	Kit trasformazione in gas G25,1 per iKORE 202	19103099	-

x Incluso - Non incluso

Vedere altri accessori nella sezione Altri accessori.

Confezionatrici sottovuoto

Caratteristiche generali

Struttura:

- AISI 304
- Pompe Busch
- 2 piastre di riempimento in policarbonato
- Protezione dall'acqua
- Barre di sigillatura senza cavi con pistoni pneumatici

Controllo:

- Microprocessore per il controllo della percentuale di vuoto nella camera.
- Pannello di controllo digitale con display.
- Allarmi per il livello di vuoto impostato e il cambio dell'olio.
- Visualizzazione dei cicli totali della macchina.
- Visualizzazione del livello dell'olio.

Funzioni e programmi:


- Avvio automatico del ciclo di vuoto.
- Pistone con doppia posizione (funzionamento e stand by).
- Memoria di programmazione facile per 10 programmi.
- Possibilità di vuoto extra di 60".
- Possibilità di confezionare liquidi.
- Programma H2O out per la deumidificazione della pompa.
- Programma per il confezionamento esterno sia in sacchetti che in contenitori.
- I Modelli G consentono di confezionare prodotti delicati/morbidi.



Confezionatrice sottovuoto da banco

POSIZIONE DELLA BARRA DI SIGILLATURA	MODELLI	CODICE	LUNGHEZZA DELLA BARRA (mm)	CAPACITÀ DELLA POMPA (m3/h)	CAMERA (mm)	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
	SVS-1-310/8	19107730	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
	SVS-1-310/8 G	19107731	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
	SVS-1-410/10	19107732	410	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/10 G	19107733	410	10	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20	19107734	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20 G	19107735	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20	19107736	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20 G	19107737	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-

Confezionatrice sottovuoto da appoggio

POSIZIONE DELLA BARRA DI SIGILLATURA	MODELLI	CODICE	LUNGHEZZA DELLA BARRA (mm)	CAPACITÀ DELLA POMPA (m3/h)	CAMERA (mm)	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
	SVP-2-620/63	19107745	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-620/63 G	19107746	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-950/100	19107751	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-
	SVP-2-950/100 G	19107752	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-
	SVP-2-520/25	19107741	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1.035	-
	SVP-2-520/25 G	19107742	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1.035	-
	SVP-2-505/63	19107743	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-505/63 G	19107744	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-560/100	19107747	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-
	SVP-2-560/100 G	19107750	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-

G: Modelli con ingresso di gas inerte

-

-

Accessori per confezionatrici sottovuoto

Carrelli per Modelli da banco

CODICE	COMPATIBILI	DESCRIZIONE	€
19076888	SVS-1-310/8	Carrello con 4 ruote 590x550x610h mm	-
19076889	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Carrello con 4 ruote 690x730x610h mm	-

Ripiani piani inclinati per il confezionamento dei liquidi

CODICE	COMPATIBILI	DESCRIZIONE	€
19076890	SVS-1-310/8	Ripiano piano inclinato in acciaio inossidabile per il confezionamento dei liquidi	-
19076891	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Ripiano piano inclinato in acciaio inossidabile per il confezionamento dei liquidi	-
19076892	SVP-2-520/25	Ripiano piano inclinato in acciaio inossidabile per il confezionamento dei liquidi	-
19076893	SVP-2-620/63	Ripiano piano inclinato in acciaio inossidabile per il confezionamento dei liquidi	-
19076897		Imbuto in acciaio inossidabile per liquidi	-

Tubo di aspirazione per il vuoto nei recipienti

CODICE	DESCRIZIONE	€
19076894	Tubo di aspirazione per il vuoto nei recipienti esterni	-

Valvola SYV per sonda al cuore

CODICE	DESCRIZIONE	€
19076895	Valvola per sonda al cuore per cottura sottovuoto inox.	-
19076896	Kit di giunti per valvola (10 pezzi)	-


Soluzioni Stacking

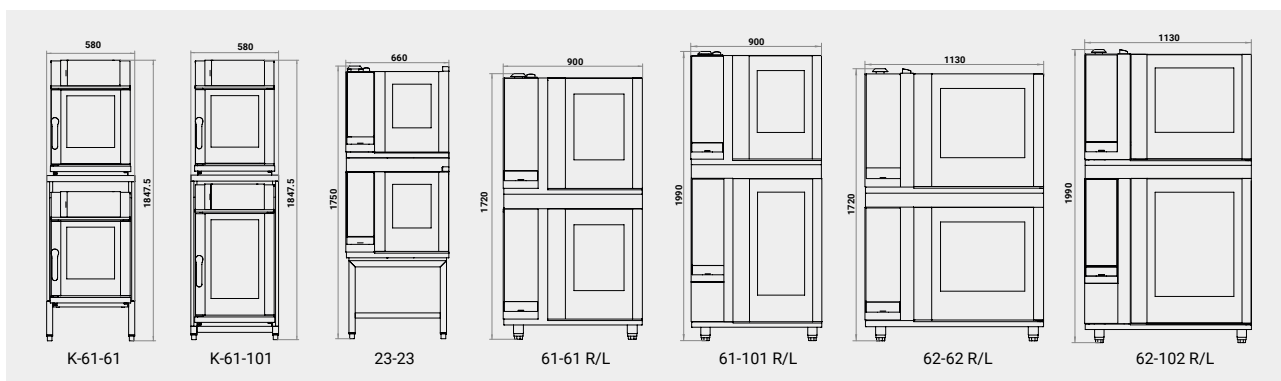


Caratteristiche generali

- I kit per i forni a colonna sono costituiti da un gruppo di elementi che permettono di collocare due forni sovrapposti.
- Questo tipo di montaggio viene effettuato con forni e teglie 1/1, di una qualsiasi delle tre gamme elettriche.
- Al momento dell'ordine, è necessario specificare i codici dei due forni e il codice del kit di elementi per il montaggio a colonna.
- **Montaggio in fabbrica su richiesta. Fagor Professional fornisce la colonna del forno già assemblata e finita in fabbrica.**

MODELLI	DESCRIZIONE	CODICE	€
K-61-61	Kit stacking per 2 forni iKORE Kompact 061	19107453	-
K-61-101	Kit stacking per 1 forno iKORE Kompact 061 + 1 forno iKORE Kompact 101	19108677	-
23-23	Kit stacking per 2 forni iKORE 0623	19059364	-
61-61 R	Kit stacking per 2 forni iKORE 061 porta destra	19087274	-
61-61 L	Kit stacking per 2 forni iKORE 061 porta sinistra	19087275	-
61-101 R	Kit stacking per 1 forno iKORE 061 + 1 forno iKORE 101 porta destra	19087272	-
61-101 L	Kit stacking per 1 forno iKORE 061 + 1 forno iKORE 101 porta sinistra	19087273	-
62-62 R	Kit stacking per 2 forni iKORE 062 porta destra	19087551	-
62-62 L	Kit stacking per 2 forni iKORE 062 porta sinistra	19088030	-
62-102 R	Kit stacking per 1 forno iKORE 062 + 1 forno iKORE 102 porta destra	19088031	-
62-102 L	Kit stacking per 1 forno iKORE 062 + 1 forno iKORE 102 porta sinistra	19088032	-

 Solo per forni elettrici



Soluzioni Cook&Chill

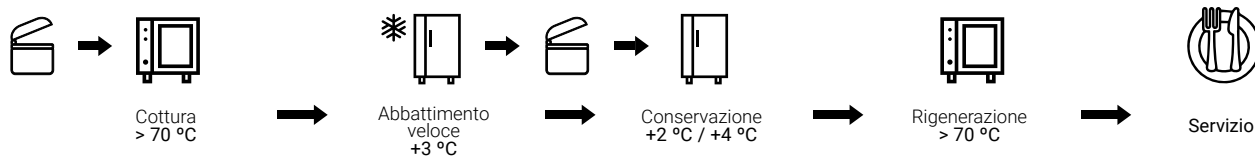


Caratteristiche generali

Il kit "Cook & Chill" è costituito da un kit di elementi che consente di collocare il forno su un abbattitore.

- Al momento dell'ordine di una colonna "Cook & Chill", è necessario specificare il codice del forno, il codice dell'abbattitore e il codice del corrispondente kit di elementi per il montaggio della colonna, o il codice corrispondente per i kit più comuni.

- **Montaggio in fabbrica su richiesta. Fagor Professional fornisce la colonna già assemblata e finita in fabbrica.**



MODELLI	DESCRIZIONE	PER FORNI:	CODICE	€
KIT C&C-0623	Kit montaggio Cook&Chill per forno iKORE 0623 + Abbattitore ABCO 0623		19087772	-
KIT C&C-061	Kit montaggio Cook&Chill per forno iKORE 061 + Abbattitore ABCO 061		19088139	-
KIT C&C-061 G	Kit montaggio Cook&Chill per forno iKORE 061 a gas con boiler + Abbattitore ABCO 061		19095521	-



L'importanza di utilizzare gli abbattitori di temperatura

Gli abbattitori di temperatura sono strumenti progettati per l'abbassamento rapido della temperatura dei cibi, portandoli da 90 °C dopo la cottura a una temperatura di refrigerazione di +3 °C in un tempo non superiore a 90 minuti, impedendo in questo modo la proliferazione dei batteri.

Le nostre diverse gamme di abbattitori misti, con ciclo di surgelazione incorporato, possono far abbassare la temperatura del prodotto fino a -18 °C in un tempo di 4 ore, permettendo un congelamento veloce dei cibi ed evitando l'aumento della flora batterica, la formazione di microcristalli.

La nostra selezione Cook&Chill

L'uso combinato di forni e abbattitori ti permette di essere più efficiente e di programmare il lavoro in cucina.



L'uso corretto degli abbattitori con forni misti permette di ridurre gli sprechi, risparmiare il tempo e conservare il prodotto da servire al momento opportuno.

Cook & Chill 0623

30-60 pasti al giorno



Forno + Abbattitore

MODELLO	CODICE	€
APW-0623-E R S SW K	19079298	-
Kit A-23	19106481	-
Kit C&C-0623	19087772	-
ABCO-06 2/3 HC	50HZ	19087540 -
	60Hz	19097559 -

Soluzione C&C 0623

Cook & Chill 061

50-100 pasti al giorno



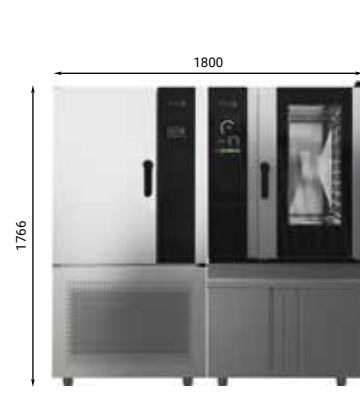
Forno + Abbattitore

MODELLO	CODICE	€
APW-061-E R S SW K	19078616	-
Kit Z-11	19087303	-
Kit C&C-061	19088139	-
ABCO-061	50Hz	19105609 -
	60Hz	19111029 -

Soluzione C&C 061

Cook & Chill 101

80-150 pasti al giorno



Forno + Supporto + Abbattitore

MODELLO	CODICE	€
APW-101-E R S SW K	19078668	-
Kit Z-11	19087303	-
SH-11-65 BCP	19079211	-
ABCO-101 HC	50Hz	19105605 -
	60Hz	19111030 -

Soluzione C&C 101

- Completa la tua soluzione ideale con le nostre confezionatrici e i nostri accessori da forno: Cappe, carrelli e strutture, teglie...
- Consulta altri di abbattitori di temperatura nella sezione refrigerazione.
- (*) Senza impianto di condensazione.

Cook & Chill 102

150-250 pasti al giorno



Cook & Chill 201

150-250 pasti al giorno



Cook & Chill 202

200-400 pasti al giorno



Forno + Supporto + Abbattitore

MODELLO	CODICE	€
APW-102-E R S SW K	19079785	-
Kit Z-21	19087306	-
SH-21-65 BCP	19082394	-
ABCO-102	50Hz	19091443
	60Hz	19091444

Soluzione C&C 102

Forno + Cella di abbattimento*

MODELLO	CODICE	€
APW-201-E R S SW T K	19079328	-
RBP-201 50/60Hz	19089779	-

Soluzione C&C 201

Soluzione C&C 202

MODELLO	CODICE	€
APW-202-E R S SW T K	19078839	-
RBM-202 50/60Hz	19089790	-

Soluzione C&C 202

· Completa la tua soluzione ideale con le nostre confezionatrici e i nostri accessori da forno: Cappe, carrelli e strutture, teglie...

· Consulta altri Modelli di abbattitori di temperatura nella sezione refrigerazione.

(*) Senza impianto di condensazione.

Pulizia forno

Lavaggio solido SW

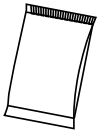
MODELLO	DESCRIZIONE	CODICE	€
	OVENCLEAN: Secchio di pastiglie detergenti - 75 unità	19086761	-



Detergente per lo sgrassaggio e la pulizia dei forni con sistema di pulizia solido iWash (SW):

- Pulizia potente: scioglie e rimuove le incrostazioni organiche più ostinate, come il grasso.
- Formula ultra concentrata: assicura una pulizia profonda e affidabile a piccole dosi.
- Senza fosfati o sostanze pericolose: sicuro ed ecologico, ideale per l'industria alimentare.
- Compatibile con Ovenbrite: l'agente lucidante complementare per una finitura perfetta.

	OVENBRITE: Secchio di pastiglie risciacquo - 75 unità	19086763	-
--	--	----------	---



Risciacquo idrosolubile per forni con sistema di pulizia solido iWash (SW):

- Effetto anticalcare: protezione attiva contro i depositi calcarei.
- Prolunga la durata: gli ingredienti avanzati curano e preservano le prestazioni del forno.
- Risultati eccezionali: camera di cottura pulita, igienica e lucida dopo ogni ciclo di pulizia, pronta all'uso in condizioni ottimali.

Lavaggio liquido LW

MODELLO	DESCRIZIONE	CODICE	€
	DECAFORN: Risciacquo liquido lattina 10 l (attacco esterno)	19086053	-



Risciacquo liquido idrorepellente ed essiccante per forni con sistema di pulizia iWash liquido (LW):

- Formulazione avanzata: efficace sgrassaggio e disincrostazione.
- Prestazioni superiori: azione potente con un piccolo dosaggio.
- Protegge le superfici: mantiene l'acciaio inossidabile in perfette condizioni senza rischio di graffi o opacità.

	HIDROFORN: Liquid rinse aid 10l can (external connection)	19086054	-
--	--	----------	---



Water repellent and drying liquid rinse aid for ovens with liquid iWash cleaning system (LW):

- Alte prestazioni: agisce come illuminante, essiccante, neutralizzante e idrorepellente.
- Rimozione del calcare: rimuove i depositi di calcare e previene la rideposizione delle particelle di calcare.
- Lucentezza a lunga durata: assicura una finitura lucida e priva di residui.
- Senza odori e sapori: garantisce un processo pulito e neutro, senza alterare il cibo.

Lavaggio base (manual)

MODELLO	DESCRIZIONE	CODICE	€
	KOI PLUS: Sgrassatore - confezione da 4 bottiglie da 6 kg (modalità spray)	19086765	-



Bombole sgrassanti per forni con sistema di pulizia di base (senza W), per applicazione manuale.

Trattamento acqua



Sistemi di filtrazione a cartuccia:

l'utilizzo di acqua adeguatamente trattata in ogni punto di ristorazione garantisce che i guasti idrici siano ridotti al minimo e che le ricette possano essere prodotte con la qualità richiesta dai clienti. I filtri del forno assicurano la protezione contro i depositi di calcare, gli effetti del cloro e delle particelle nell'acqua, nonché la corrosione. Ciò consente di risparmiare sui costi di riparazione e fornisce un'immagine del forno pulita e igienica per soddisfare gli standard aziendali.

Misurando due parametri: durezza e cloruri, possiamo determinare di quale filtro necessita il forno:



PARAMETRO	RACCOMANDAZIONE	PROTEZIONE	FILTRO
Durezza dell'acqua	> 6 dH*: Anti-limescale filter * Anche se la durezza è inferiore a 6 dH°, si consiglia sempre l'uso del filtro per evitare problemi con il cloro e le particelle provenienti dall'acqua del rubinetto.	<ul style="list-style-type: none"> - Trattiene le particelle - Rimuove il cloro - Previene la formazione di calcare 	Forni fino al 6 x GN1/1: C500 (K-061, K-101, 0623, 061)
			Forni dal 10 x GN1/1 : C1100 (062, 101, 102, 201, 202)
Cloruri	> 150 mg/l : Anti-limescale + anti-corrosion filter	<ul style="list-style-type: none"> - Trattiene le particelle - Rimuove il cloro - Previene la formazione di calcare - Previene la formazione di gesso - Previene la corrosione 	X1100

Filtraggio anticalcare

	MODELLO	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit C500	First installation kit - Water filtration system for ovens. Anti-limescale treatment, standard capacity. Include: Testa + cartuccia C500 + flussometro + adattatore 3/8 - 3/4 per filtrare acqua contenente calcare	19111541	-
	Kit C1100	First installation kit - Water filtration system for ovens. Anti-limescale treatment, large capacity. Include: Head + cartridge C1100 + flowmeter + 3/8 - 3/4 adapter for filtering water containing lime scale	19111542	-
	C500	Cartuccia di ricambio per kit filtro C500	19111544	-
	C1100	Cartuccia di ricambio per kit filtro C1100	19111547	-

*La cartuccia deve essere sostituita quando il consumo di acqua del forno ha raggiunto la capacità del filtro, con un periodo massimo di sostituzione di un anno.


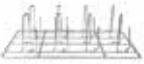





Filtro anticalcare + anticorrosione

	MODELLO	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit X1100	Kit prima installazione - Sistema di filtrazione dell'acqua per forni. Trattamento anticalcare e anticorrosione. Include: Testa + cartuccia C1100 + flussometro + adattatore 3/8 - 3/4 per filtrare acqua contenente calcare	19111543	-
	X1100	Cartuccia di ricambio per kit filtro C1100	19111548	-

*La cartuccia deve essere sostituita quando il consumo di acqua del forno ha raggiunto la capacità del filtro, con un periodo massimo di sostituzione di un anno.

ALTRI ACCESSORI

Teglie Gastronorm

	MODELLO	CAPACITÀ	DIMENSIONI (WxL)	PROFONDITÀ (mm)	CODICE	€
Griglia - AISI-304 1 mm (EN631)						
	GRID 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058664	-
	GRID 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19085067	-
	GRID 2/1	-	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19085068	-
Griglie per pollo e costine						
	PO 1/1-8	8 polli	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19001496	-
	CO 1/1	Costine	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000545	-
Raccogliatore di grasso						
	BRG 1/1	5l	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107594	-
	BRG 2/1	10l	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19107615	-
Teglie per frittura						
	FRI 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058655	-
	FRI 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19012415	-
Teglie lisce						
	GN 2/3-20	1,70l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058658	-
	GN 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058659	-
	GN 1/1-20	2,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19001669	-
	GN 1/1-40	5,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19048493	-
	GN 1/1-65	9,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19048494	-
	GN 1/1-100	14,00l	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19048495	-
	GN 2/1-20	3,00l	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19001673	-
	GN 2/1-40	10,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001674	-
	GN 2/1-65	18,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001675	-
	GN 2/1-100	28,00l	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19001672	-
Teglie forate						
	GNP 2/3-20	1,7l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058660	-
	GNP 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058661	-
	GNP 1/1-40	5,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001677	-
	GNP 1/1-65	9,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19048496	-
	GNP 1/1-100	14l	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19001676	-
	GNP 2/1-40	10,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001680	-
	GNP 2/1-65	18,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001681	-
	GNP 2/1-100	28l	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19001679	-


	MODELLOLO	CAPACITÀ	DIMENSIONI (WxL)	PROFONDITÀ (mm)	CODICE	€
Teglie in granito						
	TP 2/3-20	1,7l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058663	-
	TP 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19059569	-
	TP 1/1-20	2,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19001978	-
	TP 1/1-40	5,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001979	-
	TP 1/1-65	9,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19001980	-
	TP 2/1-20	3,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19001981	-
	TP 2/1-40	10,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001982	-
	TP 2/1-65	18,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001983	-
Teglie pasticceria						
	BPA 2/3 piatta	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058657	-
	BPA 1/1 piatta	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000313	-
	BPP 2/3 Forato	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058656	-
	BPP 1/1 Forato	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000314	-
	BB 1/1 Baguettes	4 fori	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107820	-
	BB 60/40 Baguettes	5 fori	BAKE 60/40 (600x400)	-	19107822	-
	BP 60/40 Forato	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111321	-
	BP 60/40 piatta	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111322	-
Teglie con stampi						
	MT 2/3 6	6 fori	GN-2/3 (325x354 mm)	10 Ø x 15H	19107800	-
	MT 1/1 11	11 fori	GN-1/1 (325x530 mm)	10 Ø x 15H	19107811	-
Piastra "grill" per arrostitire o scottare						
	MG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058654	-
	MG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19001460	-
	GRILL 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	(Forato)	19002844	-
	FG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19059568	-
	FG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19076583	-

Accessori per cottura

Affumicatore - smoker

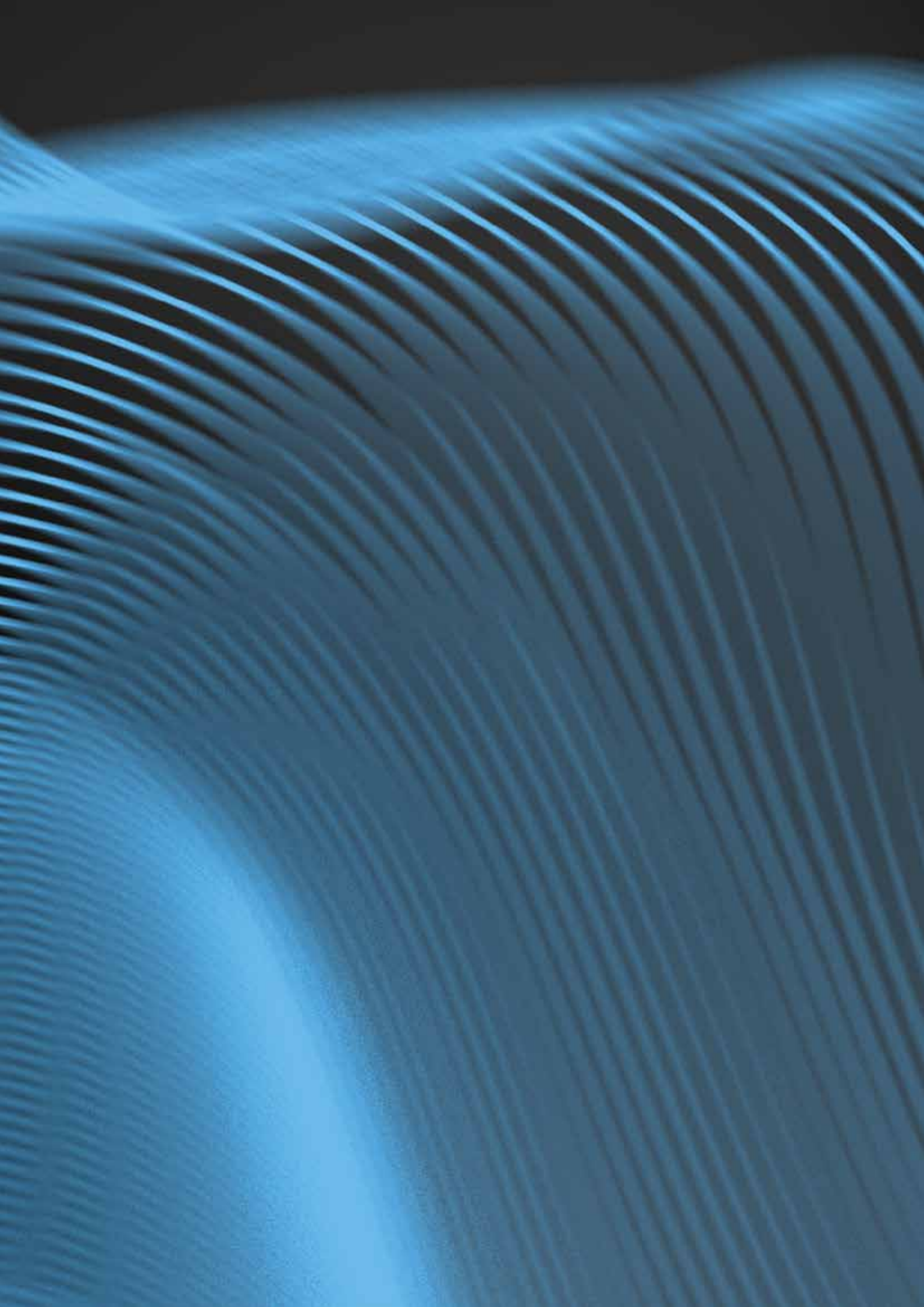
	MODELLOLO	POTENZA (W)	TENSIONE	HZ	DIMENSIONI (mm)	CODICE	€
	SMOKER	250	230V 1N	50/60	95 x 268 x 54	19059112	-

Sonda esterna aggiuntiva

	MODELLOLO	DESCRIZIONE	CODICE	€
	Kit SV*	Kit sonda di controllo della temperatura esterna SousVide per la cottura sotto-vuoto	19087745	-
	Kit ST*	Kit sonda di controllo della temperatura esterna monopunto.	19087746	-
	Kit SS	Supporto esterno per sonde ST e SV	19107627	-

***ADVANCE:** Possibilità di utilizzare fino a 3 sonde nello stesso processo di cottura: Sensore di temperatura multipoint interno EZ + 2 sonde esterne (ST e SV)

***CONCEPT:** Possibilità di lavorare con una sola sonda alla volta: Sensore di temperatura interno multipoint EZ; oppure, una sola sonda esterna SousVide (SV).





Lavaggio
stoviglie

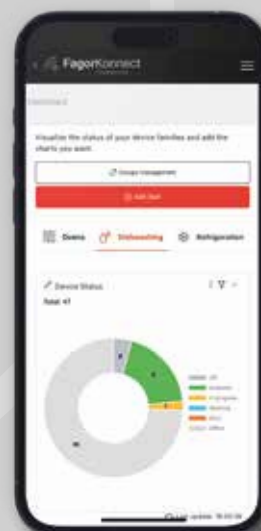


Scopri come FagorKonnnect potenzia la funzionalità dei dispositivi, in particolare il lavaggio delle stoviglie.



Grafici specifici progettati per l'analisi del lavaggio delle stoviglie:

per eseguire l'analisi delle attrezzature per il lavaggio delle stoviglie concentrandosi su aspetti specifici come lo stato del dispositivo, l'analisi degli errori e i cicli eseguiti per programma e per giorno, è possibile utilizzare una grafica intuitiva e specifica che evidenzia le informazioni.

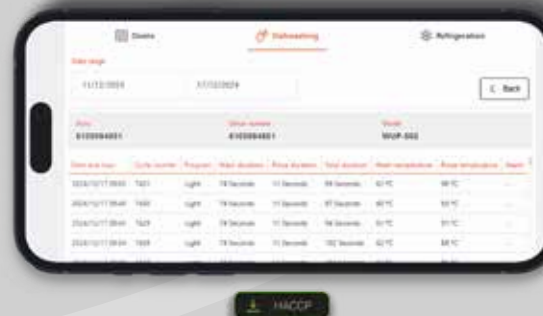


Informazioni dettagliate visualizzate in tempo reale:

verranno visualizzati i dati chiave per monitorare le apparecchiature per il lavaggio delle stoviglie ed eseguire azioni come l'impostazione dei parametri, l'accensione o lo spegnimento dell'apparecchiatura o la configurazione della rete.

Visualizza e scarica l'HACCP di un particolare dispositivo:

È disponibile l'HACCP per un dispositivo specifico. Ottiene un grafico su un intervallo di date selezionate.



🚰 Nuova generazione di lavaggio delle stoviglie.

iNOVA
GENERATION

*Una tecnologia
di lavaggio innovativa
per risultati unici.*



Lavaggio stoviglie

Piccole e medie produzioni	177
Lavautensili	209
.....	213
Lavastoviglie a nastro	231
Cestelli	243

SPECIFICHE DI COLLEGAMENTO ALL'ACQUA:

pH: 6,5 ÷ 7,5

Durezza totale dell'acqua: 5 ÷ 10 °fH

3,5 ÷ 7 °eH

2,8 ÷ 5,6 °dH


Impurità: Ø < 0,08 mm

Cloruri: ≤ 100 mg/l

Cloro: 0 ÷ 0,5 mg/l

Conduttività: 400 ÷ 2.000 µS/cm

Non saranno considerati in garanzia i problemi di funzionamento derivanti da un'installazione difettosa e non conforme alle premesse di cui sopra.

 **STOCK** Questo si applica ai modelli 50 Hz.



La soluzione piccola e
versatile per risultati
brillanti.

Piccole e medie produzioni

Introduzione	179
Lavabicchieri	183
— Concept +	183
— Concept	185
Lavastoviglie con carico frontale	187
— Advance	187
— Concept +	189
— Concept	191
Lavastoviglie a cappotta	195
— Advance	195
— Concept +	197
— Concept	199
Lavastoviglie sanitarie	201
— Lavastoviglie con carico frontale	201
— Lavastoviglie a cappotta	203
Accessori	205
— Accessori	205
— Trattamento acqua	207

iNOVA

GENERATION

ADVANCE | A

Tecnologia ed efficienza






CONCEPT+ | P

Flessibilità

CONCEPT | C

Semplicità



		CONCEPT C	CONCEPT+ P			ADVANCE A
		PRESSIONE DI RETE (2-4 BAR)	PRESSIONE DI RETE (2-4 BAR)	POMPA DI RISCIAQUO (1-4 BAR)		POMPA DI RISCIAQUO (1-4 BAR)
Lavabicchieri (G)	 400X400	WGC-400 (1)	WGP-400 (1)	WGP-401 (1)		
Lavastoviglie con carico frontale (U)	 500X500	WUC-502 WUC-500 (1)	WUP-502	WUP-503	WUP-503 SN 	WUA-503
Lavastoviglie a cappotta (H)	 500X500	WHC-502	WHP-502	WHP-503	WHP-503 SN 	WHA-503

(1) Versione monofase.

Interfaccia

ADVANCE | A

CONCEPT+ | P

FagorKconnect



Bianco
Macchina non pronta



Verde
Macchina pronta



Blu
In corso

- Display a cristalli liquidi (TFT) a colori retroilluminato da 2,8".
- Indicatori di stato con codice colore.
- Visualizzazione dei parametri di funzionamento, quali temperature di lavaggio e risciacquo o tempi ciclo.
- Indicatori di funzionamento dei riscaldatori del serbatoio e della caldaia.
- Autodiagnosi e segnalazione di errori.
- Funzione timer per poter programmare l'accensione o lo spegnimento della macchina a un orario specifico.
- Modalità risparmio energetico (stand-by): Riduzione del consumo energetico quando la macchina non è in funzione.
- Programmi selezionabili dall'utente in base all'uso dell'apparecchiatura (vetro, stoviglie e bar) e programmi specifici della macchina.
- Programmi di autopulizia della macchina nei modelli con pompa di scarico (B) e addolcitore (S).



Autopulente



Svuotamento



Autoriempimento



Rigenerazione intelligente della resina

- Menu tecnico (tramite password)
 - Visualizzazione di tutti gli ingressi dell'elettronica e azione sulle uscite per facilitare la rilevazione rapida dei problemi.
 - Modifica dei parametri di funzionamento, come temperature di riscaldamento, tempi di lavaggio e risciacquo, ecc.
 - Manutenzione programmata: il tempo tra le avvertenze per eseguire la manutenzione sulla macchina può essere modificato con l'intenzione di ridurre possibili rotture e mantenere le prestazioni della macchina.
- HACCP: scarica le informazioni HACCP.
- Connettività (K) come opzione (Wi-Fi ed Ethernet).
- Opzioni di sensorizzazione (Z) tra cui:
 - Controllo dosaggio chimico (DA).
 - Controllo del basso livello chimico mediante sonde (L), disponibili come accessorio, con segnalazione sul pannello di controllo.

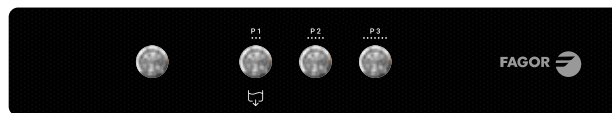
Concept +

Tastiera a membrana con 5 pulsanti.

Advance

Display touch capacitivo. Pulsanti luminosi e il pulsante multicolore di AVVIO che cambia colore a seconda dello stato della macchina.

CONCEPT | C



- Interfaccia elettromeccanica con tre o quattro robusti pulsanti retroilluminati a seconda del tipo di macchina. Un pulsante per l'accensione e il resto per i programmi, la cui luce indica il programma selezionato (lampeggiante) o la macchina è pronta (pronto).
- Programmi aggiuntivi premendo a lungo i pulsanti:
 - Risciacquo a freddo (C).
 - Autopulente (nei modelli con pompa di scarico B).
 - Scarico (nei modelli con pompa di scarico B).
 - Ciclo prolungato (lavastoviglie a cappotta).
- Display LED a due cifre opzionali (T) per indicare le temperature di lavaggio e risciacquo, nonché lo stato alfanumerico e i codici di errore. Includono anche indicatori di funzionamento per riscaldatori di serbatoi e caldaie.

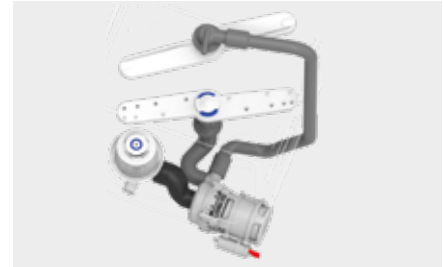
Modello + T



Caratteristiche comuni

Pompe di lavaggio a doppio flusso con soft-start

- Pompe di lavaggio a doppio flusso: un ingresso e due uscite, una per ogni braccio, senza la necessità di dividere il flusso per evitare perdite di potenza e ridurre la rumorosità.
- Il ciclo inizia lentamente e aumenta gradualmente fino alla velocità massima per evitare oggetti leggeri come bicchieri e stoviglie che non cadono.



Bracci lavaggio/risciacquo Duo-KLIP

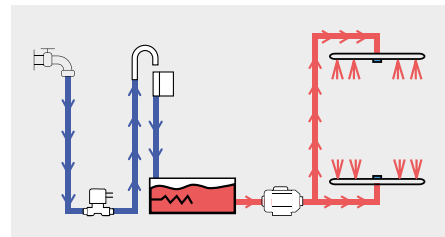
- Un braccio combinato di lavaggio e risciacquo allo stesso livello, realizzato in materiale composito, in acciaio inossidabile come opzione (X), che impedisce ai due bracci di intralciarsi a vicenda.
- Orifizi di lavaggio e risciacquo studiati per raggiungere i luoghi più impervi. Spruzzano l'acqua con precisione, ottenendo un minor consumo di acqua, riducendo il consumo di elettricità e di sostanze chimiche.
- Il raccordo a scatto lo rende facile da montare e smontare per la pulizia.



Caratteristiche secondo il modello

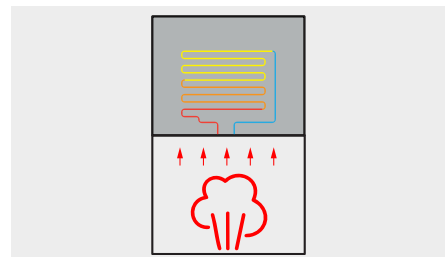
Pompa di risciacquo e thermostop

- Risciacquo anche a bassa pressione di rete (1 bar).
- La temperatura dell'acqua nella caldaia è costante durante tutto il risciacquo.
- Dispositivo di non ritorno di tipo A conforme alla norma EN 1717.
- Dosaggio accurato del brillantante con un flusso d'acqua costante.
- Thermostop: avvia il risciacquo quando è stata raggiunta la temperatura di risciacquo necessaria per un risultato di lavaggio igienico e una corretta asciugatura delle stoviglie.



Sistema di recupero dell'energia (RC)

- Riduce al minimo il vapore rilasciato per creare un ambiente di lavoro più confortevole mentre si utilizza il calore dell'unità per riscaldare ulteriormente l'acqua in entrata e ridurre i costi energetici.
- Il processo viene eseguito alla fine del ciclo per 40 secondi (configurabile) aumentando la temperatura dell'acqua in ingresso da 10 °C a 25 °C, il che significa che si consiglia un collegamento con acqua fredda (15-25 °C).



Addolcitore smart (S)

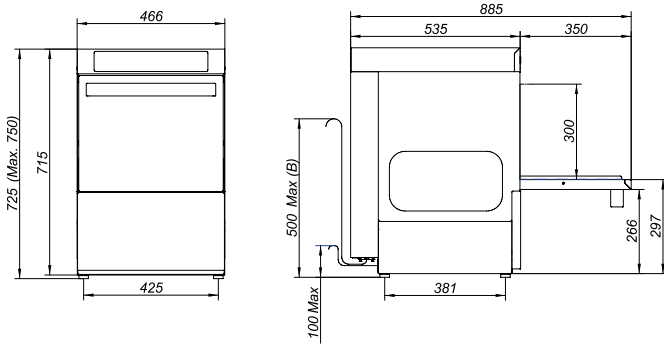
- Addolcitore integrato che fornisce acqua dolce continua. Ciò consente al detergente e al brillantante di lavorare al massimo effetto e riduce notevolmente i depositi di calcare nella macchina.
- L'utente può facilmente riempire il serbatoio e un sensore avvisa quando il serbatoio del sale deve essere riempito.
- Rigenerazione intelligente della resina che garantisce un lavaggio ininterrotto perché il processo non si ferma per rigenerare la resina. Esegue la rigenerazione in modo completamente automatico e invisibile per il cliente. La qualità dell'acqua è sempre costante.



Misure

Lavabicchieri (G)

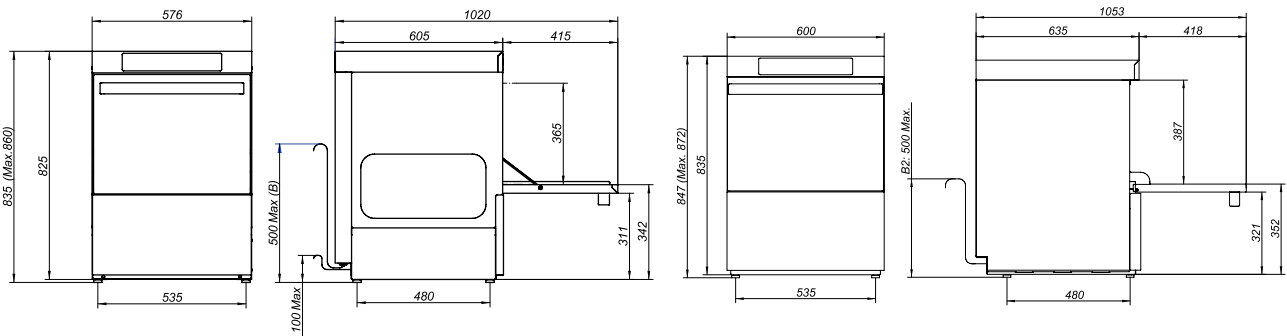
WGC-400/ WGP-400/ WGP-401



Lavastoviglie con carico frontale (U)

WUC-500/ WUC-502/ WUP-502/ WUP-503

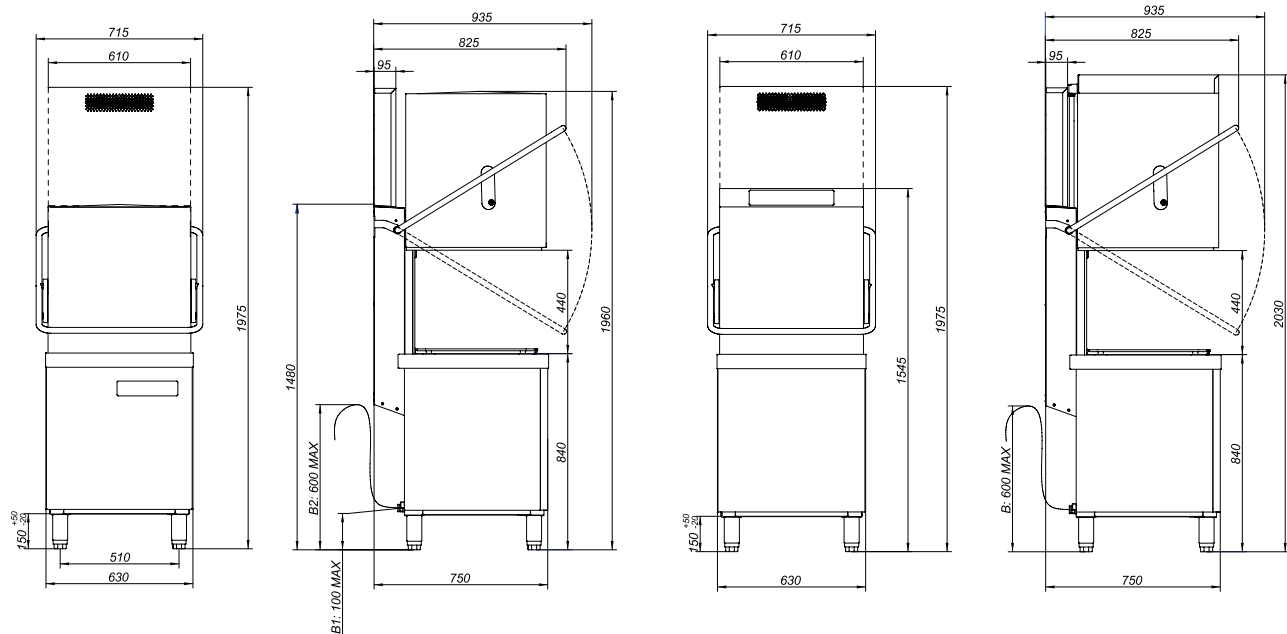
WUA-503



Lavastoviglie a cappotta (H)

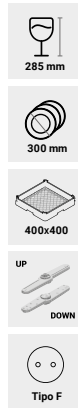
WHC-502 (RC)/ WHP-502 (RC)/ WHP-503 (RC)

WHA-503 (RC)



CONCEPT+

Lavabicchieri 400x400

Caratteristiche generali







- Display a cristalli liquidi (TFT) a colori retroilluminato da 2,8" e tastiera a membrana a cinque pulsanti.
- Serbatoio stampato con pendenza per uno scarico completo.
- Guide cestello stampate.
- Lati della camera di lavaggio a doppia parete parziale e sportello a doppia parete integrale.
- Sistema di filtrazione a doppio stadio. Filtri compositi di superficie del serbatoio di serie.
- Pompe di lavaggio a doppio flusso con soft-start.
- Bracci di lavaggio/risciacquo superiore e inferiore Duo-KLIP in materiale composito.
- Distributore di brillantante idraulico (nei modelli con pressione di rete WGP-400) o peristaltico (nei modelli con pompa di risciacquo WGP-401) di serie.
- Termostop nei modelli con pompa di risciacquo (WGP-401).



Dati tecnici

Produttività teorica max. (1)	Cestelli/h	40	
Misure (2)	mm	466x535x725	
Peso netto	Kg	34	
Capacità serbatoio	L	9	
Capacità caldaia	L	4	
Potenza riscaldatore serbatoio	kW	0,8	
Potenza riscaldatore caldaia	kW	2,4	
Potenza pompa di lavaggio	50Hz	kW	0,29
	60Hz	kW	0,36
Potenza pompa di risciacquo	kW	0,13	
Potenza pompa di scarico	kW	0,04	
Potenza totale	50Hz	kW	3,49
	60Hz	kW	3,56
Ampere totali	50Hz	A	15,17
	60Hz	A	15,48
Collegamento	Sim/Alt	Simultaneo	
Voltaggio	V	220-240 1N~	
Pressione acqua di alimentazione min. - max. nei modelli WGP-400	bar	2-4	
Pressione acqua di alimentazione min. - max. nei modelli WGP-400 S	bar	3-4	
Pressione acqua di alimentazione min. - max. nei modelli WGP-401	bar	1-4	
Pressione acqua alimentazione max.	°C	60	
Livello di protezione contro l'acqua	IPX	3	

Programmi

PROGRAMMA	DESCRIZIONE	ACQUA CONSUMO (L/ CICLO) (3)	DURATA (S)	TEMPERATURA DI LAVAGGIO (°C)	TEMPERATURA DI RISCACQUO (°C)
Programmi per VETRO - di serie					
	Leggero	2,1	90	60	65
	Standard	2,1	120	60	65
	Intensivo	2,1	180	60	65
	Risciacquo a freddo (4)	2,1	90	65	65
Programmi aggiuntivi					
Programmi per STOVIGLIE					
Programmi per BAR					

Codici e prezzi

	MODELLO	CODICE 50HZ	€	CODICE 60HZ	€	POMPA RISCIAQUO	ADDOLCITORE SMART (S)	RISCIAQUO A FREDDO (C) (5)	POMPA DI SCARICO (B)	DISPENSER DETERSIVO (D)
☉ STOCK	WGP-400	19109781	-	19110573	-					
	WGP-400 B	19110484	-	19110574	-				X	
	WGP-400 D	19110485	-	19110575	-					X
☉ STOCK	WGP-400 B D	19110486	-	19110576	-				X	X
	WGP-400 C	19110487	-	19110577	-			X		
	WGP-400 C B	19110488	-	19110578	-			X	X	
	WGP-400 C D	19110489	-	19110579	-			X		X
	WGP-400 C B D	19110490	-	19110580	-			X	X	X
	WGP-400 S	19110491	-	19110581	-		X			
	WGP-400 S B	19110492	-	19110582	-		X		X	
	WGP-400 S D	19110493	-	19110583	-		X			X
	WGP-400 S B D	19110494	-	19110584	-		X		X	X
	WGP-401	19108942	-	19110586	-	X				
	WGP-401 B	19110495	-	19110588	-	X			X	
	WGP-401 D	19110496	-	19110589	-	X				X
	WGP-401 B D	19110497	-	19110590	-	X			X	X
	WGP-401 S	19108391	-	19110591	-	X	X			
	WGP-401 S B	19110498	-	19110592	-	X	X		X	
	WGP-401 S D	19110499	-	19110593	-	X	X			X
	WGP-401 S B D	19110500	-	19110594	-	X	X		X	X

Opzioni

DESCRIZIONE	ABBREVIAZIONE	€
Doppia parete (6)	P	-
Cestello tondo (+ supporto) 19110751 (+19110752) (7)	O	-
Cestello con asta in vetro 19107614 (8)	R	-
Connettività	K	-
Sensorizzazione (9)	Z	-
Presenza UK (tipo G) (10)	CI	-
Modello australiano (11)	AU	-

Accessori standard

	Cestello in vetro 19082432	pc	2
	Insero piatti 19084452	pc	1
	Insero posate 19102721	pc	1

(1) Fornitura di acqua calda a 50 °C.

(2) Altezza regolabile (+25/+0 mm).

(3) Nei modelli con pressione di rete (WGP-400), il consumo può variare a seconda della pressione dell'acqua di alimentazione. Consumo acqua per programma (2 bar): 2/ 2,2/ 2,5/ 2 l/ ciclo.

(4) Nelle macchine con l'opzione di risciacquo a freddo (C), il secondo risciacquo viene eseguito con acqua fredda, mentre senza l'opzione, il risciacquo viene eseguito con acqua fredda spegnendo la resistenza della caldaia.

(5) Non compatibile con i modelli con addolcitore (S).

(6) Aumenta la larghezza della macchina di 20 mm, 10 mm per lato.

(7) Questa opzione esclude i cestelli in vetro (19082432) e l'insero per piastre (19084452) dagli accessori standard.

(8) Questa opzione esclude gli accessori standard.

(9) Di serie nei modelli con addolcitore (S).

(10) Riduzione della potenza per limitare i consumi a 13A.

(11) Include spina australiana (tipo I) e approvazione della filigrana.

CONCEPT

Lavabicchieri 400x400



Caratteristiche generali

- Interfaccia elettromeccanica con robusti pulsanti retroilluminati. Modelli a "T" con display LED a due cifre.
- Serbatoio stampato con pendenza per uno scarico completo.
- Guide cestello stampate.
- Lati della camera di lavaggio a doppia parete parziale e sportello a doppia parete integrale.
- Sistema di filtrazione a doppio stadio. Filtri composti di superficie del serbatoio di serie.
- Pompe di lavaggio a doppio flusso con soft-start.
- Bracci di lavaggio/risciacquo superiore e inferiore Duo-KLIP in materiale composito.
- Risciacquo con pressione di rete.
- Dispenser di brillantante idraulico di serie.



Dati tecnici

Produttività teorica max. (1)	Cestelli/h	30	
Misure (2)	mm	466x535x725	
Peso netto	Kg	34	
Capacità serbatoio	L	9	
Capacità caldaia	L	4	
Potenza riscaldatore serbatoio	kW	0,8	
Potenza riscaldatore caldaia	kW	2,4	
Potenza pompa di lavaggio	50Hz	kW	0,29
	60Hz	kW	0,36
Potenza pompa di scarico	kW	0,04	
Potenza totale	50Hz	kW	3,49
	60Hz	kW	3,56
Ampere totali	50Hz	A	15,17
	60Hz	A	15,48
Collegamento	Sim/Alt	Simultaneo	
Voltaggio	V	220-240 1N~	
Pressione acqua di alimentazione min. - max.	bar	2-4	
Temperatura acqua di alimentazione max.	°C	60	
Livello di protezione contro l'acqua	IPX	3	

Programmi

PROGRAMMA	DESCRIZIONE	ACQUA CONSUMO (L/ CICLO) (3)	DURATA (S)	TEMPERATURA DI LAVAGGIO (°C)	TEMPERATURA DI RISCIAQUO (°C)
Programmi standard					
P1	Standard	2	120	60	65
P2	Intensivo	2	180	60	65

Codici e prezzi

	MODELLO	CODICE 50HZ	€	CODICE 60HZ	€	DISPLAY LED (T)	RISCIACQUO A FREDDO (C)	POMPA DI SCARICO (B)	DISPENSER DETERGIVO (D)
☉ STOCK	WGC-400	19106152	-	19110595	-				
	WGC-400 B	19108044	-	19110596	-			X	
	WGC-400 D	19109535	-	19110597	-				X
☉ STOCK	WGC-400 B D	19110501	-	19110598	-			X	X
	WGC-400 C	19110504	-	19110603	-		X		
	WGC-400 C B	19110505	-	19110604	-		X	X	
	WGC-400 C D	19110506	-	19110605	-		X		X
	WGC-400 C B D	19110507	-	19110606	-		X	X	X
	WGC-400 T	19109534	-	19110599	-	X			
	WGC-400 T B	19107969	-	19110600	-	X		X	
	WGC-400 T D	19110502	-	19110601	-	X			X
	WGC-400 T B D	19110503	-	19110602	-	X		X	X
	WGC-400 T C	19110508	-	19110607	-	X	X		
	WGC-400 T C B	19110509	-	19110608	-	X	X	X	
	WGC-400 T C D	19110510	-	19110609	-	X	X		X
	WGC-400 T C B D	19104296	-	19110610	-	X	X	X	X

Opzioni

DESCRIZIONE	ABBREVIAZIONE	€
Doppia parete (4)	P	-
Cestello tondo (+ supporto) 19110751 (+19110752) (5)	O	-
Cestello con asta in vetro 19107614 (6)	R	-
Presa UK (tipo G) (7)	CI	-
Modello australiano (8)	AU	-

Accessori standard

	Cestello in vetro 19082432	pc	2
	Insero piatti 19084452	pc	1
	Insero posate 19102721	pc	1

(1) Fornitura di acqua calda a 50 °C.

(2) Altezza regolabile (+25/+0 mm).

(3) Consumo per una pressione dell'acqua di alimentazione di 2 bar. A pressioni più elevate il consumo aumenterà.

(4) Aumenta la larghezza della macchina di 20 mm, 10 mm per lato.

(5) Questa opzione esclude i cestelli in vetro (19082432) e l'insero per piastre (19084452) dagli accessori standard.

(6) Questa opzione esclude gli accessori standard.

(7) Riduzione della potenza per limitare i consumi a 13A.

(8) Include spina australiana (tipo I) e approvazione della filigrana.

Lavastoviglie con carico frontale 500x500



Caratteristiche generali

- Display a cristalli liquidi (TFT) a colori retroilluminato da 2,8" e display touch capacitivo.
- Le guide del serbatoio, dello sportello posteriore e del cestello sono stampate e tutti i bordi, compresi quelli verticali, sono arrotondati per facilitare lo scarico delle impurità. Non ci sono punti in cui si accumula sporcizia.
- La macchina è costruita con doppia parete integrale.
- Sportello a doppia parete insonorizzata e resistente al calore.
- Sportello controbilanciato ammortizzato.
- Riscaldatore del serbatoio igienico.
- Sistema di filtrazione a tre stadi. Filtro di superficie serbatoio in acciaio inox di serie e cestino raccolta rifiuti.
- Caldaia con isolamento.
- Pompe di lavaggio a doppio flusso con soft-start.
- Bracci di lavaggio/risciacquo superiore e inferiore Duo-KLIP in materiale composito.
- Pompa di risciacquo, pompa di scarico e distributore di brillantante peristaltico di serie.
- Thermostop.
- Multipower di serie.



Dati tecnici

Produttività teorica max. (1)	Cestelli/h	40
Misure (2)	mm	600x635x847
Peso netto	Kg	60
Capacità serbatoio	L	20
Capacità caldaia	L	7
Potenza riscaldatore serbatoio	kW	1
Potenza riscaldatore caldaia	kW	5,6
Potenza pompa di lavaggio	kW	0,68
Potenza pompa di risciacquo	kW	0,13
Potenza pompa di scarico	kW	0,04
Potenza totale	kW	
Ampere totali	A	
Collegamento	Sim/Alt	Multipower
Voltaggio	V	
Pressione acqua di alimentazione min-max.	bar	1-4
Temperatura acqua di alimentazione max.	°C	60
Temperatura acqua di alimentazione max. nei modelli WUA-503 S	°C	25
Livello di protezione contro l'acqua	IPX	4

Programmi

PROGRAMMA	DESCRIZIONE	ACQUA CONSUMO (L/ CICLO)	DURATA (S)	TEMPERATURA DI LAVAGGIO (°C)	TEMPERATURA DI RISCACQUO (°C)
Programmi per STOVIGLIE - standard					
	Leggero	2,3	90	60	85
	Standard	2,6	120	60	85
	Intensivo	3	180	60	85
	Posate	3	300	65	85
Programmi aggiuntivi					
Programmi per VETRO					
Programmi per BAR					

Multipower

VOLTAGGIO (V)	STANDARD	AMP. TOTALE (A)	POTENZA TOTALE (kW)	COLLEG. (Sim/Alt)	POTENZA SERBATOIO (kW)	POTENZA CALDAIA (kW)	POTENZA POMPA (kW)
220V-240V 1N~	x	15,42	3,55	Sim	1	1,87	0,68
220V-240V 1N~		19,48	4,48	Sim	1	2,8	0,68
220V-240V 1N~		23,54	5,41	Sim	1	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,42	7,28	Sim	1	5,6	0,68
220V-240V 3~		21,36	7,28	Sim	1	5,6	0,68




Codici e prezzi

MODELLO	CODICE 50HZ	€	CODICE 60HZ	€	POMPA RISCIAQUO	ADDOLCITORE SMART (S)	POMPA DI SCARICO (B)	DISPENSER DETERSIVO (D)
WUA-503	19110511	-	19110611	-	X		X	
⊗ STOCK WUA-503 D	19106122	-	19110612	-	X		X	X
WUA-503 S	19110512	-	19110613	-	X	X	X	
⊗ STOCK WUA-503 S D	19105092	-	19110614	-	X	X	X	X

Opzioni

DESCRIZIONE	ABBREVIAZIONE	€
Acciaio inox. bracci di lavaggio e risciacquo	X	-
Cestello con asta in vetro 19107616 (4)	R	-
Connettività	K	-
Sensorizzazione (5)	Z	-
Presenza UK (tipo G) (6)	CI	-
Modello australiano (7)	AU	-

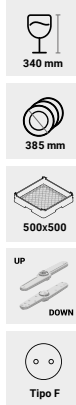
Accessori standard

	Cestello in vetro 19000484	pc	1
	Piatti cestello 19000487	pc	1
	Inserto posate 19000792	pc	1

(1) Alimentazione acqua fredda a 15 °C e macchina impostata alla massima potenza.
 (2) Altezza regolabile (+25/+0 mm).
 (3) Il secondo risciacquo viene effettuato con acqua fredda spegnendo la resistenza della caldaia.
 (4) Questa opzione esclude gli accessori standard.

(5) Di serie nei modelli con addolcitore (S).
 (6) Riduzione della potenza per limitare i consumi a 13A.
 (7) Include spina australiana (tipo I) e approvazione della filigrana.

Lavastoviglie con carico frontale 500x500



Caratteristiche generali

- Display a cristalli liquidi (TFT) a colori retroilluminato da 2,8" e tastiera a membrana a cinque pulsanti.
- Serbatoio stampato con pendenza per uno scarico completo.
- Guide cestello stampate.
- Lati della camera di lavaggio a doppia parete parziale e sportello a doppia parete integrale.
- Sistema di filtrazione a tre stadi. Filtri composti di superficie del serbatoio di serie.
- Caldaia con isolamento.
- Pompe di lavaggio a doppio flusso con soft-start.
- Bracci di lavaggio/risciacquo superiore e inferiore Duo-KLIP in materiale composito.
- Distributore di brillantante idraulico (nei modelli con pressione di rete - WUP-502) o peristaltico (nei modelli con pompa di risciacquo - WUP-503) di serie.
- Thermostop nei modelli con pompa di risciacquo (WUP-503).
- Multipower di serie.



Dati tecnici

Produttività teorica max. (1)	Cestelli/h	40
Misure (2)	mm	576x605x835
Peso netto	Kg	55
Capacità serbatoio	L	20
Capacità caldaia	L	7
Potenza riscaldatore serbatoio	kW	2,8
Potenza riscaldatore caldaia	kW	5,6
Potenza pompa di lavaggio	kW	0,68
Potenza pompa di risciacquo	kW	0,13
Potenza pompa di scarico	kW	0,04
Potenza totale	kW	Multipower
Ampere totali	A	
Collegamento	Sim/Alt	
Voltaggio	V	
Pressione acqua di alimentazione min. - max. nei modelli WUP-502	bar	2-4
Pressione acqua di alimentazione min. - max. nei modelli WUP-502 S	bar	3-4
Pressione acqua di alimentazione min. - max. nei modelli WUP-503	bar	1-4
Temperatura acqua di alimentazione max.	°C	60
Livello di protezione contro l'acqua	IPX	3

Programmi

PROGRAMMA	DESCRIZIONE	ACQUA CONSUMO (L/ CICLO) (3)	DURATA (S)	TEMPERATURA DI LAVAGGIO (°C)	TEMPERATURA DI RISCIAQUO (°C)
Programmi per STOVIGLIE - standard					
	Leggero	2,3	90	60	85
	Standard	2,6	120	60	85
	Intensivo	3	180	60	85
	Posate	3	300	65	85
Programmi aggiuntivi					
Programmi per VETRO					
Programmi per BAR					

Multipower

VOLTAGGIO (V)	STANDARD	AMP. TOTALE (A)	POTENZA TOTALE (kW)	COLLEG. (Sim/Alt)	POTENZA SERBATOIO (kW)	POTENZA CALDAIA (kW)	POTENZA POMPA (kW)
220V-240V 1N~	x	15,13	3,48	Alt	2,8	2,8	0,68
220V-240V 1N~		19,19	4,41	Alt	2,8	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,13	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68
220V-240V 3~		17,01	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68




Codici e prezzi

	MODELLO	CODICE 50HZ	€	CODICE 60HZ	€	POMPA RISCIAQUO	ADDOLCITORE SMART (S)	RISCIAQUO A FREDDO (C) (5)	POMPA DI SCARICO (B)	DISPENSER DETERGIVO (D)
☉ STOCK	WUP-502	19107921	-	19110615	-					
	WUP-502 B	19106121	-	19110616	-				X	
	WUP-502 D	19109548	-	19110617	-					X
☉ STOCK	WUP-502 B D	19110513	-	19110618	-				X	X
	WUP-502 C	19110514	-	19110619	-			X		
	WUP-502 C B	19110515	-	19110620	-			X	X	
	WUP-502 C D	19110516	-	19110621	-			X		X
	WUP-502 C B D	19110517	-	19110622	-			X	X	X
	WUP-502 S	19109549	-	19110623	-		X			
	WUP-502 S B	19110518	-	19110624	-		X		X	
	WUP-502 S D	19110519	-	19110625	-		X			X
	WUP-502 S B D	19110520	-	19110626	-		X		X	X
☉ STOCK	WUP-503	19105005	-	19110627	-	X				
	WUP-503 B	19107903	-	19110628	-	X			X	
	WUP-503 D	19109550	-	19110629	-	X				X
☉ STOCK	WUP-503 B D	19104293	-	19110630	-	X			X	X
	WUP-503 S	19109551	-	19110631	-	X	X			
	WUP-503 S B	19107906	-	19110632	-	X	X		X	
	WUP-503 S D	19110521	-	19110633	-	X	X			X
	WUP-503 S B D	19105450	-	19110634	-	X	X		X	X

Opzioni

DESCRIZIONE	ABBREVIAZIONE	€
Acciaio inox. bracci di lavaggio e risciacquo (6)	X	-
Doppia parete (7)	P	-
Cestello con asta in vetro 19107616 (8)	R	-
Connettività	K	-
Sensorizzazione (9)	Z	-
Presca UK (tipo G) (10)	CI	-
Modello australiano (11)	AU	-

Accessori standard

	Cestello in vetro 19000484	pc	1
	Piatti cestello 19000487	pc	1
	Insero posate 19000792	pc	1

(1) Alimentazione acqua fredda a 15 °C e macchina impostata alla massima potenza.
 (2) Altezza regolabile (+25/+0 mm).
 (3) Nei modelli con pressione di rete (WUP-502), il consumo può variare a seconda della pressione dell'acqua di alimentazione. Consumo acqua per programma (2 bar): 2,2/ 2,4/ 2,7/ 2,7/ 2,7 l/ciclo.
 (4) Nelle macchine con l'opzione di risciacquo a freddo (C), il secondo risciacquo viene eseguito con acqua fredda, mentre senza l'opzione, il risciacquo viene eseguito con acqua fredda spegnendo la resistenza della caldaia.

(5) Non compatibile con i modelli con addolcitore (S).
 (6) Include filtri di superficie del serbatoio in acciaio inossidabile (SF).
 (7) Aumenta la larghezza della macchina di 20 mm, 10 mm per lato.
 (8) Questa opzione esclude gli accessori standard.
 (9) Di serie nei modelli con addolcitore (S).
 (10) Riduzione della potenza per limitare i consumi a 13A.
 (11) Include spina australiana (tipo I) e approvazione della filigrana.

CONCEPT

Lavastoviglie con carico frontale 500x500



Caratteristiche generali

- Interfaccia elettromeccanica con robusti pulsanti retroilluminati. Modelli a "T" con display LED a due cifre.
- Serbatoio stampato con pendenza per uno scarico completo.
- Guide cestello stampate.
- Lati della camera di lavaggio a doppia parete parziale e sportello a doppia parete integrale.
- Sistema di filtrazione a tre stadi. Filtri composti di superficie del serbatoio di serie.
- Pompe di lavaggio a doppio flusso con soft-start.
- Bracci di lavaggio/risciacquo superiore e inferiore Duo-KLIP in materiale composito.
- Risciacquo con pressione di rete.
- Dispenser di brillantante idraulico di serie.
- Multipower di serie.



Dati tecnici

Produttività teorica max. (1)	Cestelli/h	40
Misure (2)	mm	576x605x835
Peso netto	Kg	55
Capacità serbatoio	L	20
Capacità caldaia	L	7
Potenza riscaldatore serbatoio	kW	2,8
Potenza riscaldatore caldaia	kW	5,6
Potenza pompa di lavaggio	kW	0,68
Potenza pompa di risciacquo	kW	0,13
Potenza pompa di scarico	kW	0,04
Potenza totale	kW	
Ampere totali	A	
Collegamento	Sim/Alt	Multipower
Voltaggio	V	
Pressione acqua di alimentazione min. - max.	bar	2-4
Temperatura acqua di alimentazione max.	°C	60
Livello di protezione contro l'acqua	IPX	3

Programmi

PROGRAMMA	DESCRIZIONE	ACQUA CONSUMO (L/ CICLO) (3)	DURATA (S)	TEMPERATURA DI LAVAGGIO (°C)	TEMPERATURA DI RISCACQUO (°C)
Programmi standard					
P1	Leggero	2,2	90	60	85
P2	Standard	2,2	120	60	85
P3	Intensivo	2,2	180	60	85

Multipower

VOLTAGGIO (V)	STANDARD	AMP. TOTALE (A)	POTENZA TOTALE (kW)	COLLEG. (Sim/Alt)	POTENZA SERBATOIO (kW)	POTENZA CALDAIA (kW)	POTENZA POMPA (kW)
220V-240V 1N~	x	15,13	3,48	Alt	2,8	2,8	0,68
220V-240V 1N~		19,19	4,41	Alt	2,8	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,13	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68
220V-240V 3~		17,01	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68




Codici e prezzi

	MODELLO	CODICE 50HZ	€	CODICE 60HZ	€	DISPLAY LED (T)	POMPA DI SCARICO (B)	DISPENSER DETERGENTE (D)
☉ STOCK	WUC-502	19105105	-	19110635	-			
	WUC-502 B	19109544	-	19110636	-		X	
	WUC-502 D	19109546	-	19110637	-			X
☉ STOCK	WUC-502 B D	19110522	-	19110638	-		X	X
	WUC-502 T	19109545	-	19110639	-	X		
	WUC-502 T B	19108785	-	19110640	-	X	X	
	WUC-502 T D	19110523	-	19110641	-	X		X
	WUC-502 T B D	19110524	-	19110642	-	X	X	X

Opzioni

DESCRIZIONE	ABBREVIAZIONE	€
Acciaio inox. bracci di lavaggio e risciacquo (4)	X	-
Doppia parete (5)	P	-
Cestello con asta in vetro 19107616 (6)	R	-
Presa UK (tipo G) (7)	CI	-
Modello australiano (8)	AU	-

Accessori standard

	Cestello in vetro 19000484	pc	1
	Piatti cestello 19000487	pc	1
	Insero posate 19000792	pc	1

- (1) Alimentazione acqua fredda a 15 °C e macchina impostata alla massima potenza.
 (2) Altezza regolabile (+25/+0 mm).
 (3) Consumo per una pressione dell'acqua di alimentazione di 2 bar. A pressioni più elevate il consumo aumenterà.
 (4) Include filtri di superficie del serbatoio in acciaio inossidabile (SF).

- (5) Aumenta la larghezza della macchina di 20 mm, 10 mm per lato.
 (6) Questa opzione esclude gli accessori standard.
 (7) Riduzione della potenza per limitare i consumi a 13A.
 (8) Include spina australiana (tipo I) e approvazione della filigrana.

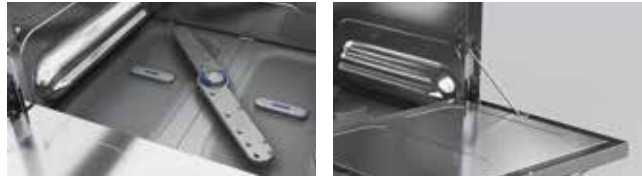
CONCEPT

Lavastoviglie con carico frontale 500x500



Caratteristiche generali

- Interfaccia elettromeccanica con robusti pulsanti retroilluminati. Modelli a "T" con display LED a due cifre.
- Serbatoio stampato con pendenza per uno scarico completo.
- Guide cestello stampate.
- Lati della camera di lavaggio a doppia parete parziale e sportello a doppia parete integrale.
- Sistema di filtrazione a tre stadi. Filtri composti di superficie del serbatoio di serie.
- Pompe di lavaggio a doppio flusso con soft-start.
- Bracci di lavaggio/risciacquo superiore e inferiore Duo-KLIP in materiale composito.
- Risciacquo con pressione di rete.
- Dispenser di brillantante idraulico di serie.



Dati tecnici

Produttività teorica max. (1)	Cestelli/h	40
Misure (2)	mm	576x605x835
Peso netto	Kg	55
Capacità serbatoio	L	20
Capacità caldaia	L	7
Potenza riscaldatore serbatoio	kW	2,8
Potenza riscaldatore caldaia	kW	2,8
Potenza pompa di lavaggio	kW	0,68
Potenza pompa di scarico	kW	0,04
Potenza totale	kW	3,48
Ampere totali	A	16
Collegamento	Sim/Alt	Alternato
Voltaggio	V	220-240 1N~
Pressione acqua di alimentazione min-max.	bar	2-4
Temperatura acqua di alimentazione max.	°C	60
Livello di protezione contro l'acqua	IPX	3

Programmi

PROGRAMMA	DESCRIZIONE	ACQUA CONSUMO (L/ CICLO) (3)	DURATA (S)	TEMPERATURA DI LAVAGGIO (°C)	TEMPERATURA DI RISCIAQUO (°C)
Programmi standard					
P1	Standard	2,2	120	60	85
P2	Intensivo	2,2	180	60	85




Codici e prezzi

	MODELLO	CODICE 50HZ	€	CODICE 60HZ	€	DISPLAY LED (T)	POMPA DI SCARICO (B)	DISPENSER DETERSIVO (D)
☉ STOCK	WUC-500	19104935	-	19110643	-			
	WUC-500 B	19109540	-	19110644	-		X	
	WUC-500 D	19109541	-	19110645	-			X
☉ STOCK	WUC-500 B D	19110525	-	19110646	-		X	X
	WUC-500 T	19105590	-	19110647	-	X		
	WUC-500 T B	19110526	-	19110648	-	X	X	
	WUC-500 T D	19110527	-	19110649	-	X		X
	WUC-500 T B D	19110528	-	19110650	-	X	X	X

Opzioni

DESCRIZIONE	ABBREVIAZIONE	€
Acciaio inox. bracci di lavaggio e risciacquo (4)	X	-
Doppia parete (5)	P	-
Cestello con asta in vetro 19107616 (6)	R	-
Presa UK (tipo G) (7)	CI	-
Modello australiano (8)	AU	-

Accessori standard

	Cestello in vetro 19000484	pc	1
	Piatti cestello 19000487	pc	1
	Insero posate 19000792	pc	1

(1) Fornitura di acqua calda a 50 °C.

(2) Altezza regolabile (+25/+0 mm).

(3) Consumo per una pressione dell'acqua di alimentazione di 2 bar. A pressioni più elevate il consumo aumenterà.

(4) Include filtri di superficie del serbatoio in acciaio inossidabile (SF).

(5) Aumenta la larghezza della macchina di 20 mm, 10 mm per lato.

(6) Questa opzione esclude gli accessori standard.

(7) Riduzione della potenza per limitare i consumi a 13A.

(8) Include spina australiana (tipo I) e approvazione della filigrana.

Lavastoviglie a cappotta 500x500



Caratteristiche generali

- Display a cristalli liquidi (TFT) a colori retroilluminato da 2,8" e display touch capacitivo.
- Serbatoio completamente stampato senza saldature o spigoli vivi.
- Cappotta a doppia parete con isolamento termoacustico e guide metalliche per ridurre lo sforzo di sollevamento e il livello di rumorosità.
- Massima visibilità grazie alla posizione superiore del pannello di controllo.
- Sistema di filtrazione a tre stadi. Filtro di superficie del serbatoio composito come standard e cestino per la raccolta dei rifiuti.
- Caldaia con isolamento.
- Pompe di lavaggio a doppio flusso con soft-start.
- Bracci di lavaggio/risciacquo superiore e inferiore Duo-KLIP in materiale composito.
- Pompa di risciacquo, pompa di scarico e distributore di brillantante peristaltico di serie.
- Thermostop.
- Multipower di serie.



Dati tecnici

Produttività teorica max. (1)	Cestelli/h	60
Misure (2)	mm	630x750x1.545
Misure con maniglia	mm	715x935
Altezza con cappotta aperta	mm	2.030
Altezza con recupero di energia (RC)	mm	1.975
Peso netto	Kg	116
Peso netto con recupero di energia (RC)	Kg	135
Capacità serbatoio	L	28
Capacità caldaia	L	10
Potenza riscaldatore serbatoio	kW	2,1
Potenza riscaldatore caldaia	kW	9
Potenza pompa di lavaggio	kW	0,75
Potenza pompa di risciacquo	kW	0,13
Potenza pompa di scarico	kW	0,1
Potenza totale	kW	
Ampere totali	A	
Collegamento	Sim/Alt	Multipower
Voltaggio	V	
Pressione acqua di alimentazione min-max.	bar	1-4
Temperatura acqua di alimentazione max.	°C	60
Temperatura acqua di alimentazione max. nei modelli RC e S	°C	25
Livello di protezione contro l'acqua	IPX	4

Programmi

PROGRAMMA	DESCRIZIONE	ACQUA CONSUMO (L/ CICLO)	DURATA (S) (3)	TEMPERATURA DI LAVAGGIO (°C)	TEMPERATURA DI RISCIAQUO (°C)
Programmi per STOVIGLIE - standard					
	Leggero	2,3	60	60	85
	Standard	2,6	90	60	85
	Intensivo	3	180	60	85
	Esteso	3	480	60	85
	Posate	3	300	65	85
Programmi aggiuntivi					
Programmi per VETRO					(4)
Programmi per BAR					

Multipower

VOLTAGGIO (V)	STANDARD	AMP. TOTALE (A)	POTENZA TOTALE (kW)	COLLEG. (Sim/Alt)	POTENZA SERBATOIO (kW)	POTENZA CALDAIA (kW)	POTENZA POMPA (kW)
220V-240V 1N~		27,39	6,3	Sim	1,05	4,5	0,75
220V-240V 1N~		35,43	8,15	Sim	1,4	6	0,75
380V-415V 3N~	x	19,35	11,85	Sim	2,1	9	0,75
220V-240V 3~		31,12	11,85	Sim	2,1	9	0,75




Codici e prezzi

	MODELLO	CODICE 50HZ	€	CODICE 60HZ	€	POMPA RISCIACCQUO	ENERGIA RECUPERO (RC)	ADDOLCITORE SMART (S)	POMPA DI SCARICO (B)	DISPENSER DETERGIVO (D)
	WHA-503	19105006	-	19110651	-	X			X	
⊙ STOCK	WHA-503 D	19108744	-	19110652	-	X			X	X
	WHA-503 RC	19109461	-	19110653	-	X	X		X	
	WHA-503 RC D	19110529	-	19110654	-	X	X		X	X
	WHA-503 S	19109460	-	19110655	-	X		X	X	
⊙ STOCK	WHA-503 S D	19105482	-	19110656	-	X		X	X	X
	WHA-503 S RC	19107905	-	19110657	-	X	X	X	X	
⊙ STOCK	WHA-503 S RC D	19110530	-	19110658	-	X	X	X	X	X

Opzioni

DESCRIZIONE	ABBREVIAZIONE	€
Acciaio inox. bracci di lavaggio e risciacquo	X	-
Filtro superficie in acciaio inox	SF	-
Cestello con asta in vetro 19107616 (5)	R	-
Connettività	K	-
Sensorizzazione (6)	Z	-
Modello australiano (7)	AU	-
Marine (8)	400V-440V 3~	-

Accessori standard

	Cestello in vetro 19000484	pc	1
	Piatti cestello 19000487	pc	1
	Inserto posate 19000792	pc	1

(1) Fornitura di acqua fredda a 15 °C.

(2) Altezza regolabile (-20/+50 mm).

(3) Nei modelli con sistema di recupero dell'energia (RC), il tempo del ciclo è esteso a circa 30s.

(4) Il secondo risciacquo viene effettuato con acqua fredda spegnendo la resistenza della caldaia.

(5) Questa opzione esclude gli accessori standard.

(6) Di serie nei modelli con addolcitore acqua (S) o Sistema di recupero dell'energia (RC).

(7) Include approvazione della filigrana.

(8) Selezionare la macchina con la frequenza appropriata e quindi aggiungere l'opzione.

CONCEPT+

Lavastoviglie a cappotta 500x500




Caratteristiche generali













- Display a cristalli liquidi (TFT) a colori retroilluminato da 2,8" e tastiera a membrana a cinque pulsanti.
- Serbatoio completamente stampato senza saldature o spigoli vivi.
- Cappotta a singola parete che scorre delicatamente su guide metalliche per ridurre lo sforzo di sollevamento e il livello di rumorosità.
- Sistema di filtrazione a doppio stadio. Filtri composti di superficie del serbatoio di serie.
- Caldaia con isolamento.
- Pompe di lavaggio a doppio flusso con soft-start.
- Bracci di lavaggio/risciacquo superiore e inferiore Duo-KLIP in materiale composito.
- Distributore di brillantante idraulico (nei modelli con pressione di rete - WHP-502) o peristaltico (nei modelli con pompa di risciacquo - WHP-503) di serie.
- Thermostop nei modelli con pompa di risciacquo (WHP-503).
- Multipower di serie.



Dati tecnici

Produttività teorica max. (1)	Cestelli/h	60
Misure (2)	mm	630x750x1.480
Misure con maniglia	mm	715x935
Altezza con cappotta aperta	mm	1.960
Altezza con recupero di energia (RC)	mm	1.975
Peso netto	Kg	97
Peso netto con recupero di energia (RC)	Kg	113
Capacità serbatoio	L	33
Capacità caldaia nel WHP-502 modelli	L	9
Capacità caldaia nel WHP-503 modelli	L	10
Potenza riscaldatore serbatoio	kW	4,5
Potenza riscaldatore caldaia	kW	9
Potenza pompa di lavaggio	kW	0,75
Potenza pompa di risciacquo	kW	0,13
Potenza pompa di scarico	kW	0,1
Potenza totale	kW	
Ampere totali	A	
Collegamento	Sim/Alt	Multipower
Voltaggio	V	
Pressione acqua di alimentazione min. - max. nei modelli WHP-502	bar	2-4
Pressione acqua di alimentazione min. - max. nei modelli WHP-502 S / S RC	bar	3-4
Pressione acqua di alimentazione min. - max. nei modelli WHP-503	bar	1-4
Temperatura acqua di alimentazione max.	°C	60
Temperatura acqua di alimentazione max. nei modelli RC	°C	25
Livello di protezione contro l'acqua	IPX	4

Programmi

PROGRAMMA	DESCRIZIONE	ACQUA CONSUMO (L/ CICLO) (3)	DURATA (S) (4)	TEMPERATURA DI LAVAGGIO (°C)	TEMPERATURA DI RISCIACCO (°C)
Programmi per STOVIGLIE - standard					
	Leggero	2,3	60	60	85
	Standard	2,6	90	60	85
	Intensivo	3	180	60	85
	Esteso	3	480	60	85
	Posate	3	300	65	85
Programmi aggiuntivi					
Programmi per VETRO					 (5)
Programmi per BAR					

Multipower

VOLTAGGIO (V)	STANDARD	AMP. TOTALE (A)	POTENZA TOTALE (kW)	COLLEG. (Sim/Alt)	POTENZA SERBATOIO (kW)	POTENZA CALDAIA (kW)	POTENZA POMPA (kW)
220V-240V 1N~		22,83	5,25	Alt	2,25	4,5	0,75
220V-240V 1N~		29,35	6,75	Alt	3	6	0,75
220V-240V 1N~		32,61	7,5	Sim	2,25	4,5	0,75
220V-240V 1N~		42,39	9,75	Sim	3	6	0,75
380V-415V 3N~		16,30	9,75	Alt	4,5	9	0,75
380V-415V 3N~	x	22,83	14,25	Sim	4,5	9	0,75
220V-240V 3~		25,85	9,75	Alt	4,5	9	0,75
220V-240V 3~		37,15	14,25	Sim	4,5	9	0,75




Codici e prezzi

	MODELLO	CODICE 50HZ	€	CODICE 60HZ	€	POMPA RISCIAQUO	ENERGIA RECUPERO (RC)	ADDOLCITORE SMART (S)	POMPA DI SCARICO (B)	DISPENSER DETERSIVO (D)
⊙ STOCK	WHP-502	19104995	-	19110659	-					
	WHP-502 B	19105442	-	19110660	-				X	
	WHP-502 D	19109453	-	19110661	-					X
⊙ STOCK	WHP-502 B D	19110531	-	19110662	-				X	X
⊙ STOCK	WHP-502 RC	19109455	-	19110663	-		X			
	WHP-502 RC B	19110532	-	19110664	-		X		X	
	WHP-502 RC D	19110533	-	19110665	-		X			X
	WHP-502 RC B D	19110534	-	19110666	-		X		X	X
	WHP-502 S B	19109454	-	19110668	-			X	X	
	WHP-502 S B D	19110537	-	19110670	-			X	X	X
	WHP-502 S RC B	19110539	-	19110672	-		X	X	X	
	WHP-502 S RC B D	19110541	-	19110674	-		X	X	X	X
⊙ STOCK	WHP-503	19104996	-	19110675	-	X				
	WHP-503 B	19108550	-	19110676	-	X			X	
	WHP-503 D	19109456	-	19110677	-	X				X
⊙ STOCK	WHP-503 B D	19110542	-	19110678	-	X			X	X
	WHP-503 RC	19109459	-	19110679	-	X	X			
	WHP-503 RC B	19110543	-	19110680	-	X	X		X	
	WHP-503 RC D	19110544	-	19110681	-	X	X			X
	WHP-503 RC B D	19110545	-	19110682	-	X	X		X	X
	WHP-503 S B	19109457	-	19110684	-	X		X	X	
	WHP-503 S B D	19110548	-	19110686	-	X		X	X	X
	WHP-503 S RC B	19110550	-	19110688	-	X	X	X	X	
	WHP-503 S RC B D	19110552	-	19110690	-	X	X	X	X	X

Opzioni

DESCRIZIONE	ABBREVIAZIONE	€
Acciaio inox. bracci di lavaggio e risciacquo	X	-
Filtro superficie in acciaio inox	SF	-
Doppia parete	P	-
Cestello con asta in vetro 19107616 (6)	R	-
Connettività	K	-
Sensorizzazione (7)	Z	-
Modello australiano (8)	AU	-
Marine (9)	400V-440V 3~	-

Accessori standard

	Cestello in vetro 19000484	pc	1
	Piatti cestello 19000487	pc	1
	Insero posate 19000792	pc	1

(1) Fornitura di acqua fredda a 15 °C.

(2) Altezza regolabile (-20/+50 mm).

(3) Nei modelli con pressione delle condutture (WHP-502), il consumo può variare a seconda della pressione dell'acqua di alimentazione. Consumo acqua per programma (2 bar): 2,2/ 2,4/ 2,8/ 2,8/ 2,8/ 2,8 l/ciclo.

(4) Nei modelli con sistema di recupero dell'energia (RC), il tempo del ciclo è esteso a circa 30s.

(5) Il secondo risciacquo viene effettuato con acqua fredda spegnendo la resistenza della caldaia.

(6) Questa opzione esclude gli accessori standard.

(7) Di serie nei modelli con addolcitore acqua (S) o Sistema di recupero dell'energia (RC).

(8) Include approvazione della filigrana.

(9) Selezionare la macchina con la frequenza appropriata e quindi aggiungere l'opzione.

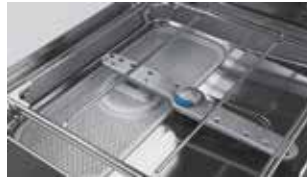
CONCEPT

Lavastoviglie a cappotta 500x500



Caratteristiche generali


- Interfaccia elettromeccanica con robusti pulsanti retroilluminati. Modelli a "T" con display LED a due cifre.
- Serbatoio completamente stampato senza saldature o spigoli vivi.
- Cappotta a singola parete che scorre delicatamente su guide metalliche per ridurre lo sforzo di sollevamento e il livello di rumorosità.
- Sistema di filtrazione a doppio stadio. Filtri composti di superficie del serbatoio di serie.
- Pompe di lavaggio a doppio flusso con soft-start.
- Bracci di lavaggio/risciacquo superiore e inferiore Duo-KLIP in materiale composito.
- Risciacquo con pressione di rete.
- Dispenser di brillantante idraulico di serie.



Dati tecnici

Produttività teorica max. (1)	Cestelli/h	40
Misure (2)	mm	630x750x1.480
Misure con maniglia	mm	715x935
Altezza con cappotta aperta	mm	1.960
Altezza con recupero di energia (RC)	mm	1.975
Peso netto	Kg	97
Peso netto con recupero di energia (RC)	Kg	113
Capacità serbatoio	L	33
Capacità caldaia	L	9
Potenza riscaldatore serbatoio	kW	3
Potenza riscaldatore caldaia	kW	6
Potenza pompa di lavaggio	kW	0,75
Potenza pompa di risciacquo	kW	0,13
Potenza pompa di scarico	kW	0,1
Potenza totale	kW	
Ampere totali	A	Opzioni voltaggio e potenza
Collegamento	Sim/Alt	
Voltaggio	V	
Pressione acqua di alimentazione min. - max.	bar	
Temperatura acqua di alimentazione max.	°C	60
Temperatura acqua di alimentazione max. nei modelli RC	°C	25
Livello di protezione contro l'acqua	IPX	4

Programmi

PROGRAMMA	DESCRIZIONE	ACQUA CONSUMO (L/ CICLO) (3)	DURATA (S) (4)	TEMPERATURA DI LAVAGGIO (°C)	TEMPERATURA DI RISCIAQUO (°C)
Programmi standard					
P1	Leggero	2,2	90	60	85
P2	Standard	2,2	120	60	85
P3	Intensivo	2,2	180	60	85
	Esteso	2,2	480	60	85

Opzioni voltaggio e potenza

VOLTAGGIO (V)	STANDARD	AMP. TOTALE (A)	POTENZA TOTALE (kW)	COLLEG. (Sim/Alt)	POTENZA SERBATOIO (kW)	POTENZA CALDAIA (kW)	POTENZA POMPA (kW)
380V-415V 3N~		11,96	6,75	Alt	3	6	0,75
380V-415V 3N~	x	16,3	9,75	Sim	3	6	0,75
220V-240V 3~		18,32	6,75	Alt	3	6	0,75
220V-240V 3~		25,85	9,75	Sim	3	6	0,75




Codici e prezzi

	MODELLO	CODICE 50HZ	€	CODICE 60HZ	€	ENERGIA RECUPERO (RC)	DISPLAY LED (T)	POMPA DI SCARICO (B)	DISPENSER DETERSIVO (D)
⊙ STOCK	WHC-502	19103824	-	19110691	-				
	WHC-502 B	19109394	-	19110692	-			X	
	WHC-502 D	19109401	-	19110693	-				X
⊙ STOCK	WHC-502 B D	19110553	-	19110694	-			X	X
	WHC-502 T	19105440	-	19110695	-		X		
	WHC-502 T B	19110554	-	19110696	-		X	X	
	WHC-502 T D	19110555	-	19110697	-		X		X
	WHC-502 T B D	19110556	-	19110698	-		X	X	X
	WHC-502 T RC	19109445	-	19110699	-	X	X		
	WHC-502 T RC B	19110557	-	19110700	-	X	X	X	
	WHC-502 T RC D	19110558	-	19110701	-	X	X		X
	WHC-502 T RC B D	19110559	-	19110702	-	X	X	X	X

Opzioni

DESCRIZIONE	ABBREVIAZIONE	€
Acciaio inox. bracci di lavaggio e risciacquo	X	-
Acciaio inox. Filtro superficie	SF	-
Doppia parete	P	-
Cestello con asta in vetro 19107616 (5)	R	-
Modello australiano (6)	AU	-
Marine (7)	400V-440V 3~	-

Accessori standard

	Cestello in vetro 19000484	pc	1
	Piatti cestello 19000487	pc	1
	Insero posate 19000792	pc	1

(1) Fornitura di acqua fredda a 15 °C.

(2) Altezza regolabile (-20/+50 mm).

(3) Consumo per una pressione dell'acqua di alimentazione di 2 bar. A pressioni più elevate il consumo aumenterà.

(4) Nei modelli con sistema di recupero dell'energia (RC), il tempo del ciclo è esteso a circa 30s.

(5) Questa opzione esclude gli accessori standard.

(6) Include approvazione della filigrana.

(7) Selezionare la macchina con la frequenza appropriata e quindi aggiungere l'opzione.

Lavastoviglie con carico frontale 500x500



Caratteristiche generali



- Display a cristalli liquidi (TFT) a colori retroilluminato da 2,8" e tastiera a membrana a cinque pulsanti.
- Serbatoio stampato con pendenza per uno scarico completo.
- Guide cestello stampate.
- La macchina è costruita con doppia parete integrale.
- Sistema di filtrazione a tre stadi. Filtri in acciaio inox. di superficie del serbatoio di serie.
- Caldaia con isolamento.
- Pompe di lavaggio a doppio flusso con soft-start.
- Bracci di lavaggio/risciacquo in acciaio inox superiore e inferiore Duo-KLIP.
- Pompa di risciacquo di scarico e dispenser di brillantante peristaltico di serie.
- Thermostop.



Dati tecnici

Produttività teorica max. (1)	Cestelli/h	40
Misure (2)	mm	596x605x835
Peso netto	Kg	58
Capacità serbatoio	L	20
Capacità caldaia	L	7
Potenza riscaldatore serbatoio	kW	4,5
Potenza riscaldatore caldaia	kW	5,6
Potenza pompa di lavaggio	kW	0,68
Potenza pompa di risciacquo	kW	0,13
Potenza pompa di scarico	kW	0,04
Potenza totale	kW	
Ampere totali	A	Opzioni voltaggio e potenza
Collegamento	Sim/Alt	
Voltaggio	V	
Pressione acqua di alimentazione min. - max.	bar	1-4
Temperatura acqua di alimentazione max.	°C	60
Livello di protezione contro l'acqua	IPX	3

Programmi

PROGRAMMA	DESCRIZIONE	ACQUA CONSUMO (L/ CICLO)	DURATA (S)	TEMPERATURA DI LAVAGGIO (°C)	TEMPERATURA DI RISCACQUO (°C)
Programmi standard					
	Leggero	2,1	90	60	85
	Standard	2,3	120	60	85
A ₀ ³⁰	Programma sanitario secondo UNE-EN ISO 15883-1/3, MODALITÀ A0=30.	2,3	automatico	72	85
A ₀ ⁶⁰	Programma sanitario secondo UNE-EN ISO 15883-1/3, MODALITÀ A0=60.	2,9	automatico	72	85

Opzioni voltaggio e potenza

VOLTAGGIO (V)	STANDARD	AMP. TOTALE (A)	POTENZA TOTALE (kW)	COLLEG. (Sim/Alt)	POTENZA SERBATOIO (kW)	POTENZA CALDAIA (kW)	POTENZA POMPA (kW)
380V-415V 3N~	x	17,59	10,78	Sim	4,5	5,6	0,68
220V-240V 3~		28,31	10,78	Sim	4,5	5,6	0,68


Codici e prezzi

MODELLO	CODICE 50HZ	€	CODICE 60HZ	€	POMPA DI DRENAGGIO	POMPA DI SCARICO (B)	DISPENSER DETERSIVO (D)
WUP-503 SN	19105091	-	19110703	-	X		
WUP-503 SN B	19110560	-	19110704	-	X	X	
WUP-503 SN D	19110561	-	19110705	-	X		X
WUP-503 SN B D	19110562	-	19110706	-	X	X	X

Opzioni

DESCRIZIONE	ABBREVIAZIONE	€
Cestello con asta in vetro 19107616 (3)	R	-
Connettività	K	-
Sensorizzazione	Z	-
Modello australiano (4)	AU	-

Accessori standard

	Cestello in vetro 19000484	pc	1
	Piatti cestello 19000487	pc	1
	Inserto posate 19000792	pc	1

(1) Fornitura di acqua fredda a 15 °C.

(2) Altezza regolabile (+25/+0 mm).

(3) Questa opzione esclude gli accessori standard.

(4) Include approvazione della filigrana.

Lavastoviglie a cappotta 500x500



Caratteristiche generali



- Display a cristalli liquidi (TFT) a colori retroilluminato da 2,8" e tastiera a membrana a cinque pulsanti.
- Serbatoio completamente stampato senza saldature o spigoli vivi.
- Cappotta a doppia parete con isolamento termoacustico e guide metalliche per ridurre lo sforzo di sollevamento e il livello di rumorosità.
- Sistema di filtrazione a doppio stadio. Filtro in acciaio inox di superficie di serie.
- Caldaia con isolamento.
- Pompe di lavaggio a doppio flusso con soft-start.
- Bracci di lavaggio/risciacquo in acciaio inox superiore e inferiore Duo-KLIP.
- Pompa di risciacquo di scarico e dispenser di brillantante peristaltico di serie.
- Thermostop.



Dati tecnici

Produttività teorica max. (1)	Cestelli/h	60
Misure (2)	mm	630x750x1.480
Misure con maniglia	mm	715x935
Altezza con cappotta aperta	mm	1.960
Altezza con recupero di energia (RC)	mm	1.975
Peso netto	Kg	97
Peso netto con recupero di energia (RC)	Kg	113
Capacità serbatoio	L	33
Capacità caldaia	L	10
Potenza riscaldatore serbatoio	kW	4,5
Potenza riscaldatore caldaia	kW	9
Potenza pompa di lavaggio	kW	0,75
Potenza pompa di risciacquo	kW	0,13
Potenza pompa di scarico	kW	0,1
Potenza totale	kW	
Ampere totali	A	
Collegamento	Sim/Alt	Opzioni voltaggio e potenza
Voltaggio	V	
Pressione acqua di alimentazione min. - max.	bar	1-4
Temperatura acqua di alimentazione max.	°C	60
Temperatura acqua di alimentazione max modelli RC	°C	25
Livello di protezione contro l'acqua	IPX	4

Programmi

PROGRAMMA	DESCRIZIONE	ACQUA CONSUMO (L/ CICLO)	DURATA (S) (3)	TEMPERATURA DI LAVAGGIO (°C)	TEMPERATURA DI RISCACQUO (°C)
Programmi standard					
	Leggero	2,1	60	60	85
	Standard	2,3	90	60	85
A ₀ ³⁰	Programma sanitario secondo UNE-EN ISO 15883-1/3, MODALITÀ A0=30.	2,3	automatico	74	85
A ₀ ⁶⁰	Programma sanitario secondo UNE-EN ISO 15883-1/3, MODALITÀ A0=60.	2,9	automatico	74	85

Opzioni voltaggio e potenza

VOLTAGGIO (V)	STANDARD	AMP. TOTALE (A)	POTENZA TOTALE (kW)	COLLEG. (Sim/Alt)	POTENZA SERBATOIO (kW)	POTENZA CALDAIA (kW)	POTENZA POMPA (kW)
380V-415V 3N~	x	22,83	14,25	Sim	4,5	9	0,75
220V-240V 3~		37,15	14,25	Sim	4,5	9	0,75



Codici e prezzi

MODELLO	CODICE 50HZ	€	CODICE 60HZ	€	POMPA RISCIAQUO	ENERGIA RECUPERO (RC)	POMPA DI SCARICO (B)	DISPENSER DETERSIVO (D)
WHP-503 SN	19110563	-	19110707	-	X			
WHP-503 SN B	19110564	-	19110708	-	X		X	
WHP-503 SN D	19110565	-	19110709	-	X			X
WHP-503 SN B D	19110566	-	19110710	-	X		X	X
WHP-503 SN RC	19108549	-	19110711	-	X	X		
WHP-503 SN RC B	19110567	-	19110712	-	X	X	X	
WHP-503 SN RC D	19110568	-	19110713	-	X	X		X
WHP-503 SN RC B D	19110569	-	19110714	-	X	X	X	X

Opzioni

DESCRIZIONE	ABBREVIAZIONE	€
Cestello con asta in vetro 19107616 (4)	R	-
Connettività	K	-
Sensorizzazione (5)	Z	-
Modello australiano (6)	AU	-
Marine (7)	400V-440V 3~	-

Accessori standard

	Cestello in vetro 19000484	pc	1
	Piatti cestello 19000487	pc	1
	Insero posate 19000792	pc	1

(1) Fornitura di acqua fredda a 15 °C.

(2) Altezza regolabile (-20/+50 mm).

(3) Nei modelli con sistema di recupero dell'energia (RC), il tempo del ciclo è esteso a circa 30s.

(4) Questa opzione esclude gli accessori standard.



(5) Di serie nei modelli con Sistema di recupero dell'energia (RC).

(6) Include approvazione della filigrana.


(7) Selezionare la macchina con la frequenza appropriata e quindi aggiungere l'opzione.

Accessori


Dispenser detergente e kit pompa di drenaggio

MODELLO	CODICE	SI APPLICA A	DESCRIZIONE	POTENZA (KW)	€
 WAD	19110571	Lavabicchieri, lavastoviglie con carico frontale e lavastoviglie a cappotta	Brillantante peristaltico dispenser	-	-
 WAB-GU	19110572	Lavabicchieri e lavastoviglie con carico frontale.	Kit pompa di drenaggio 50/60 Hz	0,04	-
WAB-H	19110082	Lavastoviglie a cappotta	Kit pompa di drenaggio 50/60 Hz	0,1	-



Kit sensore di basso livello brillantante/detergente

MODELLO	CODICE	SI APPLICA A	DESCRIZIONE	€
 WAL	19111334	Concept + e gamma Advance con opzione sensorizzazione (Z)	Kit sensore di livello brillantante/detergente (1 unità)	-

Kit connettività

MODELLO	CODICE	SI APPLICA A	DESCRIZIONE	€	
 FagorKonnnect Foodservice	KIT FAGORKONNECT lavaggio	19110570	Concept + e gamma Advance	Wi-fi ed Ethernet	-

Supporti

MODELLO	CODICE	SI APPLICA A	DESCRIZIONE	MISURE	€
 WAGB-S	19105217	Lavabicchieri		465x433x90	-
 WAGB-XL	19105218	Lavabicchieri	Capacità per 2 cestelli 400x400	470x465x505	-
WAUB-XL	19105219	Lavastoviglie con carico frontale	Capacità per 2 cestelli 500x500	580x565x400	-

Tavoli per lavastoviglie a cappotta

- Piano di lavoro realizzato in acciaio inox con finitura satinata.
- Vasca saldata 450 x 450 x 250 mm.
- Unità doccia non inclusa, ma dotata di un foro per adattarla.
- Foro di smistamento con anello in gomma nera a filo del piano di lavoro per lo smaltimento dei rifiuti in un bidone della spazzatura (non incluso).
- Paraschizzi 100 x 15 mm.
- Gambe quadrate in acciaio inox 40 x 40 mm.
- Altezza telaio 850 mm con gambe in acciaio inox regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- Fornito disassemblato.

Tavoli senza lavabo



Tavoli senza lavabo e paraschizzi



MISURE (MM)	MODELLO	CODICE	€	DESTRA				SINISTRA			
				MISURE	MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€	
700x620x850	WHTC-70	19104311	-	700x740x850	WHTW-70 R	19104313	-	WHTW-70 L	19104312	-	
1.200x620x850	WHTC-120	19105486	-	1.200x740x850	WHTW-120 R	19104315	-	WHTW-120 L	19104314	-	

Tavoli con lavabo e paraschizzi



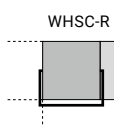
MISURE (mm)	DESTRA			€	SINISTRA		
	MODELLO	CODICE	€		MODELLO	CODICE	€
700x740x850	WHTWB-70 R	19104319	-	WHTWB-70 L	19104318	-	
1.200x740x850	WHTWB-120 R	19104321	-	WHTWB-120 L	19104320	-	

Tavoli senza lavabo, foro di smistamento e paraschizzi



MISURE (MM)	DESTRA			€	SINISTRA		
	MODELLO	CODICE	€		MODELLO	CODICE	€
1.200x740x850	WHTWBS-120 R	19104323	-	WHTWBS-120 L	19104322	-	
1.500x740x850	WHTWBS-150 R	19104325	-	WHTWBS-150 L	19104324	-	

Chiusura laterale



DESTRA			SINISTRA		
MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€
WHSC-R	19104327	-	WHSC-L	19104326	-

Elemento di unione per lavastoviglie a cappotta



MODELLO	CODICE	MISURE (MM)	€
WHTJ-14	19104316	140	-
WHTJ-62	19104317	640	-

Trattamento acqua

Cosa si può ottenere con il trattamento delle acque

La maggior parte dell'acqua che esce dal rubinetto sembra perfettamente pura, tuttavia può contenere contaminanti invisibili.

La rimozione di questi elementi ha un'influenza decisiva sulla qualità dell'acqua.

Calcio e magnesio (durezza) vengono eliminati e la vita utile dell'apparecchiatura viene notevolmente prolungata, riducendo gli interventi di manutenzione e l'uso di detersivi e brillantanti.

	ADDOLCITORE	OSMOSI INVERSA
LAVAGGIO ECCELLENTE		X
RISPARMIO DETERGENTI	X	X
RIDUCE L'USURA DI VETRI E CERAMICHE		X
PROTEGGE LA MACCHINA	X	X
ADDIO ASCIUGATURA MANUALE		X

Metodi per trattamento acqua

Il trattamento acqua avviene in due modi.

AMMORBIDENTE

Il risultato ottenuto utilizzando l'addolcitore è quello di eliminare il calcio Ca^{2+} e magnesio Mg^{2+} , responsabili della durezza dell'acqua. Questo previene efficacemente la formazione di incrostazioni che nel tempo riducono le prestazioni delle macchine e causano malfunzionamenti.


OSMOSI INVERSA

Grazie all'altissimo grado di filtrazione che caratterizza le macchine a osmosi inversa, è possibile ottenere acqua con caratteristiche di elevata qualità. L'acqua, passando attraverso una o più membrane, viene privata non solo degli elementi che ne determinano la durezza, ma anche di tutte le sostanze contaminanti, responsabili, ad esempio, di odori e aromi indesiderati.

Per risultati eccellenti e lunghi intervalli di manutenzione, le due tecnologie possono essere combinate.



Addolcitori acqua manuali

CODICE	DESCRIZIONE	CAPACITÀ DI RIGENERAZIONE (*)	MISURE (mm)	€	
	19004690	DESCALING KIT 12 L.	1.050 litri tra 2 rigenerazioni	Ø 185x560 mm	-
	19004798	DESCALING KIT 16 L.	1.400 litri tra 2 rigenerazioni	Ø 185x740 mm	-

Osmosi inversa

Grandi vantaggi dell'osmosi inversa:

- Riduce l'uso di detersivi fino al 60% e il brillantante del 70-100%.
- Lucida piatti, bicchieri e posate, ottenendo un risultato di lavaggio senza segni poiché non necessita di asciugatura dopo il lavaggio.
- Prolunga la vita di vetro e stoviglie poiché riduce la corrosione.
- Protegge il macchinario prolungandone la durata.



Condizioni dell'acqua in ingresso:

- Tipo di acqua in ingresso: acqua potabile.
- Temperatura dell'acqua in ingresso: 5 °C - 35 °C.
- Flusso minimo: 400 l/h.
- Pressione di erogazione: 1,5-6 bar.
- Massima conduttività in ingresso acqua: 1200 µS / cm.
- Massima durezza acqua in ingresso: fino a 35°f con pH sotto a 8,5 e fino a 27°f con pH oltre 8,5.
- A partire da 10°dH 15°dH o 27°f, si consiglia di installare un sistema di addolcimento dell'acqua prima dell'osmosi per prevenire il blocco della membrana.
- Impianto ad osmosi inversa ad alto flusso.

- Installazione verticale o orizzontale.
- Flusso: 120 l/h a 15°C.
- Tasso di recupero dal 25% al 60%.
- Tasso di rigetto tipico: 95 %.
- Collegamento elettrico 230V ~ 50/60Hz.
- Prefiltro che riduce ed elimina la torbidità dell'acqua, il cloro, i sapori e gli odori. La sua velocità di filtrazione nominale è di 5 micron.
- Facile da installare.
- Allarme cambio prefiltro.
- Allarme perdita d'acqua.
- Allarme di bassa pressione all'ingresso dell'impianto.
- Valvola di bypass manuale.

SOLO VALIDO PER: WGP-401, WUA-503, WUP-503, WHA-503 e WHP-503

MODELLO	CODICE	FLUSSO 15 °C (L/H)	NUMERO DI MEMBRANE	VOLTAGGIO (V)	FREQUENZA (HZ)	POTENZA (KW)	MISURE (mm)	€
REVO-120	19076763	120	2	230	50	0,33	145 x 560 x 455	-

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
PREF-PACK6	19076764	Confezione da 6 unità di cartucce a collegamento rapido con filtro a blocchi di carbone estruso.	-



Robusto e potente
per gradi elevati
di pulizia.

Lavautensili

Lavautensili	209
Accessori	212

Lavautensili



- Display LCD a colori retroilluminato da 5".
- Il serbatoio è stampato e inclinato per un uno scarico completo. La camera di lavaggio è priva di tubi interni, spigoli e fori dove si può accumulare sporcizia. Nel modello WLP-61, il serbatoio è saldato.
- La macchina è costruita con doppia parete integrale.
- Sportello a doppia parete insonorizzata e resistente al calore.
- Sportello controbilanciato e imbottito per una facile apertura e chiusura (ad eccezione del modello WLP-61).
- Filtro superficiale del serbatoio in acciaio inossidabile, trattiene lo sporco grossolano.
- Filtro cestello in polipropilene, ad eccezione dei modelli WLP-61,

- che si trova in una posizione facilmente accessibile in modo che l'operatore possa rimuoverlo e svuotarlo in pochi secondi.
- Filtro di aspirazione in polipropilene che blocca lo sporco più leggero, proteggendo la pompa di lavaggio. Nel modello WLP-61 doppio filtro di aspirazione.
- Pompa di lavaggio a doppio flusso. 2 pompe modello WLP-130.
- Bracci di lavaggio inferiori e superiori in acciaio inox "3 razze". Nel modello WLP-61 "2 razze" nel lato inferiore.
- Pompa di risciacquo, pompa di scarico, dispenser di brillantante peristaltico e dispenser di detergente peristaltico di serie.
- Cestello con asta come accessorio di serie.

Dati tecnici

DATI TECNICI		WLP-61	WLP-62	WLP-63	WLP-70	WLP-130
Massima produttività teorica	Cestelli/h	30	30	30	30	30
Misure	mm	600x700x1.290	719x782x1.727	719x782x1.927	853x857x1.959	1.465x857x1.959
Altezza con porta aperta	mm	-	1.997	2.243	2.274	2.274
Altezza con recupero di energia (RC)	mm	-	1.956	2.156	2.187	2.187
Altezza utile	mm	405	650	850	850	850
Peso netto	Kg	71	148	173	181	301
Peso netto con recupero di energia (RC)	Kg	-	174	199	207	327
Capacità serbatoio	L	23	37	37	68	131
Capacità caldaia	L	6	12	12	12	17
Potenza riscaldatore serbatoio	kW	2,1	3	3	8	10,5
Potenza riscaldatore caldaia	kW	6	6	6	8	10,5
Potenza pompa di lavaggio	kW	0,7	1,5	1,5	2,7	2,7x2
Potenza pompa di risciacquo	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2x2
Potenza pompa di scarico	kW	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Potenza totale	kW	6,7	7,5	7,5	10,7	15,9
Protezione fusibile	A	16	16	16	25	32
Collegamento	Sim/Alt	Alternato	Alternato	Alternato	Alternato	Alternato
Voltaggio	V	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~
Frequenza	Hz	50	50	50	50	50
Pressione acqua di alimentazione min-max.	bar	1-6	1-6	1-6	1-6	1-6
Temperatura acqua di alimentazione min-max.	°C	15-60	15-60	15-60	15-60	15-60
Temperatura acqua di alimentazione min-max modelli RC	°C	-	15-25	15-25	15-25	15-25
Livello di protezione contro l'acqua	IPX	4	4	4	4	4

Programmi

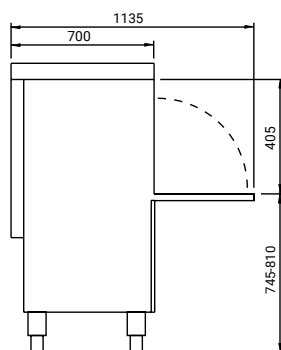
PROGRAMMA	DESCRIZIONE	CONSUMO DI ACQUA (L / CICLO)					DURATA (S)	TEMPERATURA DI LAVAGGIO (°C)	TEMPERATURA DI LAVAGGIO (°C)
		WLP-61	WLP-62	WLP-63	WLP-70	WLP-130			
Programmi standard									
Professional 2	Leggero	2,4	3	3	4	6	120	55	80
Professional 4	Standard	3	3,5	3,5	6	8	240	60	82
Professional 6	Intensivo	3,5	3,5	3,5	6	8	360	65	85
Programmi speciali									
Prolong - Sporco difficile, Proeco - Ciclo a bassa temperatura, Proplates - Ciclo per piatti, Proactive 5 - Pentole e utensili, Proactive 7 - Pentole e utensili									
Programmi di autopulizia									
Proself - Autopulizia, Proclean - Autopulizia e svuotamento, Prodrain - Svuotamento									

Codici e prezzi

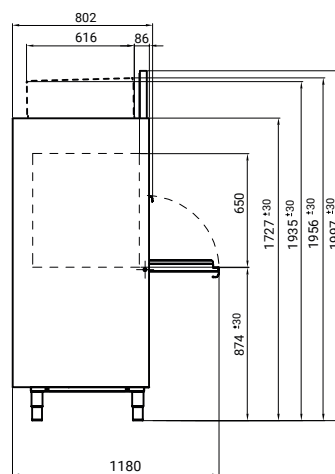
MODELLO	CODICE 50HZ	POMPA DI RISCACQUO POMPA DI SCARICO DISPENSER DETERGIVO	RECUPERO ENERGIA (RC)	€
WLP-61	19111090	X		-
WLP-62	19111092	X		-
WLP-62 RC	19111094	X	X	-
WLP-63	19111095	X		-
WLP-63 RC	19111096	X	X	-
WLP-70	19111097	X		-
WLP-70 RC	19111098	X	X	-
WLP-130	19111099	X		-
WLP-130 RC	19111100	X	X	-

Accessori

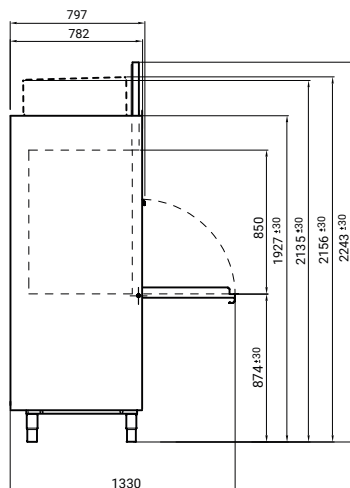
CODICE	DESCRIZIONE	MISURE (MM)	€
Cestelli			
19023165	Cestello per WLP-61	500x600	-
19010251	Cestello per WLP-62 e WLP-63	560x630	-
19010252	Cestello per WLP-70	700x700	-
19011085	Cestello per WLP-130	1.320x700	-
Altri accessori			
19010253	Supporto sacchetto pasticceria	Ø 17	-
19010254	Cornice per 8 mensole, max. profondità: 40mm	500x500	-
19010255	Contenitore per utensili	150x150	-



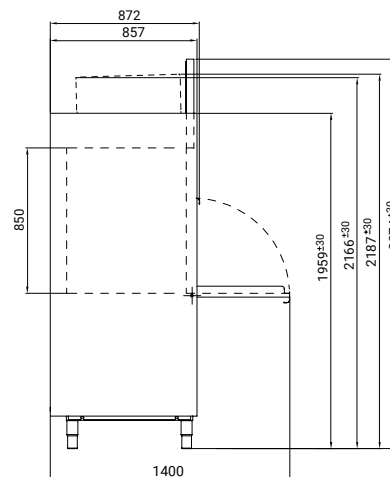
WLP-61



WLP-62 (RC)



WLP-63 (RC)



WLP-70 (RC) / WLP-130 (RC)

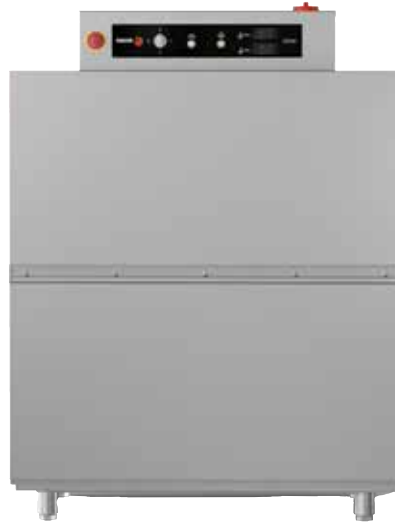


Macchine solide e sicure
con una maggiore
capacità di produzione.

Lavastoviglie a trascinamento

Lavastoviglie compatte.....	213
Lavastoviglie modulari.....	218
Accessori.....	224

A trascinamento | Lavastoviglie compatte



Caratteristiche generali

- Tutte le parti principali sono realizzate in acciaio inox anticorrosione AISI-304: vasche, bracci di lavaggio e risciacquo, getti di risciacquo, porte, sistema di trasporto cestelli, caldaia e tubi metallici.
- Porta a doppio pannello apribile verso l'alto.
- Filtri per vaschette in acciaio inox AISI-304 di facile accesso e rimozione per la pulizia e l'accesso alla vasca.
- Filtro di sicurezza per aspirazione pompa.
- Caldaia per risciacquo con isolamento termico.
- Facile accesso per l'installazione. Elettrovalvola posta su un lato (non è necessario rimuovere i pannelli per collegare la macchina).
- Quadro elettrico progettato per facilitare il collegamento di dosatori per detersivi liquidi e solidi, brillantanti, interruttori di fincorsa, pulsante di arresto d'emergenza supplementare.
- Bracci di lavaggio facilmente asportabili come un tutt'uno, per la pulizia, con un

tappo su ogni ramo che consente l'accesso per la pulizia interna.

- Getti di risciacquo facilmente smontabili e rimovibili.
- Sistema di regolazione elettronica delle velocità mediante variatore di frequenza.
- Regolazione elettronica della temperatura configurabile:
 - Lavaggio (50 - 65 °C)
 - Risciacquo (70 - 85 °C)
- Garanzia di risciacquo a 85 °C.
- Regolatore di pressione per il controllo della portata.
- Pulsante di arresto di emergenza incorporato.
- Sistema di protezione anti-intrappolamento supplementare all'ingresso, montato sul elemento antispruzzo AS-260 (opzionale).
- Sistema di blocco porta aperta.
- Sistema di protezione IPX4.
- Sistema per il rilevamento dell'intasamento del carrello trasportatore e funzione di retromarcia automatica.
- Sistema di lavaggio ad alta potenza con 4

- bracci di lavaggio superiori e 4 inferiori.
- 3 programmi di lavaggio: intensivo, normale e ad alta capacità.
- Risciacquo a doppio effetto.
- Sistema di risparmio energetico: riduce i consumi. Interrompendo il funzionamento delle pompe e passando il riscaldamento del risciacquo in modalità stand-by (70 °C).
- Timer automatico che disattiva il motore del trasportatore dopo un periodo di inattività prestabilito (10 minuti).
- Sistema di lavaggio a risparmio energetico: il lavaggio si avvia solo quando rileva il passaggio del cestello.
- Sistema di risparmio risciacquo. Il risciacquo si arresta quando il cestello è uscito, risparmiando acqua ed energia.
- Interruttore di fincorsa incluso.

Attrezzatura inclusa:

- 2 cestelli base, CT-10
- 2 cestelli per piatti, CP-16/18
- 1 cestello per bicchieri, CV-16/105
- 1 cestello per posate, CT-10 R

MODELLO	HZ	CODICE	ENTRATA (*)	FORNITURA IDRICA	PROGRAMMI (CESTELLI/H)			ZONE INTERNE (**)	CONSUMO IDRICO (L/H)	POTENZA ELETTRICA (KW)	DIMENSIONI (mm)	€
					INTENSIVO	NORMALE	AD ALTA CAPACITÀ					
CCO-120-L-HW	50	19048203	L	>50°	80	100	120		210	19.45	1,180 x 790 x 1,550	-
	60	19048571										
CCO-120-R-HW	50	19048204	R	>50°	80	100	120	LP + A	210	19.45	1,180 x 790 x 1,550	-
	60	19048573										
CCO-120-L-CW	50	19045325	L	<50°	80	100	120		210	28.45	1,180 x 790 x 1,550	-
	60	19048217										
CCO-120-R-CW	50	19046527	R	<50°	80	100	120	LP + A	210	28.45	1,180 x 790 x 1,550	-
	60	19047158										

(*): Ingresso cestelli.

L: Ingresso da sinistra della macchina.
R: Ingresso da destra della macchina.

(**): Zone interne

LP: Lavaggio principale
 A: Risciacquo a doppio effetto

CONCEPT

A trascinamento | Lavastoviglie compatte



Caratteristiche generali

- Tutte le parti principali sono realizzate in acciaio inox anticorrosione AISI-304: vasche, bracci di lavaggio e risciacquo, getti di risciacquo, porte, sistema di trasporto cestelli, caldaia e tubi metallici.
- Porta a doppio pannello apribile verso l'alto.
- Filtri per vaschette in acciaio inox AISI-304 di facile accesso e rimozione per la pulizia e l'accesso alla vasca.
- Filtro di sicurezza per aspirazione pompa.
- Caldaia per risciacquo con isolamento termico.
- Facile accesso per l'installazione. Elettrovalvola posta su un lato (non è necessario rimuovere i pannelli per collegare la macchina).
- Quadro elettrico progettato per facilitare il collegamento di dosatori per detersivi liquidi e solidi, brillantanti, interruttori di fincorsa, pulsante di arresto d'emergenza supplementare.
- Bracci di lavaggio facilmente asportabili come un tutt'uno, per la pulizia, con un

- tappo su ogni ramo che consente l'accesso per la pulizia interna.
- Getti di risciacquo facilmente smontabili e rimovibili.
- Sistema di regolazione elettronica delle velocità mediante variatore di frequenza.
- Regolazione elettronica della temperatura configurabile:
 - Lavaggio (50 - 65 °C)
 - Risciacquo (70 - 85 °C)
- Garanzia di risciacquo a 85 °C.
- Regolatore di pressione per il controllo della portata.
- Pulsante di arresto di emergenza incorporato.
- Sistema di protezione anti-intrappolamento supplementare all'ingresso, montato sul elemento antispruzzo AS-260 (opzionale).
- Sistema di blocco porta aperta.
- Sistema di protezione IPX4.
- Sistema per il rilevamento dell'intasamento del carrello trasportatore e funzione di retromarcia automatica.
- Sistema di lavaggio ad alta potenza con 4

- bracci di lavaggio superiori e 4 inferiori.
- 3 programmi di lavaggio: intensivo, normale e ad alta capacità.
- Risciacquo a doppio effetto.
- Sistema di risparmio energetico: riduce i consumi interrompendo il funzionamento delle pompe e passando il riscaldamento del risciacquo in modalità stand-by (70 °C).
- Timer automatico che disattiva il motore del trasportatore dopo un periodo di inattività prestabilito (10 minuti).
- Sistema di lavaggio a risparmio energetico: il lavaggio si avvia solo quando rileva il passaggio del cestello.
- Sistema di risparmio risciacquo. Il risciacquo si arresta quando il cestello è uscito, risparmiando acqua ed energia.
- Interruttore di fincorsa incluso.

Attrezzatura inclusa:

- 2 cestelli base, CT-10
- 2 cestelli per piatti, CP-16/18
- 1 cestello per bicchieri, CV-16/105
- 1 cestello per posate, CT-10 R

MODELLO	HZ	CODICE	ENTRATA (*)	FORNITURA IDRICA	PROGRAMMI (CESTELLI/H)			ZONE INTERNE (**)	CONSUMO IDRICO (L/H)	POTENZA ELETTRICA (KW)	DIMENSIONI (mm)	€
					INTENSIVO	NORMALE	AD ALTA CAPACITÀ					
CCO-160-L-HW	50	19048233	L	>50°	100	130	160		240	22,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048576										
CCO-160-R-HW	50	19048255	R	<50°	100	130	160	LP + A	240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048579										
CCO-160-L-CW	50	19048231	L	<50°	100	130	160		240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048575										
CCO-160-R-CW	50	19048254	R	<50°	100	130	160	LP + A	240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048578										

(*): Ingresso cestelli.
L: Ingresso da sinistra della macchina.
R: Ingresso da destra della macchina.

(**): Zone interne
■ LP: Lavaggio principale
■ A: Risciacquo a doppio effetto

CONCEPT

Lavastoviglie compatta | versione "ECO"- riscaldata a gas

CCO-160-L-ECO + AS-260 + GWB-40



ECO
TECHNOLOGY
FOR A
SUSTAINABLE
FUTURE

Caratteristiche generali

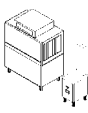

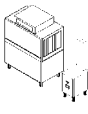

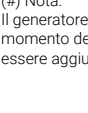



- Le lavastoviglie a trascinamento in versione ECO sono dotate di un generatore di acqua calda esterno, riscaldato a gas, modello GWB-40 (#).
- Il generatore sostituisce la caldaia elettrica per il risciacquo nella lavastoviglie, con un notevole risparmio di energia elettrica.
- Data la potenza termica del generatore,

la lavastoviglie può essere installata in impianti con allacciamento ad acqua fredda.

- La lavastoviglie ha una pompa a motore per inviare l'acqua dal generatore ai getti di risciacquo.
- La lavastoviglie è dotata di un regolatore di portata per garantire un consumo d'acqua



costante.

- Il primo riempimento del serbatoio d'acqua della lavastoviglie avviene con l'acqua del generatore, raggiungendo rapidamente la temperatura impostata.

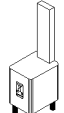
MODELLO	HZ.	CODICE (#)	ENTRATA (*)	FORNITURA IDRICA	PROGRAMMI (CESTELLI/H)			ZONE INTERNE (**)	CONSUMO IDRICO (L/H)	POTENZA ELETTRICA (KW)	POTENZA GAS (KW)	DIMENSIONI (mm)	€
					INTENSIVO	NOR MÅLE	AD ALTA CAPACITÀ						
	50	19046991	L	<50°	80	100	120		210	10,7	35	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048572											
	50	19046990	R	<50°	100	130	160		240	10,7	35	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048574											
	50	19048253	L	<50°	100	130	160		240	10,7	35	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048577											
	50	19048256	R	<50°	100	130	160		240	10,7	35	1.180 x 790 x 1.550	-
	60	19048580											

(#) Nota:
Il generatore è già incluso nel prezzo della lavastoviglie. Al momento dell'ordine, il codice del generatore GWB-40 deve essere aggiunto al codice della macchina.

(*) Ingresso cestelli.
L: Ingresso da sinistra della macchina.
R: Ingresso da destra della macchina.

(**) Zone interne.
 LP: Lavaggio principale.
 A-ECO: Risciacquo a doppio effetto.

Generatore di acqua calda a gas GWB-40

MODELLO	HZ.	GAS	CODICE	DESCRIZIONE	POTENZA (KW)	DIMENSIONI (mm)	€
	50	LPG	19011596	GENERATORE DI ACQUA CALDA A GAS Bruciatore a tiraggio forzato e doppia valvola di sicurezza. Controllo elettronico della temperatura e dei livelli dell'acqua. Rimozione automatica del calcare. Svuotamento automatico del serbatoio.	35	432x548x770	-
		GN	19038585				
	60	LPG	19044808				
		GN	19044809				

Moduli complementari per lavastoviglie compatte a traino

AS-260



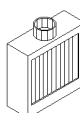
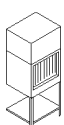
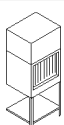
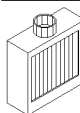
CRS-600



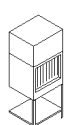

CDT-600



Opzioni assemblaggio in fabbrica su richiesta

	MODELLO	HZ	CODICE	DESCRIZIONE	POTENZA (KW)	DIMENSIONI (mm)	€
OPTIONAL ALL'INGRESSO DA SELEZIONARE							
	AS-260	-	19048568	ELEMENTO ANTISPRUZZO SUPPLEMENTARE (INGRESSO) Con raccordo per il collegamento dell'estrattore di fumi. Con tendine di separazione. Include un elemento di protezione anti-intrappolamento supplementare. Da posizionare all'inizio del tunnel. Installazione consigliata. Questo elemento non può essere installato in una lavastoviglie dotata di sistema di recupero dell'energia (CRS)	-	L = 260 mm	-
	CRS-600	50/60	19048639	RICICLATORE DI ENERGIA Raccomandato per lavastoviglie con ingresso di acqua fredda (CW) con temperature non superiori a 25 °C. Aspira il vapore generato all'interno del tunnel e invia l'acqua condensata al serbatoio della macchina, aumentando la temperatura dell'acqua da 15/18 °C a 35/40 °C. Consente di risparmiare fino a 3 kW-h. Non è adatto all'installazione in macchine con ingresso di acqua calda, né nei modelli ECO con riscaldamento dell'acqua di risciacquo nel generatore GWB-40. Modulo con sistema di traino incluso. Dotato di tendine di separazione. Ripiano inferiore. Questo elemento non può essere installato in una lavastoviglie dotata di paraspruzzi in ingresso (AS-260).	0,75	600x790x1.930	-
OPTIONAL ALL'USCITA DA SELEZIONARE							
	CDT-600	50/60	19046516	TUNNEL DI ASCIUGATURA: Elemento aggiuntivo con elemento riscaldante da 9 kW e ventola superiore per l'asciugatura delle stoviglie con motore da 0,55 kW. Modulo con sistema di trasporto incluso, per il posizionamento alla fine della macchina. Con tendine di separazione. Ripiano inferiore. Questo elemento non può essere installato in una lavastoviglie dotata di paraspruzzi in uscita (ASE-260). È possibile installare un massimo di un'unità di asciugatura a macchina.	9,55	600x790x1.930	-
	ASE-260	-	19076633	ELEMENTO ANTISPRUZZO SUPPLEMENTARE Con raccordo per il collegamento dell'estrattore di fumi. Con tendine di separazione. Include un elemento di protezione anti-intrappolamento supplementare. Opzionale in tutte le lavastoviglie a traino compatte o componibili. Questo elemento non può essere installato in una lavastoviglie dotata di asciugatura CDT.	-	L = 260 mm	-

Accessori smontati

	MODELLO	HZ	CODICE	DESCRIZIONE	POTENZA (KW)	DIMENSIONI (mm)	€
	KIT CDT-600 MODULE L	50/60	19056095	TUNNEL DI ASCIUGATURA: Elemento aggiuntivo con elemento riscaldante da 9 kW e ventola superiore per l'asciugatura delle stoviglie con motore da 0,55 kW. Modulo con sistema di trasporto incluso, per il posizionamento alla fine della macchina. Con tendine di separazione. Ripiano inferiore. È possibile installare un massimo di un'unità di asciugatura a macchina.	9,55	600x790x1.930	-
	KIT CDT-600 MODULE R	50/60	19086106				

Trasformazione ad altre tensioni

DESCRIZIONE	€
400- 440V 3~ (RC-C)	Collegamento 400-440V 3~ per le navi in lavastoviglie a traino compatte -
220-240V 3~ (RC)	Collegamento 220-240V 3~ per lavastoviglie a traino -

Kit per lavastoviglie a traino compatte



CCO-120 PACK L CW



	COMPOSIZIONE		MODELLO	CODICE 50HZ
	Modello	Codice (1)		
Lavastoviglie	CCO-120 L CW	19045325		
Paraspruzzi	AS-260	19048568	CCO-120 PACK L CW	19068300
Tunnel di essiccazione	CDT-600	19046516		
Lavastoviglie	CCO-120 R CW	19046527		
Paraspruzzi	AS-260	19048568	CCO-120 PACK R CW	19068304
Tunnel di essiccazione	CDT-600	19046516		
Lavastoviglie	CCO-160 L CW	19048231		
Paraspruzzi	AS-260	19048568	CCO-160 PACK L CW	19068305
Tunnel di essiccazione	CDT-600	19046516		
Lavastoviglie	CCO-160 R CW	19048254		
Paraspruzzi	AS-260	19048568	CCO-160 PACK R CW	19068306
Tunnel di essiccazione	CDT-600	19046516		

Nota: i kit non sono predisposti per l'installazione di introduttori di cestelli ad angolo o di curve di scarico automatizzate.

MODELLO	CODICE	ENTRATA	HZ	PRODUZIONE		ACQUA Lit/ ciclo	POTENZA MÁX (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
				Velocità n.	Cesti/h				
CCO-120 PACK L CW	19068300	L	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	-
CCO-120 PACK R CW	19068304	R	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	-
CCO-160 PACK L CW	19068305	L	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	-
CCO-160 PACK R CW	19068306	R	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	-

(1): Le macchine non sono pronte per il montaggio, né per l'introduzione di cestini nell'angolo, né per l'automatizzazione delle curve di uscita.

L: Ingresso da sinistra della macchina.

R: Ingresso da destra della macchina.

CONCEPT

A trascinamento | Lavastoviglie modulari

CCO-180-L



Caratteristiche generali

- Tutte le parti principali sono realizzate in acciaio inox anticorrosione AISI-304: vasche, bracci di lavaggio e risciacquo, getti di risciacquo, porte, sistema di trasporto cestelli, caldaia e tubi metallici.
- Porta a doppio pannello apribile verso l'alto.
- Filtri per vaschette in acciaio inox AISI-304 di facile accesso e rimozione per la pulizia e l'accesso alla vasca.
- Filtro di sicurezza per aspirazione pompa.
- Caldaia per risciacquo con isolamento termico.
- Facile accesso per l'installazione. Elettrovalvola posta su un lato (non è necessario rimuovere i pannelli per collegare la macchina).
- Quadro elettrico progettato per facilitare il collegamento di dosatori per detersivi liquidi e solidi, brillantanti, interruttori di fincorsa, pulsante di arresto d'emergenza supplementare.
- Bracci di lavaggio facilmente asportabili come un tutt'uno, per la pulizia, con un tappo su ogni ramo che consente l'accesso per la pulizia interna.
- Getti di risciacquo facilmente smontabili e

rimovibili.

- Sistema di regolazione elettronica delle velocità mediante variatore di frequenza.
- Regolazione elettronica della temperatura configurabile:
 - Lavaggio (50 - 65 °C)
 - Risciacquo (70 - 85 °C)
- Garanzia di risciacquo a 85 °C.
- Regolatore di pressione per il controllo della portata.
- Pulsante di arresto di emergenza incorporato.
- Sistema di protezione anti-intrappolamento supplementare all'ingresso, montato sul elemento antispruzzo AS-260 di serie.
- Sistema di blocco porta aperta.
- Sistema di protezione IPX4.
- Sistema per il rilevamento dell'intasamento del carrello trasportatore e funzione di retromarcia automatica.
- Sistema di pre-lavaggio con 3 bracci di lavaggio superiori e 3 inferiori.
- Sistema di lavaggio ad alta potenza con 5 bracci di lavaggio superiori e 5 inferiori.
- 3 programmi di lavaggio: intensivo (DIN10534), normale e ad alta capacità.

- Prerisciacquo e risciacquo, entrambi a doppio effetto, nei modelli 180, 225 e 270.
- Prerisciacquo a triplo effetto e risciacquo a doppio effetto nel modello 320.
- Sistema di risparmio energetico: riduce i consumi interrompendo il funzionamento delle pompe e passando il riscaldamento del risciacquo in modalità stand-by (70 °C).
- Timer automatico che disattiva il motore del trasportatore dopo un periodo di inattività prestabilito (10 minuti).
- Sistema di lavaggio a risparmio energetico: il lavaggio si avvia solo quando rileva il passaggio del cestello.
- Sistema di risparmio risciacquo. Il risciacquo si arresta quando il cestello è uscito, risparmiando acqua ed energia.
- Interruttore di fincorsa incluso.

Attrezzatura inclusa:

- 2 cestelli base, CT-10
- 2 cestelli per piatti, CP-16/18
- 1 cestello per bicchieri, CV-16/105
- 1 cestello per posate, CT-10 R

MODELLO	HZ	CODICE	ENTRATA (*)	FORNITURA IDRICO	PROGRAMMI (CESTELLI/H)	CONSUMO IDRICO (L/H)	POTENZA ELETTRICA (KW)	DIMENSIONI (mm)	€			
					INTENSIVO (DIN-10534)	NORMALE	AD ALTA CAPACITÀ					
CCO-180-L-HW	50	19048582	L	>50°	90	135	180		210	25,7	1.750x790x1.550	-
	60	19048583										
CCO-180-R-HW	50	19048587	R	>50°	90	135	180		210	25,7	1.750x790x1.550	-
	60	19048588										
CCO-180-L-CW	50	19047209	L	<50°	90	135	180		210	34,7	1.750x790x1.550	-
	60	19048581										
CCO-180-R-CW	50	19047164	R	<50°	90	135	180		210	34,7	1.750x790x1.550	-
	60	19051473										
CCO-225-L-HW	50	19048595	L	>50°	125	175	225		210	35,9	2.360x790x1.550	-
	60	19048596										
CCO-225-R-HW	50	19048212	R	>50°	125	175	225		210	35,9	2.360x790x1.550	-
	60	19048600										
CCO-225-L-CW	50	19048119	L	<50°	125	175	225		210	44,9	2.360x790x1.550	-
	60	19048594										
CCO-225-R-CW	50	19048120	R	<50°	125	175	225		210	44,9	2.360x790x1.550	-
	60	19048599										

(*) Ingresso cestelli:

L: Ingresso da sinistra della macchina.

R: Ingresso da destra della macchina.

(**) COMPOSIZIONE DEI MODULI

I diagrammi e la composizione indicati si riferiscono sempre alla versione con ingresso da sinistra.

□ AS-260: Paraspruzzi supplementare

■ PL3: Prelavaggio acqua fredda

■ PL5: Primo lavaggio con acqua fredda

■ L5: Primo lavaggio con acqua calda

■ LP: Lavaggio principale

■ DA: Risciacquo e prerisciacquo a doppio effetto

■ TA: Risciacquo a doppio effetto e prerisciacquo a triplo effetto

CONCEPT

A trascinamento | Lavastoviglie modulari

CCO-320-L



Caratteristiche generali

- Tutte le parti principali sono realizzate in acciaio inox anticorrosione AISI-304: vasche, bracci di lavaggio e risciacquo, getti di risciacquo, porte, sistema di trasporto cestelli, caldaia e tubi metallici.
- Porta a doppio pannello apribile verso l'alto.
- Filtri per vaschette in acciaio inox AISI-304 di facile accesso e rimozione per la pulizia e l'accesso alla vasca.
- Filtro di sicurezza per aspirazione pompa.
- Caldaia per risciacquo con isolamento termico.
- Facile accesso per l'installazione. Elettrovalvola posta su un lato (non è necessario rimuovere i pannelli per collegare la macchina).
- Quadro elettrico progettato per facilitare il collegamento di dosatori per detersivi liquidi e solidi, brillantanti, interruttori di fincorsa, pulsante di arresto d'emergenza supplementare.
- Bracci di lavaggio facilmente asportabili come un tutt'uno, per la pulizia, con un tappo su ogni ramo che consente l'accesso per la pulizia interna.
- Getti di risciacquo facilmente smontabili e

rimovibili.

- Sistema di regolazione elettronica delle velocità mediante variatore di frequenza.
- Regolazione elettronica della temperatura configurabile:
 - Lavaggio (50 - 65 °C)
 - Risciacquo (70 - 85 °C)
- Garanzia di risciacquo a 85 °C.
- Regolatore di pressione per il controllo della portata.
- Pulsante di arresto di emergenza incorporato.
- Sistema di protezione anti-intrappolamento supplementare all'ingresso, montato sul elemento antispruzzo AS-260 di serie.
- Sistema di blocco porta aperta.
- Sistema di protezione IPX4.
- Sistema per il rilevamento dell'intasamento del carrello trasportatore e funzione di retromarcia automatica.
- Sistema di pre-lavaggio con 3 bracci di lavaggio superiori e 3 inferiori.
- Sistema di lavaggio ad alta potenza con 5 bracci di lavaggio superiori e 5 inferiori.
- 3 programmi di lavaggio: intensivo (DIN10534), normale e ad alta capacità.

- Prerisciacquo e risciacquo, entrambi a doppio effetto, nei modelli 180, 225 e 270.
- Prerisciacquo a triplo effetto e risciacquo a doppio effetto nel modello 320.
- Sistema di risparmio energetico: riduce i consumi interrompendo il funzionamento del risciacquo in modalità stand-by (70 °C).
- Timer automatico che disattiva il motore del trasportatore dopo un periodo di inattività prestabilito (10 minuti).
- Sistema di lavaggio a risparmio energetico: il lavaggio si avvia solo quando rileva il passaggio del cestello.
- Sistema di risparmio risciacquo. Il risciacquo si arresta quando il cestello è uscito, risparmiando acqua ed energia.
- Interruttore di fincorsa incluso.

Attrezzatura inclusa:

- 2 cestelli base, CT-10
- 2 cestelli per piatti, CP-16/18,
- 1 cestello per bicchieri, CV-16/105,
- 1 cestello per posate, CT-10 R

MODELLO	HZ	CODICE	ENTRATA FORNITURA		PROGRAMMI (CESTELLI/H)			COMPOSIZIONE MODULI (**)	CONSUMO IDRICO (L/H)	POTENZA ELETTRICA (KW)	DIMENSIONI (mm)	€
			(*)	IDRICO	INTENSIVO (DIN-10534)	NORMALE	AD ALTA CAPACITÀ					
CCO-270-L-HW	50	19048608	L	>50°	140	205	270		240	39,9	2.660x790x1.550	-
	60	19048609										
CCO-270-R-HW	50	19048614	R	<50°	140	205	270		240	48,9	2.660x790x1.550	-
	60	19048615										
CCO-270-L-CW	50	19048606	L	<50°	140	205	270		240	48,9	2.660x790x1.550	-
	60	19048607										
CCO-270-R-CW	50	19048612	R	<50°	140	205	270		240	48,9	2.660x790x1.550	-
	60	19048613										
CCO-320-L-HW	50	19048621	L	>50°	170	245	320		240	47,1	3.260x790x1.550	-
	60	19048622										
CCO-320-R-HW	50	19048630	R	<50°	170	245	320		240	56,1	3.260x790x1.550	-
	60	19048631										
CCO-320-L-CW	50	19048618	L	<50°	170	245	320		240	56,1	3.260x790x1.550	-
	60	19048620										
CCO-320-R-CW	50	19048627	R	<50°	170	245	320		240	56,1	3.260x790x1.550	-
	60	19048628										

(*) Ingresso cestelli:

L: Ingresso da sinistra della macchina.

R: Ingresso da destra della macchina.

(**) COMPOSIZIONE DEI MODULI

I diagrammi e la composizione indicati si riferiscono sempre alla versione con ingresso da sinistra.

□ AS-260: Paraspruzzi supplementare

□ PL3: Prelavaggio acqua fredda

□ PL5: Primo lavaggio con acqua fredda

□ L5: Primo lavaggio con acqua calda

□ LP: Lavaggio principale

□ DA: Prerisciacquo e risciacquo a doppio effetto

□ TA: Prerisciacquo a triplo effetto e risciacquo a doppio effetto

CONCEPT

Lavastoviglie modulare | versione "ECO" - Riscaldata a gas

CCO-225-L-ECO + GWB-40



Caratteristiche specifiche

- Le lavastoviglie a trascinamento in versione ECO sono dotate di un generatore di acqua calda esterno, riscaldato a gas, modello GWB-40 (#).
- Il generatore sostituisce la caldaia elettrica per il risciacquo nella lavastoviglie, con un notevole risparmio di energia elettrica.
- Data la potenza termica del generatore, la lavastoviglie va installata in impianti con allacciamento ad acqua fredda.
- La lavastoviglie ha una pompa a motore per inviare l'acqua dal generatore ai getti di risciacquo.
- La lavastoviglie è dotata di un regolatore di portata per garantire un consumo d'acqua costante.
- Il primo riempimento del serbatoio d'acqua della lavastoviglie avviene con l'acqua del generatore e dell'elettrovalvola di riempimento.

MODELLO	HZ	CODICE	ENTRATA (*)	FORNITURA ROSSO	PROGRAMMI (CESTELLI/H)	COMPOSIZIONE MODULI (**)	CONSUMO IDRICO (L/H)	POTENZA ELETTRICA (KW)	POTENZA GAS (KW)	DIMENSIONI (mm)	€
					INTENSIVO MEDIO ALTA CAPACIDAD (DIN10534)						
CCO-180-L-ECO	50	19048584	L	<50°	90 135 180		210	19,7	35	1.750 x 790 x 1.550	-
	60	19048586									
CCO-180-R-ECO	50	19048591	R								
	60	19048593									
CCO-225-L-ECO	50	19048597	L	<50°	125 175 225		210	20,9	35	2.360 x 790 x 1.550	-
	60	19048598									
CCO-225-R-ECO	50	19048602	R								
	60	19048603									
CCO-270-L-ECO	50	19048610	L	<50°	140 205 270		240	21,9	35	2.660 x 790 x 1.550	-
	60	19048611									
CCO-270-R-ECO	50	19048616	R								
	60	19048617									
CCO-320-L-ECO	50	19048624	L	<50°	170 245 320		240	29,1	35	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048626									
CCO-320-R-ECO	50	19048633	R								
	60	19048636									

(#) Nota sui codici
Il generatore è già incluso nel prezzo della lavastoviglie. Al momento dell'ordine, il codice del generatore GWB-40 deve essere aggiunto al codice della macchina.

(*) Ingresso cestelli:
L: Ingresso da sinistra della macchina.
R: Ingresso da destra della macchina.

(**) COMPOSIZIONE DEI MODULI
I diagrammi e la composizione indicati si riferiscono sempre alla versione con ingresso da sinistra.

- AS-260 - Paraspruzzi supplementare
- PL3 - Prelavaggio acqua fredda
- PL5 - Primo lavaggio con acqua fredda
- L5 - Primo lavaggio con acqua calda
- LP - Lavaggio principale
- DA Risciacquo e prerisciacquo a doppio effetto
- TA Risciacquo a doppio effetto e prerisciacquo a triplo effetto

Generatore di acqua calda a gas GWB-40

MODELLO	HZ	GAS	CODICE	DESCRIZIONE	POTENZA (KW)	DIMENSIONI (mm)	€
	50	LPG	19011596	GENERATORE DI ACQUA CALDA A GAS Bruciatore a tiraggio forzato e doppia valvola di sicurezza. Controllo elettronico della temperatura e dei livelli dell'acqua. Rimozione automatica del calcare. Svuotamento automatico del serbatoio.	35	432x548x770	-
		GN	19038585				
	60	LPG	19044808				
		GN	19044809				

Moduli complementari per lavastoviglie a trascinamento compatte

CRS-700 L



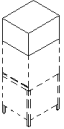
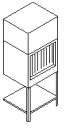
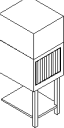

CDT-600



ASE-260

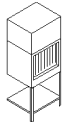
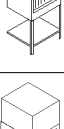
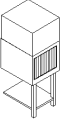



Opzioni assemblaggio in fabbrica su richiesta

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
OPTIONAL INGRESSO					
	(*) CRS-700-L CRS-700-R	19056031 19048641	0,55	600x790x500	-
<p>RECUPERO DI ENERGIA SUPERIORE Raccomandato per lavastoviglie con ingresso di acqua fredda (CW) e temperature non superiori a 25 °C. Aspira il vapore generato all'interno del tunnel e invia l'acqua condensata ai serbatoi della macchina, aumentando la temperatura dell'acqua da 15/18 °C a 35/40 °C. Consente di risparmiare fino a 3 kW-h. Installazione prevista nella parte superiore della lavastoviglie. Non aumenta la lunghezza. La sua installazione non è prevista nelle macchine con ingresso di acqua calda, né nei modelli ECO con riscaldamento dell'acqua di risciacquo nel generatore GWB-40.</p>					
OPTIONAL IN USCITA DA SELEZIONARE					
	CDT-600	19046516	9,55	600x790x1.930	-
<p>TUNNEL DI ASCIUGATURA CORTO PER I MODELLI 180 E 225 Complemento con scatola di elementi riscaldanti da 9 kW e ventilatore superiore per l'asciugatura delle stoviglie con motore da 0,55 kW. Modulo con sistema di trasporto incluso, da posizionare all'estremità della macchina. Con tendine di separazione. Ripiano inferiore. Questo elemento non può essere installato in una lavastoviglie dotata di paraspruzzi (ASE-260). È possibile installare un massimo di un'unità di asciugatura a macchina.</p>					
	CDT-800	19047215	14,6	800x790x1.930	-
<p>TUNNEL DI ASCIUGATURA LUNGO PER I MODELLI 270 E 320: Complemento con scatola di elementi riscaldanti da 13,5 kW e ventilatore superiore per l'asciugatura delle stoviglie con motore da 1,1 kW. Modulo con sistema di trasporto incluso, da posizionare all'estremità della macchina. Con tendine di separazione. Ripiano inferiore. Questo elemento non può essere installato in una lavastoviglie dotata di paraspruzzi (ASE-260). È possibile installare un massimo di un'unità di asciugatura a macchina.</p>					
	ASE-260	19076633	-	L = 260 mm	-
<p>COMPLEMENTO PARASPRUZZI (USCITA) Con raccordo per il collegamento dell'estrattore di vapore. Con tendine di separazione. Include un elemento di protezione anti-intrappolamento supplementare. Opzionale su tutte le lavastoviglie a traino compatte o componibili. Questo articolo non può essere installato sulle lavastoviglie dotate di unità di asciugatura CDT.</p>					

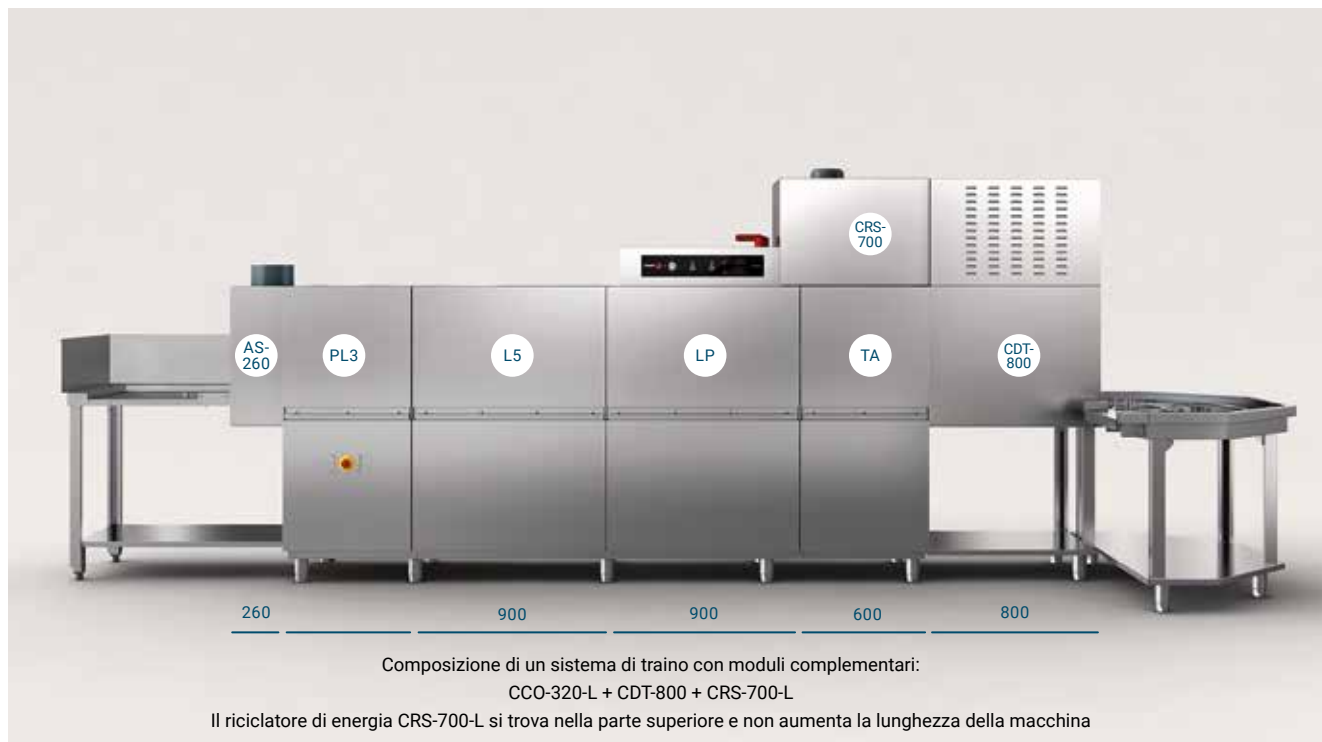
(*) Ingresso cestelli: L: Ingresso da sinistra della macchina. R: Ingresso da destra della macchina.

Accessori smontati

MODELLO	HZ	CODICE	DESCRIZIONE	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
	KIT CDT-600 MODULE L	50/60	19056095	9,55	600x790x1.930	-
<p>TUNNEL DI ASCIUGATURA CORTO PER I MODELLI 180 E 225 Complemento con scatola di elementi riscaldanti da 9 kW e ventilatore superiore per l'asciugatura delle stoviglie con motore da 0,55 kW. Modulo con sistema di trasporto incluso, da posizionare all'estremità della macchina. Con tendine di separazione. Ripiano inferiore. Questo elemento non può essere installato in una lavastoviglie dotata di paraspruzzi (ASE-260). È possibile installare un massimo di un'unità di asciugatura a macchina.</p>						
	KIT CDT-600 MODULE R	50/60	19086106	9,55	600x790x1.930	-
<p>TUNNEL DI ASCIUGATURA LUNGO PER I MODELLI 270 E 320: Complemento con scatola di elementi riscaldanti da 13,5 kW e ventilatore superiore per l'asciugatura delle stoviglie con motore da 1,1 kW. Modulo con sistema di trasporto incluso, da posizionare all'estremità della macchina. Con tendine di separazione. Ripiano inferiore. Questo elemento non può essere installato in una lavastoviglie dotata di paraspruzzi (ASE-260). È possibile installare un massimo di un'unità di asciugatura a macchina.</p>						
	KIT CDT-800 MODULE L	50/60	19056098	14,6	800x790x1.930	-
	KIT CDT-800 MODULE R	50/60	19086108	14,6	800x790x1.930	-

Trasformazione ad altre tensioni

VOLTAJE	DESCRIZIONE	€
400- 440V 3~ (RC-M)	Collegamento 400-440V 3~ per le navi in lavastoviglie a traino compatte	-
220-240V 3~ (RC)	Collegamento 220-240V 3~ per lavastoviglie a traino	-



Sintesi delle caratteristiche dei diversi moduli

Tabella dei moduli che possono far parte della composizione dei sistemi di traino modulare.

La composizione dei diversi modelli è indicata nelle pagine precedenti.

MÓDULO		COMPACT		MODULAR			
		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Protezione supplementare antispruzzi + protezione anti-intrappolamento all'ingresso	AS-260	◦	◦	●	●	●	●
Prelavaggio	PL3	-	-	-	●	-	●
Prelavaggio intensivo	PL5	-	-	-	-	●	-
Primo lavaggio	L5	-	-	-	-	-	●
Lavaggio principale	LP	●	●	●	●	●	●
Risciacquo a doppio effetto	A	●	●	-	-	-	-
Risciacquo ECO a doppio effetto	A-ECO	◦	◦	-	-	-	-
Prerisciacquo a doppio effetto + Risciacquo a doppio effetto	DA	-	-	●	●	●	-
Prerisciacquo a doppio effetto + Risciacquo ECO a doppio effetto	DA-ECO	-	-	◦	◦	◦	-
Prerisciacquo a triplo effetto + Risciacquo a doppio effetto	TA	-	-	-	-	-	●
Prerisciacquo a triplo effetto + Risciacquo ECO a doppio effetto	DA / TA-ECO	-	-	-	-	-	◦
Modulo di asciugatura 600	CDT-600	◦	◦	◦	◦	-	-
Modulo di asciugatura 800	CDT-800	-	-	-	-	◦	◦
Riciclatore di energia per modelli compatti	CRS-600	◦	◦	-	-	-	-
Riciclatore di energia per lavastoviglie modulari	CRS-700	-	-	◦	◦	◦	◦
Paraspruzzi supplementare all'uscita	ASE-260	◦	◦	◦	◦	◦	◦

◦: Standard ◦: Opzionale

Tutte le macchine modulari sono dotate di serie di un modulo antispruzzi AS-260 all'ingresso, lunghezza 260 mm. Su questo modulo può essere montato un estrattore esterno. Facoltativamente, è anche possibile richiederlo come supplemento per adattarsi all'uscita della macchina.

I tunnel di asciugatura CDT sono montati all'uscita della macchina, aumentando la lunghezza totale di 600 o 800 mm (a seconda del modello di tunnel di asciugatura installato). Per i modelli 270 e 320 deve essere installato il tunnel di asciugatura extra CDT-800.

Il riciclatore di energia CRS-700 deve essere posizionato sopra le lavastoviglie modulari e la lunghezza totale non aumenta. Consigliato per modelli con ingresso di acqua fredda (CW) con temperatura non superiore a 25°C. Non è adatto per l'installazione in macchine con alimentazione ad acqua calda, né nei modelli ECO con riscaldamento ad acqua per il risciacquo nel generatore GWB-40.

La missione di questo accessorio è raccogliere il vapore dall'interno della lavastoviglie e, dopo un processo di condensazione, inviare questa acqua (che è ad alta temperatura) al sistema di risciacquo. Ciò aumenta la temperatura media del sistema di risciacquo, che richiede quindi una minore fornitura di energia elettrica, contribuendo a un notevole risparmio energetico e di costi (circa 3 kW-h).

Tabella riassuntiva delle caratteristiche per lavastoviglie a trascinamento

	CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Velocità	3	3	3	3	3	3
Produzione (baskets/h)						
Programma di lavaggio intensivo	80	100	-	-	-	-
Programma intensivo (DIN-10534)	-	-	90	125	140	170
Programma normale	100	130	135	175	225	245
Programma ad alta capacità	120	160	180	225	270	320
PRELAVAGGIO PL3,PL5						
Capacità serbatoio (l)	-	-	-	60	100	60
Potenza pompa (kW)	-	-	-	1,2	2,2	1,2
LAVAGGIO L5, LP						
Capacità serbatoio (l)	50	50	100	100	100	200
Temperatura (°C)	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65
Potenza termica (kW)	9	9	12	12	12	18
Potenza pompa (kW)	1,2	1,2	2,2	2,2	2,2	4,4
PRE-RISCIACQUO DA, TA						
Capacità serbatoio (l)	-	-	15	15	15	15
Temperatura (°C)	-	-	70	70	70	70
Potenza termica (kW)	-	-	5	5	5	5
Potenza pompa (kW)	-	-	0,26	0,26	0,26	0,26
RISCIACQUO						
Volume caldaia (l)	21	21	21	21	21	21
Temperatura (°C)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Potenza termica (kW)						
CW	27	30	27	24	27	27
CW con riciclatore	24	27	24	21	24	24
HW	18	21	18	15	18	18
ECO	-	-	-	-	-	-
Potenza pompa di risciacquo ECO (kW)	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Consumo idrico *1						
(l/h)	210	240	210	210	240	240
(l/basket)	1,75	1,5	1,17	0,93	0,89	0,75
CONNESSIONE STANDARD						
Tipo di connessione (predefinito)	ALT.	ALT.	ALT.	SIM.	SIM.	SIM.
Tensione *2	400 V /3N ~ / 50 - 60Hz					
POTENZA TOTALE(kw)						
CW	28,5	31,5	34,7	44,9	48,9	56,1
CW con riciclatore	26,2	29,2	32,3	42,5	46,5	53,7
HW	19,5	22,5	25,7	35,9	39,9	47,1
ECO	10,7	10,7	19,7	20,9	21,9	29,1
Booster a gas ECO (gas kW)	35	35	35	35	35	35
WIDTH (mm)						
Standard	1.180	1.180	1.750	2.360	2.660	3.260
With drying module	1.780	1.780	2.360	2.360	3.460	4.060
Depth (mm)	790	790	790	790	790	790
LARGHEZZA (mm) *3						
Standard	1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610
Con asciugatura	1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920
Con riciclatore	1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020
Con sistema di blocco porta aperta	1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930
Altezza operativa (mm)	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
Altezza di ingresso utile (mm)	390	390	390	390	390	390
Larghezza passaggio (mm)	510	510	510	510	510	510
PESO (KG)						
Netto	211	211	259	381	434	556
Lordo	305	305	382	556	628	792
ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA						
Pressione di esercizio	2 - 4 bars					
Tipo di connessione	3/4" GAS					
T ^a acqua calda	50 °C - 60 °C					
T ^a acqua fredda	15 °C - 50 °C					

*1- Informazioni non vincolanti Il consumo può variare a seconda delle caratteristiche dell'impianto

*2- Tensione predefinita: 400 V 3+N - Per altre tensioni e opzioni, consultare Fagor Professional

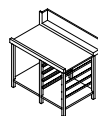
*3- I piedini regolabili consentono la regolazione in altezza, sollevando la macchina fino a 60 mm

Tavoli prelavaggio

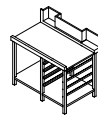
MFDB-1200 LM-R



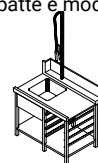
- Prodotto per le lavastoviglie compatte e modulari a trascinamento.



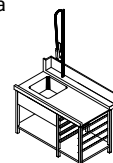
MLB-1200 LM-R



MLB-1200 ECO LM-R



MFDB-1200 LM-R



MFDB-1500 LM-R

MODELLO	CODICE	INGRESSO (*)	CARATTERISTICHE ATTREZZATURE	DIMENSIONI (mm)	€
MLB-1200 LM-R	19006097	R	- Protezione posteriore - Ripiano inferiore - Guide per cestelli	1.200x800x900	-
MLB-1200 LM-L	19006096	L			
MLB-1200 ECO/LM-R	19006099	R	- Protezione posteriore - Ripiano inferiore - Guide per cestelli - Foro per estrattore di GWB-40	1.200x800x900	-
MLB-1200 ECO/LM-L	19006098	L			
MFDB-1200 LM-R	19006104	R	- Protezione posteriore - Lavello - Rubinetto doccia - Ripiano inferiore - Guide per cestelli	1.200x800x900	-
MFDB-1200 LM-L	19006105	L			
MFDB-1500 LM-R	19006404	R	- Protezione posteriore - Lavello - Rubinetto doccia - Ripiano inferiore - Guide per cestelli	1.500x800x900	-
MFDB-1500 LM-L	19006405	L			



(*) Ingresso dei cestelli:

L: Ingresso dal lato sinistro della macchina.

R: Ingresso dal lato destro della macchina.

Tavoli per lavastoviglie



- Il personale addetto al servizio può depositare i piatti sporchi mentre il personale addetto alla lavastoviglie li smista dall'altra parte.

- Il tavolo viene fornito con un ripiano di smistamento (450 mm sopra il piano di lavoro) e uno scarico per i rifiuti.

- Piedini regolabili.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI DELLO RIPIANO (mm)	CAPACITÀ DELLO RIPIANO (CESTELLI)	DIMENSIONES (mm)	€
MD3C	19006410	1.530x600	3	1.600x800x1.642	-
MD4C	19006509	2.030x600	4	2.100x800x1.642	-

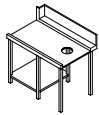
Tavoli per lavastoviglie

MFDP-1800 LM-L

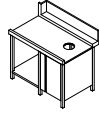


Caratteristiche generali

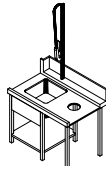
- Prodotto per le lavastoviglie compatte e modulari a trascinamento.
- Protezione posteriore in tutti i modelli.
- Scarico rifiuti.
- Spazio per il cestino.
- Tavoli con rubinetto doccia tegrato livello.



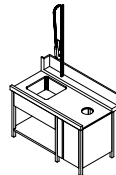
MLH-1200 LM-R



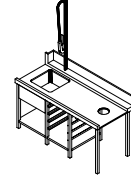
MLP-1200 LM-R



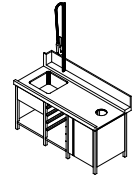
MFDH-1200 LM-R



MFDP-1500 LM-R

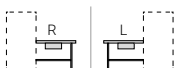


MFDH-1800 LM-R



MFDP-1800 LM-R

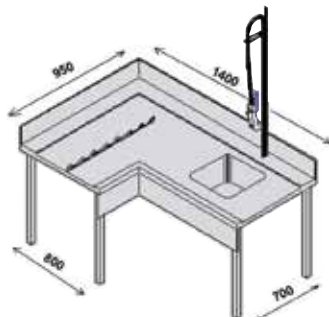
MODELLO	CODICE	INGRESSO (*)	SPAZIO PER IL CESTINO	CARATTERISTICHE	DIMENSIONI (mm)	€
MLH-1200 LM-R	19006100	R	APERTO	- Ripiano inferiore	1.200x800x900	-
MLH-1200 LM-L	19006101	L				
MLP-1200 LM-R	19006102	R	PORTA	- Ripiano inferiore	1.200x800x900	-
MLP-1200 LM-L	19006103	L				
MFDH-1200 LM-R	19006106	R	APERTO	- Lavello - Rubinetto doccia - Ripiano inferiore	1.200x800x900	-
MFDH-1200 LM-L	19006107	L				
MFDP-1200 LM-R	19006108	R	PORTA	- Lavello - Rubinetto doccia - Ripiano inferiore	1.200x800x900	-
MFDP-1200 LM-L	19006109	L				
MFDH-1500 LM-R	19006408	R	APERTO	- Lavello - Rubinetto doccia - Ripiano inferiore	1.500x800x900	-
MFDH-1500 LM-L	19006407	L				
MFDP-1500 LM-R	19006409	R	PORTA	- Lavello - Rubinetto doccia - Ripiano inferiore	1.500x800x900	-
MFDP-1500 LM-L	19006406	L				
MFDH-1800 LM-R	19006506	R	APERTO	- Lavello - Rubinetto doccia - Ripiano inferiore - Guide per cestelli	1.800x800x900	-
MFDH-1800 LM-L	19006507	L				
MFDP-1800 LM-R	19006508	R	PORTA	- Lavello - Rubinetto doccia - Ripiano inferiore - Guide per cestelli	1.800x800x900	-
MFDP-1800 LM-L	19006505	L				



(*) Ingresso dei cestelli:
L: Ingresso dal lato sinistro della macchina.
R: Ingresso dal lato destro della macchina.

Tavolo prelavaggio con introduttore di cestelli ad angolo

MCFD-1000 R



Caratteristiche generali

- Protezione posteriore 200 mm. Lavello e rubinetto doccia integrati.
- Lunghezza del lato lavello: 1,400 mm - Profondità: 700 mm.
- Elemento per introdurre i cestelli con il movimento del sistema di avanzamento del trascinamento.
- Lunghezza del lato introduttore: 950 mm - Profondità: 800 mm.
- Chiedere al fabbricante di adattare la macchina per il montaggio del tavolo.

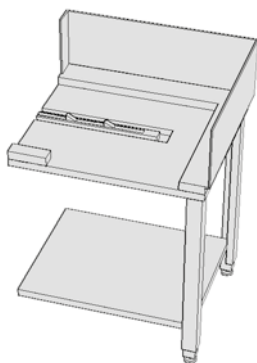
MODELLO	CODICE	INGRESSO (*)	CARATTERISTICHE ATTREZZATURE	DIMENSIONI (mm)	€
MCFD-1000 R	19006350	R	- Protezione posteriore - Lavello - Rubinetto doccia - Introduttore	1.400x950x900	-
MCFD-1000 L	19006351	L			



(*) Ingresso dei cestelli:
L: Ingresso dal lato sinistro della macchina.
R: Ingresso dal lato destro della macchina.

Introduttori di cestelli ad angolo

E-90-R-CV



Caratteristiche generali

- Elemento per introdurre i cestelli nella macchina.
- Movimento del sistema di avanzamento del trascinamento.
- Protezione posteriore 250 mm.
- Ripiano inferiore.
- Chiedere al fabbricante di adattare la macchina per il montaggio dell'introduttore.



(*) Ingresso dei cestelli:
L: Ingresso dal lato sinistro della macchina.
R: Ingresso dal lato destro della macchina.

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI (mm)	€
E-90-L	19004789	INTRODOTTORE DEI CESTELLI A SINISTRA Per lavastoviglie a traino CON paraspruzzi in ingresso (AS-260).	800x700x850	-
E-90-L-CV	19004792	INTRODOTTORE DEI CESTELLI A SINISTRA Per lavastoviglie a traino SENZA paraspruzzi in ingresso (AS-260).	800x700x850	-
E-90-R	19004790	INTRODOTTORE DEI CESTELLI A DESTRA Per lavastoviglie a traino CON paraspruzzi in ingresso (AS-260).	800x700x850	-
E-90-R-CV	19004791	INTRODOTTORE DEI CESTELLI A DESTRA Per lavastoviglie a traino SENZA paraspruzzi in ingresso (AS-260).	800x700x850	-
-	19003534	Meccanismo di introduzione del cestello da montare su un introduttore su misura	-	-

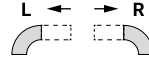
Curve automatizzate per l'uscita

180-L-TS



Caratteristiche general

- Movimento automatico con il sistema di uscita del trascinamento



MODELLO	CODICE	USCITA (*)	DESCRIZIONE	DIMENSIONI (mm)	€
180-L-TS	19004788	L	CURVA AUTOMATIZZATA 180° A SINISTRA Per lavastoviglie a traino SENZA paraspruzzi in uscita (ASE-260). Anche per i modelli CON TUNNEL DI ASCIUGATURA	778x1.442x900	-
	180-L	L	CURVA AUTOMATIZZATA 180° A SINISTRA Per lavastoviglie a traino CON paraspruzzi in uscita (ASE-260).	778x1.442x900	-
	180-R-TS	19004797	R	CURVA AUTOMATIZZATA 180° A DESTRA Per lavastoviglie a traino SENZA paraspruzzi in uscita (ASE-260). Anche per i modelli CON TUNNEL DI ASCIUGATURA	778x1.442x900
	180-R	R	CURVA AUTOMATIZZATA 180° A DESTRA Per lavastoviglie a traino CON paraspruzzi in uscita (ASE-260).	778x1.442x900	-
	90-L-TS	L	CURVA AUTOMATIZZATA 90° A SINISTRA Per lavastoviglie a traino SENZA paraspruzzi in uscita (ASE-260). Anche per i modelli CON TUNNEL DI ASCIUGATURA	778x778x900	-
	90-L	L	CURVA AUTOMATIZZATA 90° A SINISTRA Per lavastoviglie a traino CON paraspruzzi in uscita (ASE-260).	778x778x900	-
	90-R-TS	R	CURVA AUTOMATIZZATA 90° A DESTRA Per lavastoviglie a traino SENZA paraspruzzi in uscita (ASE-260). Anche per i modelli CON TUNNEL DI ASCIUGATURA	778x778x900	-
	90-R	R	CURVA AUTOMATIZZATA 90° A DESTRA Per lavastoviglie a traino CON paraspruzzi in uscita (ASE-260).	778x778x900	-

Tavoli a rullo



Caratteristiche generali

- Rulli estraibili in ABS Ø 40 mm.
- Facile pulizia.
- Uscita di scarico.
- Gambe regolabili in acciaio inox.
- Può essere collegato alle curve automatiche.
- Include un finecorsa per il collegamento alla lavastoviglie

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	CAPACITÀ (CESTELLI)	DIMENSIONI (mm)	€
	MR2C	19004901	Tavolo a rulli	1.128x665x850	-
	MR3C	19005073	Tavolo a rulli	1.638x665x850	-
	MR4C	19004902	Tavolo a rulli	2.148x665x850	-





Una soluzione ad
alto rendimento.

Lavastoviglie a nastro

Lavastoviglie a nastro **229**

Caratteristiche comuni della gamma

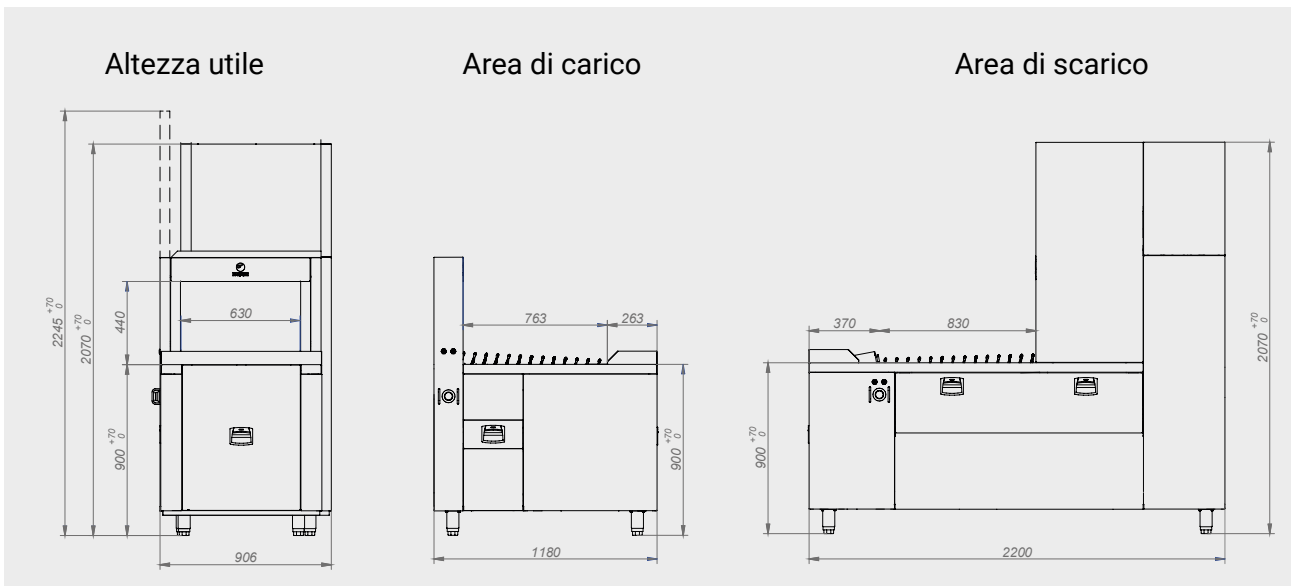


- Moduli di lavaggio senza tubature interne.
- Struttura a doppia parete.
- Sportelli a doppia parete con isolamento termico e acustico.
- Gli sportelli contrappesati con fermi di sicurezza consentono un accesso illimitato alle aree di prelavaggio, lavaggio, prelavaggio e risciacquo.
- Struttura componibile che consente di suddividere la macchina in loco in moduli più stretti.
- Area di carico di 763 mm e area di scarico di 830 mm di lunghezza utile a 900 mm di altezza.
- Modulo antispruzzi (AS) di 150 mm nella zona di carico.
- Attivazione del processo di lavaggio tramite fotocellula.
- Velocità di trasmissione a cinghia controllata da un converter e da un cut-off micro che, in caso di blocco, arresta la macchina senza danneggiarla. È dotata di una funzione di sblocco che inverte il nastro per eliminare l'inzeppamento.
- Autotimer: dopo un periodo di inattività, il motore di trazione viene disattivato, riducendo il consumo di energia.
- Modalità di risparmio energetico (stand-by): Riduzione del consumo di energia e delle incrostazioni di calcare sull'elemento riscaldante grazie a una minore temperatura del boiler e dell'acqua del serbatoio quando la macchina non è in funzione.
- Sistema di preriscaldamento automatico. Attivazione delle pompe di lavaggio e del sistema di asciugatura prima del raggiungimento delle temperature impostate per riscaldare l'ambiente e assicurare l'avvio rapido della macchina.
- Vasche di lavaggio:
 - Vasca da 100 litri.
 - Sistema di lavaggio composto da 6 bracci superiori e 5 bracci inferiori.
- Bracci in acciaio inox nel prelavaggio e nel lavaggio, rimovibili per la pulizia.
- Filtraggio a triplo livello nei moduli di lavaggio e prelavaggio.
- Il fondo della vasca è incassato per garantire lo svuotamento completo e facilitare la pulizia.
- Boiler isolati termicamente.
- Bracci di risciacquo in acciaio inox facilmente rimovibili con ugelli di risciacquo ad alta efficienza.
- Sistema di aspirazione del vapore regolabile che ne impedisce la fuoriuscita.
- Sistema di recupero dell'energia di serie, situato nella parte superiore della macchina, che consente di ridurre la potenza installata di 9kW.
- Impianto di asciugatura (D) posizionato sulla zona di scarico e possibilità di aggiungere fino a 2 unità supplementari (tranne che in FCO-P3W4-RDD dove è possibile aggiungerne solo uno).
- Tende resistenti alle alte temperature e ai detergenti, installate per evitare schizzi d'acqua e contaminazione tra i moduli.
- Rilevamento della fine del nastro con arresto e avvio automatico.
- Macchina protetta dai getti d'acqua secondo la categoria IPX5.

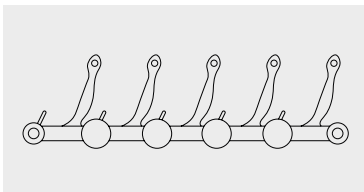
Interfaccia



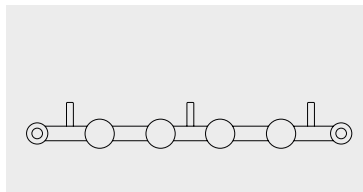
- Interruttore elettromeccanico che consente di scegliere tra 3 programmi a seconda del carico di lavoro o dello sporco.
- Due display digitali per il controllo e la visualizzazione delle temperature di lavaggio e risciacquo.
- Pulsante di sblocco per invertire il carrello trasportatore e rimuovere l'inceppamento, e un altro pulsante per l'attivazione. I pulsanti di blocco e attivazione del carrello trasportatore si trovano anche nelle aree di carico e scarico.
- Pulsanti di emergenza all'ingresso e all'uscita di serie.
- Interruttore principale incluso.



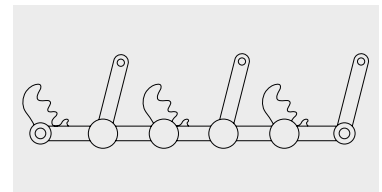
Nastri disponibili



Nastro per piatti e cestelli



Nastro per stoviglie (pentole e contenitori)

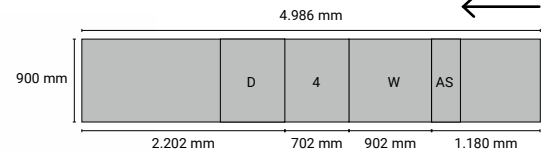


Nastro per vassoi isotermitici

CONCEPT

Lavastoviglie a nastro FCO-W4-RD

FCO-W4-RD R



Caratteristiche specifiche

- Interruttore elettromeccanico che consente di scegliere tra 3 programmi e due display digitali per il controllo e la visualizzazione delle temperature di lavaggio e risciacquo.
- Modulo paraspruzzi (AS).
- Lavaggio principale (W).
- Prerisciacquo / Risciacquo (4)
 - Prerisciacquo: Composto da 2 bracci di prelavaggio superiori e 1 inferiore.
 - Risciacquo: Con una pompa di risciacquo. Dispositivo di non ritorno di tipo A, conforme alla norma EN 1717. Composto da 1 braccio di risciacquo superiore e 1 inferiore. Utilizza un inverter per la pompa di risciacquo, che consente di variare la quantità di acqua di risciacquo adattandola automaticamente alla velocità di trasporto selezionata.
- Sistema di recupero dell'energia di serie (R).
- Un'unità di asciugatura di serie (D) per un'asciugatura ottimale delle stoviglie in ceramica. Possibilità di aggiungere due unità di asciugatura supplementari per l'asciugatura di stoviglie in plastica o acciaio inox

Specifiche tecniche

Altezza (1)	mm	2.070
Altezza con sportello aperto	mm	2.245
Spazio libero (LxA)	mm	630x440
Pressione dell'acqua di alimentazione min. - max.	bar	1,5-4
Motore di trazione	kW	0,25
PRE-WASH/WASH		PRELAVAGGIO
Capacità della vasca	lt	100
Potenza della vasca	kW	18
Potenza della pompa di lavaggio	kW	2,6
PRERISCIACQUO/RISCIACQUO		PRERISCIACQUO
		RISCIACQUO 4
Capacità del boiler	lt	-
Capacità della vasca	lt	30
Potenza del riscaldatore del boiler	kW	-
Potenza resistenza della vasca	kW	5
Potenza della pompa di risciacquo	kW	0,26
ASCIUGATURA		ASCIUGATURA D
Potenza del riscaldatore	kW	7,5
Potenza del ventilatore	kW	1,95

(1) Altezza regolabile (+70/+0 mm)

Programmi

PROGRAMMI	PRODUZIONE DEL PROGRAMMA (PIATTI/H)	CONSUMO ACQUA (L/H)	TEMPERATURA RISCIACQUO (°C)	TEMPERATURA RISCIACQUO (°C)	POTENZA TOTALE (KW)
					INGRESSO ACQUA FREDDA CON RECUPERO DI ENERGIA (RC) 15°-25°
380-400V 3N Simultané					
Programma intensivo (DIN-10534)	1.575	190	65	85	53,8
Programma medio	2.325	210	65	85	53,8
Programma ad alta capacità	3.100	230	65	85	53,8

Codici e prezzi *

MODELLO	CODICE	HZ	DIREZIONE DI INGRESSO	€
FCO-W4-RD R	19073687	50	Destra	-
	19108467	60		
FCO-W4-RD L	19075203	50	Sinistra	-
	19077932	60		

* Il prezzo della macchina non include il nastro, che deve essere ordinato separatamente.

Nastri

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	€
19072468	NASTRO PIATTI FCO-W4-RD	Nastro per piatti e cestelli	-
19072498	NASTRO STOVIGLIE FCO-W4-RD	Nastro per stoviglie (pentole e contenitori)	-
19072497	NASTRO VASSOI ISOTERMICI FCO-W4-RD	Nastro per vassoi isotermitici	-

Asciugatura extra

CODICE	MODELLO	TENSIONE E FREQUENZA (HZ)	DESCRIZIONE	POTENZA (KW)	DIMENSIONI (MM)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Asciugatura extra	9,5	700x900x2.070	-

Un'unità di asciugatura di serie (D) per un'asciugatura ottimale delle stoviglie in ceramica. Possibilità di aggiungere due unità di asciugatura supplementari per l'asciugatura di stoviglie in plastica o acciaio inox.




Smontaggio

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	€
19075212	KIT DI SMONTAGGIO DEL MODULO NASTRO	Supplemento per lo smontaggio e la spedizione del macchinario in più colli.	-

Trasformazioni in altre tensioni

TENSIONE	CARATTERISTICHE	€
220-240V 3~ (FG)	Collegamento 220-240V 3~ per lavastoviglie a traino	-

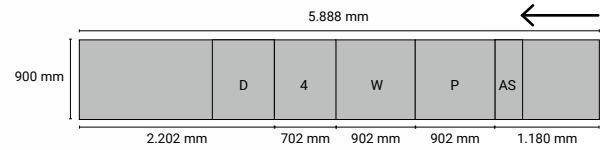
Accessori di serie

	Cestello bicchieri 19004479	ps	2
	Cestello posate 19087265	ps	1
	Cestello tazze 19000488	ps	2

CONCEPT

Lavastoviglie a nastro FCO-PW4-RD

FCO-PW4-RD R



Caratteristiche specifiche

- Interruttore elettromeccanico che consente di scegliere tra 3 programmi e due display digitali per il controllo e la visualizzazione delle temperature di lavaggio e risciacquo.
- Modulo paraspruzzi (AS).
- Prelavaggio (P) Composto da 6 bracci superiori e 5 bracci inferiori. Rinnovo continuo dell'acqua di prelavaggio con una quantità costante di acqua di risciacquo, incanalando l'eccedenza attraverso una pompa di ricircolo.
- Lavaggio principale (W).
- Prerisciacquo / risciacquo (4)
 - Prerisciacquo: Composto da 2 bracci di prelavaggio superiori e 1 inferiore.
 - Risciacquo: Con una pompa di risciacquo. Dispositivo di non ritorno di tipo A, conforme alla norma EN 1717. Composto da 1 braccio di risciacquo superiore e 1 inferiore. Utilizza un inverter per la pompa di risciacquo, che consente di variare la quantità di acqua di risciacquo adattandola automaticamente alla velocità di trasporto selezionata.
- Sistema di recupero dell'energia di serie (R).
- Un'unità di asciugatura di serie (D) per un'asciugatura ottimale delle stoviglie in ceramica. Possibilità di aggiungere due unità di asciugatura supplementari per l'asciugatura di stoviglie in plastica o acciaio inox.

Specifiche tecniche

Altezza (1)	mm	2.070
Altezza con sportello aperto	mm	2.245
Spazio libero (LxA)	mm	630x440
Pressione dell'acqua di alimentazione min. - max.	bar	1,5-4
Motore di trazione	kW	0,25
PRE-WASH/WASH		PRELAVAGGIO P
Capacità della vasca	lt	100
Potenza della vasca	kW	15
Potenza della pompa di lavaggio	kW	2,6
PRERISCIACQUO/RISCIACQUO		PRERISCIACQUO
Capacità del boiler	lt	-
Capacità della vasca	lt	30
Potenza del riscaldatore del boiler	kW	-
Potenza resistenza della vasca	kW	5
Potenza della pompa di risciacquo	kW	0,26
ASCIUGATURA		ASCIUGATURA D
Potenza del riscaldatore	kW	7,5
Potenza del ventilatore	kW	1,95

(1) Altezza regolabile (+70/+0 mm)

Programmi

PROGRAMMI	PRODUZIONE DEL PROGRAMMA (PIATTI/H)	CONSUMO ACQUA (L/H)	TEMPERATURA RISCIACQUO (°C)	TEMPERATURA RISCIACQUO (°C)	POTENZA TOTALE (KW)
					INGRESSO ACQUA FREDDA CON RECUPERO DI ENERGIA (RC) 15°-25°
380-400V 3N Simultaneo					
Programma intensivo (DIN-10534)	2.490	190	65	85	53,4
Programma medio	3.520	210	65	85	53,4
Programma ad alta capacità	4.600	230	65	85	53,4

Codici e prezzi *

MODELLO	CODICE	HZ	DIREZIONE DI INGRESSO	€
FCO-PW4-RD R	19068360	50	Destra	-
	19087160	60		
FCO-PW4-RD L	19068366	50	Sinistra	-
	19101265	60		

* Il prezzo della macchina non include il nastro, che deve essere ordinato separatamente.

Nastri

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE	€
19074856	NASTRO PIATTI FCO-PW4-RD	Nastro per piatti e cestelli	-
19072700	NASTRO UTENSILI FCO-PW4-RD	Nastro per stoviglie (pentole e contenitori)	-
19075209	NASTRO VASSOI ISOTERMICI FCO-PW4-RD	Nastro per vassoi isotermici	-

Asciugatura extra

CODICE	MODELLO	TENSIONE E FREQUENZA (HZ)	DESCRIZIONE	POTENZA (KW)	DIMENSIONI (MM)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Extra drying	9,5	700x900x2.070	-

Un'unità di asciugatura di serie (D) per un'asciugatura ottimale delle stoviglie in ceramica. Possibilità di aggiungere due unità di asciugatura supplementari per l'asciugatura di stoviglie in plastica o acciaio inox.




Smontaggio

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	€
19075212	KIT DI SMONTAGGIO DEL MODULO NASTRO	Supplemento per lo smontaggio e la spedizione del macchinario in più colli.	-

Trasformazioni in altre tensioni

TENSIONE	CARATTERISTICHE	€
220-240V 3~ (FG)	220-240V 3~ collegamento per lavastoviglie a traino	-

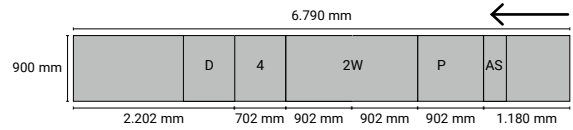
Accessori di serie

	Cestello bicchieri 19004479	ps	2
	Cestello posate 19087265	ps	1
	Cestello tazze 19000488	ps	2

CONCEPT

Lavastoviglie a nastro FCO-P2W4

FCO-P2W4-RD R



Caratteristiche specifiche

- Interruttore elettromeccanico che consente di scegliere tra 3 programmi e due display digitali per il controllo e la visualizzazione delle temperature di lavaggio e risciacquo.
- Modulo paraspruzzi (AS).
- Prelavaggio (P): Composto da 6 bracci superiori e 5 bracci inferiori. Rinnovo continuo dell'acqua di prelavaggio con una quantità costante di acqua di risciacquo, incanalando l'eccedenza attraverso una pompa di ricircolo.
- Primo lavaggio e lavaggio principale (2W).
- Prerisciacquo / Risciacquo (4)
 - Prerisciacquo: Composto da 3 bracci di prelavaggio superiori e 1 inferiore.
 - Risciacquo: Con una pompa di risciacquo. Dispositivo di non ritorno di tipo A, conforme alla norma EN 1717. Composto da 1 braccio di risciacquo superiore e 1 inferiore. Utilizza un inverter per la pompa di risciacquo, che consente di variare la quantità di acqua di risciacquo adattandola automaticamente alla velocità di trasporto selezionata.
- Sistema di recupero dell'energia di serie (R).
- Un'unità di asciugatura di serie (D) per un'asciugatura ottimale delle stoviglie in ceramica. Possibilità di aggiungere due unità di asciugatura supplementari per l'asciugatura di stoviglie in plastica o acciaio inox.

Specifiche tecniche

Altezza (1)	mm	2.070
Altezza con sportello aperto	mm	2.245
Spazio libero (LxA)	mm	630x440
Pressione dell'acqua di alimentazione min. - max.	bar	1,5-4
Motore di trazione	kW	0,25

LAVAGGIO	PRELAVAGGIO P	PRIMO LAVAGGIO, SECONDO LAVAGGIO E LAVAGGIO PRINCIPALE 3W
Capacità della vasca	lt	100
Potenza della vasca	kW	12 + 15
Potenza della pompa di lavaggio	kW	2,6

PRERISCIACQUO/RISCIACQUO	PRE-RINSE	RISCIACQUO 4
Capacità del boiler	lt	-
Capacità della vasca	lt	30
Potenza del riscaldatore del boiler	kW	-
Potenza resistenza della vasca	kW	5
Potenza della pompa di risciacquo	kW	0,26

ASCIUGATURA	ASCIUGATURA D
Potenza del riscaldatore	kW
Potenza del ventilatore	kW

(1) Altezza regolabile (+70/+0 mm)

PROGRAMMI	PRODUZIONE DEL PROGRAMMA (PIATTI/H)	CONSUMO ACQUA (L/H)	TEMPERATURA RISCIACQUO (°C)	TEMPERATURA RISCIACQUO (°C)	POTENZA TOTALE (KW)
					INGRESSO ACQUA FREDDA CON RECUPERO DI ENERGIA (RC) 15°-25°
380-400V 3N Simultaneo					
Programma intensivo (DIN-10534)	3.350	220	65	85	68
Programma medio	4.970	245	65	85	68
Programma ad alta capacità	6.600	270	65	85	68

Codici e prezzi *

MODELLO	CODICE	HZ	DIREZIONE DI INGRESSO	€
FCO-P2W4-RD R	19074752	50	Destra	-
	19108478	60		
FCO-P2W4-RD L	19073649	50	Sinistra	-
	19108476	60		

* Il prezzo della macchina non include il nastro, che deve essere ordinato separatamente.

Nastri

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE	€
19073644	NASTRO PIATTI FCO-P2W4-RD	Nastro per piatti e cestelli	-
19072701	NASTRO UTENSILI FCO-P2W4-RD	Nastro per stoviglie (pentole e contenitori)	-
19075210	NASTRO VASSOI ISOTERMICI FCO-P2W4-RD	Nastro per vassoi isotermici	-

Asciugatura extra

CODICE	MODELLO	TENSIONE E FREQUENZA (HZ)	DESCRIZIONE	POTENZA (KW)	DIMENSIONI (MM)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Extra drying	9,5	700x900x2.070	-

Un'unità di asciugatura di serie (D) per un'asciugatura ottimale delle stoviglie in ceramica. Possibilità di aggiungere due unità di asciugatura supplementari per l'asciugatura di stoviglie in plastica o acciaio inox

Smontaggio

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	€
19075212	KIT DI SMONTAGGIO DEL MODULO NASTRO	Supplemento per lo smontaggio e la spedizione del macchinario in più colli	-

Trasformazioni in altre tensioni

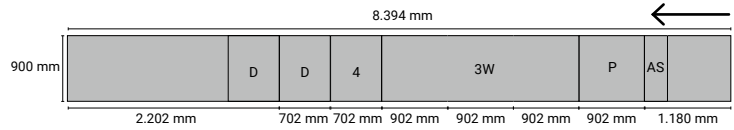
TENSIONE	CARATTERISTICHE	€
220-240V 3~ (FG)	Collegamento 220-240V 3~ per lavastoviglie a traino	-

Accessori di serie

	Cestello bicchieri 19004479	ps	2
	Cestello posate 19087265	ps	1
	Cestello tazze 19000488	ps	2

Lavastoviglie a nastro FCO-P3W4-RDD

FCO-P3W4-RDD R



Caratteristiche specifiche

- Interruttore elettromeccanico che consente di scegliere tra 3 programmi e due display digitali per il controllo e la visualizzazione delle temperature di lavaggio e risciacquo.
- Modulo paraspruzzi (AS).
- Prelavaggio (P) Composto da 6 bracci superiori e 5 bracci inferiori. Rinnovo continuo dell'acqua di prelavaggio con una quantità costante di acqua di risciacquo, incanalando l'eccedenza attraverso una pompa di ricircolo.
- Primo lavaggio, secondo lavaggio e lavaggio principale (3W)
- Prerisciacquo / risciacquo (4)
 - Prerisciacquo: Composto da 3 bracci di prelavaggio superiori e 1 inferiore.
 - Risciacquo: Con una pompa di risciacquo. Dispositivo di non ritorno di tipo A, conforme alla norma EN 1717. Composto da 1 braccio di risciacquo superiore e 1 inferiore. Utilizza un inverter per la pompa di risciacquo, che consente di variare la quantità di acqua di risciacquo adattandola automaticamente alla velocità di trasporto selezionata.
- Sistema di recupero dell'energia di serie (R).
- Due unità di asciugatura di serie (D) per un'asciugatura ottimale delle stoviglie in ceramica. Possibilità di aggiungere una unità di asciugatura supplementari per l'asciugatura di stoviglie in plastica o acciaio inox.

Specifiche tecniche

Altezza (1)	mm	2.070
Altezza con sportello aperto	mm	2.245
Spazio libero (LxA)	mm	630x440
Pressione dell'acqua di alimentazione min. - max.	bar	1,5-4
Motore di trazione	kW	0,25

LAVAGGIO	PRELAVAGGIO P	PRIMO LAVAGGIO, SECONDO LAVAGGIO E LAVAGGIO PRINCIPALE 3W	
Capacità della vasca	lt	100	100 + 100 + 100
Potenza della vasca	kW		12 + 12 + 15
Potenza della pompa di lavaggio	kW	2,6	2,6 + 2,6 + 2,6
PRERISCIACQUO/RISCIACQUO	PRERISCIACQUO	RISCIACQUO 4	
Capacità del boiler	lt	-	20
Capacità della vasca	lt	30	-
Potenza del riscaldatore del boiler	kW	-	18
Potenza resistenza della vasca	kW	5	-
Potenza della pompa di risciacquo	kW	0,26	0,15
ASCIUGATURA	ASCIUGATURA DD		
Potenza del riscaldatore	kW	2x7,5	
Potenza del ventilatore	kW	2x1,95	

(1) Altezza regolabile (+70/+0 mm)

PROGRAMMA	PRODUZIONE (PIATTI/H)	CONSUMO ACQUA (L/H)	TEMPERATURA ACQUA (°C)	TEMPERATURA RISCIACQUO (°C)	POTENZA TOTALE (KW)
					INGRESSO ACQUA FREDDA CON RECUPERO DI ENERGIA (RC) 15°-25° 380-400V 3N Simultaneo
Programma intensivo (DIN-10534)	4.275	220	65	85	92,05
Programma medio	6.410	245	65	85	92,05
Programma ad alta capacità	8.600	270	65	85	92,05

Codici e prezzi*

MODELLO	CODICE	HZ	DIREZIONE DI INGRESSO	€
FCO-P3W4-RDD R	19111197	50	Destra	-
	19111198	60		
FCO-P3W4-RDD L	19111088	50	Sinistra	-
	19111196	60		

* Il prezzo della macchina non include il nastro, che deve essere ordinato separatamente.

Nastri

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	€
19111199	NASTRO PIATTI FCO-P3W4-RDD	Nastro per piatti e cestelli	-
19111202	NASTRO UTENSILI FCO-P3W4-RDD	Nastro per stoviglie (pentole e contenitori)	-
19111200	NASTRO VASSOI ISOTERMICI FCO-P3W4-RDD	Nastro per vassoi isotermici	-

Asciugatura extra

CODICE	MODELLO	TENSIONE E FREQUENZA (HZ)	DESCRIZIONE	POTENZA (KW)	DIMENSIONI (MM)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Extra drying	9,5	700x900x2.070	-

Due unità di asciugatura di serie (DD) per un'asciugatura ottimale delle stoviglie in ceramica. Possibilità di aggiungere una unità di asciugatura supplementari per l'asciugatura di stoviglie in plastica o acciaio inox

Smontaggio

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	€
19075212	KIT DI SMONTAGGIO DEL MODULO NASTRO	Supplemento per lo smontaggio e la spedizione del macchinario in più colli.	-

Trasformazioni in altre tensioni

TENSIONE	CARATTERISTICHE	€
220-240V 3~ (FG)	Collegamento 220-240V 3~ per lavastoviglie a traino	-

Accessori di serie

	Cestello bicchieri 19004479	ps	2
	Cestello posate 19087265	ps	1
	Cestello tazze 19000488	ps	2



Il miglior accessorio per
la nostra vasta gamma
di lavastoviglie.

Cestelli

Cestelli per stoviglie, posate e vassoi..... **245**



Cestelli in vetro **246**

Cestelli per stoviglie, posate e vassoi

	CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	Ø MAX (mm)	PRODOTTO CAPACITÀ	MISURE (mm)	€
	19000487	CP-16/18	Piastre cestello	Ø 230 Ø 320	16-18 8-9	500x500x110	-
	19004479	CP-12	Piastre cestello profonde (75 mm)	Ø 230 Ø 320	12 6	500x500x140	-
	19000484	CT-10	Cestello in vetro	-	-	500x500x110	-
	19087265	CT-10 R	Cestello posate	-	-	500x500x110	-
	19000483	CB-7	Cestello vassoi self-service	-	7	500x500x110	-
	19082432	WRPG-40	Cestino per occhiali	-	-	400x400x110	-
	19110751	WRPGR-40	Cestino in vetro tondo	-	-	Ø 400x180	-
	19110752	WRHR-40	Supporto per cestello tondo Ø 400	-	-	400x400x110	-
	19084452	WRWP-11	Inserto piastre	-	11	400x400x110	-
	19000792	CU-7	Inserto posate	-	15	105x105x130	-
	19102721	CU-GW	Inserto posate	-	9	Ø 96x104	-

Cestino per occhiali

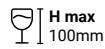
Cestello con asta

	CODICE	MODELLO	DIVISIONI	Ø MAX (MM)	MISURE (MM)	€
	19107616	WRWG-50	5	92	500x500x190	-
	19107614	WRWG-40	4	92	400x400x183	-

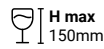
Cestelli in plastica



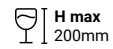
500x500x140






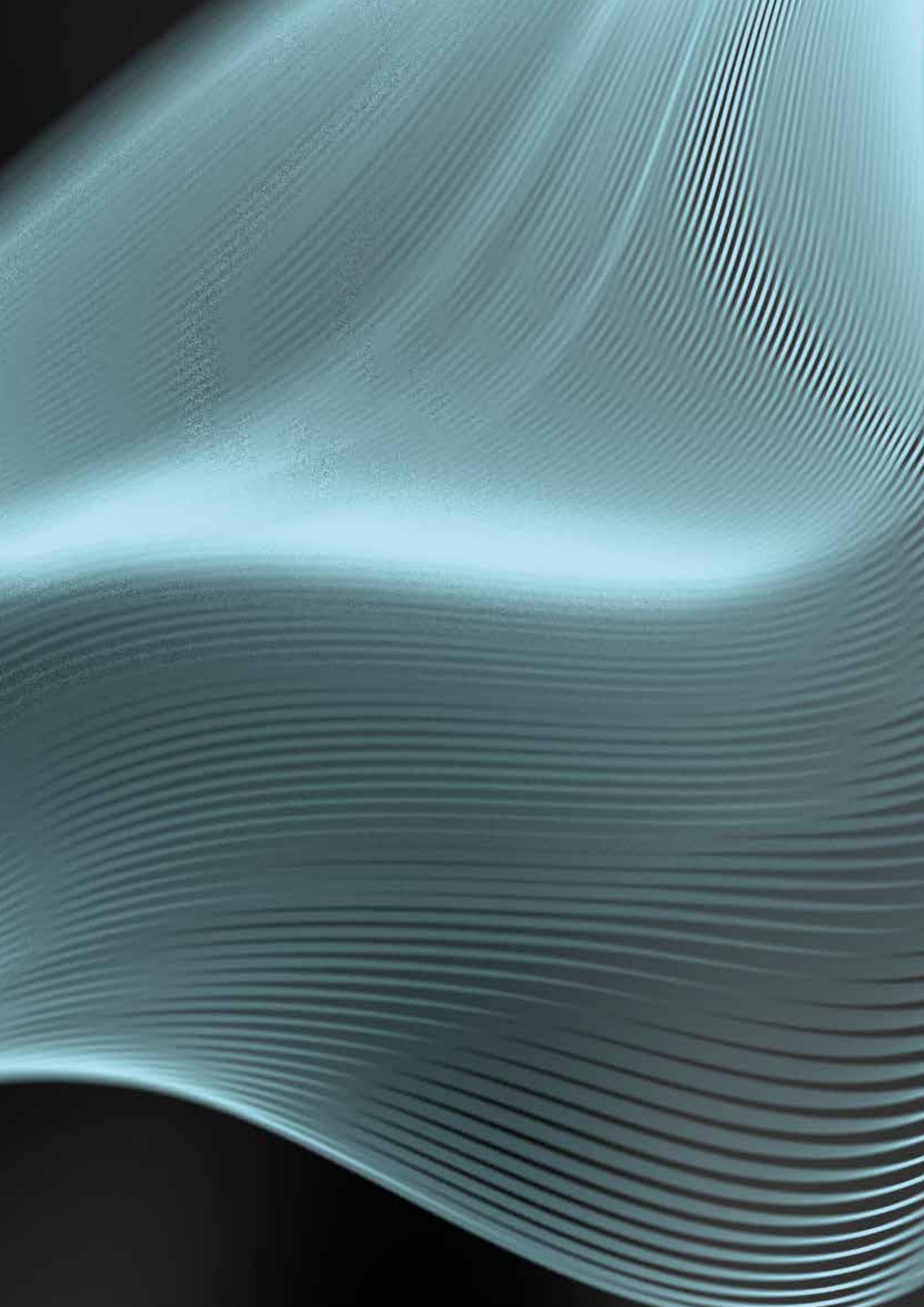
500x500x190



500x500x240



	CAPACITÀ PRODOTTO	CODICE	MODELLO	€	CODICE	MODELLO	€	CODICE	MODELLO	€
	16	19000488	CV-16/105	-	19000489	CV-16/155	-	19000490	CV-16/205	-
	25	19000491	CV-25/105	-	19000492	CV-25/155	-	19000493	CV-25/205	-
	36	19000494	CV-36/105	-	19000495	CV-36/155	-	19000496	CV-36/205	-





Freddo
commerciale

Il nostro impegno per un mondo più sostenibile.



La generazione iKOLD è stata progettata pensando al professionista della cucina. Un'estetica rinnovata, perfettamente integrata con il marchio Fagor Professional e con le nostre apparecchiature di catering (cottura orizzontale, cottura verticale, apparecchiature di refrigerazione, preparazione statica per cucine professionali).

Tecnologia di refrigerazione ottimizzata, che consente di raggiungere i massimi livelli di efficienza energetica con un consumo di energia minore.

I dispositivi di refrigerazione sono sviluppati con gas idrocarburi (HC) con potenziale di riscaldamento globale (GWP) 3, nel rispetto dei nostri valori di sostenibilità.

Il design con componenti ad alta efficienza garantisce elevate prestazioni di raffreddamento per una conservazione ottimale degli alimenti.

Un'ampia gamma di prodotti (armadi e banchi di conservazione, banchi di preparazione, abbattitori di temperatura, refrigeratori da bar, fabbricatori di ghiaccio, ecc.)

Nel tentativo di soddisfare le tue esigenze integrando la nostra esperienza come primo produttore di Refrigerazione commerciale in Europa, nasce la generazione iKOLD.



Efficienza

Basso impatto e 65% di consumo in meno.



Sostenibilità

Impegnati nella tutela dell'ambiente. Gas idrocarburi (HC) in tuttallagamma di prodotti.



Prestazioni

Qualità e durabilità a garanzia della conservazione degli alimenti.



Versatilità

Ampia gamma di soluzioni per la tua cucina.



Scopri nel dettaglio come FagorKonnnect può migliorare in modo specifico la funzionalità delle nostre apparecchiature di refrigerazione.



Grafici specifici progettati per l'analisi delle apparecchiature di refrigerazione:

Per eseguire un'analisi delle apparecchiature di refrigerazione concentrandosi su aspetti specifici come lo stato del dispositivo, le ore di attività del compressore e lo stato dello sportello, è possibile utilizzare grafici intuitivi e specifici che evidenziano le informazioni.

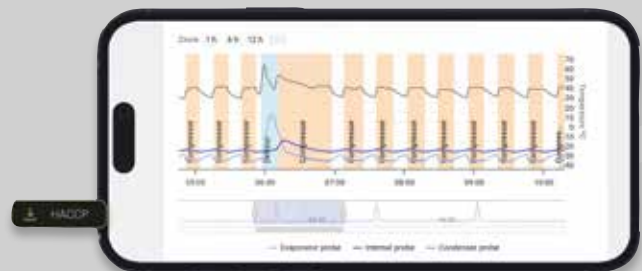


Informazioni dettagliate visualizzate in tempo reale:

Mostrerà i dati chiave per monitorare le apparecchiature di refrigerazione ed eseguire azioni come l'impostazione dei parametri, l'accensione o lo spegnimento dell'apparecchiatura e della luce o l'attivazione di uno sbrinamento, ottimizzandone le prestazioni.

Visualizza e scarica l'HACCP di un particolare dispositivo:

È disponibile l'HACCP per un dispositivo specifico. Ottiene un grafico su un intervallo di date selezionate.



Fagor Professional



Freddo commerciale

Armadi refrigerati	255
Tavoli refrigerati.....	285
Tavoli da preparazione.....	315
Abbattitori di temperatura.....	333
Linea da bar.....	345
Armadi per la frollatura della carne e cantinette vino.....	361
Fabbricatori di ghiaccio	371

 **STOCK** si applica ai modelli a 50 Hz.



Il fabbricante europeo
leader nelle macchine per
il freddo commerciale



Armadi refrigerati

— Caratteristiche.....	257
— Advance GN 2/1.....	261
— Concept monoblock GN 2/1	265
— Concept GN 2/1	269
— Concept gn 2/1 doppia temperatura	275
— Concept GN 1/1	276
— Snack.....	277
— Snack doppia temperatura.....	279
— Pasticceria.....	281
— Pesce.....	283
— Accessori.....	284

I modelli speciali o qualsiasi altra variante sul modello standard devono essere montati in fabbrica e hanno un supplemento sul prezzo indicato per il modello standard.

Qualsiasi altra variante o opzione non riportata in questo elenco dovrà essere richiesta a Fagor Professional.

Efficiente. Reddizioso. Sostenibile.

**A****B****ADVANCE****CONCEPT MONOBLOCK**

AUP-11G

MUP-11G

Capacità (n. di griglie per porta)

24

23

Dimensione della griglia

GN 2/1

GN 2/1

Classe energetica

A

B

Isolamento (mm)

80

60

Refrigerante +/-

R600a / R290

R600a / R290

Classe climatica (1 porta)

5

4

Multiflow

Sì

Sì

Conformità HACCP

Sì

No

Controllo elettronico

Capacitivo 5"

Capacitivo 3"

Schermata





C

C

D

CONCEPT

ARMADIO SNACK

ARMADIO PASTICCERIA

ARMADIO PESCE

CUP-11G

CUP-11S

CUP-11B

CU-11F

23

18

20

7

GN 2/1

560 x 542

EN 60x40

EN 60x40

C

C

E

-

60

50

50

50

R600a / R290

R600a / R290

R290

R290

4

4

4

4

No

No

No

No

No

No

No

No

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"



Caratteristiche

Controllo elettronico facile da usare

Controllo elettronico funzionale e intuitivo con tastiera capacitiva per l'accesso diretto alle funzioni principali.



Guide incassate

Le guide per teglie incassate facilitano la pulizia degli armadi. Inoltre, aumentano la flessibilità di conservazione, adattandolo alle esigenze dell'operatore.



Chiusura automatica della porta

Porte a battente con ritorno automatico per una chiusura perfetta che riduce al minimo l'aumento della temperatura. Le porte hanno una posizione di arresto di 120° e si chiudono automaticamente sotto i 90°.



Funzione ECO

Una funzione che ottimizza le prestazioni regolando automaticamente le temperature quando le porte non sono aperte, in modo che l'impianto di raffreddamento funzioni solo quando necessario e sempre in modo efficiente.



Illuminazione interna LED

Le luci a LED a risparmio energetico, posizionate strategicamente sui lati, garantiscono un'illuminazione ottimale dell'intero spazio.



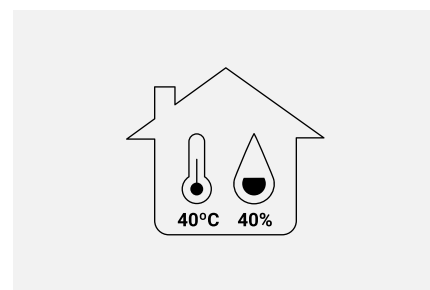
Pannello di controllo girevole

Pannello girevole con migliore accesso ai comandi per facilitare la manutenzione, prolungando la vita utile dell'apparecchiatura.



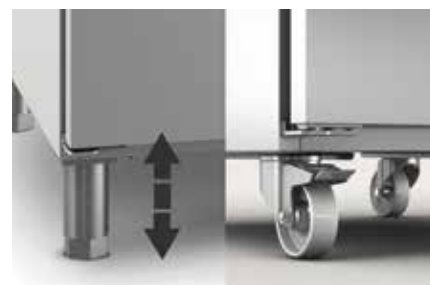
Classe climatica 5

Dispositivi testati negli ambienti di lavoro più difficili, che garantiscono la conservazione del prodotto in condizioni di temperatura e umidità elevate.



Massima stabilità

Gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza di serie. L'altezza delle gambe può essere regolata singolarmente. Possibilità di ruote girevoli come Opzioni.



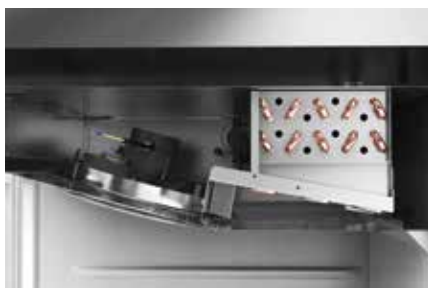
Serratura

Opzione per dotare gli armadi refrigerati di serratura nei modelli a porta completa. Standard sulla linea Advance, così come in tutti gli armadi espositori.



Circuito di refrigerazione ottimale

Sistema di raffreddamento ad aria forzata progettato internamente con componenti elettronici a basso consumo per garantire l'efficienza e le prestazioni ottimali dell'apparecchiatura.



Apertura accessibile della porta

Pedale di apertura opzionale su tuttallagamma di armadi, che consente un comodo accesso all'interno.



Connettività

Assicurati della corretta conservazione dei cibi mediante il monitoraggio preciso delle apparecchiature di refrigerazione grazie a Fagor Konnect.



Multiflow

Sistema ottimale di circolazione dell'aria che garantisce una distribuzione equilibrata e costante nella macchina mantenendo una temperatura uniforme.



Guarnizione della porta rimovibile

Guarnizione magnetica della porta rimovibile/da incasso per garantire la massima igiene e le proprietà isolanti.



Isolamento di maggiore spessore

Lo spessore dell'isolamento è un fattore chiave per evitare la perdita di freddo. La nuova generazione iKOLD aumenta i livelli di isolamento di tutte le gamme medie per garantire una maggiore efficienza di raffreddamento.



Manico incorporato

Porte in acciaio inox con maniglia ergonomica, longitudinale, robusta e perfettamente incorporata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti ed evita l'accumulo di polvere e sporco.



Opzioni disponibile nella gamma ADVANCE (Connettività K).

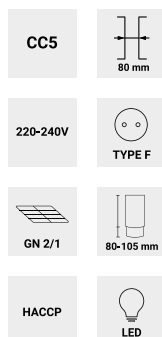


ADVANCE

GN 2/1 700




AUP-11G



Caratteristiche generali

- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Guide interne incassate con 24 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Sistema ottimale di circolazione dell'aria che garantisce una distribuzione equilibrata e costante nella macchina mantenendo una temperatura uniforme.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK AUP-11G	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	336 (4)	50 Hz	19089406	-
					R290	0,398 (1)	0,31	-	-	60 Hz	19089395	-
AUPT-11G	693 x 856 x 2.106	610	-2 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,361 (1)	0,688	B	451 (4)	50 Hz	19103143	-
					R290	0,398 (1)	0,84	-	-	60 Hz	19110956	-
STOCK AUN-11G	693 x 856 x 2.106	610	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,535 (2)	0,471	D	2.752 (4)	50 Hz	19089398	-
					R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19089399	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C


(3) Gruppo remoto elettrico

(4) Conforme alla norma EN22041


Opzioni

		AUP-11G (€)	AUPT-11G (€)	AUN-11G (€)
Connettività	K	o	o	o
Connettore di tipo G	CI	 o	o	o
Apertura invertita	OP	o	o	o
Serratura	LC	●	●	●
Ruote	C	o	o	o
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Retro inox	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	●
Pedale	PD	o	o	o

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	11G	€
 19097787	Griglia epossodica GN 2/1	pc 3	-

Altri accessori

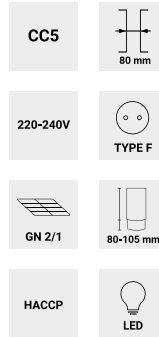
CODICE	DESCRIZIONE	€
 19048712	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo singolo	-

ADVANCE

GN 2/1 1400




AUP-22G



Caratteristiche generali

- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Guide interne incassate con 24 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Sistema ottimale di circolazione dell'aria che garantisce una distribuzione equilibrata e costante nella macchina mantenendo una temperatura uniforme.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE(kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
AUP-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,192	C	832 (4)	50 Hz	19089396	-
					R-600a	0,437 (1)	0,209	-	-	60 Hz	19089397	-
AUPT-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-2 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,972	C	841 (4)	50 Hz	19103142	-
					R-600a	0,437 (1)	0,989	-	-	60 Hz	19110957	-
AUN-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,907 (2)	0,749	D	4.599 (4)	50 Hz	19089420	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19089421	-
AUN-22G CC5	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,907 (2)	0,825	D	4.234 (4)	50 Hz	19089422	-
					R290	0,799 (2)	0,907	-	-	60 Hz	19110958	-


(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C



(3) Gruppo remoto elettrico

(4) Conforme alla norma EN22041


Opzioni

		AUP-22G (€)	AUPT-22G (€)	AUN-22G (€)
Connettività	K	o	o	o
Connettore di tipo G	CI 	o	o	o
Serratura	LC	●	●	●
Ruote	C	o	o	o
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Indietro	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	●
Pedale	PD	o	o	o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		22G	€
	19097787	Griglia epossodica GN 2/1	pc	6	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562mm	pc	3	-

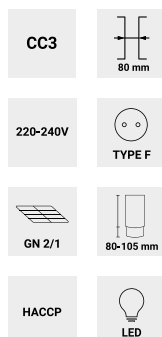
Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19048713	Barra per carne armadi refrigerati GN corpo doppio	-

GN 2/1 700 Espositore



AUP-11G GD



Caratteristiche generali

- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Guide interne incassate con 24 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Porte in vetro:
 - Refrigerazione: Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
 - Armadi per surgelati e tropicalizzati: Porta a triplo vetro con sistema di riscaldamento elettrico per evitare la formazione di condensa sulle porte.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE(kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
AUP-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	555 (5)	50 Hz	19089423	-
					R290	0,398 (1)	0,313	-	-	60 Hz	19090872	-
AUPT-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,361 (1)	0,768	B	994 (5)	50 Hz	19106080	-
					R290	0,398 (1)	0,92	-	-	60 Hz	19110960	-
AUN-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,535 (2)	0,551	E	5.143 (5)	50 Hz	19106024	-
					R290	0,72 (2)	0,576	-	-	60 Hz	19110961	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Gruppo remoto elettrico

(5) Conforme alla norma EN23953

Opzioni

		AUP-11G GD (€)	AUPT-11G GD (€)	AUN-11G GD (€)
Connettività	K	o	o	o
Connettore di tipo G	Cl	o	o	o
Apertura oposta	OP	o	o	o
Serratura	LC	●	●	●
Ruote	C	o	o	o
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Indietro	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	●
Pedale	PD	o	o	o
Porta di vetro	GD	●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	11G	€
	19097787	Griglia epossodica GN 2/1	pc 3	-

Altri accessori

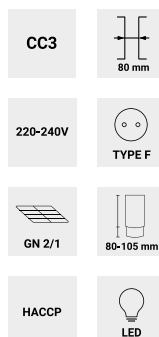
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19048712	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo singolo	-

ADVANCE

GN 2/1 1400 Espositore

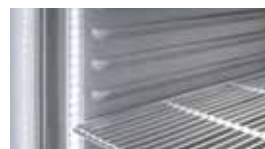



AUP-22G GD



Caratteristiche generali

- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Guide interne incassate con 24 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Porte in vetro:
 - Refrigerazione: Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
 - Armadi per surgelati e tropicalizzati: Porta a triplo vetro con sistema di riscaldamento elettrico per evitare la formazione di condensa sulle porte.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
AUP-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,192	C	1.374 (5)	50 Hz	19089424	-
					R-600a	0,437 (1)	0,213	-	-	60 Hz	19090871	-
AUPT-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,436 (1)	1,132	B	1.510 (5)	50 Hz	19106086	-
					R-600a	0,437 (1)	1,149	-	-	60 Hz	19110962	-
AUN-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Gas caldo(3)	R290	0,907 (2)	0,909	E	9.123 (5)	50 Hz	19106053	-
					R290	0,799 (2)	0,991	-	-	60 Hz	19110963	-


(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C



(3) Gruppo remoto Elettrico

(5) Conforme alla norma EN23953


Opzioni

		AUP-22G (€)	AUPT-22G (€)	AUN-22G (€)
Connettività	K	o	o	o
Connettore di tipo G	CI 	o	o	o
Serratura	LC	●	●	●
Ruote	C	o	o	o
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Indietro	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	●
Pedale	PD	o	o	o
Porta di vetro	GD	●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	22G	€
	19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc 6	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc 3	-

Altri accessori

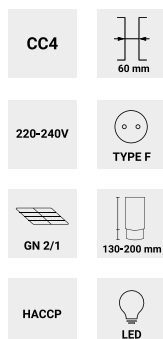
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19048713	Barra per carne armadi refrigerati GN corpo doppio	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 700



MUP-11G



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Sistema di raffreddamento monoblocco progettato internamente. L'evaporatore montato nella parte superiore garantisce una facile manutenzione dell'impianto di refrigerazione e un utilizzo ottimale del vano di conservazione.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
MUP-11G	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	19089425	-
					R290	0,398 (1)	0,253	-	-	60 Hz	19090283	-
MUP-12G	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	19089426	-
					R290	0,398 (1)	0,253	-	-	60 Hz	19090321	-
MUN-11G	653 x 796 x 1.996	572	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,328	D	2.686 (4)	50 Hz	19089430	-
					R290	0,381 (2)	0,369	-	-	60 Hz	19089431	-
MUN-12G	653 x 796 x 1.996	572	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,334	D	2.686 (4)	50 Hz	19089432	-
					R290	0,381 (2)	0,375	-	-	60 Hz	19089433	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Gruppo remoto elettrico

(4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			MUP-11G (€)	MUP-12G (€)	MUN-11G (€)	MUN-12G (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	0	0	0
Serratura	LC		0	-	0	-
Ruote	C		0	0	0	0
Gruppo remoto	RG		0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	●	●
Pedale	PD		0	-	0	-

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	11G	12G	€	
19097787	Griglia epossodica GN 2/1	pc	3	3	-

Altri accessori

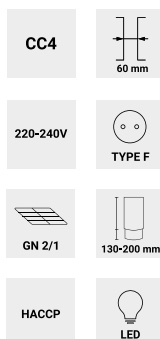
CODICE	DESCRIZIONE	€
19048712	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo singolo	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 1400



MUP-22G



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Sistema di raffreddamento monoblocco progettato internamente. L'evaporatore montato nella parte superiore garantisce una facile manutenzione dell'impianto di refrigerazione e un utilizzo ottimale del vano di conservazione.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
MUP-22G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089427	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090322	-
MUP-23G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089428	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090323	-
MUP-24G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089429	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090324	-
MUN-22G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,735 (2)	0,592	E	4.855 (4)	50 Hz	19089434	-
					R290	0,802 (2)	0,648	-	-	60 Hz	19089435	-
MUN-23G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,735 (2)	0,598	E	4.855 (4)	50 Hz	19089436	-
					R290	0,802 (2)	0,654	-	-	60 Hz	19089437	-
MUN-24G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,735 (2)	0,592	E	4.855 (4)	50 Hz	19089438	-
					R290	0,802 (2)	0,66	-	-	60 Hz	19089439	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Gruppo remoto elettrico (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

		MUP-22G (€)	MUP-23G (€)	MUP-24G (€)	MUN-22G (€)	MUN-23G (€)	MUN-24G (€)
Connettore di tipo G	CI	0	0	0	0	0	0
Serratura	LC	0	-	-	0	-	-
Ruote	C	0	0	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Indietro	BS	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH	0	0	0	●	●	●
Pedale	PD	0	-	-	0	-	-

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	22G	23G	24G	€	
19097787	Griglia epossodica GN 2/1	pc	6	6	6	-
19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	3	3	3	-

Altri accessori

CODICE	DESCRIZIONE	€
19048713	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo doppio	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 Espositore



MUP-22G GD

MUP-11G GD

CC3



220-240V



GN 2/1



HACCP

Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Sistema di raffreddamento monoblocco progettato internamente. L'evaporatore montato nella parte superiore garantisce una facile manutenzione dell'impianto di refrigerazione e un utilizzo ottimale del vano di conservazione.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUO (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
MUP-11G GD	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,146	B	1.132 (5)	50 Hz	19089440	-
					R290	0,398 (1)	0,256	-	-	60 Hz	19090327	-
MUP-22G GD	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,19	B	1.570 (5)	50 Hz	19089441	-
					R-600a	0,437 (1)	0,207	-	-	60 Hz	19090328	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Gruppo remoto Elettrico

(5) Conforme alla norma EN23953

Opzioni

		MUP-11G GD (€)	MUP-22G GD (€)
Connettore di tipo G	CI	0	0
Apertura opuesta	OP	0	-
Serratura	LC	●	●
Ruote	C	0	0
Gruppo remoto	RG	0	0
Indietro	BS	0	0
Resistenza struttura	FH	0	0
Pedale	PD	0	0
Porta di vetro	GD	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	11G	22G	€
	19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc 3	6	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc -	3	-

Altri accessori

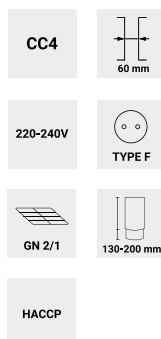
	CODICE	DESCRIZIONE	11G	22G	€
	19048712	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo singolo	X		-
	19048713	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo doppio		X	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 Doppia temperatura



MUD-22G/M



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Sistema di raffreddamento monoblocco progettato internamente. L'evaporatore montato nella parte superiore garantisce una facile manutenzione dell'impianto di refrigerazione e un utilizzo ottimale del vano di conservazione.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- Adatto a un contenitore GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Armadio misto di refrigerazione e surgelati: 2 moduli separati con le rispettive apparecchiature di refrigerazione e controllo elettronico.
 - Temperatura di esercizio del vano frigorifero: 0 °C, +8 °C.
 - Temperatura di esercizio del vano di surgelazione: -18 °C, -22 °C.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
MUD-22G/M	1.318 x 796 x 1.996	1.144	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,274 (1)	0,471	50 Hz	19089442	-
						R290	0,398 (2)	0,622	60 Hz	19089443	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			MUD-22G/M (€)
Connettore di tipo G	CI		0
Serratura	LC		0
Ruote	C		0
Indietro	BS		0
Resistenza struttura	FH		0
Pedale	PD		0

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	22G	€
19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc 6	-

Altri accessori

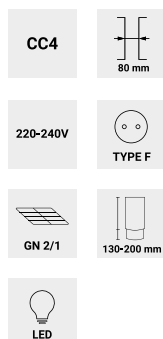
CODICE	DESCRIZIONE	€
19048713	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo doppio	-

CONCEPT

GN 2/1 700



CUP-11G



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



	MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	CUP-11G	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089444	-
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089445	-
	CUP-12G	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089446	-
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089447	-
STOCK	CUPT-11G	653 x 842 x 2.040	543	-2 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,361 (1)	0,713	C	604 (4)	50 Hz	19103938	-
						R290	0,398 (1)	0,805	-	-	60 Hz	19110989	-
	CUPT-12G	653 x 842 x 2.040	543	-2 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,361 (1)	0,713	C	604 (4)	50 Hz	19106019	-
						R290	0,398 (1)	0,805	-	-	60 Hz	19110990	-
STOCK	CUN-11G	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Gas caldo(3)	R290	0,535 (2)	0,471	D	2.714 (4)	50 Hz	19089454	-
						R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19089455	-
	CUN-12G	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Gas caldo(3)	R290	0,535 (2)	0,477	D	2.714 (4)	50 Hz	19089456	-
						R290	0,72 (2)	0,502	-	-	60 Hz	19089457	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Gruppo remoto elettrico

(4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CUP-11G (€)	CUP-12G (€)	CUPT-11G (€)	CUPT-12G (€)	CUN-11G (€)	CUN-12G (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	0	0	0	0	0
Serratura	LC		0	-	0	-	0	-
Ruote	C		0	0	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG		0	0	0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	•	•
Pedale	PD		0	-	0	-	0	-

Accessori di serie

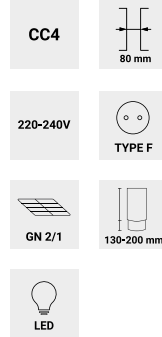
CODICE	DESCRIZIONE	11G	12G	€	
19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc	3	3	-

Altri accessori

CODICE	DESCRIZIONE	€
19048712	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo singolo	-

CONCEPT

GN 2/1 1400



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMICIÓN ANNUAL (KWH)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK CUP-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089448	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089449	-
CUP-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089450	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089451	-
CUP-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089452	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089453	-
CUPT-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19103265	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110991	-
CUPT-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106055	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110992	-
CUPT-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106056	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110996	-
STOCK CUN-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	4.793 (4)	50 Hz	19089458	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19089459	-
					R290	0,907 (2)	0,755	E	4.793 (4)	50 Hz	19089460	-
CUN-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,799 (2)	0,837	-	-	60 Hz	19089461	-
					R290	0,907 (2)	0,76	E	4.793 (4)	50 Hz	19089462	-
CUN-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,799 (2)	0,842	-	-	60 Hz	19089463	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Gruppo remoto elettrico (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CUP-22G (€)	CUP-23G (€)	CUP-24G (€)	CUPT-22G (€)	CUPT-23G (€)	CUPT-24G (€)	CUN-22G (€)	CUN-23G (€)	CUN-24G (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Serratura	LC		0	-	-	0	-	-	0	-	-
Ruote	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	0	0	•	•	•
Pedale	PD		0	-	-	0	-	-	0	-	-

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE		22G	23G	24G	€
19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc	6	6	6	-
19014778	Guide supporto teglia L= 562mm	pc	3	3	3	-

Altri accessori

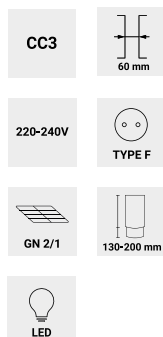
CODICE	DESCRIZIONE	€
19048713	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo doppio	-

CONCEPT

GN 2/1 Espositori 700



CUP-11G GD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Porte in vetro:
 - Refrigerazione: Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
 - Armadi per surgelati e tropicalizzati: Porta a triplo vetro con sistema di riscaldamento elettrico per evitare la formazione di condensa sulle porte.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUP-11G GD	653 x 842 x 2.040	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	19089464	-
					R290	0,398 (1)	0,278	-	-	60 Hz	19089465	-
CUPT-11G GD	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,361 (1)	0,793	B	1.305 (5)	50 Hz	19106095	-
					R290	0,398 (1)	0,885	-	-	60 Hz	19110998	-
CUN-11G GD	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Gas caldo(3)	R290	0,535 (2)	0,58	F	5.906 (5)	50 Hz	19097604	-
					R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19111002	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Gruppo remoto elettrico

(5) Conforme alla norma EN23953

Opzioni

		CUP-11G GD (€)	CUPT-11G GD (€)	CUN-11G GD (€)
Connettore di tipo G	Cl	o	o	o
Apertura opuesta	OP	o	o	o
Serratura	LC	●	●	●
Ruote	C	o	o	o
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Indietro	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	●
Pedale	PD	o	o	o
Porta di vetro	GD	●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	11G	€
	19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc 3	-

Altri accessori

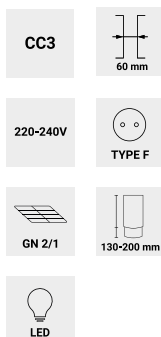
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19048712	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo singolo	-

CONCEPT

GN 2/1 Espositori 1400



CUP-22G GD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Porte in vetro:
 - Refrigerazione: Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
 - Armadi per surgelati e tropicalizzati: Porta a triplo vetro con sistema di riscaldamento elettrico per evitare la formazione di condensa sulle porte.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMI ANNUALI (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUP-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1.369 (5)	50 Hz	19089468	-
						0,437 (1)	0,229	-	-	60 Hz	19089469	-
CUPT-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,896	B	1.679 (5)	50 Hz	19106098	-
						0,437 (1)	0,912	-	-	60 Hz	19110997	-
CUN-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caldo(3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	9.198 (5)	50 Hz	19099968	-
						0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19111003	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Gruppo remoto elettrico

(5) Conforme alla norma EN23953

Opzioni

		CUP-22G GD (€)	CUPT-22G GD (€)	CUN-22G GD (€)
Connettore di tipo G	CI	o	o	o
Serratura	LC	●	●	●
Ruote	C	o	o	o
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Indietro	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	●
Pedale	PD	o	o	o
Porta di vetro	GD	●	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	22G	€
19097787	Griglia epossodica GN 2/1	pc	6
19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	3

Altri accessori

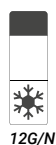
CODICE	DESCRIZIONE	€
19048713	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo doppio	-

CONCEPT

GN 2/1 700 Refrigerati con scomparto per surgelati



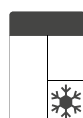
CUD-22G/M



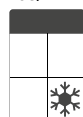
12G/N



22G/M



23G/N



24G/N

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

GN 2/1



130-200 mm

LED



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.

- CUD-22G/M:

- Isolamento da 60 mm, guide interne incassate, 2 moduli separati con impianto di raffreddamento e controllo elettronico indipendenti.

- Dotato di griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.

- CUD-XXG/N:

- Isolamento di 50 mm con sistema di cerniere e guide per il supporto delle griglie.

- Vano refrigerato dotato di 3 griglie GN2/1.

- Vano surgelati dotato di 3 cestelli 530X540 in PVC sanitario.



22G/M



XXG/N

MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUD-22G/M	1.318 x 842 x 2.040	1.220	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Elettrico	R-600a	0,361 (1)	0,654	50 Hz	19089470	-
						R290	0,398 (2)	0,771	60 Hz	19089471	-
CUD-12G/N	693 x 826 x 2.008	596	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Elettrico	R290	0,369 (1)	0,741	50 Hz	19089472	-
						R290	0,398 (2)	0,828	60 Hz	19089473	-
CUD-23G/N	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,658	50 Hz	19089474	-
						R-600a	0,437 (2)	0,717	60 Hz	19089475	-
CUD-24G/N	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,658	50 Hz	19089476	-
						R-600a	0,437 (2)	0,717	60 Hz	19089477	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			CUD-22G/M (€)	CUD-12G/N (€)	CUD-23G/N (€)	CUD-24G/N (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura oposta	OP		-	0	-	-
Serratura	LC		0	-	-	-
Ruote	C		0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0
Pedale	PD		0	-	-	-

Accessori di serie

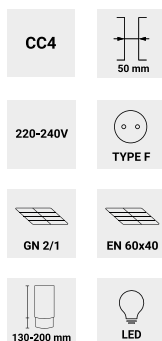
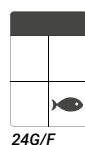
CODICE	DESCRIZIONE		22G/M	12G/N	23G/N	24G/N	€
19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc	6	1	4	4	-
19010206	Guide supporto teglia L=662 mm	pc	-	4	7	7	-
19097770	530x540x100 Teglia in plastica	pc	-	3	3	3	-

CONCEPT

GN 2/1 1400 con scomparto per pesce



CUD-12G/F



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Vano frigorifero:
 - Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
 - Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- Scomparto del pesce:
 - Vano surgelati dotato di 3 cestelli 530X540 in PVC sanitario.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUD-12G/F	693 x 826 x 2.008	596	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Elettrico	R290	0,369 (1)	0,954	50 Hz	19089478	-
						R290	0,398 (2)	1,046	60 Hz	19090329	-
CUD-23G/F	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089479	-
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090330	-
CUD-24G/F	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089480	-
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090331	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opzioni

		CUD-12G (€)	CUD-23G/F (€)	CUD-24G/F (€)
Connettore di tipo G	Cl	0	0	0
Apertura opuesta	OP	0	-	-
Ruote	C	0	0	0
Indietro	BS	0	0	0
Resistenza struttura	FH	0	0	0

Accessori di serie

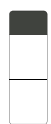
CODICE	DESCRIZIONE		12G/F	23G/F	24G/F	€
19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc	1	4	4	-
19010206	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	2	4	4	-
19097759	530x460x100 Teglia in plastica	pc	3	3	3	-
19097774	Fondo perforato inossidabile	pc	3	3	3	-
19010200	Guide supporto teglia L=613 mm	pc	3	3	3	-

CONCEPT

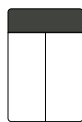
GN 2/1 Doppia temperatura



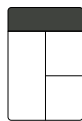
CUD-22G/2



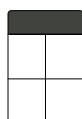
12G/2



22G/2



23G/2



24G/2

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

GN 2/1



130-200 mm

LED



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	SRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUD-12G/2	693 x 826 x 2.008	596	+ / +	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,616	50 Hz	19089481	-
						R290	0,398 (1)	0,708	60 Hz	19090332	-
CUD-22G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	19089482	-
						R290	0,398 (1)	0,55	60 Hz	19090333	-
CUD-23G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	19089483	-
						R290	0,398 (1)	0,55	60 Hz	19090334	-
CUD-24G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	19089484	-
						R290	0,398 (1)	0,55	60 Hz	19090335	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CUD-12G/2 (€)	CUD-22G/2 (€)	CUD-23G/2 (€)	CUD-24G/2 (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	-	-	-
Serratura	LC		-	0	-	-
Ruote	C		0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0
Pedale	PD		-	0	-	-

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		12G/2	22G/2	23G/2	24G/2	€
	19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc	2	6	6	6	-
	19010206	Guide supporto teglia L=662 mm	pc	2	6	6	6	-

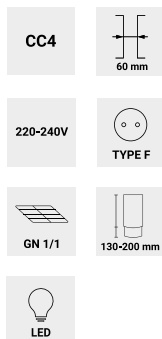
CONCEPT

GN 1/1 400



CUP-11G1/1

CUP-11G1/1 GD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA SBRINAMENTO (°C)	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€	
CUP-11G1/1	490 x 700 x 2.010	305	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,205	D	726 (4)	50 Hz	19089485	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19089486	-
CUP-11G1/1 GD	490 x 700 x 2.010	305	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,208	B	983 (5)	50 Hz	19089487	-
					R290	0,398 (1)	0,3	-	-	60 Hz	19089488	-
CUN-11G1/1	490 x 700 x 2.010	305	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,369	E	2.197 (4)	50 Hz	19089489	-
					R290	0,381 (2)	0,41	-	-	60 Hz	19089490	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme alla norma EN22041

(5) Conforme alla norma EN23953

Opzioni

		CUP-11G1/1 (€)	CUP-11G1/1 GD (€)	CUN-11G1/1 (€)
Connettore di tipo G	Cl	o	o	o
Apertura opuesta	OP	o	o	o
Serratura	LC	o	●	o
Ruote	C	o	o	o
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Indietro	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	●
Porta di vetro	GD	-	●	-

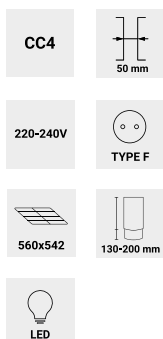
Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		11G1/1	€
	19097778	GN 1/1 Rejilla recubierta de epoxi	pc	3	-
	19100845	Guide supporto teglia L=532 mm	pc	3	-

Snack 600



CUP-11S



Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
- Griglie da 560x542 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



	MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	CUP-11S	693 x 726 x 2.067	506	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089491	-
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089492	-
	CUP-12S	693 x 726 x 2.067	506	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089493	-
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089494	-
STOCK	CUN-11S	693 x 726 x 2.067	506	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,35	E	2.778 (4)	50 Hz	19089505	-
						R290	0,381 (2)	0,391	-	-	60 Hz	19089506	-
	CUN-12S	693 x 726 x 2.067	506	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,356	E	2.778 (4)	50 Hz	19089507	-
						R290	0,381 (2)	0,397	-	-	60 Hz	19089508	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CUP-11S (€)	CUP-12S (€)	CUN-11S (€)	CUN-12S (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	0	0	0
Serratura	LC		0	-	0	-
Ruote	C		0	0	0	0
Gruppo remoto	RG		0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	11S	12S	€
19097772	Griglia epossidica 560x542	pc	3 3	-

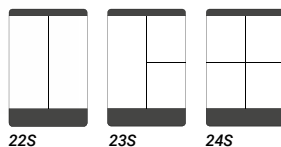
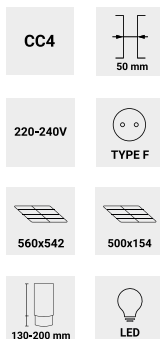
Altri accessori

CODICE	DESCRIZIONE	€
19048715	Barra per carne per armadi refrigerati Snack	-

Snack 1200



CUP-22S



Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
- Griglie da 560x542 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMI ANNUALI (KWH)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	CUP-22S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089495	-
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089496	-
	CUP-23S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089497	-
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089498	-
STOCK	CUP-24S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089499	-
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089500	-
	CUN-22S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,735 (2)	0,601	E	4.855 (4)	50 Hz	19089509	-
						R290	0,802 (2)	0,657	-	-	60 Hz	19089510	-
STOCK	CUN-23S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,735 (2)	0,607	E	4.855 (4)	50 Hz	19089511	-
						R290	0,802 (2)	0,663	-	-	60 Hz	19089512	-
	CUN-24S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,735 (2)	0,613	E	4.855 (4)	50 Hz	19089513	-
						R290	0,802 (2)	0,669	-	-	60 Hz	19089514	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CUP-22S (€)	CUP-23S (€)	CUP-24S (€)	CUN-22S (€)	CUN-23S (€)	CUN-24S (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Serratura	LC		0	-	-	0	-	-
Ruote	C		0	0	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG		0	0	0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	●	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	22S	23S	24S	€
19097772	Griglia epossidica 560x542	pc 6	6	6	-
19097785	Griglia epossidica 500x154	pc 3	3	3	-

Altri accessori

CODICE	DESCRIZIONE	€
19048715	Barra per carne per armadi refrigerati Snack	-

Snack Espositori



CUP-22S GD

CUP-11S GD

CC4



220-240V



560x542



LED

Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Griglie da 560x542 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUP-11S GD	693 x 726 x 2.067	506	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	19089501	-
					R290	0,398 (1)	0,278	-	-	60 Hz	19089502	-
CUP-22S GD	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1.609 (5)	50 Hz	19089503	-
					R-600a	0,437 (1)	0,229	-	-	60 Hz	19089504	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme alla norma EN23953

Opzioni

		CUP-11S GD (€)	CUP-12S GD (€)
Connettore di tipo G	CI	0	0
Apertura opuesta	OP	0	-
Serratura	LC	●	●
Ruote	C	0	0
Gruppo remoto	RG	0	0
Indietro	BS	0	0
Resistenza struttura	FH	0	0
Porta di vetro	GD	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		11S	22S	€
	19097772	Griglia epossodica 560x542	pc	3	6	-
	19097785	Griglia epossodica 500x154	pc	-	3	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19048715	Barra per carne per armadi refrigerati Snack	-

Snack con vano surgelati



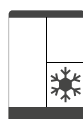
CUD-12S/N



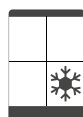
12S/N



22S/M



23S/N



24S/N

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F



560x542
530x540



130-200 mm



LED

Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
- CUD-22S/M:
 - Dotato di 3 griglie da 560x542 in ogni porta completa con capacità di carico massima di 40 kg.
- CUD-XXS/N:
 - Vano frigorifero dotato di 3 griglie da 560x542 per scomparto a porta intera e di 1 pezzo per scomparto a mezza porta.
 - Vano surgelati dotato di 3 cestelli da 530x540 in PVC sanitario.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUD-22S/M	1.388 x 726 x 2.067	1.012	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,361 (1)	0,533	50 Hz	19089515	-
						R290	0,398 (2)	0,666	60 Hz	19089516	-
CUD-12S/N	693 x 726 x 2.067	506	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Elettrico	R290	0,369 (1)	0,581	50 Hz	19089517	-
						R290	0,398 (2)	0,668	60 Hz	19089518	-
CUD-23S/N	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,578	50 Hz	19089519	-
						R-600a	0,437 (2)	0,637	60 Hz	19089520	-
CUD-24S/N	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,578	50 Hz	19089521	-
						R-600a	0,437 (2)	0,637	60 Hz	19089522	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			CUD-22S/M (€)	CUD-12S/N (€)	CUD-23S/N (€)	CUD-24S/N (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		-	0	-	-
Serratura	LC		0	-	-	-
Ruote	C		0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0

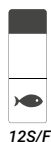
Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE		22S/M	12S/N	23S/N	24S/N	€
19097772	Griglia epossodica 560x542	pc	6	1	4	4	-
19097785	Griglia epossodica 500x154	pc	-	-	1	1	-
19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	-	3	3	3	-

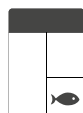
Snack con scomparto per pesce



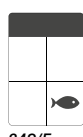
CUD-12S/F



12S/F



23S/F



24S/F

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

560x542
530x540

130-200 mm



LED

Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
- Vano frigorifero dotato di 3 griglie da 560x542 per scomparto a porta intera e di 1 pezzo per scomparto a mezza porta.
- Vano surgelati dotato di 3 cestelli da 530x460 in PVC sanitario.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUD-12S/F	693 x 726 x 2.067	506	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Elettrico	R290	0,369 (1)	0,874	50 Hz	19089523	-
						R290	0,398 (2)	0,966	60 Hz	19090336	-
CUD-23S/F	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089524	-
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090337	-
CUD-24S/F	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089525	-
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090338	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			CUD-12S/F (€)	CUD-23S/F (€)	CUD-24S/F (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	-	-
Ruote	C		0	0	0
Indietro	BS		0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0

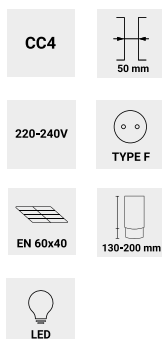
Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		12S/F	23S/F	24S/F	€
	19097772	Griglia epossodica 560x542	pc	1	4	4	-
	19097785	Griglia epossodica 500x154	pc	-	1	1	-
	19097759	530x460x100 Teglia in plastica	pc	3	3	3	-
	19097773	Fondo perforato inossidabile	pc	3	3	3	-
	19015961	Guide supporto teglia L=519 mm	pc	3	3	3	-

Pasticceria EN60x40



CUP-11B



Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 20 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 60 mm una dall'altra.
- Griglie EN 60x40 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMICIÓN ANUAL (KWH)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUP-11B	760 x 729 x 2.006	574	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,251	E	927 (4)	50 Hz	19089526	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19090339	-
CUN-11B	760 x 729 x 2.006	574	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,348	D	2.716 (4)	50 Hz	19106057	-
					R290	0,381 (2)	0,369	-	-	60 Hz	19111011	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CUP-11B (€)	CUN-11B (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Apertura opuesta	OP		0	0
Serratura	LC		0	0
Ruote	C		0	0
Gruppo remoto	RG		0	0
Indietro	BS		0	0
Resistenza struttura	FH		0	●
Pedale	PD		0	0

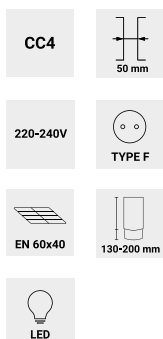
Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		11B	€
	19097776	Griglia epossodica 560x542	pc	3	-
	19033558	Guide supporto teglia L=496 mm	pc	3	-

Pesce EN60x40



CU-11F



Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 20 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 60 mm una dall'altra.
- Cestelli da 600x400x120, rimovibili e regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CU-11F	760 x 729 x 2.006	574	-2 -4 °C	Elettrico	R290	0,369 (2)	0,268	50 Hz	19089527	-
				Elettrico	R290	0,398 (2)	0,314	60 Hz	19090340	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			CU-11F (€)
Connettore di tipo G	CI		o
Apertura opuesta	OP		o
Serratura	LC		o
Ruote	C		o
Gruppo remoto	RG		o
Indietro	BS		o
Resistenza struttura	FH		o
Pedale	PD		o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		11F	€
	19097771	Teglia pasticceria 600x400x120	pc	7	-
	19097758	Fondo forato inox.	pc	7	-
	19033558	Guide supporto teglia L=496 mm	pc	7	-

Accessori

MODELLO	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	DOVE VIENE UTILIZZATO	€
Kit orientamento porte				
KDO-1-L	19098278	Kit orientamento porte sinistra	Armadi 1 corpo gn 2/1	-
kDO-1-R	19098279	Kit orientamento porte destra		-
 KDO-2-L	19098300	Kit orientamento porte sinistra	Armadi 2 corpi gn 2/1	-
kDO-2-R	19098301	Kit orientamento porte destra		-
kDO-3-L	19098302	Kit orientamento porte sinistra	Armadi snack	-
kDO-3-R	19098303	Kit orientamento porte destra		-
Kit ruote				
 KC-4 Ø100	19015964	Kit 4 Ruote	Tutti gli armadi	-
KC-6 Ø100	19046863	Kit 6 Ruote	Armadi de dupla temperatura	-
Kit di connettività				
 FagorKonnnect Foodservice	19111437	Kit Fagor Konnect - Refrigerazione	Armadi Advance	-



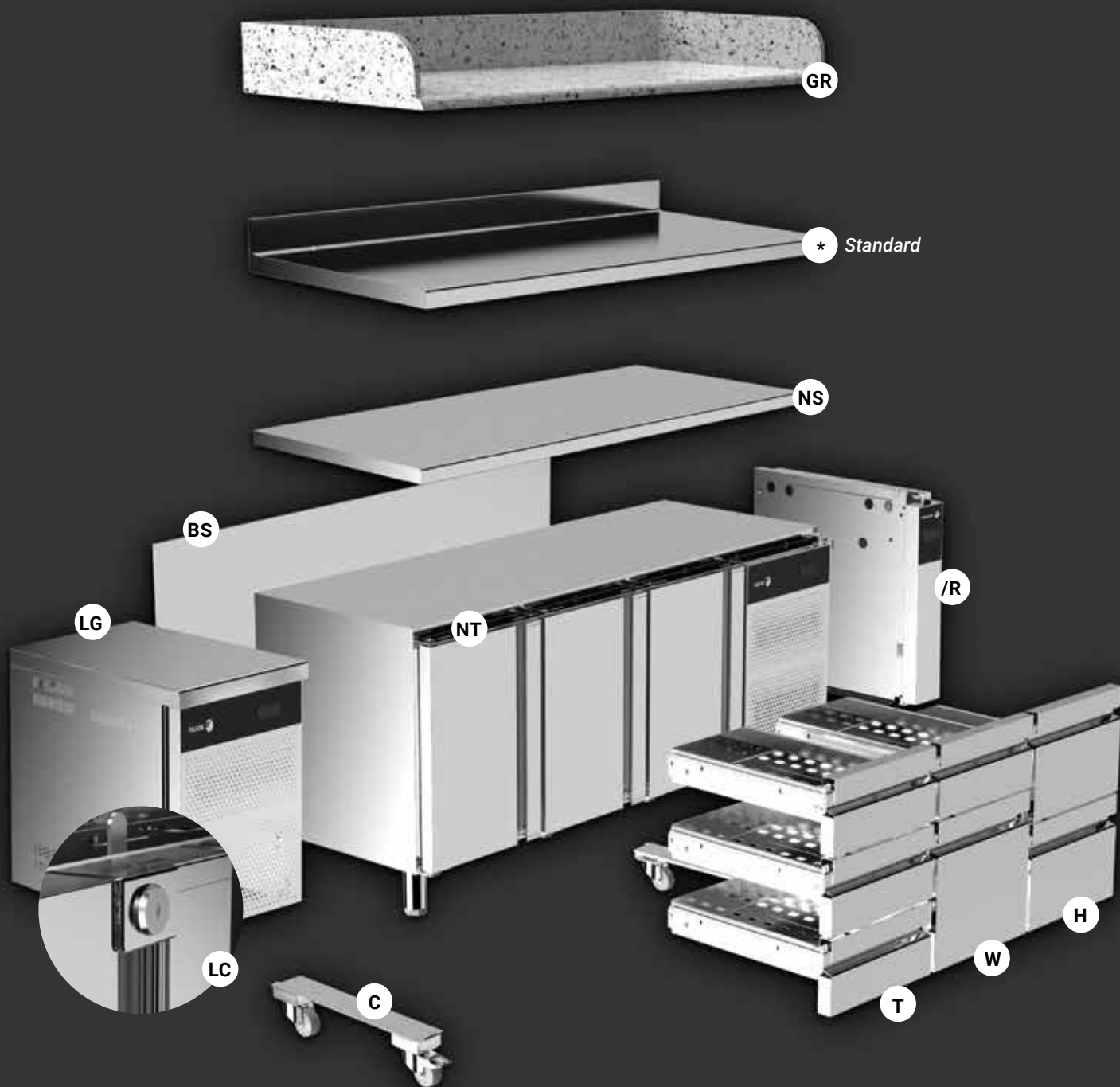
Efficienza e qualità adattate alle
necessità dei professionisti

Tavoli refrigerati

— Caratteristiche.....	287
— Advance 700 GN 1/1	291
— Concept 700 GN 1/1	295
— Basi refrigerate.....	303
— Snack 600.....	307
— 800 Pasticceria EN60x40	313
— Accessori.....	314

I modelli speciali o qualsiasi altra variante sul modello standard devono essere montati in fabbrica e hanno un supplemento sul prezzo indicato per il modello standard.

Qualsiasi altra variante o opzione non riportata in questo elenco dovrà essere richiesta a Fagor Professional.



ABBREVIAZIONE	DESCRIZIONE
LG	Gruppo sinistra
NT	Senza ripiano
NS	Senza alzata
T*	1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti
W*	2/3 + 1/3 Cassetti
H	1/2 + 1/2 Cassetti

ABBREVIAZIONE	DESCRIZIONE
LC	Chiusura
/R	Gruppo remoto
GR	Piano in granito
C	Ruote
BS	Retro in acciaio

*Non è possibile posizionarlo nel vano laterale del gruppo (nei modelli Concept).

Efficienza e qualità adattate alle necessità dei professionisti.



	ADVANCE	CONCEPT	SNACK	PASTICCERIA
	ACP-3G	CCP-3G	CCP-3S	CCP-3B
Capacità (n. di griglie per porta)	13	7	3	6
Dimensione della griglia	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525	EN 60x40
Classe energetica	A	C	C	D
Isolamento (mm)	60 + 30	50	50	50
Refrigerante +/-	R600a/R290	R600a/R290	R600a/R290	R290
Classe climatica (1 porta)	5	4	4	4
Multiflow	Si	No	No	No
Conformità HACCP	Si	No	No	No
Controllo elettronico	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"

Interfaccia



Caratteristiche

Controllo elettronico facile da usare

Controllo elettronico funzionale e intuitivo con tastiera capacitiva per l'accesso diretto alle funzioni principali.



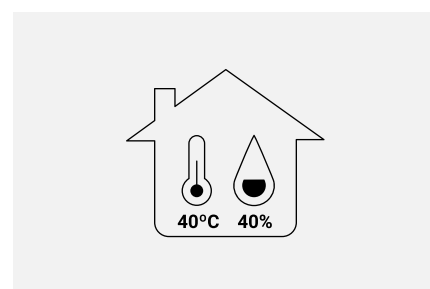
Funzione ECO

Una funzione che ottimizza le prestazioni regolando automaticamente le temperature quando le porte non sono aperte, in modo che l'impianto di raffreddamento funzioni solo quando necessario e sempre in modo efficiente.



Classe climatica 5

Dispositivi testati negli ambienti di lavoro più difficili, che garantiscono la conservazione del prodotto in condizioni di temperatura e umidità elevate.



Apparecchiature da incasso

Il sistema di ventilazione frontale a condensazione consente il montaggio da incasso senza compromettere le prestazioni, permettendo di conservare correttamente gli alimenti nelle aree di lavoro più impegnative.



Guarnizione della porta rimovibile

Guarnizione magnetica della porta rimovibile/da incasso per garantire la massima igiene e le proprietà isolanti.



Maniglia incorporata

Porte in acciaio inox con maniglia ergonomica, longitudinale, robusta e perfettamente incorporata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti ed evita l'accumulo di polvere e sporco.



Sistema di guide e cerniere

Sistema di guida e cerniera in acciaio inox rimovibile senza l'uso di attrezzi, che consente una corretta distribuzione dei prodotti.



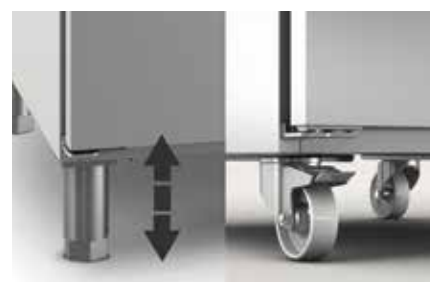
Cassetti ad apertura telescopica

Cassetti in acciaio inox con fondo forato e guide telescopiche, a scomparsa totale, per risparmiare la superficie di lavoro.



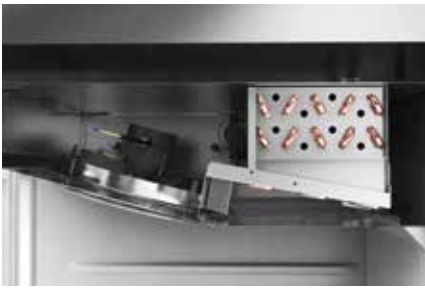
Massima stabilità

Gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza di serie. L'altezza delle gambe può essere regolata singolarmente. Disponibile anche nella versione con ruote da Ø80 mm.



Circuito di raffreddamento ottimale

Sistema di raffreddamento ad aria forzata progettato internamente con componenti elettronici a basso consumo per garantire l'efficienza e le prestazioni ottimali dell'apparecchiatura.



Multiflow

Sistema ottimale di circolazione dell'aria che garantisce una distribuzione equilibrata e costante nella macchina mantenendo una temperatura uniforme.



Serratura

Opzione per dotare i armadio refrigerati di serratura nei modelli a porta completa. Standard sulla linea Advance, così come in tutti gli armadi espositori.



Chiusura automatica della porta

Porte a battente con ritorno automatico per una chiusura perfetta che riduce al minimo l'aumento della temperatura. Le porte hanno una posizione di arresto di 120° e si chiudono automaticamente sotto i 90°.



Isolamento di maggiore spessore

Lo spessore dell'isolamento è un fattore chiave per evitare la perdita di freddo. La nuova generazione iKOLD aumenta i livelli di isolamento di tutte le gamme medie per garantire una maggiore efficienza di raffreddamento.



Pannello di controllo a battente

Il pannello di controllo a battente consente un migliore accesso al controllo elettronico e ai componenti principali dell'apparecchiatura per facilitare la manutenzione, prolungandone la vita utile.



Connettività

Assicurati della corretta conservazione dei cibi mediante il monitoraggio preciso delle apparecchiature di refrigerazione grazie a Fagor Konnect.



ADVANCE

700 GN 1/1



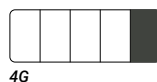
ACP-3G



2G



3G



4G

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

GN 1/1

60 mm

130-200 mm



Caratteristiche generali

- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Piano di lavoro in acciaio inox con isolamento in poliuretano da 30 mm e alzatina da 100 mm per evitare fuoriuscite sul retro.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	ACP-2G	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089528	-
						R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090341	-
STOCK	ACP-3G	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089529	-
						R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090342	-
	ACP-4G	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089530	-
						R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090343	-
	ACN-2G	1.340 x 700 x 850	302	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,364 (2)	0,307	D	2.026 (4)	50 Hz	19089531	-
						R290	0,326 (2)	0,699	-	-	60 Hz	19089532	-
	ACN-3G	1.790 x 700 x 850	446	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,364 (2)	0,316	D	2.662 (4)	50 Hz	19089533	-
						R290	0,326 (2)	0,708	-	-	60 Hz	19089534	-
	ACN-4G	2.240 x 700 x 850	590	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,364 (2)	0,325	D	2.989 (4)	50 Hz	19089055	-
						R290	0,364 (2)	0,325	-	-	60 Hz	19096650	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Gruppo remoto elettrico

(4) Conforme alla norma EN22041

Optional

		ACP-2G (€)	ACP-3G (€)	ACP-4G (€)	ACN-2G (€)	ACN-3G (€)	ACN-4G (€)
Connettività	K	0	0	0	0	0	0
Apertura panoramica	PO	0	0	0	0	0	0
Gruppo sinistra	LG	0	0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT	0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS	0	0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H	0	0	0	-	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Cassetti	T	0	0	0	-	-	-
2/3 + 1/3 Cassetti	W	0	0	0	-	-	-
Connettore di tipo G	CI	0	0	0	0	0	0
Chiusura	LC	0	0	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Piano in granito	GR	0	0	0	0	0	0
Ruote	C	0	0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH	0	0	0	●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	4G	€	
	19097778	GN 1/1 Griglia epossidica	pc	2	3	4	-
	19015961	Guide supporto teglia L=519 mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19096243	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19096245	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3 GN	-
	19096244	Kit Cassetti 1/3+2/3 GN	-

ADVANCE

700 GN 1/1 con cassette

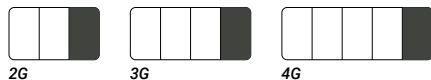
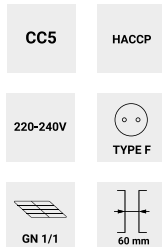


Caratteristiche generali

- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Piano di lavoro in acciaio inox con isolamento in poliuretano da 30 mm e alzatina da 100 mm per evitare fuoriuscite sul retro.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



ACP-3G HHD



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
ACP-2G HD	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089541	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090350	-
ACP-2G HH	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089542	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090351	-
ACP-3G HDD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089543	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090352	-
ACP-3G HHD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089544	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090353	-
ACP-3G HHH	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089545	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090354	-
ACP-4G HDDD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089546	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090355	-
ACP-4G HHDD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089547	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090356	-
ACP-4G HHHH	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089548	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090357	-
ACP-4G HHHH	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089549	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090358	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Gruppo remoto elettrico (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

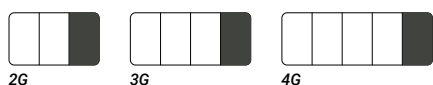
			ACP-2G HD (€)	ACP-2G HH (€)	ACP-3G HDD (€)	ACP-3G HHD (€)	ACP-3G HHH (€)	ACP-4G HDDD (€)	ACP-4G HHDD (€)	ACP-4G HHHH (€)	ACP-4G HHHH (€)
Connettività	K		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Apertura panoramica	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Piano in granito	GR		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ruote	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

ADVANCE

700 GN 1/1 Centrale




ACP-3G/C



2G

3G

4G

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

GN 1/1

60 mm

130-200 mm

Caratteristiche generali










- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Piano di lavoro in acciaio inox con isolamento in poliuretano senza da 30 mm, senza alzatina.
- Porte su entrambi i lati per un migliore accesso anteriore e posteriore alla cella di refrigerazione e una maggiore flessibilità.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
ACP-2G/C	1.340 x 768 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089538	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090347	-
ACP-3G/C	1.790 x 768 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089539	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090348	-
ACP-4G/C	2.240 x 768 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089540	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090349	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Optional

			ACP-2G/C (€)	ACP-3G/C (€)	ACP-4G/C (€)
Connettività	K		o	o	o
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Senza ripiano	NT		o	o	o
Senza alzata	NS		●	●	●
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Chiusura	LC		o	o	o
Gruppo remoto	RG		o	o	o
Ruote	C		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o

Accessori di serie

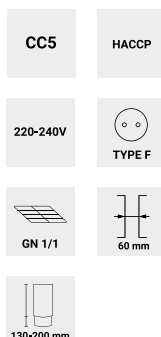
	CODICE	DESCRIZIONE		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Griglia epossodica	pc	2	3	4	-
	19010200	Porta di vetro L=613 mm	pc	4	6	8	-

ADVANCE

700 GN 1/1 Tavolo per esposizione

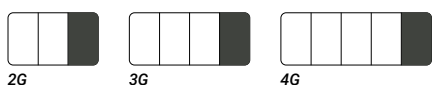


ACP-3G GD



Caratteristiche generali

- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Piano di lavoro in acciaio inox con isolamento in poliuretano da 30 mm e alzata da 100 mm per evitare fuoriuscite sul retro.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE(KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
ACP-2G GD	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	697 (5)	50 Hz	19089535	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090344	-
ACP-3G GD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	C	730 (5)	50 Hz	19089536	-
					R-600a	0,36 (1)	0,181	-	-	60 Hz	19090345	-
ACP-4G GD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	949 (5)	50 Hz	19089537	-
					R-600a	0,36 (1)	0,185	-	-	60 Hz	19090346	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Optional

		ACP-2G GD (€)	ACP-3G GD (€)	ACP-4G GD (€)
Connettività	K	o	o	o
Apertura panoramica	PO		o	o
Gruppo sinistra	LG		o	o
Senza ripiano	NT		o	o
Senza alzata	NS		o	o
Connettore di tipo G	CI		o	o
Chiusura	LC	●	●	●
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Piano in granito	GR	o	o	o
Ruote	C	o	o	o
Retro in acciaio	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	o
Porta di vetro	GD	●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Griglia epossodica	pc	2	3	4	-
	19010200	Porta di vetro L=613 mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

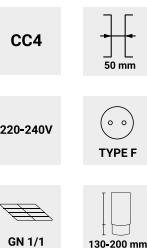
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19096243	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19096245	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3 GN	-
	19096244	Kit Cassetti 1/3+2/3 GN	-

CONCEPT

700 GN 1/1

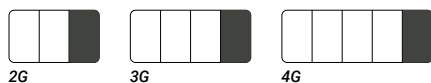


CCP-3G



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€	
STOCK	CCP-2G	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089552	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089553	-
STOCK	CCP-3G	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089554	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089555	-
STOCK	CCP-4G	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089556	-
						R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089557	-
STOCK	CCN-2G	1.342 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,317	D	2.121 (4)	50 Hz	19089561	-
						R290	0,381 (2)	0,387	-	-	60 Hz	19089562	-
STOCK	CCN-3G	1.792 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19089563	-
						R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19089564	-

Optional

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

			CCP-2G (€)	CCP-3G (€)	CCP-4G (€)	CCN-2G (€)	CCN-3G (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cassetti	W		0	0	0	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	0	0
Piano in granito	GR		0	0	0	0	0
Ruote	C		0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	4G	€	
	19097778	GN 1/1 Griglia epossidica	pc	2	3	4	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19010993	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
	19036401	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo LG	-
	19015954	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Cassetti 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 con cassetti

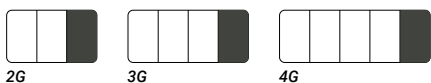


CCP-3G HHD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2G HD	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089567	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090361	-
CCP-2G HH	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089568	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090362	-
CCP-3G HDD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089569	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090363	-
CCP-3G HHD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089570	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090364	-
CCP-3G HHH	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089571	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090365	-
CCP-4G HDDD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089572	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090366	-
CCP-4G HHDD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089573	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090367	-
CCP-4G HHHH	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089574	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090368	-
CCP-4G HHHH	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089575	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090369	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

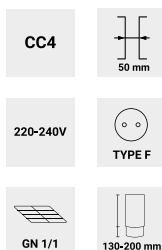
			CCP-2G HD (€)	CCP-2G HH (€)	CCP-3G HDD (€)	CCP-3G HHD (€)	CCP-3G HHH (€)	CCP-4G HDDD (€)	CCP-4G HHDD (€)	CCP-4G HHHH (€)	CCP-4G HHHH (€)
Apertura panoramica	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Piano in granito	GR		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ruote	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

700 GN 1/1 con lavandino

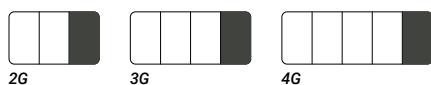


CCP-3G/S



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco e lavandino da incasso di 340x300x200 mm.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2G/S	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089591	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090373	-
CCP-3G/S	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089592	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090374	-
CCP-4G/S	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089593	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090375	-
CCN-2G/S	1.342 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,317	D	2.121 (4)	50 Hz	19106963	-
					R290	0,381 (2)	0,387	-	-	60 Hz	19110986	-
CCN-3G/S	1.792 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19106020	-
					R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19110987	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCP-2G/S (€)	CCP-3G/S (€)	CCP-4G/S (€)	CCN-2G/S (€)	CCN-3G/S (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cassetti	W		0	0	0	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	0	0
Ruote	C		0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	4G	€	
19097778	GN 1/1 Griglia epossodica	pc	2	3	4	-
19014778	Porta di vetro L=562mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

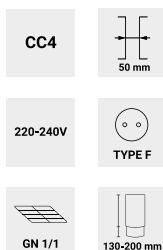
CODICE	DESCRIZIONE	€
19010993	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
19015952	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
19036401	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo LG	-
19015954	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-
19015953	Kit Cassetti 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Centrale

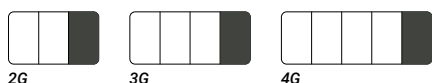


CCP-3G/C



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza senza retro.
- Porte su entrambi i lati per un migliore accesso anteriore e posteriore alla cella di refrigerazione e una maggiore flessibilità.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCPC-2G/C	1.342 x 778 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	19089594	-
					R290	0,398 (1)	0,295	60 Hz	19090376	-
CCPC-3G/C	1.792 x 778 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	19089595	-
					R290	0,398 (1)	0,295	60 Hz	19090377	-
CCPC-4G/C	2.242 x 778 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	50 Hz	19089596	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	60 Hz	19090378	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Optional

			CCPC-2G/C (€)	CCP-3G/C (€)	CCPC-4G/C (€)
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Senza ripiano	NT		o	o	o
Senza alzata	NS		●	●	●
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Chiusura	LC		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o

Accessori di serie

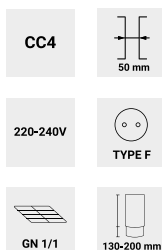
	CODICE	DESCRIZIONE		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Griglia epossidica	pc	2	3	4	-
	19010200	Porta di vetro L=613 mm	pc	4	6	8	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Tavolo remoto

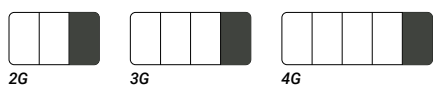


CCP-3G/R



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Apparecchiatura senza impianto di condensazione predisposto per il collegamento all'unità centrale di raffreddamento.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	ELECTRIC POWER (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2G/R	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089558	-
CCP-3G/R	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089559	-
CCP-4G/R	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089560	-
CCN-2G/R	1.042 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Elettrico	(6)	0,364 (2)	0,064	50/60 Hz	19089565	-
CCN-3G/R	1.492 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Elettrico	(6)	0,364 (2)	0,073	50/60 Hz	19089566	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (6) Consultar al fabricante

Optional

			CCP-2G/R (€)	CCP-3G/R (€)	CCP-4G/R (€)	CCN-2G/R (€)	CCN-3G/R (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cassetti	W		0	0	0	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	0	0
Piano in granito	GR		0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	4G	€	
	19097778	GN 1/1 Griglia epossodica	pc	2	3	4	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

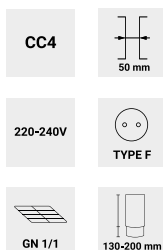
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19010993	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
	19015954	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Cassetti 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Tavolo remoto con cassette

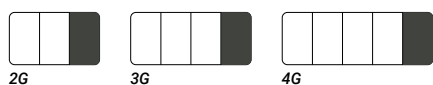


CCP-3G/R HHD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Apparecchiatura senza impianto di condensazione predisposto per il collegamento all'unità centrale di raffreddamento.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	ELECTRIC POWER (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2G/R HD	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089576	-
CCP-2G/R HH	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089577	-
CCP-3G/R HDD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089578	-
CCP-3G/R HHD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089579	-
CCP-3G/R HHH	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089580	-
CCP-4G/R HDDD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089581	-
CCP-4G/R HHDD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089582	-
CCP-4G/R HHHD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089583	-
CCP-4G/R HHHH	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089584	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (6) Consultare il fabbricante

Optional

		CCP-2G/R HD (€)	CCP-2G/R HH (€)	CCP-3G/R HDD (€)	CCP-3G/R HHD (€)	CCP-3G/R HHH (€)	CCP-4G/R HDDD (€)	CCP-4G/R HHDD (€)	CCP-4G/R HHHD (€)	CCP-4G/R HHHH (€)
Apertura panoramica	PO	-	-	0	-	-	0	0	-	-
Senza ripiano	NT	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Connettore di tipo G	CI	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Piano in granito	GR	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

700 GN 1/1 Espositiva



CCP-3G GD

CC4



220-240V



GN 1/1



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



2G



3G



4G



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2G GD	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,205	C	1.241 (5)	50 Hz	19089585	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19090370	-
CCP-3G GD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.536 (5)	50 Hz	19089586	-
					R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090371	-
CCP-4G GD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,23	C	1.808 (5)	50 Hz	19089587	-
					R-600a	0,437 (1)	0,247	-	-	60 Hz	19090372	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			CCP-2G GD (€)	CCP-3G GD (€)	CCP-4G GD (€)
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Gruppo sinistra	LG		o	o	o
Senza ripiano	NT		o	o	o
Senza alzata	NS		o	o	o
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Chiusura	LC		●	●	●
Piano in granito	GR		o	o	o
Ruote	C		o	o	o
Retro in acciaio	BS		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o
Porta di vetro	GD		●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	4G	€	
	19097778	GN 1/1 Griglia epossodica	pc	2	3	4	-
	19014778	Porta di vetro =562 mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19010993	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
	19036401	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo LG	-
	19015954	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Cassetti 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Espositiva remota

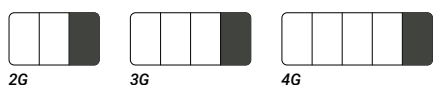


CCP-3G/R GD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Apparecchiatura senza impianto di condensazione predisposto per il collegamento all'unità centrale di raffreddamento.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



2G

3G

4G



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2G/R GD	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,031	50/60 Hz	19089588	-
CCP-3G/R GD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,033	50/60 Hz	19089589	-
CCP-4G/R GD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,035	50/60 Hz	19089590	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (6) Consultare il fabbricante

Optional

			CCP-2G/R GD (€)	CCP-3G/R GD (€)	CCP-4G/R GD (€)
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Senza ripiano	NT		o	o	o
Senza alzata	NS		o	o	o
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Chiusura	LC		●	●	●
Piano in granito	GR		o	o	o
Retro in acciaio	BS		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o
Porta di vetro	GD		●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Griglia epossidica	pc	2	3	4	-
	19014778	Porta di vetro L=562 mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19010993	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
	19015954	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Cassetti 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Base refrigerata



CCPB-3G

CC4



220-240V



GN 1/1

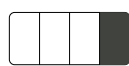


Caratteristiche generali

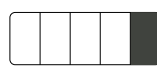
- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Progettato per sostenere le apparecchiature di cottura da banco. Ideale per soluzioni di refrigerazione in ambienti piccoli.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



2G



3G



4G



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCPB-2G	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089597	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089598	-
CCPB-3G	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089599	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089600	-
CCPB-4G	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089601	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089602	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCPB-2G (€)	CCPB-3G (€)	CCPB-4G (€)
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Senza alzata	NS		●	●	●
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Chiusura	LC		o	o	o
Ruote	C		o	o	o
Retro in acciaio	BS		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	4G	€	
	19097778	GN 1/1 Griglia epossodica	pc	2	3	4	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19072745	Kit Cassetti 1/3+1/3	-

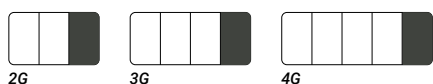
CONCEPT

700 GN 1/1 Base refrigerata con cassetti



CCPB-3G W

CCPB-3G T



2G

3G

4G



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Progettato per sostenere le apparecchiature di cottura da banco. Ideale per soluzioni di refrigerazione in ambienti piccoli.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCPB-2G W	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089603	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089604	-
CCPB-3G W	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089605	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089606	-
CCPB-4G W	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089607	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089608	-
CCPB-2G T	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089609	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089610	-
CCPB-3G T	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089611	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089612	-
CCPB-4G T	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089613	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089614	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCPB-2G W (€)	CCPB-3G W (€)	CCPB-4G W (€)	CCPB-2G T (€)	CCPB-3G T (€)	CCPB-4G T (€)
Senza alzata	NS		●	●	●	●	●	●
Connettore di tipo G	CI		○	○	○	○	○	○
Ruote	C		○	○	○	○	○	○
Retro in acciaio	BS		○	○	○	○	○	○
Resistenza struttura	FH		○	○	○	○	○	○

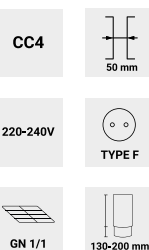
CONCEPT

Base refrigerata 700



CCP7-3G W

CCP7-2G W2



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie GN 2/3 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia GN2/3 e 2 kit di guide regolabili per ogni porta.
- Modelli W con cassetti con capacità per vasche GN 2/3.
- Cassetti modello W2 con capacità 2x GN2/3.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP7-2G	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19104999	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110970	-
CCP7-2G W	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19105020	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110976	-
CCP7-2G W2	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19105021	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19110978	-
CCP7-3G	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105022	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110979	-
CCP7-3G W	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105023	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110980	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCP7-2G (€)	CCP7-2G W (€)	CCP7-2G W2 (€)	CCP7-3G (€)	CCP7-3G W (€)
Apertura panoramica	PO		●	-	-	●	-
Senza alzata	NS		●	●	●	●	●
Connettore di tipo G	CI		○	○	○	○	○
Gruppo remoto	RG		○	○	○	○	○
Ruote	C		○	○	○	○	○
Retro in acciaio	BS		●	●	●	●	●
Resistenza struttura	FH		○	○	○	○	○

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€	
	19106414	GN 2/3 Griglia epossodica	pc	2	3	-
	19033558	Porta di vetro L=496 mm	pc	4	6	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19072745	Kit Cassetti 1/3+1/3	-

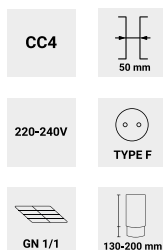
CONCEPT

Base refrigerata 900



CCP9-3G W

CCP9-2G W2



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 e 2 kit di guide regolabili per ogni porta.
- Modelli W con cassetti con capacità per vasche GN1/1.
- Modelli W2 con cassetti con capacità per 2 vasche GN1/1 o 1 vasca GN2/1.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP9-2G	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19105024	-
					R290	0,369 (1)	0,25	-	-	60 Hz	19110994	-
CCP9-2G W	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19105025	-
					R290	0,369 (1)	0,25	-	-	60 Hz	19110995	-
CCP9-2G W2	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19105026	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111001	-
CCP9-3G	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105027	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19111004	-
CCP9-3G W	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105028	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19111007	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCP9-2G (€)	CCP9-2G W (€)	CCP9-2G W2 (€)	CCP9-3G (€)	CCP9-3G W (€)
Apertura panoramica	PO		●	-	-	●	-
Senza alzata	NS		●	●	●	●	●
Connettore di tipo G	CI		○	○	○	○	○
Gruppo remoto	RG		○	○	○	○	○
Ruote	C		○	○	○	○	○
Retro in acciaio	BS		●	●	●	●	●
Resistenza struttura	FH		○	○	○	○	○

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€	
	19097778	GN 1/1 Griglia epossidica	pc	2	3	-
	19033557	Porta di vetro L=649 mm	pc	4	6	-

Altri accessori

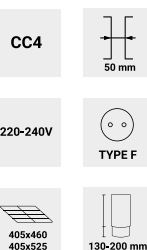
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19072745	Kit Cassetti 1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack

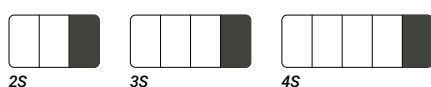


CCP-3S



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia 405x460 mm su ogni porta laterale e 1 griglia 405x525 sulle porte centrali.



	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	CCP-2S	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089625	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089626	-
STOCK	CCP-3S	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089627	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089628	-
	CCP-4S	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089629	-
						R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089630	-
STOCK	CCN-2S	1.492 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,319	D	2.121 (4)	50 Hz	19089634	-
						R290	0,381 (2)	0,389	-	-	60 Hz	19089635	-
STOCK	CCN-3S	2.017 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,329	E	2.880 (4)	50 Hz	19089636	-
						R290	0,381 (2)	0,399	-	-	60 Hz	19089637	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCP-2S (€)	CCP-3S (€)	CCP-4S (€)	CCN-2S (€)	CCN-3S (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Cassetti	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cassetti	W		0	0	0	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	0	0
Ruote	C		0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2S	3S	4S	€
	19097777	Griglia epossodica Snack 405x460	pc	2	2	-
	19097775	Griglia epossodica Snack 405x525	pc	-	1	2

Altri accessori

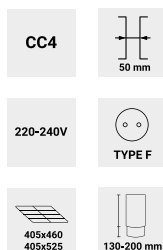
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19004925	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
	19004930	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo LG	-
	19004927	Kit Cassetti 1/3+2/3	-
	19004923	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack con cassette

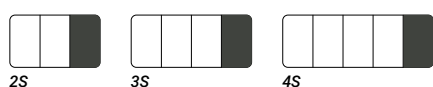


CCP-3S HHD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia 405x460 mm su ogni porta laterale e 1 griglia 405x525 sulle porte centrali.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2S HD	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089640	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090379	-
CCP-2S HH	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089641	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090380	-
CCP-3S HDD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089642	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090381	-
CCP-3S HHD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089643	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090382	-
CCP-3S HHH	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089644	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090383	-
CCP-4S HDDD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089645	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090384	-
CCP-4S HHDD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089646	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090385	-
CCP-4S HHHH	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089647	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090386	-
CCP-4S HHHH	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089648	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090387	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCP-2S HD (€)	CCP-2S HH (€)	CCP-3S HDD (€)	CCP-3S HHD (€)	CCP-3S HHH (€)	CCP-4S HDDD (€)	CCP-4S HHDD (€)	CCP-4S HHHH (€)	CCP-4S HHHH (€)
Apertura panoramica	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ruote	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

600 Snack remota

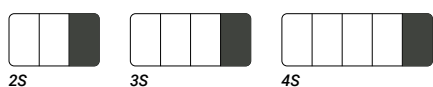


CCP-3S/R



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia 405x460 mm su ogni porta laterale e 1 griglia 405x525 sulle porte centrali.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2S/R	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089631	-
CCP-3S/R	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089632	-
CCP-4S/R	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089633	-
CCN-2S/R	1.192 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Elettrico	(6)	0,364 (2)	0,066	50/60 Hz	19089638	-
CCN-3S/R	1.717 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Elettrico	(6)	0,364 (2)	0,076	50/60 Hz	19089639	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (6) Consultare il fabbricante

Optional

			CCP-2S/R (€)	CCP-3S/R (€)	CCP-4S/R (€)	CCN-2S/R (€)	CCN-3S/R (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cassetti	W		0	0	0	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	2S	3S	4S	€
19097777	Griglia epossodica Snack 405x460	pc	2	2	-
19097775	Griglia epossodica Snack 405x525	pc	-	2	-

Altri accessori

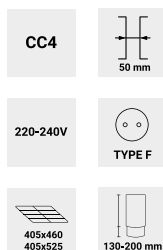
CODICE	DESCRIZIONE	€
19004925	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
19004927	Kit Cassetti 1/3+2/3	-
19004923	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack remoto con cassetti

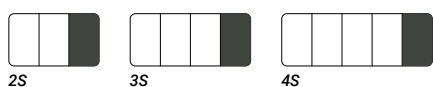


CCP-3S/R HHD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia 405x460 mm su ogni porta laterale e 1 griglia 405x525 sulle porte centrali.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2S/R HD	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089649	-
CCP-2S/R HH	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089650	-
CCP-3S/R HDD	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089651	-
CCP-3S/R HHD	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089653	-
CCP-3S/R HHH	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089654	-
CCP-4S/R HDDD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089655	-
CCP-4S/R HHDD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089656	-
CCP-4S/R HHHD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089657	-
CCP-4S/R HHHH	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089658	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (6) Consultare il fabbricante

Optional

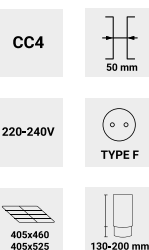
			CCP-2S/R HD (€)	CCP-2S/R HH (€)	CCP-3S/R HDD (€)	CCP-3S/R HHD (€)	CCP-3S/R HHH (€)	CCP-4S/R HDDD (€)	CCP-4S/R HHDD (€)	CCP-4S/R HHHD (€)	CCP-4S/R HHHH (€)
Apertura panoramica	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

600 Snack con lavandino

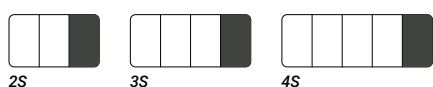


CCP-3S/S



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco e lavandino da incasso di 340x300x200 mm.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia 405x460 mm su ogni porta laterale e 1 griglia 405x525 sulle porte centrali.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2S/S	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089662	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090391	-
CCP-3S/S	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089663	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090392	-
CCP-4S/S	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089664	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090393	-
CCN-2S/S	1.492 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,319	D	2.121 (4)	50 Hz	19106964	-
					R290	0,381 (2)	0,389	-	-	60 Hz	19111008	-
CCN-3S/S	2.017 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,329	E	2.880 (4)	50 Hz	19106965	-
					R290	0,381 (2)	0,399	-	-	60 Hz	19111010	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCP-2S/S (€)	CCP-3S/S (€)	CCP-4S/S (€)	CCN-2S/S (€)	CCN-3S/S (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cassetti	W		0	0	0	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	0	0
Ruote	C		0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	2S	3S	4S	€	
19097777	GN 1/1 Griglia epossodica	pc	2	2	2	-
19097775	Griglia epossodica Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Altri accessori

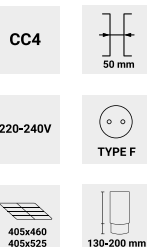
CODICE	DESCRIZIONE	€
19004925	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
19004930	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo LG	-
19004927	Kit Cassetti 1/3+2/3	-
19004923	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack espositiva

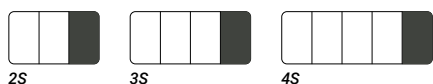


CCP-3S GD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia 405x460 mm su ogni porta laterale e 1 griglia 405x525 sulle porte centrali.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2S GD	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.379 (5)	50 Hz	19089659	-
					R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090388	-
CCP-3S GD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,209	C	1.536 (5)	50 Hz	19089660	-
					R290	0,398 (1)	0,301	-	-	60 Hz	19090389	-
CCP-4S GD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,232	D	1.808 (5)	50 Hz	19089661	-
					R-600a	0,437 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19090390	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			CCP-2S GD (€)	CCP-3S GD (€)	CCP-4S GD (€)
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Gruppo sinistra	LG		o	o	o
Senza ripiano	NT		o	o	o
Senza alzata	NS		o	o	o
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Chiusura	LC		●	●	●
Ruote	C		o	o	o
Retro in acciaio	BS		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o
Porta di vetro	GD		●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		2S	3S	4S	€
	19097777	GN 1/1 Griglia eposodica	pc	2	2	2	-
	19097775	Griglia eposodica Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Altri accessori

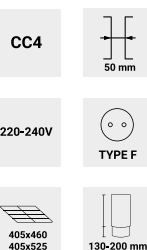
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19004925	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
	19004930	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo LG	-
	19004927	Kit Cassetti 1/3+2/3	-
	19004923	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

800 Pasticceria EN60x40

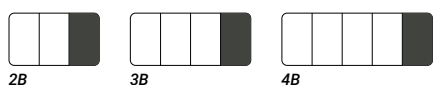


CCP-3B



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie EN600x400 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- Impianti refrigerati: Evaporatori ad aria forzata.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2B	1.492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1477 (4)	50 Hz	19102582	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19103513	-
CCP-3B	2.017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1723 (4)	50 Hz	19102583	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19103514	-
CCP-4B	2.542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Stop	R290	0,593 (1)	0,387	E	2442 (4)	50 Hz	19102618	-
						0,593 (1)	0,387	-	-	60 Hz	19103515	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041


Optional

			CCP-2B (€)	CCP-3B (€)	CCP-4B (€)
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Gruppo sinistra	LG		o	o	o
Senza ripiano	NT		o	o	o
Senza alzata	NS		o	o	o
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Chiusura	LC		o	o	o
Gruppo remoto	RG		o	o	o
Piano in granito	GR		o	o	o
Ruote	C		o	o	o
Retro in acciaio	BS		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2B	3B	4B	€
	19097776	EN600x400 Griglia epossidica	pc 2	3	4	-
	19033557	Porta di vetro L=649 mm	pc 4	6	8	-

Accessori

MODELLO	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	DOVE VIENE UTILIZZATO	€
Kit orientamento porte				
 KDO-4-R	19098305	Kit orientamento porte destra	Tutti i tavoli	-
 KDO-4-L	19098304	Kit orientamento porte sinistra	Tutti i tavoli	-
Ruote kit				
 KC-4 Ø80	19016846	Kit 4 Ruote (3b + 3wb)	Tavole a 2 e 3 corpi	-
 KC-6 Ø80	19011005	Kit 6 Ruote (3b + 3wb)	Tavole a 4 corpi	-
Kit Connettività				
 FagorKonnnect Foodservice	19111437	Kit Fagor Konnect - Refrigerazione	Tavoli Advance	-



Tavoli speciali
per attività specifiche

20

FAGOR

20

Tavoli da preparazione

— Caratteristiche.....	317
— Tavoli per pizza configurabili.....	319
— Tavoli per pizza compatti.....	321
— Tavoli da lavoro refrigerati	323
— Saladette.....	326
— Accessori.....	332

I modelli speciali o qualsiasi altra variante sul modello standard devono essere montati in fabbrica e hanno un supplemento sul prezzo indicato per il modello standard.

Qualsiasi altra variante o opzione non riportata in questo elenco dovrà essere richiesta a Fagor Professional.

Caratteristiche

Vasta gamma

Gamma completa di tavoli da preparazione refrigerati, con profondità di 700 e 800 mm e con varie configurazioni del piano di lavoro (acciaio inox, granito, polipropilene, ecc.).



Multiflow

Sistema ottimale di circolazione dell'aria che garantisce una distribuzione equilibrata e costante nella macchina mantenendo una temperatura uniforme.



Funzione ECO

Una funzione che ottimizza le prestazioni regolando automaticamente le temperature quando le porte non sono aperte, in modo che l'impianto di raffreddamento funzioni solo quando necessario e sempre in modo efficiente.



Manico incorporato

Porte in acciaio inox con maniglia ergonomica, longitudinale, robusta e perfettamente incorporata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti ed evita l'accumulo di polvere e sporco.



Guarnizione della porta rimovibile

Guarnizione magnetica della porta rimovibile/da incasso per garantire la massima igiene e le proprietà isolanti.





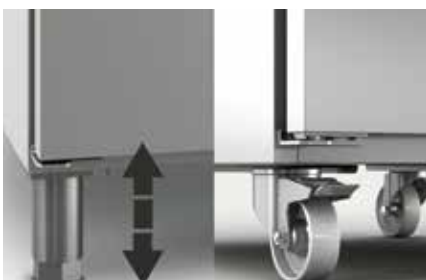
Controllo elettronico facile da usare

Controllo elettronico funzionale e intuitivo con tastiera capacitiva per l'accesso diretto alle funzioni principali.



Massima stabilità

Gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza di serie. L'altezza delle gambe può essere regolata singolarmente. Disponibile anche nella versione con ruote da Ø80 mm.



Cassetti ad apertura telescopica

Cassetti in acciaio inox con fondo forato e guide telescopiche, a scomparsa totale, per risparmiare la superficie di lavoro.



Sistema di guide e cerniere

Sistema di guida e cerniera in acciaio inox rimovibile senza l'uso di attrezzi, che consente una corretta distribuzione dei prodotti.



TAVOLI PER PIZZA CONFIGURABILI

700 GN 1/1



CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1



130-200 mm

Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette. Ideale per l'uso come postazione per la preparazione della pizza se abbinato a vetrine per ingredienti.
- Piano di lavoro in granito di 30 mm di spessore, con alzatina laterale e posteriore di 160 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.

CCP-3G GR



2G



3G



4G



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2G GR	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089668	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090403	-
CCP-3G GR	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089669	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090404	-
CCP-4G GR	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089670	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090405	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CCP-2G (€)	CCP-3G (€)	CCP-4G (€)
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Chiusura	LC		o	o	o
Gruppo sinistra	LG		o	o	o
Ripiano in granito	GR		●	●	●
2/3 + 1/3 Cassetti	W		o	o	o
1/2 + 1/2 Cassetti	H		o	o	o
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		o	o	o
Retro inox	BS		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	4G	€	
	19097778	Griglia epossidica GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	4	6	8	-

TAVOLI PER PIZZA CONFIGURABILI

800 EN 60x40



CCP-3B GR D4

CC4

220-240V

TYPE F

EN 60x40

130-200mm

Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette. Ideale per l'uso come postazione per la preparazione della pizza se abbinato a vetrine per ingredienti.
- Piano di lavoro in granito di 30 mm di spessore, con alzatina laterale e posteriore di 160 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Vano neutro con cassetti dotati di cestelli di dimensioni euronorm in PVC sanitario. I cassetti sono montati su guide telescopiche che possono essere estratte completamente per massimizzare la capacità di alloggiamento.
- Griglie EN600x400 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2B GR	1.492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.477 (4)	50 Hz	19102651	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111012	-
CCP-3B GR	2.017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102652	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111013	-
CCP-4B GR	2.542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Stop	R290	0,593 (1)	0,387	E	2.442 (4)	50 Hz	19102653	-
					R290	0,593 (1)	0,387	-	-	60 Hz	19111014	-
CCP-2B GR D7	2.017 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.478 (4)	50 Hz	19102754	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111016	-
CCP-3B GR D7	2.542 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102782	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111018	-
CCP-2B GR D4	2.017 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.478 (4)	50 Hz	19102722	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111020	-
CCP-3B GR D4	2.542 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102759	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111021	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CCP-2B GR (€)	CCP-3B GR (€)	CCP-4B GR (€)	CCP-2B GR D7 (€)	CCP-3B GR D7 (€)	CCP-2B GR D4 (€)	CCP-3B GR D4 (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG		0	0	0	0	0	0	0
Encimera de granito	GR		●	●	●	●	●	●	●
Respaldo en inoxidable	BS		0	0	0	0	0	0	0
Resistencia marco	FH		0	0	0	0	0	0	0

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		2B	3B	4B	€
	19097776	EN 60x40 Griglia epossodica	pc	2	3	4	-
	19033557	Guide supporto teglia L=649mm	pc	4	6	8	-

TAVOLI PER PIZZA CONFIGURABILI

Espositori per ingredienti per banconi 700 GN 1/1



SP-3G



SPT-3G

CC4

220-240V



TYPE F



GN 150 mm

Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette. Ideale per l'utilizzo su banchi da lavoro per pizza, insalate e panini.
- Due versioni disponibili:
 - Protezione esterna in vetro temprato e profili estrusi in alluminio anodizzato.
 - Coperchio in acciaio inox da incasso che consente di collocarlo in una posizione di lavoro a 90°.
- Sistema di refrigerazione statico. Il freddo è generato da una serpentina in rame situata sulla piastra inferiore della vetrina.



2G

3G

4G



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	CONTENITORI	QUANTITÀ	TEMPERATURA	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Copertura in vetro temprato										
SP-2G	1.340 x 336 x 450	GN1/4	5	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089671	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090406	-
SP-3G	1.790 x 336 x 450	GN1/4	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089672	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090408	-
SP-4G	2.240 x 336 x 450	GN1/4	11	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089673	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090410	-
Scatola con coperchio in acciaio inox										
SPT-2G	1.340 x 336 x 250	GN1/4	5	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089676	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090411	-
SPT-3G	1.790 x 336 x 250	GN1/4	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089677	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090423	-
SPT-4G	2.240 x 336 x 250	GN1/4	11	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089678	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090425	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			SP-2G (€)	SP-3G (€)	SP-4G (€)	SPT-2G (€)	SPT-3G (€)	SPT-4G (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0

Altri accessori

CODICE	DESCRIZIONE	€
19104386	Profondità vasca GN 1/4 100 mm	-
19106427	Profondità vasca GN 1/4 150 mm	-

TAVOLI PER PIZZA CONFIGURABILI

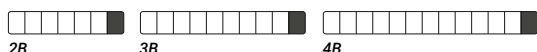
Espositori per ingredienti per banconi EN 60x40



SP-3B



SPT-3B



2B

3B

4B



Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette. Ideale per l'utilizzo su banchi da lavoro per pizza, insalate e panini.
- Due versioni disponibili:
 - Protezione esterna in vetro temprato e profili estrusi in alluminio anodizzato.
 - Coperchio in acciaio inox da incasso che consente di collocarlo in una posizione di lavoro a 90°.
- Sistema di refrigerazione statico. Il freddo è generato da una serpentina in rame situata sulla piastra inferiore della vetrina.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	CONTENITORI	QUANTITÀ	TEMPERATURA	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Copertura in vetro temperato										
SP-2B	1.496 x 336 x 450	GN1/4	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089674	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090407	-
SP-3B	2.019 x 336 x 450	GN1/4	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089675	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090409	-
SP-4B	2.542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096958	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111047	-
SP-2B GN 1/3	1.492 x 396 x 450	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096956	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111040	-
SP-3B GN 1/3	2.017 x 396 x 450	GN1/3	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096957	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111042	-
SP-4B GN 1/3	2.542 x 396 x 450	GN1/3	12	+2 +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	19096959	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111045	-
Scatola con coperchio in acciaio inox										
SPT-2B	1.496 x 336 x 250	GN1/4	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089679	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090412	-
SPT-3B	2.019 x 336 x 250	GN1/4	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089680	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090424	-
SPT-4B	2.542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096982	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111048	-
SPT-2B GN 1/3	1.492 x 396 x 450	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096980	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111041	-
SPT-3B GN 1/3	2.017 x 396 x 450	GN1/3	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096981	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111044	-
SPT-4B GN 1/3	2.542 x 396 x 450	GN1/3	12	+2 +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	19096983	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111046	-

Opzioni

		SP-2B (€)	SP-3B (€)	SP-4B (€)	SPT-2B (€)	SPT-3B (€)	SPT-4B (€)
Connettore di tipo G	Cl	0	0	0	0	0	0

Altri accessori

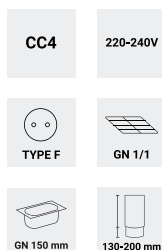
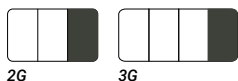
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19104386	Profondità vasca GN 1/4 100 mm	-
	19106427	Profondità vasca GN 1/4 150 mm	-
	19104389	Vasca GN1/3 profonda 100 mm	-
	19106426	Profondità vasca GN 1/3 150 mm	-

TAVOLI DA LAVORO REFRIGERATI

700 GN 1/1 per pizza



CPZ-3G



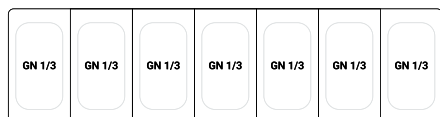
Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette. Ideale per l'utilizzo come banco per la preparazione della pizza.
- Piano di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza da 50 mm con unità neutra incorporata progettata per alloggiare 8 o 10 contenitori GN 1/4 o GN 1/3 con una profondità massima di 100 mm (non inclusi).
- Coperchio reclinabile in acciaio inox con apertura a 90°.
- Le vetrine per ingredienti da banco sono raffreddati mediante la circolazione dell'aria dell'impianto di refrigerazione. La posizione dell'evaporatore nella trave centrale e il corretto isolamento del piano di lavoro garantiscono una distribuzione uniforme del freddo.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.

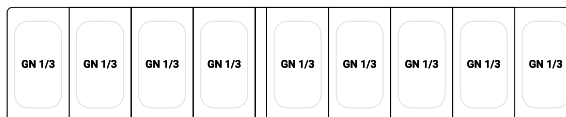
	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	CONTENITORI	QUANTITÀ	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/3	7	290	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089683	-
								R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19089684	-
STOCK	CPZ-3G	1.800 x 708 x 850	GN1/3	9	445	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19089685	-
								R290	0,641 (1)	0,484	60 Hz	19089686	-
	CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/4	7	290	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19096514	-
								R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19111050	-
	CPZ-3G	1.800 x 708 x 850	GN1/4	10	445	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19096515	-
								R290	0,641 (1)	0,484	60 Hz	19111055	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

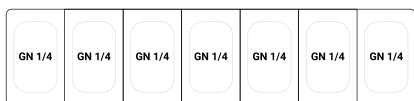
Disposizione del contenitore



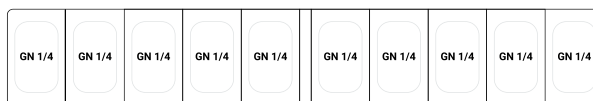
CPZ-2G GN 1/3



CPZ-3G GN 1/3



CPZ-2G GN 1/4



CPZ-3G GN 1/4

Opzioni

			CPZ-2G (€)	CPZ-3G (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Apertura panoramica	PO		0	0
Chiusura	LC		0	0
Ruote	C		0	0
Gruppo remoto	RG		0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		0	0
Retro inox	BS		0	0
Resistenza struttura	FH		0	0

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€
	19097778	Griglia epossidica GN 1/1	2	3	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	4	6	-

Altri accessori

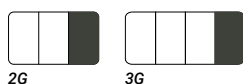
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19104386	Profondità vasca GN 1/4 100 mm	-
	19106427	Profondità vasca GN 1/4 150 mm	-
	19104389	Profondità vasca GN 1/3 100 mm	-
	19106426	Profondità vasca GN 1/3 150 mm	-

TAVOLI DA LAVORO REFRIGERATI

800 EN60x40 per pizza



CPZ-3B

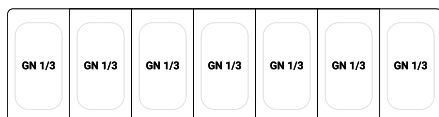


Caratteristiche generali

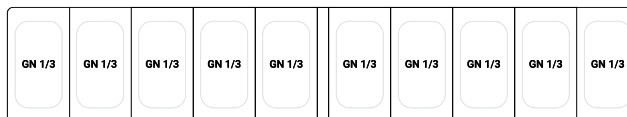
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette. Ideale per l'utilizzo come banco per la preparazione della pizza.
- Piano di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza da 50 mm con unità neutra incorporata progettata per alloggiare 7 o 10 contenitori GN 1/4 o GN 1/3 con una profondità massima di 100 mm (non inclusi).
- Coperchio reclinabile in acciaio inox con apertura a 90°.
- Le vetrine per ingredienti da banco sono raffreddati mediante la circolazione dell'aria dell'impianto di refrigerazione. La posizione dell'evaporatore nella trave centrale e il corretto isolamento del piano di lavoro garantiscono una distribuzione uniforme del freddo.
- Griglie EN600x400 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	CONTENITORI	QUANTITÀ	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CPZ-2B	1.495 x 808 x 1.055	GN1/3	7	470	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19102515	-
							R290	0,369 (1)	0,262	60 Hz	19111052	-
CPZ-3B	2.018 x 808 x 850	GN1/3	10	685	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19102562	-
							R290	0,796 (1)	0,522	60 Hz	19111056	-
CPZ-2B	1.495 x 808 x 1.055	GN1/4	8	470	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19102518	-
							R290	0,369 (1)	0,262	60 Hz	19111054	-
CPZ-3B	2.018 x 808 x 850	GN1/4	11	685	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19102565	-
							R290	0,796 (1)	0,522	60 Hz	19111057	-

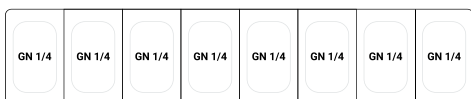
Disposizione del contenitore



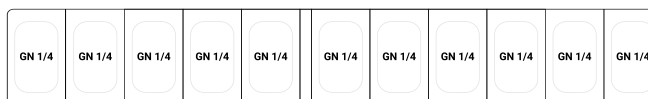
CPZ-2B GN 1/3



CPZ-3B GN 1/3



CPZ-2B GN 1/4



CPZ-3B GN 1/4

Opzioni

			CPZ-2B (€)	CPZ-3B (€)
Connettore di tipo G	Cl		o	o
Apertura panoramica	PO		o	o
Chiusura	LC		o	o
Ruote	C		o	o
Gruppo remoto	RG		o	o
Retro inox	BS		o	o
Resistenza struttura	FH		o	o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2B	3B	€
	19097776	Griglia epossidica EN 60x40	2	3	-
	19033557	Guide supporto teglia L=649mm	4	6	-

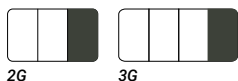
Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19104386	Profondità vasca GN 1/4 100 mm	-
	19106427	Profondità vasca GN 1/4 150 mm	-
	19104389	Profondità vasca GN 1/3 100 mm	-
	19106426	Profondità vasca GN 1/3 150 mm	-

Tavoli per pizza compatti



CPZC-3G



2G

3G

CC4

220-240V



TYPE F



EN 60x40



GN 150 mm



130-200 mm

Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette. Ideale per l'utilizzo come banco per la preparazione della pizza.
- Piano di lavoro in granito ad alta resistenza con uno spessore di 30 mm, alzata di 88 mm e un'apertura per lavorare con le teglie GN1/4. 6 unità per i modelli CPZC-2G e 8 unità per CPZC-3G (non inclusi).
- Le vetrine per ingredienti da banco sono raffreddati mediante la circolazione dell'aria dell'impianto di refrigerazione. La posizione dell'evaporatore nella trave centrale e il corretto isolamento del piano di lavoro garantiscono una distribuzione uniforme del freddo.
- Scomparto neutro aggiuntivo con 3 cassetti di dimensioni EN60x40.
- Griglie EN600x400 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	CONTENITORI	QUANTITÀ	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CPZC-2G	1.590 x 700 x 880	GN1/4	6	325	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089681	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19090434	-
CPZC-3G	2.110 x 700 x 1.163	GN1/4	8	480	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089682	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19090435	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			CPZC-2G (€)	CPZC-3G (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Apertura panoramica	PO		0	0
Chiusura	LC		0	0
Gruppo remoto	RG		0	0
Encimera de granito	GR		●	●
Retro inox	BS		0	0
Resistenza struttura	FH		0	0

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€
	19097776	Parrilla epoxi EN 60x40	2	3	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	4	6	-

Altri accessori

	CODICE		€
	19104382	Vasca GN 1/6 profondità 65 mm	-
	19104383	Vasca GN 1/6 profondità 100 mm	-

SALADETTE

Saladette ripiano solido



CC4	220-240V
TYPE F	GN 1/1

Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive.
- Piano di lavoro in acciaio inox iniettato con poliuretano senza CFC da 30 mm, senza alzatina.
- I cassetti sono montati su guide telescopiche che possono essere estratte completamente per massimizzare la capacità di alloggiamento.
- Evaporatore statico, con schiuma in poliuretano ad alta densità senza CFC e spessore di 40 mm. L'interno dell'evaporatore senza griglie e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Il pannello frontale rimovibile con aerazione anteriore consente di incassare la macchina senza compromettere le prestazioni.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	RPS-2G	894 x 700 x 850	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	D	1.403 (4)	50/60 Hz	19105458	-
STOCK	RPS-3G	1.358 x 700 x 850	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	D	1.608 (4)	50/60 Hz	19105459	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

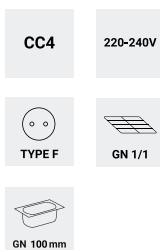
			RPS-2G (€)	RPS-3G (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Apertura panoramica	PO		●	●
Gruppo remoto	RG		0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€
	19104363	Griglia epossidica para saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	2	3	-

SALADETTE

Saladette ripiano in poliuretano



Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive.
- Ripiano aperto adatto al contenitore GN e piano di lavoro rimovibile in polietilene ad alta densità adatto alla manipolazione degli alimenti. Coperchio ribaltabile con posizione di apertura fissa.
- I cassetti sono montati su guide telescopiche che possono essere estratte completamente per massimizzare la capacità di alloggiamento.
- Evaporatore statico, con schiuma in poliuretano ad alta densità senza CFC e spessore di 40 mm. L'interno dell'evaporatore senza griglie e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Il pannello frontale rimovibile con aerazione anteriore consente di incassare la macchina senza compromettere le prestazioni.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
RPS-2GP	894 x 700 x 861	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105614	-
RPS-3GP	1.358 x 700 x 861	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			RPS-2GP (€)	RPS-3GP (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Apertura panoramica	PO		●	●
Gruppo remoto	RG		0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€
	19104363	Griglia epossodicapara saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	2	3	-

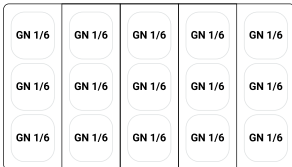
Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
Contenitore GN			
	19104382	Vasca GN 1/6 profondità 65 mm	-
	19104383	Vasca GN 1/6 profondità 100 mm	-
	19104384	Vasca GN 1/4 profonda 40 mm	-
	19104385	Vasca GN 1/4 profonda 65 mm	-
	19104386	Profondità vasca GN 1/4 100 mm	-
	19106427	Profondità vasca GN 1/4 150 mm	-
	19104387	Vasca GN 1/3 profonda 40 mm	-
	19104388	Profondità vasca GN 1/3 65 mm	-
	19104389	Profondità vasca GN 1/3 100 mm	-
	19106426	Profondità vasca GN 1/3 150 mm	-
	19104390	Profondità vasca GN 1/2 40 mm	-
	19104391	Profondità vasca GN 1/2 65 mm	-
	19104392	Profondità vasca GN 1/2 100 mm	-
	19048493	Vasca GN 1/1 profonda 40 mm	-
	19048494	Vasca GN 1/1 profondità 65 mm	-
	19048495	Vasca GN 1/1 profondità 100 mm	-

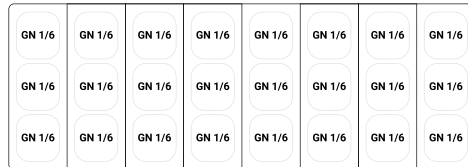
Kit di supporto per contenitori GN

	19104364	Kit supporto per GN1/6	-
	19104365	Kit supporto per GN1/3 + GN1/6	-
	19104366	Kit supporto per GN1/6	-
	19104367	Kit supporto para GN1/4	-
	19104368	Kit supporto para GN1/3	-
	19104369	Kit supporto para GN1/2	-

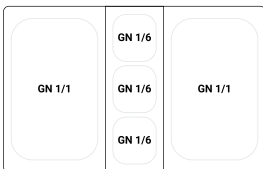
Disposizione del contenitore



RPS-2GP GN 1/6



RPS-3GP GN 1/6



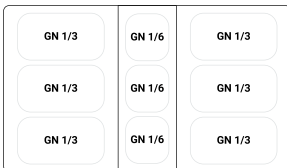
RPS-2GP GN 1/1 + 1/6



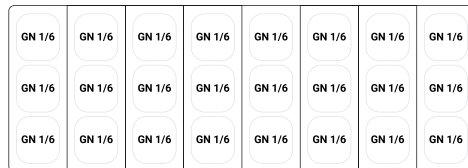
RPS-3GP GN 1/2



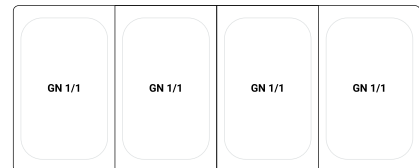
RPS-3GP GN 1/3



RPS-2GP GN 1/3 + 1/6



RPS-3GP GN 1/6



RPS-3GP GN 1/1

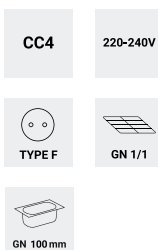
SALADETTE

Saladette con ripiano per pizza



RPS-3GZ

RPS-2GZ



Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive.
- Piano di lavoro in acciaio inox iniettato con poliuretano senza CFC da 30 mm, con zona aperta per contenitori GN1/6.
- I cassetti sono montati su guide telescopiche che possono essere estratte completamente per massimizzare la capacità di alloggiamento.
- Evaporatore statico, con schiuma in poliuretano ad alta densità senza CFC e spessore di 40 mm. L'interno dell'evaporatore senza griglie e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Il pannello frontale rimovibile con aerazione anteriore consente di incassare la macchina senza compromettere le prestazioni.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



	MODELLO	DIMENSIONI (mm)	CONTENITORI	QUANTITÀ	VOLUME (L)	TEMPERATURA	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	RPS-2GZ	894 x 700 x 955	GN1/6	5	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105615	-
STOCK	RPS-3GZ	1.358 x 700 x 955	GN1/6	8	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105611	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Disposizione del contenitore



RPS-2GZ



RPS-3GZ

Opzioni

			RPS-2GZ (€)	RPS-3GZ (€)
Connettore di tipo G	CI		o	o
Apertura panoramica	PO		●	●
Gruppo remoto	RG		o	o
1/2 + 1/2 Cassetti	H		o	o

Accessori di serie

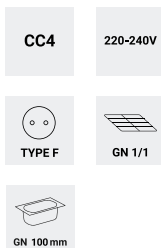
	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€
	19104363	Griglia epossidica per saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	2	3	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19104382	Vasca GN 1/6 profondità 65 mm	-
	19104383	Vasca GN 1/6 profondità 100 mm	-

SALADETTE

Saladette con ripiano per panini



Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive.
- Piano di lavoro in granito ad alta resistenza con uno spessore di 30 mm e spazio aperto per contenitori GN 1/6.
- I cassetti sono montati su guide telescopiche che possono essere estratte completamente per massimizzare la capacità di alloggiamento.
- Evaporatore statico, con schiuma in poliuretano ad alta densità senza CFC e spessore di 40 mm. L'interno dell'evaporatore senza griglie e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Il pannello frontale rimovibile con aerazione anteriore consente di incassare la macchina senza compromettere le prestazioni.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	CONTENITORI	QUANTITÀ	VOLUME (L)	TEMPERATURA	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
RPS-2GS	894 x 700 x 1.140	GN1/6	5	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105616	-
RPS-3GS	1.358 x 700 x 1.140	GN1/6	8	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105617	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Disposizione del contenitore



RPS-2GS



RPS-3GS

Opzioni

			RPS-2GS (€)	RPS-3GS (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Apertura panoramica	PO		●	●
Gruppo remoto	RG		0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0

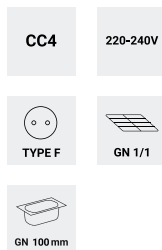
Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€
	19104363	Griglia epossidica per saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	2	3	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19104382	Vasca GN 1/6 profondità 65 mm	-
	19104383	Vasca GN 1/6 profondità 100 mm	-

Saladette compatta per pizza



Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive.
- Piano di lavoro in granito ad alta resistenza da 30 mm con alzatina laterale e altezza di 160 mm.
- I cassetti sono montati su guide telescopiche che possono essere estratte completamente per massimizzare la capacità di alloggiamento.
- Evaporatore statico, con schiuma in poliuretano ad alta densità senza CFC e spessore di 40 mm. L'interno dell'evaporatore senza griglie e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Il pannello frontale rimovibile con aerazione anteriore consente di incassare la macchina senza compromettere le prestazioni.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- Disponibile per adattamento a vetrine per ingredienti.

Modelli compatibili:

- SP-2G, 5 x GN1/4
- SPT-2G, 5 x GN1/4



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€	
RPS-2G D6 GR	1.358 x 700 x 1.010	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	D	1.403 (4)	50/60 Hz	19104297	-
RPS-3G GR	1.358 x 700 x 1.010	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	D	1.608 (4)	50/60 Hz	19105613	-

Opzioni

			RPS-2G D6 GR (€)	RPS-3G GR (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Apertura panoramica	PO		●	●
Gruppo remoto	RG		0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€
	19104363	Griglia epossodica per saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	2	3	-

Accessori

MODELLO	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	DOVE SI UTILIZZA	€
Kit orientamento porte				
 KDO-4-R	19098305	Kit orientamento porte destra	Tutti i tavoli	-
 kDO-4-L	19098304	Kit orientamento porte sinistra	Tutti i tavoli	-
kit cassettiera				
 KR-CG-1/2+1/2	19010993	Kit cassette 1/2+1/2	Tavoli di preparazione GN 1/1	-
 KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	Kit cassette 1/2+1/2 lato gruppo	Tavoli di preparazione GN 1/1	-
 KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	Kit cassette 1/2+1/2 gruppo laterale lg	Tavoli di preparazione GN 1/1	-
 KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	Kit cassette 1/3+1/3+1/3	Tavoli di preparazione GN 1/1	-
 KR-CG-1/3+2/3	19015953	Cassetta portapacchi 1/3+2/3	Tavoli di preparazione GN 1/1	-
 KR-SA-1/2+1/2	19106089	Kit cassette 1/2+1/2 insalate	Saladette	-



Abbattimento degli
alimenti sicuro, efficace
e rigoroso

Abbattitori di temperatura

—Perché utilizzare un abbattitore?	335
—Caratteristiche.....	337
—Abbattitori Advance	339
—Abbattitori Concept	340
—Abbattitori Cook & Chill	341
—Celle di abbattimento	343

Abbattitori di temperatura

Perché utilizzare un abbattitore?

1. Igiene e sicurezza

Tutti gli alimenti freschi organici contengono una carica batterica naturale che, in condizioni ambientali favorevoli (temperatura e umidità), si moltiplica con effetti dannosi sulla salute del consumatore.

Tra +65 °C e +3 °C: in questo intervallo di temperatura la moltiplicazione dei batteri aumenta in modo esponenziale.

L'abbattimento è una procedura di raffreddamento rapido del prodotto da +90°C a +3°C in meno di 90 minuti, attraversando l'intervallo di temperatura critico con una velocità tale da disattivare gli effetti dei batteri nocivi.

L'abbattimento del cibo già cotto non solo impedisce la crescita dei batteri, ma prolunga anche la durata di conservazione del prodotto, evitando la perdita di sapore e aroma.

La qualità degli alimenti non viene intaccata, prolungando la durata di conservazione del prodotto.

2. Processo di lavoro più rapido

Gli abbattitori consentono di preparare grandi quantità di prodotto che, una volta abbattuto, può essere consumato entro 5-7 giorni, mentre un alimento surgelato può durare anche diversi mesi, mantenendo le sue proprietà organolettiche.

La conservazione della qualità del prodotto consente di pianificare in anticipo il lavoro in cucina, migliorando il processo di acquisto delle materie prime, nonché il carico di lavoro con notevoli vantaggi in termini di igiene e varietà del menù.

3. Risparmio di tempo

La preparazione anticipata e l'abbattimento degli alimenti consente alle cucine di offrire un menù più ampio e variegato quando necessario. Lo chef non deve supervisionare costantemente il processo di preparazione dei piatti.

La semplice operazione di riscaldamento degli alimenti consente di servire un'ampia varietà di piatti in un breve periodo di tempo.

Gli abbattitori aumentano la capacità produttiva, riducendo i costi del personale e offrendo notevoli vantaggi in termini di redditività e tempo.

4. Qualità

La riduzione rapida della temperatura preserva l'alimento dall'umidità e impedisce la normale crescita dei batteri.

La surgelazione mediante l'abbattimento favorisce la formazione di microcristalli intercellulari (figura 2), che mantengono nel tempo le caratteristiche di compattezza, sapore e freschezza degli alimenti.

Gli abbattitori FAGOR sono eccezionali anche per la conservazione di alimenti freschi e crudi, quali pesce, crostacei, verdure, pane e prodotti semilavorati come pasta fresca e sughi.

5. Applicazioni

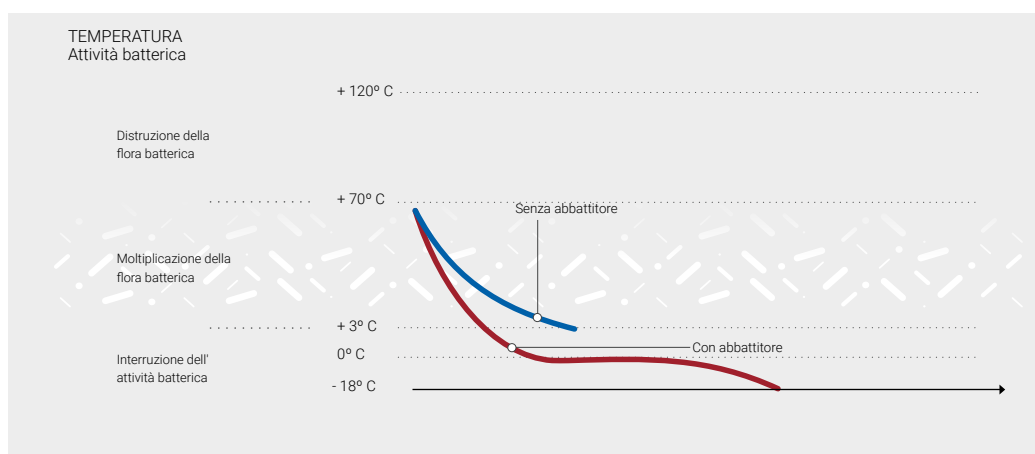
Questo sistema di ottimizzazione del lavoro in cucina è molto vantaggioso per tutti i tipi di ristorazione e in particolare per mense, ospedali e ristoranti, oltre che per eventi speciali come i grandi ricevimenti.

Inoltre, consente a tutti i tipi di ristoranti e aziende di catering di presentare al meglio i loro piatti, pronti per il consumo.

6. Ulteriori vantaggi

Gli abbattitori ottimizzano la gestione delle scorte grazie a:

- Riduzione della perdita di peso dovuta alla naturale evaporazione dell'umidità dagli alimenti cotti.
- Acquisti pianificati degli alimenti, migliorando l'organizzazione delle scorte.
- Organizzazione delle capacità di conservazione e dei carichi di lavoro.
- Riduzione drastica degli sprechi e degli alimenti inutilizzati.



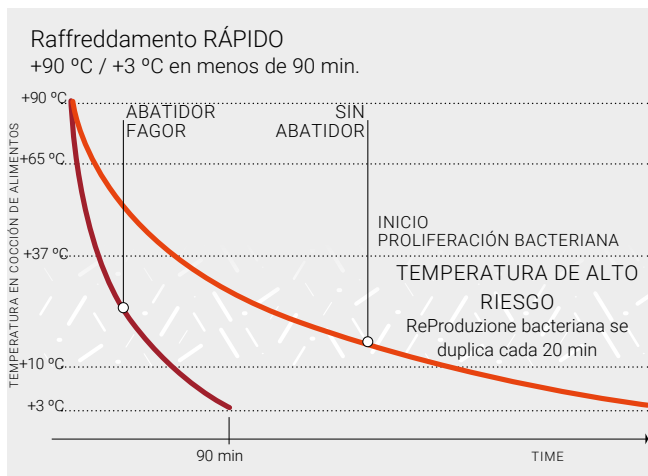
Abbattimento per refrigerazione

Ciclo soft (STANDARD) - 90'

Il ciclo adeguato per cibi di piccole dimensioni, leggeri e sottili.

Ciclo hard (INTENSIVE) - 90'

È indicato per prodotti con densità elevata o di grandi dimensioni e per preparare cibi confezionati.



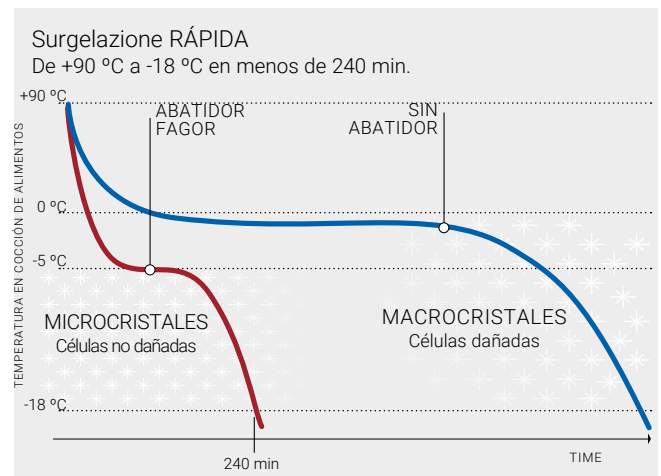
Abbattimento per surgelazione

Ciclo soft (STANDARD) - 240'

Questo ciclo surgela gli alimenti in modo molto omogeneo, si raccomanda quindi per cibi che non devono soffrire bruschi sbalzi di temperatura o che vengono confezionati con diversi ingredienti.

Ciclo hard (INTENSIVE) - 240'

È il ciclo ideale per surgelare cibi semi-cucinati o piatti semi-preparati. È indicato anche per cibi crudi. Permette di mantenere a lungo uno stock di prodotti surgelati, da usare nel corso dell'anno.



Caratteristiche



	ADVANCE	CONCEPT
Isolamento (mm)	60	60
Refrigerante +/-	R290 / R452a	R290
Classe climatica	5	5
Ciclo refrigerazione	Sí	Sí
Ciclo surgelazione	Sí	Sí
Modalità hard	Sí	Sí
Modalità soft	Sí	Sí
Haccp	Sí	Sí
Cicli speciali		
Sanificazione del pesce	Sí	Sí
Indurimento del gelato	Sí	Sí
Preraffreddamento	Sí	Sí
Asciugatura	Sí	No
Sonda riscaldata	Di serie	Opzionale
Gestione della ventilazione	Sí	No
Ricettario by Fagor	Sí	No

Controllo elettronico



Chiusura automatica della porta

Porte a battente con ritorno automatico per una chiusura perfetta che riduce al minimo l'aumento della temperatura. Le porte hanno una posizione di arresto di 120° e si chiudono automaticamente sotto i 90°.



Protezione a battente dell'evaporatore

Il coperchio dell'evaporatore rimovibile e girevole consente un facile accesso all'area dell'evaporatore dell'apparecchiatura per la pulizia e la manutenzione.





COOK & CHILL	ROLL-IN
60	100
R290 / R452a	R452a
5	5
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Di serie	Di serie
Sí	Sí
Sí	Sí



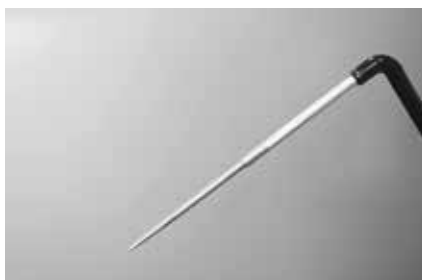
Griglia multifunzione

Griglie a barre multiuso facilmente rimovibili, elettrolucidate, progettate per alloggiare sia le teglie GN 1/1 che EN 60x40.



Sonda nucleo

Sonda nucleo intelligente. Il controller rileva se la sonda è stata posizionata correttamente nel prodotto, avviando un ciclo temporizzato. Di serie con controllo touchscreen.



ADVANCE

Abbattitori di temperatura



ABC-102

ABC-101 HC

ABC-051 HC

ABC-031 HC



Caratteristiche generali

- Controllo elettronico touchscreen intuitivo da 5" posizionato sulla porta per un utilizzo più ergonomico.
- Processo di raffreddamento manuale con controllo a tempo o sonda, entrambi regolabili in ogni ciclo, e ventola dell'evaporatore con 5 diversi livelli di regolazione.
- 2 modalità manuali di raffreddamento:
 - Ciclo hard: Ciclo di surgelazione predefinito. Esegue il ciclo e mantiene una temperatura costante di -20 °C.
 - Ciclo soft: Ciclo di refrigerazione predefinito. Esegue il ciclo iniziale e mantiene una temperatura costante di 0 °C.
- 96 programmi di raffreddamento predefiniti da Fagor, suddivisi in 8 categorie di alimenti.
- Possibilità di creare un ricettario personalizzato con un massimo di 40 ricette di propria elaborazione.
- Cicli aggiuntivi (preraffreddamento, ciclo continuo, scongelamento manuale, sanificazione del pesce, indurimento del gelato, asciugatura).
- Capacità di alloggiamento per teglie GN1/1 e EN 60x40 (tranne nella versione a tre teglie) con distanza di 65 mm una dall'altra.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	CAPACITÀ			PRODUZIONE		GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTI	€
			GN1/1	EN60X40	GN2/1	RAFFREDDAMENTO	SURGELAZIONE						
ABC-031 HC	590 x 700 x 520	220-240V	3	3	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19089755	-
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19108790	-
ABC-051 HC	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	-	40	24	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	19099866	-
									0,71 (2)	0,713	60 Hz	19111022	-
ABC-081 HC	790 x 800 x 1.290	220-240V	8	8	-	60	40	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	19105085	-
									1,18 (2)	0,713	60 Hz	19111023	-
ABC-101 HC	790 x 800 x 1.420	220-240V	10	10	-	100	65	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19099947	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19111024	-
ABC-121	790 x 800 x 1.600	220-240V	12	12	-	12	6	R452a	1,3 (2)	2	50 Hz	19089765	-
									1,3 (2)	2	60 Hz	19089766	-
ABC-161	790 x 800 x 1.950	380-415V	16	16	-	23	13	R452a	2,85 (2)	3,5	50 Hz	19089767	-
									2,85 (2)	3,5	60 Hz	19089768	-
ABC-102	1.200 x 1.090 x 1.766	380-415V	-	20	20	40	24	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	19089769	-
									4,079 (2)	2,947	60 Hz	19089770	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Optional

			ABC-031 HC (€)	ABC-051 HC (€)	ABC-081 HC (€)	ABC-101 HC (€)	ABC-121 (€)	ABC-161 (€)	ABC-102 (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	-
Apertura invertita	OP		-	0	0	0	0	0	-
Ruote	C		-	0	0	0	0	0	0
Sonda riscaldata	Heat-P		•	•	•	•	•	•	•
USB	USB		0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

Abbattitori di temperatura



CBC-101 HC

CBC-81 HC

CBC-51 HC

CBC-31 HC



Caratteristiche generali

- Controllo elettronico capacitivo da 2,8" con cicli di raffreddamento e surgelazione controllabili a tempo o a temperatura.
- 2 modalità manuali di raffreddamento:
 - Ciclo hard: Ciclo di surgelazione predefinito. Esegue il ciclo e mantiene una temperatura costante di -20 °C.
 - Ciclo soft: Ciclo di refrigerazione predefinito. Esegue il ciclo iniziale e mantiene una temperatura costante di 0 °C.
- 3 cicli aggiuntivi per il pre-raffreddamento, la sanificazione del pesce e l'indurimento del gelato.
- Capacità di memorizzare fino a 20 ricette personalizzate.
- Capacità di alloggiare per teglie GN1/1 e EN 60x40 (tranne nella versione a tre teglie) con distanza di 65 mm una dall'altra.



	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	CAPACITÀ		PRODUZIONE		GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
				GN1/1	EN60X40	RAFFREDDAMENTO	SURGELAZIONE						
Ø STOCK	CBC-031 HC	590 x 700 x 520	220-240V	3	3	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19101748	-
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19108800	-
Ø STOCK	CBC-051 HC	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	40	24	R290	0,71 (2)	0,55	50 Hz	19102977	-
									0,71 (2)	0,55	60 Hz	19111025	-
	CBC-081 HC	790 x 800 x 1.290	220-240V	8	8	60	40	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	19105381	-
									1,18 (2)	0,713	60 Hz	19111026	-
Ø STOCK	CBC-101 HC	790 x 800 x 1.420	220-240V	10	10	100	65	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19104477	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19111027	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Optional

			CBC-031 HC (€)	CBC-051 HC (€)	CBC-081 HC (€)	CBC-101 HC (€)
Connettore di tipo G	Cl		0	0	0	0
Apertura invertita	OP		-	0	0	0
Ruote	C		-	0	0	0
Sonda riscaldata	Heat-P		-	0	0	0

Abbattitori Cook & Chill



ABCO-102

ABCO-101 HC

ABCO-061 HC

ABCO-06 2/3 HC



Caratteristiche generali

- Una gamma di abbattitori di temperatura progettati in base alle capacità di cottura dei forni iKore per bilanciare perfettamente i carichi di lavoro. Gli abbattitori a 6 teglie possono essere impilati con i forni.
- Controllo elettronico touchscreen intuitivo da 5" posizionato sulla porta per un utilizzo più ergonomico.
- Processo di raffreddamento manuale con controllo a tempo o sonda, entrambi regolabili in ogni ciclo, e ventola dell'evaporatore con 5 diversi livelli di regolazione.
- 2 modalità manuali di raffreddamento:
 - Ciclo hard: Ciclo di surgelazione predefinito. Eseguce il ciclo e mantiene una temperatura costante di -20 °C.
 - Ciclo soft: Ciclo di refrigerazione predefinito. Eseguce il ciclo iniziale e mantiene una temperatura costante di 0 °C.
- 96 programmi di raffreddamento predefiniti da Fagor, suddivisi in 8 categorie di alimenti.
- Possibilità di creare un ricettario personalizzato con un massimo di 40 ricette di propria elaborazione.
- Cicli aggiuntivi (preraffreddamento, ciclo continuo, scongelamento manuale, sanificazione del pesce, indurimento del gelato, asciugatura).
- Capacità di alloggio per teglie GN1/1 e EN 60x40 (tranne nella versione a tre teglie) con distanza di 65 mm una dall'altra.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	CAPACITÀ			PRODUZIONE		GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
			GN1/1	EN60X40	GN2/1	RAFFREDDAMENTO	SURGELAZIONE						
ABCO-06 2/3 HC	656 x 633 x 630	220-240V	6 x GN2/3	-	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19087540	-
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19097559	-
ABCO-061 HC	900 x 935 x 1.105	220-240V	6	6	-	50	30	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	19105609	-
									0,71 (2)	0,713	60 Hz	19111029	-
ABCO-101 HC	900 x 935 x 1.766	220-240V	10	6	-	105	0	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19105605	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19111030	-
ABCO-102	1.200 x 1.130 x 1.766	380-415V	-	10	10	105	70	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	19091443	-
									4,079 (2)	2,947	60 Hz	19091444	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Optional

			ABCO-0623 (€)	ABCO-061 HC (€)	ABCO-101 HC (€)	ABCO-102 (€)
Connettore di tipo G	Cl		0	0	0	-
Sonda riscaldata	Heat-P		•	•	•	•
USB	USB		0	0	0	0



Celle di abbattimento 20 GN1/1



RBP-201



Caratteristiche generali

- Struttura della cella frigorifera realizzata con pannelli isolanti in poliuretano ad alta densità (40 kg/m³) senza CFC. Spessore di 70 mm per i modelli refrigerati e di 100 mm nella versione a refrigerazione mista.
- Controllo elettronico touchscreen intuitivo da 7" posizionato sulla porta per un utilizzo più ergonomico.
- Processo di raffreddamento manuale con controllo a tempo o a sonda, entrambi regolabili in ogni ciclo.
- 2 modalità manuali di raffreddamento:
 - Ciclo hard: Ciclo di surgelazione predefinito. Esegue il ciclo e mantiene una temperatura costante di -20 °C.
 - Ciclo soft: Ciclo di refrigerazione predefinito. Esegue il ciclo iniziale e mantiene una temperatura costante di 0 °C.
- Possibilità di creare un ricettario personalizzato con un massimo di 40 ricette di propria elaborazione.
- 2 versioni aggiuntive di celle frigorifere:
 - Alimentazione anteriore e posteriore: La cella frigorifera può essere alimentata sia dalla parte anteriore che da quella posteriore (C).
 - Potenza elevata: Con una maggiore capacità dell'evaporatore di raffreddare o surgelare una maggiore quantità di prodotto (H).
- Impianto di refrigerazione tropicalizzato. Predisposto per funzionare con temperatura ambiente fino a 43 °C e il 65 % di umidità.
- La cella di refrigerazione e l'impianto di condensazione sono fornite separatamente.

Camere di raffreddamento

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	TEMPERATURE	PRODUZIONE		POTENZA ELETTRICA (KW)	IMPIANTO CONDENSAZION	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
				RAFFREDDAMENTO	SURGELAZIONE					
RBP-201	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	19089779	-
RBP-201H	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	19089780	-
RBP-201C	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	19089784	-
RBP-201HC	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	19089785	-
RBM-201	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	19089788	-
RBM-201H	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	19089789	-
RBM-201 C	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	19089792	-
RBM-201HC	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	19089793	-

Unità di condensazione

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)		POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
					(2)				
UCS-424	1.100 x 805 x 650	380-415V	R452a	5,97	(2)	4,25	50 Hz	19017466	-
				5,97	(2)	4,25	60 Hz	19103822	-
UCS-528	1.100 x 805 x 650	380-415V	R452a	6,95	(2)	4,98	50 Hz	19017467	-
				6,95	(2)	4,98	60 Hz	19108450	-
UCC-424	1.045 x 765 x 637	380-415V	R452a	5,97	(2)	4,25	50 Hz	19015799	-
				5,97	(2)	4,25	60 Hz	19038978	-
UCC-528	1.045 x 765 x 637	380-415V	R452a	6,95	(2)	4,98	50 Hz	19015800	-
				6,95	(2)	4,98	60 Hz	19108453	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Accessori

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	AMPIO	€
RC-700	19015797	Rampa di accesso per Celle di abbattimento RBM-201	700	-

Celle di abbattimento 20 GN2/1



RBP-202



Caratteristiche generali

- Struttura della cella frigorifera realizzata con pannelli isolanti in poliuretano ad alta densità (40 kg/m³) senza CFC. Spessore di 70 mm per i modelli refrigerati e di 100 mm nella versione a refrigerazione mista.
- Controllo elettronico touchscreen intuitivo da 7" posizionato sulla porta per un utilizzo più ergonomico.
- Processo di raffreddamento manuale con controllo a tempo o a sonda, entrambi regolabili in ogni ciclo.
- 2 modalità manuali di raffreddamento:
 - Ciclo hard: Ciclo di surgelazione predefinito. Esegue il ciclo e mantiene una temperatura costante di -20 °C.
 - Ciclo soft: Ciclo di refrigerazione predefinito. Esegue il ciclo iniziale e mantiene una temperatura costante di 0 °C.
- Possibilità di creare un ricettario personalizzato con un massimo di 40 ricette di propria elaborazione.
- 2 versioni aggiuntive di celle frigorifere:
 - Alimentazione anteriore e posteriore: La cella frigorifera può essere alimentata sia dalla parte anteriore che da quella posteriore (C).
 - Potenza elevata: Con una maggiore capacità dell'evaporatore di raffreddare o surgelare una maggiore quantità di prodotto (H).
- Impianto di refrigerazione tropicalizzato. Predisposto per funzionare con temperatura ambiente fino a 43 °C e il 65 % di umidità.
- La cella di refrigerazione e l'impianto di condensazione sono fornite separatamente.

Camere di raffreddamento

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	TEMPERATURE	PRODUZIONE		POTENZA ELETTRICA (KW)	IMPIANTO CONDENSAZION	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
				RAFFREDDAMENTO	SURGELAZIONE					
RBP-202	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	19089782	-
RBP-202H	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	19089783	-
RBP-202C	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	19089786	-
RBP-202HC	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	19089787	-
RBM-202	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	19089790	-
RBM-202H	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	19089791	-
RBM-202 C	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	19089794	-
RBM-202HC	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	19089795	-

Unità di condensazione

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
UCS-842	1.450 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	19017468	-
				10,53 (2)	6,5	60 Hz	19108454	-
UCS-1052	1.451 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	19017469	-
				13,58 (2)	8,45	60 Hz	19108457	-
UCC-842	1.452 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	19015801	-
				10,53 (2)	6,5	60 Hz	19040259	-
UCC-1052	1.453 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	19015802	-
				13,58 (2)	8,45	60 Hz	19043036	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Accessori

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	ANCHO	€
RC-800	19015798	Rampa di accesso per Celle di abbattimento RBM-202	800	-



Linea da bar

— Mobile anteriore bancone	347
— Espositori refrigerati a muro	349
— Portabottiglie	352
— Armadi refrigerati professionali.....	353
— Vettrine	357

I modelli speciali o qualsiasi altra variante sul modello standard devono essere montati in fabbrica e hanno un supplemento sul prezzo indicato per il modello standard.

Qualsiasi altra variante o opzione non riportata in questo elenco dovrà essere richiesta a Fagor Professional.

Mobile anteriore bancone



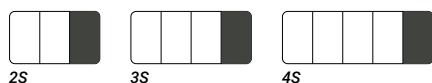
CBCP-3S

CBCP-3S GD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza con paraspruzzi di 100 mm per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica (Modellos con porta di vetro).



	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMO ANNUALE (KWH)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Ø STOCK	CBCP-2S	1.492 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089695	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090397	-
Ø STOCK	CBCP-3S	2.017 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.259 (4)	50 Hz	19089697	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090398	-
	CBCP-4S	2.542 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.427 (4)	50 Hz	19089698	-
						R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090399	-
	CBCP-2S GD	1.492 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.378 (5)	50 Hz	19089699	-
						R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090400	-
	CBCP-3S GD	2.017 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,209	C	1.630 (5)	50 Hz	19089700	-
						R290	0,398 (1)	0,301	-	-	60 Hz	19090401	-
	CBCP-4S GD	2.542 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,232	C	1.932 (5)	50 Hz	19089701	-
						R-600a	0,437 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19090402	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			CBCP-2S (€)	CBCP-3S (€)	CBCP-4S (€)	CBCP-2S GD (€)	CBCP-3S GD (€)	CBCP-4S GD (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0	0
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	●	●	●
Ruote	C		0	0	0	0	0	0
Retro inox	BS		0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	0	0
Cassetti reclinabile	TV		0	0	0	0	0	0
Porta di vetro	GD		-	-	-	●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2S	3S	4S	€	
	19097777	Griglia epossodica Snack 405x460	pc	2	2	2	-
	19097775	Griglia epossodica Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Altri accessori

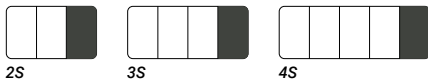
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19004924	Kit Cassetti 1/2+2/3 GN	-

Mobile anteriore banchi remoti



CBCP-3S/R

CBCP-3S/R GD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza con paraspruzzi di 100 mm per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Apparecchiatura senza impianto di condensazione, predisposta per il collegamento a distanza dell'unità di refrigerazione.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica (Modelli con porta di vetro).



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENCIA ELECTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CBCP-2S/R	1.192 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089702	-
CBCP-3S/R	1.717 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089703	-
CBCP-4S/R	2.242 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089704	-
CBCP-2S/R GD	1.192 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,034	50/60 Hz	19089705	-
CBCP-3S/R GD	1.717 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,036	50/60 Hz	19089706	-
CBCP-4S/R GD	2.242 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,038	50/60 Hz	19089707	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Optional

			CBCP-2S/R (€)	CBCP-3S/R (€)	CBCP-4S/R (€)	CBCP-2S/R GD (€)	CBCP-3S/R GD (€)	CBCP-4S/R GD (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	●	●	●
Retro inox	BS		0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	0	0
Cassetto pieghevole	TV		0	0	0	0	0	0
Porta di vetro	GD		-	-	-	●	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	2S	3S	4S	€	
19097777	Griglia epossodica Snack 405x460	pc	2	2	-	
19097775	Griglia epossodica Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Altri accessori

CODICE	DESCRIZIONE	€
19004924	Kit Cassetti 1/2+2/3 GN	-

ESPOSITORI REFRIGERATI A MURO

Serie BBC



RBBC-3

RBBC-2

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

Caratteristiche generali

- Parte interna in acciaio plastificato grigio, parte esterna in acciaio plastificato nero.
- Piano di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza con isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m³) di 30 mm, privo di CFC.
- Maniglia integrata nella porta per impedire l'accumulo di polvere e sporco.
- Griglie in acciaio rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento grigio e capacità di carico massima di 40 kg.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMO ANNUALE (KWH)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
RBBC-2	1.435 x 512 x 850	264	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	B	216 (5)	50 Hz	19106108	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109437	-
RBBC-3	1.989 x 512 x 850	413	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	B	304 (5)	50 Hz	19106109	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109438	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			RBBC-2 (€)	RBBC-3 (€)
Apertura panoramica	PO		●	●
Connettore di tipo G	CI		○	○
Chiusura	LC		●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		2	3	€
	19106465	Griglie in acciaio verniciato grigio 477x342	pc	4	4	-
	19106466	Griglie in acciaio verniciato grigio 549x342	pc	-	2	-
	19106517	Supporto griglia in acciaio	pc	4	6	-

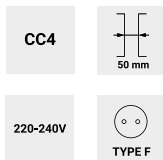
ESPOSITORI REFRIGERATI A MURO

Serie BBC espositore



RBBC-3 GD

RBBC-2 GD



Caratteristiche generali

- Parte interna in acciaio plastificato grigio, parte esterna in acciaio plastificato nero.
- Piano di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza con isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m³) di 20 mm, privo di CFC.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Griglie in acciaio rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento grigio e capacità di carico massima di 40 kg.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMO ANNUALE (KWH)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
RBBC-2 GD	1.435 x 512 x 850	264	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	C	388 (5)	50 Hz	19106034	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109435	-
RBBC-3 GD	1.989 x 512 x 850	413	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	C	523 (5)	50 Hz	19106035	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109436	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			RBBC-2 GD (€)	RBBC-3 GD (€)
Apertura panoramica	PO		●	●
Connettore di tipo G	CI		○	○
Chiusura	LC		●	●
Porta di vetro	GD		●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		2	3	€
	19106465	Griglie in acciaio verniciato grigio 477x342	pc	4	4	-
	19106466	Griglie in acciaio verniciato grigio 549x342	pc	-	2	-
	19106517	Supporto griglia in acciaio	pc	4	6	-

ESPOSITORI REFRIGERATI A MURO

Serie ERM



ERM-2

ERM-2 SS



ERM-1

ERM-2

ERM-3

CC4

220-240V



TYPE F

Caratteristiche generali

- Parte interna in acciaio plastificato grigio, parte esterna in acciaio plastificato nero.
- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive (modelli SS).
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Dotato di 2 griglie rivestite con vernice epossidica rimovibili e regolabili in altezza con una capacità di carico massima fino a 40 kg.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
900 mm de altura												
Recubierto de negro												
EERM-1	625 x 565 x 900	182	0 +8 °C	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089713	-
EERM-2	925 x 565 x 900	260	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.175 (5)	50/60 Hz	19089714	-
EERM-3	1.375 x 565 x 900	408	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	F	1.186 (5)	50/60 Hz	19089715	-
Acero inoxidable												
EERM-1 SS	625 x 565 x 900	182	0 +8 °C	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089710	-
EERM-2 SS	925 x 565 x 900	260	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089711	-
EERM-3 SS	1.375 x 565 x 900	408	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089712	-
800 mm altura												
Revestido negro												
EERMU-1	625 x 565 x 800	140	0 +8 °C	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089719	-
EERMU-2	925 x 565 x 800	202	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089720	-
EERMU-3	1.375 x 565 x 800	318	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089721	-
Acero inoxidable												
EERMU-1 SS	625 x 565 x 800	140	0 +8 °C	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089716	-
EERMU-2 SS	925 x 565 x 800	202	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089717	-
EERMU-3 SS	1.375 x 565 x 800	318	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089718	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			EERM-1 (€)	EERM-2 (€)	EERM-3 (€)	EERMU-1 (€)	EERMU-2 (€)	EERMU-3 (€)
Apertura panoramica	PO		-	●	●	-	●	●
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Chiusura	LC		●	●	●	●	●	●
Porta di vetro	GD		●	●	●	●	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	1	2	3	€
19106469	Griglia epossodica para ERM-1	pc	2	-	-
19106510	Griglia epossodica para ERM-2	pc	-	2	-
19106511	Griglia epossodica para ERM-3	pc	-	-	2
19106517	Supporto in grigliato di acciaio	pc	2	3	4

ESPOSITORI REFRIGERATI A MURO

Portabottiglie



Caratteristiche generali

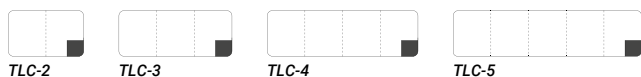
CC4

220-240V



TYPE F

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Sistema di raffreddamento statico generato dall'evaporatore con tubo in rame e griglie in alluminio.
- Porta scorrevole in acciaio inox con maniglia completamente integrata e montata nella parte superiore.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
TLC-2 SS	1.014 x 560 x 850	223	-1 +6 °C	R-600a	0,105 (1)	0,109	50 Hz	19089722	-
				R-600a	0,248 (1)	0,155	60 Hz	19090419	-
TLC-3 SS	1.504 x 560 x 850	381	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089723	-
				R-600a	0,309 (1)	0,163	60 Hz	19090420	-
TLC-4 SS	1.994 x 560 x 850	539	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089724	-
				R-600a	0,359 (1)	0,213	60 Hz	19097806	-
TLC-5 SS	2.482 x 560 x 850	696	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089725	-
				R-600a	0,359 (1)	0,213	60 Hz	19090282	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Optional

			TLC-2 SS (€)	TLC-3 SS (€)	TLC-4 SS (€)	TLC-5 SS (€)
Connettore di tipo G	Cl		0	0	0	0

ARMADI REFRIGERATI PROFESSIONALI

Frigoriferi



UP-651 SS

UP-451

UP-251 SS

CC4

220-240V



TYPE F

Caratteristiche generali

- Parte interna in ABS termoformato alimentare.
- Il sistema di refrigerazione ad aria forzata progettato internamente, con l'evaporatore integrato nella parte posteriore dell'armadio, garantisce una distribuzione ottimale del raffreddamento, efficienza e prestazioni.
- Sistema ottimale di circolazione dell'aria che garantisce una distribuzione equilibrata e costante nella macchina mantenendo una temperatura uniforme.
- Modello 400 e 600 equipaggiato con 4 cartucce riposte di resina epossidica extraibiles e regulables en altura.
- Modello 200 equipaggiato con 2 contenitori contenitori di resina epossidica extraibiles e regulables en altura.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMO ANNUALE (KWH)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Esterno epossidico bianco												
UP-251	626 x 600 x 850	125	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,14 (1)	0,091	A	488 (4)	50 Hz	19089735	-
						0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19076162	-
UP-451	626 x 740 x 1.865	459	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	866 (4)	50 Hz	19089736	-
						0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19076159	-
UP-651	780 x 740 x 1.865	600	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	954 (4)	50 Hz	19089737	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19076161	-
Esterno in acciaio inox												
UP-251 SS	626 x 600 x 850	125	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,14 (1)	0,091	A	488 (4)	50 Hz	19089729	-
						0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19091186	-
UP-451 SS	626 x 740 x 1.865	459	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	866 (4)	50 Hz	19089730	-
						0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19091169	-
UP-651 SS	780 x 740 x 1.865	600	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	954 (4)	50 Hz	19089731	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19096458	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			UP-251 (€)	UP-451 (€)	UP-651 (€)
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Ruote	C		o	o	o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		UP-251	UP-451	UP-651	€
	19106512	Griglia epossidica 493x392	pc	2	-	-	-
	19106517	Supporto in grigliato di acciaio	pc	2	-	-	-
	19106513	Griglia epossidica 497x510	pc	-	3	-	-
	19106514	Griglia epossidica 497x380	pc	-	1	-	-
	19106515	Griglia epossidica 651x510	pc	-	-	3	-
	19106516	Griglia epossidica 651x380	pc	-	-	1	-

ARMADI REFRIGERATI PROFESSIONALI

Frigoriferi espositori



UP-651 GD UP-451 GD UP-251 GD

CC4

220-240V

TYPE F

Caratteristiche generali

- Parte interna in ABS termoformato alimentare.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Il sistema di refrigerazione ad aria forzata progettato internamente, con l'evaporatore integrato nella parte posteriore dell'armadio, garantisce una distribuzione ottimale del raffreddamento, efficienza e prestazioni.
- Modelli 400 e 600 con 7 livelli di griglie e 235 mm di distanza una dall'altra.
- Modelli 200 con 3 livelli di griglie e 200 mm di distanza una dall'altra.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	BRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMO ANNUALE (KWH)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Esterno epossidico bianco												
STOCK	UP-251 GD	626 x 600 x 850	125	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,14 (1) 0,248 (1)	0,091 0,117	B -	613 (5) 60 Hz	19089741 19096457	- -
	UP-451 GD	626 x 740 x 1.865	459	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1) 0,437 (1)	0,193 0,191	B -	1.024 (5) 60 Hz	19089742 19091181	- -
	UP-651 GD	780 x 740 x 1.865	600	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1) 0,437 (1)	0,193 0,221	B -	1.095 (5) 60 Hz	19089743 19110955	- -
Esterno in acciaio inox												
	UP-251 SS GD	626 x 600 x 850	125	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,14 (1) 0,248 (1)	0,091 0,117	B -	613 (5) 60 Hz	19100114 19110964	- -
	UP-451 SS GD	626 x 740 x 1.865	459	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1) 0,437 (1)	0,193 0,191	B -	1.024 (5) 60 Hz	19100115 19110965	- -
	UP-651 SS GD	780 x 740 x 1.865	600	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1) 0,437 (1)	0,193 0,221	B -	1.095 (5) 60 Hz	19100116 19091184	- -

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			UP-251 GD (€)	UP-451 GD (€)	UP-651 GD (€)
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Ruote	C		o	o	o
Porta di vetro	GD		●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		UP-251 GD	UP-451 GD	UP-651 GD	€
	19106512	Griglia epossidica 493x392	pc	2	-	-	-
	19106517	Supporto in grigliato di acciaio	pc	2	-	-	-
	19106513	Griglia epossidica 497x510	pc	-	3	-	-
	19106514	Griglia epossidica 497x380	pc	-	1	-	-
	19106515	Griglia epossidica 651x510	pc	-	-	3	-
	19106516	Griglia epossidica 651x380	pc	-	-	1	-

Congelatori



UN-651 SS

UN-451

UN-251 SS

CC4

220-240V



TYPE F

Caratteristiche generali

- Interno ed esterno realizzati in acciaio zincato laccato bianco.
- Sistema di refrigerazione statico progettato internamente. I ripiani interni sono dotati di tubi di rame con rivestimento epossidico, che fungono da evaporatore per raffreddare i prodotti.
- Il processo di scongelamento del ghiaccio deve essere effettuato manualmente.
- Modelli 400 e 600 con 7 livelli di griglie e 235 mm di distanza una dall'altra.
- Modelli 200 con 3 livelli di griglie e 200 mm di distanza una dall'altra.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Esterno epossidico bianco									
UN-251	626 x 600 x 850	125	-22 -15 °C	R290	0,218 (2)	0,142	50 Hz	19089738	-
				R290	0,158 (2)	0,156	60 Hz	19076165	-
UN-451	626 x 740 x 1.865	459	-22 -15 °C	R290	0,228 (2)	0,143	50 Hz	19089739	-
				R290	0,197 (2)	0,195	60 Hz	19076163	-
◎ STOCK UN-651	780 x 740 x 1.865	600	-22 -15 °C	R290	0,199 (2)	0,145	50 Hz	19089740	-
				R290	0,197 (2)	0,221	60 Hz	19076164	-
Esterno in acciaio inox									
◎ STOCK UN-251 SS	626 x 600 x 850	125	-22 -15 °C	R290	0,218 (2)	0,142	50 Hz	19089732	-
				R290	0,158 (2)	0,156	60 Hz	19096456	-
UN-451 SS	626 x 740 x 1.865	459	-22 -15 °C	R290	0,228 (2)	0,143	50 Hz	19089733	-
				R290	0,197 (2)	0,195	60 Hz	19096454	-
UN-651 SS	780 x 740 x 1.865	600	-22 -15 °C	R290	0,199 (2)	0,145	50 Hz	19089734	-
				R290	0,197 (2)	0,221	60 Hz	19096455	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Optional

			UN-251 (€)	UN-451 (€)	UN-651 (€)
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Ruote	C		o	o	o

ARMADI REFRIGERATI PROFESSIONALI

Congelatori espositori



UN-651 GD UN-451 GD UN-251 GD

Caratteristiche generali

CC4

220-240V

TYPE F

- Parte interna in ABS termoformato alimentare.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Il sistema di refrigerazione ad aria forzata progettato internamente, con l'evaporatore integrato nella parte posteriore dell'armadio, garantisce una distribuzione ottimale del raffreddamento, efficienza e prestazioni.
- Modelli 400 e 600 con 7 griglie.
- Modelli 200 con 3 griglie.

	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUO (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Esterno epossidico bianco											
⊙ STOCK	UN-251 GD	600 x 585 x 855	78	-10 -25°C	R290	0,27	D	2.001 (5)	50 Hz	19111240	-
⊙ STOCK	UN-451 GD	600 x 585 x 1855	258	-10 -25°C	R290	0,38	C	1.930 (5)	50 Hz	19111241	-
⊙ STOCK	UN-651 GD	777 x 695 x 1895	469	-10 -25°C	R290	0,48	C	3.671 (5)	50 Hz	19111242	-

(5) Conforme alla norma EN23953

Optional

		UN-251 GD (€)	UN-451 GD (€)	UN-651 GD (€)
Porta di vetro	GD	●	●	●

VETRINE

Snack



ST-139P



ST-175C

CC4

220-240V



TYPE F


Caratteristiche generali

- Parte interna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Parte esterna realizzata con profilo in alluminio anodizzato, vetro temprato sulla parte superiore e posteriore e PVC rivestito di nero sui lati.
- Scomparto interno dimensionato per alloggiare contenitori GN1/3 di 40 mm di profondità (non inclusi).
- Sistema di refrigerazione statica. Il freddo è generato da una serpentina in rame situata sulla piastra inferiore dell'armadio (eccetto versione neutra).

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	CONTENITORI	QUANTITÀ	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Vetrina con copertura in vetro piano										
ST-139P	1.380 x 415 x 270	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089745	-
					R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090413	-
ST-175P	1.732 x 415 x 270	GN1/3	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089746	-
					R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090415	-
Vetrina con piano in vetro curvato										
ST-139C	1.380 x 415 x 270	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089747	-
					R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090414	-
ST-175C	1.732 x 415 x 270	GN1/3	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089748	-
					R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090416	-
Vetrina con copertura in vetro piano neutro										
ST-139NP	1.380 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089749	-
ST-175NP	1.732 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089750	-
Vetrina con copertura in vetro curvato neutro										
ST-139NC	1.380 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089751	-
ST-175NC	1.732 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089752	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Optional

		ST-139P/C (€)	ST-175P/C (€)	ST-139NP/NC (€)	ST-175NP/NC (€)
Connettore di tipo G	CI 	0	0	-	-

VETRINE

Sushi



SS-139C



SS-175C

CC4

220-240V

TYPE F

Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive con vaschetta interna forata per gli alimenti.
- Parte esterna realizzata con profilo in alluminio anodizzato, vetro temprato sulla parte superiore e posteriore e PVC rivestito di nero sui lati.
- Sistema di doppia refrigerazione statica. Il raffreddamento è generato da una serpentina in rame nella piastra inferiore della vetrina e da una serpentina in rame con griglie in alluminio montata nella copertura curva in vetro.





MODELLO	DIMENSIONI (MM)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Vetrina con piano in vetro curvato								
SS-139C	1.380 x 415 x 278	-4 +1 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089753	-
			R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090417	-
SS-175C	1.730 x 415 x 270	-4 °C +1 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089754	-
			R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090418	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Optional

			SS-139C (€)	SS-175C (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0

Accessori

	MODELLO	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	DOVE VIENE UTILIZZATO	€
Kit de orientamento porte					
	KDO-4-R	19098305	Kit orientamento porte destra	Mobile anteriore bancone	-
	KDO-4-L	19098304	Kit orientamento porte sinistra	Mobile anteriore bancone	-
Kit					
	KC-6 Ø80	19016846	Kit 4 ruote Ø80	Mobile anteriore bancone	-
	KC-6 Ø80	19011005	Kit 6 ruote Ø80	Mobile anteriore bancone	-



Componenti compatti e sicuri, ideali per ogni professionista del bar

Espositori di bottiglie e frigo per la frollatura della carne

—Espositori di bottiglie**365**

—Frigo per la frollatura della carne .**370**

L'espositore per ogni necessità

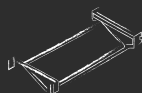
Quante
bottiglie
può
contenere ?

Consigliamo di
utilizzare questo
tipo di ripiano ✓

Esempio di
composizione secondo
l'altezza dell'armadio
2300 / 2600



Capacità
09 bottiglie/
ripiano

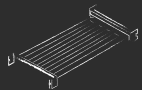


x2 / x2
DIS-20



Capacità
08 bottiglie/
ripiano

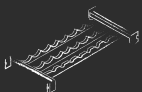
Vini leggeri e/o
a bassa gradazione



x1 / x2
DIS-0-180



Capacità
08 bottiglie/
ripiano

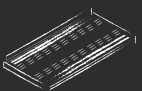


x1 / x2
DIS-0-90



Capacità
43 bottiglie/
ripiano

Champagne,
spumanti e vini ad
alta gradazione



x1 / x1
DIS-90



Capacità
43 bottiglie/
ripiano

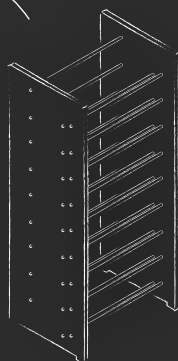
Base





Altezza armadio

2300 / 2600
mm



DIM-20-23

DIM-20-26

Capacità

63 bottiglie/
blocco

Capacità

77 bottiglie/
blocco

09 ripiani/
blocco

11 ripiani/
blocco

DIM-20-23
DIM-20-26



Capacità

07 bottiglie/
ripiano

ADVANCE

Espositori centrali



FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR

FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



TYPE F



LED

Caratteristiche generali

- Cantinetta appositamente progettata per conservare, esporre e distribuire il vino.
- Interno ed esterno in acciaio inox rivestito per applicazioni professionali intensive.
- Pareti laterali e centrali a doppio vetro con vetro a doppio strato e camera d'aria riempita con argon.
- Vetro e telaio della porta riscaldati per evitare la formazione di condensa.
- Modelli disponibili in due (2) colori: Nero (BLA) e Grigio (GRE).
- Per facilitare la consegna, gli armadi vengono spediti in due parti: corpo e sezione superiore contenente l'unità di refrigerazione rimovibile.
- Zoccolo decorativo incluso di serie. I ripiani e i ganci devono essere ordinati separatamente e vengono forniti non assemblati.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	TEMPERATURA	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
H = 2.300 mm Espositori									
FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,335	50 Hz	19092285	-
					0,74 (6)	1,402	60 Hz	19092286	-
FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,335	50 Hz	19092282	-
					0,74 (6)	1,402	60 Hz	19092283	-
H = 2.600 mm Espositori									
FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,42	50 Hz	19092303	-
					0,74 (6)	1,491	60 Hz	19092304	-
FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,42	50 Hz	19092300	-
					0,74 (6)	1,491	60 Hz	19092301	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Optional

			FWC-2301-T1-C (€)	FWC-2601-T1-C (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Chiusura	LC		0	0
Gruppo remoto	RG		0	0

Accessori

	RIFERIMENTO	MODELLO	BOTTIGLIE PER RIPIANO	CAPACITÀ DELLO SCAFFALE		CAPACITÀ DELLA BOTTIGLIA		€
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067947	DIM 20-23	7	9	-	63	-	-
	19067948	DIM 20-26	7	-	11	-	77	-
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067949	DIS-90	43	3	4	129	172	-
	19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	88	-
	19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	88	-
	19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	-

ADVANCE

Espositori centrali



FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR

FWC-2302-T1-C-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



TYPE F



LED

Caratteristiche generali

- Cantinetta appositamente progettata per conservare, esporre e distribuire il vino.
- Interno ed esterno in acciaio inox rivestito per applicazioni professionali intensive.
- Pareti laterali e centrali a doppio vetro con vetro a doppio strato e camera d'aria riempita con argon.
- Vetro e telaio della porta riscaldati per evitare la formazione di condensa.
- Modelli disponibili in due (2) colori: Nero (BLA) e Grigio (GRE).
- Per facilitare la consegna, gli armadi vengono spediti in due parti: corpo e sezione superiore contenente l'unità di refrigerazione rimovibile.
- Zoccolo decorativo incluso di serie. I ripiani e i ganci devono essere ordinati separatamente e vengono forniti non assemblati.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	TEMPERATURA	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
H = 2.300 mm Espositori									
FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,295	50 Hz	19092291	-
					1,48 (6)	2,41	60 Hz	19092292	-
FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,295	50 Hz	19092288	-
					1,48 (6)	2,41	60 Hz	19092289	-
FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,52	50 Hz	19092297	-
					0,74 (6)	2,646	60 Hz	19092298	-
FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,52	50 Hz	19092294	-
					0,74 (6)	2,646	60 Hz	19092295	-
H = 2.600 mm Espositori									
FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,7	50 Hz	19092309	-
					1,48 (6)	2,835	60 Hz	19092310	-
FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,7	50 Hz	19092306	-
					1,48 (6)	2,835	60 Hz	19092307	-
FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,8	50 Hz	19092315	-
					0,74 (6)	2,94	60 Hz	19092316	-
FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,8	50 Hz	19092312	-
					0,74 (6)	2,94	60 Hz	19092313	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Optional

			FWC-2302-T1-C (€)	FWC-2602-T1-C (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Chiusura	LC		0	0
Gruppo remoto	RG		0	0

Accessori

	RIFERIMENTO	MODELLO	BOTTIGLIE PER RIPIANO	CAPACITÀ DELLO SCAFFALE		CAPACITÀ DELLA BOTTIGLIA		€
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067947	DIM 20-23	7	18	-	63	-	-
	19067948	DIM 20-26	7	-	22	-	77	-
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067949	DIS-90	43	6	8	258	344	-
	19067950	DIS 0-90	8	18	22	144	176	-
	19067951	DIS 0-180	8	18	22	144	176	-
	19067952	DIS-20	9	18	22	162	198	-

ADVANCE

Espositori a muro



FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR

FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



TYPE F



LED

Caratteristiche generali

- Cantinetta appositamente progettata per conservare, esporre e distribuire il vino.
- Interno ed esterno in acciaio inox rivestito per applicazioni professionali intensive.
- Pareti laterali e centrali a doppio vetro con vetro a doppio strato e camera d'aria riempita con argon.
- Vetro e telaio della porta riscaldati per evitare la formazione di condensa.
- Modelli disponibili in due (2) colori: Nero (BLA) e Grigio (GRE).
- Per facilitare la consegna, gli armadi vengono spediti in due parti: corpo e sezione superiore contenente l'unità di refrigerazione rimovibile.
- Zoccolo decorativo incluso di serie. I ripiani e i ganci devono essere ordinati separatamente e vengono forniti non assemblati.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	TEMPERATURA	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA(kw)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
H = 2.300 mm Espositori									
FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,275	50 Hz	19092321	-
					0,74 (6)	1,342	60 Hz	19092322	-
FWC-2301-T1-W-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,275	50 Hz	19092318	-
					0,74 (6)	1,342	60 Hz	19092319	-
H = 2.600 mm Espositori									
FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,36	50 Hz	19092339	-
					0,74 (6)	1,431	60 Hz	19092340	-
FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,36	50 Hz	19092336	-
					0,74 (6)	1,431	60 Hz	19092337	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Optional

			FWC-2301-T1-W (€)	FWC-2601-T1-W (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Chiusura	LC		0	0
Gruppo remoto	RG		0	0

Accessori

	RIFERIMENTO	MODELLO	BOTTIGLIE PER RIPIANO	CAPACITÀ DELLO SCAFFALE		CAPACITÀ DELLA BOTTIGLIA		€
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067947	DIM 20-23	7	9	-	63	-	-
	19067948	DIM 20-26	7	-	11	-	77	-
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067949	DIS-90	43	3	4	129	172	-
	19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	88	-
	19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	88	-
	19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	-

ADVANCE

Espositori a muro



FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR

FWC-2602-T1-W-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



TYPE F



LED

Caratteristiche generali

- Cantinetta appositamente progettata per conservare, esporre e distribuire il vino.
- Interno ed esterno in acciaio inox rivestito per applicazioni professionali intensive.
- Pareti laterali e centrali a doppio vetro con vetro a doppio strato e camera d'aria riempita con argon.
- Vetro e telaio della porta riscaldati per evitare la formazione di condensa.
- Modelli disponibili in due (2) colori: Nero (BLA) e Grigio (GRE).
- Per facilitare la consegna, gli armadi vengono spediti in due parti: corpo e sezione superiore contenente l'unità di refrigerazione rimovibile.
- Zoccolo decorativo incluso di serie. I ripiani e i ganci devono essere ordinati separatamente e vengono forniti non assemblati.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	TEMPERATURA	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
H = 2.300 mm Espositori									
FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,175	50 Hz	19092327	-
					1,48 (6)	2,29	60 Hz	19092328	-
FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,175	50 Hz	19092324	-
					1,48 (6)	2,29	60 Hz	19092325	-
FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,4	50 Hz	19092333	-
					0,74 (6)	2,526	60 Hz	19092334	-
FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,4	50 Hz	19092330	-
					0,74 (6)	2,526	60 Hz	19092331	-
H = 2.600 mm Espositori									
FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,58	50 Hz	19092345	-
					1,48 (6)	2,715	60 Hz	19092346	-
FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,58	50 Hz	19092342	-
					1,48 (6)	2,715	60 Hz	19092343	-
FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,68	50 Hz	19092351	-
					0,74 (6)	2,82	60 Hz	19092352	-
FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,68	50 Hz	19092348	-
					0,74 (6)	2,82	60 Hz	19092349	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Optional

			FWC-2302-T1-W (€)	FWC-2602-T1-W (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Chiusura	LC		0	0
Gruppo remoto	RG		0	0

Accessori

	RIFERIMENTO	MODELLO	BOTTIGLIE PER RIPIANO	CAPACITÀ DELLO SCAFFALE		CAPACITÀ DELLA BOTTIGLIA		€
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067947	DIM 20-23	7	18	-	63	-	-
	19067948	DIM 20-26	7	-	22	-	77	-
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067949	DIS-90	43	6	8	258	344	-
	19067950	DIS 0-90	8	18	22	144	176	-
	19067951	DIS 0-180	8	18	22	144	176	-
	19067952	DIS-20	9	18	22	162	198	-

CONCEPT

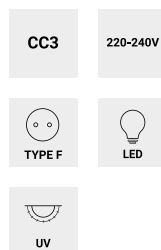
Espositoris



CWC-600

CWC-300

CWC-180



Caratteristiche generali

- Esterno in acciaio zincato con rivestimento nero e interno in plastica termoformata sanitaria con guide interne per vaschette incassate.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata progettato internamente con componenti elettronici a basso consumo per garantire l'efficienza e le prestazioni ottimali dell'apparecchiatura.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore durante la refrigerazione e filtro UV per la luce solare.
- Griglie rimovibili e regolabili in altezza con rivestimento epossidico nero. Ripiani in legno disponibili su richiesta.

	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	CAPACITÀ DELLO SCAFFALE	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	ELETTRICO POWER (KW)	ANNUAL CONSUMPTION (KWH)	ENERGY EFFICIENCY CLASS	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
⊙ STOCK	CWC-180	506 x 579 x 941	35	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,199 (1)	0,101	D	423 (5)	50 Hz	19089796	-
						R-600a	0,186 (1)	0,105	-	-	60 Hz	19089797	-
⊙ STOCK	CWC-300	620 x 655 x 1.850	114	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,257	E	909 (5)	50 Hz	19089798	-
						R-600a	0,437 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19089799	-
	CWC-600	1.250 x 655 x 1.850	228	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,584 (1)	0,513	E	1.495 (5)	50 Hz	19089800	-
						R-600a	0,437 (1)	0,523	-	-	60 Hz	19089801	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			CWC-180 (€)	CWC-300 (€)	CWC-600 (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0

Accessori di serie

	MATERIAL	MODELLO	BOTTIGLIE PER RIPIANO	CAPACITÀ DELLO SCAFFALE			CAPACITÀ DELLA BOTTIGLIA			€	
				CWC-180	CWC-300	CWC-600	CWC-180	CWC-300	CWC-600		
		19106526	EG-180	20	1	-	-	20	-	-	-
		19106524	EG-300	30	-	3	6	-	90	180	-
		19106525	EG-30045	6	-	1	2	-	6	12	-

Altri accessori

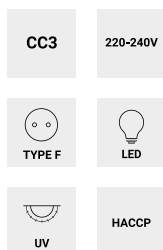
	CODICE	DESCRIZIONE		€
	19045931	Griglia in legno CWC-180	pc	-
	19097791	Griglia in legno CWC-300	pc	-
	19097792	Griglia in legno CWC-300 45 ^a	pc	-

CONCEPT

Frigo per la frollatura della carne



FMA-1650 S FMA-1650 B FMA-900



Caratteristiche generali

- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di variazione di temperatura elevata e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore durante la refrigerazione.
- Lampada UV per la sterilizzazione dell'aria per prevenire la proliferazione dei batteri all'interno del vano.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



Il Frigo per la frollatura della carne di Fagor, con un circuito di refrigerazione progettato con tecnologia di propria elaborazione, garantisce una distribuzione omogenea sia della temperatura che dell'umidità interna, essenziale per ottenere risultati di alta qualità nel processo di frollatura. I risultati sono stati verificati dal laboratorio BCC Innovation, il centro tecnologico del Basque Culinary Center.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	ELETTRICO POWER (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Acabado exterior de acero inoxidable										
FMA-900	620 x 600 x 925	149	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,287 (1)	0,287	50 Hz	19073881	-
					R290	0,284 (1)	0,318	60 Hz	19086165	-
FMA-1650	700 x 750 x 1.665	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19073883	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19079369	-
FMA-1650 S	700 x 750 x 2.050	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19081264	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19079440	-
Acabado exterior recubierto de negro										
FMA-900 B	620 x 600 x 925	149	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,325 (1)	0,325	50 Hz	19073882	-
					R290	0,284 (1)	0,318	60 Hz	19103531	-
FMA-1650 B	700 x 750 x 1.665	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19073884	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19100112	-
FMA-1650 BS	700 x 750 x 2.050	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19081265	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19105344	-

Optional

			FMA-900 (€)	FMA-1650 (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	900	1650	€
	19097799	Griglia epossodica 482x368	pc 1	-	-
	19097804	Griglia epossodica 487x582	pc -	3	-
	19097802	Griglia epossodica 467x277x62,5	pc 1	-	-
	19097803	Griglia epossodica 558x413x62,5	pc -	1	-
	19097798	Blocco sale dell'himalaya	pc 2	4	-
	19097801	Supporto blocco sale	pc -	1	-
	19097800	Supporto blocco sale	pc 1	-	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19081972	Kit griglie elettrolucidate FMA-900	-
	19081971	Kit griglie elettrolucidate FMA-1600	-
	19074042	Kit barra + gancio FMA-900	-
	19074041	Kit barra + gancio FMA-1600	-
	19081970	Base rivestita nero FMA-900	-
	19074043	Base rivestita nero FMA-1600	-

Fagor Professional



Fabbricatori di ghiaccio

— Fabbricatori di cubetti pieni.....	373
— Fabbricatore di cubetti a dado.....	375
— Fabbricatori di ghiaccio granulare	377
— Fabbricatori di ghiaccio nugget.....	379
— Fabbricatore di ghiaccio a scaglie.....	379
— Fabbricatori di cubetti cavi	380
— Serbatoi per fabbricatori modulari (Silos)	381
— Accessori.....	382

I modelli speciali o qualsiasi altra variante sul modello standard devono essere montati in fabbrica e hanno un supplemento sul prezzo indicato per il modello standard. Qualsiasi altra variante o opzione non riportata in questo elenco dovrà essere richiesta a Fagor Professional.
La qualità minima di acqua raccomandata è compresa tra 15 e 40 °F.

CON SERBATOIO INCORPORATO

Fabbricatori di cubetti pieni



Caratteristiche generali

- Produce cubetti pieni e cristallini.
- Sistema di spruzzatura flessibile che impedisce la formazione di piccoli depositi di calcare mediante vibrazioni.
- Sistema intelligente di ventilazione frontale che consente l'installazione della macchina a incasso.
- Pompa senza fissaggio per evitare il deterioramento in acqua dura.
- Apertura della porta verso l'interno per evitare incidenti.
- Interruttore luminoso on/off sul pannello frontale.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Si consiglia di installare un filtro anticalcare in caso di acqua a medio o alto contenuto di calcare (acqua dura), con durezza superiore a 30°f.
- Apparecchiatura predisposta per temperature ambientali estreme (43 °C).
- Collegamento elettrico 220V-240V 50Hz 1N. Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

EFIM-30

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (Kg)	PRODUZIONE (Kg/DAY)	N. CUBETTI PER CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Cubi a forma di L (14 gr)											
EFIM-20 L	Aria	350 x 475 x 595	6	22	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107214	-
EFIM-20 L	Acqua	350 x 475 x 595	6	23	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107215	-
Cubi a forma di S (22 gr)											
EFIM-30 S	Aria	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107216	-
EFIM-30 S	Acqua	435 x 605 x 695	15	37	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107217	-
EFIM-40 S	Aria	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107218	-
EFIM-40 S	Acqua	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107219	-
EFIM-60 S	Aria	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107220	-
EFIM-60 S	Acqua	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107221	-
EFIM-80 S	Aria	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107222	-
EFIM-80 S	Acqua	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107223	-
EFIM-130 S	Aria	930 x 565 x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107224	-
EFIM-130 S	Acqua	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107235	-
Cubi a forma di K (40 gr)											
EFIM-30 K	Aria	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107225	-
EFIM-30 K	Acqua	435 x 605 x 695	15	37	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107226	-
EFIM-40 K	Aria	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107227	-
EFIM-40 K	Acqua	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107228	-
EFIM-60 K	Aria	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107229	-
EFIM-60 K	Acqua	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107230	-
EFIM-80 K	Aria	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107231	-
EFIM-80 K	Acqua	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107232	-
EFIM-130 K	Aria	930 x 565 x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107233	-
EFIM-130 K	Acqua	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107234	-

Opzioni

		EFIM-20 (€)	EFIM-30 (€)	EFIM-40 (€)	EFIM-60 (€)	EFIM-80 (€)	EFIM-130 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	o	o	o	o	o	o
Connettore di tipo G	Cl	o	o	o	o	o	o
Pompa di drenaggio	DP (*)	-	o	o	o	o	o

* Pompa di drenaggio disponibile solo per i modelli raffreddati ad aria.

Accessori di serie

	20	30	40	60	80	130
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1	1	1	1	1	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1	1	1	1	1	1
Tubo di scarico	1	1	1	1	1	1
Pala piccola	1	1	1	1	1	1
KIT de 4 patas	-	1	1	1	1	1

COMPONIBILE

Fabbricatori di cubetti pieni



Caratteristiche generali

- Produce cubetti pieni e cristallini.
- Sistema di spruzzatura flessibile che impedisce la formazione di piccoli depositi di calcare mediante vibrazioni.
- Macchine ad alta efficienza e basso consumo elettrico.
- Macchine impilabili. Kit accessorio di collegamento richiesto.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Si consiglia di installare un filtro anticalcare in caso di acqua a medio o alto contenuto di calcare (acqua dura), con durezza superiore a 30°f.
- Collegamento elettrico 220V-240V 50Hz 1N. Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

EMFIM-150

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (Kg)	PRODUZIONE (Kg/DAY)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Cubi a forma di S (22 gr)											
EMFIM-150 S	Aria	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107236	-
EMFIM-150 S	Acqua	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107239	-
MFIM-400 S	Aria	1.321 x 638 x 978	-	390	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107018	-
MFIM-400 S	Acqua	1.321 x 638 x 978	-	400	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107032	-
Dados en forma de K (40 gr)											
EMFIM-150 K	Aria	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107237	-
EMFIM-150 K	Acqua	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107238	-
MFIM-400 K	Aria	1.321 x 638 x 978	-	390	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107019	-
MFIM-400 K	Acqua	1.321 x 638 x 978	-	400	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107031	-

Tanques compatibles

MODELLO CAPACITÀ	S-130 160 KG CODICE		S-160 180 KG CODICE		S-220 230 KG CODICE		S-350 340 KG CODICE	
	€	€	€	€	€	€	€	
EMFIM-150		19082415	-	-		19031799	-	
MFIM-400	-	-	-	-	-	-	-	-

MODELLO CAPACITÀ	S-400 390 KG CODICE		S-500 480 KG CODICE		S CART 300 + 112 KG CODICE		S2CART 617 + 224 KG CODICE	
	€	€	€	€	€	€	€	
EMFIM-150		19096225		19031802		19082382		19082384
MFIM-400		19096225		19031802		-	-	-

Opzioni

		EMFIM-150 (€)	MFIM-400 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	o	o
Connettore di tipo G	CI	o	-

Accessori di serie

	150	400
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1	1
Tubo di scarico	1	1
Pala piccola	1	-

CON SERBATOIO INCORPORATO

Fabbricatore di cubetti a dado



EFICE-50




Caratteristiche generali

- Produce cubetti a dado o a mezzo dado.
- Facile accesso a qualsiasi punto. Tutti i pannelli possono essere smontati in modo indipendente.
- Robusto sistema di apertura. Porta in acciaio inox.
- Sistema intelligente di ventilazione frontale che consente l'installazione della macchina a incasso.
- Interruttore luminoso on/off sul pannello frontale.
- Pulsante per la pulizia che consente di spegnere il sistema di raffreddamento durante il ricircolo dell'acqua con il decalcificante.
- Controllo elettronico che migliora il funzionamento della macchina e le permette di adattarsi a climi estremi.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Apparecchiatura predisposta per temperature ambientali estreme (43 °C).
- Gambe regolabili in altezza da 105 mm a 155 mm.
- Collegamento elettrico 220V-240V 50Hz 1N. Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.



MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (kg)	PRODUZIONE (kg/day)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Cubi a forma di HD (6 gr)											
EFICE-50 HD	Aria	535 x 595 x 789	20	47	75	R290	770	220-240V	50 Hz	19107202	-
EFICE-70 HD	Aria	535 x 595 x 789	20	74	75	R290	1.007	220-240V	50 Hz	19107203	-
EFICE-100 HD	Aria	660 x 700 x 832	35	108	120	R290	1.154	220-240V	50 Hz	19107204	-
EFICE-150 HD	Aria	762 x 762 x 832	45	145	144	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107205	-
Cubi a forma di D (12 gr)											
EFICE-50 D	Aria	535 x 595 x 789	20	45	75	R290	770	220-240V	50 Hz	19107208	-
EFICE-70 D	Aria	535 x 595 x 789	20	76	75	R290	1.007	220-240V	50 Hz	19107209	-
EFICE-100 D	Aria	660 x 700 x 832	35	99	120	R290	1.154	220-240V	50 Hz	19107210	-
EFICE-150 D	Aria	762 x 762 x 832	45	145	144	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107211	-

Opzioni

		EFICE-50 (€)	EFICE-70 (€)	EFICE-100 (€)	EFICE-150 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	o	o	o	o
Connettore di tipo G	Cl 	o	o	o	o
Pompa di drenaggio	DP (*)	o	o	o	o

* Pompa di drenaggio disponibile solo per i modelli raffreddati ad aria.

Accessori di serie

	50	70	100	150
 Guarnizione filtro di ingresso acqua	1	1	1	1
 Tubo per ingresso dell'acqua	1	1	1	1
 Tubo di scarico	1	1	1	1
 Pala piccola	1	1	1	1
 Kit 4 gambe (altezza regolabile)	1	1	1	1

COMPONIBILE

Fabbricatore di cubetti a dado



Caratteristiche generali

- Produce cubetti a dado o a mezzo dado.
- Evaporatore ad alta efficienza. Consumo energetico ridotto, maggiore produzione di ghiaccio.
- Distributore di acqua intelligente per una maggiore efficienza nella rimozione.
- Facile accesso a qualsiasi punto. Tutti i pannelli possono essere smontati in modo indipendente.
- Scheda elettronica intelligente che controlla i parametri della macchina e visualizza la diagnosi di eventuali incidenti.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Collegamento elettrico 220V-240V 50Hz 1N (eccetto FICE-400, 380V-415V 50Hz 3N). Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

EFICE-300

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (kg)	PRODUZIONE (kg/day)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Cubi a forma di HD (6 gr)											
EFICE-200 HD	Aria	762 x 620 x 500	-	220	400	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107206	-
EFICE-300 HD FIT	Aria	559 x 621 x 659	-	300	480	R290	2.348	220-240V	50 Hz	19107207	-
FICE-400 HD	Aria	762 x 620 x 760	-	405	800	R-452a	11.185	380-415V	50 Hz	19107015	-
Cubi a forma di D (12 gr)											
EFICE-200 D	Aria	762 x 620 x 500	-	220	200	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107212	-
EFICE-300 D FIT	Aria	559 x 621 x 659	-	300	240	R290	2.348	220-240V	50 Hz	19107213	-
FICE-400 D	Aria	762 x 620 x 760	-	405	400	R-452a	11.185	380-415V	50 Hz	19107016	-

Tanques compatibles

MODELLO CAPACITÀ	S-130 160 KG CODICE		S-160 180 KG CODICE		S-220 230 KG CODICE		S-350 340 KG CODICE	
	€	€	€	€	€	€	€	
EFICE-200	19082415	-	-	-	19031799	-	19082418	-
EFICE-300	19082415	-	19082417	-	19031799	-	19082418	-
FICE-400	19082415	-	-	-	19031799	-	19082418	-

MODELLO CAPACITÀ	S-400 390 KG CODICE		S-500 480 KG CODICE		S CART 300 + 112 KG CODICE		S2CART 617 + 224 KG CODICE	
	€	€	€	€	€	€	€	
EFICE-200	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-
EFICE-300	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-
FICE-400	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	ADATTO A	CAPACITÀ	RIFERIMENTO	€
Dispenser DHD	769 x 835 x 1.383	EFICE-200 FICE-400	104	19031818	-
Dispenser DHD FIT e ACQUA	559 x 835 x 1.218	EFICE-300	58	19082463	-

Opzioni

			EFICE-200 (€)	EFICE-300 (€)	FICE-400 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz		0	0	0
Connettore di tipo G	Cl		0	0	0

Accessori di serie

	200	300	400
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1	1	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1	1	1
Tubo di scarico	1	1	1

CON SERBATOIO INCORPORATO

Fabbricatori di ghiaccio granulare



EGIM-85



Caratteristiche generali

- Produzione di ghiaccio granulare.
- Evaporatore ad alta efficienza, senza guarnizioni o tenute.
- Mandrino in acciaio inox con successivo trattamento superficiale per aumentarne la vita utile.
- Potente riduttore di velocità nella parte superiore.
- Facile accesso a qualsiasi punto. Tutti i pannelli possono essere smontati in modo indipendente.
- Robusto sistema di apertura. Porta in acciaio inox.
- Sistema intelligente di ventilazione frontale che consente l'installazione della macchina a incasso.
- Interruttore luminoso on/off sulla parte frontale.
- Pulsante per la pulizia che consente di spegnere il sistema di raffreddamento durante il ricircolo dell'acqua con il decalcificante.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Si consiglia di installare un filtro anticalcare in caso di acqua a medio o alto contenuto di calcare (acqua dura), con durezza superiore a 30°f.
- Apparecchiatura predisposta per temperature ambientali estreme (43 °C).
- L'altezza delle gambe può essere regolata singolarmente (105 mm - 155 mm) per una comoda pulizia.
- Collegamento elettrico 220V-240V 50Hz 1N. Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (kg)	PRODUZIONE (kg/day)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FRECUENCIA	RIFERIMENTO	€
EGIM-45	Aria	465 x 595 x 784	20	55	-	R290	679	220-240V	50 Hz	19107174	-
EGIM-45	Acqua	465 x 595 x 784	20	78	-	R290	679	220-240V	50 Hz	19107182	-
EGIM-85	Aria	465 x 595 x 784	20	95	-	R290	758	220-240V	50 Hz	19107175	-
EGIM-85	Acqua	465 x 595 x 784	20	95	-	R290	758	220-240V	50 Hz	19107177	-
EGIM-135	Aria	515 x 550 x 1.355	64	178	-	R290	1.267	220-240V	50 Hz	19107176	-
EGIM-135	Acqua	515 x 550 x 1.355	64	202	-	R290	1.267	220-240V	50 Hz	19107185	-

Opzioni

		EGIM-45 (€)	EGIM-85 (€)	EGIM-135 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	o	o	o
Connettore di tipo G	Cl	o	o	o

Accessori di serie

	45	85	135
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1	1	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1	1	1
Tubo di scarico	1	1	1
Pala piccola	1	1	1
Kit 4 gambe (altezza regolabile)	1	1	-

COMPONIBILE

Fabbricatori di ghiaccio granulare



EMGIM-200



Caratteristiche generali

- Produce ghiaccio granulare.
- Il ghiaccio esce da un'apertura sul fondo della macchina.
- Evaporatore ad alta efficienza, senza guarnizioni o tenute.
- Mandrino in acciaio inox con successivo trattamento superficiale per aumentarne la vita utile.
- Potente riduttore di velocità nella parte superiore.
- Sistema di controllo elettromeccanico.
- Interruttore luminoso on/off sulla parte frontale.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Si consiglia di installare un filtro anticalcare in caso di acqua a medio o alto contenuto di calcare (acqua dura), con durezza superiore a 30°f.
- Apparecchiatura predisposta per temperature ambientali estreme (43 °C).
- Collegamento elettrico 220V-240V 50Hz 1N (eccetto per EMGIM-500, 380V-415V 50Hz 3N). Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (kg)	PRODUZIONE (kg/day)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FRECUENCIA	RIFERIMENTO	€
EMGIM-150	Aria	515 x 550 x 1.355	-	182	-	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107178	-
EMGIM-150	Acqua	515 x 550 x 1.355	-	202	-	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107183	-
EMGIM-200	Aria	515 x 550 x 575	-	230	-	R290	1.651	220-240V	50 Hz	19107179	-
EMGIM-200	Acqua	515 x 550 x 575	-	211	-	R290	1.651	220-240V	50 Hz	19107189	-
EMGIM-400	Aria	675 x 550 x 660	-	482	-	R290	3.620	220-240V	50 Hz	19107180	-
EMGIM-400	Acqua	675 x 550 x 660	-	541	-	R290	3.620	220-240V	50 Hz	19107186	-
EMGIM-500	Aria	675 x 550 x 800	-	655	-	R290	5.218	380-415V	50 Hz	19107273	-
EMGIM-500	Acqua	675 x 550 x 800	-	620	-	R290	5.218	380-415V	50 Hz	19107276	-

Tanques compatibles

MODELLO CAPACITÀ	S-130 160 KG CODICE		S-160 180 KG CODICE		S-220 230 KG CODICE		S-350 340 KG CODICE	
	€	€	€	€	€	€	€	
EMGIM-150	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-
EMGIM-200	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-
EMGIM-400	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-
EMGIM-500	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-

MODELLO CAPACITÀ	S-400 390 KG CODICE		S-500 480 KG CODICE		S CART 300 + 112 KG CODICE		S2CART 617 + 224 KG CODICE	
	€	€	€	€	€	€	€	
EMGIM-150	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-200	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-400	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-500	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-

Opzioni

		EMGIM-150 (€)	EMGIM-200 (€)	EMGIM-400 (€)	EMGIM-500 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	o	o	o	o
Connettore di tipo G	Cl	o	o	o	-

Accessori di serie

	150	200	400	500
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1	1	1	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1	1	1	1
Tubo di scarico	1	1	1	1

COMPONIBILE

Fabbricatori di ghiaccio nugget



ENGIM-300



Caratteristiche generali

- Produzione di ghiaccio tipo nugget.
- Il ghiaccio esce da un'apertura sul fondo della macchina.
- Evaporatore ad alta efficienza. Consumo energetico ridotto, maggiore produzione di ghiaccio.
- Mandrino in acciaio inox con successivo trattamento superficiale per aumentarne la vita utile.
- Potente riduttore di velocità nella parte superiore.
- Regolazione dello stock di ghiaccio mediante un sistema di controllo ottico di precisione.
- Interruttore luminoso on/off sulla parte frontale.
- Autodiagnosi con segnalazione a LED del funzionamento e degli avvisi.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Si consiglia di installare un filtro anticalcare in caso di acqua a medio o alto contenuto di calcare (acqua dura), con durezza superiore a 30°f.
- Apparecchiatura predisposta per temperature ambientali estreme (43 °C).

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (kg)	PRODUZIONE (kg/day)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
ENGIM-300	Aria	559 x 622 x 712	-	310	-	R290	3.240	220-240V	50 Hz	19107190	-

Tanques compatibles

MODELLO/CAPACITÀ	S-130/ 160 KG CODICE	€	S-160/ 180 KG CODICE	€	S-220/ 230 KG CODICE	€	S-350/ 340 KG CODICE	€
ENGIM-300	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-

MODELLO/CAPACITÀ	S-400/ 390 KG CODICE	€	S-500/ 480 KG CODICE	€	S CART/ 300 + 112 KG CODICE	€	S2CART/ 617 + 224 KG CODICE	€
ENGIM-300	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-

Opzioni

		ENGIM-300 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	0
Connettore di tipo G	Cl	0

Accessori di serie

	300
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1
Tubo di scarico	1

Fabbricatore di ghiaccio a scaglie



FLAKE-1000



Caratteristiche generali

- Produzione di scaglie piatte molto fredde e asciutte. Lo spessore può essere regolato tra 1,5 e 3 mm.
- Funzionamento basato su un cilindro statico senza giunti rotanti e con una fresa che rimuove il ghiaccio senza sollecitazioni o sforzi.
- Evaporatore ad alta efficienza. Consumo energetico ridotto, maggiore produzione di ghiaccio.
- Potente riduttore di velocità nella parte superiore.
- Pompa a trascinamento magnetico.
- Sistema di arresto elettronico.
- Controlli per rilevare: mancanza di livello dell'acqua e aumento della temperatura dovuto a uno sforzo eccessivo del motoriduttore o al riempimento della vaschetta.
- Appositamente realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive.
- Collegamento elettrico 380V-415V 50Hz 3N. Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (kg)	PRODUZIONE (kg/day)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
FLAKE 1000	Aria	1.340 x 1.150 x 870	-	1.000	-	R-452a	5.500	380-415V	50 Hz	19082465	-

Tanques compatibles

MODELLO/CAPACITÀ	S-400/ 390 KG CODICE	€	S-500/ 480 KG CODICE	€	S CART/ 300 + 112 KG CODICE	€	S2CART/ 617 + 224 KG CODICE	€
FLAKE 1000	-	-	-	-	-	-	19082383	-

Opzioni

		FLAKE-1000 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	0

Accessori di serie

	1000
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1
Tubo di scarico	1

CON SERBATOIO INCORPORATO

Fabbricatori di cubetti cavi



EFIM-60 C



Caratteristiche generali

- Produce un cubetto semi-cavo con una superficie più ampia che raffredda più rapidamente la bevanda.
- Il sistema a pale consente di produrre il ghiaccio nelle condizioni di qualità dell'acqua più sfavorevoli (acqua dura) e nei luoghi più inadatti.
- Il movimento dell'acqua garantisce che l'acqua più pura entri a contatto con l'evaporatore, generando un cubetto di ghiaccio limpidissimo.
- Non sono necessari filtri per l'acqua.
- Progettato senza termostato, per evitare problemi e ottenere la massima quantità di ghiaccio possibile.
- Nessun timer. La fine del ciclo del ghiaccio e il riempimento della vasca sono rilevati da dispositivi meccanici.
- Apertura della porta verso l'interno per evitare incidenti.
- Interruttore luminoso on/off sul pannello frontale.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Apparecchiatura predisposta per temperature ambientali estreme (43 °C).
- Collegamento elettrico 220V-240V 50Hz 1N. Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (kg)	PRODUZIONE (kg/day)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
EFIM-20 C	Aria	401 x 506 x 643	6	24	15	R290	778	220-240V	50 Hz	19107192	-
EFIM-20 C	Acqua	401 x 506 x 643	6	24	15	R290	778	220-240V	50 Hz	19107193	-
EFIM-30 C	Aria	401 x 506 x 698	12	38	25	R290	778	220-240V	50 Hz	19107194	-
EFIM-30 C	Acqua	401 x 506 x 698	12	38	25	R290	778	220-240V	50 Hz	19107195	-
EFIM-40 C	Aria	401 x 506 x 698	12	40	25	R290	404	220-240V	50 Hz	19107196	-
EFIM-40 C	Acqua	401 x 506 x 698	12	40	25	R290	404	220-240V	50 Hz	19107197	-
EFIM-60 C	Aria	594 x 557 x 934	30	63	45	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107198	-
EFIM-60 C	Acqua	594 x 557 x 934	30	66	45	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107199	-
EFIM-90 C	Aria	674 x 557 x 984	37	83	55	R290	1.804	220-240V	50 Hz	19107200	-
EFIM-90 C	Acqua	674 x 557 x 984	37	83	55	R290	1.804	220-240V	50 Hz	19107191	-
EFIM-130 C	Aria	844 x 557 x 984	50	119	80	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107201	-
EFIM-130 C	Acqua	844 x 557 x 984	50	114	80	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107240	-

Opzioni

		EFIM-20 C (€)	EFIM-30 C (€)	EFIM-40 C (€)	EFIM-60 C (€)	EFIM-90 C (€)	EFIM-130 C (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Connettore di tipo G	CI	0	0	0	0	0	0

Accessori di serie

	20	30	40	60	90	130
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1	1	1	1	1	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1	1	1	1	1	1
Tubo di scarico	1	1	1	1	1	1
Pala piccola	1	1	1	1	1	1
Kit 4 gambe (altezza regolabile)	-	1	1	1	1	1

Serbatoio per fabbricatori componibili



S-160

S-CART 300

Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Vasca interna in polietilene sanitario di grande durezza, resistente agli urti e allo sfregamento.
- Vasca interna senza giunzioni, in un unico pezzo e con angoli arrotondati, che elimina i possibili punti di sporco e facilita la pulizia.
- Sistema di scarico che raccoglie e convoglia l'acqua verso lo scarico, mantenendo il silo pulito e asciutto.

Caratteristiche specifiche: Serbatoio con carrello









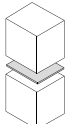
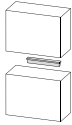
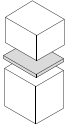

- Ergonomico, facile da spostare con poco sforzo.
- È dotato di un sistema di frenata e di scarico.
- Realizzato in polietilene sanitario, senza rugosità per una facile pulizia.
- Include un coperchio per evitare che la polvere contami il ghiaccio.
- È possibile includere cestini per distribuire il ghiaccio in modo rapido e senza sforzo.

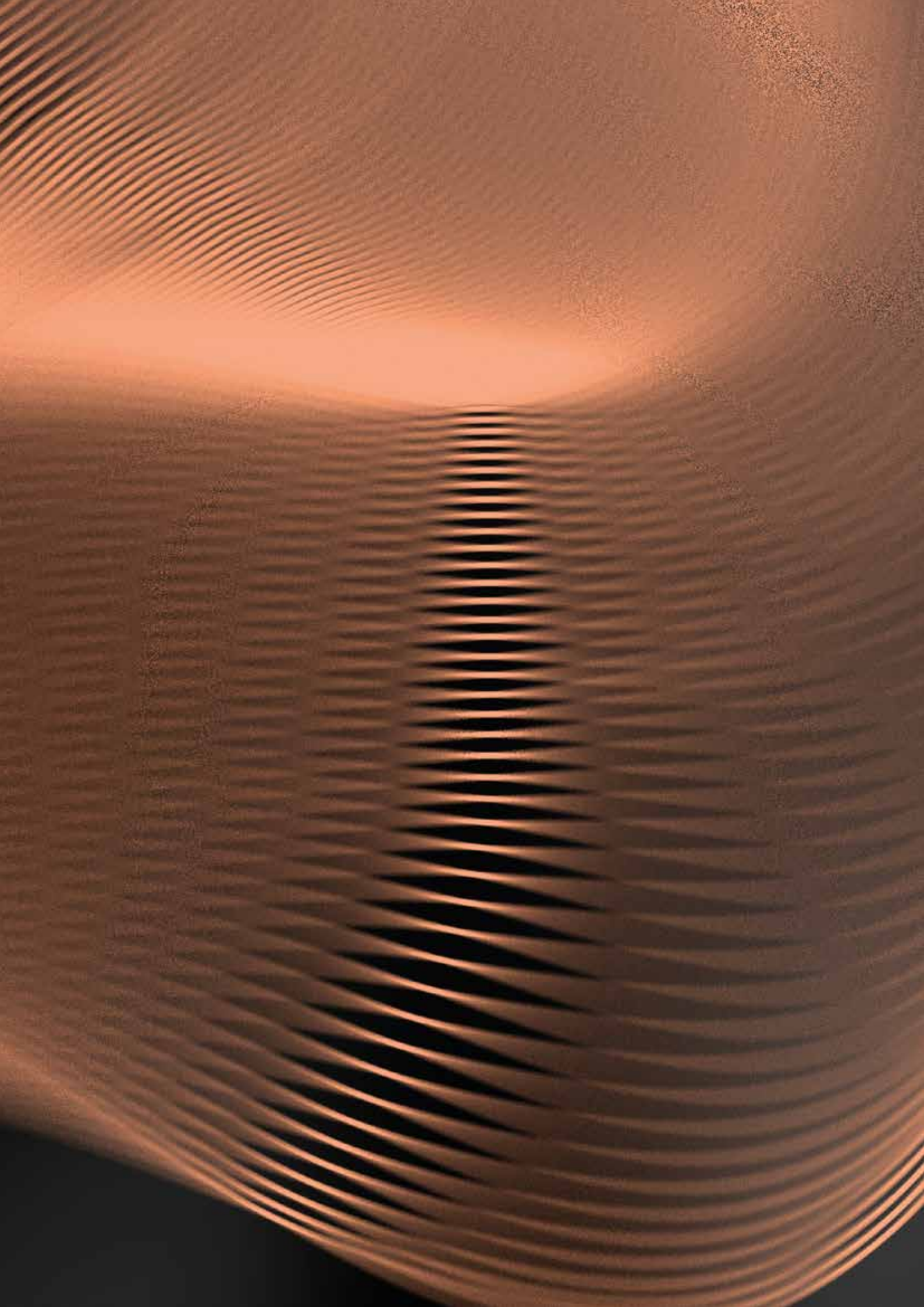
MODELLO	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO kg	ADATTO A	RIFERIMENTO	€
Serbatoio					
S-130	762 x 819 x 740	160	FICE	19082415	-
			MGIM / NGIM	19082414	-
S-160	559 x 872 x 1.122	180	FICE	19082417	-
			MGIM / NGIM	19082416	-
S-220	762 x 819 x 1.071	230	MFIM / FICE	19031799	-
			MGIM / NGIM	19031843	-
S-350	1.067 x 819 x 1.071	340	MFIM / FICE	19082418	-
			MGIM	19082374	-
S-400	1.219 x 819 x 1.071	390	MFIM / FICE	19096225	-
			S400 MGIM	19096224	-
S-500	1.321 x 872 x 1.122	480	MFIM / FICE	19031802	-
			MGIM	19031844	-
Serbatoio con carrello					
SCART	762 x 1.016 x 1.865	300 + 112	MFIM / FICE	19082382	-
			MGIM / NGIM	19082380	-
S2CART	1.524 x 1.016 x 1.820	617 + 224	MFIM	19082384	-
			FICE	19082385	-
			MGIM / NGIM	19082383	-

Accessori di serie

	SERBATOIO	SERBATOIO CON CARRELLO
Tubo di scarico	1	1
Gomito di scarico	1	-
Pala grande	1	1
Kit 4 gambe (altezza regolabile)	1	-
Pala a manico lungo	-	1
Porta pala	-	1

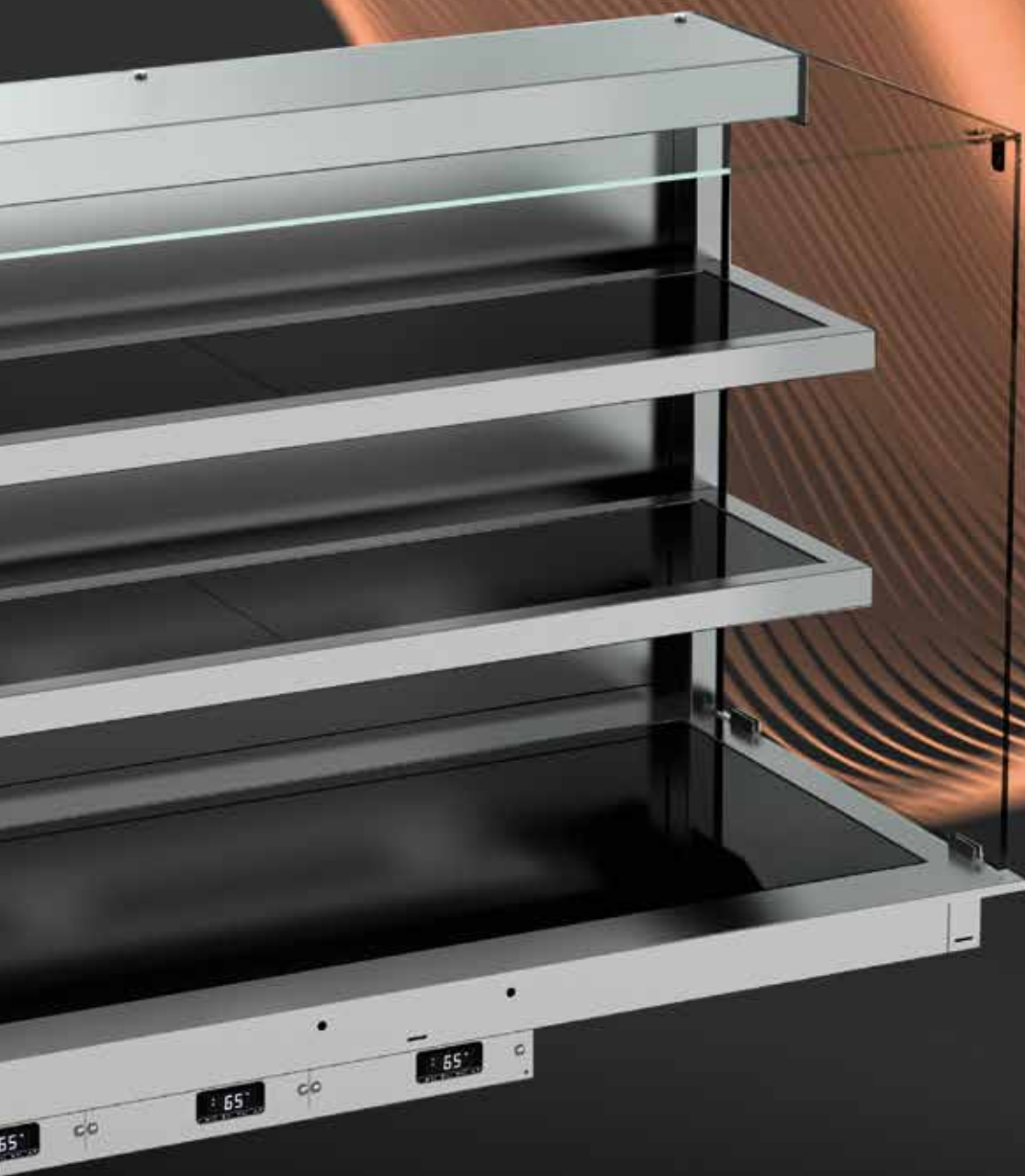
Accessori

	MODELLO	DESCRIZIONE	RIFERIMENTO	€
Filtri				
	FC-100	Filtro anticalcare per fabbricatori di ghiaccio.	19038797	-
	FP-100	Filtro particelle per fabbricatori di ghiaccio.	19038798	-
	CC-100	Cartuccia di ricambio per fabbricatori di ghiaccio.	19038799	-
	CP-100	Cartuccia di ricambio per fabbricatori di ghiaccio.	19038800	-
	CS-101	Filtro anticalcare, carbone attivo e particelle per fabbricatori di ghiaccio.	19031839	-
	CS-102	Filtro anticalcare, carbone attivo e particelle per fabbricatori di ghiaccio.	19082428	-
Pale				
	SMALL SHOVEL	Pala piccola per fabbricatori di ghiaccio.	19082429	-
	MEDIUM SHOVEL	Pala media per fabbricatori di ghiaccio.	19082462	-
Kit impilamento				
	STACKING KIT EMFIM 150	Kit impilamento per fabbricatori di cubetti pieni EMFIM-150.	19082425	-
	STACKING KIT MFIM 400	Kit impilamento per fabbricatori di cubetti pieni MFIM-400.	19082426	-
	STACKING KIT FICE	Kit impilamento per fabbricatori di cubetti a dado FICE.	19082427	-
Trituratore				
	ICE CRUSHER	Trituratore di ghiaccio.	19082464	-





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	-
PV6-3	19043199	-	PV6-3-W	19043204	-	1.115x610x147	1.090x585	3	-
PV6-4	19043201	-	PV6-4-W	19043205	-	1.440x610x147	1.415x585	4	-
PV6-5	19043202	-	PV6-5-W	19043206	-	1.765x610x147	1.740x585	5	-
PV6-6	19047666	-	PV6-6-W	19047667	-	2.090x610x147	2.065x585	6	-

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	-
PVE11-3	19081564	-	PVE11-3-W	19081565	-	975x530x137	987x536	3	-
PVE11-4	19081566	-	PVE11-4-W	19081567	-	1.300x530x137	1.312x536	4	-
PVE11-5	19081568	-	PVE11-5-W	19081569	-	1.625x530x137	1.631x536	5	-
PVE11-6	19081570	-	PVE11-6-W	19081571	-	1.950x530x137	1.956x536	6	-

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	-
	DDHC3-3	19107258	-	DDHC3-3-W	19107262	-	1.115x325x147	1.090x312	3	-
	DDHC3-4	19107259	-	DDHC3-4-W	19107263	-	1.440x325x147	1.415x312	4	-
	DDHC3-5	19107260	-	DDHC3-5-W	19107264	-	1.750x325x147	1.740x312	5	-

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	-	CBMAA6-1	19043193	1.010	-	515x610x302	490x585	1
CBMAA6-2	19047656	1.525	-	CBMAA6-2	19043194	1.510	-	790x610x302	765x585	2
CBMAA6-3	19047657	2.025	-	CBMAA6-3	19043195	2.005	-	1.115x610x302	1.090x585	3
CBMAA6-4	19047658	2.525	-	CBMAA6-4	19043196	2.510	-	1.440x610x302	1.415x585	4
CBMAA6-5	19047659	3.045	-	CBMAA6-5	19043197	3.030	-	1.765x610x302	1.740x585	5
CBMAA6-6	19047660	3.570	-	CBMAA6-6	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.



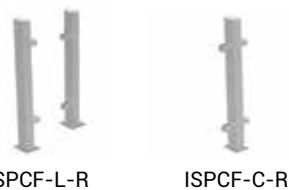
Protezioni in vetro con illuminazione, lampada alogena o in ceramica

- 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			SUPPORTO																																																																																																																																																																																																																																				
				TENSIONE E FREQUENZA	MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€	MODELLO	CODICE	€																																																																																																																																																																																																																																	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> Rotondo </div> <div style="text-align: center;"> Rettangolare </div> </div>																																																																																																																																																																																																																																														
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>PROTEZIONI NEUTRE</p> <table border="1"> <tr> <td>1 livello</td> <td>426</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>DDFN</td> <td>19106278</td> <td>-</td> <td>ISPPCS-R</td> <td>19071964</td> <td>-</td> <td>DDFNT-R</td> <td>19105717</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>2 livelli</td> <td>676</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>ISPPCS-R-2</td> <td>19071966</td> <td>-</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> </div> <div style="width: 30%;"> <p>PROTEZIONE CON LUCE</p> <table border="1"> <tr> <td>2</td> <td>426</td> <td>720</td> <td>15</td> <td rowspan="6">100-240V 1N~ 50/60Hz</td> <td>DDFL-2</td> <td>19105702</td> <td>-</td> <td>DDFL-R-2</td> <td>19105707</td> <td>-</td> <td>DDFLT-R-2</td> <td>19105712</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>426</td> <td>1.045</td> <td>25</td> <td>DDFL-3</td> <td>19105703</td> <td>-</td> <td>DDFL-R-3</td> <td>19105708</td> <td>-</td> <td>DDFLT-R-3</td> <td>19105713</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>426</td> <td>1.370</td> <td>35</td> <td>DDFL-4</td> <td>19105704</td> <td>-</td> <td>DDFL-R-4</td> <td>19105709</td> <td>-</td> <td>DDFLT-R-4</td> <td>19105714</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>426</td> <td>1.695</td> <td>45</td> <td>DDFL-5</td> <td>19105705</td> <td>-</td> <td>DDFL-R-5</td> <td>19105710</td> <td>-</td> <td>DDFLT-R-5</td> <td>19105715</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>426</td> <td>2.020</td> <td>55</td> <td>DDFL-6</td> <td>19105706</td> <td>-</td> <td>DDFL-R-6</td> <td>19105711</td> <td>-</td> <td>DDFLT-R-6</td> <td>19105716</td> <td>-</td> </tr> </table> </div> <div style="width: 30%;"> <p>PROTEZIONE LAMPADA ALOGENA</p> <table border="1"> <tr> <td>2</td> <td>426</td> <td>720</td> <td>600</td> <td rowspan="6">220-240V 1N~ 50/60Hz</td> <td>DDFH-2</td> <td>19105672</td> <td>-</td> <td>DDFH-R-2</td> <td>19105677</td> <td>-</td> <td>DDFHT-R-2</td> <td>19105682</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>426</td> <td>1.045</td> <td>900</td> <td>DDFH-3</td> <td>19105673</td> <td>-</td> <td>DDFH-R-3</td> <td>19105678</td> <td>-</td> <td>DDFHT-R-3</td> <td>19105683</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>426</td> <td>1.370</td> <td>1.200</td> <td>DDFH-4</td> <td>19105674</td> <td>-</td> <td>DDFH-R-4</td> <td>19105679</td> <td>-</td> <td>DDFHT-R-4</td> <td>19105684</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>426</td> <td>1.695</td> <td>1.500</td> <td>DDFH-5</td> <td>19105675</td> <td>-</td> <td>DDFH-R-5</td> <td>19105680</td> <td>-</td> <td>DDFHT-R-5</td> <td>19105685</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>426</td> <td>2.020</td> <td>1.500</td> <td>DDFH-6</td> <td>19105676</td> <td>-</td> <td>DDFH-R-6</td> <td>19105681</td> <td>-</td> <td>DDFHT-R-6</td> <td>19105686</td> <td>-</td> </tr> </table> </div> <div style="width: 30%;"> <p>PROTEZIONE CON LAMPADA IN CERAMICA</p> <table border="1"> <tr> <td>2</td> <td>426</td> <td>720</td> <td>650</td> <td rowspan="6">220-240V 1N~ 50/60Hz</td> <td>DDFC-2</td> <td>19105687</td> <td>-</td> <td>DDFC-R-2</td> <td>19105692</td> <td>-</td> <td>DDFCT-R-2</td> <td>19105697</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>426</td> <td>1.050</td> <td>1.050</td> <td>DDFC-3</td> <td>19105688</td> <td>-</td> <td>DDFC-R-3</td> <td>19105693</td> <td>-</td> <td>DDFCT-R-3</td> <td>19105698</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>426</td> <td>1.370</td> <td>1.450</td> <td>DDFC-4</td> <td>19105689</td> <td>-</td> <td>DDFC-R-4</td> <td>19105694</td> <td>-</td> <td>DDFCT-R-4</td> <td>19105699</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>426</td> <td>1.695</td> <td>1.850</td> <td>DDFC-5</td> <td>19105690</td> <td>-</td> <td>DDFC-R-5</td> <td>19105695</td> <td>-</td> <td>DDFCT-R-5</td> <td>19105700</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>426</td> <td>2.020</td> <td>1.850</td> <td>DDFC-6</td> <td>19105691</td> <td>-</td> <td>DDFC-R-6</td> <td>19105696</td> <td>-</td> <td>DDFCT-R-6</td> <td>19105701</td> <td>-</td> </tr> </table> </div> </div>													1 livello	426				DDFN	19106278	-	ISPPCS-R	19071964	-	DDFNT-R	19105717	-	2 livelli	676							ISPPCS-R-2	19071966	-				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	-	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	-	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	-
1 livello	426				DDFN	19106278	-	ISPPCS-R	19071964	-	DDFNT-R	19105717	-																																																																																																																																																																																																																																	
2 livelli	676							ISPPCS-R-2	19071966	-																																																																																																																																																																																																																																				
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	-																																																																																																																																																																																																																																	
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	-																																																																																																																																																																																																																																	
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.

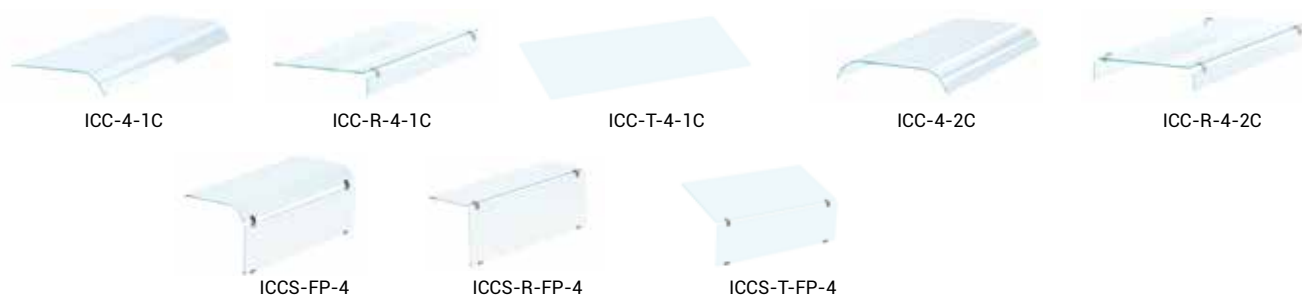


MODELLO	SUPPORTO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DESCRIZIONE	€
ISPCF-L-R		19043361	69x72x423	Kit di due (2) supporti laterali	-
ISPCF-C-R		19043362	98x70x423	Un (1) supporto centrale	-

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	400x170x65	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	400x170x65	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)				
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)				
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)				
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)				
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	
— Vetrine 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

- Vetrine 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	€
Z-SS-77-ISL	19046603	Distributore su base 798 mm	-
Z-SS-147-ISL	19046604	Distributore su base 1450 mm	-
Z-SM-450	19046605	SM-450	-
Z-SM-450-LW	19046606	SM-450	-
Z-SM-450-L2W	19046607	SM-450	-
Z-SA-I-90	19046630	Angolo interno di 90° sottopiano aperto	-
Z-SA-I-45	19046631	Angolo interno di 45° sottopiano aperto	-
Z-SA-E-90	19046632	Angolo esterno di 90° armadiato	-
Z-SA-E-45	19046633	Angolo esterno di 45° armadiato	-
Z-F-5	19046608	F-5	-
Z-F-5-LW	19046609	F-5	-
Z-SMC-12 L2W	19070149	SMC-12-D, SMC-12-I	-
Z-SMC-12 LWS	19070290	SMC-12-D, SMC-12-I	-
Z-SMC-8	19046638	SMC-8-F	-
Z-SMC-8-LW	19046639	SMC-8-F	-
Z-SMC-8-L2W	19046640	SMC-8-F	-
Z-SMC-6	19046634	SMC-6-D, SMC-6-I	-
Z-SMC-6-ISL	19070293	SMC-6-D, SMC-6-I	-
Z-2GN	19046611	Elemento 950 mm	-

MODELLO	CODICE	COMPATIBILITÀ	€
Z-2GN-LW	19046612	Elemento 950 mm	-
Z-2GN-L2W	19046613	Elemento 950 mm	-
Z-3GN	19046614	Elemento 1.375 mm	-
Z-3GN-LW	19046615	Elemento 1.375 mm	-
Z-3GN-L2W	19046616	Elemento 1.375 mm	-
Z-4GN	19046617	Elemento 1.600 mm	-
Z-4GN-LW	19046618	Elemento 1.600 mm	-
Z-4GN-L2W	19046619	Elemento 1.600 mm	-
Z-5GN	19046620	Elemento 1.985 mm	-
Z-5GN-LW	19046621	Elemento 1.985 mm	-
Z-5GN-L2W	19046622	Elemento 1.985 mm	-
Z-6GN	19046623	Elemento 2.335 mm	-
Z-6GN-LW	19046624	Elemento 2.335 mm	-
Z-6GN-L2W	19046625	Elemento 2.335 mm	-
Z-3GN-ISL	19046626	Elemento ad isola 1.265 mm	-
Z-4GN-ISL	19046627	Elemento ad isola 1.590 mm	-
Z-5GN-ISL	19046628	Elemento ad isola 1.975 mm	-
Z-6GN-ISL	19046629	Elemento ad isola 2.325 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	-

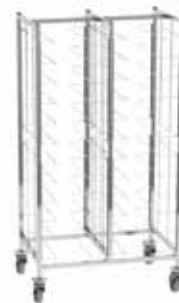


PC55-17

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

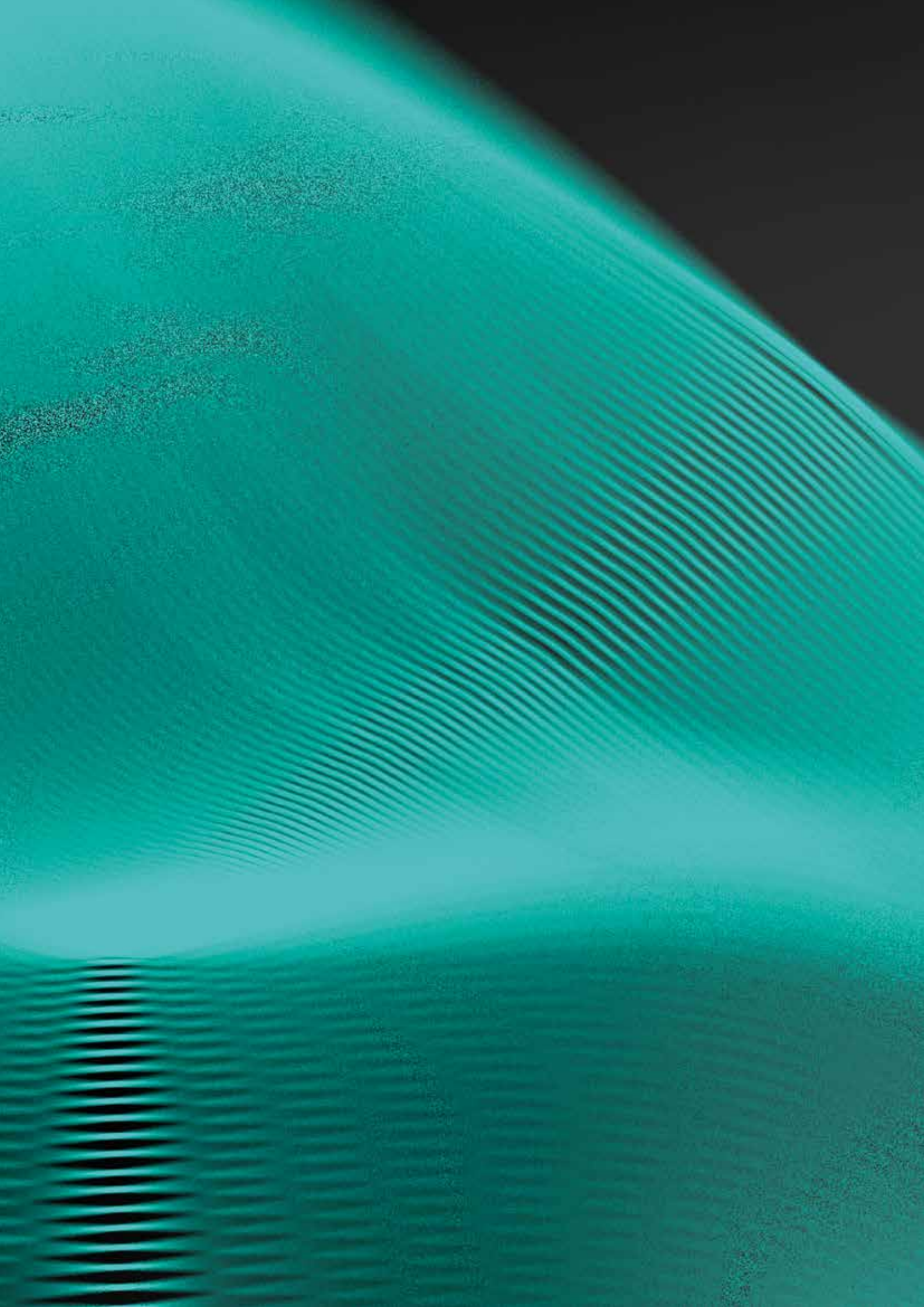
Caratteristiche generali

- 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







Preparazione
statica



Lava, prepara e pulisci con qualità ed ergonomia.

Lavelli, lavamani, rubinetteria professionale

Lavelli	435
— Gamma 500.....	435
— Gamma 600.....	437
— Gamma 700.....	439
— Grande capacità.....	441
— Con foro sbarazzo.....	442
— Preparazione alimenti.....	443
— Per pentole	443
— Accessori.....	444
— Opzioni.....	445
Lavamani a parete e armadiato ...	446
Rubinetteria professionale.....	447
— Doccioni.....	447
— Rubinetti manuali.....	450
— Rubinetti con sensore.....	451
— Avvolgitubo.....	451
— Accessori.....	452

Gamma 500



SK-510 WD B1 D1R



Vedi opzioni

Lavelli

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 di spessore 0,8 mm, con bordo perimetrale per evitare trascinamenti.
- Piano di lavoro di 500 mm di profondità con lavello, alzatina posteriore 30 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 30 mm.
- Vasca stampata con fondo insonorizzato.
- Valvola di scarico e troppopieno per ogni vasca.

Lavello a giorno

- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Gambe tubolari con sezione quadra 30 x 30 mm.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito montato.**







MODELLO	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI VASCA (mm)	LAVELLO		€	LAVELLO A GIORNO		€
			T	L		L	L	
SK-510	1.000x500	 	B1 D1R	340x365x150	19092980	-	19092984	-
			B1 D1L	340x365x150	19092981	-	19092985	-
SK-513	1.350x500	 	B2 D1R	340x365x150	19092982	-	19092986	-
			B2 D1L	340x365x150	19092983	-	19092987	-

Lavello armadiato con porte a sbalzo



- Progettato per incorporare lavastoviglie.
- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- Apertura posteriore per l'accesso alle strutture.
- Fornito montato (escluso lavello).
- Opzione serratura della porta.

MODELLO	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI VASCA (mm)	ARMADIATO CON PORTE WD	€
SK-510	1.000x500	 	B1 D1R 340x365x150	19092988 -
			B1 D1L 340x365x150	19092989 -
SK-513	1.350x500	 	B2 D1R 340x365x150	19092990 -
			B2 D1L 340x365x150	19092991 -

Accessori

Staffe da parete per lavelli gamma 500

- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Compatibile con i lavelli della gamma 500.
- Set di due (2) staffe (sinistra + destra).

MODELLO	CODICE	€
S-5	19092487	-



Gamma 600



SK-620 S B2 D2RL



Vedi opzioni

Lavelli

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 di spessore 1 mm, con bordo perimetrale per evitare traccimazioni.
- Piano di lavoro di 600 mm di profondità con lavello, alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di

- 50 mm completamente saldato.
- Vasca stampata con fondo insonorizzato.
- Valvola di scarico e troppopieno per ogni vasca.

Lavello a giorno

- Progettato per incorporare un ripiano inferiore (come accessorio).
- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Pianta di appoggio delle gambe rientrante di 4 cm.

- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm)..
- Fornito smontato.
- Opzione spedito montato.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)		DIMENSIONI VASCA (mm)	LAVELLO		€	LAVELLO A GIORNO		€	LAVELLO A GIORNO CON RIPIANO		€
				T			L	S				
SK-66	600x600		B1 500x400x250	19092992	-	19093008	-	19093024	-			
SK-610	1.000x600		B1 D1R 400x400x250	19092993	-	19093009	-	19093025	-			
			B1 D1L 400x400x250	19092994	-	19093010	-	19093026	-			
			B2 400x400x250	19092995	-	19093011	-	19093027	-			
SK-612	1.200x600		B1 D1R 500x400x250	19092996	-	19093012	-	19093028	-			
			B1 D1L 500x400x250	19092997	-	19093013	-	19093029	-			
			B2 500x400x250	19092998	-	19093014	-	19093030	-			
SK-614	1.400x600		B2 D1R 400x400x250	19092999	-	19093015	-	19093031	-			
			B2 D1L 400x400x250	19093000	-	19093016	-	19093032	-			
			B1 D1R 500x400x250	19093001	-	19093017	-	19093033	-			
			B1 D1L 500x400x250	19093002	-	19093018	-	19093034	-			
SK-616	1.600x600		B2 D1R 500x400x250	19093003	-	19093019	-	19093035	-			
			B2 D1L 500x400x250	19093004	-	19093020	-	19093036	-			
SK-618	1.800x600		B2 D1R 500x400x250	19093005	-	19093021	-	19093037	-			
			B2 D1L 500x400x250	19093006	-	19093022	-	19093038	-			
SK-620	2.000x600		B2 D2RL 500x400x250	19093007	-	19093023	-	19093039	-			

Lavello armadiato con porte

- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Gambe di tubi con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Piedini regolabili rientrati posteriormente di 40 mm.
- Apertura posteriore per l'accesso alle strutture.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabile in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- Fornito montato.
- Opzione serratura della porta.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)		DIMENSIONI VASCA (mm)	LAVELLO ARMADIATO CON PORTE		TIPO DI PORTA	€
					D		
SK-66	600x600		B1	500x400x250	19093040	a battente	-
SK-610	1.000x600		B1 D1R	400x400x250	19093041	Scorrevoli	-
			B1 D1L	400x400x250	19093042	Scorrevoli	-
			B2	400x400x250	19093043	Scorrevoli	-
SK-612	1.200x600		B1 D1R	500x400x250	19093044	Scorrevoli	-
			B1 D1L	500x400x250	19093045	Scorrevoli	-
			B2	500x400x250	19093046	Scorrevoli	-
SK-614	1.400x600		B2 D1R	400x400x250	19093047	Scorrevoli	-
			B2 D1L	400x400x250	19093048	Scorrevoli	-
			B1 D1R	500x400x250	19093049	Scorrevoli	-
			B1 D1L	500x400x250	19093050	Scorrevoli	-
SK-616	1.600x600		B2 D1R	500x400x250	19093051	Scorrevoli	-
			B2 D1L	500x400x250	19093052	Scorrevoli	-
SK-618	1.800x600		B2 D1R	500x400x250	19093053	Scorrevoli	-
			B2 D1L	500x400x250	19093054	Scorrevoli	-
SK-620	2.000x600		B2 D2RL	500x400x250	19093055	Scorrevoli	-

Lavello armadiato con porte a sbalzo

- Progettato per incorporare lavastoviglie e ripiano inferiore (come accessorio).
- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Piedini regolabili rientrati posteriormente di 40 mm.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- Fornito smontato.
- I modelli armadiati vengono forniti montati (escluso lavelli).
- Opzione spedito montato.
- Opzione serratura della porta.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)		DIMENSIONI VASCA (mm)	LAVELLO A GIORNO		LAVELLO ARMADIATO CON PORTE	TIPO DI PORTA	€			
				WL	WS				WD		
SK-612	1.200x600		B1 D1R	500x400x250	19093056	-	19093062	-	19093068	A battente	-
			B1 D1L	400x400x250	19093057	-	19093063	-	19093069	A battente	-
SK-614	1.400x600		B1 D1R	400x400x250	19093058	-	19093064	-	19093070	A battente	-
			B1 D1L	400x400x250	19093059	-	19093065	-	19093071	A battente	-
SK-618	1.800x600		B1 D1R	500x400x250	19093060	-	19093066	-	19093072	Scorrevoli	-
			B1 D1L	500x400x250	19093061	-	19093067	-	19093073	Scorrevoli	-

Gamma 700



SK-716 S B2 D1L



Vedi opzioni

Lavelli

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 di spessore 1 mm, con bordo perimetrale per evitare traccimazioni.
- Piano di lavoro di 700 mm di profondità con lavello, alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato

- di 50 mm completamente saldato.
- Vasca stampata con fondo insonorizzato.
- Valvola di scarico e troppopieno per ogni vasca.

Lavello a giorno

- Progettato per incorporare un ripiano inferiore (come accessorio).
- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Pianta di appoggio delle gambe rientrante di 4 cm.

- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito smontato.**
- **Opzione spedito montato.**



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI VASCA (mm)	LAVELLO	€	LAVELLO A GIORNO		LAVELLO A GIORNO CON RIPIANO		
					L	€	S	€	
SK-77	700x700	B1	500x500x300	19093074	-	19093092	-	19093110	-
SK-710	1.000x700	B1 D1R	400x500x300	19093075	-	19093093	-	19093111	-
		B1 D1L	400x500x300	19093076	-	19093094	-	19093112	-
		B2	400x500x300	19093077	-	19093095	-	19093113	-
SK-712	1.200x700	B1 D1R	500x500x300	19093078	-	19093096	-	19093114	-
		B1 D1L	500x500x300	19093079	-	19093097	-	19093115	-
SK-714	1.400x700	B2	500x500x300	19093080	-	19093098	-	19093116	-
		B1 D1R	600x500x300	19093081	-	19093099	-	19093117	-
SK-716	1.600x700	B1 D1L	600x500x300	19093082	-	19093100	-	19093118	-
		B2	600x500x300	19093083	-	19093101	-	19093119	-
		B2 D1R	500x500x300	19093084	-	19093102	-	19093120	-
SK-718	1.800x700	B2 D1L	500x500x300	19093085	-	19093103	-	19093121	-
		B2 D1R	500x500x300	19093086	-	19093104	-	19093122	-
SK-720	2.000x700	B2 D1L	500x500x300	19093087	-	19093105	-	19093123	-
		B3	500x500x300	19093088	-	19093106	-	19093124	-
SK-720	2.000x700	B2 D1R	600x500x300	19093089	-	19093107	-	19093125	-
		B2 D1L	600x500x300	19093090	-	19093108	-	19093126	-

Lavello armadiato con porte

- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Piedini regolabili rientrati posteriormente di 40 mm.
- Apertura posteriore per l'accesso alle strutture.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito montato.**
- **Opzione serratura della porta.**



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	D	DIMENSIONI VASCA (mm)	LAVELLO ARMADIATO CON PORTE		TIPO DI PORTA	€
SK-77	700x700		B1	500x500x300	19093128	A battente	-
SK-710	1.000x700		B1 D1R	400x500x300	19093129	Scorrevoli	-
			B1 D1L	400x500x300	19093130	Scorrevoli	-
			B2	400x500x300	19093131	Scorrevoli	-
SK-712	1.200x700		B1 D1R	500x500x300	19093132	Scorrevoli	-
			B1 D1L	500x500x300	19093133	Scorrevoli	-
			B2	500x500x300	19093134	Scorrevoli	-
SK-714	1.400x700		B1 D1R	600x500x300	19093135	Scorrevoli	-
			B1 D1L	600x500x300	19093136	Scorrevoli	-
			B2	600x500x300	19093137	Scorrevoli	-
SK-716	1.600x700		B2 D1R	500x500x300	19093138	Scorrevoli	-
			B2 D1L	500x500x300	19093139	Scorrevoli	-
SK-718	1.800x700		B2 D1R	500x500x300	19093140	Scorrevoli	-
			B2 D1L	500x500x300	19093141	Scorrevoli	-
			B3	500x500x300	19093142	Scorrevoli	-
SK-720	2.000x700		B2 D1R	600x500x300	19093143	Scorrevoli	-
			B2 D1L	600x500x300	19093144	Scorrevoli	-

Lavello armadiato con porte a sbalzo

- Progettato per incorporare lavastoviglie e ripiano inferiore (come accessorio).
- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Piedini regolabili rientrati posteriormente di 40 mm.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio
- inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm)
- Fornito smontato.
- I modelli armadiati vengono forniti montati (escluso lavelli).
- **Opzione spedito montato.**
- **Opzione serratura della porta.**



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI VASCA (mm)	LAVELLO A GIORNO		LAVELLO ARMADIATO CON PORTE	TIPO DI PORTA	€
			WL	WS			
SK-712	1.200x700		B1 D1R	500x500x300	19093145	A battente	-
			B1 D1L	500x500x300	19093146	A battente	-
SK-714	1.400x700		B1 D1R	600x500x300	19093147	A battente	-
			B1 D1L	600x500x300	19093148	A battente	-
SK-718	1.800x700		B2 D1R	500x500x300	19093149	Scorrevoli	-
			B2 D1L	500x500x300	19093150	Scorrevoli	-

Grande capacità



SKBB-714 L B1



Vedi opzioni

Lavelli

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 di spessore 1 mm, con bordo perimetrale per evitare tracimazioni.

- Piano di lavoro di 700 mm di profondità con lavello, alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.

- Vasca stampata con fondo insonorizzato.
- Valvola di scarico e troppopieno per ogni vasca.

Lavello a giorno

- Progettato per incorporare un ripiano inferiore (come accessorio).
- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x

40 mm.
- Piedini regolabili rientrati posteriormente di 40 mm.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio

inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito smontato.**
- **Opzione spedito montato.**

Lavello armadiato con porte

- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Gambe di tubi con sezione quadra 40 x 40 mm.

- Pianta di appoggio delle gambe rientrante di 4 cm.
- Apertura posteriore per l'accesso alle strutture.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm /

+ 50 mm).
- **Fornito montato.**
- **Opzione serratura della porta.**



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI VASCA (mm)	LAVELLO		LAVELLO A GIORNO		A GIORNO CON RIPIANO		ARMADIATO CON PORTE	
			T	€	L	€	S	€	D	€
SKBB-710	1.000x700	B1 800x500x400	19093163	-	19093169	-	19093175	-	19093181	-
SKBB-712	1.200x700	B1 955x510x380	19093164	-	19093170	-	19093176	-	19093182	-
SKBB-714	1.400x700	B1 1.280x510x380	19093165	-	19093171	-	19093177	-	19093183	-
SKBB-718	1.800x700	B2 800x500x400	19093167	-	19093173	-	19093179	-	19093185	-

Accessori

Gocciolatoio scorrevole

- Appositamente progettato per essere installato su lavelli di grande capacità per facilitare il drenaggio.
- Costruzione in acciaio inossidabile.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
SG-35	19092488	400x500	-



Con foro sbarazzo



SK-614 L B1 S1L



Vedi opzioni

Lavelli

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 di spessore 1 mm, con bordo perimetrale per evitare trascinamenti.
- Piano di lavoro con alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale

- arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Vasca stampata con fondo insonorizzato.
- Valvola di scarico e troppopieno per ogni vasca.

- Foro con anello in gomma per sbarazzo rifiuti. Sotto il foro potrà essere posizionata una pattumiera (non inclusa).

Lavello a giorno

- Progettato per incorporare un ripiano inferiore (come accessorio).
- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x

- 40 mm.
- Pianta di appoggio delle gambe rientrante di 4 cm.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio

- inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito smontato.**
- **Opzione spedito montato.**

Gamma 600



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI VASCA (mm)	LAVELLO		A GIORNO		LAVELLO A GIORNO A SBALZO		
			T	€	L	€	WL	€	
SK-614	1.400x600	500x400x250	B1 S1L	19093187	-	19093191	-	-	-
			B1 S1R	19093188	-	19093192	-	-	-
SK-618	1.800x600	500x400x250	B1 D1R S1L	19093189	-	19093193	-	19093195	-
			B1 D1L S1R	19093190	-	19093194	-	19093196	-

Gamma 700



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI VASCA (mm)	LAVELLO		A GIORNO		LAVELLO A GIORNO A SBALZO		
			T	€	L	€	WL	€	
SK-714	1.400x700	500x500x300	B1 S1L	19093197	-	19093201	-	-	-
			B1 S1R	19093198	-	19093202	-	-	-
SK-718	1.800x700	500x500x300	B1 D1R S1L	19093199	-	19093203	-	19093205	-
			B1 D1L S1R	19093200	-	19093204	-	19093206	-

Preparazione alimenti



SKMFP-714 L



Vedi opzioni

Lavelli

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 di spessore 1 mm, con bordo perimetrale per evitare tracimazioni, appositamente progettato per il lavaggio di alimenti freschi.
- Piano di lavoro di 700 mm di profondità, alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Foro con anello in gomma per sbarazzo rifiuti. Sotto il foro potrà essere posizionato un cestino (non incluso).
- Modello SKVEP: Vasca di grande capacità con piletta di scarico, troppopieno e protezione insonorizzante. Possibilità di sovrapporre vasche GN 1/3, 1/2, 1/1, 2/3. Lastra tagliere rimovibile in polietilene spessore 20 mm.
- Modello SKMFP: Vassoio forato per sgocciolare o scongelare con fondo a punta di diamante e valvola di scarico centrata. Lastra tagliere rimovibile in polietilene spessore 20 mm.

Lavello a giorno

- Progettato per incorporare un ripiano inferiore (come accessorio).
- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Pianta di appoggio delle gambe rientrante di 4 cm.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito smontato.**
- **Opzione spedito montato.**

Gamma 700



DESCRIZIONE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI VASCA (mm)	MODELLO	LAVELLO	€	MODELLO	LAVELLO A GIORNO	€
Tavolo per la preparazione di verdure	1.400x700	1.140x320x170	SKVEP-714 T	19093207	-	SKVEP-714 L	19093209	-
Tavolo per la preparazione di carne e pesce	1.400x700	1.140x320x30	SKMFP-714 T	19093208	-	SKMFP-714 L	19093210	-

Per pentole



SKDU-66 F

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 di spessore 1 mm, con bordo perimetrale per evitare tracimazioni, appositamente progettato per riempire e svuotare pentole.
- Piano di lavoro con alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Vasca stampata con fondo insonorizzato.
- Valvola di scarico e troppopieno per ogni vasca.
- Griglia scorrevole per sostenere grandi contenitori.
- Struttura interamente in acciaio inossidabile.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Piedini regolabili rientrati posteriormente di 40 mm.
- Altezza di 555 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito montato.**

DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI VASCA (mm)	MODELLO	CODICE	€
600x600x555	500x400x250	SKDU-66 F	19093211	-
700x700x555	500x500x300	SKDU-77 F	19093212	-

Accessori

Alzatina laterale riportata

- Appositamente progettata per essere montata facilmente su qualsiasi livello.

- Realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 18/10.



GAMMA	MODELLO	CODICE	LATO	€
600	TPB-6 R	19092813	Destra	-
	TPB-6 L	19092814	Sinistra	-
700	TPB-7 R	19092815	Destra	-
	TPB-7 L	19092816	Sinistra	-

Fondo forato

- Appositamente progettato per essere montato sul fondo delle vasche per facilitare la pulizia degli alimenti.

- Costruzione in acciaio inossidabile AISI 304 18/10.



DIMENSIONI VASCA (mm)	POSIZIONE FORO	MODELLO	CODICE	€
400x400	Destra/Sinistra	SKFPB-44	19092977	-
	Destra	SKFPB-54 R	19092780	-
500x400	Sinistra	SKFPB-54 L	19092489	-
	Destra/Sinistra	SKFPB-55	19092782	-
600x500	Destra	SKFPB-65 R	19092784	-
	Sinistra	SKFPB-65 L	19092783	-

Ripiano

- Costruzione in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.

- Di facile montaggio, fissaggio con quattro (4) viti.



Vedi opzioni

- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.

DIMENSIONI (mm)	MODELLO	GAMMA 600	€	MODELLO	GAMMA 700	€
PER LAVELLI A GIORNO						
600	NS-66	19094220	-	-	-	-
700	-	-	-	NS-77	19094240	-
1.000	NS-610	19094224	-	NS-710	19094243	-
1.200	NS-612	19094226	-	NS-712	19094245	-
1.400	NS-614	19094228	-	NS-714	19094247	-
1.600	NS-616	19094230	-	NS-716	19094249	-
1.800	NS-618	19094232	-	NS-718	19094251	-
2.000	NS-620	19094234	-	NS-720	19094253	-
PER LAVELLI A GIORNO A SBALZO						
1.200	NS-66	19094220	-	NS-76	19094206	-
1.400	NS-66	19094220	-	NS-77	19094240	-
1.800	NS-612	19094226	-	NS-712	19094245	-

Staffe da parete

- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Compatibile con lavelli serie 600/700, eccetto lavelli 600 x 600 mm e lavelli per pentole.
- Prezzo per una unità.




Coperchio per foro sbarazzo

- Appositamente progettato per essere posizionato a copertura del foro sbarazzo.



DESCRIZIONE	MODELLO	CODICE	€ / Unid
Staffa da parete	C-6	19092785	-
Staffa con gamba	CP-6	19092786	-

MODELLO	CODICE	€
RL-232	19092820	-



Opzioni

Opzione spedito montato.

ABBREVIAZIONE	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
A	0201-0001	Fino a 1.200 mm	-
A	0201-0002	Fino a 2.000 mm	-
A	0201-0003	Fino a 2.800 mm	-

Opzione altezza elemento.

ABBREVIAZIONE	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	-

Nota: applicabile a lavelli da 600 e 700 mm di larghezza.












Opzione omega di rinforzo in acciaio inossidabile.

ABBREVIAZIONE UN (1) RIPIANO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
SS	0205-0006	Fino a 1.200 mm	-
SS	0205-0007	Fino a 1.600 mm	-
SS	0205-0008	Fino a 2.000 mm	-

Opzione serratura porta.

ABBREVIAZIONE	CODICE	DESCRIZIONE	€
CR	0206-0001	Una (1) serratura	-

Opzione foro rubinetto Ø 33 mm.

ABBREVIAZIONE	CODICE	DESCRIZIONE	€
33R1	0208-0001	 Un (1) foro a destra	-
33L1	0208-0002	 Un (1) foro a sinistra	-
33C1	0208-0003	 Un (1) foro centrato	-
33B1	0208-0004	 Un (1) foro tra due (2) vasche	-
33R2	0208-0005	 Due (2) fori a destra	-
33L2	0208-0006	 Due (2) fori a sinistra	-
33C2	0208-0007	 Due (2) fori centrati	-
33B2	0208-0008	 Due (2) fori tra tre (3) vasche	-
33R3	0208-0009	 Tre (3) fori a destra	-
33L3	0208-0010	 Tre (3) fori a sinistra	-
33C3	0208-0011	 Tre (3) fori centrati	-

Nota: Per lavelli a giorno a sbalzo, il foro non può essere posizionato tra lo scolapiatti e la vasca.

Lavamani a parete e armadiato



HWW-44



HWF-44

- Costruzione in acciaio inossidabile.
 - Vasca stampata con angoli completamente saldati.
 - Consegnato attrezzato, pronto per l'installazione.
- Di serie:
 - Pre-miscelatore e rubinetti acqua calda - acqua fredda.
 - Tubi flessibili per acqua ad alta pressione.
 - Valvola di scarico.
- Armadiato: Con porta frontale.

Canna di erogazione girevole

- Pulsante facile da usare e canna di erogazione girevole.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI VASCA (mm)	DISTRIBUTORE DI SAPONE	NUMERO DI PULSANTI	€
LAVAMANI A PARETE						
HWW-33	19092821	350x315x173	Ø 225x105	No	-	-
HWW-44	19092822	400x400x173	Ø 360x130	No	-	-
HWW-44-D	19092823	400x400x173	Ø 360x130	Si	-	-
LAVAMANI ARMADIATO						
HWF-44	19092826	400x440x850	Ø 360x130	No	1	-
HWF-44-D	19092827	400x440x850	Ø 360x130	Si	1	-

Con comando elettronico

- Rubinetto elettronico con collegamento elettrico 230V 1N 50/60 Hz.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	DIMENSIONI VASCA (mm)	DISTRIBUTORE DI SAPONE	€
LAVAMANI A PARETE					
HWW-44-E	19092824	400x400x173	Ø 360x130	No	-
HWW-44-E-D	19092825	400x400x173	Ø 360x130	Si	-
LAVAMANI ARMADIATO					
HWF-44-E	19092828	400x440x850	Ø 360x130	No	-
HWF-44-E-D	19092829	400x440x850	Ø 360x130	Si	-

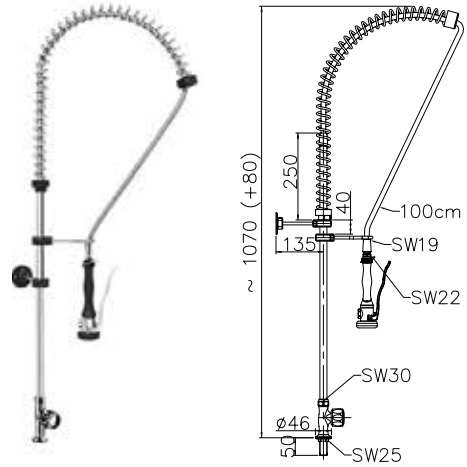
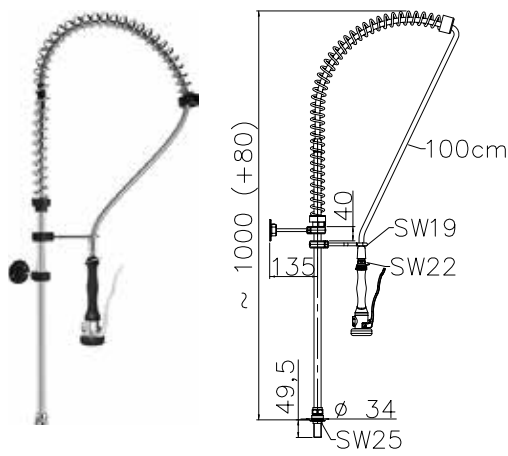
Doccioni

Altezza 1200 mm

- Doccione di alta qualità, resistente ed ergonomico. Progettato per un uso intensivo nelle cucine professionali.
- Corpo in ottone cromato lucido, molla in acciaio e tubo flessibile con rivestimento protettivo trasparente resistente

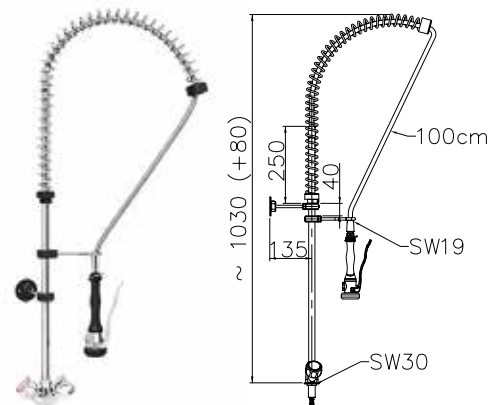
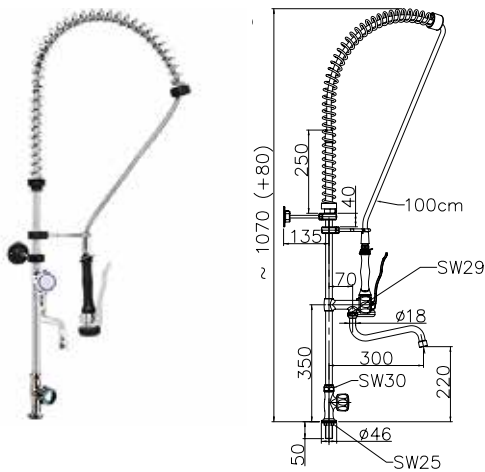
- alle alte temperature e alla pressione dell'acqua.
- Colonna di supporto in acciaio inossidabile AISI-304 18/10, per una protezione duratura contro la corrosione.
- Doccia ergonomica con maniglia in plastica

- anti-calore, regolazione del flusso, con anello a clip per uso continuo e valvola di non ritorno.
- Tubi di collegamento e tutti gli accessori necessari per l'installazione inclusi.



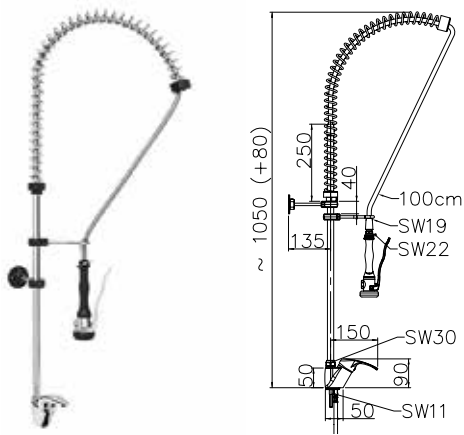
MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FPD-11	19095041	Doccione con acqua diretta	-

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FPTH-11	19095042	Doccione monoforo	-

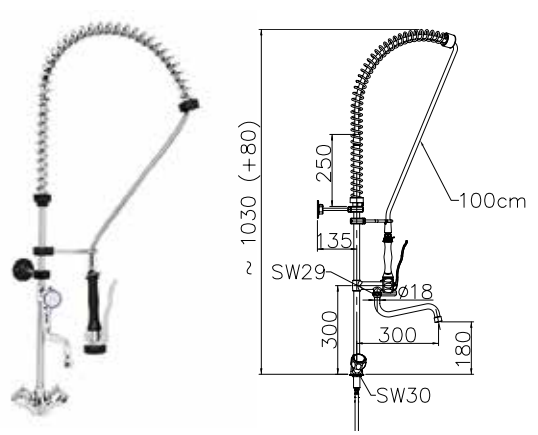


MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FPTH-11-MS	19095043	Doccione monoforo con rubinetto	-

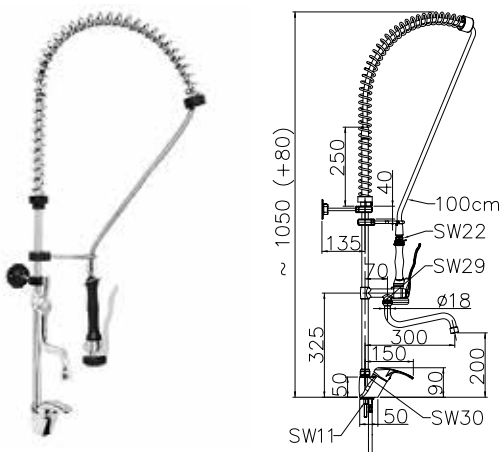
MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FPTH-21	19095044	Doccione biforo	-



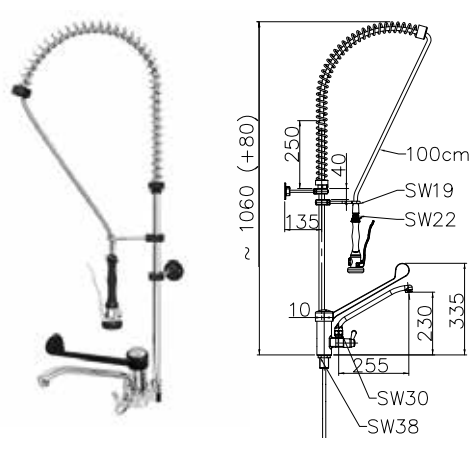
MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FPSL-21	19095045	Doccione biforo con leva	-



MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FPTH-21-MS	19095046	Doccione biforo con rubinetto	-

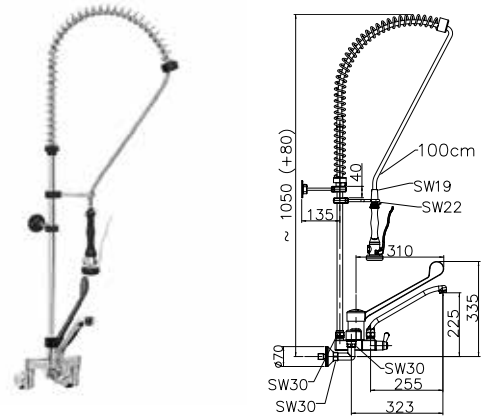
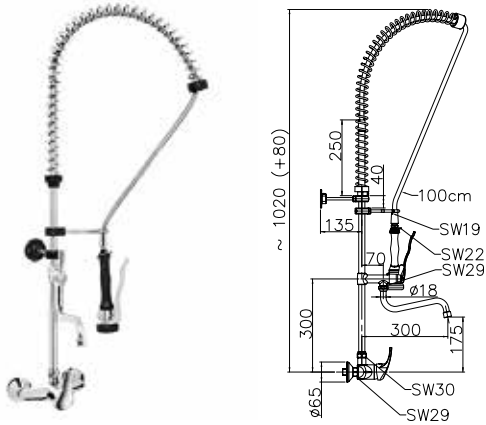


MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FPSL-21-MS	19095047	Doccione biforo con leva e rubinetto	-



MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FPCL-21	19095048	Doccione con miscelatore a leva clinica	-

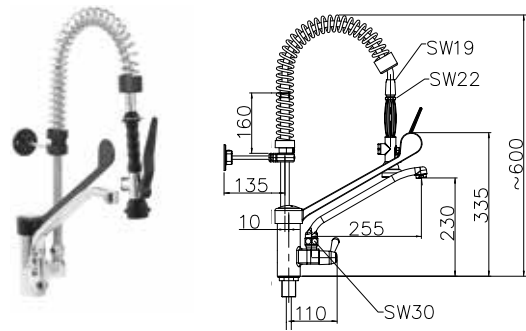
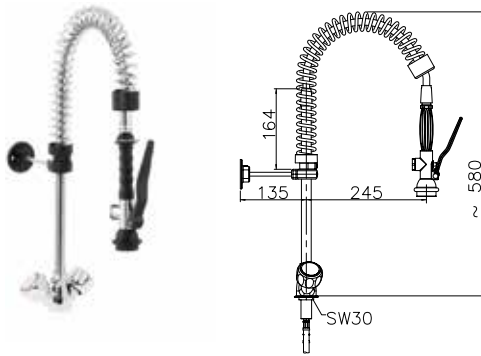
Altezza 1200 mm



MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FP5L-22W-MS	19095049	Doccione a parete con rubinetto	-

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FPCL-22W	19095060	Doccione a parete con miscelatore a leva clinica	-

Altezza 600 mm



MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FP6TH-21	19095061	Doccione biforo altezza 600 mm	-

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FP6CL-21	19095062	Doccione biforo con miscelatore a leva clinica, altezza 600 mm	-

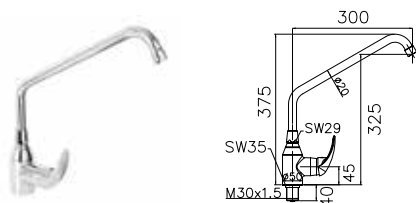
Rubinetti manuali

- Rubinetto manuale di alta qualità. Progettato per un uso intensivo nelle cucine professionali.

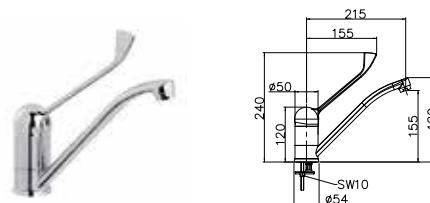
- Corpo in ottone cromato lucido.
- Design ergonomico della leva per facilitare le operazioni di apertura,

regolazione e chiusura del flusso d'acqua.

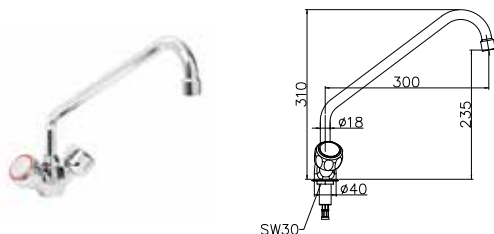
- Tubi di collegamento e tutti gli accessori necessari per l'installazione inclusi.



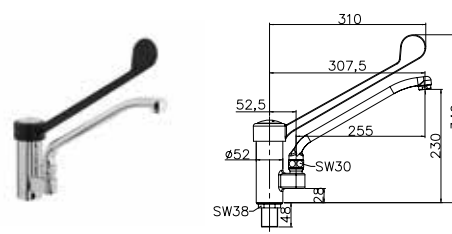
MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FMSL-123	19095063	Rubinetto miscelatore con leva e canna alta	-



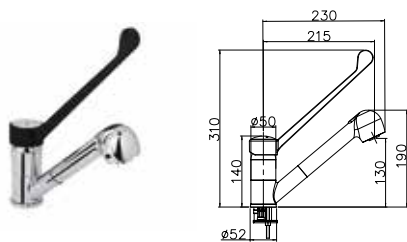
MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FMCL-112	19095064	Rubinetto miscelatore con leva alta e canna bassa	-



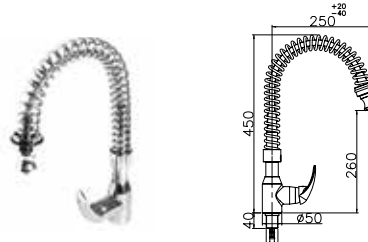
MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FMTH-123	19095065	Rubinetto miscelatore con manopole	-



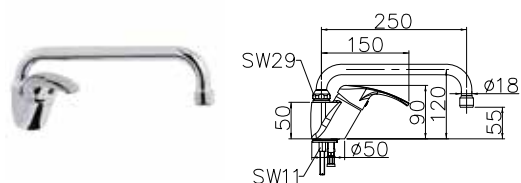
MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FMCL-123	19095066	Rubinetto miscelatore a leva clinica	-



MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FMCL-112R	19095067	Rubinetto miscelatore con leva clinica e doccetta estraibile	-



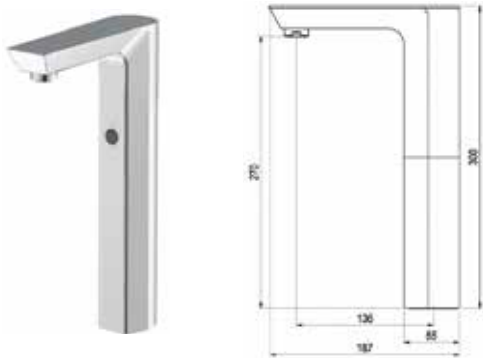
MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FSMSL-122	19095068	Rubinetto miscelatore con molla	-



MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FMSL-112	19095070	Rubinetto miscelatore con canna bassa	-

Rubinetti con sensore

- Rubinetto elettronico con sensori a infrarossi per l'apertura e la chiusura automatica del flusso d'acqua. Progettato per un uso intensivo nelle cucine professionali.
- Igiene completa e maggiore fruibilità, senza pedali o pulsanti.
- Corpo in ottone cromato lucido.
- Chiusura automatica dell'elettrovalvola in caso di mancanza di tensione o batteria scarica.
- Tubi di collegamento e tutti gli accessori necessari per l'installazione inclusi.
- Valvola miscelatrice non inclusa.



MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FE-121	19095073	Rubinetto elettronico con canna alta alimentato con tensione di rete	-

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FE-111	19095074	Rubinetto elettronico alimentato con tensione di rete	-
FE-111 B	19095075	Rubinetto elettronico alimentato con tensione di rete	-

Avvolgitubo

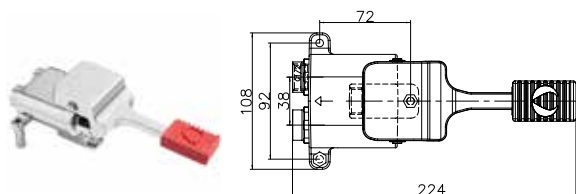
- Avvolgitubo progettato per un uso intensivo nella ristorazione, industria della carne, pescherie, ecc.
- Struttura e supporto realizzati interamente in acciaio inossidabile AISI 304 18/10.
- Tubo retrattile alimentare resistente alla temperatura.
- Tubo con sistema di bloccaggio che consente di mantenere la lunghezza desiderata senza sforzo.
- Configurazione a parete.

MODELLO	CODICE	LUNGHEZZA TUBO (m)	€
WOR-10	19101240	10	-
WOR-15	19101242	15	-

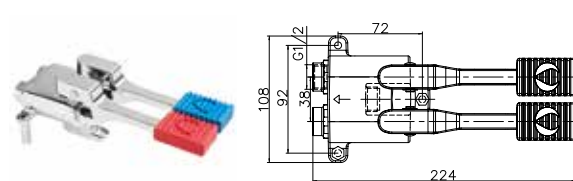


Accessori

Rubineria a pedale

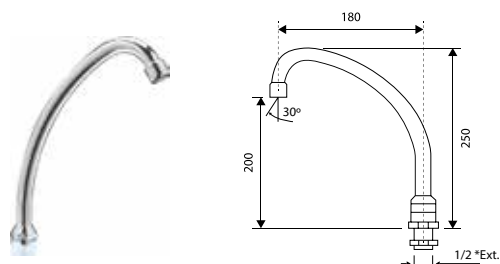


MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FM-1	19095076	Miscelatore progressivo mono-pedale	-



MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FM-2	19095077	Miscelatore a doppio pedale	-

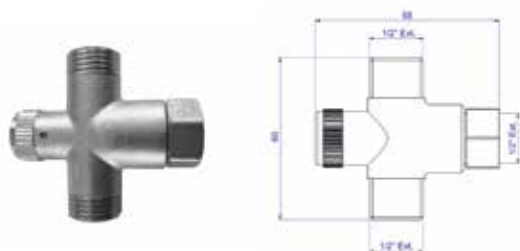
Altri accessori



MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FM-111	19095078	Canna alta girevole	-



MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
FPS-100	19095082	Tubo flessibile in acciaio inossidabile con rivestimento trasparente, resistente alle alte pressioni e temperature. Lunghezza 1.000 mm. Connessione 1/2\"/>	



MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
MV	19095552	Valvola miscelatrice con regolatore e valvole di non ritorno	-



Semplificare in lavoro
in cucina.

Tavoli, armadi e pensili

Tavoli.....	453
— Tavoli a parete.....	455
— Tavoli centrali.....	457
— Tavoli a parete con vasca.....	459
— Tavoli 600 mm altezza.....	461
— Piani di lavoro.....	463
— Tavoli a parete con cassettei.....	465
— Tavoli angolari.....	465
— Tavoli con foro sbarazzo.....	466
— Tavoli per la raccolta differenziata.....	466
— Mensole.....	467
— Accessori.....	468
— Opzioni.....	471
Armadi e pensili.....	472
— Pensili.....	472
— Armadi alti.....	473

Tavoli a parete



Opzione personalizzazione in lunghezza.



TWDDR3R-614



Vedi opzioni

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata e omega di rinforzo.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Pianta di appoggio delle gambe rientrante di 4 cm.

- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito smontato (eccetto modelli con porte).**
- **Opzione spedito montato.**
- **Opzione serratura della porta.**

Gamma 500



DIMENSIONI (mm)	CON TELAIO DI RINFORZO	€	CON UN (1) RIPIANO	€	CON DUE (2) RIPIANI	€	CON PORTE	TIPO DI PORTA	€
	TWLR-5		TWS1-5		TWS2-5		TWD-5		
600x500x850	19093246	-	19093257	-	19093268	-	-	-	-
800x500x850	19093247	-	19093258	-	19093269	-	19093279	A battente	-
1.000x500x850	19093248	-	19093259	-	19093270	-	19093280	Scorrevoli	-
1.200x500x850	19093249	-	19093260	-	19093271	-	19093281	Scorrevoli	-
1.400x500x850	19093250	-	19093261	-	19093272	-	19093282	Scorrevoli	-
1.500x500x850	19093251	-	19093262	-	19093273	-	-	-	-
1.600x500x850	19093252	-	19093263	-	19093274	-	19093283	Scorrevoli	-
1.800x500x850	19093253	-	19093264	-	19093275	-	19093284	Scorrevoli	-
2.000x500x850	19093254	-	19093265	-	19093276	-	19093285	Scorrevoli	-
2.200x500x850	19093255	-	19093266	-	19093277	-	-	-	-
2.400x500x850	19093256	-	19093267	-	19093278	-	-	-	-

Gamma 600



DIMENSIONI (mm)	CON TELAIO DI RINFORZO		CON UN (1) RIPIANO		CON DUE (2) RIPIANI		CON PORTE TIPO DI PORTA			PORTE SCORREVOLI E CASSETTI			
	TWLR-6		TWS1-6		TWS2-6		TWD-6			A DESTRA		A SINISTRA	
	€	€	€	€	€	€	€	€	€	TWDDR3R-6	TWDDR3L-6	€	
600x600x850	19093364	-	19093383	-	19093402	-	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093365	-	19093384	-	19093403	-	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093366	-	19093385	-	19093404	-	19093421	A battente	-	-	-	-	-
900x600x850	19093367	-	19093386	-	19093405	-	-	-	-	-	-	-	-
1.000x600x850	19093368	-	19093387	-	19093406	-	19093422	Scorrevoli	-	-	-	-	-
1.100x600x850	19093369	-	19093388	-	19093407	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200x600x850	19093370	-	19093389	-	19093408	-	19093423	Scorrevoli	-	-	-	-	-
1.300x600x850	19093371	-	19093390	-	19093409	-	-	-	-	-	-	-	-
1.400x600x850	19093372	-	19093391	-	19093410	-	19093424	Scorrevoli	-	19093590	19093596	-	-
1.500x600x850	19093373	-	19093392	-	19093411	-	-	-	-	-	-	-	-
1.600x600x850	19093374	-	19093393	-	19093412	-	19093425	Scorrevoli	-	19093591	19093597	-	-
1.700x600x850	19093375	-	19093394	-	19093413	-	-	-	-	-	-	-	-
1.800x600x850	19093376	-	19093395	-	19093414	-	19093426	Scorrevoli	-	19093592	19093598	-	-
1.900x600x850	19093377	-	19093396	-	19093415	-	-	-	-	-	-	-	-
2.000x600x850	19093378	-	19093397	-	19093416	-	19093427	Scorrevoli	-	19093593	19093599	-	-
2.200x600x850	19093379	-	19093398	-	19093417	-	19093428	Scorrevoli	-	19093594	19093600	-	-
2.400x600x850	19093380	-	19093399	-	19093418	-	19093429	Scorrevoli	-	19093595	19093601	-	-
2.600x600x850	19093381	-	19093400	-	19093419	-	19093430	Scorrevoli	-	-	-	-	-
2.800x600x850	19093382	-	19093401	-	19093420	-	19093431	Scorrevoli	-	-	-	-	-

Gamma 700

DIMENSIONI (mm)	CON TELAIO DI RINFORZO		CON UN (1) RIPIANO		CON DUE (2) RIPIANI		CON PORTE TIPO DI PORTA			PORTE SCORREVOLI E CASSETTI			
	TWLR-7		TWS1-7		TWS2-7		TWD-7			A DESTRA		A SINISTRA	
	€	€	€	€	€	€	€	€	€	TWDDR3R-7	TWDDR3L-7	€	
600x700x850	19093510	-	19093529	-	19093548	-	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093511	-	19093530	-	19093549	-	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093512	-	19093531	-	19093550	-	19093567	A battente	-	-	-	-	-
900x700x850	19093513	-	19093532	-	19093551	-	-	-	-	-	-	-	-
1.000x700x850	19093514	-	19093533	-	19093552	-	19093568	Scorrevoli	-	-	-	-	-
1.100x700x850	19093515	-	19093534	-	19093553	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200x700x850	19093516	-	19093535	-	19093554	-	19093569	Scorrevoli	-	-	-	-	-
1.300x700x850	19093517	-	19093536	-	19093555	-	-	-	-	-	-	-	-
1.400x700x850	19093518	-	19093537	-	19093556	-	19093570	Scorrevoli	-	19093614	19093620	-	-
1.500x700x850	19093519	-	19093538	-	19093557	-	-	-	-	-	-	-	-
1.600x700x850	19093520	-	19093539	-	19093558	-	19093571	Scorrevoli	-	19093615	19093621	-	-
1.700x700x850	19093521	-	19093540	-	19093559	-	-	-	-	-	-	-	-
1.800x700x850	19093522	-	19093541	-	19093560	-	19093572	Scorrevoli	-	19093616	19093622	-	-
1.900x700x850	19093523	-	19093542	-	19093561	-	-	-	-	-	-	-	-
2.000x700x850	19093524	-	19093543	-	19093562	-	19093573	Scorrevoli	-	19093617	19093623	-	-
2.200x700x850	19093525	-	19093544	-	19093563	-	19093574	Scorrevoli	-	19093618	19093624	-	-
2.400x700x850	19093526	-	19093545	-	19093564	-	19093575	Scorrevoli	-	19093619	19093625	-	-
2.600x700x850	19093527	-	19093546	-	19093565	-	19093576	Scorrevoli	-	-	-	-	-
2.800x700x850	19093528	-	19093547	-	19093566	-	19093577	Scorrevoli	-	-	-	-	-

Tavoli centrali



Opzione personalizzazione in lunghezza.



TCDDR3R-614



Vedi opzioni

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata e omega di rinforzo.
- Bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in

- altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito smontato (eccetto modelli con porte).**
- **Opzione spedito montato.**
- **Opzione serratura della porta.**

Gamma 500



DIMENSIONI (mm)	CON TELAIO DI RINFORZO		CON UN (1) RIPIANO		CON DUE (2) RIPIANI	
	TCLR-5	€	TCS1-5	€	TCS2-5	€
600x500x850	19093213	-	19093224	-	19093235	-
800x500x850	19093214	-	19093225	-	19093236	-
1.000x500x850	19093215	-	19093226	-	19093237	-
1.200x500x850	19093216	-	19093227	-	19093238	-
1.400x500x850	19093217	-	19093228	-	19093239	-
1.500x500x850	19093218	-	19093229	-	19093240	-
1.600x500x850	19093219	-	19093230	-	19093241	-
1.800x500x850	19093220	-	19093231	-	19093242	-
2.000x500x850	19093221	-	19093232	-	19093243	-
2.200x500x850	19093222	-	19093233	-	19093244	-
2.400x500x850	19093223	-	19093234	-	19093245	-

Gamma 600




DIMENSIONI (mm)	CON TELAIO DI RINFORZO	€	CON UN (1) RIPIANO	€	CON DUE (2) RIPIANI	€	CON PORTE	€	PORTE SUDUE (2) FRONTI	€	TIPO DI PORTA	PORTE SCORREVOLI E CASSETTI		€
	TCLR-6		TCS1-6		TCS2-6		TCD-6		TCDP-6			A DESTRA	A SINISTRA	
												TDDR3R-6	TDDR3L-6	
600x600x850	19093286	-	19093305	-	19093324	-	-	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093287	-	19093306	-	19093325	-	-	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093288	-	19093307	-	19093326	-	19093343	-	-	-	Pieghevole	-	-	-
900x600x850	19093289	-	19093308	-	19093327	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.000x600x850	19093290	-	19093309	-	19093328	-	19093344	-	19093354	-	Scorrevoli	-	-	-
1.100x600x850	19093291	-	19093310	-	19093329	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200x600x850	19093292	-	19093311	-	19093330	-	19093345	-	19093355	-	Scorrevoli	-	-	-
1.300x600x850	19093293	-	19093312	-	19093331	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.400x600x850	19093294	-	19093313	-	19093332	-	19093346	-	19093356	-	Scorrevoli	19093578	19093584	-
1.500x600x850	19093295	-	19093314	-	19093333	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.600x600x850	19093296	-	19093315	-	19093334	-	19093347	-	19093357	-	Scorrevoli	19093579	19093585	-
1.700x600x850	19093297	-	19093316	-	19093335	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.800x600x850	19093298	-	19093317	-	19093336	-	19093348	-	19093358	-	Scorrevoli	19093580	19093586	-
1.900x600x850	19093299	-	19093318	-	19093337	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.000x600x850	19093300	-	19093319	-	19093338	-	19093349	-	19093359	-	Scorrevoli	19093581	19093587	-
2.200x600x850	19093301	-	19093320	-	19093339	-	19093350	-	19093360	-	Scorrevoli	19093582	19093588	-
2.400x600x850	19093302	-	19093321	-	19093340	-	19093351	-	19093361	-	Scorrevoli	19093583	19093589	-
2.600x600x850	19093303	-	19093322	-	19093341	-	19093352	-	19093362	-	Scorrevoli	-	-	-
2.800x600x850	19093304	-	19093323	-	19093342	-	19093353	-	19093363	-	Scorrevoli	-	-	-

Gamma 700

DIMENSIONI (mm)	CON TELAIO DI RINFORZO	€	CON UN (1) RIPIANO	€	CON DUE (2) RIPIANI	€	CON PORTE	€	PORTE SUDUE (2) FRONTI	€	TIPO DI PORTA	PORTE SCORREVOLI E CASSETTI		€
	TCLR-7		TCS1-7		TCS2-7		TCD-7		TCDP-7			A DESTRA	A SINISTRA	
												TDDR3R-7	TDDR3L-7	
600x700x850	19093432	-	19093451	-	19093470	-	-	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093433	-	19093452	-	19093471	-	-	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093434	-	19093453	-	19093472	-	19093489	-	-	-	Pieghevole	-	-	-
900x700x850	19093435	-	19093454	-	19093473	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.000x700x850	19093436	-	19093455	-	19093474	-	19093490	-	19093500	-	Scorrevoli	-	-	-
1.100x700x850	19093437	-	19093456	-	19093475	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200x700x850	19093438	-	19093457	-	19093476	-	19093491	-	19093501	-	Scorrevoli	-	-	-
1.300x700x850	19093439	-	19093458	-	19093477	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.400x700x850	19093440	-	19093459	-	19093478	-	19093492	-	19093502	-	Scorrevoli	19093602	19093608	-
1.500x700x850	19093441	-	19093460	-	19093479	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.600x700x850	19093442	-	19093461	-	19093480	-	19093493	-	19093503	-	Scorrevoli	19093603	19093609	-
1.700x700x850	19093443	-	19093462	-	19093481	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.800x700x850	19093444	-	19093463	-	19093482	-	19093494	-	19093504	-	Scorrevoli	19093604	19093610	-
1.900x700x850	19093445	-	19093464	-	19093483	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.000x700x850	19093446	-	19093465	-	19093484	-	19093495	-	19093505	-	Scorrevoli	19093605	19093611	-
2.200x700x850	19093447	-	19093466	-	19093485	-	19093496	-	19093506	-	Scorrevoli	19093606	19093612	-
2.400x700x850	19093448	-	19093467	-	19093486	-	19093497	-	19093507	-	Scorrevoli	19093607	19093613	-
2.600x700x850	19093449	-	19093468	-	19093487	-	19093498	-	19093508	-	Scorrevoli	-	-	-
2.800x700x850	19093450	-	19093469	-	19093488	-	19093499	-	19093509	-	Scorrevoli	-	-	-

Tavoli a parete con vasca

 Opzione personalizzazione in lunghezza.



TWDDR3R-B1L-614



Vedi opzioni

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata e omega di rinforzo.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Vasca saldata di 500 x 400 x 250 mm.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Pianta di appoggio delle gambe rientrante di 4 cm.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito smontato (eccetto modelli con porte).**
- **Opzione spedito montato.**
- **Opzione serratura della porta.**

Gamma 600



CON TELAIO DI RINFORZO

CON UN (1) RIPIANO

DIMENSIONI (mm)	VASCA A DESTRA	€	VASCA A SINISTRA	€	VASCA AL CENTRO	€	VASCA A DESTRA	€	VASCA A SINISTRA	€	VASCA AL CENTRO	€
	TWLR-B1R-6		TWLR-B1L-6		TWLR-B1C-6		TWS1-B1R-6		TWS1-B1L-6		TWS1-B1C-6	
1.000x600x850	19093626	-	19093637	-	-	-	19093678	-	19093689	-	-	-
1.200x600x850	19093627	-	19093638	-	-	-	19093679	-	19093690	-	-	-
1.400x600x850	19093628	-	19093639	-	-	-	19093680	-	19093691	-	-	-
1.500x600x850	19093629	-	19093640	-	19093648	-	19093681	-	19093692	-	19093700	-
1.600x600x850	19093630	-	19093641	-	19093649	-	19093682	-	19093693	-	19093701	-
1.800x600x850	19093631	-	19093642	-	19093650	-	19093683	-	19093694	-	19093702	-
2.000x600x850	19093632	-	19093643	-	19093651	-	19093684	-	19093695	-	19093703	-
2.200x600x850	19093633	-	19093644	-	-	-	19093685	-	19093696	-	-	-
2.400x600x850	19093634	-	19093645	-	-	-	19093686	-	19093697	-	-	-
2.600x600x850	19093635	-	19093646	-	-	-	19093687	-	19093698	-	-	-
2.800x600x850	19093636	-	19093647	-	-	-	19093688	-	19093699	-	-	-



CON PORTE SCORREVOLI

CON PORTE SCORREVOLI E CASSETTI

DIMENSIONI (mm)	VASCA A DESTRA	€	VASCA A SINISTRA	€	VASCA AL CENTRO	€	VASCA A DESTRA	€	VASCA A SINISTRA	€
	TWD-B1R-6		TWD-B1L-6		TWD-B1C-6		TWDDR3L-B1R-6		TWDDR3R-B1L-6	
1.000x600x850	19093730	-	19093740	-	-	-	-	-	-	-
1.200x600x850	19093731	-	19093741	-	-	-	-	-	-	-
1.400x600x850	19093732	-	19093742	-	-	-	19093776	-	19093782	-
1.600x600x850	19093733	-	19093743	-	19093750	-	19093777	-	19093783	-
1.800x600x850	19093734	-	19093744	-	19093751	-	19093778	-	19093784	-
2.000x600x850	19093735	-	19093745	-	19093752	-	19093779	-	19093785	-
2.200x600x850	19093736	-	19093746	-	-	-	19093780	-	19093786	-
2.400x600x850	19093737	-	19093747	-	-	-	19093781	-	19093787	-
2.600x600x850	19093738	-	19093748	-	-	-	-	-	-	-
2.800x600x850	19093739	-	19093749	-	-	-	-	-	-	-



Gamma 700




DIMENSIONI (mm)	CON TELAIO DI RINFORZO						CON UN (1) RIPIANO					
	VASCA A DESTRA		€	VASCA A SINISTRA		€	VASCA A DESTRA		€	VASCA A SINISTRA		€
	TWLR-B1R-7			TWLR-B1L-7			TWS1-B1R-7			TWS1-B1L-7		
1.000x700x850	19093652	-	19093663	-	-	-	19093704	-	19093715	-	-	-
1.200x700x850	19093653	-	19093664	-	-	-	19093705	-	19093716	-	-	-
1.400x700x850	19093654	-	19093665	-	-	-	19093706	-	19093717	-	-	-
1.500x700x850	19093655	-	19093666	-	19093674	-	19093707	-	19093718	-	19093726	-
1.600x700x850	19093656	-	19093667	-	19093675	-	19093708	-	19093719	-	19093727	-
1.800x700x850	19093657	-	19093668	-	19093676	-	19093709	-	19093720	-	19093728	-
2.000x700x850	19093658	-	19093669	-	19093677	-	19093710	-	19093721	-	19093729	-
2.200x700x850	19093659	-	19093670	-	-	-	19093711	-	19093722	-	-	-
2.400x700x850	19093660	-	19093671	-	-	-	19093712	-	19093723	-	-	-
2.600x700x850	19093661	-	19093672	-	-	-	19093713	-	19093724	-	-	-
2.800x700x850	19093662	-	19093673	-	-	-	19093714	-	19093725	-	-	-



DIMENSIONI (mm)	CON PORTE SCORREVOLI						CON PORTE SCORREVOLI E CASSETTI					
	VASCA A DESTRA		€	VASCA A SINISTRA		€	VASCA A DESTRA		€	VASCA A SINISTRA		€
	TWD-B1R-7			TWD-B1L-7			TWDDR3L-B1R-7			TWDDR3R-B1L-7		
1.000x700x850	19093753	-	19093763	-	-	-	-	-	-	-	-	
1.200x700x850	19093754	-	19093764	-	-	-	-	-	-	-	-	
1.400x700x850	19093755	-	19093765	-	-	-	19093788	-	19093794	-	-	
1.600x700x850	19093756	-	19093766	-	19093773	-	19093789	-	19093795	-	-	
1.800x700x850	19093757	-	19093767	-	19093774	-	19093790	-	19093796	-	-	
2.000x700x850	19093758	-	19093768	-	19093775	-	19093791	-	19093797	-	-	
2.200x700x850	19093759	-	19093769	-	-	-	19093792	-	19093798	-	-	
2.400x700x850	19093760	-	19093770	-	-	-	19093793	-	19093799	-	-	
2.600x700x850	19093761	-	19093771	-	-	-	-	-	-	-	-	
2.800x700x850	19093762	-	19093772	-	-	-	-	-	-	-	-	

Tavoli 600 mm altezza

 Opzione personalizzazione in lunghezza.



T6CS1-614



Vedi opzioni

- Progettati per sostenere apparecchi di cottura e posizionare l'altezza di lavoro a 850-900 mm.
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata e omega di rinforzo.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Pianta di appoggio delle gambe rientrante di 4 cm.
- Altezza di 600 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito smontato.**
- **Opzione spedito montato.**

Gamma 600



DIMENSIONI (mm)	TAVOLO A PARETE				TAVOLO CENTRALE			
	CON TELAIO DI RINFORZO	€	CON UN (1) RIPIANO	€	CON TELAIO DI RINFORZO	€	CON UN (1) RIPIANO	€
	T6WLR-6		T6WS1-6		T6CLR-6		T6CS1-6	
600x600x600	19093996	-	19094015	-	19093958	-	19093977	-
700x600x600	19093997	-	19094016	-	19093959	-	19093978	-
800x600x600	19093998	-	19094017	-	19093960	-	19093979	-
900x600x600	19093999	-	19094018	-	19093961	-	19093980	-
1.000x600x600	19094000	-	19094019	-	19093962	-	19093981	-
1.100x600x600	19094001	-	19094020	-	19093963	-	19093982	-
1.200x600x600	19094002	-	19094021	-	19093964	-	19093983	-
1.300x600x600	19094003	-	19094022	-	19093965	-	19093984	-
1.400x600x600	19094004	-	19094023	-	19093966	-	19093985	-
1.500x600x600	19094005	-	19094024	-	19093967	-	19093986	-
1.600x600x600	19094006	-	19094025	-	19093968	-	19093987	-
1.700x600x600	19094007	-	19094026	-	19093969	-	19093988	-
1.800x600x600	19094008	-	19094027	-	19093970	-	19093989	-
1.900x600x600	19094009	-	19094028	-	19093971	-	19093990	-
2.000x600x600	19094010	-	19094029	-	19093972	-	19093991	-
2.200x600x600	19094011	-	19094030	-	19093973	-	19093992	-
2.400x600x600	19094012	-	19094031	-	19093974	-	19093993	-
2.600x600x600	19094013	-	19094032	-	19093975	-	19093994	-
2.800x600x600	19094014	-	19094033	-	19093976	-	19093995	-



Gamma 700



DIMENSIONI (mm)	TAVOLO A PARETE				TAVOLO CENTRALE			
	CON TELAIO DI RINFORZO	€	CON UN (1) RIPIANO	€	CON TELAIO DI RINFORZO	€	CON UN (1) RIPIANO	€
	T6WLR-7		T6WS1-7		T6CLR-7		T6CS1-7	
600x700x600	19094072	-	19094091	-	19094034	-	19094053	-
700x700x600	19094073	-	19094092	-	19094035	-	19094054	-
800x700x600	19094074	-	19094093	-	19094036	-	19094055	-
900x700x600	19094075	-	19094094	-	19094037	-	19094056	-
1.000x700x600	19094076	-	19094095	-	19094038	-	19094057	-
1.100x700x600	19094077	-	19094096	-	19094039	-	19094058	-
1.200x700x600	19094078	-	19094097	-	19094040	-	19094059	-
1.300x700x600	19094079	-	19094098	-	19094041	-	19094060	-
1.400x700x600	19094080	-	19094099	-	19094042	-	19094061	-
1.500x700x600	19094081	-	19094100	-	19094043	-	19094062	-
1.600x700x600	19094082	-	19094101	-	19094044	-	19094063	-
1.700x700x600	19094083	-	19094102	-	19094045	-	19094064	-
1.800x700x600	19094084	-	19094103	-	19094046	-	19094065	-
1.900x700x600	19094085	-	19094104	-	19094047	-	19094066	-
2.000x700x600	19094086	-	19094105	-	19094048	-	19094067	-
2.200x700x600	19094087	-	19094106	-	19094049	-	19094068	-
2.400x700x600	19094088	-	19094107	-	19094050	-	19094069	-
2.600x700x600	19094089	-	19094108	-	19094051	-	19094070	-
2.800x700x600	19094090	-	19094109	-	19094052	-	19094071	-

Piani di lavoro

- Piani di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata e omega di rinforzo.

- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.

- Progettato per essere montato su staffe a parete.



TTC-714



Vedi opzioni

Piano di lavoro liscio



Opzione personalizzazione in lunghezza.

Gamma 600



DIMENSIONI (mm)	A PARETE	€	CENTRALE	€
	TTW-6		TTC-6	
600x600	19093823	-	19093800	-
700x600	19093824	-	19093801	-
800x600	19093825	-	19093802	-
900x600	19093826	-	19093803	-
1.000x600	19093827	-	19093804	-
1.100x600	19093828	-	19093805	-
1.200x600	19093829	-	19093806	-
1.300x600	19093830	-	19093807	-
1.400x600	19093831	-	19093808	-
1.500x600	19093832	-	19093809	-
1.600x600	19093833	-	19093810	-
1.700x600	19093834	-	19093811	-
1.800x600	19093835	-	19093812	-
1.900x600	19093836	-	19093813	-
2.000x600	19093837	-	19093814	-
2.100x600	19093838	-	19093815	-
2.200x600	19093839	-	19093816	-
2.300x600	19093840	-	19093817	-
2.400x600	19093841	-	19093818	-
2.500x600	19093842	-	19093819	-
2.600x600	19093843	-	19093820	-
2.700x600	19093844	-	19093821	-
2.800x600	19093845	-	19093822	-

Gamma 700



DIMENSIONI (mm)	A PARETE	€	CENTRALE	€
	TTW-7		TTC-7	
600x700	19093869	-	19093846	-
700x700	19093870	-	19093847	-
800x700	19093871	-	19093848	-
900x700	19093872	-	19093849	-
1.000x700	19093873	-	19093850	-
1.100x700	19093874	-	19093851	-
1.200x700	19093875	-	19093852	-
1.300x700	19093876	-	19093853	-
1.400x700	19093877	-	19093854	-
1.500x700	19093878	-	19093855	-
1.600x700	19093879	-	19093856	-
1.700x700	19093880	-	19093857	-
1.800x700	19093881	-	19093858	-
1.900x700	19093882	-	19093859	-
2.000x700	19093883	-	19093860	-
2.100x700	19093884	-	19093861	-
2.200x700	19093885	-	19093862	-
2.300x700	19093886	-	19093863	-
2.400x700	19093887	-	19093864	-
2.500x700	19093888	-	19093865	-
2.600x700	19093889	-	19093866	-
2.700x700	19093890	-	19093867	-
2.800x700	19093891	-	19093868	-




TTW-B1C-614



Vedi opzioni

Piano di lavoro con vasca

- Vasca saldata di 500 x 400 x 250 mm.

 Opzione personalizzazione in lunghezza.

Gamma 600



DIMENSIONI (mm)	VASCA A DESTRA	€	VASCA A SINISTRA	€	VASCA AL CENTRO	€
	TTW-B1R-6		TTW-B1L-6		TTW-B1C-6	
1.000x600	19093892	-	19093903	-	19093914	-
1.200x600	19093893	-	19093904	-	19093915	-
1.400x600	19093894	-	19093905	-	19093916	-
1.500x600	19093895	-	19093906	-	19093917	-
1.600x600	19093896	-	19093907	-	19093918	-
1.800x600	19093897	-	19093908	-	19093919	-
2.000x600	19093898	-	19093909	-	19093920	-
2.200x600	19093899	-	19093910	-	19093921	-
2.400x600	19093900	-	19093911	-	19093922	-
2.600x600	19093901	-	19093912	-	19093923	-
2.800x600	19093902	-	19093913	-	19093924	-

Gamma 700

DIMENSIONI (mm)	VASCA A DESTRA	€	VASCA A SINISTRA	€	VASCA AL CENTRO	€
	TTW-B1R-7		TTW-B1L-7		TTW-B1C-7	
1.000x700	19093925	-	19093936	-	19093947	-
1.200x700	19093926	-	19093937	-	19093948	-
1.400x700	19093927	-	19093938	-	19093949	-
1.500x700	19093928	-	19093939	-	19093950	-
1.600x700	19093929	-	19093940	-	19093951	-
1.800x700	19093930	-	19093941	-	19093952	-
2.000x700	19093931	-	19093942	-	19093953	-
2.200x700	19093932	-	19093943	-	19093954	-
2.400x700	19093933	-	19093944	-	19093955	-
2.600x700	19093934	-	19093945	-	19093956	-
2.800x700	19093935	-	19093946	-	19093957	-



Staffe da parete

- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Compatibile con lavelli serie 600/700, eccetto lavelli 600 x 600 mm e lavelli per pentole.

DESCRIZIONE	MODELLO	CODICE	€/UNIT
Staffa da parete	C-6	19092785	-
Staffa con piede	CP-6	19092786	-

Tavoli a parete con cassetti



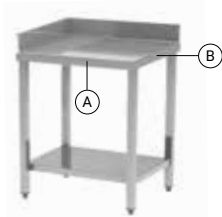
Vedi opzioni

- Struttura armadiata con modulo cassetiera con tre (3) cassetti.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Cassetti rimovibili con sistema di guide telescopiche con freno.

- Dimensioni utili del cassetto 304 x 435 x 105 mm.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito montato.**

GAMMA	MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	CASSETTI	€
600	TWDR3-65	19094112	500x600x850	3	-
700	TWDR3-75	19094113	500x700x850	3	-

Tavoli angolari



Vedi opzioni

Con ripiano intermedi

- Ripiano in acciaio inossidabile con finitura satinata e omega di rinforzo.
- Montaggio semplice, fissaggio con quattro (4) viti.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm /

+ 50 mm).

- **Fornito smontato.**- **Opzione spedito montato.**

DIMENSIONI (mm)		MODELLO	CON UN (1) RIPIANO	€	MODELLO	CON DUE (2) RIPIANI	€
A	B						
600	600	T90WS1-66	19094114	-	T90WS2-66	19094118	-
700	700	T90WS1-77	19094115	-	T90WS2-77	19094119	-
600	700	T90WS1-67	19094116	-	T90WS2-67	19094120	-
700	600	T90WS1-76	19094117	-	T90WS2-76	19094121	-



Vedi opzioni

Con porta

- Struttura armadiata con porte.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).

- **Fornito montato.**- **Opzione serratura porta.**

GAMMA	MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
600	T90WD-6	19094122	1.000x1.000x600x850	-
700	T90WD-7	19094123	1.000x1.000x700x850	-

Tavoli con foro sbarazzo



Vedi opzioni

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata e omega di rinforzo.
- Foro con anello in gomma per sbarazzo rifiuti. Sotto il foro potrà essere posizionata una pattumiera (non inclusa), con un diametro massimo di 460 mm con un diametro massimo di 460 mm.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm

- completamente saldato.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Piedini regolabili rientrati posteriormente di 40 mm.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito montato.**

GAMMA	MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
600	TWD-R-67	19094110	700x600x850	-
700	TWD-R-77	19094111	700x700x850	-

Tavoli la raccolta differenziata

- Progettati per la classificazione dei rifiuti.
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata e omega di rinforzo.
- Gambe tubolari con sezione quadra 40 x 40 mm.

- Fori Ø195 mm per il posizionamento degli anelli in gomma.
- Anelli in gomma e cestini per rifiuti con diametro massimo di 460 mm, non inclusi.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm /

- + 50 mm).
- **Fornito smontato.**
- **Opzione spedito montato.**



Vedi opzioni



Vedi opzioni

A parete

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	FORI	€
ADULTI				
TWLR-R-612	19094126	1.200x600x850	2	-
TWLR-R-617	19094127	1.700x600x850	3	-
BAMBINI <i>kids</i>				
TWLR-R-K-612	19094260	1.200x600x700	2	-
TWLR-R-K-617	19094261	1.700x600x700	3	-

Centrale

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	FORI	€
ADULTI				
TCLR-R-612	19094124	1.200x600x850	2	-
TCLR-R-617	19094125	1.700x600x850	3	-
BAMBINI <i>kids</i>				
TCLR-R-K-612	19094258	1.200x600x700	2	-
TCLR-R-K-617	19094259	1.700x600x700	3	-




Anelli in gomma

- Anello in gomma Ø162 mm per l'identificazione del contenitore dei rifiuti.
- Facile da pulire e disinfettare.

MODELLO	CODICE	COLORE	€
R-Y232	19092787	Giallo	-
R-B232	19092788	Blu	-
R-R232	19092789	Rosso	-
R-G232	19092790	Verde	-

Mensole

 Opzione personalizzazione in lunghezza.



F2H-313



Vedi opzioni

- Costruzione in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Facilità di installazione praticando dei fori sul piano di lavoro dove vengono posizionate le staffe di giunzione.
- E' possibile l'applicazione su tutti i tavoli.
- **Fornita smontata.**

Singola

DIMENSIONI TAVOLO (mm)	DIMENSIONI (mm)	NEUTRA		€	Hz	VOLTAGGIO	ILLUMINAZIONE E RISCALDAMENTO ALOGENO		POTENZA (W)	€	RISCALDAMENTO CERAMICO		POTENZA (W)	€
		F1N-3					F1H-3				F1C-3			
1.000	700x350x400	19094128	-	-	50/60	230V 1N	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200	900x350x400	19094129	-	-	50/60	230V 1N	19094138	600	-	-	19094147	500	-	-
1.400	1.100x350x400	19094130	-	-	50/60	230V 1N	19094139	600	-	-	19094148	500	-	-
1.600	1.300x350x400	19094131	-	-	50/60	230V 1N	19094140	900	-	-	19094149	750	-	-
1.800	1.500x350x400	19094132	-	-	50/60	230V 1N	19094141	900	-	-	19094150	750	-	-
2.000	1.700x350x400	19094133	-	-	50/60	230V 1N	19094142	1.200	-	-	19094151	1.000	-	-
2.200	1.900x350x400	19094134	-	-	50/60	230V 1N	19094143	1.200	-	-	19094152	1.000	-	-
2.400	2.100x350x400	19094135	-	-	50/60	230V 1N	19094144	1.500	-	-	19094153	1.250	-	-
2.600	2.300x350x400	19094136	-	-	50/60	230V 1N	19094145	1.500	-	-	19094154	1.250	-	-
2.800	2.500x350x400	19094137	-	-	50/60	230V 1N	19094146	1.800	-	-	19094155	1.500	-	-

Doppia

DIMENSIONI TAVOLO (mm)	DIMENSIONI (mm)	NEUTRA		€	Hz	VOLTAGGIO	ILLUMINAZIONE E RISCALDAMENTO ALOGENO		POTENZA (W)	€	RISCALDAMENTO CERAMICO		POTENZA (W)	€
		F2N-3					F2H-3				F2C-3			
1.000	700x350x700	19094156	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200	900x350x700	19094157	-	-	50/60	230V 1N	19094166	1.200	-	-	19094175	1.000	-	-
1.400	1.100x350x700	19094158	-	-	50/60	230V 1N	19094167	1.200	-	-	19094176	1.000	-	-
1.600	1.300x350x700	19094159	-	-	50/60	230V 1N	19094168	1.800	-	-	19094177	1.500	-	-
1.800	1.500x350x700	19094160	-	-	50/60	230V 1N	19094169	1.800	-	-	19094178	1.500	-	-
2.000	1.700x350x700	19094161	-	-	50/60	230V 1N	19094170	2.400	-	-	19094179	2.000	-	-
2.200	1.900x350x700	19094162	-	-	50/60	230V 1N	19094171	2.400	-	-	19094180	2.000	-	-
2.400	2.100x350x700	19094163	-	-	50/60	230V 1N	19094172	3.000	-	-	19094181	2.500	-	-
2.600	2.300x350x700	19094164	-	-	50/60	230V 1N	19094173	3.000	-	-	19094182	2.500	-	-
2.800	2.500x350x700	19094165	-	-	50/60	230V 1N	19094174	3.600	-	-	19094183	3.000	-	-

Sovrastruttura riscaldante



DIMENSIONI (mm)	Hz	VOLTAGGIO	MODELLO	ILLUMINAZIONE E RISCALDAMENTO ALOGENO	POTENZA (W)	€	MODELLO	RISCALDAMENTO CERAMICO	POTENZA (W)	€
800x150x60	50/60	230V 1N	H-8	19092791	600	-	C-8	19092795	500	-
1.200x150x60	50/60	230V 1N	H-12	19092792	900	-	C-12	19092796	750	-
1.600x150x60	50/60	230V 1N	H-16	19092793	1.200	-	C-16	19092797	1.000	-
2.000x150x60	50/60	230V 1N	H-20	19092794	1.500	-	C-20	19092798	1.250	-

Accessori



Kit cassetto con guide telescopiche

- Costruzione in acciaio inossidabile. saldatura.
- Cassetto su guide telescopiche scorrevoli con freno. - Indicato per il montaggio su tavoli, eccetto gamma 500.
- Facilità di montaggio senza necessità di

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
DR1	19092799	460x450x150	-



Modulo cassetiera

- Costruzione in acciaio inossidabile. - Facilità di montaggio senza necessità di saldatura.
- Cassetto su guide telescopiche scorrevoli con freno. - Indicato per il montaggio su tavoli, eccetto gamma 500.

GAMMA	MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	CASSETTI	€
600	DR2-64	19092800	465x510x600	2	-
	DR3-64	19092801	465x510x600	3	-
700	DR2-74	19092802	465x610x600	2	-
	DR3-74	19092803	465x610x600	3	-



Modulo cassetto grande capacità

- Appositamente progettato per essere utilizzato come distributore di pane, posizionare sacchetti della spazzatura o altre applicazioni. con freno.
- Costruzione in acciaio inossidabile. - Facilità di montaggio senza necessità di saldatura.
- Cassetto su guide telescopiche scorrevoli con freno. - Indicato per il montaggio su tavoli, eccetto gamma 500.

GAMMA	MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
600	DR1-64	19092804	465x510x600	-
700	DR1-74	19092805	465x610x600	-



Modulo pattumiera

- Appositamente progettato per essere utilizzato come pattumiera. - Montaggio facile senza saldare.
- Realizzato in acciaio inox. - Da fissare ai tavoli con ripiano, eccetto nella gamma 500.
- Apertura con coperchio ribaltabile.

CAPACITÀ	MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (MM)	€
600	WH-6	19106211	400x510x600	-
700	WH-7	19106212	400x610x600	-



Modulo portateglie

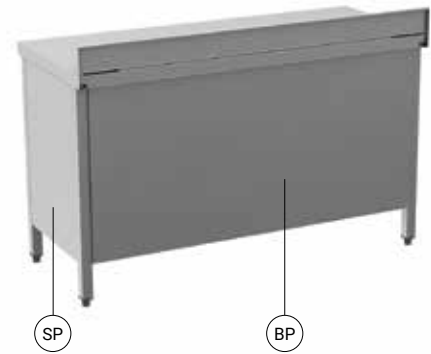
- Costruzione in acciaio inossidabile. - Indicato per il montaggio su tavoli con ripiano, eccetto gamma 500.
- Facilità di montaggio senza necessità di saldatura.
- Otto (8) coppie di guide con passo di 70 mm.

CAPACITÀ	MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (MM)	€
1xGN 1/1	GS-35	19092806	380x560x590	-
600x400	GS-46	19092807	660x436x596	-

Pannello laterale


- Progettato per proteggere i passaggi e dividere le aree di stoccaggio.
- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Facilità di montaggio senza necessità di saldatura.
- Da montare su tavoli con ripiano.

GAMMA	MODELLO	CODICE	€
500	SP-5	19092808	-
600	SP-6	19092809	-
700	SP-7	19092810	-



Pannello posteriore

- Progettato per proteggere i passaggi e dividere le aree di stoccaggio.
- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Facilità di montaggio senza necessità di saldatura.
- Da montare su tavoli con ripiano.

 Opzione personalizzazione in lunghezza.



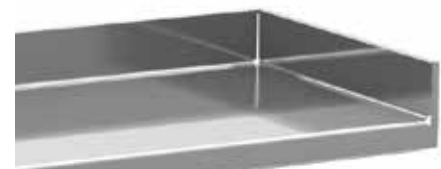
Vedi opzioni

MODELLO	DIMENSIONI TAVOLO (mm)	CODICE	€
BP-6	600	19094184	-
BP-7	700	19094185	-
BP-8	800	19094186	-
BP-9	900	19094187	-
BP-10	1.000	19094188	-
BP-11	1.100	19094189	-
BP-12	1.200	19094190	-
BP-13	1.300	19094191	-
BP-14	1.400	19094192	-
BP-15	1.500	19094193	-

MODELLO	DIMENSIONI TAVOLO (mm)	CODICE	€
BP-16	1.600	19094194	-
BP-17	1.700	19094195	-
BP-18	1.800	19094196	-
BP-19	1.900	19094197	-
BP-20	2.000	19094198	-
BP-22	2.200	19094199	-
BP-24	2.400	19094200	-
BP-26	2.600	19094201	-
BP-28	2.800	19094202	-


Alzatina laterale riportata

- Appositamente progettata per essere montata facilmente su qualsiasi livello.
- Realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 18/10.



GAMMA	MODELLO	CODICE	POSIZIONE	€
500	TPB-5 R	19092811	Destra	-
	TPB-5 L	19092812	Sinistra	-
600	TPB-6 R	19092813	Destra	-
	TPB-6 L	19092814	Sinistra	-
700	TPB-7 R	19092815	Destra	-
	TPB-7 L	19092816	Sinistra	-

Ripiani

 Opzione personalizzazione in lunghezza.

- Costruzione in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.

- Migliore utilizzo dello spazio poiché i ripiani possono essere aggiunti ed assemblati in un secondo momento.
- Montaggio semplice, fissaggio con quattro (4) viti.



NS-614



Vedi opzioni

DIMENSIONI TAVOLO (mm)	CODICE (GAMMA 500)		CODICE (GAMMA 600)		CODICE (GAMMA 700)	
	NS-5	€	NS-6	€	NS-7	€
600	19094209	-	19094220	-	19094239	-
700	-	--	19094221	-	19094240	-
800	19094210	-	19094222	-	19094241	-
900	-	-	19094223	-	19094242	-
1.000	19094211	-	19094224	-	19094243	-
1.100	-	-	19094225	-	19094244	-
1.200	19094212	-	19094226	-	19094245	-
1.300	-	-	19094227	-	19094246	-
1.400	19094213	-	19094228	-	19094247	-
1.500	19094214	-	19094229	-	19094248	-
1.600	19094215	-	19094230	-	19094249	-
1.700	-	-	19094231	-	19094250	-
1.800	19094216	-	19094232	-	19094251	-
1.900	-	-	19094233	-	19094252	-
2.000	19094217	-	19094234	-	19094253	-
2.200	19094218	-	19094235	-	19094254	-
2.400	19094219	-	19094236	-	19094255	-
2.600	-	-	19094237	-	19094256	-
2.800	-	-	19094238	-	19094257	-

Coperchio per foro sbarazzo

- Appositamente progettato per la copertura del foro sbarazzo.



MODELLO	CODICE	€
RL-232	19092820	-

Kit ruote

- Ruote con Ø125 mm.
- Con attacco quadro 40x40 mm.



MODELLO	CODICE	N° RUOTE	LUNGHEZZA TAVOLO	€
CK-4	19092817	4	<= 2.000 mm	-
CK-5	19092818	5	Elementi d'angolo con porta	-
CK-6	19092819	6	> 2.000 mm	-

Opzioni

Opzione spedito montato.

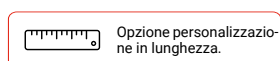
ABBREVIAZIONE	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
A	0201-0001	Fino a 1.200 mm	-
A	0201-0002	Fino a 2.000 mm	-
A	0201-0003	Fino a 2.800 mm	-

Opzione altezza elemento.

ABBREVIAZIONE	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	-

Nota: applicabile a lavelli da 600 e 700 mm di larghezza.

Opzione personalizzazione in lunghezza.



Indicare il codice e il prezzo del modello successivo superiore e la lunghezza desiderata.

Opzione piano di lavoro di spessore 1.5 mm.

ABBREVIAZIONE	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
1,5	0204-0001	Fino a 1.200 mm	-
1,5	0204-0002	Fino a 2.000 mm	-
1,5	0204-0003	Fino a 2.800 mm	-

Opzione omega di rinforzo in acciaio inossidabile.

DIMENSIONI (mm)	ABBREVIAZIONE	PIANO DI LAVORO	€	ABBREVIAZIONE	UN (1) RIPIANO	€	ABBREVIAZIONE	PIANO DI LAVORO E UN (1) RIPIANO	€	ABBREVIAZIONE	PIANO DI LAVORO E DUE (2) RIPIANI	€
Fino a 1.200 mm	ST	0205-0001	-	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-	ST2S	0205-0016	-
Fino a 1.600 mm	ST	0205-0002	-	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-	ST2S	0205-0017	-
Fino a 2.000 mm	ST	0205-0003	-	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-	ST2S	0205-0018	-
Fino a 2.400 mm	ST	0205-0004	-	SS	0205-0009	-	STS	0205-0014	-	ST2S	0205-0019	-
Fino a 2.800 mm	ST	0205-0005	-	SS	0205-0010	-	STS	0205-0015	-	ST2S	0205-0020	-

Opzione serratura porta.


ABBREVIAZIONE	CODICE	DESCRIZIONE	€
CR	0206-0001	Una (1) serratura	-
CR	0206-0002	Due (2) serrature	-
CR	0206-0004	Quattro (4) serrature	-

Opzione alzatina laterale piegata e saldata al piano di lavoro.







ABBREVIAZIONE	CODICE	LATO	€
SPR	0207-0001	Destra	-
SPL	0207-0002	Sinistra	-
SPRL	0207-0003 *	Destra + Sinistra	-

* Lunghezza massima fino a 2600 mm.

Opzione foro rubinetto Ø 33 mm.

ABBREVIAZIONE	CODICE	DESCRIZIONE	€
33R1	0208-0001	 Un (1) foro a destra	-
33L1	0208-0002	 Un (1) foro a sinistra	-
33C1	0208-0003	 Un (1) foro centrato	-

Opzione un (1) foro con anello in gomma nero sul piano di lavoro per sbarazzo rifiuti.

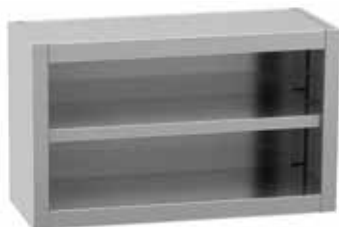
ABBREVIAZIONE	CODICE	DESCRIZIONE	€
RR	0209-0001	 Un (1) foro con anello a destra	-
RL	0209-0002	 Un (1) foro con anello a sinistra	-
RC	0209-0003	 Un (1) foro con anello centrato	-
RCR	0209-0004	 Un (1) foro con anello al centro a destra. Per piani di lavoro da 2200 mm.	-
RCL	0209-0005	 Un (1) foro con anello al centro a sinistra. Per piani di lavoro da 2200 mm.	-
R	0209-0006	 Un (1) foro con anello personalizzato	-

Pensili



- Appositamente progettati per ottimizzare lo spazio disponibile nelle cucine professionali.
- Interamente in acciaio inossidabile.
- Sistema di ancoraggio a parete, comprensivo di tutti gli accessori necessari per l'installazione.
- Ripiano intermedio regolabile in altezza.
- **Fornito montato.**

Aperto



MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
CWS1-410	19092847	1.000x400x600	-
CWS1-412	19092848	1.200x400x600	-
CWS1-414	19092849	1.400x400x600	-
CWS1-416	19092850	1.600x400x600	-
CWS1-418	19092851	1.800x400x600	-

Porte a battente



MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	N° PORTE	€
CWHD-45	19092845	500x400x600	1	-
CWHD-410	19092846	1.000x400x600	2	-

Porte scorrevoli



MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
CWD-410	19092852	1.000x400x600	-
CWD-412	19092853	1.200x400x600	-
CWD-414	19092854	1.400x400x600	-
CWD-416	19092855	1.600x400x600	-
CWD-418	19092856	1.800x400x600	-

Pensile ad angolo con porta



- Modello per unire pensili, angolo di 90°.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
C90WD-4	19092859	700x400x600	-

Porte scorrevoli con gocciolatoio



- Modello con capacità di stoccaggio di 36 piatti con max Ø280 mm.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
CWDD-410	19092857	1.000x400x600	-
CWDD-412	19092858	1.200x400x600	-

Bacinelle su guide nella parte inferiore



- Costruzione in acciaio inossidabile.

- Porta-bacinelle da posizionare sotto i pensile (bacinelle non incluse).

MODELLO	CODICE	€
GNS-4	19092860	-

PER PENSILI LUNGHEZZA (mm)	QUANTITÀ DI GUIDE INFERIORI DA RICHIEDERE
500	2
1.000	5
1.200	6
1.400	7
1.600	8
1.800	9

Armadi alti

Armadio verticale

- Appositamente progettato per ottimizzare lo spazio disponibile nelle cucine professionali.
- Interamente in acciaio inossidabile.
- Tre (3) ripiani intermedi in acciaio inossidabile con omega di rinforzo.

Il ripiano centrale è fisso, gli altri due sono regolabili in altezza.

- Serratura a chiave inclusa.

- **Fornito montato.**

Con porte a battente



MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	N° PORTE	€
CSHD-66	19092862	600x600x1.900	1	-
CSHD-610	19092863	1.000x600x1.900	2	-

Con porte scorrevoli



MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
CSD-612	19092864	1.200x600x1.900	-
CSD-614	19092865	1.400x600x1.900	-
CSD-616	19092866	1.600x600x1.900	-

Armadio per materiale pulizie

- Appositamente progettato per ottimizzare lo spazio disponibile nelle cucine professionali.
- Interamente in acciaio inossidabile.

- Tre (3) ripiani intermedi in acciaio inossidabile con omega di rinforzo. Il ripiano centrale è fisso, gli altri due sono regolabili in altezza.

- Serratura a chiave inclusa.



MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	N° PORTE	€
CCHD-66	19092874	600x600x1.900	1	-
CCHD-610	19092875	1.000x600x1.900	2	-

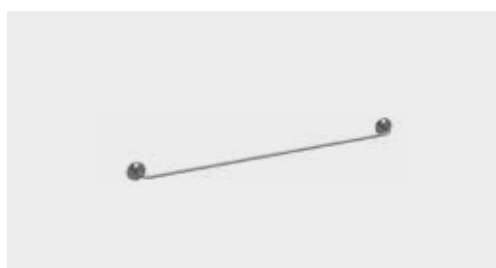


Tettuccio inclinato

- Appositamente progettato per evitare l'accumulo di polvere e sporco sulla parte superiore del mobile.

- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Facilità di installazione su armadi verticali.

DIMENSIONI (mm)	MODELLO	CODICE	€
600x600x200	CSHDIP-66	19092867	-
1.000x600x200	CSHDIP-610	19092868	-
1.200x600x200	CSDIP-612	19092871	-
1.400x600x200	CSDIP-614	19092872	-
1.600x600x200	CSDIP-616	19092873	-

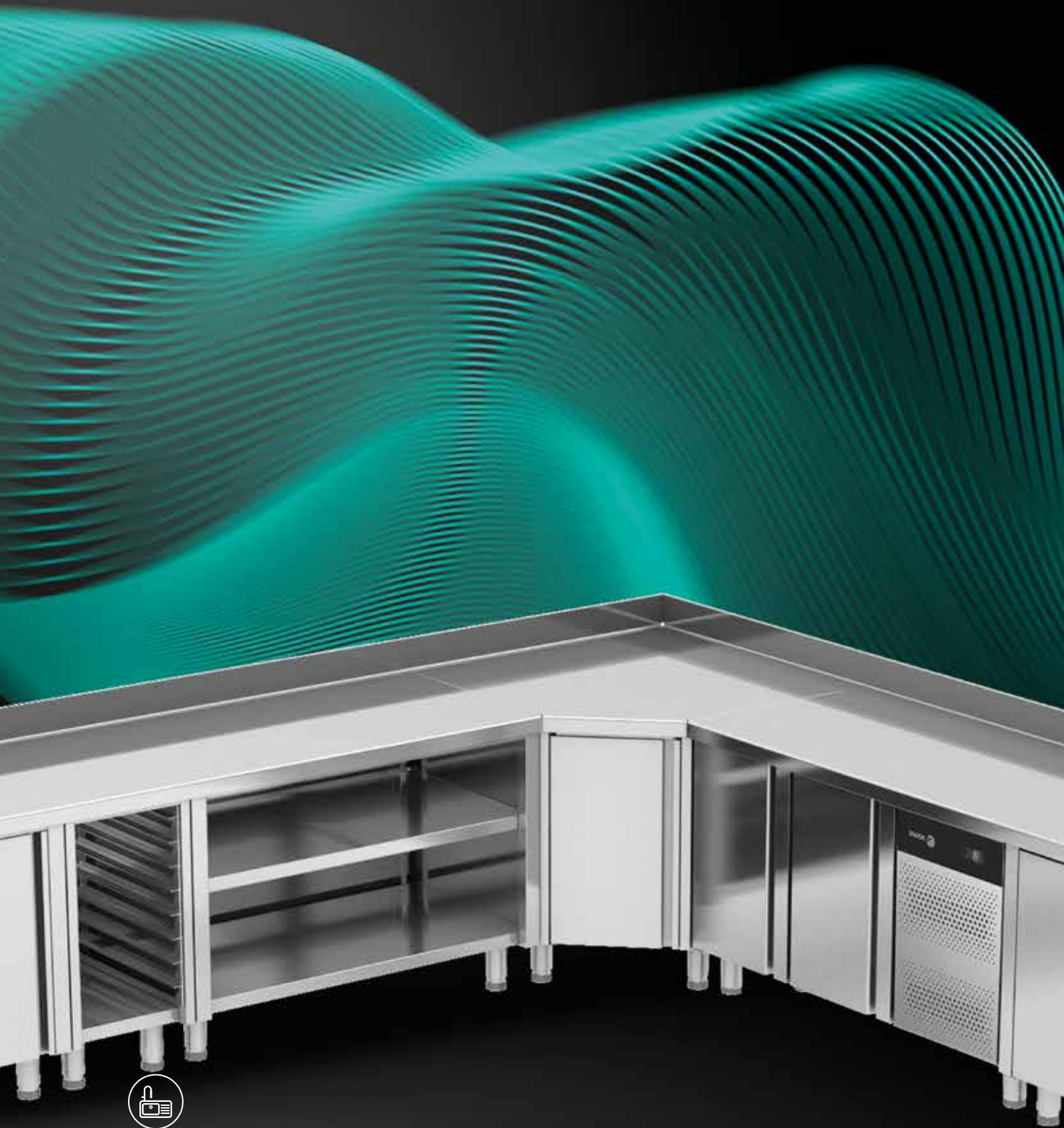


Barra portautensili

- Costruzione in tubo Ø8 mm di acciaio inox AISI 304 18/10.

- Piastre saldate con fori per il fissaggio a parete (tasselli e viti inclusi).

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
UH-6	19092861	600x40x40	-




Design modulare con
integrazione estetica.

Composizioni elementi neutri e caldi

— Elementi con ripiani.....	477
— Elementi con porte scorrevoli.....	478
— Elementi con porte a battente.....	479
— Elementi con cassette.....	480
— Elementi con porte scorrevoli e cassette.....	480
— Elementi caldi.....	483
— Elementi modulo portateglie.....	484
— Elementi 600 mm altezza.....	485
— Elementi d'angolo.....	486
— Elementi raccolta dei rifiuti.....	486
— Elementi con lavelli.....	487
— Piani di lavoro.....	489
— Elementi per la raccolta differenziata.....	491
— Accessori.....	492
— Opzioni.....	493

Elementi con ripiani

 Opzione personalizzazione in lunghezza.



TMWS1-614



Vedi opzioni

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Elementi componibili con struttura armadiata in acciaio inossidabile, completamente integrabili con il resto degli elementi neutri e caldi, tramite un piano di lavoro comune o indipendente.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono

un'ottima stabilità.

- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).

- **Fornito montato.**

Gamma 600




DIMENSIONI (mm)	A PARETE	€	CENTRALE	€	SENZA PIANO DI LAVORO	€	APERTO SU DUE LATI	€	APERTO SU DUE LATI SENZA PIANO DI LAVORO	€
	TMWS1-6		TMCS1-6		TMS1-6 SE		TMPS1-6		TMPS1-6 SE	
600x600x850	19094353	-	19094363	-	19094373	-	19094313	-	19094323	-
800x600x850	19094354	-	19094364	-	19094374	-	19094314	-	19094324	-
1.000x600x850	19094355	-	19094365	-	19094375	-	19094315	-	19094325	-
1.200x600x850	19094356	-	19094366	-	19094376	-	19094316	-	19094326	-
1.400x600x850	19094357	-	19094367	-	19094377	-	19094317	-	19094327	-
1.600x600x850	19094358	-	19094368	-	19094378	-	19094318	-	19094328	-
1.800x600x850	19094359	-	19094369	-	19094379	-	19094319	-	19094329	-
2.000x600x850	19094360	-	19094370	-	19094380	-	19094320	-	19094330	-
2.200x600x850	19094361	-	19094371	-	19094381	-	19094321	-	19094331	-
2.400x600x850	19094362	-	19094372	-	19094382	-	19094322	-	19094332	-

Gamma 700

DIMENSIONI (mm)	A PARETE	€	CENTRALE	€	SENZA PIANO DI LAVORO	€	APERTO SU DUE LATI	€	APERTO SU DUE LATI SENZA PIANO DI LAVORO	€
	TMWS1-7		TMCS1-7		TMS1-7 SE		TMPS1-7		TMPS1-7 SE	
600x700x850	19094383	-	19094393	-	19094403	-	19094333	-	19094343	-
800x700x850	19094384	-	19094394	-	19094404	-	19094334	-	19094344	-
1.000x700x850	19094385	-	19094395	-	19094405	-	19094335	-	19094345	-
1.200x700x850	19094386	-	19094396	-	19094406	-	19094336	-	19094346	-
1.400x700x850	19094387	-	19094397	-	19094407	-	19094337	-	19094347	-
1.600x700x850	19094388	-	19094398	-	19094408	-	19094338	-	19094348	-
1.800x700x850	19094389	-	19094399	-	19094409	-	19094339	-	19094349	-
2.000x700x850	19094390	-	19094400	-	19094410	-	19094340	-	19094350	-
2.200x700x850	19094391	-	19094401	-	19094411	-	19094341	-	19094351	-
2.400x700x850	19094392	-	19094402	-	19094412	-	19094342	-	19094352	-

Elementi con porte scorrevoli

 Opzione personalizzazione in lunghezza.



TMWD-614



Vedi opzioni

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Elementi componibili con struttura armadiata in acciaio inossidabile, completamente integrabili con il resto degli elementi neutri e caldi, tramite un piano di lavoro comune o indipendente.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito montato.**
- **Opzione serratura della porta.**

Gamma 600



DIMENSIONI (mm)	A PARETE	€	CENTRALE	€	SENZA PIANO DI LAVORO	€	PIANO DI LAVORO CON VASCA	€	PASSANTE	€	PASSANTE SENZA PIANO DI LAVORO	€
	TMWD-6		TMCD-6		TMD-6 SE		TMD-6 OB SE		TMDP-6		TMDP-6 SE	
1.000x600x850	19094437	-	19094443	-	19094449	-	19094455	-	19094413	-	19094419	-
1.200x600x850	19094438	-	19094444	-	19094450	-	19094456	-	19094414	-	19094420	-
1.400x600x850	19094439	-	19094445	-	19094451	-	19094457	-	19094415	-	19094421	-
1.600x600x850	19094440	-	19094446	-	19094452	-	19094458	-	19094416	-	19094422	-
1.800x600x850	19094441	-	19094447	-	19094453	-	19094459	-	19094417	-	19094423	-
2.000x600x850	19094442	-	19094448	-	19094454	-	19094460	-	19094418	-	19094424	-

Gamma 700

DIMENSIONI (mm)	A PARETE	€	CENTRALE	€	SENZA PIANO DI LAVORO	€	PIANO DI LAVORO CON VASCA	€	PASSANTE	€	PASSANTE SENZA PIANO DI LAVORO	€
	TMWD-7		TMCD-7		TMD-7 SE		TMD-7 OB SE		TMDP-7		TMDP-7 SE	
1.000x700x850	19094461	-	19094467	-	19094473	-	19094479	-	19094425	-	19094431	-
1.200x700x850	19094462	-	19094468	-	19094474	-	19094480	-	19094426	-	19094432	-
1.400x700x850	19094463	-	19094469	-	19094475	-	19094481	-	19094427	-	19094433	-
1.600x700x850	19094464	-	19094470	-	19094476	-	19094482	-	19094428	-	19094434	-
1.800x700x850	19094465	-	19094471	-	19094477	-	19094483	-	19094429	-	19094435	-
2.000x700x850	19094466	-	19094472	-	19094478	-	19094484	-	19094430	-	19094436	-

Elementi con porte a battente



TMWHD-68



Vedi opzioni

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Elementi componibili con struttura armadiata in acciaio inossidabile, completamente integrabili con il resto degli elementi neutri e caldi, tramite un piano di lavoro comune o indipendente.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito montato.**
- **Opzione serratura porta.**



Gamma 600

DIMENSIONI (mm)	A PARETE	€	CENTRALE	€	SENZA PIANO DI LAVORO	€	PIANI DI LAVORO CON VASCA	€	PASSANTE	€	PASSANTE SENZA PIANO DI LAVORO	€
	TMWHD-6		TMCHD-6		TMHD-6 SE		TMHD-6 OB SE		TMCHDP-6		TMHDP-6 SE	
400x600x850	19094497	-	19094501	-	19094505	-	-	-	19094527	-	19094531	-
600x600x850	19094498	-	19094502	-	19094506	-	19094509	-	19094528	-	19094532	-
800x600x850	19094499	-	19094503	-	19094507	-	19094510	-	19094529	-	19094533	-
1.000x600x850	19094500	-	19094504	-	19094508	-	19094511	-	19094530	-	19094534	-

Gamma 700

DIMENSIONI (mm)	A PARETE	€	CENTRALE	€	SENZA PIANO DI LAVORO	€	PIANI DI LAVORO CON VASCA	€	PASSANTE	€	PASSANTE SENZA PIANO DI LAVORO	€
	TMWHD-7		TMCHD-7		TMHD-7 SE		TMHD-7 OB SE		TMCHDP-7		TMHDP-7 SE	
400x700x850	19094512	-	19094516	-	19094520	-	-	-	19094535	-	19094539	-
600x700x850	19094513	-	19094517	-	19094521	-	19094524	-	19094536	-	19094540	-
800x700x850	19094514	-	19094518	-	19094522	-	19094525	-	19094537	-	19094541	-
1.000x700x850	19094515	-	19094519	-	19094523	-	19094526	-	19094538	-	19094542	-

Elementi con cassetti



TMWDR3-64



TMWDR1-66



TMWWH-66



Vedi opzioni

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato."
- Elementi componibili con struttura armadiata in acciaio inossidabile, completamente integrabili con il resto degli elementi neutri e caldi, tramite un piano di lavoro comune o indipendente.

- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito montato.**

Elemento con 3 cassetti

- Modulo cassetiera con tre (3) cassetti.
- Cassetti rimovibili con sistema di guide telescopiche con freno.
- Dimensioni utili del cassetto 304 x 435 x 105 mm.



GAMMA	DIMENSIONI (mm)	MODELLO	A PARETE	€	MODELLO	CENTRALE	€	MODELLO	SENZA PIANO DI LAVORO	€
600	400x600x850	TMWDR3-64	19094485	-	TMCDR3-64	19094486	-	TMDR3-64 SE	19094487	-
700	400x700x850	TMWDR3-74	19094488	-	TMCDR3-74	19094489	-	TMDR3-74 SE	19094490	-

Elemento cassetto grande capacità

- Appositamente progettato per essere utilizzato come distributore di pane, posizionare sacchetti della spazzatura o altre applicazioni.
- Cassetto su guide telescopiche scorrevoli con freno.



GAMMA	DIMENSIONI (mm)	MODELLO	A PARETE	€	MODELLO	CENTRALE	€	MODELLO	SENZA PIANO DI LAVORO	€
600	600x600x850	TMWDR1-66	19094491	-	TMCDR1-66	19094492	-	TMDR1-66 SE	19094493	-
700	600x700x850	TMWDR1-76	19094494	-	TMCDR1-76	19094495	-	TMDR1-76 SE	19094496	-

Elementi con pattumiera

- Appositamente progettato per essere utilizzato come distributore di pane, per i sacchetti della spazzatura o altre applicazioni.
- Apertura con coperchio ribaltabile.



GAMMA	DIMENSIONI (mm)	MODELLO	A PARETE	€	MODELLO	CENTRALE	€	MODELLO	SENZA PIANO DI LAVORO	€
600	600x600x850	TMWWH-66	19106416	-	TMCWH-66	19106418	-	TMWH-66 SE	19106421	-
700	600x700x850	TMWWH-76	19106417	-	TMCWH-76	19106420	-	TMWH-76 SE	19106422	-


Elementi con porte scorrevoli e cassetti



TMWDDR3R-614



TMWDDR3L-614

 Opzione personalizzazione in lunghezza.



Vedi opzioni

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato."
- Elementi componibili con struttura armadiata in acciaio inossidabile, completamente integrabili con il resto degli elementi neutri e caldi, tramite un piano di lavoro comune o indipendente.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in

altezza (-10 mm / + 50 mm).

- Ripiano intermedio liscio in acciaio inossidabile, regolabile in altezza, con finitura satinata e omega di rinforzo.
- Modulo cassetiera con tre (3) cassetti inclusi.
- Cassetti rimovibili con sistema di guide telescopiche con freno.
- Dimensioni utili del cassetto 304 x 435 x 105 mm.
- **Fornito montato.**
- **Opzione serratura della porta.**

Cassetti a destra



Gamma 600

DIMENSIONI (mm)	A PARETE	€	CENTRALE	€	SENZA PIANO DI LAVORO	€
	TMWDDR3R-6		TMCDDR3R-6		TMDDR3R-6 SE	
1.400x600x850	19094579	-	19094585	-	19094591	-
1.600x600x850	19094580	-	19094586	-	19094592	-
1.800x600x850	19094581	-	19094587	-	19094593	-
2.000x600x850	19094582	-	19094588	-	19094594	-
2.200x600x850	19094583	-	19094589	-	19094595	-
2.400x600x850	19094584	-	19094590	-	19094596	-

Gamma 700

DIMENSIONI (mm)	A PARETE	€	CENTRALE	€	SENZA PIANO DI LAVORO	€
	TMWDDR3R-7		TMCDDR3R-7		TMDDR3R-7 SE	
1.400x700x850	19094597	-	19094603	-	19094609	-
1.600x700x850	19094598	-	19094604	-	19094610	-
1.800x700x850	19094599	-	19094605	-	19094611	-
2.000x700x850	19094600	-	19094606	-	19094612	-
2.200x700x850	19094601	-	19094607	-	19094613	-
2.400x700x850	19094602	-	19094608	-	19094614	-



Cassetti a sinistra

Gamma 600



DIMENSIONI (mm)	A PARETE	€	CENTRALE	€	SENZA PIANO DI LAVORO	€
	TMWDDR3L-6		TMCDDR3L-6		TMDDR3L-6 SE	
1.400x600x850	19094543	-	19094549	-	19094555	-
1.600x600x850	19094544	-	19094550	-	19094556	-
1.800x600x850	19094545	-	19094551	-	19094557	-
2.000x600x850	19094546	-	19094552	-	19094558	-
2.200x600x850	19094547	-	19094553	-	19094559	-
2.400x600x850	19094548	-	19094554	-	19094560	-

Gamma 700

DIMENSIONI (mm)	A PARETE	€	CENTRALE	€	SENZA PIANO DI LAVORO	€
	TMWDDR3L-7		TMCDDR3L-7		TMDDR3L-7 SE	
1.400x700x850	19094561	-	19094567	-	19094573	-
1.600x700x850	19094562	-	19094568	-	19094574	-
1.800x700x850	19094563	-	19094569	-	19094575	-
2.000x700x850	19094564	-	19094570	-	19094576	-
2.200x700x850	19094565	-	19094571	-	19094577	-
2.400x700x850	19094566	-	19094572	-	19094578	-

Elementi caldi



TMWH-614



Vedi opzioni

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Elementi componibili con struttura armadiata in acciaio inossidabile, completamente integrabili con il resto degli elementi neutri, tramite un piano di lavoro comune o indipendente.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- Riscaldamento ad aria forzata. Riscaldamento rapido grazie al sistema di resistenza-ventilatore che produce una circolazione efficiente di aria calda all'interno.
- Isolamento con lana di roccia.
- Termostato elettronico indipendente, con display digitale, per controllare la temperatura al punto di regolazione desiderato.
- Temperatura di esercizio: da +30 °C a +90 °C.
- **Fornito montato.**
- **Opzione serratura della porta.**

Gamma 600



DIMENSIONI (mm)	Hz	VOLTAGGIO	POTENZA (W)	A PARETE		CENTRALE		SENZA PIANO DI LAVORO	
				TMWH-6	€	TMCH-6	€	TMH-6 SE	€
1.200x600x850	50/60	230V 1N	1.565	19094681	-	19094645	-	19094649	-
1.400x600x850	50/60	230V 1N	1.565	19094682	-	19094646	-	19094650	-
1.600x600x850	50/60	230V 1N	2.600	19094683	-	19094647	-	19094651	-
1.800x600x850	50/60	230V 1N	2.600	19094684	-	19094648	-	19094652	-



DIMENSIONI (mm)	Hz	VOLTAGGIO	POTENZA (W)	SU DUE FRONTI		SENZA PIANO DI LAVORO	
				TMPH-6	€	TMPH-6 SE	€
1200x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094663	-	19094667	-
1400x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094664	-	19094668	-
1600x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094665	-	19094669	-
1800x600x850	50/60	230V 1N	3000	19094666	-	19094670	-

Gamma 700



DIMENSIONI (mm)	Hz	VOLTAGGIO	POTENZA (W)	A PARETE		CENTRALE		SENZA PIANO DI LAVORO	
				TMWH-7	€	TMCH-7	€	TMH-7 SE	€
1.200x700x850	50/60	230V 1N	1.565	19094685	-	19094653	-	19094658	-
1.400x700x850	50/60	230V 1N	1.565	19094686	-	19094654	-	19094659	-
1.600x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094687	-	19094655	-	19094660	-
1.800x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094688	-	19094656	-	19094661	-
2.000x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094689	-	19094657	-	19094662	-



DIMENSIONI (mm)	Hz	VOLTAGGIO	POTENZA (W)	SU DUE FRONTI		SU DUE FRONTI SENZA PIANO DI LAVORO	
				TMPH-7	€	TMPH-7 SE	€
1.200x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094671	-	19094676	-
1.400x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094672	-	19094677	-
1.600x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094673	-	19094678	-
1.800x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094674	-	19094679	-
2.000x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094675	-	19094680	-

Elementi modulo portateglie



TMC-78 GN



Vedi opzioni

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Elementi componibili con struttura armadiata in acciaio inossidabile, completamente integrabili con il resto degli elementi neutri e caldi, tramite un piano di lavoro comune o indipendente.

- Progettato per immagazzinare griglie o vasche.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito montato.**

Gamma 600

CAPACITÀ	DIMENSIONI (mm)	MODELLO	A PARETE	€	MODELLO	CENTRALE	€	MODELLO	SENZA PIANO DI LAVORO	€
1xGN 1/1	400x600x850	TMW-64 GN	19094627	-	TMC-64 GN	19094629	-	TM-64 GN SE	19094631	-
2xGN 1/1	800x600x850	TMW-68 GN	19094628	-	TMC-68 GN	19094630	-	TM-68 GN SE	19094632	-

Gamma 700

CAPACITÀ	DIMENSIONI (mm)	MODELLO	A PARETE	€	MODELLO	CENTRALE	€	MODELLO	SENZA PIANO DI LAVORO	€
1xGN 1/1	400x700x850	TMW-74 GN	19094633	-	TMC-74 GN	19094637	-	TM-74 GN SE	19094641	-
1x600x400	500x700x850	TMW-75 P	19094634	-	TMC-75 P	19094638	-	TM-75 P SE	19094642	-
2xGN 1/1	800x700x850	TMW-78 GN	19094635	-	TMC-78 GN	19094639	-	TM-78 GN SE	19094643	-
2x600x400	1.000x700x850	TMW-710 P	19094636	-	TMC-710 P	19094640	-	TM-710 P SE	19094644	-

Elementi 600 mm altezza



TM6W-612



Opzione personalizzazione in lunghezza.



TM6WHD-68



Vedi opzioni

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato."
- Elementi componibili con struttura armadiata in acciaio inossidabile, completamente integrabili con il resto degli elementi neutri di altezza 600 mm, tramite un piano di lavoro indipendente.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima

stabilità.

- Progettato per sostenere apparecchi di cottura e posizionare l'altezza di lavoro a 850-900 mm. Con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).

- **Fornito montato.**

- **Opzione serratura della porta. (Elementi con porte a battente).**

Elementi aperti



DIMENSIONI (mm)	A PARETE	€	CENTRALE	€	SENZA PIANO DI LAVORO	€
	TM6W-6 TM6W-7		TM6C-6 TM6C-7		TM6-6 SE TM6-7 SE	
GAMMA 600						
600x600x600	19094690	-	19094696	-	19094702	-
800x600x600	19094691	-	19094697	-	19094703	-
1.000x600x600	19094692	-	19094698	-	19094704	-
1.200x600x600	19094693	-	19094699	-	19094705	-
1.400x600x600	19094694	-	19094700	-	19094706	-
1.600x600x600	19094695	-	19094701	-	19094707	-
GAMMA 700						
600x700x600	19094708	-	19094714	-	19094720	-
800x700x600	19094709	-	19094715	-	19094721	-
1.000x700x600	19094710	-	19094716	-	19094722	-
1.200x700x600	19094711	-	19094717	-	19094723	-
1.400x700x600	19094712	-	19094718	-	19094724	-
1.600x700x600	19094713	-	19094719	-	19094725	-

Elementi con porte a battente



DIMENSIONI (mm)	A PARETE	€	CENTRALE	€	SENZA PIANO DI LAVORO	€
	TM6WHD-6 TM6WHD-7		TM6CHD-6 TM6CHD-7		TM6HD-6 SE TM6HD-7 SE	
GAMMA 600						
400x600x600	19094726	-	19094730	-	19094734	-
600x600x600	19094727	-	19094731	-	19094735	-
800x600x600	19094728	-	19094732	-	19094736	-
1.000x600x600	19094729	-	19094733	-	19094737	-
GAMMA 700						
400x700x600	19094738	-	19094742	-	19094746	-
600x700x600	19094739	-	19094743	-	19094747	-
800x700x600	19094740	-	19094744	-	19094748	-
1.000x700x600	19094741	-	19094745	-	19094749	-

Elementi d'angolo



TM90W-6 R

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato."
- Elementi componibili con struttura armadiata in acciaio inossidabile, completamente integrabili con il resto degli elementi neutri e caldi, tramite un piano di lavoro indipendente.
- Progettato per unire elementi neutri e caldi ad angolo, mantenendo



Vedi opzioni

- una linea omogenea.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito montato.**
- **Opzione serratura della porta.**

Elementi d'angolo chiusi

- Appositamente progettato con un modulo di accoppiamento con una (1) porta a battente per facilitare il collegamento a un altro piano di lavoro.

- Richiede piano di lavoro con sbalzo di 500 mm sul modulo di accoppiamento.
- Angoli diritti.

Gamma 600

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	POSIZIONE	€
TM90W-6 R	19094621	1.100x600x850	Destra	-
TM90W-6 L	19094622	1.100x600x850	Sinistra	-

Gamma 700

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	POSIZIONE	€
TM90W-7 R	19094623	1.200x700x850	Destra	-
TM90W-7 L	19094624	1.200x700x850	Sinistra	-

Elementi d'angolo con porta

Gamma 600

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
TM90WD-6	19094625	1.000x1.000x600x850	-

Gamma 700

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
TM90WD-7	19094626	1.000x1.000x700x850	-

Elementi raccolta dei rifiuti



Vedi opzioni

- Elementi d'angolo con porta
- Elementi componibili con struttura armadiata in acciaio inossidabile, completamente integrabili con il resto degli elementi neutri e caldi, tramite un piano di lavoro comune o indipendente.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).

- Foro con anello in gomma per sbarazzo rifiuti. Sotto il foro potrà essere posizionato un cestino (non incluso) con un diametro massimo di 360 mm.

- **Fornito montato.**



GAMMA	DIMENSIONI (mm)	MODELLO	A PARETE	€	MODELLO	CENTRALE	€	MODELLO	SENZA PIANO DI LAVORO	€
600	600x600x850	TMWD-R-66	19094615	-	TMCD-R-66	19094616	-	TMD-R-66 SE	19094617	-
700	600x700x850	TMWD-R-76	19094618	-	TMCD-R-76	19094619	-	TMD-R-76 SE	19094620	-

Elementi con lavelli



Vedi opzioni

- Elementi componibili con struttura armadiata in acciaio inossidabile, completamente integrabili con il resto degli elementi neutri, tramite un piano di lavoro comune o indipendente.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 di spessore 1 mm, con bordo periferico per evitare trascinamenti.
- Vasca stampata con fondo insonorizzato.
- Valvola di scarico e troppopieno per ogni vasca.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato..
- **Fornito montato.**
- **Opzione serratura della porta.**



Gamma 600

MODELLO	DIMENSIONI (mm)		ELEMENTI CON PORTE	DIMENSIONI VASCA (mm)		TIPO DI PORTA	€	ELEMENTI CON PORTE PER LAVASTOVIGLIE		TIPO DI PORTA	€
				D	WD						
SKM-66	600x600		B1	500x400x250	19094750	Battente	-	-	-	-	-
SKM-610	1.000x600		B1 D1R	400x400x250	19094751	Scorrevoli	-	-	-	-	-
			B1 D1L	400x400x250	19094752	Scorrevoli	-	-	-	-	-
			B2	400x400x250	19094753	Scorrevoli	-	-	-	-	-
SKM-612	1.200x600		B1 D1R	500x400x250	19094754	Scorrevoli	-	19094766	Battente	-	-
			B1 D1L	500x400x250	19094755	Scorrevoli	-	19094767	Battente	-	-
			B2	500x400x250	19094756	Scorrevoli	-	-	-	-	-
SKM-614	1.400x600		B2 D1R	400x400x250	19094757	Scorrevoli	-	-	-	-	-
			B2 D1L	400x400x250	19094758	Scorrevoli	-	-	-	-	-
			B1 D1R	500x400x250	19094759	Scorrevoli	-	19094768	Battente	-	-
			B1 D1L	500x400x250	19094760	Scorrevoli	-	19094769	Battente	-	-
SKM-616	1.600x600		B2 D1R	500x400x250	19094761	Scorrevoli	-	-	-	-	-
			B2 D1L	500x400x250	19094762	Scorrevoli	-	-	-	-	-
SKM-618	1.800x600		B2 D1R	500x400x250	19094763	Scorrevoli	-	19094770	Scorrevoli	-	-
			B2 D1L	500x400x250	19094764	Scorrevoli	-	19094771	Scorrevoli	-	-
SKM-620	2.000x600		B2 D2RL	500x400x250	19094765	Scorrevoli	-	-	-	-	-



Gamma 700

MODELLO	DIMENSIONI (mm)		ELEMENTI CON PORTE	D	TIPO DI PORTA	€	ELEMENTI CON PORTE PER LAVASTOVIGLIE		TIPO DI PORTA	€
							WD			
SKM-77	700x700		B1	500x500x300	19094772	Battente	-	-	-	-
SKM-710	1.000x700		B1 D1R	400x500x300	19094773	Scorrevoli	-	-	-	-
			B1 D1L	400x500x300	19094774	Scorrevoli	-	-	-	-
			B2	400x500x300	19094775	Scorrevoli	-	-	-	-
SKM-712	1.200x700		B1 D1R	500x500x300	19094776	Scorrevoli	-	19094789	Battente	-
			B1 D1L	500x500x300	19094777	Scorrevoli	-	19094790	Battente	-
			B2	500x500x300	19094778	Scorrevoli	-	-	-	-
SKM-714	1.400x700		B1 D1R	600x500x300	19094779	Scorrevoli	-	19094791	Battente	-
			B1 D1L	600x500x300	19094780	Scorrevoli	-	19094792	Battente	-
			B2	600x500x300	19094781	Scorrevoli	-	-	-	-
SKM-716	1.600x700		B2 D1R	500x500x300	19094782	Scorrevoli	-	-	-	-
			B2 D1L	500x500x300	19094783	Scorrevoli	-	-	-	-
SKM-718	1.800x700		B2 D1R	500x500x300	19094784	Scorrevoli	-	19094793	Scorrevoli	-
			B2 D1L	500x500x300	19094785	Scorrevoli	-	19094794	Scorrevoli	-
			B3	500x500x300	19094786	Scorrevoli	-	-	-	-
SKM-720	2.000x700		B2 D1R	600x500x300	19094787	Scorrevoli	-	-	-	-
			B2 D1L	600x500x300	19094788	Scorrevoli	-	-	-	-

Piani di lavoro



Opzione personalizzazione in lunghezza.

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale

- arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Progettato per essere montato su composizioni di elementi neutri e caldi senza piano di lavoro.



Vedi opzioni

Piano di lavoro

Gamma 600



DIMENSIONI (mm)	A PARETE MTTW-6	€	CENTRALE MTTC-6	€
600x600	19094903	-	19094880	-
700x600	19094904	-	19094881	-
800x600	19094905	-	19094882	-
900x600	19094906	-	19094883	-
1.000x600	19094907	-	19094884	-
1.100x600	19094908	-	19094885	-
1.200x600	19094909	-	19094886	-
1.300x600	19094910	-	19094887	-
1.400x600	19094911	-	19094888	-
1.500x600	19094912	-	19094889	-
1.600x600	19094913	-	19094890	-
1.700x600	19094914	-	19094891	-
1.800x600	19094915	-	19094892	-
1.900x600	19094916	-	19094893	-
2.000x600	19094917	-	19094894	-
2.100x600	19094918	-	19094895	-
2.200x600	19094919	-	19094896	-
2.300x600	19094920	-	19094897	-
2.400x600	19094921	-	19094898	-
2.500x600	19094922	-	19094899	-
2.600x600	19094923	-	19094900	-
2.700x600	19094924	-	19094901	-
2.800x600	19094925	-	19094902	-

Gamma 700



DIMENSIONI (mm)	A PARETE MTTW-7	€	CENTRALE MTTC-7	€
600x700	19094949	-	19094926	-
700x700	19094950	-	19094927	-
800x700	19094951	-	19094928	-
900x700	19094952	-	19094929	-
1.000x700	19094953	-	19094930	-
1.100x700	19094954	-	19094931	-
1.200x700	19094955	-	19094932	-
1.300x700	19094956	-	19094933	-
1.400x700	19094957	-	19094934	-
1.500x700	19094958	-	19094935	-
1.600x700	19094959	-	19094936	-
1.700x700	19094960	-	19094937	-
1.800x700	19094961	-	19094938	-
1.900x700	19094962	-	19094939	-
2.000x700	19094963	-	19094940	-
2.100x700	19094964	-	19094941	-
2.200x700	19094965	-	19094942	-
2.300x700	19094966	-	19094943	-
2.400x700	19094967	-	19094944	-
2.500x700	19094968	-	19094945	-
2.600x700	19094969	-	19094946	-
2.700x700	19094970	-	19094947	-
2.800x700	19094971	-	19094948	-

Piano di lavoro liscio centrale doppio



Gamma 1200

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
MTTC-1214	19094795	1.400x1.200	-
MTTC-1216	19094796	1.600x1.200	-
MTTC-1218	19094797	1.800x1.200	-
MTTC-1220	19094798	2.000x1.200	-
MTTC-1222	19094799	2.200x1.200	-
MTTC-1224	19094800	2.400x1.200	-
MTTC-1226	19094801	2.600x1.200	-
MTTC-1228	19094802	2.800x1.200	-

Gamma 1300

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
MTTC-1314	19094803	1.400x1.300	-
MTTC-1316	19094804	1.600x1.300	-
MTTC-1318	19094805	1.800x1.300	-
MTTC-1320	19094806	2.000x1.300	-
MTTC-1322	19094807	2.200x1.300	-
MTTC-1324	19094808	2.400x1.300	-
MTTC-1326	19094809	2.600x1.300	-
MTTC-1328	19094810	2.800x1.300	-

Piani di lavoro con vasca

- Vasca saldata di 500 x 400 x 250 mm.

Gamma 600



DIMENSIONI (mm)	VASCA A DESTRA	€	VASCA A SINISTRA	€	VASCA CENTRALE	€
	MTTW-B1R-6		MTTW-B1L-6		MTTW-B1C-6	
1.000x600	19094972	-	19094983	-	19094994	-
1.200x600	19094973	-	19094984	-	19094995	-
1.400x600	19094974	-	19094985	-	19094996	-
1.500x600	19094975	-	19094986	-	19094997	-
1.600x600	19094976	-	19094987	-	19094998	-
1.800x600	19094977	-	19094988	-	19094999	-
2.000x600	19094978	-	19094989	-	19095000	-
2.200x600	19094979	-	19094990	-	19095001	-
2.400x600	19094980	-	19094991	-	19095002	-
2.600x600	19094981	-	19094992	-	19095003	-
2.800x600	19094982	-	19094993	-	19095004	-

Gamma 700

DIMENSIONI (mm)	VASCA A DESTRA	€	VASCA A SINISTRA	€	VASCA CENTRALE	€
	MTTW-B1R-7		MTTW-B1L-7		MTTW-B1C-7	
1.000x700	19095005	-	19095016	-	19095027	-
1.200x700	19095006	-	19095017	-	19095028	-
1.400x700	19095007	-	19095018	-	19095029	-
1.500x700	19095008	-	19095019	-	19095030	-
1.600x700	19095009	-	19095020	-	19095031	-
1.800x700	19095010	-	19095021	-	19095032	-
2.000x700	19095011	-	19095022	-	19095033	-
2.200x700	19095012	-	19095023	-	19095034	-
2.400x700	19095013	-	19095024	-	19095035	-
2.600x700	19095014	-	19095025	-	19095036	-
2.800x700	19095015	-	19095026	-	19095037	-

Omega rinforzo tavoli refrigerati

- Realizzato in acciaio inossidabile.

l'allineamento in composizioni modulari.

- Da installare su tavoli refrigerati senza piano di lavoro per

MODELLO	CODICE	COMPATIBILITÀ	€
R-ACP	19095383	Tavoli refrigerati GN ACP	-
R-CCP-G	19095384	Tavoli refrigerati GN CCP	-
R-CCP-S	19095385	Tavoli refrigerati Snack CCP	-

PER TAVOLI REFRIGERATI LUNGHEZZA (mm)	QUANTITÀ
<2.000	3
>=2.000	4

Elementi per la raccolta differenziata




Vedi opzioni

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Elemento con struttura armadiata in acciaio inossidabile.
- Altezza di 850 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).


- Progettato per la classificazione dei rifiuti.
- Fori Ø195 mm per il posizionamento degli anelli in gomma.
- Anelli in gomma e cestini per rifiuti con diametro massimo di 360 mm, non inclusi.
- **Fornito montato.**



A parete

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	FORI	€
ADULTI				
TMW-R-612	19094813	1.200x600x850	2	-
TMW-R-618	19094814	1.800x600x850	3	-
BAMBINI  <i>kids</i>				
TMW-R-K-612	19094817	1.200x600x700	2	-
TMW-R-K-618	19094818	1.800x600x700	3	-

Centrale

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	FORI	€
ADULTI				
TMC-R-612	19094811	1.200x600x850	2	-
TMC-R-618	19094812	1.800x600x850	3	-
BAMBINI  <i>kids</i>				
TMC-R-K-612	19094815	1.200x600x700	2	-
TMC-R-K-618	19094816	1.800x600x700	3	-



Anelli in gomma

- Anello in gomma Ø162 mm per l'identificazione del contenitore dei rifiuti.
- Facile da pulire e disinfettare.

MODELLO	CODICE	COLORE	€
R-Y232	19092787	Giallo	-
R-B232	19092788	Blu	-
R-R232	19092789	Rosso	-
R-G232	19092790	Verde	-

Accessori

Coperchio per foro sbarazzo

- Appositamente progettato per essere posizionato sopra il foro per sbarazzo rifiuti per coprirlo.



MODELLO	CODICE	€
RL-232	19092820	-

Kit ruote

- Ruote con Ø125 mm.



MODELLO	CODICE	N° RUOTE	LUNGHEZZA TAVOLO	€
CMK-4	19092830	4	<= 2.000 mm	-
CMK-5	19092831	5	Elementi angolari chiusi	-
CMK-6	19092832	6	> 2.000 mm	-

Zoccoli

- Costruiti in acciaio inossidabile e di facile montaggio.

Per elementi componibili neutri e caldi

Opzione personalizzazione in lunghezza.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
PF-4	19094819	400	-
PF-5	19094820	500	-
PF-6	19094821	600	-
PF-8	19094822	800	-
PF-10	19094823	1.000	-
PF-12	19094824	1.200	-
PF-14	19094825	1.400	-
PF-16	19094826	1.600	-
PF-18	19094827	1.800	-
PF-20	19094828	2.000	-
PF-22	19092779	2.200	-
PF-24	19095040	2.400	-
SF-6	19092843	lato 600 mm	-
SF-7	19092844	lato 700 mm	-
PF-90WD	19095380	Elementi d'angolo armati	-
PF-90W	19095381	Elementi angolari con porta - piano di lavoro a destra o sinistra	-

Per tavoli refrigerati Concept

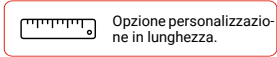
MODELLO	CODICE	COMPATIBILITA'	€
PF-CC-2G	19092833	Tavoli refrigerati Concept GN a 2 porte	-
PF-CC-3G	19092834	Tavoli refrigerati Concept GN a 3 porte	-
PF-CC-4G	19092835	Tavoli refrigerati Concept GN a 4 porte	-
PF-CC-2G R	19092836	Tavoli refrigerati a distanza Concept GN a 2 porte	-
PF-CC-3G R	19092837	Tavoli refrigerati a distanza Concept GN a 3 porte	-
PF-CC-4G R	19092838	Tavoli refrigerati a distanza Concept GN a 4 porte	-
PF-CC-2S	19107247	Tavoli refrigerati Concept Snack a 2 porte	-
PF-CC-3S	19092839	Tavoli refrigerati Concept Snack a 3 porte	-
PF-CC-4S	19092840	Tavoli refrigerati Concept Snack a 4 porte	-
PF-CC-2S R	19092841	Tavoli refrigerati a distanza Concept Snack a 2 porte	-
PF-CC-3S R	19092842	Tavoli refrigerati a distanza Concept Snack a 3 porte	-
PF-CC-4S R	19107248	Tavoli refrigerati a distanza Concept Snack a 4 porte	-
SF-G	19107249	Zoccolo laterale per tavoli refrigerati Concept GN	-
SF-S	19107251	Zoccolo laterale per tavoli refrigerati Concept Snack	-

Per tavoli refrigerati Advance

MODELLO	CODICE	COMPATIBILITA'	€
PF-AC-2G	19095562	Tavoli refrigerati Advance GN 2 porte	-
PF-AC-3G	19095563	Tavoli refrigerati Advance GN 3 porte	-
PF-AC-4G	19095564	Tavoli refrigerati Advance GN 4 porte	-
SF-A	19107252	Zoccolo laterale per tavoli refrigerati Advance GN	-

Opzioni

Opzione personalizzazione in lunghezza.



Opzione personalizzazione in lunghezza.

Indicare il codice e il prezzo del modello successivo superiore e la lunghezza desiderata.

Opzione piano di lavoro di spessore 1.5 mm.

ABBREVIAZIONE	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
1,5	0204-0001	Fino a 1.200 mm	-
1,5	0204-0002	Fino a 2.000 mm	-
1,5	0204-0003	Fino a 2.800 mm	-

Opzione omega di rinforzo in acciaio inossidabile.

DIMENSIONI (mm)	ABBREVIAZIONE	CODICE	€	ABBREVIAZIONE	UN (1) RIPIANO	€	ABBREVIAZIONE	CODICE	€	ABBREVIAZIONE	CODICE	€
Fino a 1.200 mm	ST	0205-0001	-	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-	ST2S	0205-0016	-
Fino a 1.600 mm	ST	0205-0002	-	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-	ST2S	0205-0017	-
Fino a 2.000 mm	ST	0205-0003	-	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-	ST2S	0205-0018	-
Fino a 2.400 mm	ST	0205-0004	-	SS	0205-0009	-	STS	0205-0014	-	ST2S	0205-0019	-

Opzione serratura della porta.

ABBREVIAZIONE	CODICE	DESCRIZIONE	€
CR	0206-0001	Una (1) serratura	-
CR	0206-0002	Due (2) serrature	-
CR	0206-0004	Quattro (4) serrature	-

Opzione alzatina laterale piegata e saldata al piano di lavoro.

ABBREVIAZIONE	CODICE	LATO	€
SPR	0207-0001	Destra	-
SPL	0207-0002	Sinistra	-
SPRL	0207-0003 *	Destra + Sinistra	-

* Lunghezza massima fino a 2.600 mm.

Opzione foro rubinetto Ø 33 mm.

ABBREVIAZIONE	CODICE	DESCRIZIONE	€
33R1	0208-0001	Un (1) foro a destra	-
33L1	0208-0002	Un (1) foro a sinistra	-
33C1	0208-0003	Un (1) foro centrato	-
33B1	0208-0004	Un (1) foro tra due (2) vasche	-
33R2	0208-0005	Due (2) fori a destra	-
33L2	0208-0006	Due (2) fori a sinistra	-

ABBREVIAZIONE	CODICE	DESCRIZIONE	€
33C2	0208-0007	Due (2) fori centrati	-
33B2	0208-0008	Due (2) fori tra tre (3) vasche	-
33R3	0208-0009	Tre (3) fori a destra	-
33L3	0208-0010	Tre (3) fori a sinistra	-
33C3	0208-0011	Tre (3) fori centrati	-

Opzione un (1) foro con anello in gomma nero sul piano di lavoro per sbarazzo rifiuti.

ABBREVIAZIONE	CODICE	DESCRIZIONE	€
RC	0209-0003	Un (1) foro con anello centrato	-
R	0209-0006	Un (1) foro con anello personalizzato	-

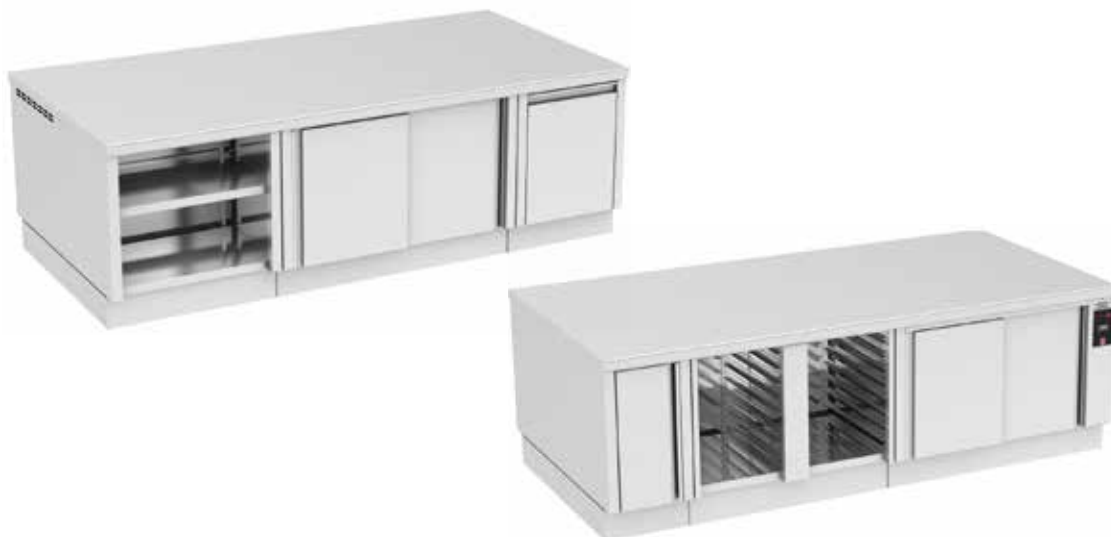
Esempi di composizioni

Composizione angolare a parete con tavolo refrigerato integrato:



N°	MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI (mm)	QUANTITÀ
1	MTTW-726	19094969	Piano di lavoro liscio a parete	2.600x700	1
2	TMDR3-74 SE	19094490	Elemento con 3 cassetti senza piano di lavoro	400x700x850	1
3	TMHD-76 SE	19094521	Elementi con porte a battente senza piano di lavoro	600x700x850	1
4	TM-74 GN SE	19094641	Elementi modulo portateglie 1xGN1/1 senza piano di lavoro	400x700x850	1
5	TMS1-712 SE	19094406	Elementi con ripiani senza piano di lavoro	1.200x700x850	1
6	TM90WD-7	19094626	Elementi a battente con porta	1.000x1.000x700x850	1
7	MTTW-B1R-724	19095013	Piani di lavoro con vasca a destra	2.400x700	1
		-	L= 2.342 mm		
	33C1	0208-0003	Un (1) foro rubinetto Ø 33 mm centrato		
8	CCP-2G NT	19089829	Tavoli refrigerati Concept GN con 2 porte senza piano di lavoro	1.342x700x850	1
9	R-CCP-G	19095384	Omega di rinforzo per tavoli refrigerati Concept	-	3
10	TMHD-710 OB SE	19094526	Elementi con porte a battente per piani di lavoro con vasca	1.000x700x850	1

Composizione centrale doppia con elemento caldo integrato:



N°	MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI (mm)	QUANTITÀ
1	MTTC-1326	19094809	Piano di lavoro liscio centrale doppio	2.600x1.300	1
2	TMS1-68 SE	19094374	Elementi con ripiani senza piano di lavoro	800x600x850	1
3	TMD-612 SE	19094450	Elementi con porte scorrevoli senza piano di lavoro	1.200x600x850	1
4	TMDR1-66 SE	19094493	Elemento cassetto grande capacità senza piano di lavoro	600x600x850	1
5	TMHD-74 SE	19094520	Elementi con porte pieghevole senza piano di lavoro	400x700x850	1
6	TM-710 P SE	19094644	Elementi modulo portateghe 2x600x400 senza piano di lavoro	1.000x700x850	1
7	TMH-712 SE	19094658	Elementi caldi senza piano di lavoro	1.200x700x850	1
8	PF-8	19094822	Zoccoli	800	1
9	PF-12	19094824	Zoccoli	1.200	2
10	PF-6	19094821	Zoccoli	600	1
11	PF-4	19094819	Zoccoli	400	1
12	PF-10	19094823	Zoccoli	1.000	1
13	SF-6	19092843	Zoccoli laterali	600	2
14	SF-7	19092844	Zoccoli laterali	700	2

Composizione d'angolo a parete con elemento caldo integrato:



N°	MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI (mm)	QUANTITÀ
1	MTTW-723	19094966	Piano di lavoro liscio a parete	2.300x700x850	1
	R	0209-0006	Un (1) foro personalizzato		1
2	TMD-712 SE	19094474	Elementi con porte scorrevoli senza piano di lavoro	1.200x700x850	1
3	TMD-R-76 SE	19094620	Elementi raccolta dei rifiuti senza piano di lavoro	600x700x850	1
4	TM90W-7 R	19094623	Elementi angolari armadiati e piano di lavoro a destra	1.200x700x850	1
5	TMWH-720	19094689	Elemento riscaldante	2.000x700x850	1



Alza l'asticella
per il tuo bar.

Elementi bar

Retrobanchi bar macchina caffè e retrobanchi bar.....	499
— Retrobanchi bar macchina caffè.....	499
— Retrobanchi bar.....	499
Cocktail stations.....	500
— Accessori.....	502
Opzioni.....	502

Retrobanchi bar macchina caffè



TFS1-615 WH



Vedi opzioni

- Appositamente progettato per posizionare una macchina da caffè. Ideale per caffetterie, bar o ristoranti.

- Da completare con retrobanchi e tavoli refrigerati, per allestire una linea bar adatta ad ogni spazio ed esigenza.

- Cassetti rimovibili con sistema di guide telescopiche con freno.

- Tramoggia per raccolta fondi caffè, con tappo in gomma che assorbe il rumore durante l'utilizzo.

- Retro dell'elemento in acciaio inossidabile, parzialmente aperto per installazione macchina caffè.

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata e omega di rinforzo.

- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.

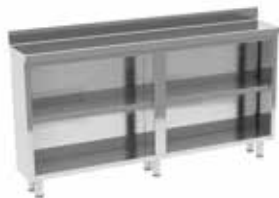
- **Fornito montato.**

DIMENSIONI (mm)	POSIZIONE TRAMOGGIA	MODELLO	NESSUN FORO NEL PIANO DI LAVORO		MODELLO CON FORO NEL PIANO DI LAVORO		MODELLO SENZA PIANO DI LAVORO			
			19094266	€	19094267	€	19094268	€		
1000x600x1050	Destra	TFS1-610 R	19094266	-	TFS1-610 R WH	19094267	-	TFS1-610 R SE	19094268	-
1000x600x1050	Sinistra	TFS1-610 L	19094269	-	TFS1-610 L WH	19094270	-	TFS1-610 L SE	19094271	-
1500x600x1050	Centrale	TFS1-615	19094272	-	TFS1-615 WH	19094273	-	TFS1-615 SE	19094274	-
2000x600x1050	Centrale	TFS1-620	19094275	-	TFS1-620 WH	19094276	-	TFS1-620 SE	19094277	-
2500x600x1050	Centrale	TFS1-625	19094278	-	TFS1-625 WH	19094279	-	TFS1-625 SE	19094280	-

Retrobanchi bar



Opzione personalizzazione in lunghezza.



TBBS1-315



Vedi opzioni

- Appositamente progettato per posizionare macchinari, stoviglie, accessori da bar, ecc. Ideale per caffetterie, bar o ristoranti.

- Da completare con retrobanchi caffè e tavoli refrigerati, per allestire una linea bar adatta ad ogni spazio ed esigenza.

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10

con finitura satinata e omega di rinforzo.

- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.

- **Fornito montato.**

Gamma 350

DIMENSIONI (mm)	CON UN (1) RIPIANO				CON DUE (2) RIPIANI			
	CON PIANO DI LAVORO		SENZA PIANO DI LAVORO		CON PIANO DI LAVORO		SENZA PIANO DI LAVORO	
	TBBS1-3	€	TBBS1-3 SE	€	TBBS2-3	€	TBBS2-3 SE	€
1.000x350x1.050	19094281	-	19094285	-	19094289	-	19094293	-
1.500x350x1.050	19094282	-	19094286	-	19094290	-	19094294	-
2.000x350x1.050	19094283	-	19094287	-	19094291	-	19094295	-
2.500x350x1.050	19094284	-	19094288	-	19094292	-	19094296	-

Gamma 600

DIMENSIONI (mm)	CON UN (1) RIPIANO				CON DUE (2) RIPIANI			
	CON PIANO DI LAVORO		SENZA PIANO DI LAVORO		CON PIANO DI LAVORO		SENZA PIANO DI LAVORO	
	TBBS1-6	€	TBBS1-6 SE	€	TBBS2-6	€	TBBS2-6 SE	€
1.000x600x1.050	19094297	-	19094301	-	19094305	-	19094309	-
1.500x600x1.050	19094298	-	19094302	-	19094306	-	19094310	-
2.000x600x1.050	19094299	-	19094303	-	19094307	-	19094311	-
2.500x600x1.050	19094300	-	19094304	-	19094308	-	19094312	-

Cocktail station individuali

Tavolo con vasca per ghiaccio



CKS1-12 BR1



Vedi opzioni

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Vasca con isolamento termico e valvola di scarico integrata.
- Cuve avec isolation thermique et vanne de vidange intégrée.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Gambe di tubi con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Piedini regolabili rientrati posteriormente di 40 mm.
- Modello con telaio di rinforzo: Tre (3) traverse in basso, come rinforzo, due (2) ai lati e una (1) nella parte posteriore. C'è la possibilità di posizionare la traversa posteriore in posizione centrale.
- Modello con ripiano: ripiano in acciaio inossidabile con finitura satinata e omega di rinforzo. Montaggio effettuato fissando quattro (4) viti.
- Altezza di 900 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito montato.**

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	TIPO	PORTABOTTIGLIE	PORTBLENDER	€
CKLR-12 BR1	19094866	1.200x610x900	Telaio di rinforzo	Singolo	No	-
CKS1-12 BR1	19094867	1.200x610x900	Con ripiano	Singolo	No	-

Tavolo con vasca per ghiaccio e lavello



CKS1-S-12 BR2 BS

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Vasca con isolamento termico e valvola di scarico integrata.
- Rubinetto miscelatore con leva incluso.
- Lavello 275x250x150 mm con valvola di scarico incorporata.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Gambe di tubi con sezione quadra 40 x 40 mm.
- Piedini regolabili rientrati posteriormente di 40 mm.
- Modello con telaio di rinforzo: Tre (3) traverse in basso, come rinforzo, due (2) ai lati e una (1) nella parte posteriore. C'è la possibilità di posizionare la traversa posteriore in posizione centrale.
- Modello con ripiano: ripiano in acciaio inossidabile con finitura satinata e omega di rinforzo. Montaggio effettuato fissando quattro (4) viti.
- Altezza di 900 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito montato.**

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	TIPO	PORTABOTTIGLIE	PORTBLENDER	€
CKLR-S-12 BR1	19094869	1.200x610x900	Telaio di rinforzo	Singolo	No	-
CKS1-S-12 BR1	19094870	1.200x610x900	Con ripiano	Singolo	No	-
CKLR-S-12 BR1 BS	19107493	1.200x720x900	Telaio di rinforzo	Singolo	Si	-
CKS1-S-12 BR1 BS	19107490	1.200x720x900	Con ripiano	Singolo	Si	-
CKLR-S-12 BR2 BS	19094872	1.200x720x900	Telaio di rinforzo	Doppio	Si	-
CKS1-S-12 BR2 BS	19094871	1.200x720x900	Con ripiano	Doppio	Si	-
CKLR-S-15 BR1 BS	19107495	1.500x720x900	Telaio di rinforzo	Singolo	Si	-
CKS1-S-15 BR1 BS	19107494	1.500x720x900	Con ripiano	Singolo	Si	-
CKLR-S-15 BR2 BS	19094874	1.500x720x900	Telaio di rinforzo	Doppio	Si	-
CKS1-S-15 BR2 BS	19094873	1.500x720x900	Con ripiano	Doppio	Si	-



CKM-S-DW-15 BR2 BS

Elemento con vasca per ghiaccio e lavello

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Vasca con isolamento termico e valvola di scarico integrata.
- Lavello 275x250x150 mm con valvola di scarico incorporata.
- Rubinetto miscelatore con leva incluso.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm
- Elemento con struttura armadiata in acciaio inossidabile.
- Base inferiore con omega di rinforzo che garantiscono un'ottima stabilità.
- Altezza di 900 mm con gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza (-10 mm / + 50 mm).
- **Fornito montato.**

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	PORTABOTTIGLIE	PORTABLENDER	LAVAPORZIONATORI	€
CKM-S-DW-15 BR2 BS	19094878	1.500x720x900	Doppio	Si	Si	-



CKRF-S-DW-15 BR2 BS

Elemento con vasca per ghiaccio, lavello e riserva refrigerata

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 con finitura satinata.
- Vasca con isolamento termico e valvola di scarico integrata.
- Lavello 275x250x150 mm con valvola di scarico incorporata.
- Rubinetto miscelatore con leva incluso.
- Alzatina posteriore 100 x 15 mm di altezza, bordo frontale arrotondato di 50 mm completamente saldato.
- Piedini regolabili rientrati posteriormente di 40 mm.
- Riserva refrigerata con cassette nella parte inferiore, progettata per conservare bottiglie.
- Cassetti refrigerati in acciaio inossidabile, rimovibili con sistema di guide telescopiche, e con sistema di autochiusura.
- Sistema modulare di aste che permette un'organizzazione ottimale delle bottiglie nei cassettei.
- Guarnizione magnetica, facilmente sostituibile, per raggiungere una massima igiene e mantenere le proprietà di isolamento.
- Unità di condensazione inclusa, consente un'estrazione più rapida.
- Sistema di evaporazione dell'acqua di sbrinamento con bacinella di evaporazione.
- Griglie di ventilazione in acciaio inossidabile dal lato del cliente.
- Tutti i componenti elettronici in un unico punto di facile accesso.
- Evaporatore a tiraggio forzato.
- Termostato elettronico indipendente, con display digitale, per controllare la temperatura al punto di regolazione desiderato.
- Temperatura di esercizio (in condizioni climatiche di Classe IV): Da 0 °C a +4 °C.
- **Fornito montato.**

MODELLO	GAS REFRIGERANTE	HZ	CODICE	DIMENSIONI (mm)	PORTA BOTTIGLIE	PORTA BLENDER	LAVAPORZIONATORI	POTENZA (W)	€
CKRF-S-15 BR2 BS	R290	50/60	19094877	1.500x720x900	Doppio	Si	No	255	-
CKRF-S-DW-15 BR2 BS	R290	50/60	19094879	1.500x720x900	Doppio	Si	Si	255	-

Accessori



Ripiano per jiggers

- Appositamente progettato per conservare i jigger. Il ripiano può essere appeso all'alzatina o all'interno della vasca della cocktail station.

MODELLO	CODICE	€
SS-3	19092975	-



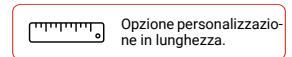
Supporto per bottiglie

- Appositamente progettato per conservare le bottiglie all'interno di una bacinella GN 1/3 (non inclusa).

MODELLO	CODICE	€
SB-13	19092976	-



Opzioni



Opzione personalizzazione in lunghezza.

Indicare il codice e il prezzo del modello successivo superiore e la lunghezza desiderata.

Opzione piano di lavoro di spessore 1.5 mm.

ABBREVIAZIONE	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
1,5	0204-0001	Fino a 1.200 mm	-
1,5	0204-0002	Fino a 2.000 mm	-
1,5	0204-0003	Fino a 2.800 mm	-

Nota: applicabile a retrobanchi bar.

Opzione omega di rinforzo in acciaio inossidabile.

ABBREVIAZIONE	CODICE	LATO	€
SPR	0207-0001	Destra	-
SPL	0207-0002	Sinistra	-
SPRL	0207-0003	Destra + Sinistra	-

Nota: applicabile a retrobanchi bar.

Opzione alzatina laterale ripiegata e saldata al piano di lavoro.

DIMENSIONI (mm)	ABBREVIAZIONE UN (1) RIPIANO	CODICE	€	ABBREVIAZIONE PIANO DI LAVORO ED UN (1) RIPIANO	CODICE	€
Fino a 1.200 mm	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-
Fino a 1.600 mm	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-
Fino a 2.000 mm	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-
Fino a 2.800 mm	SS	0205-0010	-	STS	0205-0015	-



Stabilità, robustezza e ottimale sfruttamento dello spazio di stoccaggio.

Scaffali


Mensole a parete	505
Scaffali con cremagliera.....	508
Ripiani in polietilene.....	509

Mensole a parete



Mensole lisce saldate

- Realizzato in acciaio inossidabile completamente saldato.
- Staffe a parete con trapani (viti e tasselli per il fissaggio inclusi).


 Opzione personalizzazione in lunghezza.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
SW-26	19094831	600x250x150	-
SW-28	19094832	800x250x150	-
SW-210	19094833	1.000x250x150	-
SW-212	19094834	1.200x250x150	-
SW-214	19094835	1.400x250x150	-
SW-215	19094836	1.500x250x150	-
SW-216	19094837	1.600x250x150	-
SW-218	19094838	1.800x250x150	-
SW-220	19094839	2.000x250x150	-
SW-46	19094840	600x400x250	-
SW-48	19094841	800x400x250	-
SW-410	19094842	1.000x400x250	-
SW-412	19094843	1.200x400x250	-
SW-414	19094844	1.400x400x250	-
SW-415	19094845	1.500x400x250	-
SW-416	19094846	1.600x400x250	-
SW-418	19094847	1.800x400x250	-
SW-420	19094848	2.000x400x250	-



Mensole lisce con staffe

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Staffe a parete con trapani (viti e tasselli per il fissaggio inclusi).
- Montaggio facile e veloce.

 Opzione personalizzazione in lunghezza.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
SWD-36	19094857	600x300x200	-
SWD-38	19094858	800x300x200	-
SWD-310	19094859	1.000x300x200	-
SWD-312	19094860	1.200x300x200	-
SWD-314	19094861	1.400x300x200	-
SWD-315	19094862	1.500x300x200	-
SWD-316	19094863	1.600x300x200	-
SWD-318	19094864	1.800x300x200	-
SWD-320	19094865	2.000x300x200	-

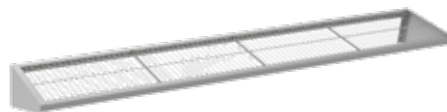
Mensole scolapiatti



- Realizzate in acciaio inossidabile completamente saldato.
- Griglie in acciaio inossidabile smontabili per una facile pulizia.
- Staffe a parete con trapani (viti e tasselli per il fissaggio inclusi).
- Per piatti con un diametro massimo di 250 mm.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
SD-37	19092876	780x300x200	-
SD-314	19092877	1.535x300x200	-

Mensole per cappe



- Realizzate in acciaio inossidabile completamente saldato.
- Griglie GN 1/1 in acciaio inossidabile smontabili per una facile pulizia.
- Staffe a parete con trapani (viti e tasselli per il fissaggio inclusi).

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
SH-45	19092878	595x390x200	-
SH-411	19092879	1.125x390x200	-
SH-416	19092880	1.655x390x200	-
SH-421	19092881	2.185x390x200	-


Mensole per microonde



- Appositamente progettate per posizionare un forno a microonde o altri piccoli elettrodomestici.
- realizzate in acciaio inossidabile.
- Staffe a parete con trapani (viti e tasselli per il fissaggio inclusi).
- Foro passacavo Ø60 mm.
- Montaggio facile e veloce.
- Fornito smontato.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
SMW-46	19092882	600x400x230	-
SMW-57	19092883	700x550x280	-
SMW-48	19092884	800x400x230	-

Mensole tubolari

 Opzione personalizzazione in lunghezza.



- Realizzate in acciaio inossidabile completamente saldato.
- Staffe a parete con trapani (viti e tasselli per il fissaggio inclusi).
- I modelli lunghi 1800 e 2000 mm hanno una staffa centrale saldata.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
SP-46	19094849	600x400x250	-
SP-48	19094850	800x400x250	-
SP-410	19094851	1.000x400x250	-
SP-412	19094852	1.200x400x250	-
SP-414	19094853	1.400x400x250	-
SP-416	19094854	1.600x400x250	-
SP-418	19094855	1.800x400x250	-
SP-420	19094856	2.000x400x250	-

Mensole inclinate per cestelli lavastoviglie



- Realizzate in acciaio inossidabile completamente saldato.
- Staffe a parete con trapani (viti e tasselli per il fissaggio inclusi).
- Scarico Ø16 mm.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
SWW-511	19092901	1.100x505x231	-
SWW-516	19092902	1.600x505x231	-

Mensole con cremagliera

- Realizzate in acciaio inossidabile.



Cremagliera verticale

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€/UNIT
SAS-6	19092885	600	-
SAS-10	19092886	1.000	-
SAS-15	19092887	1.500	-

Ripiano dritto

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
SPF-210	19092888	1.000x250	-
SPF-212	19092889	1.200x250	-
SPF-214	19092890	1.400x250	-
SPF-216	19092891	1.600x250	-
SPF-410	19092892	1.000x400	-
SPF-412	19092893	1.200x400	-
SPF-414	19092894	1.400x400	-
SPF-416	19092895	1.600x400	-

Ripiano inclinato

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	NUMERO DI VASCHE	DIMENSIONI BACINELLE	€
SI-210	19092896	1.000x250	4	GN 1/6	-
SI-410	19092897	1.000x400	4	GN 1/3	-



Barra sospesa

- Realizzate in acciaio inossidabile - Piastre saldate con trapani (viti e tasselli per il fissaggio inclusi).
completamente saldato.

- Tubo Ø30mm.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
UH-10	19092898	1.000x150	-
UH-15	19092899	1.500x150	-
UH-20	19092900	2.000x150	-

Scaffale con cremagliera



Con cremagliera

- Realizzato in acciaio inossidabile.

- Altezza dei ripiani regolabile ogni 150 mm.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€/ SET 4 PIEDI
SF-17	19092935	1.700	-
SF-20	19092936	2.000	-



Ripiani inox lisci

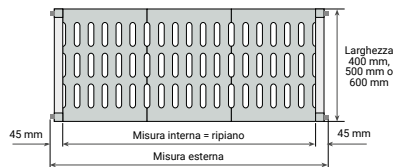
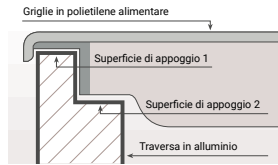
- Realizzate in acciaio inossidabile.

- Fissaggio dei ripiani alle cremagliere mediante viti e tasselli inclusi.

DIMENSIONI (mm)	1 mm DI SPESSORE						1.5 mm DI SPESSORE					
	SENZA OMEGA DI RINFORZO		CARICO MASSIMO (KG)/ RIPIANO	€	CON OMEGA DI RINFORZO		CARICO MASSIMO (KG)/ RIPIANO	€	SENZA OMEGA DI RINFORZO		CARICO MASSIMO (KG)/ RIPIANO	€
	SS10				SS10R				SS15			
800x400	19092903	210	-	19092911	260	-	19092919	280	-	19092927	330	-
1.000x400	19092904	160	-	19092912	210	-	19092920	230	-	19092928	280	-
1.200x400	19092905	110	-	19092913	160	-	19092921	130	-	19092929	180	-
1.400x400	19092906	85	-	19092914	135	-	19092922	105	-	19092930	155	-
800x500	19092907	205	-	19092915	255	-	19092923	280	-	19092931	330	-
1.000x500	19092908	155	-	19092916	205	-	19092924	230	-	19092932	280	-
1.200x500	19092909	105	-	19092917	155	-	19092925	130	-	19092933	180	-
1.400x500	19092910	80	-	19092918	130	-	19092926	105	-	19092934	155	-



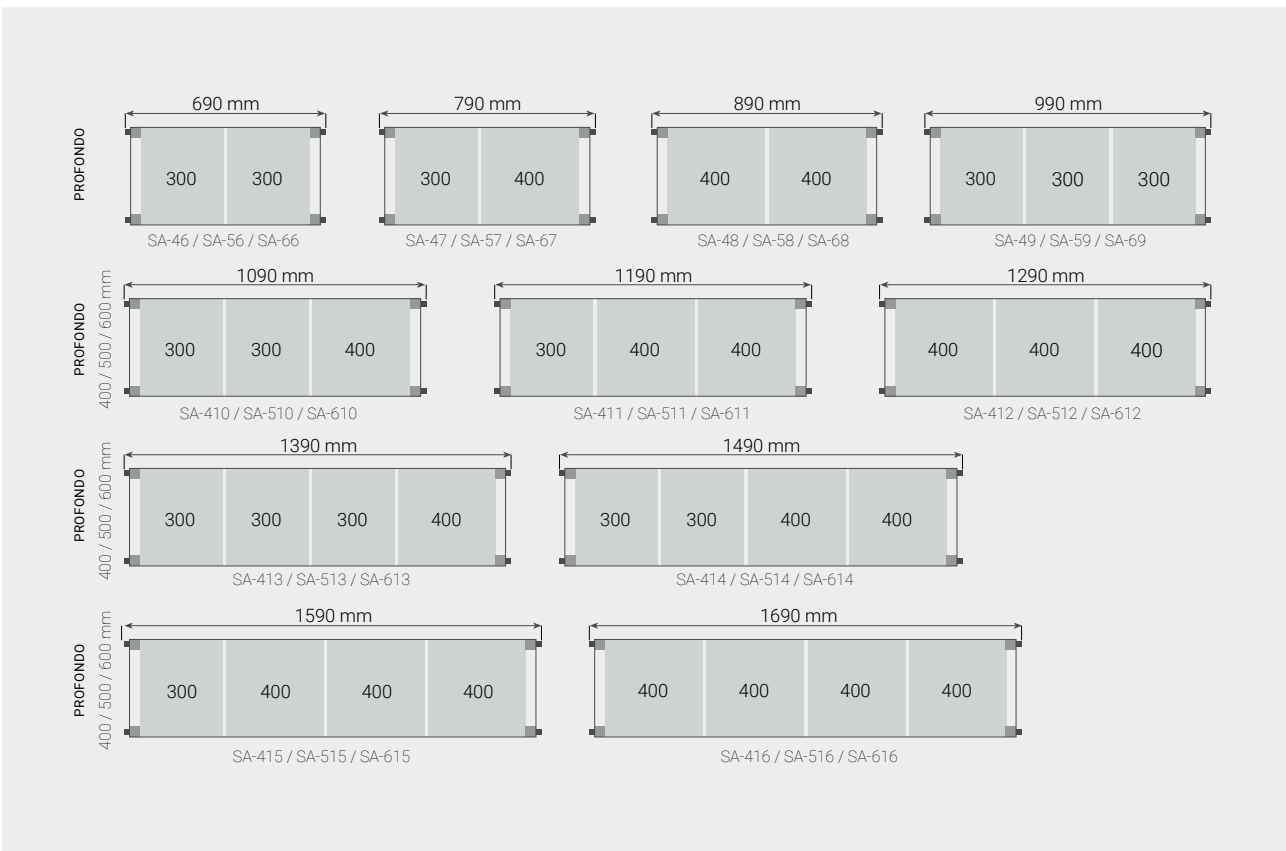
Ripiani in polietilene



- Scaffale con struttura in alluminio anodizzato e ripiani con griglie in polietilene alimentare, appositamente progettato per essere installato in celle frigorifere.
- I ripiani in polietilene sono sostenuti sul montante in alluminio da due

- spigoli, per un perfetto posizionamento e maggiore solidità.
- Opzioni di larghezza su piastre di scaffalature: 400, 500 e 600 mm.
- L'altezza standard dei montanti è di 1.750 mm. Sono disponibili anche altezze di 2.000 e 1.300 mm per applicazioni fuori standard.

Dimensioni esterne degli scaffali indipendenti comprensivi di un montante su ogni lato.



Le 11 diverse lunghezze dei ripiani consentono, oltre al montaggio indipendente con 2 staffe, molteplici combinazioni posizionando i ripiani su entrambi i lati delle staffe. Vedi tabelle di set.

Ripiani in alluminio e polietilene



- Ripiano in alluminio e polietilene alimentare appositamente progettato per essere utilizzato in celle frigorifere, in conformità con i requisiti sanitari.
- Sostenuto sul montante in alluminio da due spigoli, per un perfetto posizionamento e maggiore solidità.
- Facilmente rimovibile. Può essere lavato in una lavastoviglie convenzionale.
- Griglie e traverse inclusi.

Larghezza 400 mm

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
SA-46	19091192	600x400	-
SA-47	19091196	700x400	-
SA-48	19091197	800x400	-
SA-49	19091198	900x400	-
SA-410	19091199	1.000x400	-
SA-411	19091350	1.100x400	-
SA-412	19091351	1.200x400	-
SA-413	19091352	1.300x400	-
SA-414	19091353	1.400x400	-
SA-415	19091354	1.500x400	-
SA-416	19091355	1.600x400	-

Larghezza 500 mm

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
SA-56	19091356	600x500	-
SA-57	19091358	700x500	-
SA-58	19091359	800x500	-
SA-59	19091360	900x500	-
SA-510	19091361	1.000x500	-
SA-511	19091362	1.100x500	-
SA-512	19091363	1.200x500	-
SA-513	19091365	1.300x500	-
SA-514	19091366	1.400x500	-
SA-515	19091367	1.500x500	-
SA-516	19091368	1.600x500	-

Larghezza 600 mm

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
SA-66	19106115	600x600	-
SA-67	19106116	700x600	-
SA-68	19106117	800x600	-
SA-69	19106118	900x600	-
SA-610	19106119	1.000x600	-
SA-611	19106160	1.100x600	-
SA-612	19106161	1.200x600	-
SA-613	19106162	1.300x600	-
SA-614	19106163	1.400x600	-
SA-615	19106164	1.500x600	-
SA-616	19106165	1.600x600	-

Montanti laterali in alluminio

- Realizzati in alluminio anodizzato.
- Fori ogni 150 mm, per modificare le dimensioni dei modelli
- standard o aumentare il numero di ripiani tramite perni (4 per ripiano).
- Piedini regolabili in altezza per superare le irregolarità del pavimento.
- Perni inclusi.



MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	LIVELLI	€
LARGHEZZA 400 mm				
AF17-43	19091369	1.750x400	3	-
AF17-44	19091370	1.750x400	4	-
AF17-45	19091371	1.750x400	5	-
AF20-45	19091372	2.000x400	5	-
AF20-46	19091373	2.000x400	6	-
LARGHEZZA 500 mm				
AF17-53	19091374	1.750x500	3	-
AF17-54	19091375	1.750x500	4	-
AF17-55	19091376	1.750x500	5	-
AF20-55	19091377	2.000x500	5	-
AF20-56	19091378	2.000x500	6	-
LARGHEZZA 600 mm				
AF17-63	19106166	1.750x600	3	-
AF17-64	19106167	1.750x600	4	-
AF17-65	19106168	1.750x600	5	-
AF20-65	19106169	2.000x600	5	-
AF20-66	19106170	2.000x600	6	-

Montanti laterali su ruote

- Due (2) ruote in poliammide inossidabile Ø125 mm, una (1) con freno. Per realizzare una scaffalatura mobile, oltre ai ripiani, sono necessari due (2) montanti laterali su ruote.
- Solo montanti inclusi. I ripiani devono essere ordinati separatamente.



MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	LIVELLI	€
LARGHEZZA 400 mm				
KMA17-44	19091380	1.750x400	4	-
KMA17-45	19091381	1.750x400	5	-
LARGHEZZA 500 mm				
KMA17-54	19091382	1.750x500	4	-
KMA17-55	19091383	1.750x500	5	-
LARGHEZZA 600 mm				
KMA17-64	19106171	1.750x600	4	-
KMA17-65	19106172	1.750x600	5	-



Panche

- Appositamente progettate per immagazzinare scatole in celle frigorifere.
- Robusta struttura in acciaio inossidabile.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
KSA2-1-510	19091391	1.085x500x250	-
KSA2-1-512	19091392	1.285x500x250	-
KSA2-1-516	19091393	1.685x500x250	-



Griglie

- Griglia in polietilene alimentare per ripiani.
- Facile da installare. Possono essere lavate in una lavastoviglie convenzionale.
- I ripiani completi includono già le griglie. Possono essere fornite come accessori.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
SP-43	19091384	300x400	-
SP-44	19091385	400x400	-
SP-53	19091386	300x500	-
SP-54	19091388	400x500	-
SP-63	19106173	300x600	-
SP-64	19106174	400x600	-

Gancio angolare

- Progettato per facilitare il montaggio di scaffalature ad angolo. Risparmiano anche i montanti laterali e ottimizzano lo spazio disponibile.
- Due (2) ganci per ripiano.
- Prezzo per unità.



MODELLO	CODICE	€
HK	19091389	-

Perni

- Progettati per espandere il numero di ripiani nelle configurazioni standard.
- Forniti come accessorio, poiché i montanti laterali già includono i perni per ogni ripiano. Sono necessari quattro (4) perni per ripiano.
- Prezzo per unità.



MODELLO	CODICE	€
AS	19091390	-



Traverse

- Fornite come accessorio, poiché sono inclusi in ogni ripiano.

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI (mm)	€
CA-6	19091394	600	-
CA-7	19091395	700	-
CA-8	19091396	800	-
CA-9	19091397	900	-
CA-10	19091398	1.000	-
CA-11	19091399	1.100	-
CA-12	19091400	1.200	-
CA-13	19091401	1.300	-
CA-14	19091402	1.400	-
CA-15	19091403	1.500	-
CA-16	19091404	1.600	-

Calcolare i set di scaffali

Come calcolare i set di scaffali

Per facilità d'uso, gli scaffali in alluminio e polietilene possono essere ordinati per set

Successivamente, viene indicato come calcolare il set desiderato:

La scaffalatura è lineare o angolare?

- I scaffali lineari hanno montanti a ciascuna estremità.
- I scaffali angolare hanno un montante ad un'estremità e all'altra sono forniti di due ganci per ripiano, per appoggiarsi sui traversi di un altro scaffale.

Quanto sarà profondo lo scaffale?

- Ci sono due misure di profondità: 400 o 500 mm.

Di quanti livelli hai bisogno?

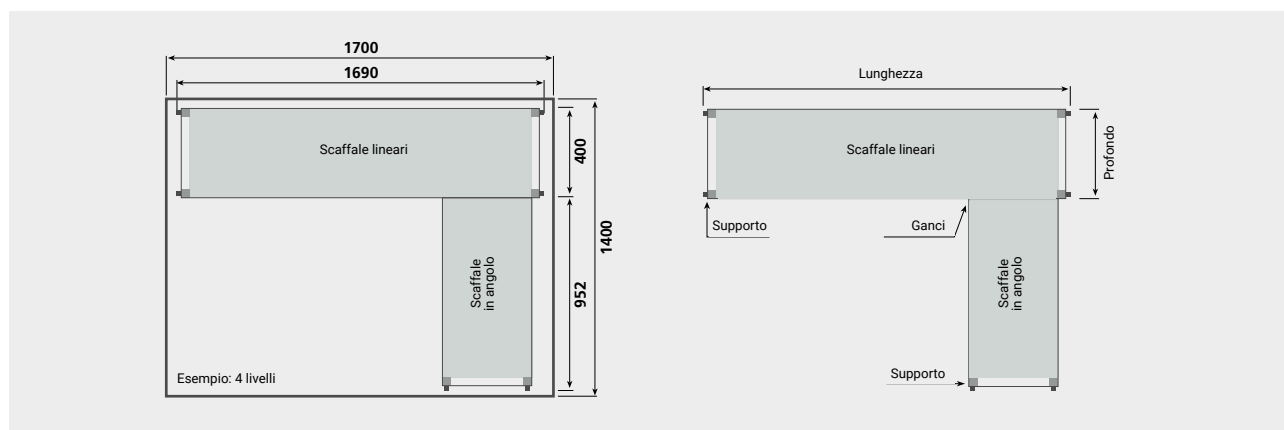
- Esistono set standard con 3, 4 o 5 livelli.
- È possibile ordinare livelli aggiuntivi.

Quanto sarà lungo lo scaffale?

- Nelle tabelle delle pagine seguenti dovreste trovare il set corretto per le misure del vano dove verrà collocata la scaffalatura.
- Nel calcolare la lunghezza degli scaffali angolari, ricordarsi di sottrarre dalla lunghezza totale la misura della profondità dello scaffale su cui poggierà.

Nel seguente esempio dovresti chiedere:

- Set numero 99 (lineare, profondità 400 mm, 4 livelli, lunghezza 1.690 mm).
- Set numero 582 (angolo, profondità 400 mm, 4 livelli, lunghezza 952 mm).



- L'altezza standard dei montanti è di 1.750 mm. Per altezze diverse, vedere la composizione del set scelto e sostituire i montanti "AF17" con i montanti alti "AF20", adeguando il prezzo del set in base ai prezzi dei elementi scelti.
- È possibile aggiungere ulteriori livelli di scaffalature, fino a un totale massimo di 11 livelli su montanti standard, ordinando separatamente ripiani, perni e ganci angolari richiesti.
- I montanti standard tipo "AF17" possono essere sostituiti dai montanti mobili "KMA17", cambiando sempre i prezzi.

Scaffale lineare 400 mm

LUNGHEZZA TOTALE DELLO SCAFFALE (mm)	3 LIVELLI		4 LIVELLI		5 LIVELLI	
	SET N.º	€	SET N.º	€	SET N.º	€
1.390	17	-	96	-	175	-
1.490	18	-	97	-	176	-
1.590	19	-	98	-	177	-
1.690	20	-	99	-	178	-
1.726	21	-	100	-	179	-
1.826	22	-	101	-	180	-
1.926	23	-	102	-	181	-

Scaffale angolare 400 mm

LUNGHEZZA TOTALE DELLO SCAFFALE (mm)	3 LIVELLI		4 LIVELLI		5 LIVELLI	
	SET N.º	€	SET N.º	€	SET N.º	€
652	500	-	579	-	658	-
752	501	-	580	-	659	-
852	502	-	581	-	660	-
952	503	-	582	-	661	-
1.052	504	-	583	-	662	-
1.152	505	-	584	-	663	-
1.252	506	-	585	-	664	-



Scaffale lineare 400 mm

Scaffale lineare 500 mm

Scaffale lineare 600 mm

LUNGHEZZA TOTALE DELLO SCAFFALE (mm)	3 LIVELLI		4 LIVELLI		5 LIVELLI		3 LIVELLI		4 LIVELLI		5 LIVELLI		3 LIVELLI		4 LIVELLI		5 LIVELLI	
	SET N°	€	SET N°	€	SET N°	€	SET N°	€	SET N°	€	SET N°	€	SET N°	€	SET N°	€	SET N°	€
690	10	-	89	-	168	-	247	-	326	-	405	-	1.010	-	1.089	-	1.168	-
790	11	-	90	-	169	-	248	-	327	-	406	-	1.011	-	1.090	-	1.169	-
890	12	-	91	-	170	-	249	-	328	-	407	-	1.012	-	1.091	-	1.170	-
990	13	-	92	-	171	-	250	-	329	-	408	-	1.013	-	1.092	-	1.171	-
1.090	14	-	93	-	172	-	251	-	330	-	409	-	1.014	-	1.093	-	1.172	-
1.190	15	-	94	-	173	-	252	-	331	-	410	-	1.015	-	1.094	-	1.173	-
1.290	16	-	95	-	174	-	253	-	332	-	411	-	1.016	-	1.095	-	1.174	-
1.390	17	-	96	-	175	-	254	-	333	-	412	-	1.017	-	1.096	-	1.175	-
1.490	18	-	97	-	176	-	255	-	334	-	413	-	1.018	-	1.097	-	1.176	-
1.590	19	-	98	-	177	-	256	-	335	-	414	-	1.019	-	1.098	-	1.177	-
1.690	20	-	99	-	178	-	257	-	336	-	415	-	1.020	-	1.099	-	1.178	-
1.726	21	-	100	-	179	-	258	-	337	-	416	-	1.021	-	1.000	-	1.179	-
1.826	22	-	101	-	180	-	259	-	338	-	417	-	1.022	-	1.101	-	1.180	-
1.926	23	-	102	-	181	-	260	-	339	-	418	-	1.023	-	1.102	-	1.181	-
2.026	24	-	103	-	182	-	261	-	340	-	419	-	1.024	-	1.103	-	1.182	-
2.126	25	-	104	-	183	-	262	-	341	-	420	-	1.025	-	1.104	-	1.183	-
2.226	26	-	105	-	184	-	263	-	342	-	421	-	1.026	-	1.105	-	1.184	-
2.326	27	-	106	-	185	-	264	-	343	-	422	-	1.027	-	1.106	-	1.185	-
2.426	28	-	107	-	186	-	265	-	344	-	423	-	1.028	-	1.107	-	1.186	-
2.526	29	-	108	-	187	-	266	-	345	-	424	-	1.029	-	1.108	-	1.187	-
2.626	30	-	109	-	188	-	267	-	346	-	425	-	1.030	-	1.109	-	1.188	-
2.726	31	-	110	-	189	-	268	-	347	-	426	-	1.031	-	1.110	-	1.189	-
2.826	32	-	111	-	190	-	269	-	348	-	427	-	1.032	-	1.111	-	1.190	-
2.926	33	-	112	-	191	-	270	-	349	-	428	-	1.033	-	1.112	-	1.191	-
3.026	34	-	113	-	192	-	271	-	350	-	429	-	1.034	-	1.113	-	1.192	-
3.126	35	-	114	-	193	-	272	-	351	-	430	-	1.035	-	1.114	-	1.193	-
3.226	36	-	115	-	194	-	273	-	352	-	431	-	1.036	-	1.115	-	1.194	-
3.326	37	-	116	-	195	-	274	-	353	-	432	-	1.037	-	1.116	-	1.195	-
3.362	38	-	117	-	196	-	275	-	354	-	433	-	1.038	-	1.117	-	1.196	-
3.462	39	-	118	-	197	-	276	-	355	-	434	-	1.039	-	1.118	-	1.197	-
3.562	40	-	119	-	198	-	277	-	356	-	435	-	1.040	-	1.119	-	1.198	-
3.662	41	-	120	-	199	-	278	-	357	-	436	-	1.041	-	1.120	-	1.199	-
3.762	42	-	121	-	200	-	279	-	358	-	437	-	1.042	-	1.121	-	1.200	-
3.862	43	-	122	-	201	-	280	-	359	-	438	-	1.043	-	1.122	-	1.201	-
3.962	44	-	123	-	202	-	281	-	360	-	439	-	1.044	-	1.123	-	1.202	-
4.062	45	-	124	-	203	-	282	-	361	-	440	-	1.045	-	1.124	-	1.203	-
4.162	46	-	125	-	204	-	283	-	362	-	441	-	1.046	-	1.125	-	1.204	-
4.262	47	-	126	-	205	-	284	-	363	-	442	-	1.047	-	1.126	-	1.205	-
4.362	48	-	127	-	206	-	285	-	364	-	443	-	1.048	-	1.127	-	1.206	-
4.462	49	-	128	-	207	-	286	-	365	-	444	-	1.049	-	1.128	-	1.207	-
4.562	50	-	129	-	208	-	287	-	366	-	445	-	1.050	-	1.129	-	1.208	-
4.662	51	-	130	-	209	-	288	-	367	-	446	-	1.051	-	1.130	-	1.209	-
4.762	52	-	131	-	210	-	289	-	368	-	447	-	1.052	-	1.131	-	1.210	-
4.862	53	-	132	-	211	-	290	-	369	-	448	-	1.053	-	1.132	-	1.211	-
4.962	54	-	133	-	212	-	291	-	370	-	449	-	1.054	-	1.133	-	1.212	-
4.998	55	-	134	-	213	-	292	-	371	-	450	-	1.055	-	1.134	-	1.213	-
5.098	56	-	135	-	214	-	293	-	372	-	451	-	1.056	-	1.135	-	1.214	-
5.198	57	-	136	-	215	-	294	-	373	-	452	-	1.057	-	1.136	-	1.215	-
5.298	58	-	137	-	216	-	295	-	374	-	453	-	1.058	-	1.137	-	1.216	-
5.398	59	-	138	-	217	-	296	-	375	-	454	-	1.059	-	1.138	-	1.217	-
5.498	60	-	139	-	218	-	297	-	376	-	455	-	1.060	-	1.139	-	1.218	-
5.598	61	-	140	-	219	-	298	-	377	-	456	-	1.061	-	1.140	-	1.219	-
5.698	62	-	141	-	220	-	299	-	378	-	457	-	1.062	-	1.141	-	1.220	-
5.798	63	-	142	-	221	-	300	-	379	-	458	-	1.063	-	1.142	-	1.221	-



Scaffale in angolare 400 mm

Scaffale in angolare 500 mm

Scaffale in angolare 600 mm

LUNGHEZZA TOTALE DELLO SCAFFALE (mm)	3 LIVELLI		4 LIVELLI		5 LIVELLI		3 LIVELLI		4 LIVELLI		5 LIVELLI		3 LIVELLI		4 LIVELLI		5 LIVELLI	
	SET N°	€	SET N°	€	SET N°	€	SET N°	€	SET N°	€	SET N°	€	SET N°	€	SET N°	€	SET N°	€
652	500	-	579	-	658	-	737	-	816	-	895	-	1.500	-	1.579	-	1.658	-
752	501	-	580	-	659	-	738	-	817	-	896	-	1.501	-	1.580	-	1.659	-
852	502	-	581	-	660	-	739	-	818	-	897	-	1.502	-	1.581	-	1.660	-
952	503	-	582	-	661	-	740	-	819	-	898	-	1.503	-	1.582	-	1.661	-
1.052	504	-	583	-	662	-	741	-	820	-	899	-	1.504	-	1.583	-	1.662	-
1.152	505	-	584	-	663	-	742	-	821	-	900	-	1.505	-	1.584	-	1.663	-
1.252	506	-	585	-	664	-	743	-	822	-	901	-	1.506	-	1.585	-	1.664	-
1.352	507	-	586	-	665	-	744	-	823	-	902	-	1.507	-	1.586	-	1.665	-
1.452	508	-	587	-	666	-	745	-	824	-	903	-	1.508	-	1.587	-	1.666	-
1.552	509	-	588	-	667	-	746	-	825	-	904	-	1.509	-	1.588	-	1.667	-
1.652	510	-	589	-	668	-	747	-	826	-	905	-	1.510	-	1.589	-	1.668	-
1.688	511	-	590	-	669	-	748	-	827	-	906	-	1.511	-	1.590	-	1.669	-
1.788	512	-	591	-	670	-	749	-	828	-	907	-	1.512	-	1.591	-	1.670	-
1.888	513	-	592	-	671	-	750	-	829	-	908	-	1.513	-	1.592	-	1.671	-
1.988	514	-	593	-	672	-	751	-	830	-	909	-	1.514	-	1.593	-	1.672	-
2.088	515	-	594	-	673	-	752	-	831	-	910	-	1.515	-	1.594	-	1.673	-
2.188	516	-	595	-	674	-	753	-	832	-	911	-	1.516	-	1.595	-	1.674	-
2.288	517	-	596	-	675	-	754	-	833	-	912	-	1.517	-	1.596	-	1.675	-
2.388	518	-	597	-	676	-	755	-	834	-	913	-	1.518	-	1.597	-	1.676	-
2.488	519	-	598	-	677	-	756	-	835	-	914	-	1.519	-	1.598	-	1.677	-
2.588	520	-	599	-	678	-	757	-	836	-	915	-	1.520	-	1.599	-	1.678	-
2.688	521	-	600	-	679	-	758	-	837	-	916	-	1.521	-	1.600	-	1.679	-
2.788	522	-	601	-	680	-	759	-	838	-	917	-	1.522	-	1.601	-	1.680	-
2.888	523	-	602	-	681	-	760	-	839	-	918	-	1.523	-	1.602	-	1.681	-
2.988	524	-	603	-	682	-	761	-	840	-	919	-	1.524	-	1.603	-	1.682	-
3.088	525	-	604	-	683	-	762	-	841	-	920	-	1.525	-	1.604	-	1.683	-
3.188	526	-	605	-	684	-	763	-	842	-	921	-	1.526	-	1.605	-	1.684	-
3.288	527	-	606	-	685	-	764	-	843	-	922	-	1.527	-	1.606	-	1.685	-
3.324	528	-	607	-	686	-	765	-	844	-	923	-	1.528	-	1.607	-	1.686	-
3.424	529	-	608	-	687	-	766	-	845	-	924	-	1.529	-	1.608	-	1.687	-
3.524	530	-	609	-	688	-	767	-	846	-	925	-	1.530	-	1.609	-	1.688	-
3.624	531	-	610	-	689	-	768	-	847	-	926	-	1.531	-	1.610	-	1.689	-
3.724	532	-	611	-	690	-	769	-	848	-	927	-	1.532	-	1.611	-	1.690	-
3.824	533	-	612	-	691	-	770	-	849	-	928	-	1.533	-	1.612	-	1.691	-
3.924	534	-	613	-	692	-	771	-	850	-	929	-	1.534	-	1.613	-	1.692	-
4.024	535	-	614	-	693	-	772	-	851	-	930	-	1.535	-	1.614	-	1.693	-
4.124	536	-	615	-	694	-	773	-	852	-	931	-	1.536	-	1.615	-	1.694	-
4.224	537	-	616	-	695	-	774	-	853	-	932	-	1.537	-	1.616	-	1.695	-
4.324	538	-	617	-	696	-	775	-	854	-	933	-	1.538	-	1.617	-	1.696	-
4.424	539	-	618	-	697	-	776	-	855	-	934	-	1.539	-	1.618	-	1.697	-
4.524	540	-	619	-	698	-	777	-	856	-	935	-	1.540	-	1.619	-	1.698	-
4.624	541	-	620	-	699	-	778	-	857	-	936	-	1.541	-	1.620	-	1.699	-
4.724	542	-	621	-	700	-	779	-	858	-	937	-	1.542	-	1.621	-	1.700	-
4.824	543	-	622	-	701	-	780	-	859	-	938	-	1.543	-	1.622	-	1.701	-
4.924	544	-	623	-	702	-	781	-	860	-	939	-	1.544	-	1.623	-	1.702	-
4.960	545	-	624	-	703	-	782	-	861	-	940	-	1.545	-	1.624	-	1.703	-
5.060	546	-	625	-	704	-	783	-	862	-	941	-	1.546	-	1.625	-	1.704	-
5.160	547	-	626	-	705	-	784	-	863	-	942	-	1.547	-	1.626	-	1.705	-
5.260	548	-	627	-	706	-	785	-	864	-	943	-	1.548	-	1.627	-	1.706	-
5.360	549	-	628	-	707	-	786	-	865	-	944	-	1.549	-	1.628	-	1.707	-
5.460	550	-	629	-	708	-	787	-	866	-	945	-	1.550	-	1.629	-	1.708	-
5.569	551	-	630	-	709	-	788	-	867	-	946	-	1.551	-	1.630	-	1.709	-
5.660	552	-	631	-	710	-	789	-	868	-	947	-	1.552	-	1.631	-	1.710	-
5.760	553	-	632	-	711	-	790	-	869	-	948	-	1.553	-	1.632	-	1.711	-

Scaffali lineari 400 mm

3 LIVELLI		4 LIVELLI		5 LIVELLI	
SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE	SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE	SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE
10	2 AF17-43 + 3 SA-46	89	2 AF17-44 + 4 SA-46	168	2 AF17-45 + 5 SA-46
11	2 AF17-43 + 3 SA-47	90	2 AF17-44 + 4 SA-47	169	2 AF17-45 + 5 SA-47
12	2 AF17-43 + 3 SA-48	91	2 AF17-44 + 4 SA-48	170	2 AF17-45 + 5 SA-48
13	2 AF17-43 + 3 SA-49	92	2 AF17-44 + 4 SA-49	171	2 AF17-45 + 5 SA-49
14	2 AF17-43 + 3 SA-410	93	2 AF17-44 + 4 SA-410	172	2 AF17-45 + 5 SA-410
15	2 AF17-43 + 3 SA-411	94	2 AF17-44 + 4 SA-411	173	2 AF17-45 + 5 SA-411
16	2 AF17-43 + 3 SA-412	95	2 AF17-44 + 4 SA-412	174	2 AF17-45 + 5 SA-412
17	2 AF17-43 + 3 SA-413	96	2 AF17-44 + 4 SA-413	175	2 AF17-45 + 5 SA-413
18	2 AF17-43 + 3 SA-414	97	2 AF17-44 + 4 SA-414	176	2 AF17-45 + 5 SA-414
19	2 AF17-43 + 3 SA-415	98	2 AF17-44 + 4 SA-415	177	2 AF17-45 + 5 SA-415
20	2 AF17-43 + 3 SA-416	99	2 AF17-44 + 4 SA-416	178	2 AF17-45 + 5 SA-416
21	3 AF17-43 + 6 SA-48	100	3 AF17-44 + 8 SA-48	179	3 AF17-45 + 10 SA-48
22	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48	101	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48	180	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48
23	3 AF17-43 + 6 SA-49	102	3 AF17-44 + 8 SA-49	181	3 AF17-45 + 10 SA-49
24	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410	103	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410	182	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410
25	3 AF17-43 + 6 SA-410	104	3 AF17-44 + 8 SA-410	183	3 AF17-45 + 10 SA-410
26	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411	105	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411	184	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411
27	3 AF17-43 + 6 SA-411	106	3 AF17-44 + 8 SA-411	185	3 AF17-45 + 10 SA-411
28	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412	107	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412	186	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412
29	3 AF17-43 + 6 SA-412	108	3 AF17-44 + 8 SA-412	187	3 AF17-45 + 10 SA-412
30	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413	109	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413	188	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413
31	3 AF17-43 + 6 SA-413	110	3 AF17-44 + 8 SA-413	189	3 AF17-45 + 10 SA-413
32	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414	111	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414	190	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414
33	3 AF17-43 + 6 SA-414	112	3 AF17-44 + 8 SA-414	191	3 AF17-45 + 10 SA-414
34	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415	113	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415	192	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415
35	3 AF17-43 + 6 SA-415	114	3 AF17-44 + 8 SA-415	193	3 AF17-45 + 10 SA-415
36	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416	115	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416	194	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416
37	3 AF17-43 + 6 SA-416	116	3 AF17-44 + 8 SA-416	195	3 AF17-45 + 10 SA-416
38	4 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411	117	4 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411	196	4 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411
39	4 AF17-43 + 9 SA-411	118	4 AF17-44 + 12 SA-411	197	4 AF17-45 + 15 SA-411
40	4 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412	119	4 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412	198	4 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412
41	4 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412	120	4 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412	199	4 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412
42	4 AF17-43 + 9 SA-412	121	4 AF17-44 + 12 SA-412	200	4 AF17-45 + 15 SA-412
43	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413	122	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413	201	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413
44	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413	123	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413	202	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413
45	4 AF17-43 + 9 SA-413	124	4 AF17-44 + 12 SA-413	203	4 AF17-45 + 15 SA-413
46	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414	125	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414	204	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414
47	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414	126	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414	205	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414
48	4 AF17-43 + 9 SA-414	127	4 AF17-44 + 12 SA-414	206	4 AF17-45 + 15 SA-414
49	4 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415	128	4 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415	207	4 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415
50	4 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415	129	4 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415	208	4 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415
51	4 AF17-43 + 9 SA-415	130	4 AF17-44 + 12 SA-415	209	4 AF17-45 + 15 SA-415
52	4 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416	131	4 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416	210	4 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416
53	4 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416	132	4 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416	211	4 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416
54	4 AF17-43 + 9 SA-416	133	4 AF17-44 + 12 SA-416	212	4 AF17-45 + 15 SA-416
55	5 AF17-43 + 12 SA-412	134	5 AF17-44 + 16 SA-412	213	5 AF17-45 + 20 SA-412
56	5 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413	135	5 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413	214	5 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413
57	5 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413	136	5 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413	215	5 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413
58	5 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413	137	5 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413	216	5 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413
59	5 AF17-43 + 12 SA-413	138	5 AF17-44 + 16 SA-413	217	5 AF17-45 + 20 SA-413
60	5 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414	139	5 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414	218	5 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414
61	5 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414	140	5 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414	219	5 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414
62	5 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414	141	5 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414	220	5 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414
63	5 AF17-43 + 12 SA-414	142	5 AF17-44 + 16 SA-414	221	5 AF17-45 + 20 SA-414

Scaffali lineari 500 mm

3 LIVELLI		4 LIVELLI		5 LIVELLI	
SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE	SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE	SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE
247	2 AF17-53 + 3 SA-56	326	2 AF17-54 + 4 SA-56	405	2 AF17-55 + 5 SA-56
248	2 AF17-53 + 3 SA-57	327	2 AF17-54 + 4 SA-57	406	2 AF17-55 + 5 SA-57
249	2 AF17-53 + 3 SA-58	328	2 AF17-54 + 4 SA-58	407	2 AF17-55 + 5 SA-58
250	2 AF17-53 + 3 SA-59	329	2 AF17-54 + 4 SA-59	408	2 AF17-55 + 5 SA-59
251	2 AF17-53 + 3 SA-510	330	2 AF17-54 + 4 SA-510	409	2 AF17-55 + 5 SA-510
252	2 AF17-53 + 3 SA-511	331	2 AF17-54 + 4 SA-511	410	2 AF17-55 + 5 SA-511
253	2 AF17-53 + 3 SA-512	332	2 AF17-54 + 4 SA-512	411	2 AF17-55 + 5 SA-512
254	2 AF17-53 + 3 SA-513	333	2 AF17-54 + 4 SA-513	412	2 AF17-55 + 5 SA-513
255	2 AF17-53 + 3 SA-514	334	2 AF17-54 + 4 SA-514	413	2 AF17-55 + 5 SA-514
256	2 AF17-53 + 3 SA-515	335	2 AF17-54 + 4 SA-515	414	2 AF17-55 + 5 SA-515
257	2 AF17-53 + 3 SA-516	336	2 AF17-54 + 4 SA-516	415	2 AF17-55 + 5 SA-516
258	3 AF17-53 + 6 SA-58	337	3 AF17-54 + 8 SA-58	416	3 AF17-55 + 10 SA-58
259	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58	338	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58	417	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58
260	3 AF17-53 + 6 SA-59	339	3 AF17-54 + 8 SA-59	418	3 AF17-55 + 10 SA-59
261	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510	340	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510	419	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510
262	3 AF17-53 + 6 SA-510	341	3 AF17-54 + 8 SA-510	420	3 AF17-55 + 10 SA-510
263	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511	342	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511	421	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511
264	3 AF17-53 + 6 SA-511	343	3 AF17-54 + 8 SA-511	422	3 AF17-55 + 10 SA-511
265	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512	344	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512	423	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512
266	3 AF17-53 + 6 SA-512	345	3 AF17-54 + 8 SA-512	424	3 AF17-55 + 10 SA-512
267	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513	346	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513	425	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513
268	3 AF17-53 + 6 SA-513	347	3 AF17-54 + 8 SA-513	426	3 AF17-55 + 10 SA-513
269	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514	348	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514	427	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514
270	3 AF17-53 + 6 SA-514	349	3 AF17-54 + 8 SA-514	428	3 AF17-55 + 10 SA-514
271	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515	350	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515	429	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515
272	3 AF17-53 + 6 SA-515	351	3 AF17-54 + 8 SA-515	430	3 AF17-55 + 10 SA-515
273	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516	352	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516	431	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516
274	3 AF17-53 + 6 SA-516	353	3 AF17-54 + 8 SA-516	432	3 AF17-55 + 10 SA-516
275	4 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511	354	4 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511	433	4 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511
276	4 AF17-53 + 9 SA-511	355	4 AF17-54 + 12 SA-511	434	4 AF17-55 + 15 SA-511
277	4 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512	356	4 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512	435	4 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512
278	4 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512	357	4 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512	436	4 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512
279	4 AF17-53 + 9 SA-512	358	4 AF17-54 + 12 SA-512	437	4 AF17-55 + 15 SA-512
280	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513	359	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513	438	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513
281	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513	360	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513	439	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513
282	4 AF17-53 + 9 SA-513	361	4 AF17-54 + 12 SA-513	440	4 AF17-55 + 15 SA-513
283	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514	362	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514	441	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514
284	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514	363	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514	442	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514
285	4 AF17-53 + 9 SA-514	364	4 AF17-54 + 12 SA-514	443	4 AF17-55 + 15 SA-514
286	4 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515	365	4 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515	444	4 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515
287	4 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515	366	4 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515	445	4 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515
288	4 AF17-53 + 9 SA-515	367	4 AF17-54 + 12 SA-515	446	4 AF17-55 + 15 SA-515
289	4 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516	368	4 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516	447	4 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516
290	4 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516	369	4 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516	448	4 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516
291	4 AF17-53 + 9 SA-516	370	4 AF17-54 + 12 SA-516	449	4 AF17-55 + 15 SA-516
292	5 AF17-53 + 12 SA-512	371	5 AF17-54 + 16 SA-512	450	5 AF17-55 + 20 SA-512
293	5 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513	372	5 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513	451	5 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513
294	5 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513	373	5 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513	452	5 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513
295	5 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513	374	5 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513	453	5 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513
296	5 AF17-53 + 12 SA-513	375	5 AF17-54 + 16 SA-513	454	5 AF17-55 + 20 SA-513
297	5 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514	376	5 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514	455	5 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514
298	5 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514	377	5 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514	456	5 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514
299	5 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514	378	5 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514	457	5 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514
300	5 AF17-53 + 12 SA-514	379	5 AF17-54 + 16 SA-514	458	5 AF17-55 + 20 SA-514

Scaffali lineari 600 mm

3 LIVELLI		4 LIVELLI		5 LIVELLI	
SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE	SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE	SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE
1.010	2 AF17-63 + 3 SA-66	1.089	2 AF17-64 + 4 SA-66	1.168	2 AF17-65 + 5 SA-66
1.011	2 AF17-63 + 3 SA-67	1.090	2 AF17-64 + 4 SA-67	1.169	2 AF17-65 + 5 SA-67
1.012	2 AF17-63 + 3 SA-68	1.091	2 AF17-64 + 4 SA-68	1.170	2 AF17-65 + 5 SA-68
1.013	2 AF17-63 + 3 SA-69	1.092	2 AF17-64 + 4 SA-69	1.171	2 AF17-65 + 5 SA-69
1.014	2 AF17-63 + 3 SA-610	1.093	2 AF17-64 + 4 SA-610	1.172	2 AF17-65 + 5 SA-610
1.015	2 AF17-63 + 3 SA-611	1.094	2 AF17-64 + 4 SA-611	1.173	2 AF17-65 + 5 SA-611
1.016	2 AF17-63 + 3 SA-612	1.095	2 AF17-64 + 4 SA-612	1.174	2 AF17-65 + 5 SA-612
1.017	2 AF17-63 + 3 SA-613	1.096	2 AF17-64 + 4 SA-613	1.175	2 AF17-65 + 5 SA-613
1.018	2 AF17-63 + 3 SA-614	1.097	2 AF17-64 + 4 SA-614	1.176	2 AF17-65 + 5 SA-614
1.019	2 AF17-63 + 3 SA-615	1.098	2 AF17-64 + 4 SA-615	1.177	2 AF17-65 + 5 SA-615
1.020	2 AF17-63 + 3 SA-616	1.099	2 AF17-64 + 4 SA-616	1.178	2 AF17-65 + 5 SA-616
1.021	3 AF17-63 + 6 SA-68	1.100	3 AF17-64 + 8 SA-68	1.179	3 AF17-65 + 10 SA-68
1.022	3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68	1.101	3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68	1.180	3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68
1.023	3 AF17-63 + 6 SA-69	1.102	3 AF17-64 + 8 SA-69	1.181	3 AF17-65 + 10 SA-69
1.024	3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610	1.103	3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610	1.182	3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610
1.025	3 AF17-63 + 6 SA-610	1.104	3 AF17-64 + 8 SA-610	1.183	3 AF17-65 + 10 SA-610
1.026	3 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611	1.105	3 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611	1.184	3 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611
1.027	3 AF17-63 + 6 SA-611	1.106	3 AF17-64 + 8 SA-611	1.185	3 AF17-65 + 10 SA-611
1.028	3 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612	1.107	3 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612	1.186	3 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612
1.029	3 AF17-63 + 6 SA-612	1.108	3 AF17-64 + 8 SA-612	1.187	3 AF17-65 + 10 SA-612
1.030	3 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613	1.109	3 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613	1.188	3 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613
1.031	3 AF17-63 + 6 SA-613	1.110	3 AF17-64 + 8 SA-613	1.189	3 AF17-65 + 10 SA-613
1.032	3 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614	1.111	3 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614	1.190	3 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614
1.033	3 AF17-63 + 6 SA-614	1.112	3 AF17-64 + 8 SA-614	1.191	3 AF17-65 + 10 SA-614
1.034	3 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615	1.113	3 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615	1.192	3 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615
1.035	3 AF17-63 + 6 SA-615	1.114	3 AF17-64 + 8 SA-615	1.193	3 AF17-65 + 10 SA-615
1.036	3 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616	1.115	3 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616	1.194	3 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616
1.037	3 AF17-63 + 6 SA-616	1.116	3 AF17-64 + 8 SA-616	1.195	3 AF17-65 + 10 SA-616
1.038	4 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611	1.117	4 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611	1.196	4 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611
1.039	4 AF17-63 + 9 SA-611	1.118	4 AF17-64 + 12 SA-611	1.197	4 AF17-65 + 15 SA-611
1.040	4 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612	1.119	4 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612	1.198	4 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612
1.041	4 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612	1.120	4 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612	1.199	4 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612
1.042	4 AF17-63 + 9 SA-612	1.121	4 AF17-64 + 12 SA-612	1.200	4 AF17-65 + 15 SA-612
1.043	4 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613	1.122	4 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613	1.201	4 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613
1.044	4 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613	1.123	4 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613	1.202	4 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613
1.045	4 AF17-63 + 9 SA-613	1.124	4 AF17-64 + 12 SA-613	1.203	4 AF17-65 + 15 SA-613
1.046	4 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614	1.125	4 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614	1.204	4 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614
1.047	4 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614	1.126	4 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614	1.205	4 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614
1.048	4 AF17-63 + 9 SA-614	1.127	4 AF17-64 + 12 SA-614	1.206	4 AF17-65 + 15 SA-614
1.049	4 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615	1.128	4 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615	1.207	4 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615
1.050	4 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615	1.129	4 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615	1.208	4 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615
1.051	4 AF17-63 + 9 SA-615	1.130	4 AF17-64 + 12 SA-615	1.209	4 AF17-65 + 15 SA-615
1.052	4 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616	1.131	4 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616	1.210	4 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616
1.053	4 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616	1.132	4 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616	1.211	4 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616
1.054	4 AF17-63 + 9 SA-616	1.133	4 AF17-64 + 12 SA-616	1.212	4 AF17-65 + 15 SA-616
1.055	5 AF17-63 + 12 SA-612	1.134	5 AF17-64 + 16 SA-612	1.213	5 AF17-65 + 20 SA-612
1.056	5 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613	1.135	5 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613	1.214	5 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613
1.057	5 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613	1.136	5 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613	1.215	5 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613
1.058	5 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613	1.137	5 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613	1.216	5 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613
1.059	5 AF17-63 + 12 SA-613	1.138	5 AF17-64 + 16 SA-613	1.217	5 AF17-65 + 20 SA-613
1.060	5 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614	1.139	5 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614	1.218	5 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614
1.061	5 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614	1.140	5 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614	1.219	5 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614
1.062	5 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614	1.141	5 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614	1.220	5 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614
1.063	5 AF17-63 + 12 SA-614	1.142	5 AF17-64 + 16 SA-614	1.221	5 AF17-65 + 20 SA-614

Scaffale angolare 400 mm

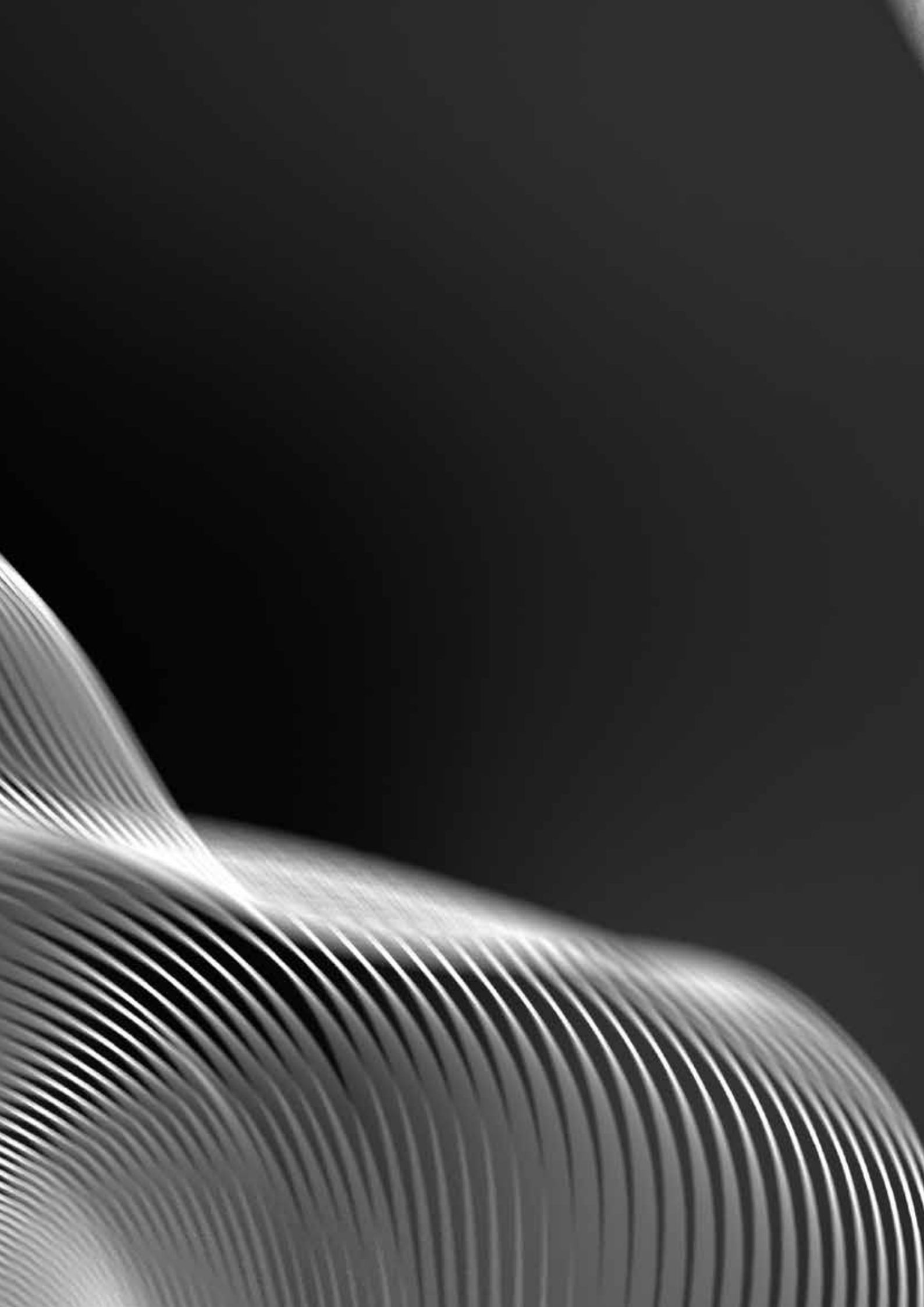
3 LIVELLI		4 LIVELLI		5 LIVELLI	
SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE	SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE	SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE
500	1 AF17-43 + 3 SA-46 + 6 HK	579	1 AF17-44 + 4 SA-46 + 8 HK	658	1 AF17-45 + 5 SA-46 + 10 HK
501	1 AF17-43 + 3 SA-47 + 6 HK	580	1 AF17-44 + 4 SA-47 + 8 HK	659	1 AF17-45 + 5 SA-47 + 10 HK
502	1 AF17-43 + 3 SA-48 + 6 HK	581	1 AF17-44 + 4 SA-48 + 8 HK	660	1 AF17-45 + 5 SA-48 + 10 HK
503	1 AF17-43 + 3 SA-49 + 6 HK	582	1 AF17-44 + 4 SA-49 + 8 HK	661	1 AF17-45 + 5 SA-49 + 10 HK
504	1 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 HK	583	1 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 HK	662	1 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 HK
505	1 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 HK	584	1 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 HK	663	1 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 HK
506	1 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 HK	585	1 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 HK	664	1 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 HK
507	1 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 HK	586	1 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 HK	665	1 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 HK
508	1 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 HK	587	1 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 HK	666	1 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 HK
509	1 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 HK	588	1 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 HK	667	1 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 HK
510	1 AF17-43 + 3 SA-416 + 6 HK	589	1 AF17-44 + 4 SA-416 + 8 HK	668	1 AF17-45 + 5 SA-416 + 10 HK
511	2 AF17-43 + 6 SA-48 + 6 HK	590	2 AF17-44 + 8 SA-48 + 8 HK	669	2 AF17-45 + 10 SA-48 + 10 HK
512	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48 + 6 HK	591	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48 + 8 HK	670	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48 + 10 HK
513	2 AF17-43 + 6 SA-49 + 6 HK	592	2 AF17-44 + 8 SA-49 + 8 HK	671	2 AF17-45 + 10 SA-49 + 10 HK
514	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410 + 6 HK	593	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410 + 8 HK	672	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410 + 10 HK
515	2 AF17-43 + 6 SA-410 + 6 HK	594	2 AF17-44 + 8 SA-410 + 8 HK	673	2 AF17-45 + 10 SA-410 + 10 HK
516	2 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411 + 6 HK	595	2 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411 + 8 HK	674	2 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411 + 10 HK
517	2 AF17-43 + 6 SA-411 + 6 HK	596	2 AF17-44 + 8 SA-411 + 8 HK	675	2 AF17-45 + 10 SA-411 + 10 HK
518	2 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	597	2 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	676	2 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
519	2 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 HK	598	2 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 HK	677	2 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 HK
520	2 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	599	2 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	678	2 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
521	2 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 HK	600	2 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 HK	679	2 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 HK
522	2 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	601	2 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	680	2 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
523	2 AF17-43 + 6 SA-414 + 6 HK	602	2 AF17-44 + 8 SA-414 + 8 HK	681	2 AF17-45 + 10 SA-414 + 10 HK
524	2 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	603	2 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	682	2 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
525	2 AF17-43 + 6 SA-415 + 6 HK	604	2 AF17-44 + 8 SA-415 + 8 HK	683	2 AF17-45 + 10 SA-415 + 10 HK
526	2 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	605	2 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	684	2 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
527	2 AF17-43 + 6 SA-416 + 6 HK	606	2 AF17-44 + 8 SA-416 + 8 HK	685	2 AF17-45 + 10 SA-416 + 10 HK
528	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411 + 6 HK	607	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411 + 8 HK	686	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411 + 10 HK
529	3 AF17-43 + 9 SA-411 + 6 HK	608	3 AF17-44 + 12 SA-411 + 8 HK	687	3 AF17-45 + 15 SA-411 + 10 HK
530	3 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	609	3 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	688	3 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
531	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412 + 6 HK	610	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412 + 8 HK	689	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412 + 10 HK
532	3 AF17-43 + 9 SA-412 + 6 HK	611	3 AF17-44 + 12 SA-412 + 8 HK	690	3 AF17-45 + 15 SA-412 + 10 HK
533	3 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	612	3 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	691	3 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
534	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	613	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	692	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
535	3 AF17-43 + 9 SA-413 + 6 HK	614	3 AF17-44 + 12 SA-413 + 8 HK	693	3 AF17-45 + 15 SA-413 + 10 HK
536	3 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	615	3 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	694	3 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
537	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	616	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	695	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
538	3 AF17-43 + 9 SA-414 + 6 HK	617	3 AF17-44 + 12 SA-414 + 8 HK	696	3 AF17-45 + 15 SA-414 + 10 HK
539	3 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	618	3 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	697	3 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
540	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415 + 6 HK	619	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415 + 8 HK	698	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415 + 10 HK
541	3 AF17-43 + 9 SA-415 + 6 HK	620	3 AF17-44 + 12 SA-415 + 8 HK	699	3 AF17-45 + 15 SA-415 + 10 HK
542	3 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	621	3 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	700	3 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
543	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416 + 6 HK	622	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416 + 8 HK	701	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416 + 10 HK
544	3 AF17-43 + 9 SA-416 + 6 HK	623	3 AF17-44 + 12 SA-416 + 8 HK	702	3 AF17-45 + 15 SA-416 + 10 HK
545	4 AF17-43 + 12 SA-412 + 6 HK	624	4 AF17-44 + 16 SA-412 + 8 HK	703	4 AF17-45 + 20 SA-412 + 10 HK
546	4 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	625	4 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	704	4 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
547	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	626	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	705	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
548	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413 + 6 HK	627	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413 + 8 HK	706	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413 + 10 HK
549	4 AF17-43 + 12 SA-413 + 6 HK	628	4 AF17-44 + 16 SA-413 + 8 HK	707	4 AF17-45 + 20 SA-413 + 10 HK
550	4 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	629	4 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	708	4 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
551	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	630	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	709	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
552	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414 + 6 HK	631	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414 + 8 HK	710	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414 + 10 HK
553	4 AF17-43 + 12 SA-414 + 6 HK	632	4 AF17-44 + 16 SA-414 + 8 HK	711	4 AF17-45 + 20 SA-414 + 10 HK

Scaffale angolare 500 mm

3 LIVELLI		4 LIVELLI		5 LIVELLI	
SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE	SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE	SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE
737	1 AF17-53 + 3 SA-56 + 6 HK	816	1 AF17-54 + 4 SA-56 + 8 HK	895	1 AF17-55 + 5 SA-56 + 10 HK
738	1 AF17-53 + 3 SA-57 + 6 HK	817	1 AF17-54 + 4 SA-57 + 8 HK	896	1 AF17-55 + 5 SA-57 + 10 HK
739	1 AF17-53 + 3 SA-58 + 6 HK	818	1 AF17-54 + 4 SA-58 + 8 HK	897	1 AF17-55 + 5 SA-58 + 10 HK
740	1 AF17-53 + 3 SA-59 + 6 HK	819	1 AF17-54 + 4 SA-59 + 8 HK	898	1 AF17-55 + 5 SA-59 + 10 HK
741	1 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 HK	820	1 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 HK	899	1 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 HK
742	1 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 HK	821	1 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 HK	900	1 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 HK
743	1 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 HK	822	1 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 HK	901	1 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 HK
744	1 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 HK	823	1 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 HK	902	1 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 HK
745	1 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 HK	824	1 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 HK	903	1 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 HK
746	1 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 HK	825	1 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 HK	904	1 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 HK
747	1 AF17-53 + 3 SA-516 + 6 HK	826	1 AF17-54 + 4 SA-516 + 8 HK	905	1 AF17-55 + 5 SA-516 + 10 HK
748	2 AF17-53 + 6 SA-58 + 6 HK	827	2 AF17-54 + 8 SA-58 + 8 HK	906	2 AF17-55 + 10 SA-58 + 10 HK
749	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58 + 6 HK	828	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58 + 8 HK	907	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58 + 10 HK
750	2 AF17-53 + 6 SA-59 + 6 HK	829	2 AF17-54 + 8 SA-59 + 8 HK	908	2 AF17-55 + 10 SA-59 + 10 HK
751	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510 + 6 HK	830	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510 + 8 HK	909	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510 + 10 HK
752	2 AF17-53 + 6 SA-510 + 6 HK	831	2 AF17-54 + 8 SA-510 + 8 HK	910	2 AF17-55 + 10 SA-510 + 10 HK
753	2 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511 + 6 HK	832	2 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511 + 8 HK	911	2 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511 + 10 HK
754	2 AF17-53 + 6 SA-511 + 6 HK	833	2 AF17-54 + 8 SA-511 + 8 HK	912	2 AF17-55 + 10 SA-511 + 10 HK
755	2 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	834	2 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	913	2 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
756	2 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 HK	835	2 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 HK	914	2 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 HK
757	2 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	836	2 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	915	2 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
758	2 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 HK	837	2 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 HK	916	2 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 HK
759	2 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	838	2 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	917	2 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
760	2 AF17-53 + 6 SA-514 + 6 HK	839	2 AF17-54 + 8 SA-514 + 8 HK	918	2 AF17-55 + 10 SA-514 + 10 HK
761	2 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	840	2 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	919	2 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
762	2 AF17-53 + 6 SA-515 + 6 HK	841	2 AF17-54 + 8 SA-515 + 8 HK	920	2 AF17-55 + 10 SA-515 + 10 HK
763	2 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	842	2 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	921	2 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
764	2 AF17-53 + 6 SA-516 + 6 HK	843	2 AF17-54 + 8 SA-516 + 8 HK	922	2 AF17-55 + 10 SA-516 + 10 HK
765	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511 + 6 HK	844	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511 + 8 HK	923	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511 + 10 HK
766	3 AF17-53 + 9 SA-511 + 6 HK	845	3 AF17-54 + 12 SA-511 + 8 HK	924	3 AF17-55 + 15 SA-511 + 10 HK
767	3 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	846	3 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	925	3 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
768	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512 + 6 HK	847	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512 + 8 HK	926	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512 + 10 HK
769	3 AF17-53 + 9 SA-512 + 6 HK	848	3 AF17-54 + 12 SA-512 + 8 HK	927	3 AF17-55 + 15 SA-512 + 10 HK
770	3 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	849	3 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	928	3 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
771	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	850	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	929	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
772	3 AF17-53 + 9 SA-513 + 6 HK	851	3 AF17-54 + 12 SA-513 + 8 HK	930	3 AF17-55 + 15 SA-513 + 10 HK
773	3 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	852	3 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	931	3 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
774	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	853	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	932	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
775	3 AF17-53 + 9 SA-514 + 6 HK	854	3 AF17-54 + 12 SA-514 + 8 HK	933	3 AF17-55 + 15 SA-514 + 10 HK
776	3 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	855	3 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	934	3 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
777	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515 + 6 HK	856	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515 + 8 HK	935	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515 + 10 HK
778	3 AF17-53 + 9 SA-515 + 6 HK	857	3 AF17-54 + 12 SA-515 + 8 HK	936	3 AF17-55 + 15 SA-515 + 10 HK
779	3 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	858	3 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	937	3 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
780	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516 + 6 HK	859	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516 + 8 HK	938	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516 + 10 HK
781	3 AF17-53 + 9 SA-516 + 6 HK	860	3 AF17-54 + 12 SA-516 + 8 HK	939	3 AF17-55 + 15 SA-516 + 10 HK
782	4 AF17-53 + 12 SA-512 + 6 HK	861	4 AF17-54 + 16 SA-512 + 8 HK	940	4 AF17-55 + 20 SA-512 + 10 HK
783	4 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	862	4 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	941	4 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
784	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	863	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	942	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
785	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513 + 6 HK	864	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513 + 8 HK	943	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513 + 10 HK
786	4 AF17-53 + 12 SA-513 + 6 HK	865	4 AF17-54 + 16 SA-513 + 8 HK	944	4 AF17-55 + 20 SA-513 + 10 HK
787	4 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	866	4 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	945	4 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
788	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	867	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	946	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
789	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514 + 6 HK	868	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514 + 8 HK	947	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514 + 10 HK
790	4 AF17-53 + 12 SA-514 + 6 HK	869	4 AF17-54 + 16 SA-514 + 8 HK	948	4 AF17-55 + 20 SA-514 + 10 HK

Scaffale angolare 600 mm

3 LIVELLI		4 LIVELLI		5 LIVELLI	
SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE	SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE	SET N°	RIPARTIZIONE DEGLI ARTICOLI A SCAFFALE
1.500	1 AF17-63 + 3 SA-66 + 6 HK	1.579	1 AF17-64 + 4 SA-66 + 8 HK	1.658	1 AF17-65 + 5 SA-66 + 10 HK
1.501	1 AF17-63 + 3 SA-67 + 6 HK	1.580	1 AF17-64 + 4 SA-67 + 8 HK	1.659	1 AF17-65 + 5 SA-67 + 10 HK
1.502	1 AF17-63 + 3 SA-68 + 6 HK	1.581	1 AF17-64 + 4 SA-68 + 8 HK	1.660	1 AF17-65 + 5 SA-68 + 10 HK
1.503	1 AF17-63 + 3 SA-69 + 6 HK	1.582	1 AF17-64 + 4 SA-69 + 8 HK	1.661	1 AF17-65 + 5 SA-69 + 10 HK
1.504	1 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 HK	1.583	1 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 HK	1.662	1 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 HK
1.505	1 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 HK	1.584	1 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 HK	1.663	1 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 HK
1.506	1 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 HK	1.585	1 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 HK	1.664	1 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 HK
1.507	1 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 HK	1.586	1 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 HK	1.665	1 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 HK
1.508	1 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 HK	1.587	1 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 HK	1.666	1 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 HK
1.509	1 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 HK	1.588	1 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 HK	1.667	1 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 HK
1.510	1 AF17-63 + 3 SA-616 + 6 HK	1.589	1 AF17-64 + 4 SA-616 + 8 HK	1.668	1 AF17-65 + 5 SA-616 + 10 HK
1.511	2 AF17-63 + 6 SA-68 + 6 HK	1.590	2 AF17-64 + 8 SA-68 + 8 HK	1.669	2 AF17-65 + 10 SA-68 + 10 HK
1.512	2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68 + 6 HK	1.591	2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68 + 8 HK	1.670	2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68 + 10 HK
1.513	2 AF17-63 + 6 SA-69 + 6 HK	1.592	2 AF17-64 + 8 SA-69 + 8 HK	1.671	2 AF17-65 + 10 SA-69 + 10 HK
1.514	2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610 + 6 HK	1.593	2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610 + 8 HK	1.672	2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610 + 10 HK
1.515	2 AF17-63 + 6 SA-610 + 6 HK	1.594	2 AF17-64 + 8 SA-610 + 8 HK	1.673	2 AF17-65 + 10 SA-610 + 10 HK
1.516	2 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611 + 6 HK	1.595	2 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611 + 8 HK	1.674	2 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611 + 10 HK
1.517	2 AF17-63 + 6 SA-611 + 6 HK	1.596	2 AF17-64 + 8 SA-611 + 8 HK	1.675	2 AF17-65 + 10 SA-611 + 10 HK
1.518	2 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK	1.597	2 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK	1.676	2 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK
1.519	2 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 HK	1.598	2 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 HK	1.677	2 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 HK
1.520	2 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.599	2 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.678	2 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.521	2 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 HK	1.600	2 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 HK	1.679	2 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 HK
1.522	2 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.601	2 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.680	2 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.523	2 AF17-63 + 6 SA-614 + 6 HK	1.602	2 AF17-64 + 8 SA-614 + 8 HK	1.681	2 AF17-65 + 10 SA-614 + 10 HK
1.524	2 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK	1.603	2 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK	1.682	2 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK
1.525	2 AF17-63 + 6 SA-615 + 6 HK	1.604	2 AF17-64 + 8 SA-615 + 8 HK	1.683	2 AF17-65 + 10 SA-615 + 10 HK
1.526	2 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK	1.605	2 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK	1.684	2 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK
1.527	2 AF17-63 + 6 SA-616 + 6 HK	1.606	2 AF17-64 + 8 SA-616 + 8 HK	1.685	2 AF17-65 + 10 SA-616 + 10 HK
1.528	3 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611 + 6 HK	1.607	3 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611 + 8 HK	1.686	3 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611 + 10 HK
1.529	3 AF17-63 + 9 SA-611 + 6 HK	1.608	3 AF17-64 + 12 SA-611 + 8 HK	1.687	3 AF17-65 + 15 SA-611 + 10 HK
1.530	3 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK	1.609	3 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK	1.688	3 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK
1.531	3 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612 + 6 HK	1.610	3 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612 + 8 HK	1.689	3 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612 + 10 HK
1.532	3 AF17-63 + 9 SA-612 + 6 HK	1.611	3 AF17-64 + 12 SA-612 + 8 HK	1.690	3 AF17-65 + 15 SA-612 + 10 HK
1.533	3 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.612	3 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.691	3 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.534	3 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK	1.613	3 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK	1.692	3 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK
1.535	3 AF17-63 + 9 SA-613 + 6 HK	1.614	3 AF17-64 + 12 SA-613 + 8 HK	1.693	3 AF17-65 + 15 SA-613 + 10 HK
1.536	3 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.615	3 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.694	3 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.537	3 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK	1.616	3 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK	1.695	3 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK
1.538	3 AF17-63 + 9 SA-614 + 6 HK	1.617	3 AF17-64 + 12 SA-614 + 8 HK	1.696	3 AF17-65 + 15 SA-614 + 10 HK
1.539	3 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK	1.618	3 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK	1.697	3 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK
1.540	3 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615 + 6 HK	1.619	3 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615 + 8 HK	1.698	3 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615 + 10 HK
1.541	3 AF17-63 + 9 SA-615 + 6 HK	1.620	3 AF17-64 + 12 SA-615 + 8 HK	1.699	3 AF17-65 + 15 SA-615 + 10 HK
1.542	3 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK	1.621	3 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK	1.700	3 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK
1.543	3 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616 + 6 HK	1.622	3 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616 + 8 HK	1.701	3 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616 + 10 HK
1.544	3 AF17-63 + 9 SA-616 + 6 HK	1.623	3 AF17-64 + 12 SA-616 + 8 HK	1.702	3 AF17-65 + 15 SA-616 + 10 HK
1.545	4 AF17-63 + 12 SA-612 + 6 HK	1.624	4 AF17-64 + 16 SA-612 + 8 HK	1.703	4 AF17-65 + 20 SA-612 + 10 HK
1.546	4 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.625	4 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.704	4 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.547	4 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK	1.626	4 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK	1.705	4 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK
1.548	4 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613 + 6 HK	1.627	4 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613 + 8 HK	1.706	4 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613 + 10 HK
1.549	4 AF17-63 + 12 SA-613 + 6 HK	1.628	4 AF17-64 + 16 SA-613 + 8 HK	1.707	4 AF17-65 + 20 SA-613 + 10 HK
1.550	4 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.629	4 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.708	4 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.551	4 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK	1.630	4 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK	1.709	4 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK
1.552	4 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614 + 6 HK	1.631	4 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614 + 8 HK	1.710	4 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614 + 10 HK
1.553	4 AF17-63 + 12 SA-614 + 6 HK	1.632	4 AF17-64 + 16 SA-614 + 8 HK	1.711	4 AF17-65 + 20 SA-614 + 10 HK





Estrazione



Estrarre il massimo
dalla tua cucina

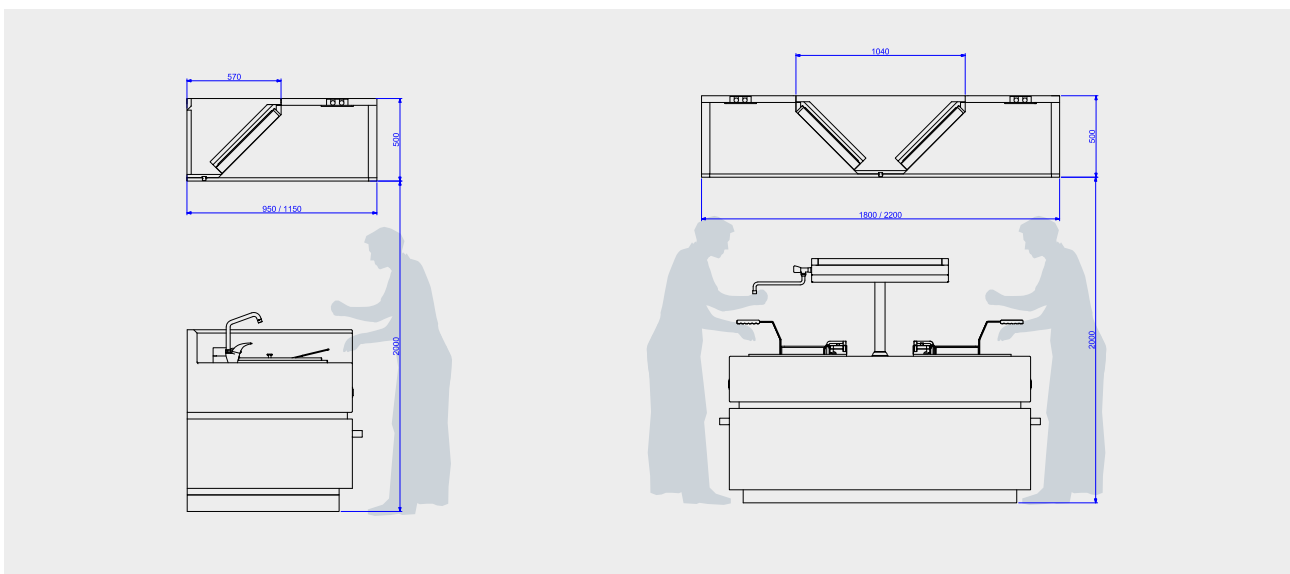
Cappe di estrazione

Cappe per blocchi di cottura	525
— Con plenum centrale	527
— Con plenum a parete	528
— Compensate centrale	529
— Compensate a parete	530
Cappe di estrazione invertite	531
— Con plenum a parete	532
Cappe di estrazione per vapore	533
Cappe di estrazione per buffet ..	535
— Con plenum	536
— Compensate	536

Cappe per blocchi cottura

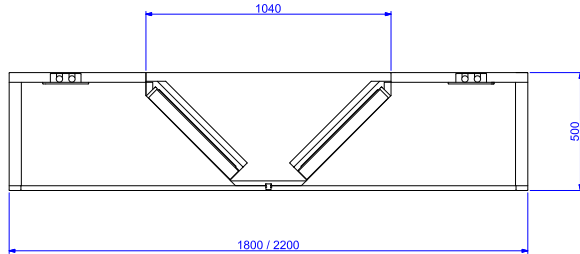


- Cappa di estrazione appositamente progettata per essere installata nelle cucine professionali ad alte prestazioni per aspirare vapore, odori, grasso e calore generati durante le operazioni di cottura e lavorazione degli alimenti.
- Realizzata in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Parti accessibili e bordi ripiegati per facilitare la pulizia ed evitare tagli durante la movimentazione.
- Capacità di estrazione massimizzata grazie al design della carcassa e al profilo della cappa.
- I modelli superiori a 2,20 metri (tranne il modello da 2,5 m che è fornito in un unico pezzo) sono forniti in più pezzi con un kit di giunzione nascosto, facile da montare.
- Struttura ermeticamente chiusa, solida e robusta, per eliminare il rischio di colatura di grassi e fuoriuscita di fumi.
- Sistema di scarico grassi guidato. Vaschetta raccogliogocce e foro di scarico per l'evacuazione.
- Filtri a lamelle in acciaio inox 490x490x50 mm.
- Plenum interno con portelli di regolazione del flusso indipendenti per ogni filtro.
- Modelli disponibili con sistema di alimentazione aria compensato integrato nella cappa, per evitare che il flusso d'aria cada direttamente sugli chef. Due unità di ventilazione esterna, una per l'estrazione dell'aria interna e l'altra per il soffiaggio dell'aria esterna.





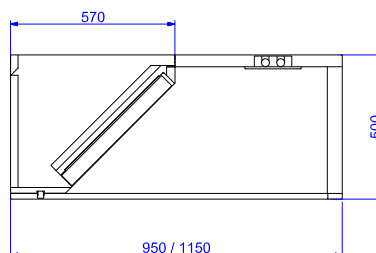
Con plenum centrale



		PROFONDO 1800 mm				PROFONDO 2200 mm						PROFONDO 1800 mm				PROFONDO 2200 mm			
LARGHEZZA (mm)	N° DE FILTRI	MODELLO EHBPC	CODICE	€	MODELLO EHBPC	CODICE	€	LARGHEZZA (mm)	N° DE FILTRI	MODELLO EHBPC	CODICE	€	MODELLO EHBPC	CODICE	€	MODELLO EHBPC	CODICE	€	
1200	4	120180	19083377	-	120220	19084046	-	4000	12	400180	19083409	-	400220	19083473	-				
1200	4	120180-L	19083378	-	120220-L	19084047	-	4000	12	400180-L	19083410	-	400220-L	19083474	-				
1500	4	150180	19083379	-	150220	19083443	-	4200	14	420180	19083411	-	420220	19083475	-				
1500	4	150180-L	19083380	-	150220-L	19083444	-	4200	14	420180-L	19083412	-	420220-L	19083476	-				
1700	6	170180	19083381	-	170220	19083445	-	4400	16	440180	19083413	-	440220	19083477	-				
1700	6	170180-L	19083382	-	170220-L	19083446	-	4400	16	440180-L	19083414	-	440220-L	19083478	-				
2000	6	200180	19083383	-	200220	19084048	-	4500	14	450180	19083415	-	450220	19083479	-				
2000	6	200180-L	19083384	-	200220-L	19084049	-	4500	14	450180-L	19083416	-	450220-L	19083480	-				
2200	8	220180	19083385	-	220220	19084050	-	4600	16	460180	19083417	-	460220	19084054	-				
2200	8	220180-L	19083386	-	220220-L	19084051	-	4600	16	460180-L	19083418	-	460220-L	19084055	-				
2400	8	240180	19083387	-	240220	19083451	-	4700	16	470180	19083419	-	470220	19083483	-				
2400	8	240180-L	19083388	-	240220-L	19083452	-	4700	16	470180-L	19083420	-	470220-L	19083484	-				
2500	8	250180	19083389	-	250220	19083453	-	4900	16	490180	19083421	-	490220	19083485	-				
2500	8	250180-L	19083390	-	250220-L	19083454	-	4900	16	490180-L	19083422	-	490220-L	19083486	-				
2700	8	270180	19083391	-	270220	19083455	-	5000	16	500180	19083423	-	500220	19083487	-				
2700	8	270180-L	19083392	-	270220-L	19083456	-	5000	16	500180-L	19083424	-	500220-L	19083488	-				
2900	10	290180	19083393	-	290220	19083457	-	5100	18	510180	19083425	-	510220	19083489	-				
2900	10	290180-L	19083394	-	290220-L	19083458	-	5100	18	510180-L	19083426	-	510220-L	19083490	-				
3000	8	300180	19083395	-	300220	19083459	-	5200	16	520180	19083427	-	520220	19084056	-				
3000	8	300180-L	19083396	-	300220-L	19083460	-	5200	16	520180-L	19083428	-	520220-L	19084057	-				
3200	10	320180	19083397	-	320220	19083461	-	5400	18	540180	19083429	-	540220	19084058	-				
3200	10	320180-L	19083398	-	320220-L	19083462	-	5400	18	540180-L	19083430	-	540220-L	19084059	-				
3400	12	340180	19083399	-	340220	19083463	-	5500	16	550180	19083431	-	550220	19084060	-				
3400	12	340180-L	19083400	-	340220-L	19083464	-	5500	16	550180-L	19083432	-	550220-L	19084061	-				
3500	10	350180	19083401	-	350220	19083465	-	5600	20	560180	19083433	-	560220	19084062	-				
3500	10	350180-L	19083402	-	350220-L	19083466	-	5600	20	560180-L	19083434	-	560220-L	19084063	-				
3600	12	360180	19083403	-	360220	19084052	-	5700	18	570180	19083435	-	570220	19084064	-				
3600	12	360180-L	19083404	-	360220-L	19084053	-	5700	18	570180-L	19083436	-	570220-L	19084065	-				
3700	12	370180	19083405	-	370220	19083469	-	5900	20	590180	19083437	-	590220	19084066	-				
3700	12	370180-L	19083406	-	370220-L	19083470	-	5900	20	590180-L	19083438	-	590220-L	19084067	-				
3900	14	390180	19083407	-	390220	19083471	-	6000	18	600180	19083439	-	600220	19084068	-				
3900	14	390180-L	19083408	-	390220-L	19083472	-	6000	18	600180-L	19083440	-	600220-L	19084069	-				

• -L: Con illuminazione LED

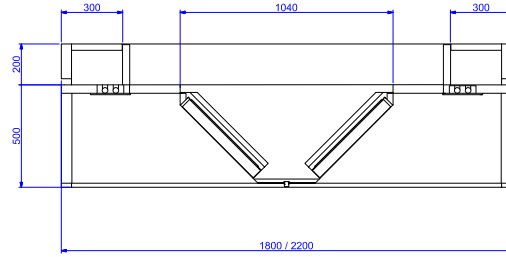
Con plenum a parete



PROFONDO 950 mm					PROFONDO 1150 mm			PROFONDO 950 mm					PROFONDO 1150 mm		
LARGHEZZA (mm)	N° DEI FILTRI	MODELLO EHPW	CODICE	€	MODELLO EHPW	CODICE	€	LARGHEZZA (mm)	N° DE FILTRI	MODELLO EHPW	CODICE	€	MODELLO EHPW	CODICE	€
1200	2	120950	19082439	-	120115	19083313	-	4000	6	400950	19083281	-	400115	19083345	-
1200	2	120950-L	19083250	-	120115-L	19083314	-	4000	6	400950-L	19083282	-	400115-L	19083346	-
1500	2	150950	19083216	-	150115	19084016	-	4200	7	420950	19083283	-	420115	19083347	-
1500	2	150950-L	19083217	-	150115-L	19084017	-	4200	7	420950-L	19083284	-	420115-L	19083348	-
1700	3	170950	19083218	-	170115	19084018	-	4400	8	440950	19083285	-	440115	19083349	-
1700	3	170950-L	19083219	-	170115-L	19084019	-	4400	8	440950-L	19083286	-	440115-L	19083350	-
2000	3	200950	19083255	-	200115	19083319	-	4500	7	450950	19084002	-	450115	19084032	-
2000	3	200950-L	19083256	-	200115-L	19083320	-	4500	7	450950-L	19084003	-	450115-L	19084033	-
2200	4	220950	19083257	-	220115	19083321	-	4600	8	460950	19083289	-	460115	19083353	-
2200	4	220950-L	19083258	-	220115-L	19083322	-	4600	8	460950-L	19083290	-	460115-L	19083354	-
2400	4	240950	19083259	-	240115	19083323	-	4700	8	470950	19084004	-	470115	19084034	-
2400	4	240950-L	19083260	-	240115-L	19083324	-	4700	8	470950-L	19084005	-	470115-L	19084035	-
2500	4	250950	19083990	-	250115	19084020	-	4900	8	490950	19084006	-	490115	19084036	-
2500	4	250950-L	19083991	-	250115-L	19084021	-	4900	8	490950-L	19084007	-	490115-L	19084037	-
2700	4	270950	19083992	-	270115	19084022	-	5000	8	500950	19083295	-	500115	19083359	-
2700	4	270950-L	19083993	-	270115-L	19084023	-	5000	8	500950-L	19083296	-	500115-L	19083360	-
2900	5	290950	19083994	-	290115	19084024	-	5100	9	510950	19084008	-	510115	19084038	-
2900	5	290950-L	19083995	-	290115-L	19084025	-	5100	9	510950-L	19084009	-	510115-L	19084039	-
3000	4	300950	19083267	-	300115	19083331	-	5200	8	520950	19083299	-	520115	19083363	-
3000	4	300950-L	19083268	-	300115-L	19083332	-	5200	8	520950-L	19083300	-	520115-L	19083364	-
3200	5	320950	19083269	-	320115	19083333	-	5400	9	540950	19083301	-	540115	19083365	-
3200	5	320950-L	19083270	-	320115-L	19083334	-	5400	9	540950-L	19083302	-	540115-L	19083366	-
3400	6	340950	19083271	-	340115	19083335	-	5500	8	550950	19084010	-	550115	19084040	-
3400	6	340950-L	19083272	-	340115-L	19083336	-	5500	8	550950-L	19084011	-	550115-L	19084041	-
3500	5	350950	19083996	-	350115	19084026	-	5600	10	560950	19083305	-	560115	19083369	-
3500	5	350950-L	19083997	-	350115-L	19084027	-	5600	10	560950-L	19083306	-	560115-L	19083370	-
3600	6	360950	19083275	-	360115	19083339	-	5700	9	570950	19084012	-	570115	19084042	-
3600	6	360950-L	19083276	-	360115-L	19083340	-	5700	9	570950-L	19084013	-	570115-L	19084043	-
3700	6	370950	19083998	-	370115	19084028	-	5900	10	590950	19084014	-	590115	19084044	-
3700	6	370950-L	19083999	-	370115-L	19084029	-	5900	10	590950-L	19084015	-	590115-L	19084045	-
3900	7	390950	19084000	-	390115	19084030	-	6000	9	600950	19083311	-	600115	19083375	-
3900	7	390950-L	19084001	-	390115-L	19084031	-	6000	9	600950-L	19083312	-	600115-L	19083376	-

• -L: Con illuminazione LED

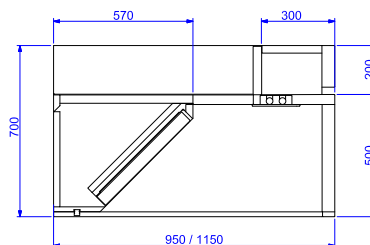
Compensate centrale



LARGHEZZA (mm)	N° DEI FILTRI	PROFONDO 1800 mm			PROFONDO 2200 mm			LARGHEZZA (mm)	N° DEI FILTRI	PROFONDO 1800 mm			PROFONDO 2200 mm		
		MODELLO EHCOC	CODICE	€	MODELLO EHCOC	CODICE	€			MODELLO EHCOC	CODICE	€	MODELLO EHCOC	CODICE	€
1200	4	120180	19083633	-	120220	19083697	-	4000	12	400180	19083665	-	400220	19083729	-
1200	4	120180-L	19083634	-	120220-L	19083698	-	4000	12	400180-L	19083666	-	400220-L	19083730	-
1500	4	150180	19083635	-	150220	19083699	-	4200	14	420180	19083667	-	420220	19083731	-
1500	4	150180-L	19083636	-	150220-L	19083700	-	4200	14	420180-L	19083668	-	420220-L	19083732	-
1700	6	170180	19083637	-	170220	19083701	-	4400	16	440180	19083669	-	440220	19083733	-
1700	6	170180-L	19083638	-	170220-L	19083702	-	4400	16	440180-L	19083670	-	440220-L	19083734	-
2000	6	200180	19083639	-	200220	19083703	-	4500	14	450180	19083671	-	450220	19083735	-
2000	6	200180-L	19083640	-	200220-L	19083704	-	4500	14	450180-L	19083672	-	450220-L	19083736	-
2200	8	220180	19083641	-	220220	19083705	-	4600	16	460180	19083673	-	460220	19083737	-
2200	8	220180-L	19083642	-	220220-L	19083706	-	4600	16	460180-L	19083674	-	460220-L	19083738	-
2400	8	240180	19083643	-	240220	19083707	-	4700	16	470180	19083675	-	470220	19083739	-
2400	8	240180-L	19083644	-	240220-L	19083708	-	4700	16	470180-L	19083676	-	470220-L	19083740	-
2500	8	250180	19083645	-	250220	19083709	-	4900	16	490180	19083677	-	490220	19083741	-
2500	8	250180-L	19083646	-	250220-L	19083710	-	4900	16	490180-L	19083678	-	490220-L	19083742	-
2700	8	270180	19083647	-	270220	19083711	-	5000	16	500180	19083679	-	500220	19083743	-
2700	8	270180-L	19083648	-	270220-L	19083712	-	5000	16	500180-L	19083680	-	500220-L	19083744	-
2900	10	290180	19083649	-	290220	19083713	-	5100	18	510180	19083681	-	510220	19083745	-
2900	10	290180-L	19083650	-	290220-L	19083714	-	5100	18	510180-L	19083682	-	510220-L	19083746	-
3000	8	300180	19083651	-	300220	19083715	-	5200	16	520180	19083683	-	520220	19083747	-
3000	8	300180-L	19083652	-	300220-L	19083716	-	5200	16	520180-L	19083684	-	520220-L	19083748	-
3200	10	320180	19083653	-	320220	19083717	-	5400	18	540180	19083685	-	540220	19083749	-
3200	10	320180-L	19083654	-	320220-L	19083718	-	5400	18	540180-L	19083686	-	540220-L	19083750	-
3400	12	340180	19083655	-	340220	19083719	-	5500	16	550180	19083687	-	550220	19083751	-
3400	12	340180-L	19083656	-	340220-L	19083720	-	5500	16	550180-L	19083688	-	550220-L	19083752	-
3500	10	350180	19083657	-	350220	19083721	-	5600	20	560180	19083689	-	560220	19083753	-
3500	10	350180-L	19083658	-	350220-L	19083722	-	5600	20	560180-L	19083690	-	560220-L	19083754	-
3600	12	360180	19083659	-	360220	19083723	-	5700	18	570180	19083691	-	570220	19083755	-
3600	12	360180-L	19083660	-	360220-L	19083724	-	5700	18	570180-L	19083692	-	570220-L	19083756	-
3700	12	370180	19083661	-	370220	19083725	-	5900	20	590180	19083693	-	590220	19083757	-
3700	12	370180-L	19083662	-	370220-L	19083726	-	5900	20	590180-L	19083694	-	590220-L	19083758	-
3900	14	390180	19083663	-	390220	19083727	-	6000	18	600180	19083695	-	600220	19083759	-
3900	14	390180-L	19083664	-	390220-L	19083728	-	6000	18	600180-L	19083696	-	600220-L	19083760	-

• -L: Con illuminazione LED

Compensate a parete



PROFONDO 950 mm					PROFONDO 1150 mm			PROFONDO 950 mm					PROFONDO 1150 mm		
LARGHEZZA (mm)	N° DEI FILTRI	MODELLO EHCOW	CODICE	€	MODELLO EHCOW	CODICE	€	LARGHEZZA (mm)	N° DEI FILTRI	MODELLO EHCOW	CODICE	€	MODELLO EHCOW	CODICE	€
1200	2	120950	19083505	-	120115	19083569	-	4000	6	400950	19083537	-	400115	19083601	-
1200	2	120950-L	19083506	-	120115-L	19083570	-	4000	6	400950-L	19083538	-	400115-L	19083602	-
1500	2	150950	19084070	-	150115	19084100	-	4200	7	420950	19083539	-	420115	19083603	-
1500	2	150950-L	19084071	-	150115-L	19084101	-	4200	7	420950-L	19083540	-	420115-L	19083604	-
1700	3	170950	19084072	-	170115	19084102	-	4400	8	440950	19083541	-	440115	19083605	-
1700	3	170950-L	19084073	-	170115-L	19084103	-	4400	8	440950-L	19083542	-	440115-L	19083606	-
2000	3	200950	19083511	-	200115	19083575	-	4500	7	450950	19084086	-	450115	19084116	-
2000	3	200950-L	19083512	-	200115-L	19083576	-	4500	7	450950-L	19084087	-	450115-L	19084117	-
2200	4	220950	19083513	-	220115	19083577	-	4600	8	460950	19083545	-	460115	19083609	-
2200	4	220950-L	19083514	-	220115-L	19083578	-	4600	8	460950-L	19083546	-	460115-L	19083610	-
2400	4	240950	19083515	-	240115	19083579	-	4700	8	470950	19084088	-	470115	19084118	-
2400	4	240950-L	19083516	-	240115-L	19083580	-	4700	8	470950-L	19084089	-	470115-L	19084119	-
2500	4	250950	19084074	-	250115	19084104	-	4900	8	490950	19084090	-	490115	19084120	-
2500	4	250950-L	19084075	-	250115-L	19084105	-	4900	8	490950-L	19084091	-	490115-L	19084121	-
2700	4	270950	19084076	-	270115	19084106	-	5000	8	500950	19083551	-	500115	19083615	-
2700	4	270950-L	19084077	-	270115-L	19084107	-	5000	8	500950-L	19083552	-	500115-L	19083616	-
2900	5	290950	19084078	-	290115	19084108	-	5100	9	510950	19084092	-	510115	19084122	-
2900	5	290950-L	19084079	-	290115-L	19084109	-	5100	9	510950-L	19084093	-	510115-L	19084123	-
3000	4	300950	19083523	-	300115	19083587	-	5200	8	520950	19083555	-	520115	19083619	-
3000	4	300950-L	19083524	-	300115-L	19083588	-	5200	8	520950-L	19083556	-	520115-L	19083620	-
3200	5	320950	19083525	-	320115	19083589	-	5400	9	540950	19083557	-	540115	19083621	-
3200	5	320950-L	19083526	-	320115-L	19083590	-	5400	9	540950-L	19083558	-	540115-L	19083622	-
3400	6	340950	19083527	-	340115	19083591	-	5500	8	550950	19084094	-	550115	19084124	-
3400	6	340950-L	19083528	-	340115-L	19083592	-	5500	8	550950-L	19084095	-	550115-L	19084125	-
3500	5	350950	19084080	-	350115	19084110	-	5600	10	560950	19083561	-	560115	19083625	-
3500	5	350950-L	19084081	-	350115-L	19084111	-	5600	10	560950-L	19083562	-	560115-L	19083626	-
3600	6	360950	19083531	-	360115	19083595	-	5700	9	570950	19084096	-	570115	19084126	-
3600	6	360950-L	19083532	-	360115-L	19083596	-	5700	9	570950-L	19084097	-	570115-L	19084127	-
3700	6	370950	19084082	-	370115	19084112	-	5900	10	590950	19084098	-	590115	19084128	-
3700	6	370950-L	19084083	-	370115-L	19084113	-	5900	10	590950-L	19084099	-	590115-L	19084129	-
3900	7	390950	19084084	-	390115	19084114	-	6000	9	600950	19083567	-	600115	19083631	-
3900	7	390950-L	19084085	-	390115-L	19084115	-	6000	9	600950-L	19083568	-	600115-L	19083632	-

• -L: Con illuminazione LED

Cappe di estrazione invertite



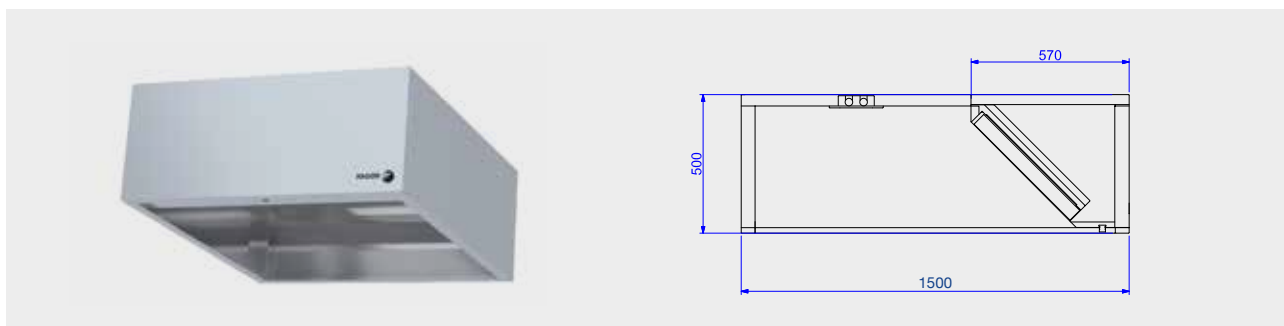
- Cappa aspirante appositamente progettata per essere installata nelle cucine professionali, estrarre vapore, odori, grasso e calore generati durante le operazioni di cottura e lavorazione degli alimenti.
- Estrazione inversa ideale per il posizionamento sopra i forni. Disposizione frontale dei filtri che facilita l'assorbimento del vapore generato durante la cottura e all'apertura dello sportello del forno. Raccomandato anche per superfici di cottura profonde o la cottura ad alta temperatura.
- Costruita in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Parti accessibili e bordi ripiegati per una facile pulizia e per evitare tagli durante la manipolazione.
- Capacità di estrazione massimizzata grazie al design degli alloggi e

profilo della cappa.

- I modelli più lunghi di 2,20 metri (tranne il modello da 2,5 metri che è fornito in un unico pezzo) sono forniti in più pezzi, con un kit di giunti nascosti, facile da montare.
- I modelli più lunghi di 2,20 metri (tranne il modello da 2,5 metri che è fornito in un unico pezzo) sono forniti in più pezzi, con un kit di giunti nascosti, facile da montare.
- Sistema di scarico dei grassi guidato. Vassoio di raccolta e foro di scarico per il drenaggio.
- Filtri lamellari in acciaio inossidabile 490x490x50 mm.
- Plenum interno con alette di controllo del flusso individuali per ogni filtro.



Con plenum a parete



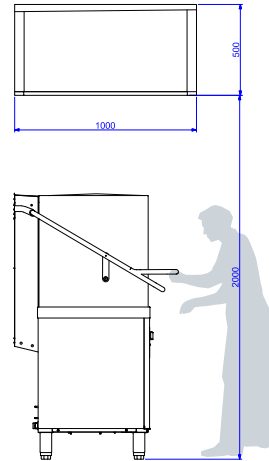
Profondo 1500 mm

MODELLO	CODICE	LARGHEZZA (mm)	N° DEI FILTRI	€
EBINVPW120150	19095446	1200	2	-
EBINVPW120150-L	19095447	1200	2	-
EBINVPW150150	19095448	1500	2	-
EBINVPW150150-L	19095449	1500	2	-
EBINVPW170150	19095450	1700	3	-
EBINVPW170150-L	19095451	1700	3	-
EBINVPW200150	19095452	2000	3	-
EBINVPW200150-L	19095453	2000	3	-
EBINVPW220150	19095454	2200	4	-
EBINVPW220150-L	19095455	2200	4	-
EBINVPW240150	19095456	2400	4	-
EBINVPW240150-L	19095457	2400	4	-
EBINVPW250150	19095458	2500	4	-
EBINVPW250150-L	19095459	2500	4	-
EBINVPW270150	19095460	2700	4	-
EBINVPW270150-L	19095461	2700	4	-
EBINVPW290150	19095462	2900	5	-
EBINVPW290150-L	19095463	2900	5	-
EBINVPW300150	19095464	3000	4	-
EBINVPW300150-L	19095465	3000	4	-
EBINVPW320150	19095466	3200	5	-
EBINVPW320150-L	19095467	3200	5	-
EBINVPW340150	19095468	3400	6	-
EBINVPW340150-L	19095469	3400	6	-
EBINVPW350150	19095470	3500	5	-
EBINVPW350150-L	19095471	3500	5	-
EBINVPW360150	19095472	3600	6	-
EBINVPW360150-L	19095473	3600	6	-
EBINVPW370150	19095474	3700	6	-
EBINVPW370150-L	19095475	3700	6	-
EBINVPW390150	19095476	3900	7	-
EBINVPW390150-L	19095477	3900	7	-

MODELLO	CODICE	LARGHEZZA (mm)	N° DEI FILTRI	€
EBINVPW400150	19095478	4000	6	-
EBINVPW400150-L	19095479	4000	6	-
EBINVPW420150	19095480	4200	7	-
EBINVPW420150-L	19095481	4200	7	-
EBINVPW440150	19095482	4400	8	-
EBINVPW440150-L	19095483	4400	8	-
EBINVPW450150	19095484	4500	7	-
EBINVPW450150-L	19095485	4500	7	-
EBINVPW460150	19095486	4600	8	-
EBINVPW460150-L	19095487	4600	8	-
EBINVPW470150	19095488	4700	8	-
EBINVPW470150-L	19095489	4700	8	-
EBINVPW490150	19095490	4900	8	-
EBINVPW490150-L	19095491	4900	8	-
EBINVPW500150	19095492	5000	8	-
EBINVPW500150-L	19095493	5000	8	-
EBINVPW510150	19095494	5100	9	-
EBINVPW510150-L	19095495	5100	9	-
EBINVPW520150	19095496	5200	8	-
EBINVPW520150-L	19095497	5200	8	-
EBINVPW540150	19095498	5400	9	-
EBINVPW540150-L	19095499	5400	9	-
EBINVPW550150	19095500	5500	8	-
EBINVPW550150-L	19095501	5500	8	-
EBINVPW560150	19095502	5600	10	-
EBINVPW560150-L	19095503	5600	10	-
EBINVPW570150	19095504	5700	9	-
EBINVPW570150-L	19095505	5700	9	-
EBINVPW590150	19095506	5900	10	-
EBINVPW590150-L	19095507	5900	10	-
EBINVPW600150	19095508	6000	9	-
EBINVPW600150-L	19095509	6000	9	-

• -L: Con illuminazione LED

Cappe di estrazione per vapore



- Cappa di estrazione appositamente progettata per essere installata in cucine professionali ad alte prestazioni per aspirare vapore e calore generati nelle operazioni di lavaggio delle stoviglie.
- Realizzata in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Parti accessibili e bordi ripiegati per facilitare la pulizia ed evitare tagli durante la movimentazione.
- Capacità di estrazione massimizzata grazie al design della carcassa e al profilo della cappa.

- I modelli superiori a 2,20 metri (tranne il modello da 2,5 m che è fornito in un unico pezzo) sono forniti in più pezzi con un kit di giunzione nascosto, facile da montare.
- Struttura ermeticamente chiusa, solida e robusta, eliminando il rischio di fuoriuscita di fumi.
- Tetto interno con leggera inclinazione per guidare le condense.

Profondo 1000 mm

MODELLO	CODICE	LARGHEZZA (mm)	€
EHBVW100100	19083825	1000	-
EHBVW120100	19083826	1200	-
EHBVW150100	19083827	1500	-
EHBVW170100	19083828	1700	-
EHBVW200100	19083829	2000	-
EHBVW220100	19083830	2200	-
EHBVW240100	19083831	2400	-
EHBVW250100	19083832	2500	-
EHBVW270100	19083833	2700	-
EHBVW290100	19083834	2900	-
EHBVW300100	19083835	3000	-
EHBVW320100	19083836	3200	-
EHBVW340100	19083837	3400	-
EHBVW360100	19083838	3600	-
EHBVW370100	19083839	3700	-
EHBVW390100	19083840	3900	-

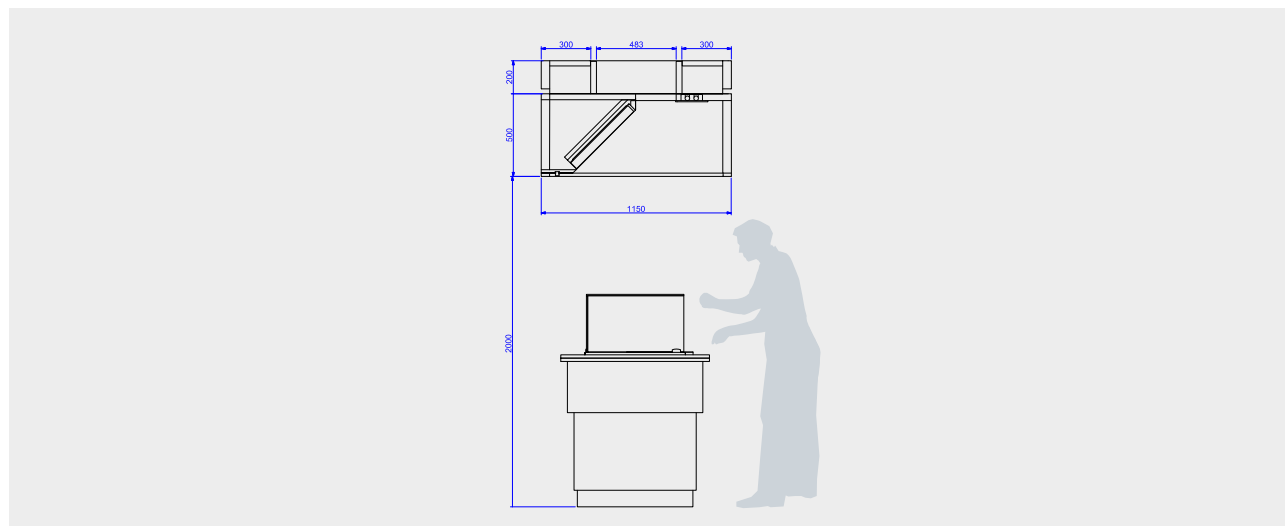
MODELLO	CODICE	LARGHEZZA (mm)	€
EHBVW400100	19083841	4000	-
EHBVW420100	19083842	4200	-
EHBVW440100	19083843	4400	-
EHBVW450100	19083844	4500	-
EHBVW460100	19083845	4600	-
EHBVW470100	19083846	4700	-
EHBVW490100	19083847	4900	-
EHBVW500100	19083848	5000	-
EHBVW510100	19083849	5100	-
EHBVW520100	19083850	5200	-
EHBVW540100	19083851	5400	-
EHBVW550100	19083852	5500	-
EHBVW560100	19083853	5600	-
EHBVW570100	19083854	5700	-
EHBVW590100	19083855	5900	-
EHBVW600100	19083856	6000	-



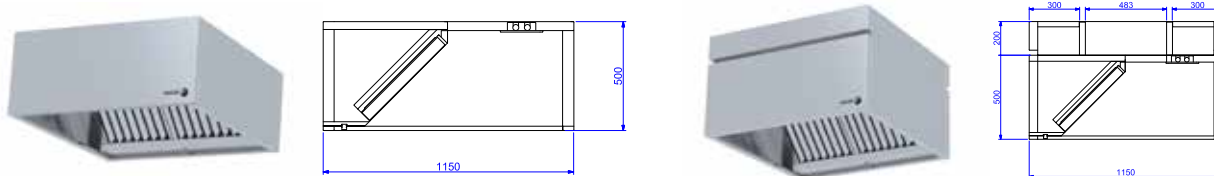
Cappe di estrazione per buffet



- Cappa di estrazione appositamente progettata per essere installata nelle aree buffet per aspirare il vapore, gli odori, i grassi e il calore generati nelle stazioni di show cooking.
- Realizzata in acciaio inossidabile con finitura satinata.
- Parti accessibili e bordi ripiegati per facilitare la pulizia ed evitare tagli durante la movimentazione.
- Capacità di estrazione massimizzata grazie al design della carcassa e al profilo della cappa.
- I modelli superiori a 2,20 metri (tranne il modello da 2,5 m che è fornito in un unico pezzo) sono forniti in più pezzi con un kit di giunzione nascosto, facile da montare.
- Struttura ermeticamente chiusa, solida e robusta, eliminando il rischio di colatura di grasso e fuoriuscita di fumi.
- Sistema di scarico grassi guidato. Vaschetta raccogliogocce e foro di scarico per l'evacuazione.
- Filtri a lamelle in acciaio inox 490x490x50 mm.
- Plenum interno con portelli di regolazione del flusso indipendenti per ogni filtro.
- Modelli disponibili con sistema di alimentazione d'aria compensata integrato nella cappa, per evitare che il flusso d'aria cada sugli chef. Due unità di ventilazione esterna, una per l'estrazione dell'aria interna e una per quella esterna e l'altro per la fornitura di aria esterna.



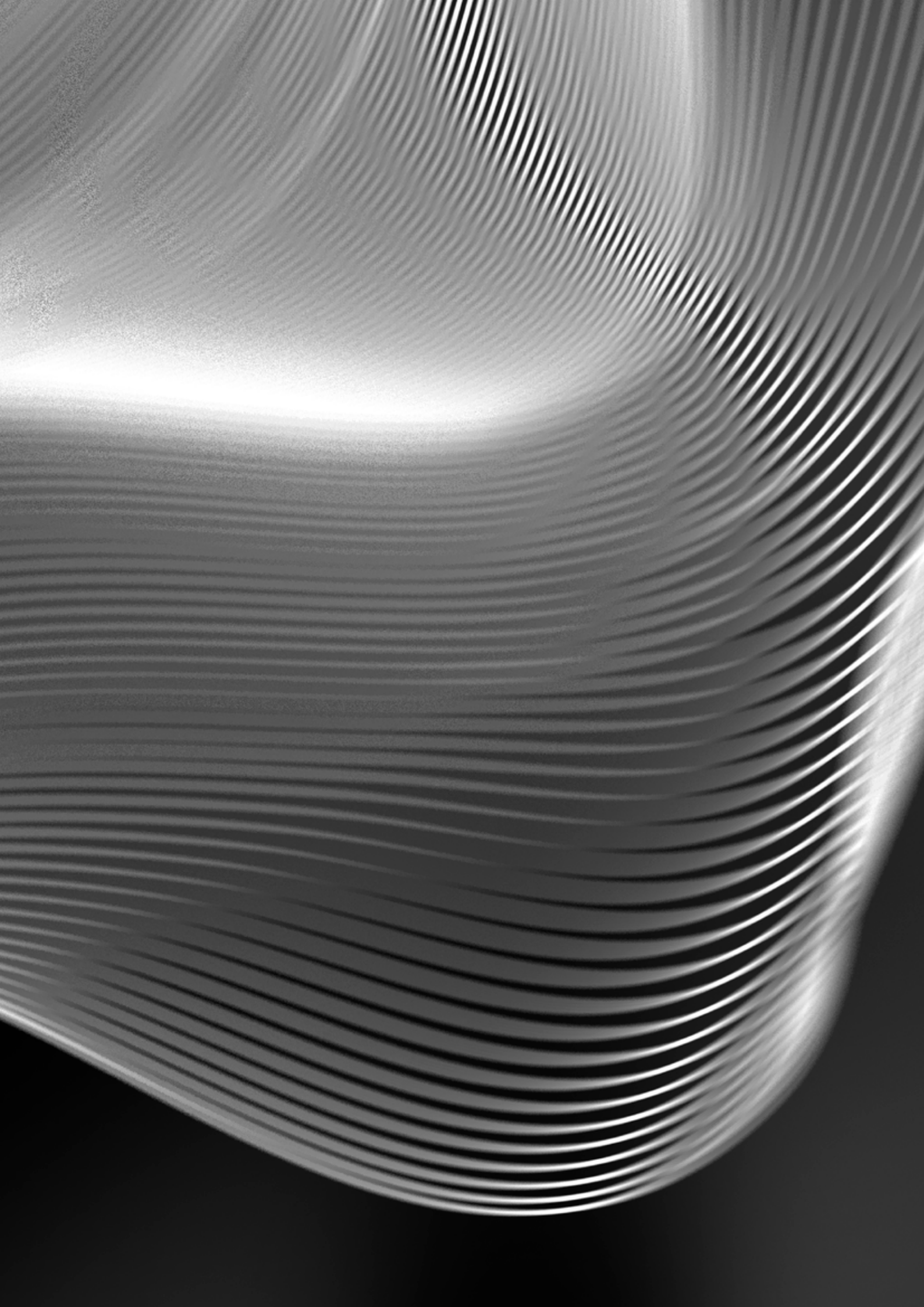
Con plenum e compensate



Profondo 1150 mm

CON PLENUM					COMPENSATE			CON PLENUM					COMPENSATE		
LARGHEZZA (mm)	N° DEI FILTRI	MODELLO EHBPB	CODICE	€	MODELLO EHBCOB	CODICE	€	LARGHEZZA (mm)	N° DEI FILTRI	MODELLO EHBPB	CODICE	€	MODELLO EHBCOB	CODICE	€
1200	2	120115	19083857	-	120115	19083921	-	4000	6	400115	19083889	-	400115	19083953	-
1200	2	120115-L	19083858	-	120115-L	19083922	-	4000	6	400115-L	19083890	-	400115-L	19083954	-
1500	2	150115	19084130	-	150115	19084160	-	4200	7	420115	19083891	-	420115	19083955	-
1500	2	150115-L	19084131	-	150115-L	19084161	-	4200	7	420115-L	19083892	-	420115-L	19083956	-
1700	3	170115	19084132	-	170115	19084162	-	4400	8	440115	19083893	-	440115	19083957	-
1700	3	170115-L	19084133	-	170115-L	19084163	-	4400	8	440115-L	19083894	-	440115-L	19083958	-
2000	3	200115	19083863	-	200115	19083927	-	4500	7	450115	19084146	-	450115	19084176	-
2000	3	200115-L	19083864	-	200115-L	19083928	-	4500	7	450115-L	19084147	-	450115-L	19084177	-
2200	4	220115	19083865	-	220115	19083929	-	4600	8	460115	19083897	-	460115	19083961	-
2200	4	220115-L	19083866	-	220115-L	19083930	-	4600	8	460115-L	19083898	-	460115-L	19083962	-
2400	4	240115	19083867	-	240115	19083931	-	4700	8	470115	19084148	-	470115	19084178	-
2400	4	240115-L	19083868	-	240115-L	19083932	-	4700	8	470115-L	19084149	-	470115-L	19084179	-
2500	4	250115	19084134	-	250115	19084164	-	4900	8	490115	19084150	-	490115	19084180	-
2500	4	250115-L	19084135	-	250115-L	19084165	-	4900	8	490115-L	19084151	-	490115-L	19084181	-
2700	4	270115	19084136	-	270115	19084166	-	5000	8	500115	19083903	-	500115	19083967	-
2700	4	270115-L	19084137	-	270115-L	19084167	-	5000	8	500115-L	19083904	-	500115-L	19083968	-
2900	5	290115	19084138	-	290115	19084168	-	5100	9	510115	19084152	-	510115	19084182	-
2900	5	290115-L	19084139	-	290115-L	19084169	-	5100	9	510115-L	19084153	-	510115-L	19084183	-
3000	4	300115	19083875	-	300115	19083939	-	5200	8	520115	19083907	-	520115	19083971	-
3000	4	300115-L	19083876	-	300115-L	19083940	-	5200	8	520115-L	19083908	-	520115-L	19083972	-
3200	5	320115	19083877	-	320115	19083941	-	5400	9	540115	19083909	-	540115	19083973	-
3200	5	320115-L	19083878	-	320115-L	19083942	-	5400	9	540115-L	19083910	-	540115-L	19083974	-
3400	6	340115	19083879	-	340115	19083943	-	5500	8	550115	19084154	-	550115	19084184	-
3400	6	340115-L	19083880	-	340115-L	19083944	-	5500	8	550115-L	19084155	-	550115-L	19084185	-
3500	5	350115	19084140	-	350115	19084170	-	5600	10	560115	19083913	-	560115	19083977	-
3500	5	350115-L	19084141	-	350115-L	19084171	-	5600	10	560115-L	19083914	-	560115-L	19083978	-
3600	6	360115	19083883	-	360115	19083947	-	5700	9	570115	19084156	-	570115	19084186	-
3600	6	360115-L	19083884	-	360115-L	19083948	-	5700	9	570115-L	19084157	-	570115-L	19084187	-
3700	6	370115	19084142	-	370115	19084172	-	5900	10	590115	19084158	-	590115	19084188	-
3700	6	370115-L	19084143	-	370115-L	19084173	-	5900	10	590115-L	19084159	-	590115-L	19084189	-
3900	7	390115	19084144	-	390115	19084174	-	6000	9	600115	19083919	-	600115	19083983	-
3900	7	390115-L	19084145	-	390115-L	19084175	-	6000	9	600115-L	19083920	-	600115-L	19083984	-

• -L: Con illuminazione LED



The background features a dark gradient from black to a light grey. On the left side, there are several curved, overlapping lines that create a sense of depth and movement, resembling a fan or a stack of pages. The word "Allegati" is centered in the lower half of the page.

Allegati

Condizioni di vendita

01. Condizioni di vendita

- I Prezzi esposti in questo listino non comprendono :costi di trasporto, installazione e montaggio, allacciamento,assistenza tecnica, I.V.A. (imposta sul valore aggiunto), prestazioni ed opere di qualunque genere, oneri doganali e quant'altro non menzionato espressamente.
- Il presente listino annulla e sostituisce i listini degli anni precedenti.
- Tutti i disegni e altri documenti restano di proprietà della venditrice e non possono essere riprodotti, copiati, dati a terzi senza consenso scritto della venditrice. Quote, disegni, fotografie, pesi, dati tecnici, ecc, sono forniti a titolo indicativo.
- La ditta si riserva il diritto di modificare la propria produzione e il proprio listino senza l'obbligo di preavviso verso la propria clientela.

02. Ordini

- Gli ordini vengono accettati solo per iscritto e non possono essere considerati validi se non dopo la nostra conferma scritta.
- I prezzi a listino possono subire variazioni senza obbligo di preavviso ed in ogni caso vale il prezzo della conferma d'ordine.

03. Data di spedizione

- Le date di spedizione espresse nelle conferme d'ordine sono puramente indicative e senza impegno da parte nostra.
- Un ritardo di spedizione non può, in nessun caso, giustificare una richiesta di danni, di indennizzo o risarcimento ne costituire motivo per una rescissione del contratto.
- Le penalità e le condizioni particolari per ritardo di spedizioni che accetteremo all'ordine, non si potranno mai applicare nei casi di forza maggiore riconosciuti dalla legge.

04. Installazione

- L'installazione dei prodotti ed il relativo costo sono a carico dell'acquirente e quindi non compresi nel prezzo di acquisto del prodotto.

05. Resa

- La resa è da considerarsi Franco la nostra sede o magazzini ed i relativi addebiti saranno indicati in fattura. Se non espressamente citato nell'ordine è facoltà della FAGOR INDUSTRIALE srl di scegliere il mezzo di spedizione che ritiene più idoneo.

06. Imballi

- Gli articoli vengono imballati singolarmente. Imballi speciali verranno addebitati al costo.

07. Spedizione

- La merce viaggia sempre a rischio e pericolo del committente anche se spedita franco destino e qualunque sia il mezzo di trasporto utilizzato.
- In caso di danni e mancanze è indispensabile darne riserva scritta sulla bolla di consegna, al momento del ricevimento della merce, indicando sul documento esattamente l'anomalia riscontrata. Nel caso in cui si fosse impossibilitati nel verificare l'esatta integrità del collo ricevuto, porre sempre sulla bolla di trasporto la dicitura "Riserva di controllo", per avere disponibili otto giorni successivi per il controllo dello stesso.
- Se non verranno seguite tali elementari regole non si accetteranno reclami.

08. Pagamenti

- Per il primo ordine pagamento in contrassegno, per ordini successivi si rispettano gli accordi presi con la direzione commerciale al momento dell'ordine.
- In caso di mancato pagamento di una fornitura alla scadenza convenuta, ci riserviamo il diritto di esigere il pagamento immediato per ogni altra fornitura effettuata, anche se non ancora giunta a scadenza e di sospendere l'invio di altri ordini già accettati.

- La mancata osservanza dei termini di pagamento legittima la venditrice a stornare eventuali sconti od abbuoni praticati.
- In seguito alla scadenza dei termini concordati dalle parti per il pagamento della merce, nessun reclamo riguardante la qualità della merce potrà essere fatto valere neppure in via d'eccezione, in sede giudiziaria, se regolare saldo di pagamento della merce alla quale il reclamo si riferisce non avrà ancora avuto luogo.
- Per pagamenti con ricevuta bancaria o rimessa diretta saranno addebitate le relative spese di incasso e bolli effetti.

09. Riservato dominio

- Per patto espresso la proprietà di quanto in oggetto della fornitura resta della FAGOR INDUSTRIALE srl fino al totale pagamento concordato.
- a) In caso di pagamento dilazionato, la proprietà della fornitura rimane della ditta FAGOR INDUSTRIALE srl e non trapassa al committente se non dopo l'integrale pagamento del prezzo.
- b) Durante il predetto periodo le cose fornite possono essere rivendicate dalla ditta FAGOR INDUSTRIALE srl ovunque si trovino, ancorché unite od incorporate a beni di proprietà del committente o terzi, inoltre la stessa ditta FAGOR INDUSTRIALE srl è autorizzata sin da ora a trattenersi i ratei già ricevuti in conto di eventuali maggiori danni.
- c) La copertura del prezzo con assegni, cambiali o, tratte e cessioni non costituiscono pagamento se non al buon fine dei titoli e non produce in alcun caso novazione del credito originario, né pregiudizio alcuno al patto di riserva di proprietà.
- Le parti espressamente convengono che l'acquirente acquisterà la proprietà della merce al momento del saldo integrale del prezzo concordato, oltre ad accessori ma ne assume i rischi dal momento della consegna. (ex art. 1523 C.C.)

10. Solve et repete

- Al fine di rafforzamento del vincolo contrattuale la ditta committente ex art. 1462 Cod. Civ. sin da ora rinuncia ad apporre eccezioni di qualsiasi genere o natura al fine di evitare o ritardare pagamenti e le prestazioni dovute.

11. Interessi

- Gli interessi di mora nella misura del D.Lgs n. 231 del 9/10/2002 decorrono automaticamente dal giorno di scadenza di mancato pagamento e saranno nella misura del tasso ufficiale di sconto maggiorato di 4 punti.

12. Garanzia

- In nessun caso si intende per garanzia la sostituzione totale o parziale della macchina.
- Assistenza tecnica a carico dell'acquirente per tutta la durata della garanzia. L'azienda costruttrice o fornitrice non interviene con prestazioni di manodopera o assistenza diretta al cliente, acquirente o chiunque altro.
- La nostra garanzia si intende per un periodo di 12 mesi consecutivi a fare data dalla messa a disposizione della merce.
- E' strettamente limitata alla sostituzione di tutti i pezzi originali da noi riconosciuti difettosi a seguito di difetti di materiale o vizi di costruzione che dovranno essere resi franco nostra sede, accompagnati da regolare bolla di reso che deve citare il numero della fattura e matricola dell'apparecchiatura alla quale il componente appartiene.
- La parte elettrica come (lampade, spie, parti in vetro ecc.) gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile (quali manopole, parti in plastica mobili ecc.) non è coperto da garanzia.
- La garanzia non comprende danni (a persone o cose) derivanti da trasporti, manomissione da parte di personale non autorizzato e da ogni altra motivazione non dipendente dal fornitore.
- La garanzia ha valore unicamente nei confronti dell'acquirente originario.
- Non si applica per guasti risultanti da una installazione o da un utilizzo non conforme alle prescrizioni che accompagnano ogni apparecchio, per mancanza o cattiva manutenzione, sovraccarico o deficienza di fornitura elettrica, manomissione o modifiche del macchinario, errato utilizzo o comunque da cause esterne non imputabili al costruttore.
- La comunicazione del presunto difetto deve pervenire alla fornitrice in forma scritta entro il termine perentorio di 8 giorni dal momento della scoperta, diversamente potrà decadere il diritto alla garanzia.
- In ogni caso le spese di trasporto, di manodopera e di sostituzione sono a carico dell'acquirente.
- La società FAGOR INDUSTRIALE srl è responsabile solo degli impegni presi da lei stessa e qui sopra definiti. La garanzia non contempla in nessun caso la sostituzione dell'apparecchiatura.
- Nessuna merce viene accettata di ritorno senza il nostro preventivo consenso scritto. La garanzia non opererà in caso di mancato osservanza delle condizioni di pagamento pattuite.

Condizioni di vendita

13. Ricambi

- Tutti gli invii a titolo oneroso di cui importo non supera le 160,00 Euro saranno effettuati in contrassegno.

14. Giurisdizione

- Per qualunque controversia il tribunale competente è quello di Busto Arsizio (VA).

15. Patti contrari

- Qualunque patto diverso o contrario dalle clausole contenute nel presente listino, sarà valido solo se approvato per iscritto e stipulato direttamente con i legali rappresentanti della ditta FAGOR INDUSTRIALE srl. Resta pertanto esclusa la opportunità di ogni patto o accordo intervenuto con dipendenti o ausiliari della ditta FAGOR INDUSTRIALE srl, non muniti di legale rappresentanza o valida procura.
- Ogni clausola contraria alle presenti non accettata per iscritto non sarà riconosciuta.
- Le clausole di cui sopra entrano in vigore al momento dell'ordine o al ricevimento della merce da parte dell'acquirente.



ONNERA GROUP

