

2020

2020

LISTINO
PREZZI
PRICE LIST
TARIF
PREISLISTE
TARIFA DE PRECIOS

sagi

INDEX

LINEA RISTORAZIONE

CATERING LINE - LIGNE RESTAURATION - GASTSTÄTTENGEWERBEREIHEN - LÍNEA RESTAURACIÓN

Armadi frigoriferi - Refrigerators - Armoires frigorifiques - Kühlschränke - Armarios frigoríficos	5
Basi refrigerate - Refrigerated counters - Banques réfrigérées - Kühlische - Mesas refrigeradas	27
Abbattitori/Surgelatori rapidi di temperatura - Blast chillers/freezers - Cellules mixtes de refroidissement rapide Schockfroster/Schockfrost-Tiefriergeräte - Abatidores/Congeladores rápidos de temperatura	55

LINEA PIZZERIA

PIZZA RANGE - LIGNE PIZZA - PIZZA REIHE - LINEA PIZZA

Tavoli refrigerati pizza - Pizza refrigerated counters - Banques réfrigérées pizza - Kühlische für Pizza Mesas refrigeradas para pizza	75
Saladette - Saladette - Saladette - Saladette - Saladette	81

LINEA PASTICCERIA-PANIFICAZIONE

PASTRY AND BAKERY RANGE - LIGNE PATISSERIE-BOULANGERIE - KONDITOREI-BÄCKEREI

LINEA PASTELERÍA-PANADERÍA

Armadi fermalievita - Retarder-prover cabinets - Armoires à fermentation contrôlée - Gärtschränke Armarios para fermentación controlada	89
Armadi frigoriferi - Refrigerators - Armoires frigorifiques - Kühlschränke - Armarios frigoríficos	97
Basi refrigerate - Refrigerated counters - Banques réfrigérées - Kühlische - Mesas refrigeradas	101
Abbattitori/Surgelatori rapidi di temperatura - Blast chillers/freezers - Cellules mixtes de refroidissement rapide Schockfroster/Schockfrost-Tiefriergeräte - Abatidores/Congeladores rápidos de temperatura	105

LINEA GELATERIA

ICE CREAM RANGE - LIGNE CREME GLACEE- EISREIHE - LÍNEA HELADERÍA

Freezers - Freezers - Armoires freezer - Gefrierschränke - Armarios congeladores	113
Surgelatori rapidi di temperatura - Blast freezers - Cellules mixtes de refroidissement rapide Schockfrost-Tiefriergeräte - Congeladores rápidos de temperatura	117

LINEA ESPOSITORI REFRIGERATI

REFRIGERATED DISPLAY UNITS RANGE - VITRINES REFRIGERÉES DE PRESENTATION - REIHE GEKÜHLTE AUSSTELLER

LÍNEA EXPOSITORES REFRIGERADOS

Vitrine refrigerate verticali - Upright refrigerated display units - Vitrites réfrigérées verticales - Vertikale Kühlvitrienen Vitrinas verticales refrigeradas	125
Vitrine refrigerate built-in - Refrigerated display cases built-in - Vitrites réfrigérées encastrables - Einbau-Kühlthecken Vitrinas refrigeradas de empotramiento	139

CONDIZIONI DI VENDITA

SALE CONDITIONS - CONDITIONS DE LIVRAISON - LIEFERUNGSBEDINGUNGEN - CONDICIONES DE SUMINISTRO

Termini di consegna:	entro 30 gg. dal ricevimento ordine	Resa:	franco ns. stabilimento
Delivery time:	30 days from order	Delivery:	ex factory
Délai de livraison:	dans 30 jours après la réception de la commande	Livraison:	franco notre usine
Lieferzeit:	innerhalb 30 Tage nach Bestelleingang	Lieferung:	ab-Werk
Plaza de entrega:	dentro de los 30 días recepción pedido	Entrega:	portes franco fabrica

- I voltaggi e le frequenze dei prodotti sono conformi allo standard europeo EN. Per la disponibilità di diversi voltaggi, frequenze e relative quotazioni, contattare l'azienda.
- Voltages and frequencies of appliances comply with EN European standard. Please contact us for availability of different voltages, frequencies and the relative quotes.
- Les tensions et les fréquences des appareils sont conformes à la norme européenne EN. Pour la disponibilité d'autres tensions, fréquences et devis correspondants, consulter l'entreprise.
- Die Spannungs- und Frequenzwerte der Produkte entsprechen der europäischen EN-Norm. Hinsichtlich der Verfügbarkeit von verschiedenen Spannungen und Frequenzen, die vom EN-Standard abweichen, und der entsprechenden Preise ist der Hersteller zu kontaktieren.
- Los voltajes y frecuencias de los artículos son conformes a el estándar europeo EN. En referencia a la disponibilidad de diversos voltajes, frecuencias y los precios correspondientes, consultar a la empresa.

- Il costruttore si riserva il diritto di apportare al prodotto modifiche tecniche e di design senza preavviso
- The manufacturer reserves the right to make technical changes to the product and design without notice
- Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à la conception des produits et sans préavis
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Produkt und das Design ohne Vorankündigung technisch zu ändern
- El fabricante se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en el producto y el diseño sin previo aviso

LINEA RISTORAZIONE

CATERING LINE

LIGNE RESTAURATION

GASTSTÄTTENGEWERBEREIH

LÍNEA RESTAURACIÓN

X-TREME

ARMADI FRIGORIFERI
REFRIGERATORS
ARMOIRES FRIGORIFIQUES
KÜHLSCHRÄNKE
ARMARIOS FRIGORÍFICOS

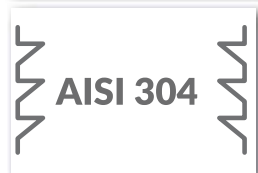


XE70

XE150



- Gruppo motore ad alta efficienza energetica
- Highly energy-efficient power unit
- Groupe moteur à haute efficacité énergétique
- Motoreinheit mit hoher Energieeffizienz
- Grupo motor de alta eficiencia energética



- Camera di conservazione con **fianchi interni stampati** in acciaio inox AISI 304
- Refrigerating/freezing chamber with **press - formed internal sides** in AISI 304 stainless steel
- Enceinte de réfrigération avec **parois latérales intérieures pré - embouties** en acier inoxydable AISI 304
- Kühlraum mit **geprägten Innenseiten** aus C.N.S. nach DIN 1.4301
- Cámara de conservación con **lados internos estampados** en acero inoxidable AISI 304



- Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C
- Reliability guaranteed up until room temperature +43°C
- Fiabilité garantie jusqu' une température ambiante +43°C
- Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C

X-TREME - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


X-TREME - DESIGN FEATURES


X-TREME - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


X-TREME - TECHNISCHE DATEN


X-TREME - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in **acciaio inox AISI 304**, compreso fondo, retro e cielo con isolamento in poliuretano iniettato senza utilizzo di CFC dallo spessore di 75 mm •Massima igiene: angoli interni arrotondati, fondo stampato, foro di scarico (vani temperatura positiva) •Illuminazione led di serie •Serratura a chiave su ogni porta •Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza •Porta facilmente reversibile in utenza e dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90° •**Fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304**, 20 posizioni, passo 55 mm •Fluido refrigerante: R600a nei modelli a temperatura positiva e R290 nei modelli a temperatura negativa •Temperatura di esercizio: **-2/+8°C; -22/-15°C (...B)** •Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. •Pannello comandi con scheda elettronica con la segnalazione degli allarmi HAC-CP (alta e bassa temperatura, black out, rottura sonde, alta pressione ed alta condensazione), possibilità di regolare l'umidità relativa al 75% o al 90% •Sbrinamento automatico di tipo elettrico nei modelli a temperatura positiva e a gas caldo nei modelli a temperatura negativa •Sistema di evaporazione automatica della condensa •Refrigerazione ventilata con evaporatore esterno alla camera di conservazione •**Dotazione standard**: 4 griglie in acciaio inox AISI 304 GN 2/1 per ogni vano

 One-piece structure in **AISI 304 stainless steel**, including bottom, back and ceiling, polyurethane injected CFC - free with insulation thickness 75 mm •Outstanding hygiene: rounded inside corners, press-formed bottom and drain outlet (positive temperature sections) •Standard supplied led lighting •Each door can be locked and has its own key •Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet •Easily reversible on site door with self - closing device for openings inferior to 90° •**Press-formed internal sides in AISI 304 stainless steel**, 20 positions with 55 mm intervals •Refrigerant fluid: R600a in the refrigerator models, R290 in the freezer models •Temperature ranges: **-2/+8°C; -22/-15°C (...B)** •Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. •Control panel with electronic circuit board and signaling HACCP Alarms (high and low temperature, black out, probes breaking, high pressure and high condensation), with the possibility of adjusting the relative humidity to 75% or to 90% •Automatic defrosting electric type in the refrigerator models, with hot gas in the freezer models •Automatic evaporation of condense drain •Fan-assisted refrigeration with external evaporator •**Standard supplied**: 4 shelves of AISI 304 stainless steel GN 2/1 for compartment

 Structure monocoque en **acier inox AISI 304**, aussi sur fond, arrière et ciel, avec isolation en polyuréthane injecté sans l'utilisation des CFC, avec épaisseur de 75mm •Groupe réfrigérant monobloc avec évaporateur positionné à l'extérieur •Hygiène parfaite: angles internes arrondis, fond embouti, trou d'évacuation (compartiments température positive) •Eclairage par leds •Fermeture à clefs •Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur •Portes réversibles à l'installation avec système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90° •**Parois latérales intérieures pré-embouties en acier inoxydable AISI 304**, 20 positions avec espacement 55 mm •Fluide réfrigérant: R600a modèles à température positive, R290 modèles à température négative •Températures de fonctionnement: **-2/+8°C; -22/-15°C (...B)** •Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. •Panneau de commandes avec carte électronique et affichage alarmes (haute et basse température, black out défaut de sonde, haute pression et haute condensation), réglage de l'humidité relative à 75% ou à 90% •Dégivrage automatique de type électrique modèles à température positive, à gaz chaud modèles à température négative •Système automatique d'évaporation des condensas •Réfrigération ventilée avec évaporateur à l'extérieur de la chambre de conservation •**Dotation standard**: 4 grilles en acier inox AISI 304 par porte

 Monoblock-Struktur aus **CNS nach DIN 1.4301**, Boden, Rückseite und Decke auch, mit Dämmung aus FCKW-freiem Polyurethan-schaum der Dicke 75 mm •Maximale Hygiene: Abgerundete Ecken im Innern, tiefgezogener Boden, Ablaufloch (Kühlräume mit positiver Temperatur) •Led-Beleuchtung als Serienausstattung •Schloss mit Schlüssel für jede Tür •Höhenverstellbare FüÙe aus CNS nach DIN 1.4301 •Mühhelos vor Ort reversierbare Tür, selbstschließend bei Öffnungswinkeln unter 90° •**Geprägte Innenseiten aus C.N.S. nach DIN 1.4301**, 20 Positionen mit 55 mm Zwischenabstand •Kältemittel: R600a bei den Modellen mit positiver Temperatur, R290 bei den Modellen mit negativer Temperatur •Betriebstemperaturen: **-2/+8°C; -22/-15°C (...B)** •Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. •Schalttafel mit elektronischer Platine und Signalisierung der HACCP-Alarme (hohe und niedrige Temperatur, Stromausfall, Probenbruch, Hochdruck und und zu hohe Verflüssigertemperatur), mit der Möglichkeit die relative Feuchtigkeit auf 75% oder 90% einzustellen •Das Abtauen automatische Elektro bei den Modellen mit positiver Temperatur, mit Heißgas bei den Modellen mit negativer Temperatur •Automatische Kondenswasserverdunstung Luftkühlung •Umluftkühlung mit Verdampfer außerhalb des Konservierungsraums •**Standardausstattung**: 4 Roste aus CNS nach DIN 1.4301 pro Raum

 Estructura monobloque en **acero inox AISI 304**, fondo, parte de atrás y techo incluidos, con aislamiento en poliuretano inyectado (sin empleo de CFC) de 75mm de espesor •Máxima higiene: Ángulos internos redondeados, fondo estampado, agujero de descarga (compartimientos temperatura positiva) •Iluminación por led en dotación estándar •Cerradura con llave en cada puerta •Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable •Puerta de uso fácilmente reversible y provista de sistema de autocierrre para aperturas inferiores a los 90° •**Lados internos estampados en acero inox AISI 304**, 20 posiciones paso 55 mm •Fluido refrigerante: R600a para los modelos de temperatura positiva, R290 para los modelos de temperatura negativa •Temperaturas de servicio: **-2/+8°C; -22/-15°C (...B)** •Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. •Panel de mandos con tarjeta electrónica y señales alarmas HACCP (alta y baja temperatura, blackout, ruptura sondas, alta presión y alta condensación), con posibilidad de regular la humedad relativa al 75% o al 90% •Desescarche automático de tipo eléctrico para los modelos de temperatura positiva, por gas caliente para los modelos de temperatura negativa •Sistema de evaporación automática de la condensación •Refrigeración ventilada con evaporador externo respecto de la cámara de conservación •**Equipamiento de serie**: 4 rejillas en acero inox AISI 304 para cada vano

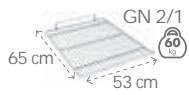
ARMADI FRIGORIFERI GN 2/1 - X-TREME

REFRIGERATORS GN 2/1 - X-TREME

ARMOIRES FRIGORIFIQUES GN 2/1 - X-TREME

KÜHLSCHRÄNKE GN 2/1 - X-TREME

ARMARIOS FRIGORÍFICOS GN 2/1 - X-TREME



XE70

-2/+8

A

270

68,4x80x204

79x85,5x213

130

4.229

XE70B

-22/-15

C

670

68,4x80x204

79x85,5x213

140

4.967



XE150

-2/+8

B

540

139x80x204

145x85,5x207

210

6.801

XE150B

-22/-15

C

1350

139x80x204

145x85,5x207

230

8.219

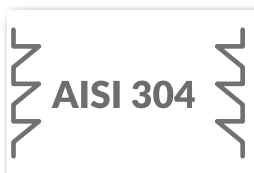
NEX-TO PLUS

ARMADI FRIGORIFERI
REFRIGERATORS
ARMOIRES FRIGORIFIQUES
KÜHLSCHRÄNKE
ARMARIOS FRIGORÍFICOS



NE150B

NE70



- Camera di conservazione con **fianchi interni stampati** in acciaio inox AISI 304
- Refrigerating/freezing chamber with **press - formed internal sides** in AISI 304 stainless steel
- Enceinte de réfrigération avec **parois latérales intérieures pré - embouties** en acier inoxydable AISI 304
- Kühlraum mit **geprägten Innenseiten** aus C.N.S. nach DIN 1.4301
- Cámara de conservación con **lados internos estampados** en acero inoxidable AISI 304



- **Evaporatore esterno al vano** con trattamento anti corrosione: durata illimitata e maggiore capacità di stoccaggio
- **Evaporator outside the compartment** with anti-corrosion treatment: unlimited durability and larger storage capacity
- **Evaporateur à l'extérieur du compartiment** avec traitement anticorrosion: durée illimitée et capacité de stockage majeure
- **Verdampfer außerhalb des Kühlraums** mit Rostschutzbehandlung: Unbegrenzte Haltbarkeit und mehr Lagerraum
- **Evaporador fuera del compartimento** con tratamiento anticorrosión: duración ilimitada y mayor capacidad de almacenamiento



- Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C
- Reliability guaranteed up until room temperature +43°C
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C
- Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C


NEX-TO PLUS - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

NEX-TO PLUS - DESIGN FEATURES


NEX-TO PLUS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

NEX-TO PLUS - TECHNISCHE DATEN


NEX-TO PLUS - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in **acciaio inox AISI 304** con isolamento in poliuretano iniettato senza utilizzo di CFC dallo spessore di 75 mm •Massima igiene: angoli interni arrotondati, fondo diamantato •Illuminazione di serie •Serratura a chiave su ogni porta •Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza •Porta facilmente reversibile in utenza e dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90° •**Fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304**, 20 posizioni, passo 55 mm •Fluido refrigerante: R290 •Temperatura di esercizio: **-2/+8°C; -20/-10°C (...B)** •Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. •Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale •Sbrinamento automatico di tipo elettrico •Sistema di evaporazione automatica della condensa •Refrigerazione ventilata con evaporatore esterno alla camera di conservazione •**Dotazione standard**: 3 griglie plastificate GN 2/1 per ogni vano

 •One-piece structure in **AISI 304 stainless steel**, polyurethane injected CFC - free with insulation thickness 75 mm •Outstanding hygiene: rounded inside corners, diamond tread flooring •Standard supplied lighting •Each door can be locked and has its own key •Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet •Easily reversible on site door with self - closing device for openings inferior to 90° •**Press-formed internal sides in AISI 304 stainless steel**, 20 positions with 55 mm intervals •Refrigerant fluid: R290 •Temperature ranges: **-2/+8°C; -20/-10°C (...B)** •Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. •Control panel equipped with digital thermometer-thermostat •Automatic defrosting electric type •Automatic evaporation of condense drain •Fan-assisted refrigeration with evaporator outside the compartment •**Standard supplied**: 3 plastic coated grids GN 2/1 for compartment

 •Structure mono-coque en **acier inox AISI 304** avec isolation en polyuréthane injecté sans l'utilisation des CFC, avec épaisseur de 75mm •Groupe réfrigérant monobloc avec évaporateur positionné à l'extérieur •Hygiène parfaite: angles internes arrondis, fond diamanté •Éclairage intérieur •Fermeture à clefs •Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur •Portes réversibles à l'installation avec système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90° •**Parois latérales intérieures pré-embouties en acier inoxydable AISI 304**, 20 positions avec espacement 55 mm •Fluide réfrigérant: R290 •Températures de fonctionnement: **-2/+8°C; -20/-10°C (...B)** •Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. •Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital •Dégivrage automatique de type électrique •Système automatique d'évaporation des condensas •Réfrigération ventilée avec évaporateur à l'extérieur de la chambre de conservation •**Dotation standard**: 3 clayettes plastifiées GN 2/1 par porte

 •Monoblock-Struktur aus **CNS nach DIN 1.4301** mit Dämmung aus FCKW-freiem Polyurethan-schaum der Dicke 75 mm •Maximale Hygiene: Abgerundete Ecken im Innern, diamantgeschliffener Boden •Beleuchtung als Serienausstattung •Schloss mit Schlüssel für jede Tür •Höhenverstellbare FüÙe aus CNS nach DIN 1.4301 •Mühelos vor Ort reversierbare Tür, selbstschließend bei Öffnungswinkeln unter 90° •**Geprägte Innenseiten aus C.N.S. nach DIN 1.4301**, 20 Positionen mit 55 mm Zwischenabstand •Kältemittel: R290 •Betriebstemperaturen: **-2/+8°C; -20/-10°C (...B)** •Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. •Schalttafel mit digitalem Thermometer-Thermostat •Das Abtauen automatische Elektro •Automatische Kondenswasserverdunstung Luftkühlung •Umluftkühlung mit Verdampfer außerhalb des Konservierungsraums •**Standardausstattung**: 3 plastifizierter Roste GN 2/1 pro Raum

 •Estructura monobloque en **acero inox AISI 304** con aislamiento en poliuretano inyectado (sin empleo de CFC) de 75mm de espesor •Máxima higiene: Ángulos internos redondeados, fondo diamantado •Iluminación en dotación estándar •Cerradura con llave en cada puerta •Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable •Puerta de uso fácilmente reversible y provista de sistema de autocierre para aperturas inferiores a los 90° •**Lados internos estampados en acero inox AISI 304**, 20 posiciones paso 55 mm •Fluido refrigerante: R290 •Temperaturas de servicio: **-2/+8°C; -20/-10°C (...B)** •Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. •Panel de mandos electrónico con termómetro - termostato digital •Desescarche automático de tipo eléctrico •Sistema de evaporación automática de la condensación •Refrigeración ventilada con evaporador externo respecto de la cámara de conservación •**Equipamiento de serie**: 3 rejillas plastificadas GN 2/1 para cada vano

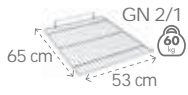
ARMADI FRIGORIFERI GN 2/1 - NEX-TO PLUS

REFRIGERATORS GN 2/1 - NEX-TO PLUS

ARMOIRES FRIGORIFIQUES GN 2/1 - NEX-TO PLUS

KÜHLSCHRÄNKE GN 2/1 - NEX-TO PLUS

ARMARIOS FRIGORÍFICOS GN 2/1 - NEX-TO PLUS



NE70

-2/+8

C

230

68,4x80x204

79x85,5x213

121

2.896

NE70B

-20/-10

D

580

68,4x80x204

79x85,5x213

126

3.515



NE150

-2/+8

C

280

139x80x204

145x85,5x207

188

4.428

NE150B

-20/-10

F

920

139x80x204

145x85,5x207

192

5.222

FREEZY PRIME

ARMADI FRIGORIFERI
REFRIGERATORS
ARMOIRES FRIGORIFIQUES
KÜHLSCHRÄNKE
ARMARIOS FRIGORÍFICOS



FD15BT



FD7T



- Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in **acciaio inox AISI 304**
- One-piece construction internal and external made of **AISI 304 stainless steel**
- Structure monocoque interne et externe entièrement en **acier inox AISI 304**
- Interne und externe Monoblockstruktur komplett aus **C.N.S. nach DIN1.4301**
- Estructura monobloque interna y externa enteramente en **acero inox AISI 304**



- **Evaporatore esterno al vano** con trattamento anti corrosione: durata illimitata e maggiore capacità di stoccaggio
- **Evaporator outside the compartment** with anti-corrosion treatment: unlimited durability and larger storage capacity
- **Evaporateur à l'extérieur du compartiment** avec traitement anticorrosion: durée illimitée et capacité de stockage majeure
- **Verdampfer außerhalb des Kühlraums** mit Rostschutzbehandlung: Unbegrenzte Haltbarkeit und mehr Lagerraum
- **Evaporador fuera del compartimento** con tratamiento anticorrosión: duración ilimitada y mayor capacidad de almacenamiento



- Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di **+43°C**
- Reliability guaranteed up until room temperature **+43°C**
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante **+43°C**
- Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur **+43°C**
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de **+43°C**


FREEZY PRIME - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

FREEZY PRIME - DESIGN FEATURES

FREEZY PRIME - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


FREEZY PRIME - TECHNISCHE DATEN

FREEZY PRIME - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in **acciaio inox AISI 304** con isolamento in poliuretano iniettato senza utilizzo di CFC dallo spessore di 75 mm • Camera interna con angoli arrotondati • Illuminazione di serie e serratura a chiave su ogni porta, esclusi modelli ...LTE • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Porta facilmente reversibile in utenza (eccezione ...PV) e dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90° • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 21 posizioni • Temperatura di esercizio: **0/+10°C; -20/-10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE); -6/+6°C (...CP)** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. (esclusi mod. ...PV) • Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale • Sbrinamento automatico ed evacuazione automatica dell'acqua di condensa. Nei mod. ...BT e ...LTE sbrinamento automatico di tipo elettrico (...CP da evacuare in rete fognaria)


Freezy Prime: Fluido refrigerante R290. Versione predisposta per gruppo remoto (...R) fluido refrigerante: R134a nei modelli a temperatura positiva e R452A nei modelli a temperatura negativa • Modelli con profondità 70 cm (...6.; ...13..) • Refrigerazione ventilata con evaporatore esterno alla camera di conservazione • **Dotazione standard:** 3 griglie plastificate GN 2/1 e 12 ganci per ogni vano; FD7TPV e FD15TPV: 3 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e 3 griglie GN 2/1 per ogni vano

Freezy Prime Special: Fluido refrigerante R290 • Modelli a due vani separati, con gruppi motore indipendenti (...LB e ...LL) • Refrigerazione ventilata con evaporatore interno alla camera di conservazione • **Dotazione standard:** FD7LB e FD7LL: 2 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e 2 griglie GN 2/1 per ogni vano; FD7CP: 10 bacinelle GN 1/1 h=150 mm con falso fondo forato + 5 coppie di guide telescopiche

 One - piece structure in **AISI 304 stainless steel**, polyurethane injected CFC - free with insulation thickness 75 mm • Internal chamber with rounded corners • Standard lighting and key lock on each door, except for mod. ...LTE • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily reversible on site door (exception made for glass door versions ...PV) with self - closing device for openings inferior to 90° • AISI 304 stainless steel grid - supporting rack 21 positions • Temperature ranges: **0/+10°C; -20/ -10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE); -6/+6°C (...CP)** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. (except for mod. ...PV) • Control panel equipped with digital thermometer-thermostat • Automatic defrosting and automatic evaporation of condense drain. Mod. ...BT and ...LTE, automatic defrosting electric type (...CP to be piped in the drainage system)


Freezy Prime: Refrigerant fluid: R290. Versions preset to be connected to remote cooling unit (...R) refrigerant fluid: R134a in the refrigerator models, R452A in the freezer models • Models with depth 70 cm (...6.; ...13..) • Fan-assisted refrigeration with evaporator outside the compartment • **Standard supplied:** 3 plastic - coated shelves GN 2/1 and 12 plastic - coated hooks per compartment; FD7TPV and FD15TPV: 3 pair of AISI 304 stainless steel runners +3 shelves GN 2/1 for compartment;

Freezy Prime Special: Refrigerant fluid: R290 • Versions with two separate compartments, refrigerated by two independent motor units (...LB e ...LL) • Fan-assisted refrigeration with evaporator inside the compartment • **Standard supplied:** FD7LB and FD7LL: 2 pair of AISI 304 stainless steel runners +2 shelves GN 2/1 for compartment; FD7CP: 10 GN 1/1 h=150 mm containers with perforated false bottom +5 pair of telescopic runners

 Structure monocoque en **acier inox AISI 304** avec isolation en polyuréthane injecté sans l'utilisation des CFC, avec épaisseur de 75mm • Chambre interne à angles arrondis • Éclairage standard et serrure à clé sur chaque porte, sauf pour le mod. ...LTE • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Portes réversibles à l'installation (sauf ...PV) avec système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90° • Crémaillères en acier inox AISI 304 (21 positions) • Températures de fonctionnement: **0/+10°C; -20/ -10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE); -6/+6°C (...CP)** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. (except pour les mod. ...PV) • Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital • Dégivrage automatique et évaporation automatique des condensas. Mod. ...BT et ...LTE dégivrage automatique de type électrique (...CP à évacuer en réseau d'égoûts)


Freezy Prime: Fluide réfrigérant: R290. Versions sans groupe (...R) fluide réfrigérant: R134a modèles à température positive, R452A modèles à température négative • Modèles avec profondeur 70 cm (...6.; ...13..) • Réfrigération ventilée avec évaporateur à l'extérieur de la chambre de conservation • **Dotation standard:** 3 grilles plastifiées GN 2/1+12 crochets plastifiées par porte; FD7TPV et FD15TPV: 3 paires de guides en acier inox AISI 304 + 3 grilles GN 2/1 par porte

Freezy Prime Special: Fluide réfrigérant: R290 • Les modèles ...LB, ...LL sont dotés de 2 volumes et de 2 groupes frigorifiques indépendants • Réfrigération ventilée avec évaporateur à l'intérieur de la chambre de conservation • **Dotation standard:** FD7LB et FD7LL: 2 paires de guides en acier inox AISI 304 + 2 grilles GN 2/1 par porte; FD7CP: 10 bacs GN 1/1 h=150 mm avec faux fond perforés+5 paires de guides télescopiques

 Monoblock-struktur aus **CNS nach DIN 1.4301** mit Dämmung aus FCKW-freiem Polyurethan-schaum der Dicke 75 mm • Kühlraum mit abgerundeten Ecken • Standardbeleuchtung und Tastensperre an jeder Tür, nicht bei den mod....LTE • Höhenverstellbare FüÙe aus CNS nach DIN 1.4301 • Mùhelos vor Ort reversierbare Tür (ausgenommen ...PV); selbstschließend bei Öffnungswinkeln unter 90° • Rostragleisten aus CNS nach DIN 1.4301 mit 21 Positionen • Betriebstemperaturen **0/+10°C; -20/ -10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE); -6/+6°C (...CP)** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. (nicht bei den Mod. ...PV) • Schalltafel mit digitalem Thermometer-Thermostat • Das Abtauen und die Verdampfung des Kondenswasser sind automatisch. Bei Mod. ...BT und ...LTE automatische Elektro-Abtauung (...CP für Ablass im Kanalnetz)

Freezy Prime: Kältemittel: R290. Modellen zu Fernkühlaggregat vorgerüstet (...R) Kältemittel: R134a bei den Modellen mit positiver Temperatur, R452A bei den Modellen mit negativer Temperatur • Tiefe 70 cm (...6.; ...13..) • Umluftkühlung mit Verdampfer außerhalb des Konservierungsraums • **Standardausstattung:** 3 kunststoffbeschichtete Roste GN 2/1 und 12 Haken pro Raum; FD7TPV und FD15TPV: 3 Paar Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301 und 3 Roste GN 2/1 pro Raum

Freezy Prime Special: Kältemittel: R290 • Modelle mit zwei getrennten Räumen, die von zwei unabhängigen Kühlaggregaten gekühlt werden (...LB e ...LL) • Umluftkühlung mit Verdampfer außerhalb des Konservierungsraums • **Standardausstattung:** FD7LB und FD7LL: 2 Paar Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301 und 2 Roste GN 2/1 pro Raum; FD7CP: 10 Behältern GN 1/1 h=150 mm mit siebboden +5 Paar Führungs Teleskopschienen

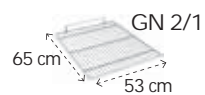
 • Estructura monobloque en **acero inox AISI 304** con aislamiento en poliuretano inyectado (sin empleo de CFC) de 75 mm de espesor • Cámara interna con cantos redondeados • Iluminación estándar y cerradura con llave en cada puerta excepto mod....LTE • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Puerta de uso fácilmente reversible (excepto ...PV) y provista de sistema de autocierre para aperturas inferiores a los 90° • Cremalleras en acero inox AISI 304 con 21 posiciones • Temperaturas de servicio: **0/+10°C; -20/ -10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE); -6/+6°C (...CP)** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. (excepto mod. ...PV) • Panel de mandos electrónico con termómetro - termostato digital • Desescarche automático con evaporación automática de la condensación. Mod. ...BT y ...LTE desescarche automático de tipo eléctrico (...CP hay que ser evacuanda en red alcantarillado)

Freezy Prime: Fluido refrigerante: R290. Versión preparada para unidad remota (...R) fluido refrigerante: R134a para los modelos de temperatura positiva, R452A para los modelos de temperatura negativa • Modelos con profundidad 70 cm (...6.; ...13..) • Refrigeración ventilada con evaporador externo respecto de la cámara de conservación • **Equipamiento de serie:** 3 rejillas y GN 2/1 12 ganchos de plástico cada vano; FD7TPV y FD15TPV: 3 pares de guías en acero inox AISI 304 y 3 rejillas GN 2/1 para cada vano

Freezy Prime Special: Fluido refrigerante: R290 • Modelos con dos compartimientos separados, refrigerados por dos motores independientes (...LB e ...LL) • Refrigeración ventilada con evaporador interior respecto de la cámara de conservación • **Equipamiento de serie:** FD7LB y FD7LL: 2 pares de guías en acero inox AISI 304 y 2 rejillas GN 2/1 para cada vano; FD7CP: 10 cubetas GN 1/1 h=150 mm con falso fondo perforado+5 pares de guías telescópicas

ARMADI FRIGORIFERI GN 2/1 - FREEZY PRIME

REFRIGERATORS GN 2/1 - FREEZY PRIME
 ARMOIRES FRIGORIFIQUES GN 2/1 - FREEZY PRIME
 KÜHLSCHRÄNKE GN 2/1 - FREEZY PRIME
 ARMARIOS FRIGORÍFICOS GN 2/1 - FREEZY PRIME



	FD7T	0/+10	C	250	75x80x204	79x85,5x213	128	2.253
	FD7BT	-20/-10	D	550	75x80x204	79x85,5x213	135	2.870
	FD7LTE	-2/+8	C	250	75x80x204	79x85,5x213	128	2.269
	FD7LR	-2/+8	N/A	175/700*	75x80x204	79x85,5x213	110	2.348
	FD7BR	-20/-10	N/A	240/760*	75x80x204	79x85,5x213	110	2.674
	FD15T	0/+10	D	330	150x80x204	154x85,5x207	200	3.196
	FD15BT	-20/-10	F	920	150x80x204	154x85,5x207	219	4.053
	FD15LTE	-2/+8	D	330	150x80x204	154x85,5x207	200	3.213
	FD15LR	-2/+8	N/A	180/700*	150x80x204	154x85,5x207	185	3.322
	FD15BR	-20/-10	N/A	290/820*	150x80x204	154x85,5x207	185	3.746
	FD7TPV	0/+10	E	220	75x80x204	79x85,5x213	142	3.156



(*) •Assorbimento in sbrinamento •Absorption while defrosting •Absorption en dégivrage •Stromaufnahme beim Abtauen •Potencia absorbida en descongelación









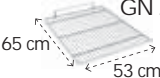

FREEZY PRIME - ARMADI FRIGORIFERI GN 2/1

FREEZY PRIME - REFRIGERATORS GN 2/1

FREEZY PRIME - ARMOIRES FRIGORIFIQUES GN 2/1

FREEZY PRIME - KÜHLSCHRÄNKE GN 2/1

FREEZY PRIME - ARMARIOS FRIGORÍFICOS GN 2/1

GN 2/1									
	65 cm 53 cm								
	FD15TPV	0/+10	E	320	150x80x204	154x85,5x207	224	5.001	









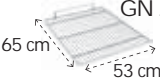



FREEZY PRIME SPECIAL - ARMADI FRIGORIFERI GN 2/1

FREEZY PRIME SPECIAL - REFRIGERATORS GN 2/1

FREEZY PRIME SPECIAL - ARMOIRES FRIGORIFIQUES GN 2/1

FREEZY PRIME SPECIAL - KÜHLSCHRÄNKE GN 2/1

FREEZY PRIME SPECIAL - ARMARIOS FRIGORÍFICOS GN 2/1

GN 2/1									
	65 cm 53 cm								
	FD7CP	-6/+6	E	530	75x80x204	79x85,5x213	128	4.914	
	FD7LB	-2/+8 -20/-10	N/A	750	75x81,5x204	79x85,5x207	177	7.516	
	FD7LL	-2/+8 -2/+8	E	680	75x81,5x204	79x85,5x207	175	7.274	









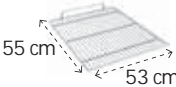




FREEZY PRIME - ARMADI FRIGORIFERI PROFONDITA' 70 cm

FREEZY PRIME - REFRIGERATORS DEPTH 70 cm

FREEZY PRIME - ARMOIRES FRIGORIFIQUES PROFONDEUR 70 cm

FREEZY PRIME - KÜHLSCHRÄNKE TIEFE 70 cm

FREEZY PRIME - ARMARIOS FRIGORÍFICOS PROFUNDIDAD 70 cm

55 cm									
	55 cm 53 cm								
	FD6T	0/+10	C	250	75x70x204	77x75x213	118	2.228	
	FD6BT	-20/-10	D	550	75x70x204	77x75x213	125	2.856	
	FD13T	0/+10	D	330	150x70x204	152x75x207	180	3.162	
	FD13BT	-20/-10	G	920	150x70x204	152x75x207	200	4.035	

SHINE PRIME

ARMADI FRIGORIFERI
REFRIGERATORS
ARMOIRES FRIGORIFIQUES
KÜHLSCHRÄNKE
ARMARIOS FRIGORÍFICOS



HD15BT

HD7T



- Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in **acciaio speciale anti-impronta**
- One-piece construction internal and external made of **special anti-fingerprint steel**
- Structure monocoque interne et externe entièrement en **acier spécial anti-empainte**
- Interne und externe Monoblockstruktur komplett aus besonderem **fingerabdruckresistentem Stahl**
- Estructura monobloque interna y externa enteramente en **acero especial antihuella**



- **Evaporatore esterno al vano** con trattamento anti corrosione: durata illimitata e maggiore capacità di stoccaggio
- **Evaporator outside the compartment** with anti-corrosion treatment: unlimited durability and larger storage capacity
- **Evaporateur à l'extérieur du compartiment** avec traitement anticorrosion: durée illimitée et capacité de stockage majeure
- **Verdampfer außerhalb des Kühlraums** mit Rostschutzbehandlung: Unbegrenzte Haltbarkeit und mehr Lagerraum
- **Evaporador fuera del compartimento** con tratamiento anticorrosión: duración ilimitada y mayor capacidad de almacenamiento



- Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C
- Reliability guaranteed up until room temperature +43°C
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C
- Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C


SHINE PRIME - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


SHINE PRIME - DESIGN FEATURES


SHINE PRIME - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


SHINE PRIME - TECHNISCHE DATEN


SHINE PRIME - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in **acciaio speciale anti-impronta** per una migliore pulizia e superfici sempre brillanti. Resistente alla corrosione ed alla ruggine*
• Isolamento in poliuretano iniettato senza utilizzo di CFC con spessore di 75 mm • Camera interna con angoli arrotondati • Illuminazione di serie e serratura a chiave su ogni porta, esclusi modelli ...LTE • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Porta facilmente reversibile in utenza e dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90° • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 21 posizioni • Fluido refrigerante R290 • Temperatura di esercizio: **0/+10°C; -20/ -10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE)** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale • Sbrinatorio automatico ed evacuazione automatica dell'acqua di condensa. Nei mod. ...BT e ...LTE sbrinatorio automatico di tipo elettrico • Refrigerazione ventilata con evaporatore esterno alla camera di conservazione • **Dotazione standard:** 3 griglie plastificate GN 2/1 e 12 ganci per ogni vano

 One - piece structure in **special anti-fingerprint steel** for easier cleaning and constantly shiny surfaces. Resistance to corrosion and rust* • 75 mm thick CFC - free injected polyurethane insulation • Internal chamber with rounded corners • Standard lighting and key lock on each door, except for mod. ...LTE • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily reversible on site door with self - closing device for openings inferior to 90° • AISI 304 stainless steel grid - supporting rack 21 positions • Refrigerant fluid: R290 • Temperature ranges: **0/+10°C; -20/ -10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE)** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Control panel equipped with digital thermometer-thermostat • Automatic defrosting and automatic evaporation of condense drain. Mod. ...BT and ...LTE, automatic defrosting electric type • Fan-assisted refrigeration with evaporator outside the compartment • **Standard supplied:** 3 plastic - coated shelves GN 2/1 and 12 plastic - coated hooks per compartment

 Structure mono-coque en **acier anti-empreinte** pour un meilleur nettoyage et des surfaces toujours brillantes. Résistance à la corrosion et à la rouille*
• Isolation en polyuréthane injecté sans utilisation de CFC, épaisseur 75 mm • Chambre interne à angles arrondis • Éclairage standard et serrure à clé sur chaque porte, sauf pour le mod. ...LTE • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Portes réversibles à l'installation avec système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90° • Crémaillères en acier inox AISI 304 (21 positions) • Fluide réfrigérant: R290 • Températures de fonctionnement: **0/+10°C; -20/ -10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE)** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital • Dégivrage automatique et évaporation automatique des condensats. Mod. ...BT et ...LTE dégivrage automatique de type électrique • Réfrigération ventilée avec évaporateur à l'extérieur de la chambre de conservation • **Dotation standard:** 3 grilles plastifiées GN 2/1+12 crochets plastifiées par porte

 Monoblock-Struktur aus sonder **fingerabdruckresistenten Stahl** für eine bessere Reinigung und stets glänzende Oberflächen. Korrosions- und Rostbeständigkeit* • Eingespritzte Polyurethanisolierung ohne FCKW, Wandstärke 75mm • Kühlraum mit abgerundeten Ecken • Standardbeleuchtung und Tastensperre an jeder Tür, nicht bei den mod....LTE • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Mühelos vor Ort reversierbare Tür; selbstschließend bei Öffnungswinkeln unter 90° • Rosttragleisten aus CNS nach DIN 1.4301 mit 21 Positionen • Kältemittel: R290 • Betriebstemperaturen **0/+10°C; -20/ -10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE)** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Schalttafel mit digitalem Thermometer-Thermostat • Das Abtauen und die Verdampfung des Kondenswasser sind automatisch. Bei Mod. ...BT und ...LTE automatische Elektro-Abtauung • Umluftkühlung mit Verdampfer außerhalb des Konservierungsraums • **Standardausstattung:** 3 kunststoffbeschichtete Roste GN 2/1 und 12 Haken pro Raum

 Estructura monobloco realizada en **acero especial antihuell**a para una mejor limpieza y con superficies siempre brillante. Resistencia a la corrosión y a la herrumbre* • Aislamiento en poliuretano inyectado, sin empleo de CFC, con espesor de 75 mm • Cámara interna con cantos redondeados • Iluminación estándar y cerradura con llave en cada puerta excepto mod....LTE • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Puerta de uso fácilmente reversible y provista de sistema de autocierre para aperturas inferiores a los 90° • Cremalleras en acero inox AISI 304 con 21 posiciones • Fluido refrigerante: R290 • Temperaturas de servicio: **0/+10°C; -20/ -10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE)** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital • Desescarche automático con evaporación automática de la condensación. Mod. ...BT y ...LTE desescarche automático de tipo eléctrico • Refrigeración ventilada con evaporador externo respecto de la cámara de conservación • **Equipamiento de serie:** 3 rejillas y GN 2/1 12 ganchos de plástico cada vano

 (*) • Risultati test effettuati secondo le norme ASTM USA • Results of tests performed under the USA ASTM standards • Résultats des tests effectués conformément aux normes ASTM USA • Testresultate gemäß US - amerikanischer ASTM - Norm • Resultados de las pruebas efectuadas de conformidad con las normas ASTM EE.UU.

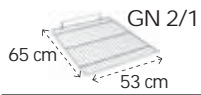
ARMADI FRIGORIFERI GN 2/1 - SHINE PRIME

REFRIGERATORS GN 2/1 - SHINE PRIME

ARMOIRES FRIGORIFIQUES GN 2/1 - SHINE PRIME

KÜHLSCHRÄNKE GN 2/1 - SHINE PRIME

ARMARIOS FRIGORÍFICOS GN 2/1 - SHINE PRIME



HD7T 0/+10 C 250 75x80x204 79x85,5x213 128 **2.097**

HD7BT -20/-10 D 550 75x80x204 79x85,5x213 135 **2.583**



HD7LTE -2/+8 C 250 75x80x204 79x85,5x213 128 **2.113**



HD15T 0/+10 D 330 150x80x204 154x85,5x207 200 **2.859**

HD15BT -20/-10 F 920 150x80x204 154x85,5x207 219 **3.764**



HD15LTE -2/+8 D 330 150x80x204 154x85,5x207 200 **2.876**

ROLL-IN

ARMADI FRIGORIFERI
REFRIGERATORS
ARMOIRES FRIGORIFIQUES
KÜHLSCHRÄNKE
ARMARIOS FRIGORÍFICOS



CRIHC



AISI 304

- Struttura a pannelli in **acciaio inox AISI 304**
- Structure made of panels in **AISI 304 stainless steel**
- Structure à panneaux d'**acier inox AISI 304**
- Struktur mit Paneelen aus **CNS nach DIN 1.4301**
- Estructura con paneles en **acero inox AISI 304**



AISI 304

- Pavimento in **acciaio inox AISI 304**
- **AISI 304 stainless steel floor**
- Sol en **acier inox AISI 304**
- Boden aus **CNS nach DIN 1.4301**
- Pavimento en **acero inox AISI 304**



+43° C

- Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C
- Reliability guaranteed up until room temperature +43°C
- Fiabilité garantie jusqu' une température ambiante +43°C
- Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C


ROLL-IN - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


ROLL-IN - DESIGN FEATURES


ROLL-IN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


ROLL-IN - TECHNISCHE DATEN


ROLL-IN - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura in pannelli di **acciaio inox AISI 304** con isolamento in poliuretano iniettato senza CFC dallo spessore di 70 mm • Pavimento in acciaio inox AISI 304 • Il cruscotto può essere sollevato facilitando l'assistenza • Illuminazione di serie • Serratura a chiave su ogni porta • Porta reversibile in utenza, dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori a 90° • **Camera di conservazione idonea ad accogliere carrelli 20 teglie GN 2/1 o EN 60x80 cm** • Fluido refrigerante: R290 • Temperatura di esercizio: **+2/+10°C** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Pannello comandi dotato di scheda elettronica con funzioni: Hyper Cold per un rapido raffreddamento in un tempo limitato; Energy Saving System per una riduzione dei consumi energetici; Allarmi HACCP (alta e bassa temperatura, black out, rottura sonde, alta pressione ed alta condensazione) • Sbrinatorio automatico intelligente a gas caldo, si attiva solo quando necessario • Sistema di evaporazione automatica della condensa • Refrigerazione ventilata con evaporatore esterno alla camera di conservazione

 One-piece structure in **AISI 304 stainless steel**, with CFC-free injected polyurethane insulation 70 mm thick AISI 304 • Instrument panel lifts up enabling easy access for maintenance • Standard supplied lighting • Each door can be locked and has its own key • Door easily reversible on site, with a self-closing device for openings inferior to 90° • **Interior designed to take trolleys with capacity 20 GN 2/1 or EN 60x80 cm containers** • Refrigerant fluid: R290 • Temperature ranges: **+2/+10°C** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Control panel equipped with electronic p.c.b. having the following functions: Hyper Cold for a quick cooling process in a limited amount of time; Energy Saving System which reduces energy consumptions; HACCP Alarms (high and low temperature, black out, probes breaking, high pressure and high condensation) • Automatic intelligent defrosting by hot gas, which activates only when necessary • Automatic evaporation of condense drain • Fan-assisted refrigeration with external evaporator

 Panneaux et plancher réalisés en d'**acier inox AISI 304** avec isolation en polyuréthane injecté sans utilisation de CFC, épaisseur 70 mm • Panneau supérieur relevable pour faciliter l'accès à la maintenance • Eclairage intérieur • Fermeture à clefs • Porte réversible à l'installation. Système d'auto-fermeture en cas d'ouverture à moins de 90° • **Chambre de conservation pouvant accueillir des chariots 20 plats GN 2/1 ou en 60x80 cm** • Fluide réfrigérant: R290 • Températures de fonctionnement: **+2/+10°C** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Panneau de commandes avec carte électronique dotée des fonctions spécifiques: Hyper Cold: procédé de refroidissement rapide dans un temps limité; Energy Saving System: réduction des consommations d'énergie; Alarmes HACCP (haute et basse température, black out défaut de sonde, haute pression et haute condensation) • Dégivrage automatique intelligent à gaz chaud, qui s'enclenche que si c'est nécessaire • Système automatique d'évaporation des condensas • Réfrigération ventilée avec évaporateur à l'extérieur de la chambre de conservation

 Struktur aus Paneelen aus **CNS 1.4301** mit Dämmung aus FCKW-freiem Polyurethan-Schaum der Dicke 70 mm • Boden aus CNS 1.4301 • Die Frontplatte kann zur Erleichterung von Reparaturen hochgehoben werden • Beleuchtung als Serienausstattung • Schloss mit Schlüssel für jede Tür • Tür für Öffnungswinkel unter 90° • **Konservierungsraum für Wagen für 20 Bleche GN 2/1 oder EN 60 x 80 cm** • Kältemittel: R290 • Betriebstemperaturen: **+2/+10°C** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Bedienfeld mit Elektronikkarte mit folgenden Funktionen: Hyper Cold zum schnellen Kühlen in kurzer Zeit; Energy Saving System zum Senken des Energieverbrauchs; HACCP-Alarme (hohe und niedrige Temperatur, Stromausfall, Probenbruch, Hochdruck und und zu hohe Verflüssigertemperatur) • Vollständig intelligente Abtauung, mit Weisssgas, nur bei Bedarf • Automatische Kondenswasser verdunstung Luftkühlung • Umluftkühlung mit Verdampfer außerhalb des Konservierungsraums

 Estructura en paneles de **acero inox AISI 304** con aislamiento en poliuretano inyectado (sin uso de CFC) de 70 mm de espesor • Pavimento en acero inox AISI 304 • Es posible levantar el panel facilitando el mantenimiento • Iluminación en dotación estándar • Cerradura con llave en cada puerta • Puerta reversible en el usuario, con sistema de autocierre para las aberturas inferiores a 90° • **Cámara de conservación adecuada para recibir carros de 20 bandejas GN 2/1 o EN 60x80 cm** • Fluido refrigerante: R290 • Temperaturas de servicio: **+2/+10°C** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Panel de mandos provisto de tarjeta electrónica con funciones de: Hyper Cold para una rápida refrigeración en un lapso limitado; Energy Saving System para una reducción de los consumos energéticos; Alarmas HACCP (alta y baja temperatura, blackout, ruptura sondas, alta presión y alta condensación) • Desescarche automático inteligente mediante gas caliente, que se activa sólo cuando es necesario • Sistema de evaporación automática de la condensación • Refrigeración ventilada con evaporador externo respecto de la cámara de conservación

ARMADI FRIGORIFERI - ROLL-IN
 REFRIGERATORS - ROLL-IN
 ARMOIRES FRIGORIFIQUES - ROLL-IN
 KÜHLSCHRÄNKE - ROLL-IN
 ARMARIOS FRIGORÍFICOS - ROLL-IN



CR1HC

+2/+10

N/A

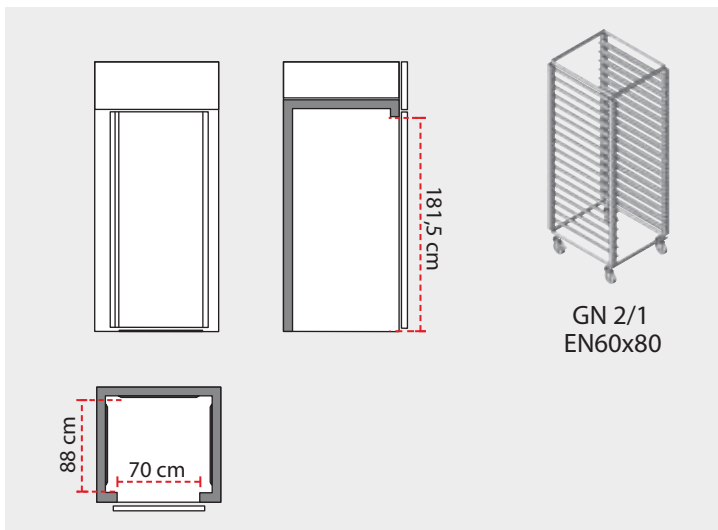
320

105,5x105,5x225

116x119x240

200

8.528



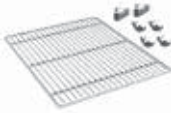
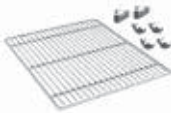
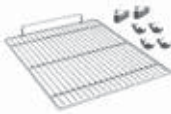










ACCESSORI - ARMADI FRIGORIFERI

ACCESSORIES - REFRIGERATORS

ACCESSOIRES - ARMOIRES FRIGORIFIQUES




ZUBEHÖRE - KÜHLSCHRÄNKE

ACCESORIOS - ARMARIOS FRIGORÍFICOS

				X-TREME - GN 2/1	NEXTO PLUS - GN 2/1	FREEZY PRIME - GN 2/1	FREEZY PRIME - 70 cm	SHINE PRIME - GN 2/1	ROLLIN	€
	GPL70E	GRIGLIA PLASTIFICATA + GANCI PLASTIC-COATED GRID + HOOKS CLAYETTE PLASTIFIEE + CROCHETS RILSANIERTES ROST + HAKEN PARRILLA PLASTIFICADA + GANCHOS	53x55 cm (MAX 32kg)				■			30
	GPL21E	GRIGLIA PLASTICATA GN 2/1 + GANCI PLASTIC-COATED GRID GN 2/1 + HOOKS CLAYETTE PLASTIFIEE GN 2/1 + CROCHETS RILSANIERTES ROST GN 2/1 + HAKEN PARRILLA PLASTIFICADA GN 2/1 + GANCHOS	53x65 cm (MAX 35kg)			■		■		43
	GP21	GRIGLIA PLASTICATA GN 2/1 + GANCI PLASTIC-COATED GRID GN 2/1 + HOOKS CLAYETTE PLASTIFIEE GN 2/1 + CROCHETS RILSANIERTES ROST GN 2/1 + HAKEN PARRILLA PLASTIFICADA GN 2/1 + GANCHOS	53x65 cm (MAX 48kg)			■		■		69
	GP21B	GRIGLIA PLASTICATA GN 2/1 PLASTIC-COATED GRID GN 2/1 CLAYETTE PLASTIFIEE GN 2/1 RILSANIERTES ROST GN 2/1 PARRILLA PLASTIFICADA GN 2/1	53x65 cm (MAX 60kg)		■	■		■		77
	G785X	GRIGLIA GN 2/1, ACCIAIO INOX AISI 304 GRID GN 2/1, STAINLESS STEEL AISI 304 CLAYETTE GN 2/1, ACIER INOX AISI 304 ROST GN 2/1, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 PARRILLA GN 2/1, ACERO INOX AISI 304	53x65 cm (MAX 60kg)	■						130
	GPR70	GRIGLIA DI RACCORDO IN PLASTICA PLASTIC COATED CONNECTION GRID GRILLE DE RACCORD PLASTIFIEE PLASTIFIZIERTER VERBINDUNGSROST PARRILLA DE ENLACE DE PLASTICO	25,5x48 cm				■			31
	GPR	GRIGLIA DI RACCORDO IN PLASTICA PLASTIC COATED CONNECTION GRID GRILLE DE RACCORD PLASTIFIEE PLASTIFIZIERTER VERBINDUNGSROST PARRILLA DE ENLACE DE PLASTICO	25,5x54 cm			■		■		36
	GXR	GRIGLIA DI RACCORDO ACCIAIO INOX AISI 304 STAINLESS STEEL AISI 304 CONNECTION GRID GRILLE DE RACCORD EN ACIER INOX AISI 304 C.N.S. NACH DIN 1.4301 VERBINDUNGSROST PARRILLA DE ENLACE EN ACERO INOX AISI 304	25,5x54 cm			■		■		69
	GRPFS	GRIGLIA DI RACCORDO IN PLASTICA PER MOD. ...15... PLASTIC COATED CONNECTION GRID FOR MOD. ...15... GRILLE DE RACCORD PLASTIFIEE POUR MOD. ...15... PLASTIFIZIERTER VERBINDUNGSROST FÜR MOD. ...15... PARRILLA DE ENLACE DE PLASTICO PARA MOD. ...15...	21,5x54 cm		■					31
	GXRFS	GRIGLIA DI RACCORDO ACCIAIO INOX AISI 304 PER MOD. ...15... STAINLESS STEEL AISI 304 CONNECTION GRID FOR MOD. ...15... GRILLE DE RACCORD EN ACIER INOX AISI 304 POUR MOD. ...15... C.N.S. NACH DIN 1.4301 VERBINDUNGSROST FÜR MOD. ...15... PARRILLA DE ENLACE EN ACERO INOX AISI 304 PARA MOD. ...15...	21,5x54 cm	■						69
	KGANCIGD	KIT DI NR. 10+10 GANCI PLASTIFICATI PER GRIGLIE KIT OF NR. 10+10 PLASTIC-COATED HOOKS FOR GRIDS JEU DE NR. 10+10 CROCHETS PLASTIFIEE POUR GRILLES SATZ V.V. 10+10 KUNSTSTOFFHAKEN FÜR ROSTE JUEGO DE 10+10 GANCHOS DE PLASTICO PARA REJILLAS				■	■	■		27
	CGX70	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PAIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304 PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	53,7 cm				■			52
	CGX	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PAIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304 PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	63,7 cm			■		■		56

ARMADI FRIGORIFERI - ACCESSORI

REFRIGERATORS - ACCESSORIES
 ARMOIRES FRIGORIFIQUES - ACCESSOIRES
 KÜHLSCHRÄNKE - ZUBEHÖRE
 ARMARIOS FRIGORÍFICOS - ACCESORIOS

			X-TREME - GN 2/1	NEXTO PLUS - GN 2/1	FREEZY PRIME - GN 2/1	FREEZY PRIME - 70 cm	SHINE PRIME - GN 2/1	ROLLIN	€
	CGXME	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PER MOD. ...15... PAIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 FOR MOD. ...15... COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304 POUR MOD. ...15... PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 FÜR MOD. ...15... 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304 PARA MOD. ...15...	63 cm	■	■				47
	CGPS	COPPIA GUIDE FRIGO PASTICCERIA (SOLO CON MAFPS4) PAIR OF GUIDES FOR PASTRY REFRIGERATOR (ONLY WITH MAFPS4) COUPLE GUIDES POUR ARMOIRE PATISSERIE (AVEC MAFPS4 SEULEMENT) PAAR SCHIENEN FÜR KONDITOREI KÜHLSCHRÄNKE (NUR WANN ES GIBT MAFPS4T) 2 GUÍAS PARA ARMARIO PASTELERÍA (MONTAJE CUADO ESTA EL ACCESORIO MAFPS4)	63 cm			■	■		52
	MAFPS4	MONTANTI FRIGO PASTICCERIA (ESCLUSI MOD. 1/2 PORTE) UPRIGHTS FOR PASTRY REFRIGERATOR (EXCEPT FOR MOD. 1/2 DOORS) MONTANTS AISI 304 POUR ARMOIRE A PATISSERIE (SAUF POUR LE MOD. 1/2 PORTES) STANGEN FÜR KONDITOREI KÜHLSCHRANK (NICHT BEI DEN MOD. 1/2 TÜRE) JUEGO MONTANTES PARA ARMARIO PASTELERIA (EXCEPTO MOD. 1/2 PUERTAS)				■	■		340
	BGN11P	COPPIA DI BACINELLE IN PLASTICA GN 1/1 PER CELLA PESCE PAIR OF PLASTIC GN 1/1 CONTAINERS FOR FISH CELL COUPLE DE BACS EN PLASTIQUE GN 1/1 POUR COFFRE A POISSONS PAAR KÜNSTSTOFF-BEHÄLTER GN 1/1 FÜR FISCHFACH 2 CUBETAS DE PLÁSTICO GN 1/1 PARA VANO PESCADO	53x32,5x15 53x32,5x15 cm			■			208
	FFBGN11	COPPIA FALSI FONDI FORATI PER BGN11P PAIR OF PERFORATED FALSE BOTTOMS FOR BGN11P COUPLE FAUX FONDS PERFORE POUR BGN11P PAAR SIEBBODEN FÜR BGN11P 2 FALSOS FONDOS PARA BGN11P	46,5x27x1 46,5x27x1 cm			■			84
	B21F6	BACINELLA ACCIAIO INOX AISI 304 GN 2/1 STAINLESS STEEL AISI 304 CONTAINER GN 2/1	53x65x6 cm	■	■	■	■		131
	B21F4	BAC ACIER INOX AISI 304 GN 2/1 C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTER GN 2/1	53x65x4 cm	■	■	■	■		68
	B21F2	CUBETA ACERO INOX AISI 304 GN 2/1	53x65x2 cm	■	■	■	■		45
	C151	CESTELLO IN FILO ACCIAIO INOX AISI 304 GN 1/1 STAINLESS STEEL AISI 304 PLATED WIRE BASKET GN 1/1 PANIER EN FILS ACIER INOX AISI 304 GN 1/1 C.N.S. NACH DIN 1.4301 DRAHTKORB GN 1/1 CESTO EN ACERO INOX AISI 304 GN 1/1	53x32,5x15 cm	■	■	■	■		154
	GC80X	GANCERA PER CARNE CON 4 UNCINI ACCIAIO INOX AISI 304 STAINLESS STEEL AISI 304 HANGING RAIL WITH 4 SLIDING HOOK KIT ACCROCHAGE VIANDE GN 2/1 AVEC 4 CROCHETS EN ACIER INOX C.N.S. NACH DIN 1.4301 FLEISCHGEHÄNGE MIT 4 HAKENGANCHERA PARA CARNE EN ACERO INOX AISI 304	63x53 cm	■	■	■	■		206
	CRG2011	CARRELLO PER TEGLIE GN 1/1 TROLLEY FOR TRAYS GN 1/1 CHARIOT POUR PLATEAUX GN 1/1 WAGEN FÜR BEHÄLTER GN 1/1 CARRO PARA BANDEJAS DE HORNO GN 1/1	44,5x61x171 cm					■	1.453
	CRG2021	CARRELLO PER TEGLIE GN 2/1 TROLLEY FOR TRAYS GN 2/1 CHARIOT POUR PLATEAUX GN 2/1 WAGEN FÜR BEHÄLTER GN 2/1 CARRO PARA BANDEJAS DE HORNO GN 2/1	65x72x171 cm					■	2.009
	PPRX140	PIEDE SUPPLEMENTARE PER MOD. ...15... - ...13... EXTRA FOOT FOR MOD. ...15... - ...13... PIED SUPPLEMENTAIRE POUR MOD. ...15... - ...13... ZUSATZFUSS FÜR MOD. ...15... - ...13... PIE SUPLEMENTARIO PARA MOD. ...15... - ...13...	10x10x15 cm	■	■	■	■		41
	KRPRV	NR.4 RUOTE PIRETTANTI SU PIASTRA IN LAMIERA ZINCATA, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN GALVANIZED SHEET IRON, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN TOLE GALVANISEE, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS ZINKBLECH, ZWEI MIT BREMSSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN CHAPA GALVANIZADA, DOS CON FRENO		■	■	■	■	■	189

ACCESSORI - ARMADI FRIGORIFERI

ACCESSORIES - REFRIGERATORS

ACCESSOIRES - ARMOIRES FRIGORIFIQUES

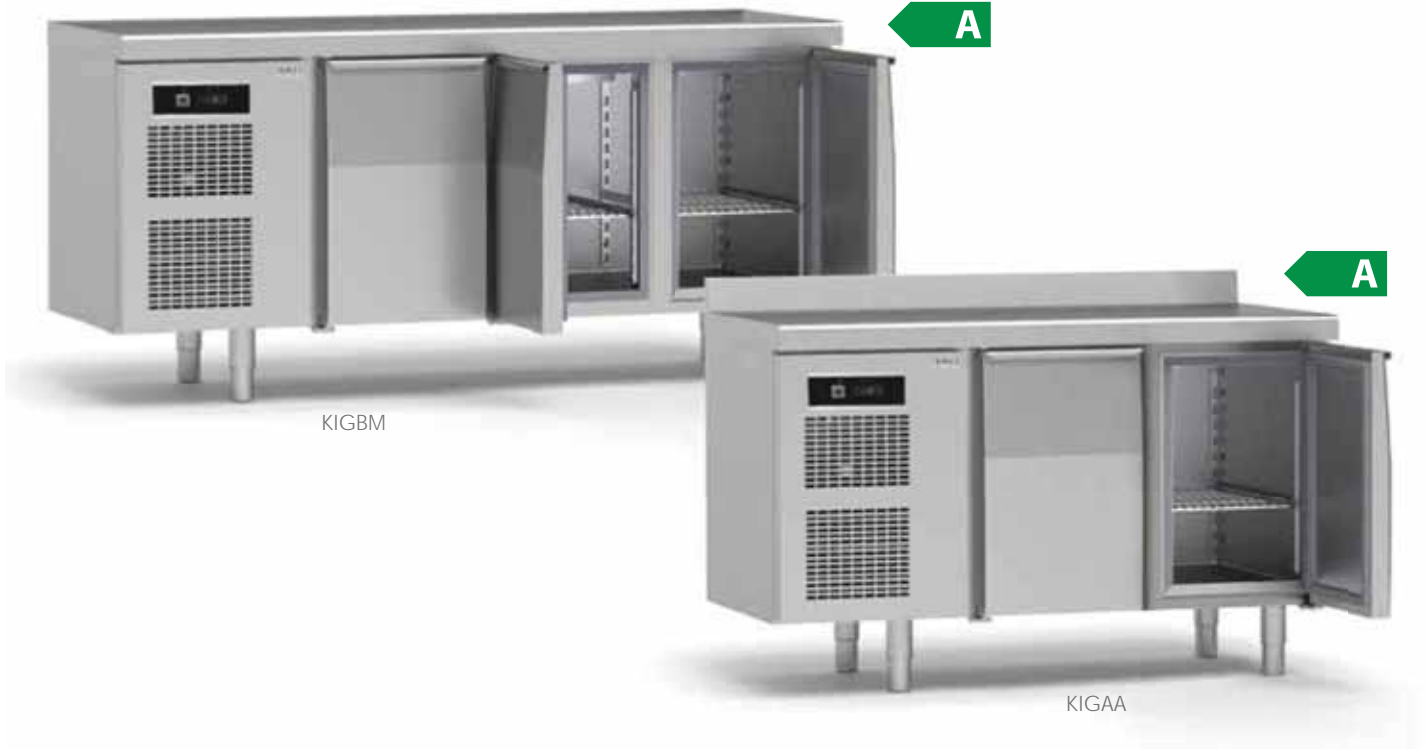
ZUBEHÖRE - KÜHLSTRÄNKE

ACCESORIOS - ARMARIOS FRIGORÍFICOS

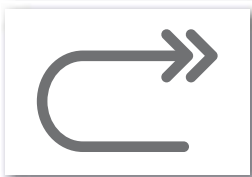
			X-TREME - GN 2/1	NEXTO PLUS - GN 2/1	FREZZY PRIME - GN 2/1	FREZZY PRIME - 70 cm	SHINE PRIME - GN 2/1	ROLLIN	€
	KRPRVX	NR.4 RUOTE PIRETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO AISI 304, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN STAINLESS STEEL AISI 304, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, ZWEI MIT BREMSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN ACERO INOX AISI 304, DOS CON FRENO	■	■	■	■	■		279
	KPAF	KIT PEDALE PER APERTURA STANDARD PORTA FRIGO MONOCOLONNA (ESCLUSO ...PV) PÉDAL OPENING FOR REFRIGERATORS ONE COLUMN (EXCLUDED ...PV) WITH RIGHT OPENING COMMANDE A PEDALE OUVERTURE A DROITE DE LA PORTE FRIGORIFIQUE UNE COLONNE (SAUF ...PV) AUF WUNSCH TRETÖFFNUNG FÜR KÜHLSTRÄNKE 1 SÄULE (NICHT MIT ...PV MIT DOPPELVERGLASUNG BENUTZBAR) ABERTURA CON PEDAL PARA ARMARIOS FRIGORÍFICOS UNA COLUMNA (EXCLUIDA ...PV) CON ABERTURA A DEXTRA			■	■	■		322
	DLUSB	DATA LOGGER TEMPERATURA ED UMIDITA ' / TEMPERATURE & HUMIDITY DATA LOGGER ENREGISTREUR DE DONNEES THERMIQUES ET DE TAUX D'HUMIDITE DATENLOGGER FÜR TEMPERATUR UND FEUCHTIGKEIT DATALOGGER PARA TEMPERATURA & HUMEDAD	■	■	■	■	■	■	328
	TSP	TERMINALE DI STAMPA PRINTING TERMINAL TERMINAL IMPRIMANTE DRUCKERTERMINAL TERMINAL DE IMPRENTA	10x10x10 cm	■				■	1.395
	GR70AL*	GRUPPO REFRIGERANTE PER ...7LR REMOTE COOLING UNIT FOR ...7LR GROUPE FRIGORIFIQUE POUR ...7LR FERNKÜHLAGGREGAT FÜR ...7LR UNIDAD REFRIGERANTE PARA ...7LR	2°C/+8°C 540 W ⚡		■				1.224
	GR70AB*	GRUPPO REFRIGERANTE PER ...7BR REMOTE COOLING UNIT FOR ...7BR GROUPE FRIGORIFIQUE POUR ...7BR FERNKÜHLAGGREGAT FÜR ...7BR UNIDAD REFRIGERANTE PARA ...7BR	20°C/-10°C 680 W ⚡		■				1.453
	GR150AL*	GRUPPO REFRIGERANTE PER ...15LR REMOTE COOLING UNIT FOR ...15LR GROUPE FRIGORIFIQUE POUR ...15LR FERNKÜHLAGGREGAT FÜR ...15LR UNIDAD REFRIGERANTE PARA ...15LR	2°C/+8°C 750 W ⚡		■				1.288
	GR150AB*	GRUPPO REFRIGERANTE PER ...15BR REMOTE COOLING UNIT FOR ...15BR GROUPE FRIGORIFIQUE POUR ...15BR FERNKÜHLAGGREGAT FÜR ...15BR UNIDAD REFRIGERANTE PARA ...15BR	20°C/-10°C 1.600 W ⚡		■				1.700
	KCGR	KIT CARENATURA GR.REMOTI FAIRING KIT FOR REMOTE COOLING UNITS HABILLAGE POUR GROUPE A DISTANCE VERKLEIDUNGSSATZ FÜR FERNKÜHLAGGREGATE JUEGO DE CARENADO PARA GRUPOS SEPARADOS	52x64,2 x42 cm		■				437



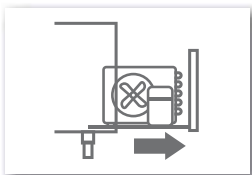
(*) •L'unità refrigerante non può essere collegata a più di 25 m di distanza lineare •The refrigerating unit is to be connected at a max distance of 25 m from the appliance to be refrigerated
•L'unité réfrigérante ne peut pas être placée à plus de 25 m de distance du meuble à réfrigérer •Die Kühleinheit kann nicht weiter als 25 m vom Kühlaggregat entfernt angeschlossen werden
•El grupo frigorífico no puede ser conectado a más de 25 mts



- Gruppo motore ad alta efficienza energetica
- Highly energy-efficient power unit
- Groupe moteur à haute efficacité énergétique
- Motoreinheit mit hoher Energieeffizienz
- Grupo motor de alta eficiencia energética



- Sistema di circolazione dell'aria ad "U": massima affidabilità
- "U"-flow air circulation: maximum reliability
- Système de circulation de l'air en "U": une fiabilité maximum
- "U"-förmigen Luftzirkulation: maximale Zuverlässigkeit
- Sistema de circulación del aire en "U": máxima fiabilidad



- Gruppo motore estraibile per una manutenzione semplice e veloce
- Cooling unit pulls out for easy and fast maintenance
- Group moteur extractible assurant un entretien facile et rapide
- Herausziehbare Kühleinheit für eine einfache und schnelle Wartung
- Unidad de refrigeración amovible para un mantenimiento fácil y rápido


I-GREEN - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


I-GREEN - DESIGN FEATURES


I-GREEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


I-GREEN - TECHNISCHE DATEN


I-GREEN - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca realizzata in **acciaio inox AISI 304** • Spessore di isolamento 60 mm in poliuretano senza CFC • Camera interna con fondo stampato per una facile pulizia • Piano di lavoro alto 60 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 con sottopiano fonoassorbente • Disponibile nelle versioni senza piano di lavoro, con piano di lavoro monofronte o con piano di lavoro monofronte ed alzatina • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili • Fluido refrigerante R290 • Temperatura di esercizio: **-2/+10°C** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C • Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale **con porta di comunicazione** • Sbrinamento automatico di tipo elettrico • Sistema di evaporazione automatica della condensa • **Dotazione standard:** 1 coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia per vano

 One-piece **AISI 304 stainless steel** body • 60 mm of CFC-free polyurethane insulation • Internal chamber with rounded corners ensuring maximum hygiene • Worktop 60 mm thick in AISI 304 stainless steel, with soundproofing lining • Available in versions without top, with single-sided worktop or with single-sided worktop with splashback • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily removable AISI 304 stainless steel rack bars • Refrigerant fluid: R290 • Temperature ranges: **-2/+10°C** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Reliability guaranteed up until room temperature +43°C • Control panel with digital thermometer - thermostat **and communication port** • Automatic defrosting electric type • Automatic evaporation of condense drain • **Standard supplied:** 1 pair of AISI 304 stainless steel runners and 1 shelf per compartment

 Structure monocoque en **acier inox AISI 304** • Épaisseur d'isolation 60 mm en polyuréthane sans CFC • Chambre interne à angles arrondis pour garantir une hygiène maximum • Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304 équipé d'un système intérieur insonorisant • Disponible dans les versions sans plan de travail, avec plan de travail à bord franc ou avec plan de travail avec dossier • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Crémaillères en acier inox AISI 304 facilement démontables • Fluide réfrigérant: R290 • Températures de fonctionnement: **-2/+10°C** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C • Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital et **port de communication** • Dégivrage automatique de type électrique • Système automatique d'évaporation des condensats • **Dotation standard:** 1 paire de guides en acier inox AISI 304 et 1 grille pour compartiment

 Monoblock-Struktur aus **CNS 1.4301** • 60 mm starke FCKW-freie Polyurethan-Dämmung • Kühlraum mit abgerundeten Ecken für größte Hygiene • 60 mm hohe Arbeitsplatte aus CNS 1.4301, mit schalldämmender Unterplatte • Lieferbar in den Versionen ohne Arbeitsplatte, mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte oder mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Reinigungsfreudlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden • Kältemittel R290 • Betriebstemperaturen: **-2/+10°C** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C • Bedienfeld mit digitalem Thermostat - Thermometer und **Kommunikationsanschluss** ausgestattet • Das Abtauen automatische Elektro • Automatische Kondenswasserverdunstung Luftkühlung • **Die Ausstattung umfasst** 1 Paar Führungsschienen aus CNS 1.4301 und 1 Rost für das Kühlfach

 Estructura monobloque realizada en **acero inox AISI 304** • Espesor de aislamiento 60 mm en poliuretano sin CFC • Cámara interna con cantos redondeados para garantizar la máxima higiene • Encimera de trabajo alta 60 mm, realizada en acero inox AISI 304 con subplano fonoabsorbente • Disponible en las versiones sin encimera de trabajo, con encimera de trabajo frente único o con encimera de trabajo frente único y peto • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Cremalleras en acero inox AISI 304 fácilmente desmontables • Fluido refrigerante: R290 • Temperaturas de servicio: **-2/+10°C** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C • Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital y **puerto de comunicación** • Desescarche automático de tipo eléctrico • Sistema de evaporación automática de la condensación • **Equipamiento de serie:** 1 pare de guías en acero inox AISI 304 y 1 rejilla para compartimento

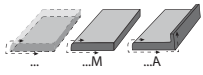
BASI REFRIGERATE PROFONDITA' 70 cm - GN 1/1 - I-GREEN

REFRIGERATED COUNTERS DEPTH 70 cm - GN 1/1 - I-GREEN

BANQUES REFRIGEREES PROFONDEUR 70 cm - GN 1/1 - I-GREEN

KÜHLTISCHE TIEFE 70 cm - GN 1/1 - I-GREEN

MESAS REFRIGERADAS PROFUNDIDAD 70 cm - GN 1/1 - I-GREEN



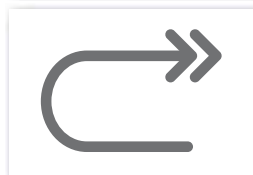
		°C		W	cm	cm	kg	€
	KIGAA	-2/+10	A	190	140x70x98,5	146x76x100	118	3.732
	KIGAM	-2/+10	A	190	140x70x90	146x76x90	117	3.690
	KIGA	-2/+10	A	190	140x70x84	146x76x90	97	3.426
	KIGA2A	-2/+10	B	190	140x70x98,5	146x76x100	130	4.065
	KIGA2M	-2/+10	B	190	140x70x90	146x76x90	129	4.024
	KIGA2	-2/+10	B	190	140x70x84	146x76x90	108	3.760
	KIGBA	-2/+10	A	220	185x70x98,5	192x76x100	150	4.362
	KIGBM	-2/+10	A	220	185x70x90	192x76x90	149	4.310
	KIGB	-2/+10	A	220	185x70x84	192x76x90	121	4.040
	KIGB2A	-2/+10	B	220	185x70x98,5	192x76x100	160	4.703
	KIGB2M	-2/+10	B	220	185x70x90	192x76x90	159	4.648
	KIGB2	-2/+10	B	220	185x70x84	192x76x90	131	4.396
	KIGCA	-2/+10	B	280	230x70x98,5	235,5x75,5x100	175	5.148
	KIGCM	-2/+10	B	280	230x70x90	235,5x75,5x90	174	5.041
	KIGC	-2/+10	B	280	230x70x84	235,5x75,5x90	142	4.658
	KIGC2A	-2/+10	B	280	230x70x98,5	235,5x75,5x100	187	5.483
	KIGC2M	-2/+10	B	280	230x70x90	235,5x75,5x90	186	5.375
	KIGC2	-2/+10	B	280	230x70x84	235,5x75,5x90	154	5.009

UNIVERSAL

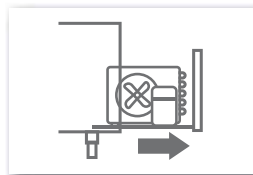
BASI REFRIGERATE
REFRIGERATED COUNTERS
BANQUES REFRIGEREES
KÜHLTISCHE
MESAS REFRIGERADAS



- Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in **acciaio inox AISI 304**
- One-piece construction internal and external made of **AISI 304 stainless steel**
- Structure monocoque interne et externe entièrement en **acier inox AISI 304**
- Interne und externe Monoblockstruktur komplett aus **C.N.S. nach DIN1.4301**
- Estructura monobloque interna y externa enteramente en **acero inox AISI 304**



- Sistema di circolazione dell'aria ad "U": massima affidabilità
- "U"- flow air circulation: maximum reliability
- Système de circulation de l'air en "U": une fiabilité maximum
- "U"- förmigen Luftzirkulation: maximale Zuverlässigkeit
- Sistema de circulación del aire en "U": máxima fiabilidad



- Gruppo motore estraibile per una manutenzione semplice e veloce
- Cooling unit pulls out for easy and fast maintenance
- Group moteur extractible assurant un entretien facile et rapide
- Herausziehbare Kühleinheit für eine einfache und schnelle Wartung
- Unidad de refrigeración amovible para un mantenimiento fácil y rápido


UNIVERSAL - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


UNIVERSAL - DESIGN FEATURES


UNIVERSAL - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


UNIVERSAL - TECHNISCHE DATEN


UNIVERSAL - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca realizzata in **acciaio inox AISI 304** • Spessore di isolamento 60 mm in poliuretano senza CFC • Camera interna con fondo stampato per una facile pulizia • Piano di lavoro alto 60 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 con sottopiano fonoassorbente • Disponibile nelle versioni senza piano di lavoro, con piano di lavoro monofronte o con piano di lavoro monofronte ed alzatina • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili • Fluido refrigerante: R290 • Temperatura di esercizio: **0/+10°C** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C • Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale • Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa • Modelli con profondità 60 cm (mod. KUJ...) • **Dotazione standard:** 1 coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia per vano. Kit serratura – optional

 One-piece **AISI 304 stainless steel** body • 60 mm of CFC-free polyurethane insulation • Internal chamber with rounded corners ensuring maximum hygiene • Worktop 60 mm thick in AISI 304 stainless steel, with soundproofing lining • Available in versions without top, with single-sided worktop or with single-sided worktop with splashback • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily removable AISI 304 stainless steel rack bars • Refrigerant fluid: R290 • Temperature ranges: **0/+10°C** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Reliability guaranteed up until room temperature +43°C • Control panel with digital thermometer - thermostat • Automatic defrosting and automatic evaporation of condense drain • Availability of models 60 cm depth (mod. KUJ...) • **Cooling unit can be installed on the right*** • **Standard supplied:** 1 pair of AISI 304 stainless steel runners and 1 shelf per compartment. Optional lock kit

 Structure mono-coque en **acier inox AISI 304** • Épaisseur d'isolation 60 mm en polyuréthane sans CFC • Chambre intérieure avec fond embouti pour un nettoyage facile • Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304 équipé d'un système intérieur insonorisant • Disponible dans les versions sans plan de travail, avec plan de travail à bord franc ou avec plan de travail avec dossier • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Crémaillères en acier inox AISI 304 facilement démontables • Fluide réfrigérant: R290 • Températures de fonctionnement: **0/+10°C** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital • Dégivrage automatique et évaporation automatique des condensats • Modèles en profondeur réduite de 60 cm (mod. KUJ...) • **Dotation standard:** 1 paire de guides en acier inox AISI 304 et 1 grille pour compartiment. Kit serrure – en option

 Monoblock-Struktur aus **CNS 1.4301** • 60 mm starke FCKW-freie Polyurethan-Dämmung • Kühlraum mit abgerundeten Ecken für größte Hygiene • 60 mm hohe Arbeitsplatte aus CNS 1.4301, mit schalldämmender Unterplatte • Lieferbar in den Versionen ohne Arbeitsplatte, mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte oder mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Reinigungsfreudlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden • Kältemittel R290 • Betriebstemperaturen: **0/+10°C** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • **Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C** • Bedienfeld mit digitalem Thermostat - Thermometer • Abtauautomatik und automatische Kondenswasserverdampfung • Modellen mit 60 cm Tiefe (mod. KUJ...) • **Die Ausstattung umfasst** 1 Paar Führungsschienen aus CNS 1.4301 und 1 Rost für das Kühlfach. Schloss-Einbausatz – optional

 Estructura monobloque realizada en **acero inox AISI 304** • Espesor de aislamiento 60 mm en poliuretano sin CFC • Cámara interna con cantos redondeados para garantizar la máxima higiene • Encimera de trabajo alta 60 mm, realizada en acero inox AISI 304 con subplano fonoabsorbente • Disponible en las versiones sin encimera de trabajo, con encimera de trabajo frente único o con encimera de trabajo frente único y peto • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Cremalleras en acero inox AISI 304 fácilmente desmontables • Fluido refrigerante: R290 • Temperaturas de servicio: **0/+10°C** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • **Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C** • **Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C** • Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital • **Desescarche automático con evaporación automática de la condensación** • Modelos con profundidad 60 cm (mod. KUJ...) • **Equipamiento de serie:** 1 pare de guías en acero inox AISI 304 y 1 rejilla para compartimiento. Kit de cerradura – opcional

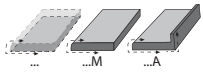
BASI REFRIGERATE PROFONDITA' 70 cm - GN 1/1 - UNIVERSAL

REFRIGERATED COUNTERS DEPTH 70 cm - GN 1/1 - UNIVERSAL

BANQUES REFRIGEREES PROFONDEUR 70 cm - GN 1/1 - UNIVERSAL

KÜHLTISCHE TIEFE 70 cm - GN 1/1 - UNIVERSAL

MESAS REFRIGERADAS PROFUNDIDAD 70 cm - GN 1/1 - UNIVERSAL



	KUAA	0/+10	B	280	140x70x98,5	146x76x100	118	3.205
	KUAM	0/+10	B	280	140x70x90	146x76x90	117	3.163
	KUA	0/+10	B	280	140x70x84	146x76x90	96	2.898
	KUA2A	0/+10	C	280	140x70x98,5	146x76x100	130	3.624
	KUA2M	0/+10	C	280	140x70x90	146x76x90	129	3.582
	KUA2	0/+10	C	280	140x70x84	146x76x90	108	3.318
	KUA4A	0/+10	D	280	140x70x98,5	146x76x100	142	4.042
	KUA4M	0/+10	D	280	140x70x90	146x76x90	141	4.001
	KUA4	0/+10	D	280	140x70x84	146x76x90	120	3.737
	KUA11A	0/+10	C	280	140x70x98,5	146x76x100	133	3.663
	KUA11M	0/+10	C	280	140x70x90	146x76x90	132	3.620
	KUA11	0/+10	C	280	140x70x84	146x76x90	111	3.356
	KUA13A	0/+10	D	280	140x70x98,5	146x76x100	133	3.917
	KUA13M	0/+10	D	280	140x70x90	146x76x90	132	3.875
	KUA13	0/+10	D	280	140x70x84	146x76x90	111	3.611
	KUBA	0/+10	C	280	185x70x98,5	192x76x100	148	3.715
	KUBM	0/+10	C	280	185x70x90	192x76x90	147	3.663
	KUB	0/+10	C	280	185x70x84	192x76x90	119	3.394
	KUB2A	0/+10	C	280	185x70x98,5	192x76x100	160	4.134
	KUB2M	0/+10	C	280	185x70x90	192x76x90	159	4.082
	KUB2	0/+10	C	280	185x70x84	192x76x90	131	3.813
	KUB4A	0/+10	D	280	185x70x98,5	192x76x100	172	4.552
	KUB4M	0/+10	D	280	185x70x90	192x76x90	171	4.501
	KUB4	0/+10	D	280	185x70x84	192x76x90	143	4.232
	KUB6A	0/+10	D	280	185x70x98,5	192x76x100	184	4.972
	KUB6M	0/+10	D	280	185x70x90	192x76x90	183	4.920
	KUB6	0/+10	D	280	185x70x84	192x76x90	155	4.651
	KUB11A	0/+10	C	280	185x70x98,5	192x76x100	163	4.172
	KUB11M	0/+10	C	280	185x70x90	192x76x90	162	4.120
	KUB11	0/+10	C	280	185x70x84	192x76x90	134	3.851














UNIVERSAL - BASI REFRIGERATE PROFONDITA' 70 cm - GN 1/1

UNIVERSAL - REFRIGERATED COUNTERS DEPTH 70 cm - GN 1/1

UNIVERSAL - BANQUES REFRIGEREES PROFONDEUR 70 cm - GN 1/1

UNIVERSAL - KÜHLTISCHE TIEFE 70 cm - GN 1/1

UNIVERSAL - MESAS REFRIGERADAS PROFUNDIDAD 70 cm - GN 1/1

								
	KUB13A	0/+10	C	280	185x70x98,5	192x76x100	163	4.426
	KUB13M	0/+10	C	280	185x70x90	192x76x90	162	4.375
	KUB13	0/+10	C	280	185x70x84	192x76x90	134	4.106
	KUCA	0/+10	C	320	230x70x98,5	235,5x75,5x100	173	4.450
	KUCM	0/+10	C	320	230x70x90	235,5x75,5x90	172	4.344
	KUC	0/+10	C	320	230x70x84	235,5x75,5x90	140	3.960
	KUC2A	0/+10	D	320	230x70x98,5	235,5x75,5x100	187	4.868
	KUC2M	0/+10	D	320	230x70x90	235,5x75,5x90	186	4.763
	KUC2	0/+10	D	320	230x70x84	235,5x75,5x90	154	4.380
	KUC4A	0/+10	D	320	230x70x98,5	235,5x75,5x100	199	5.287
	KUC4M	0/+10	D	320	230x70x90	235,5x75,5x90	198	5.182
	KUC4	0/+10	D	320	230x70x84	235,5x75,5x90	166	4.800
	KUC8A	0/+10	D	320	230x70x98,5	235,5x75,5x100	221	6.127
	KUC8M	0/+10	D	320	230x70x90	235,5x75,5x90	220	6.021
	KUC8	0/+10	D	320	230x70x84	235,5x75,5x90	188	5.638

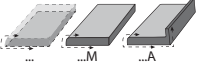










UNIVERSAL - BASI REFRIGERATE PROFONDITA' 60 cm

UNIVERSAL - REFRIGERATED COUNTERS DEPTH 60 cm

UNIVERSAL - BANQUES REFRIGEREES PROFONDEUR 60 cm

UNIVERSAL - KÜHLTISCHE TIEFE 60 cm

UNIVERSAL - MESAS REFRIGERADAS PROFUNDIDAD 60 cm

								
	KUJAA	0/+10	B	280	140x60x98,5	146x66x100	110	3.172
	KUJAM	0/+10	B	280	140x60x90	146x66x90	109	3.129
	KUJA	0/+10	B	280	140x60x84	146x66x90	90	2.865
	KUJBA	0/+10	C	280	185x60x98,5	192x66x100	138	3.670
	KUJBM	0/+10	C	280	185x60x90	192x66x90	137	3.615
	KUJB	0/+10	C	280	185x60x84	192x66x90	118	3.342



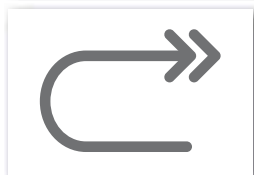
KUEB2M

KUEC4M

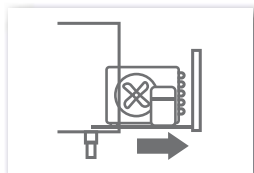
KUEA2A



- Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in **acciaio speciale anti-impronta**
- One-piece construction internal and external made of **special anti-fingerprint steel**
- Structure monocoque interne et externe entièrement en **acier spécial anti-empreinte**
- Interne und externe Monoblockstruktur komplett aus besonderem **fingerabdruckresistentem Stahl**
- Estructura monobloque interna y externa enteramente en **acero especial antihuella**



- Sistema di circolazione dell'aria ad "U": massima affidabilità
- "U"- flow air circulation: maximum reliability
- Système de circulation de l'air en "U": une fiabilité maximum
- "U"- förmigen Luftzirkulation: maximale Zuverlässigkeit
- Sistema de circulación del aire en "U": máxima fiabilidad



- Gruppo motore estraibile per una manutenzione semplice e veloce
- Cooling unit pulls out for easy and fast maintenance
- Group moteur extractible assurant un entretien facile et rapide
- Herausziehbare Kühleinheit für eine einfache und schnelle Wartung
- Unidad de refrigeración amovible para un mantenimiento fácil y rápido


TWIN - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


TWIN - DESIGN FEATURES


TWIN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


TWIN - TECHNISCHE DATEN


TWIN - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in **acciaio speciale anti-impronta** per una migliore pulizia e superfici sempre brillanti. Resistente alla corrosione e alla ruggine*
•Spessore di isolamento 60 mm in poliuretano senza CFC •Piano di lavoro alto 60 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 con sottopiano fonoassorbente •Disponibile nelle versioni senza piano di lavoro, con piano di lavoro monofronte o con piano di lavoro monofronte ed alzatina •Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza •Cremagliere in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili •Fluido refrigerante R290 •Temperatura di esercizio: **0/+10°C** •Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. •Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C •Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale •Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa •**Dotazione standard:** 1 coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia per vano. Kit serratura per porte – optional

 All-in-one structure in **special anti-fingerprint steel** for easier cleaning and constantly shiny surfaces. Resistance to corrosion and rust* •60 mm of CFC-free polyurethane insulation •Worktop 60 mm thick in AISI 304 stainless steel, with soundproofing lining •Available in versions without top, with single-sided worktop or with single-sided worktop with splashback •Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet •Easily removable AISI 304 stainless steel rack bars •Refrigerant fluid: R290 •Temperature ranges: **0/+10°C** •Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. •Reliability guaranteed up until room temperature +43°C •Control panel with digital thermometer - thermostat •Automatic defrosting and automatic evaporation of condense drain •**Standard supplied:** 1 pair of AISI 304 stainless steel runners and 1 shelf per compartment. Optional lock kit for doors

 Structure monocoque en **acier anti-empreinte**. Résistance à la corrosion et à la rouille* •Épaisseur d'isolation 60 mm en polyuréthane sans CFC •Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304 équipé d'un système intérieur insonorisant •Disponible dans les versions sans plan de travail, avec plan de travail à bord franc ou avec plan de travail avec dossier •Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur •Crémaillères en acier inox AISI 304 facilement démontables •Fluide réfrigérant: R290 •Températures de fonctionnement: **0/+10°C** •Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. •Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C •Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital •Dégivrage automatique et évaporation automatique des condensas •**Dotation standard:** 1 paire de guides en acier inox AISI 304 et 1 grille pour compartiment. Kit serrure pour portillons – en option

 Monoblock-Struktur aus **sonder fingerabdruckresistenten Stahl** für eine bessere Reinigung und stets glänzende Oberflächen. Korrosions- und Rostbeständig* •60 mm starke FCKV-freie Polyurethan-Dämmung •60 mm hohe Arbeitsplatte aus CNS 1.4301, mit schalldämmender Unterplatte •Lieferbar in den Versionen ohne Arbeitsplatte, mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte oder mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung •Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 •Reinigungsfreundlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden •Kältemittel R290 •Betriebstemperaturen: **0/+10°C** •Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. •Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C •Bedienfeld mit digitalem Thermostat - Thermometer •Abtauautomatik und automatische Kondenswasserverdampfung •**Die Ausstattung umfasst** 1 Paar Führungsschienen aus CNS 1.4301 und 1 Rost für das Kühlfach. Schloss-Einbausatz für Türen – optional

 Estructura monobloco realizada en **acero especial antihuell** para una mejor limpieza y con superficies siempre brillante. Resistencia a la corrosión y a la herrumbre* •Espesor de aislamiento 60 mm en poliuretano sin CFC •Encimera de trabajo alta 60 mm, realizada en acero inox AISI 304 con subplano fonoabsorbente •Disponibile en las versiones sin encimera de trabajo, con encimera de trabajo frente único o con encimera de trabajo frente único y peto •Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable •Cremalleras en acero inox AISI 304 fácilmente desmontables •Fluido refrigerante: R290 •Temperaturas de servicio: **0/+10°C** •Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. •Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C •Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital •Desescarche automático con evaporación automática de la condensación •**Equipamiento de serie:** 1 pare de guías en acero inox AISI 304 y 1 rejilla para compartimento. Kit de cerradura para puertas-optional

 (*) •Risultati test effettuati secondo le norme ASTM USA •Results of tests performed under the USA ASTM standards •Résultats des tests effectués conformément aux normes ASTM USA •Teste-sultate gemäß US - amerikanischer ASTM - Norm •Resultados de las pruebas efectuadas de conformidad con las normas ASTM EE.UU.

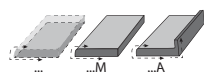
BASI REFRIGERATE PROFONDITA' 70 cm - GN 1/1 - TWIN

REFRIGERATED COUNTERS DEPTH 70 cm - GN 1/1 - TWIN

BANQUES REFRIGEREES PROFONDEUR 70 cm - GN 1/1 - TWIN

KÜHLTISCHE TIEFE 70 cm - GN 1/1 - TWIN

MESAS REFRIGERADAS PROFUNDIDAD 70 cm - GN 1/1 - TWIN



	KUEAA	0/+10	B	280	140x70x98,5	146x76x100	118	2.763
	KUEAM	0/+10	B	280	140x70x90	146x76x90	117	2.721
	KUEA	0/+10	B	280	140x70x84	146x76x90	96	2.490
	KUEA2A	0/+10	C	280	140x70x98,5	146x76x100	130	3.160
	KUEA2M	0/+10	C	280	140x70x90	146x76x90	129	3.117
	KUEA2	0/+10	C	280	140x70x84	146x76x90	108	2.886
	KUEA4A	0/+10	D	280	140x70x98,5	146x76x100	142	3.557
	KUEA4M	0/+10	D	280	140x70x90	146x76x90	141	3.514
	KUEA4	0/+10	D	280	140x70x84	146x76x90	120	3.283
	KUEBA	0/+10	C	280	185x70x98,5	192x76x100	148	3.259
	KUEBM	0/+10	C	280	185x70x90	192x76x90	147	3.214
	KUEB	0/+10	C	280	185x70x84	192x76x90	119	2.935
	KUEB2A	0/+10	C	280	185x70x98,5	192x76x100	160	3.657
	KUEB2M	0/+10	C	280	185x70x90	192x76x90	159	3.611
	KUEB2	0/+10	C	280	185x70x84	192x76x90	131	3.333
	KUEB4A	0/+10	D	280	185x70x98,5	192x76x100	172	4.055
	KUEB4M	0/+10	D	280	185x70x90	192x76x90	171	4.009
	KUEB4	0/+10	D	280	185x70x84	192x76x90	143	3.730
	KUEB6A	0/+10	D	280	185x70x98,5	192x76x100	184	4.571
	KUEB6M	0/+10	D	280	185x70x90	192x76x90	183	4.525
	KUEB6	0/+10	D	280	185x70x84	192x76x90	155	4.128
	KUECA	0/+10	C	320	230x70x98,5	235,5x75,5x100	173	3.644
	KUECM	0/+10	C	320	230x70x90	235,5x75,5x90	172	3.590
	KUEC	0/+10	C	320	230x70x84	235,5x75,5x90	140	3.257
	KUEC2A	0/+10	D	320	230x70x98,5	235,5x75,5x100	185	4.041
	KUEC2M	0/+10	D	320	230x70x90	235,5x75,5x90	184	3.988
	KUEC2	0/+10	D	320	230x70x84	235,5x75,5x90	152	3.654
	KUEC4A	0/+10	D	320	230x70x98,5	235,5x75,5x100	197	4.439
	KUEC4M	0/+10	D	320	230x70x90	235,5x75,5x90	196	4.386
	KUEC4	0/+10	D	320	230x70x84	235,5x75,5x90	164	4.052



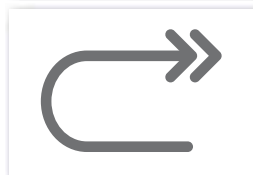
KIBBA



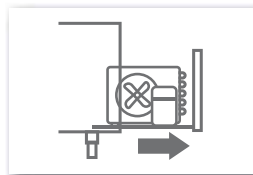
KIABM



- Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in **acciaio inox AISI 304**
- One-piece construction internal and external made of **AISI 304 stainless steel**
- Structure monocoque interne et externe entièrement en **acier inox AISI 304**
- Interne und externe Monoblockstruktur komplett aus **C.N.S. nach DIN1.4301**
- Estructura monobloque interna y externa enteramente en **acero inox AISI 304**



- Sistema di circolazione dell'aria ad "U": massima affidabilità
- "U"-flow air circulation: maximum reliability
- Système de circulation de l'air en "U": une fiabilité maximum
- "U"-förmigen Luftzirkulation: maximale Zuverlässigkeit
- Sistema de circulación del aire en "U": máxima fiabilidad



- Gruppo motore estraibile per una manutenzione semplice e veloce
- Cooling unit pulls out for easy and fast maintenance
- Group moteur extractible assurant un entretien facile et rapide
- Herausziehbare Kühleinheit für eine einfache und schnelle Wartung
- Unidad de refrigeración amovible para un mantenimiento fácil y rápido


KI...B... - BASI REFRIGERATE BASSA TEMPERATURA - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


KI...B... - LOW TEMPERATURE REFRIGERATED COUNTERS - DESIGN FEATURES


KI...B... - BANQUES REFRIGERÉES BASSE TEMPERATURE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


KI...B... - KÜHLTISCHE NIEDRIGE TEMPERATUR - TECHNISCHE DATEN


KI...B... - MESAS REFRIGERADAS BAJA TEMPERATURA - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca realizzata in **acciaio inox AISI 304** • Spessore di isolamento 60 mm in poliuretano senza CFC • Camera interna con fondo stampato per una facile pulizia • Piano di lavoro alto 60 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 con sottopiano fonoassorbente • Disponibile nelle versioni senza piano di lavoro, con piano di lavoro monofronte o con piano di lavoro monofronte ed alzatina • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili • Fluido refrigerante R290 • Temperatura di esercizio: **-24/-12°C** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C • Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale **con porta di comunicazione** • Sbrinamento automatico a gas caldo ed evaporazione automatica della condensa • **Dotazione standard:** 1 coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia per vano. Kit serratura – optional

 One-piece **AISI 304 stainless steel** body • 60 mm of CFC-free polyurethane insulation • Internal chamber with rounded corners ensuring maximum hygiene • Worktop 60 mm thick in AISI 304 stainless steel, with soundproofing lining • Available in versions without top, with single-sided worktop or with single-sided worktop with splashback • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily removable AISI 304 stainless steel rack bars • Refrigerant fluid: R290 • Temperature ranges: **-24/-12°C** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Reliability guaranteed up until room temperature +43°C • Control panel with digital thermometer - thermostat **and communication port** • Automatic defrost with hot gas and automatic evaporation of condense drain • **Standard supplied:** 1 pair of AISI 304 stainless steel runners and 1 shelf per compartment. Optional lock kit

 Structure monocoque en **acier inox AISI 304** • Épaisseur d'isolation 60 mm en polyuréthane sans CFC • Chambre interne à angles arrondis pour garantir une hygiène maximum • Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304 équipé d'un système intérieur insonorisant • Disponible dans les versions sans plan de travail, avec plan de travail à bord franc ou avec plan de travail avec dossier • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Crémaillères en acier inox AISI 304 facilement démontables • Fluide réfrigérant: R290 • Températures de fonctionnement: **-24/-12°C** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C • Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital avec **port de communication** • Dégivrage automatique à gaz chaud et évaporation automatique de l'eau de condensation • **Dotation standard:** 1 paire de guides en acier inox AISI 304 et 1 grille pour compartiment. Kit serrure – en option

 Monoblock-Struktur aus **CNS 1.4301** • 60 mm starke FCKW-freie Polyurethan-Dämmung • Kühlraum mit abgerundeten Ecken für größte Hygiene • 60 mm hohe Arbeitsplatte aus CNS 1.4301, mit schalldämmender Unterplatte • Lieferbar in den Versionen ohne Arbeitsplatte, mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte oder mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Reinigungsfreundlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden • Kältemittel R290 • Betriebstemperaturen: **-24/-12°C** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C • Bedienfeld mit digitalem Thermostat - Thermometer und **Kommunikationsanschluss** ausgestattet • Automatisches Entfrosten mit Heißgas und automatisches Verdunsten des Kondenswassers • **Die Ausstattung umfasst** 1 Paar Führungsschienen aus CNS 1.4301 und 1 Rost für das Kühlfach. Schloss-Einbausatz – optional

 Estructura monobloque realizada en **acero inox AISI 304** • Espesor de aislamiento 60 mm en poliuretano sin CFC • Cámara interna con cantos redondeados para garantizar la máxima higiene • Encimera de trabajo alta 60 mm, realizada en acero inox AISI 304 con subplano fonoabsorbente • Disponible en las versiones sin encimera de trabajo, con encimera de trabajo frente único o con encimera de trabajo frente único y peto • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Cremalleras en acero inox AISI 304 fácilmente desmontables • Fluido refrigerante: R290 • Temperaturas de servicio: **-2/+8°C** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C • PPanel de mandos equipado con termómetro - termostato digital y **puerto de comunicación** • Descongelamiento automático por gas caliente y evaporación automática del agua de condensación • **Equipamiento de serie:** 1 pare de guías en acero inox AISI 304 y 1 rejilla para compartimiento. Kit de cerradura – opcional

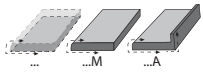
BASI REFRIGERATE BASSA TEMPERATURA - GN 1/1 - KI...B...

LOW TEMPERATURE REFRIGERATED COUNTERS - GN 1/1 - KI...B...

BANQUES REFRIGEREES BASSE TEMPERATURE - GN 1/1 - KI...B...

KÜHLTISCHE NIEDRIGE TEMPERATUR - GN 1/1 - KI...B...

MESAS REFRIGERADAS BAJA TEMPERATURA - GN 1/1 - KI...B...



KIABA

-24/-12

D

700

140x70x98,5

146x76x100

129

4.480

KIABM

-24/-12

D

700

140x70x90

146x76x90

128

4.438

KIAB

-24/-12

D

700

140x70x84

146x76x90

107

4.174



KIBBA

-24/-12

F

1000

185x70x98,5

192x76x100

162

5.148

KIBBM

-24/-12

F

1000

185x70x90

192x76x90

161

5.096

KIBB

-24/-12

F

1000

185x70x84

192x76x90

133

4.827

KIR...

BASI REFRIGERATE PREDISPOSTE PER GRUPPO REMOTO

REFRIGERATED COUNTERS PRESET FOR REMOTE UNIT

BANQUES REFRIGEREES PREVUES POUR GROUPE A DISTANCE

KÜHLTISCHE FÜR FERNGRUPPE VORGESEHEN

MESAS REFRIGERADAS PREDISPUESAS PARA GRUPO A DISTANCIA




AISI 304

- Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in **acciaio inox AISI 304**
- One-piece construction internal and external made of **AISI 304 stainless steel**
- Structure monocoque interne et externe entièrement en **acier inox AISI 304**
- Interne und externe Monoblockstruktur komplett aus **C.N.S. nach DIN1.4301**
- Estructura monobloque interna y externa enteramente en **acero inox AISI 304**

60mm



- Spessore di isolamento di 60 mm
- Insulation thickness 60 mm
- Épaisseur d'isolation de 60 mm
- Isolierungsdicke 60 mm
- Espesor del aislamiento de 60 mm


+43° C

- Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C
- Reliability guaranteed up until room temperature +43°C
- Fiabilité garantie jusqu' une température ambiante +43°C
- Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C


KIR... - BASI REFRIGERATE PREDISPOSTE PER GRUPPO REMOTO - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


KIR... - REFRIGERATED COUNTERS PRESET FOR REMOTE UNIT - DESIGN FEATURES


KIR... - BANQUES REFRIGERÉES PRÉVUES POUR GROUPE A DISTANCE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


KIR... - KÜHLTISCHE FÜR FERNGRUPPE VORGESEHEN - TECHNISCHE DATEN


KIR... - MESAS REFRIGERADAS PREDISPUSTAS PARA GRUPO A DISTANCIA - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca realizzata in **acciaio inox AISI 304** • Spessore di isolamento 60 mm in poliuretano senza CFC • Camera interna con fondo stampato per una facile pulizia • Piano di lavoro alto 60 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 con sottopiano fonoassorbente • Disponibile nelle versioni senza piano di lavoro, con piano di lavoro monofronte o con piano di lavoro monofronte ed alzatina • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili • Fluido refrigerante R134a nei modelli a temperatura positiva e R452A nei modelli a temperatura negativa • Temperature di esercizio: **-2/+8°C; -24/-12°C (...B)** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C • Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale • Sbrinamento automatico intelligente di tipo elettrico • Evacuazione della condensa sotto al vano tecnico • **Dimensioni di lunghezza ridotte** • **Dotazione standard:** 1 coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia per vano

 One-piece **AISI 304 stainless steel** body • 60 mm of CFC-free polyurethane insulation • Internal chamber with rounded corners ensuring maximum hygiene • Worktop 60 mm thick in AISI 304 stainless steel, with soundproofing lining • Available in versions without top, with single-sided worktop or with single-sided worktop with splashback • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily removable AISI 304 stainless steel rack bars • Refrigerant fluid: R134a in the refrigerator models, R452A in the freezer models • Temperature ranges: **-2/+8°C; -24/-12°C (...B)** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Reliability guaranteed up until room temperature +43°C • Control panel with digital thermometer - thermostat • Intelligent electric automatic defrosting • Condensation drainage under technical compartment • Reduced dimensions in length • **Standard supplied:** 1 pair of AISI 304 stainless steel runners and 1 shelf per compartment

 Structure mono-coque en **acier inox AISI 304** • Épaisseur d'isolation 60 mm en polyuréthane sans CFC • Chambre intérieure avec fond embouti pour un nettoyage facile • Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304 équipé d'un système intérieur insonorisant • Disponible dans les versions sans plan de travail, avec plan de travail à bord franc ou avec plan de travail avec dossier • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Crémaillères en acier inox AISI 304 facilement démontables • Fluide réfrigérant: R134a modèles à température positive, R452A modèles à température négative • Températures de fonctionnement: **-2/+8°C; -24/-12°C (...B)** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C • Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital • Dégivrage automatique intelligent de type électrique • Drainage des condensats sous le compartiment technique • Dimensions de longueur réduites • **Dotation standard:** 1 paire de guides en acier inox AISI 304 et 1 grille pour compartiment

 Monoblock-Struktur aus **CNS 1.4301** • 60 mm starke FCKW-freie Polyurethan-Dämmung • Kühlraum mit abgerundeten Ecken für größte Hygiene • 60 mm hohe Arbeitsplatte aus CNS 1.4301, mit schalldämmender Unterplatte • Lieferbar in den Versionen ohne Arbeitsplatte, mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte oder mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Reinigungsfreudlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden • Kältemittel: R134a bei den Modellen mit positiver Temperatur, R452A bei den Modellen mit negativer Temperatur • Betriebstemperaturen: **-2/+8°C; -24/-12°C (...B)** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C • Bedienfeld mit digitalem Thermostat - Thermometer • Intelligente elektrische Abtauautomatik • Abfluss des Kondensationswassers unten technischen Abteilung • Reduziert in Größe • **Die Ausstattung umfasst** 1 Paar Führungsschienen aus CNS 1.4301 und 1 Rost für das Kühlfach

 Estructura monobloque realizada en **acero inox AISI 304** • Espesor de aislamiento 60 mm en poliuretano sin CFC • Cámara interna con cantos redondeados para garantizar la máxima higiene • Encimera de trabajo alta 60 mm, realizada en acero inox AISI 304 con subplano fonoabsorbente • Disponible en las versiones sin encimera de trabajo, con encimera de trabajo frente único o con encimera de trabajo frente único y peto • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Cremalleras en acero inox AISI 304 fácilmente desmontables • Fluido refrigerante: R134a para los modelos de temperatura positiva, R452A para los modelos de temperatura negativa • Temperaturas de servicio: **-2/+8°C; -24/-12°C (...B)** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C • Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital • Desescarche automático inteligente de tipo eléctrico • Evacuación del agua de condensación debajo del vano técnico • Dimensiones de largo reducidas • **Equipamiento de serie:** 1 pare de guías en acero inox AISI 304 y 1 rejilla para compartimiento

BASI REFRIGERATE PREDISPOSTE PER GRUPPO REMOTO - GN 1/1 - KIR...

REFRIGERATED COUNTERS PRESET FOR REMOTE UNIT - GN 1/1 - KIR...

BANQUES REFRIGEREES PREVUES POUR GROUPE A DISTANCE - GN 1/1 - KIR...

KÜHLTISCHE FÜR FERNGRUPPE VORGESEHEN - GN 1/1 - KIR...

MESAS REFRIGERADAS PREDISPUESAS PARA GRUPO A DISTANCIA - GN 1/1 - KIR...

	KIRAA	-2/+8	N/A	40/300*	115x70x98,5	119x76x100	101	3.366
	KIRAM	-2/+8	N/A	40/300*	115x70x90	119x76x90	105	3.323
	KIRA	-2/+8	N/A	40/300*	115x70x84	119x76x90	87	3.051
	KIRA2A	-2/+8	N/A	40/300*	115x70x98,5	119x76x100	118	3.829
	KIRA2M	-2/+8	N/A	40/300*	115x70x90	119x76x90	117	3.786
	KIRA2	-2/+8	N/A	40/300*	115x70x84	119x76x90	99	3.514
	KIRBA	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x98,5	165x76x100	131	3.799
	KIRBM	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x90	165x76x90	130	3.746
	KIRB	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x84	165x76x90	105	3.467
	KIRB2A	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x98,5	165x76x100	143	4.262
	KIRB2M	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x90	165x76x90	133	4.209
	KIRB2	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x84	165x76x90	117	3.930
	KIRB4A	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x98,5	165x76x100	155	4.725
	KIRB4M	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x90	165x76x90	154	4.672
	KIRB4	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x84	165x76x90	129	4.393
	KIRCA	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x98,5	210x75,5x100	156	4.274
	KIRCM	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x90	210x75,5x90	155	4.164
	KIRC	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x84	210x75,5x90	130	3.770
	KIRC2A	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x98,5	210x75,5x100	168	4.737
	KIRC2M	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x90	210x75,5x90	167	4.627
	KIRC2	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x84	210x75,5x90	142	4.233
	KIRC4A	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x98,5	210x75,5x100	180	5.200
	KIRC4M	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x90	210x75,5x90	179	5.090
	KIRC4	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x84	210x75,5x90	154	4.696



(*) •Assorbimento in sbrinamento •Absorption while defrosting •Absorption en dégivrage •Stromaufnahme beim Abtauen •Potencia absorbida en descongelación

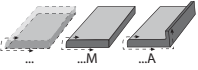











KIR... - GN 1/1 - BASI REFRIGERATE BASSA TEMPERATURA, PREDISPOSTE PER GRUPPO REMOTO

KIR... - GN 1/1 - LOW TEMPERATURE REFRIGERATED COUNTERS, PRESET FOR REMOTE UNIT

KIR... - GN 1/1 - BANQUES REFRIGEREES BASSE TEMPERATURE, PREVUES POUR GROUPE A DISTANCE

KIR... - GN 1/1 - KÜHLTISCHE NIEDRIGE TEMPERATUR, FÜR FERNGRUPPE VORGESEHEN

KIR... - GN 1/1 - MESAS REFRIGERADAS BAJA TEMPERATURA, PREDISPUESAS PARA GRUPO A DISTANCIA

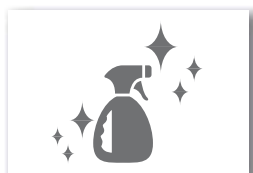
								
	KIRABA	-24/-12	N/A	100/620*	115x70x98,5	119x76x100	106	4.112
	KIRABM	-24/-12	N/A	100/620*	115x70x90	119x76x90	105	4.067
	KIRAB	-24/-12	N/A	100/620*	115x70x84	119x76x90	87	3.796
	KIRBBA	-24/-12	N/A	140/650*	160x70x98,5	165x76x100	131	4.453
	KIRBBM	-24/-12	N/A	140/650*	160x70x90	165x76x90	130	4.399
	KIRBB	-24/-12	N/A	140/650*	160x70x84	165x76x90	105	4.122
	KIRCBA	-24/-12	N/A	170/680*	205x70x98,5	210x75,5x100	156	4.960
	KIRCBM	-24/-12	N/A	170/680*	205x70x90	210x75,5x90	155	4.850
	KIRCB	-24/-12	N/A	170/680*	205x70x84	210x75,5x90	130	4.455



(*) •Assorbimento in sbrinamento •Absorption while defrosting •Absorption en dégivrage •Stromaufnahme beim Abtauen •Potencia absorbida en descongelación

SNACK

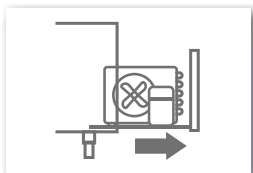
BASE REFRIGERATA PER COTTURA MODULARE
REFRIGERATED COUNTER FOR COOKING APPLIANCES
BANQUE RÉFRIGÉRÉE POUR CUISSONS MODULAIRES
KÜHLTISCH FÜR MODULARE KÜCHENELEMENTE
MESA REFRIGERADA PARA COCCIONES MODULARES



- Camera interna con fondo stampato e foro di lavaggio per una facile pulizia
- Interior has press-formed bottom and drainage hole for easier cleaning
- Chambre intérieure avec fond embouti et trou d'évacuation pour un nettoyage facile
- Reinigungsfreundlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden und Wasserablaufbohrung
- Cámara interna con fondo estampado y agujero de lavado para una fácil ejecución de limpieza



- Sistema di circolazione dell'aria ad "U": massima affidabilità
- "U"-flow air circulation: maximum reliability
- Système de circulation de l'air en "U": une fiabilité maximum
- "U"-förmigen Luftzirkulation: maximale Zuverlässigkeit
- Sistema de circulación del aire en "U": máxima fiabilidad



- Gruppo motore estraibile per una manutenzione semplice e veloce
- Cooling unit pulls out for easy and fast maintenance
- Group moteur extractible assurant un entretien facile et rapide
- Herausziehbare Kühleinheit für eine einfache und schnelle Wartung
- Unidad de refrigeración amovible para un mantenimiento fácil y rápido


SNACK - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


SNACK - DESIGN FEATURES


SNACK - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


SNACK - TECHNISCHE DATEN


SNACK - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca realizzata in **acciaio inox AISI 304** • Spessore di isolamento 55 mm in poliuretano senza CFC • Camera interna con fondo stampato e foro di lavaggio per una facile pulizia • Disponibile senza piano di lavoro o con piano di lavoro monofronte alto 60 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 con sottopiano fonoassorbente • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili • Fluido refrigerante R290 • Temperatura di esercizio: **0/+10°C** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C • Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale • Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa

 One-piece **AISI 304 stainless steel** body • 55 mm of CFC-free polyurethane insulation • Interior has press-formed bottom and drainage hole for easier cleaning • Available without worktop or with worktop 60 mm thick in AISI 304 stainless steel, with soundproofing lining • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily removable AISI 304 stainless steel rack bars • Refrigerant fluid: R290 • Temperature ranges: **0/+10°C** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Reliability guaranteed up until room temperature +43°C • Control panel with digital thermometer - thermostat • Automatic defrosting and condensation evaporation

 Structure monocoque en **acier inox AISI 304** • Épaisseur d'isolation 55 mm en polyuréthane sans CFC • Chambre intérieure avec fond embouti et trou d'évacuation pour un nettoyage facile • Disponible sans plan de travail ou avec plan de travail adossé hauteur 60 mm, en acier inox AISI 304 avec sous plan en matériau absorbant acoustique • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Crémaillères en acier inox AISI 304 facilement démontables • Fluide réfrigérant: R290 • températures de fonctionnement: **0/+10°C** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C • Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital • Dégivrage automatique et évaporation automatique des condensats

 Monoblock-Struktur aus **CNS 1.4301** • 55 mm starke FCKW-freie Polyurethan-Dämmung • Reinigungsfreundlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden und Wasserablaufbohrung • Lieferbar ohne Arbeitsplatte oder mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte der Höhe 60 mm; hergestellt aus CNS 1.4301 mit schalldämmender Unterplatte • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Reinigungsfreundlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden • Kältemittel R290 • Betriebstemperaturen: **0/+10°C** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C • Bedienfeld mit digitalem Thermostat - Thermometer • Abtauautomatik und automatische Kondenswasserverdampfung

 Estructura monobloque realizada en **acero inox AISI 304** • Espesor de aislamiento 55 mm en poliuretano sin CFC • Cámara interna con fondo estampado y agujero de lavado para una fácil ejecución de limpieza • Disponible sin encimera de trabajo o con encimera de trabajo de frente único alta 60 mm, realizada en acero inox AISI 304 con subplano fonoabsorbente • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Cremalleras en acero inox AISI 304 fácilmente desmontables • Fluido refrigerante: R290 • Temperaturas de servicio: **0/+10°C** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C • Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital • Desescarche automático y sistema de evaporación automática de la condensación

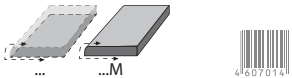











BASE REFRIGERATA PER COTTURA MODULARE - GN 1/1 - SNACK

REFRIGERATED COUNTER FOR COOKING APPLIANCES - GN 1/1 - SNACK

BANQUE RÉFRIGÉRÉE POUR CUISSONS MODULAIRES - GN 1/1 - SNACK

KÜHLTISCH FÜR MODULARE KÜCHENELEMENTE - GN 1/1 - SNACK

MESA REFRIGERADA PARA COCCIONES MODULARES - GN 1/1 - SNACK

							
 KSA4M	0/+10	C	230	140x70x63	147x76x81	136	4.316
 KSA4	0/+10	C	230	140x69x57	147x76x75	115	3.940
 KSB6M	0/+10	C	230	185x70x63	192x76x81	178	5.404
 KSB6	0/+10	C	230	185x69x57	192x76x75	150	4.975











ACCESSORI - BASI REFRIGERATE

ACCESSORIES - REFRIGERATED COUNTERS

ACCESSOIRES - BANQUES REFRIGEREES

ZUBEHÖRE - KÜHLTISCHE

ACCESORIOS - MESAS REFRIGERADAS

			I-GREEN - 70 cm	UNIVERSAL - 60 cm	UNIVERSAL - 70 cm	TWIN - 70 cm	KIAB... - KIBB...	KIR...	SNACK - 70 cm	€
	RGPB RJ	GRIGLIA PLASTIFICATA PLASTIC COATED GRID CLAYETTE PLASTIFIEE PLASTIFIZIERTER ROST PARRILLA PLASTIFICADA	32,5x46 cm	■						36
	CGXBRJ	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PAIR OF GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLE GUIDES ACIER INOX AISI 304 PAAR SCHIENEN C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	46 cm	■						50
	RGPB R	GRIGLIA PLASTIFICATA PLASTIC COATED GRID CLAYETTE PLASTIFIEE PLASTIFIZIERTER ROST PARRILLA PLASTIFICADA	32,5x53 cm	■	■	■	■	■	■	48
	G11X	GRIGLIA GN 1/1, ACCIAIO INOX AISI 304 GRID GN 1/1, STAINLESS STEEL AISI 304 CLAYETTE GN 1/1, ACIER INOX AISI 304 ROST GN 1/1, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 PARRILLA GN 1/1, ACERO INOX AISI 304	32,5x53 cm	■	■	■	■	■	■	59
	CGXBR	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PAIR OF GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLE GUIDES ACIER INOX AISI 304 PAAR SCHIENEN C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	56 cm	■	■	■	■	■	■	63
	GRP70B	GRIGLIA DI RACCORDO PLASTIFICATA PLASTIC COATED GRID GRILLE DE RACCORD PLASTIFIEE PLASTIFIZIERTER VERBINDUGROST PARRILLA PLASTIFICADA DE ENLACE	14x46 cm	■	■	■	■	■	■	29
	C151	CESTELLO IN FILO ACCIAIO INOX AISI 304 GN 1/1 STAINLESS STEEL AISI 304 PLATED WIRE BASKET GN 1/1 PANIER EN FILS ACIER INOX AISI 304 GN 1/1 C.N.S. NACH DIN 1.4301 DRAHTKORB GN 1/1 CESTO EN ACERO INOX AISI 304 GN 1/1	53x32,5x15 cm	■	■	■	■	■	■	154
	KRPBR4	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO AISI 304, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN STAINLESS STEEL AISI 304, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, ZWEI MIT BREMSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN ACERO INOX AISI 304, DOS CON FRENO	h 18cm	■	■	■	■	■	■	334
	KRPRV	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN LAMIERA ZINCATA, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN GALVANIZED SHEET IRON, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN TOLE GALVANISEE, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS ZINKBLECH, ZWEI MIT BREMSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN CHAPA GALVANIZADA, DOS CON FRENO	h 13/15 cm	■	■	■	■	■	■	189
	KRPRVX	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO AISI 304, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN STAINLESS STEEL AISI 304, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, ZWEI MIT BREMSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN ACERO INOX AISI 304, DOS CON FRENO	h 13/15 cm	■	■	■	■	■	■	279

BASI REFRIGERATE - ACCESSORI

REFRIGERATED COUNTERS - ACCESSORIES

BANQUES REFRIGEREES - ACCESSOIRES

KÜHLTISCHE - ZUBEHÖRE

MESAS REFRIGERADAS - ACCESORIOS

			I-GREEN - 70 cm	UNIVERSAL - 60 cm	UNIVERSAL - 70 cm	TWIN - 70 cm	KIAB... - KIBB...	KIR...	SNACK - 70 cm	€
	PBR14M	PIANO DI LAVORO MONOFRONTE SINGLE-SIDED WORKTOP	140 cm	■	■	■	■	■	■	347
	PBR185M	PLAN DE TRAVAIL A BORD FRANC ARRIER EINSEITIG ABGERUNDETER ARBEITSPLATTE	185 cm	■	■	■	■	■	■	399
	PBR230M	ENCIMERA DE TRABAJO FRENTE ÚNICO	230 cm	■	■	■	■			475
	PBR14A	PIANO DI LAVORO MONOFRONTE CON ALZATINA SINGLE-SIDED WORKTOP WITH SPLASHBACK	140 cm	■	■	■	■	■	■	375
	PBR185A	PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET ARRIERE EINSEITIG ABGERUNDETER ARBEITSPLATTE MIT HINTERER AUFKANTUNG	185 cm	■	■	■	■	■	■	432
	PBR230A	ENCIMERA DE TRABAJO FRENTE ÚNICO Y PETO	230 cm	■	■	■	■	■		514
	KRCBR	KIT RACCOGLI CONDENSA CONDENSE COLLECTOR FOR REFR. COUNTERS PRESET BAC DE RECUPERATION DES CONDENSATS KONDENSWASSERSCHALE JUEGO RECOLECTA AGUA DE CONDENSACION							■	90
	DLUSB	DATA LOGGER TEMPERATURA ED UMIDITA ' TEMPERATURE & HUMIDITY DATA LOGGER ENREGISTREUR DE DONNEES THERMIQUES ET DE TAUX D'HUMIDITE DATENLOGGER FÜR TEMPERATUR UND FEUCHTIGKEIT DATALOGGER PARA TEMPERATURA & HUMEDAD		■	■	■	■	■	■	328
	TSP	TERMINALE DI STAMPA PRINTING TERMINAL TERMINAL IMPRIMANTE DRUCKERTERMINAL TERMINAL DE IMPRENTA	10x10 cm	■				■		1.395
	GR70AL*	GRUPPO REFRIGERANTE PER KIRA... - KIRB... - KIRC... REMOTE COOLING UNIT FOR KIRA... - KIRB... - KIRC... GROUPE FRIGORIFIQUE POUR KIRA... - KIRB... - KIRC... FERNKÜHLAGGREGAT FÜR KIRA... - KIRB... - KIRC... UNIDAD REFRIGERANTE PARA KIRA... - KIRB... - KIRC...	-2°C/+8°C 540 W ⚡						■	1.224
	GR65BT*	GRUPPO REFRIGERANTE PER KIRAB... REMOTE COOLING UNIT FOR KIRAB... GROUPE FRIGORIFIQUE POUR KIRAB... FERNKÜHLAGGREGAT FÜR KIRAB... UNIDAD REFRIGERANTE PARA KIRAB...	24°C/-12°C 680 W ⚡						■	1.455
	GR135BT*	GRUPPO REFRIGERANTE PER KIRBB... - KIRCB... REMOTE COOLING UNIT FOR KIRBB... - KIRCB... GROUPE FRIGORIFIQUE POUR KIRBB... - KIRCB... FERNKÜHLAGGREGAT FÜR KIRBB... - KIRCB... UNIDAD REFRIGERANTE PARA KIRBB... - KIRCB...	24°C/-12°C 1.600 W ⚡							■
	KCGR	KIT CARENATURA GR.REMOTI FAIRING KIT FOR REMOTE COOLING UNITS HABILLAGE POUR GROUPE A DISTANCE VERKLEIDUNGSSATZ FÜR FERNKÜHLAGGREGATE JUEGO DE CARENADO PARA GRUPOS SEPARADOS	52x64,2 x42 cm						■	437
	KITP	KIT SERRATURA PER PORTE LOCK KIT FOR DOORS JEU DE SERRURE POUR PORTILLONS SATZ V. TURSCHLÖSS FÜR TÜRE JUEGO DE CERRADURA PARA PUERTAS			■	■	■	■		59
	KITC	KIT SERRATURA PER CASSETTI DA 1/2 LOCK KIT FOR 1/2 DRAWERS JEU DE SERRURE POUR TIROIRS 1/2 SATZ V. TURSCHLÖSS FÜR SCHUBLADE 1/2 JUEGO DE CERRADURA PARA CAJONES 1/2			■	■				204



(*) •L'unità refrigerante non può essere collegata a più di 25 m di distanza lineare •The refrigerating unit is to be connected at a max distance of 25 m from the appliance to be refrigerated
 •L'unité réfrigérante ne peut pas être placée à plus de 25 m de distance du meuble à réfrigérer •Die Kühleinheit kann nicht weiter als 25 m vom Kühlaggregat entfernt angeschlossen werden
 •El grupo frigorífico no puede ser conectado a más de 25 mts









ACCESSORI - BASI REFRIGERATE

ACCESSORIES - REFRIGERATED COUNTERS

ACCESSOIRES - BANQUES REFRIGEREES

ZUBEHÖRE - KÜHLTISCHE

ACCESORIOS - MESAS REFRIGERADAS

		I-GREEN - 70 cm	UNIVERSAL - 60 cm	UNIVERSAL - 70 cm	TWIN - 70 cm	KIAB... - KIBB...	KIR...	SNACK - 70 cm	€
	KC BR2G* KIT CASSETTI: 1/2+1/2 (ESCLUSI MOD. -24°C/-12°C) DRAWERS KIT: 1/2+1/2 (EXCEPT FOR MOD. -24°C/-12°C) KIT TIROIRS: 1/2+1/2 (SAUF POUR LE MOD. -24°C/-12°C) KIT SCHUBLADEN: 1/2+1/2 (NICHT BEI DEN MOD. -24°C/-12°C) KIT CAJÓNES: 1/2+1/2 (EXCEPTO MOD. -24°C/-12°C)	■					■		607
	KC BR11G* KIT CASSETTI: 1/3+2/3 (ESCLUSI MOD. -24°C/-12°C) DRAWERS KIT: 1/3+2/3 (EXCEPT FOR MOD. -24°C/-12°C) KIT TIROIRS: 1/3+2/3 (SAUF POUR LE MOD. -24°C/-12°C) KIT SCHUBLADEN: 1/3+2/3 (NICHT BEI DEN MOD. -24°C/-12°C) KIT CAJÓNES: 1/3+2/3 (EXCEPTO MOD. -24°C/-12°C)	■					■		620
	KC BR13G* KIT CASSETTI: 1/3+1/3+1/3 (ESCLUSI MOD. -24°C/-12°C) DRAWERS KIT: 1/3+1/3+1/3 (EXCEPT FOR MOD. -24°C/-12°C) KIT TIROIRS: 1/3+1/3+1/3 (SAUF POUR LE MOD. -24°C/-12°C) KIT SCHUBLADEN: 1/3+1/3+1/3 (NICHT BEI DEN MOD. -24°C/-12°C) KIT CAJÓNES: 1/3+1/3+1/3 (EXCEPTO MOD. -24°C/-12°C)	■					■		821
	KC BR2* KIT CASSETTI: 1/2+1/2 DRAWERS KIT: 1/2+1/2 KIT TIROIRS: 1/2+1/2 KIT SCHUBLADEN: 1/2+1/2 KIT CAJÓNES: 1/2+1/2			■					609
	KC BR11* KIT CASSETTI: 1/3+2/3 DRAWERS KIT: 1/3+2/3 KIT TIROIRS: 1/3+2/3 KIT SCHUBLADEN: 1/3+2/3 KIT CAJÓNES: 1/3+2/3			■					640
	KC BR13* KIT CASSETTI: 1/3+1/3+1/3 DRAWERS KIT: 1/3+1/3+1/3 KIT TIROIRS: 1/3+1/3+1/3 KIT SCHUBLADEN: 1/3+1/3+1/3 KIT CAJÓNES: 1/3+1/3+1/3			■					846
	KC BRJ2* KIT CASSETTI: 1/2+1/2 DRAWERS KIT: 1/2+1/2 KIT TIROIRS: 1/2+1/2 KIT SCHUBLADEN: 1/2+1/2 KIT CAJÓNES: 1/2+1/2	■							566
	KC BR2E* KIT CASSETTI: 1/2+1/2 DRAWERS KIT: 1/2+1/2 KIT TIROIRS: 1/2+1/2 KIT SCHUBLADEN: 1/2+1/2 KIT CAJÓNES: 1/2+1/2				■				583



(*): •In caso di trasformazione in utenza da porta/porte a cassetti, utilizzando gli accessori a listino, contattare il costruttore: riferimento normative EU 2015/1094 e EU 2015/1095 •In case of conversion from door/doors to drawers during the on-site installation, by using accessories from our catalogue, please contact the manufacturer: regulations reference EU 2015/1094 and EU 2015/1095 •En caso de conversión de puerta/puertas a cajones durante la instalación, utilizando los accesorios del nuestro catálogo, póngase en contacto con el fabricante: referencia reglamentaciones EU 2015/1094 y EU 2015/1095 •En cas de conversion de porte/portes à tiroirs pendant l'installation, en utilisant les accessoires dans notre catalogue, veuillez contacter le fabricant : renvoi au règlements EU 2015/1094 et EU 2015/1095 •Im Falle von einer Umwandlung von Tür/Türen bis Schubladen während der Einrichtung, bei Nutzung von Zubehören unserer Liste, bitte kontaktieren Sie den Hersteller: Bezug auf Regelungen EU 2015/1094 und EU 2015/1095

KC BR11G - KC BR13G - KC BR11 - KC BR13: Escluso primo vano, lato evaporatore •Excluding the first compartment, side evaporator •Hors le premier compartiment, côté évaporateur
•Ausgeschlossen erste Abteilung, neben der Verdampfer •Excluyendo el primer compartimento, evaporador lado

BASI REFRIGERATE - ACCESSORI

REFRIGERATED COUNTERS - ACCESSORIES

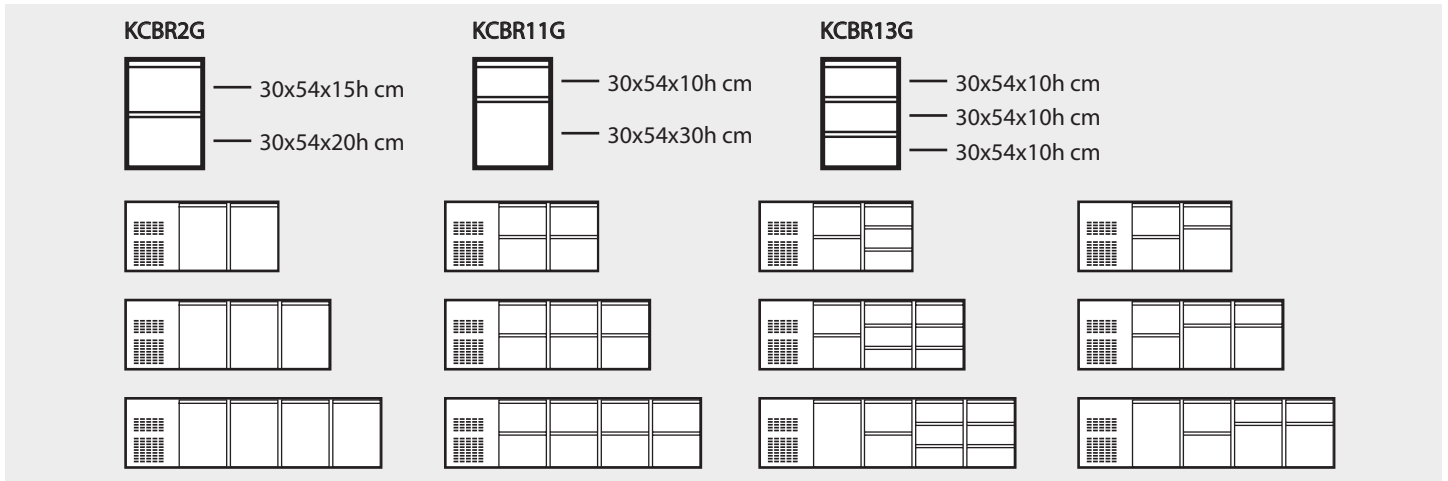
BANQUES REFRIGEREES - ACCESSOIRES

KÜHLTISCHE - ZUBEHÖRE

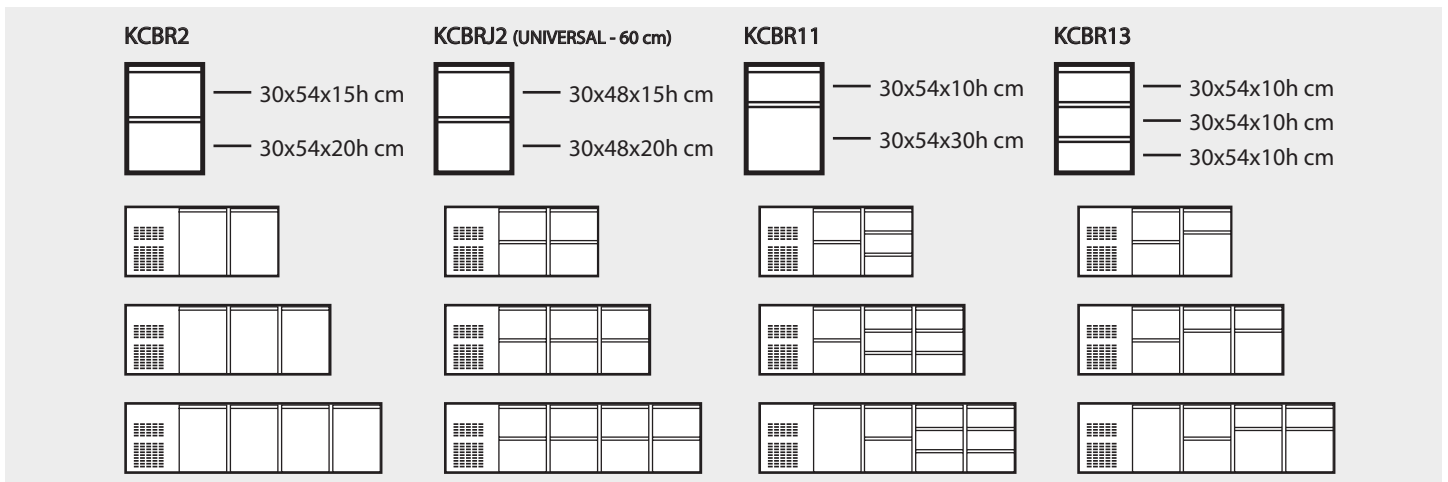
MESAS REFRIGERADAS - ACCESORIOS

- ESEMPLI DI COMPOSIZIONI CASSETTI CON KIT ACCESSORI
- EXAMPLES OF DRAWERS COMPOSITIONS WITH ACCESSORY KITS
- BEISPIELE FÜR SCHUBLADENKOMPOSITIONEN MIT ZUBEHÖRSÄTZE
- EXEMPLES DE COMPOSITIONS TIROIRS AVEC DES JEUX EN OPTION
- EJEMPLOS DE COMPOSICIONES CAJONES CON KITS ACCESORIOS

I-GREEN - KIR...



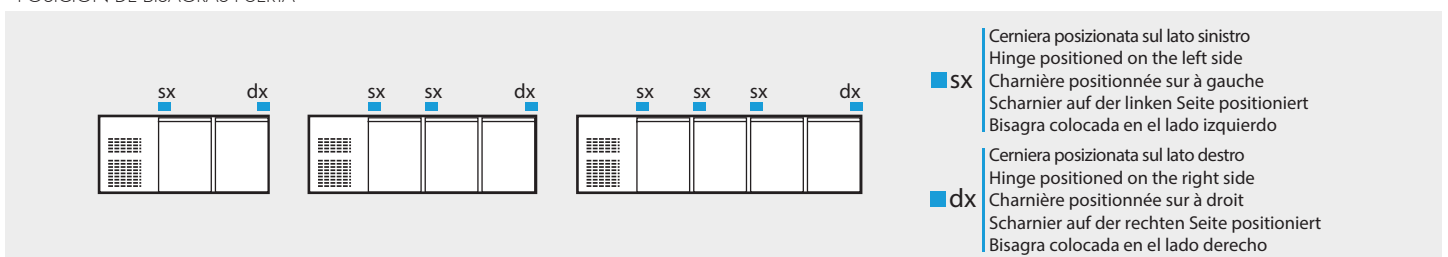
UNIVERSAL



TWIN



- POSIZIONE CERNIERE PORTINE
- DOOR HINGES POSITION
- POSITION DES CHARNIÈRES DE PORTE
- POSITION DER TÜRSCHARNIERE
- POSICIÓN DE BISAGRAS PUERTA



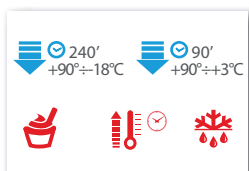
ULTRA

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLERS/FREEZERS
CELLULES MIXTES DE REFOIDISSEMENT RAPIDE
SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE
ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA



IF51M

IF101L

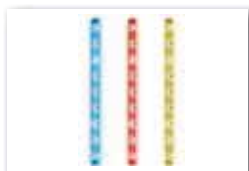


- **Abbattitore e surgelatore multifunzione:** abbatte, congela, scongela, lievita...
- **Multifunction blast chiller and freezer:** blast chilling, freezing, thawing, proving...
- **Cellules mixtes de refroidissement rapide, multifonctions:** refroidissement, congélation, décongélation, levage...
- **Multifunktionelle Schnellabkühler und Schnellfroster:** SchnellKühlung, Schnellfrostern, Auftauen, Säuerung...
- **Abatidor y congelador rápido multifunción:** enfriamiento, congelación, descongelación, fermentación...



- Scheda comandi LCD Display + Encoder con porta USB
- LCD Display control board + Encoder with USB port
- Carte de commandes Écran LCD + Encodeur avec port USB
- Ansteuerkarte LCD Display + Encoder mit USB-Port
- Tarjeta de mandos LCD Pantalla + Codificador con puerta USB

I.F.R.
(Intelligent Food Recognition)



- Illuminazione a led per permettere all'operatore di controllare il funzionamento anche a distanza
- Led lighting allows the user to check on the functioning at a distance
- Eclairage par LED pour permettre à l'utilisateur le contrôle du fonctionnement à distance
- LED-Ausleuchtung, um dem Benutzer zu ermöglichen, die Funktionsweise aus der Ferne zu kontrollieren
- Iluminación LED para permitir a lo usuario de controlar el funcionamiento a una distancia

ULTRA - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


ULTRA - DESIGN FEATURES


ULTRA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


ULTRA - TECHNISCHE DATEN

ULTRA - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura in acciaio inox AISI 304 • Isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC dallo spessore di 75 mm IF101... e 55 mm IF51M • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili • Piano di lavoro alto 80 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 per mod. IF51M • Camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condensa sul fondo • Pannello di copertura con ventole di raffreddamento incernierato ed apribile per una completa pulizia dell'evaporatore • Telaio smontabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304 • Fluido refrigerante: R452A • **Display+Encoder** posizionati per la massima ergonomia e lettura da ogni angolazione; **Multilingue & Multimarket** con le principali tipologie di abbattimento-surgelazione; **abbattimento I.F.R.** e programmi speciali tra cui **Infinity, Smart on, Multy, Automatici, Memorizzati, Preferiti** e funzioni **Scongellamento, Conservazione, Lievitazione e Fermalievitazione; sonda multipoint con Active Control**; HACCP Alarms + HACCP recording per un costante controllo della qualità e sicurezza del prodotto • Passaggio automatico alla fase di conservazione dopo ogni ciclo di abbattimento/surgelazione • **USB** per scaricare i dati HACCP e aggiornare il software • Possibilità di stampare i dati dei cicli di abbattimento in memoria • Sbrinamento di tipo elettrico • Arresto della ventilazione con l'apertura della porta • Gestione del micro interruttore porta di tipo magnetico • **Dotazione standard:** telaio in acciaio inox AISI 304 per teglie, sonda multipoint e bacinella raccogli condensa

 AISI 304 stainless steel structure • CFC-free high-density polyurethane insulation 75 mm thick IF101... and 55 mm IF51M • Adjustable AISI 304 stainless steel feet • The work top is 80 mm high and made of stainless steel AISI304 for mod. IF51M • Refrigeration cell with rounded corners and condensation drain in the bottom • Hinged cover panel with cooling fans, opening to allow complete cleaning of the evaporator • Removable container rack in AISI 304 stainless steel wire • Refrigerant fluid: R452A • **LCD Display+Encoder** positioned for the best ergonomics and reading from all angles; **Multilingual & Multimarket** with the main types of chilling - freezing; **I.F.R.** cycle and special programs, including **Infinity, Smart on, Multy, Automatic, Saved programs, Favourites** and functions **Thawing, Storage, Proving and Retarder Proving; multipoint probe with Active Control**; HACCP Alarms + HACCP recording for constant quality control and product safety • Automatic activation of storage phase at end of blast chilling/blast chilling-freezing cycle • **USB** to download HACCP data and to upgrade the software • The data of the blast chilling cycles in the memory can be printed • Electric defrosting • Fan air distribution system cuts out when door is opened • Magnetic door microswitch • **Standard supplied:** stainless steel AISI 304 support for containers, multipoint probe and condensation collection tray

 Structure en acier inox AISI 304 • Isolation en polyuréthane à haute densité, sans CFC, d'une épaisseur de 75 mm IF101... et 55 mm IF51M • Pieds en acier inox AISI 304 réglables • Plan de travail hauteur 80 mm, réalisé en acier inox AISI 304 pour le mod. IF51M • Chambre de refroidissement à angles arrondis dotée d'un trou d'évacuation des condensats sur le fond • Protection des ventilateurs montée sur charnière, facilitant l'accès au nettoyage des parties techniques • Echelle porte-plats démontable réalisée en fil d'acier inox AISI304 • Fluide réfrigérant: R452A • **Ecran LCD+Codeur** positionnés de manière à conférer une meilleure ergonomie et une lecture sur tous les angles; **Multilingue & Multimarket** avec les principaux modes de réfrigération ou congélation; **I.F.R.**, programmes spéciaux dont **Infinity, Smart on, Multy, Automatiques, Memorises, Favoris** et fonctions de **Décongélation, Conservation, Fermentation et Fermentation contrôlée; sonde multipoint à Contrôle Actif**; Alarmes HACCP+enregistrements HACCP pour un contrôle constant de la qualité et de la sécurité du produit • Passage automatique en mode conservation en fin de cycle de réfrigération/congélation rapide • **USB** pour télécharger les données HACCP et effectuer des mises à jour du logiciel • Possibilité d'imprimer les données mémorisées des cycles de refroidissement • Dégivrage de type électrique • Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte • Microcontact de porte de type magnétique • **Dotation standard:** support pour bac en acier inox AISI 304, sonde multipoint et bassine pour la récupération de la condensation

 Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • 75 mm starke Isolierung aus FCKW-freiem hochdichtem Poly-urethan-Schaum IF101... und 55 mm IF51M • Höhenverstellbare Füße aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • C.N.S. nach DIN 1.4301 modelle Arbeitsplatte, 80 mm stark, schallgedämpft für das Mod. IF51M • Kühlraum mit runden Ecken und Kondenswasserablassöffnung im Boden • Aufklappbares Abdeckpaneel mit den Ventilatoren, das für die vollständige Reinigung des Verdampfers geöffnet werden kann • Herausnehmbares Drahtgestell aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • Kältemittel: R452A • **LCD display+Encoder** sind ergonomisch angebracht und können aus jedem Blickwinkel abgelesen werden; **Mehrsprachig & Multimarket** mit die wichtigsten Arten zu Kühlen und Gefrieren; **I.F.R.** Kühlung, Sonderprogrammen wie **Infinity, Smart on, Multy, Automatisch, Gespeichert, Bevorzugte und Auftaufunktion, Konservierung, Gärung und Gärstopp; Mehrpunkt erntemperaturfühler mit con Active Control**; HACCP Alarm + HACCP für eine permanente Überwachung der Produktsicherheit und Qualität • Automatischer Übergang zur Konservierungsphase nach dem Schockfrost/Schocktieffrierzyklus • **USB** für den download von haccp-daten und Software-updates • Die gespeicherten Daten der Schockfrostzyklen können ausgedruckt • Elektrisches Abtauen • Automatische Abschaltung der Lüftung beim Öffnen der Tür • Steuerung des magnetischen Tür-Mikroschalters • **Die Ausstattung umfasst:** Behältern aus C.N.S nach DIN 1.4301, Multipoint-Sensor und Kondenswasserbehälter

 Estructura en acero inox AISI 304 • Aislamiento en poliuretano de alta densidad sin utilización de CFC de espesor de 75 mm IF101... y 55 mm IF51M • Pies en acero inox AISI 304 regulables • La superficie de trabajo, de 80 mm de altura, está realizada en acero inoxidable AISI 304 para mod. IF51M • Cámara de refrigeración con ángulos redondeados y orificio de descarga condensación en el fondo • Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisagrado y registrable para efectuar una limpieza completa incluso del evaporador • Soporte desmontable realizado en varilla de acero inox AISI 304 • Fluido refrigerante: R452A • **Pantalla LCD+Codificador** posicionados para la máxima ergonomia y desde lectura desde cualquier ángulo; **multilingue & multimarket** con las principales tipologías de abatimiento/congelación; abatimiento **I.F.R.**, programas especiales entre los cuáles se encuentran **Infinity, Smart on, Multy, Automáticos, Memorizados, Preferidos** y funciones de **Descongelación, Conservación, Leudado y Retardo de leudado; Sonda multipoint con Active Control**; HACCP Alarms + HACCP recording para un control constante de la calidad y seguridad del producto • Paso automático a la fase de conservación después del ciclo rápido de abatimiento/congelación • **USB** para descargar los datos HACCP y actualizar el software • Permite imprimir los datos de los ciclos de abatimiento en memoria • Desescarhe de tipo eléctrico • Interrupción de la ventilación al abrir la puerta • Gestión del microinterruptor puerta de tipo magnético • **Equipamiento de serie:** soporte en acero inox AISI 304 para cubeta, sonda multipoint y cubeta para la recogida de la condensación

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - ULTRA

BLAST CHILLERS/FREEZERS - ULTRA
 CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - ULTRA
 SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE - ULTRA
 ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA - ULTRA



IF51M	nr.5 GN 1/1	22 Kg	13 Kg	-	■	1400	74,5x72x90	81x77x110	130	7.734
	nr.5 60x40									



IF101L	nr.10 GN 1/1	45 Kg	27 Kg	-	■	4000	80x83x185	91x88x202	225	11.682
	nr.10 60x40									



IF101S	nr.10 GN 1/1	45 Kg	27 Kg	-	■	4000	80x83x185	91x88x202	225	11.682
	nr.10 60x40									



- L = inserimento dal lato più lungo della teglia
- L = container insertion by the longest side
- L = introduction du côté plus long du bac
- L = Einschub der Backformen am langen Teil der Form
- L = inserción por el lado más largo de la cubeta

- S = inserimento dal lato più corto della teglia
- S = container insertion by the shortest side
- S = introduction du côté plus étroit du bac
- S = Einschub der Backformen am kurzen Teil der Form
- S = inserción por el lado más corto de la cubeta

FLASH

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLERS/FREEZERS
CELLULES MIXTES DE REFRIGERATION RAPIDE
SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE
ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA



TC/TF51M

TC/TF101L

TF51H

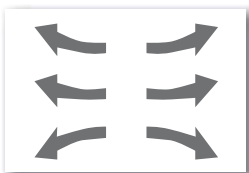


- Scheda comandi con display LCD ed encoder
- LCD control panel board and encode
- Carte électronique LCD avec encoder
- LCD-Schalttafel mit Encoder
- Panel de mandos LCD con encoder

I.F.R. 
(Intelligent Food Recognition)



- **SONDA MULTIPOINT** per la gestione costante delle temperature in modo automatico
- **MULTIPOINT PROBE** for constant management of temperatures in automatic mode
- **SONDE MULTIPOINT** pour la gestion constante des températures de façon automatique
- **MULTIPOINT-SENSOR** für eine konstante automatische Temperaturregelung
- **SONDA MULTIPOINT** para la gestión constante de las temperaturas en modo automático



- Distribuzione dell'aria ottimizzata per garantire l'uniformità dell'abbattimento e l'integrità dell'alimento
- Air distribution optimised to ensure chill uniformity and integrity of the food
- Distribution de l'air optimisée pour garantir l'uniformité de la réfrigération et l'intégrité des aliments
- Optimierte Luftführung, um eine gleichmäßige Kühlung und somit die Unversehrtheit der Produkt zu gewährleisten
- Distribución optimizada del aire para garantizar la uniformidad del abatimiento y la integridad del alimento

FLASH - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


FLASH - DESIGN FEATURES


FLASH - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


FLASH - TECHNISCHE DATEN


FLASH - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura in acciaio inox AISI 304 • Isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC dallo spessore di 75 mm, ad eccezione dei mod. ...51...-...52M con spessore 55 mm • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili • Piano di lavoro alto 80 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 per mod. ...51M • Mod. ...H predisposto per sovrapposizione di forni misti nr 6 e 10 livelli • Porta reversibile (escluso mod. ...H) • Camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condensa sul fondo • Pannello di copertura con ventole di raffreddamento incernierato ed apribile per una completa pulizia dell'evaporatore • Telaio smontabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304 • Fluido refrigerante: R452A • **Display LCD +Encoder** posizionati per la massima ergonomia e lettura da ogni angolazione; **Multilingue & Multimarket** con le principali tipologie di abbattimento-surgelazione; **abbattimento I.F.R. e programmi speciali tra cui Infinity, Smart on, Multy, Automatici, Memorizzati, Preferiti,...;** sonda multipoint con **Active Control**; HACCP Alarms + HACCP recording per un costante controllo della qualità e sicurezza del prodotto • Passaggio automatico alla fase di conservazione dopo ogni ciclo di abbattimento/surgelazione • Possibilità di stampare i dati dei cicli di abbattimento in memoria • Sbrinamento ad aria • Arresto della ventilazione con l'apertura della porta • Gestione del microinterruttore porta di tipo magnetico • **Dotazione standard:** telaio in acciaio inox AISI 304 per teglie, sonda multipoint e bacinella raccoglicondensa. Mod. ...H: 5 coppie di guide in acciaio AISI 304, sonda multipoint e bacinella raccoglicondensa

 AISI 304 stainless steel structure • CFC-free high-density polyurethane insulation 75 mm, thick, except for mod. ...51... where insulation is 55 mm thick • Adjustable AISI 304 stainless steel feet • The work top is 80 mm high and made of stainless steel AISI304 for mod. ...51M • Mod. ...H preset for stacking of combi ovens 6 and 10 levels • Reversible door (except mod. ...H) • Refrigeration cell with rounded corners and condensation drain in the bottom • Hinged cover panel with cooling fans, opening to allow complete cleaning of the evaporator • Removable container rack in AISI 304 stainless steel wire • Refrigerant fluid: R452A • **LCD Display+Encoder** positioned for the best ergonomics and reading from all angles; **Multilingual & Multimarket** with the main types of **chilling - freezing; I.F.R. cycle and special programs, including Infinity, Smart on, Multy, Automatic, Saved programs, Favourites,...;** **multipoint probe with Active Control**; HACCP Alarms + HACCP recording for constant quality control and product safety • Automatic activation of storage phase at end of blast chilling/blast chilling-freezing cycle • The data of the blast chilling cycles in the memory can be printed • Air defrosting • Fan air distribution system cuts out when door is opened • Magnetic door microswitch • **Standard supplied:** stainless steel AISI 304 support for containers, multipoint probe and condensation collection tray. Mod. ...H: 5 pair of AISI 304 stainless steel runners, multipoint probe and condensation collection tray

 Structure en acier inox AISI 304 • Isolation en polyuréthane à haute densité, sans CFC, d'une épaisseur de 75 mm, sauf pour les petits mod. ...51... qui disposent d'une épaisseur de 55 mm • Pieds en acier inox AISI 304 réglables • Plan de travail hauteur 80 mm, réalisé en acier inox AISI 304 pour le mod. ...51M • Mod. ...H sous-four pour superposition cellule/four mixte 6 et 10 niveaux • Porte réversible (except mod. ...H) • Chambre de refroidissement à angles arrondis dotée d'un trou d'évacuation des condensats sur le fond • Protection des ventilateurs montée sur charnière, facilitant l'accès au nettoyage des parties techniques • Echelle porte-plats démontable réalisée en fil d'acier inox AISI304 • Fluide réfrigérant: R452A • **Ecran LCD+Codeur** positionnés de manière à conférer une meilleure ergonomie et une lecture sur tous les angles **Multilingue & Multimarket** avec les principaux modes de réfrigération ou congélation; **réfrigération I.F.R., programmes spéciaux dont Infinity, Smart on, Multy, Automatiques, Memorises, Favoris,...;** **sonde multipoint à Contrôle Actif**; Alarmes HACCP+enregistrements HACCP pour un contrôle constant de la qualité et de la sécurité du produit • Passage automatique en mode conservation en fin de cycle de réfrigération/congélation rapide • Possibilité d'imprimer les données mémorisées des cycles de refroidissement • Dégivrage à air • Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte • Microcontact de porte de type magnétique • **Dotation standard:** support pour bac en acier inox AISI 304, sonde multipoint et bassine pour la récupération de la condensation. Mod. ...H: 5 paires de guides en acier inox AISI 304, sonde multipoint et bassine pour la récupération de la condensation

 Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • 75 mm starke Isolierung aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan-Schaum, ausgenommen die Mod. ...51... mit Dicke 55 mm • Höhenverstellbare FüÙe aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • C.N.S. nach DIN 1.4301 modelle Arbeitsplatte, 80 mm stark, schalldämmföh für das Mod. ...51M • Mod. ...H unteröfen Modell, für überlagerte Combidämpfer 6 und 10 Niveaus • Tür mit umkehrbarer Öffnung (nicht bei den Mod. ...H) • Kühlraum mit runden Ecken und Kondenswasserablassöffnung im Boden • Aufklappbares Abdeckpaneel mit den Ventilatoren, das für die vollständige Reinigung des Verdampfers geöffnet werden kann • Herausnehmbares Drahtgestell aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • Kältemittel: R452A • **LCD display+Encoder** sind ergonomisch angebracht und können aus jedem Blickwinkel abgelesen werden; **Mehrsprachig & Multimarket** mit die wichtigsten Arten zu Kühlen und Gefrieren; **I.F.R. Kühlung, Sonderprogrammen wie Infinity, Smart on, Multy, Automatisch, Gespeichert, Bevorzugte,...;** **Mehrpunkt erntemperaturfühler mit con Active Control**; HACCP Alarm + HACCP für eine permanente Überwachung der Produktsicherheit und Qualität • Automatischer Übergang zur Konservierungsphase nach dem SchockfroÙ/Schockiefrierzyklus • Die gespeicherten Daten der SchockfroÙzyklen können ausgedruckt • Luft-Abtauen • Automatische Abschaltung der Lüftung beim Öffnen der Tür • Steuerung des magnetischen Tür-Mikroschalters • **Die Ausstattung umfasst:** Behältern aus C.N.S nach DIN 1.4301, Multipoint-Sensor und Kondenswasserbehälter. Mod. ...H: 5 Paar Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301, Multipoint-Sensor und Kondenswasserbehälter

 Estructura en acero inox AISI 304 • Aislamiento en poliuretano de alta densidad sin utilización de CFC de espesor de 75 mm, con excepción de los mod. ...51... con espesor 55 mm • Pies en acero inox AISI 304 regulables • La superficie de trabajo, de 80 mm de altura, está realizada en acero inoxidable AISI 304 para mod. ...51M • Mod. ...H debajo de horno' para hornos mixtos superpuestos 6 y 10 niveles • Puerta reversible (excepto mod. ...H) • Cámara de refrigeración con ángulos redondeados y orificio de descarga condensación en el fondo • Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisagrado y registrable para efectuar una limpieza completa incluso del evaporador • Soporte desmontable realizado en varilla de acero inox AISI 304 • Fluido refrigerante: R452A • **Pantalla LCD+Codificador** posicionados para la máxima ergonomia y desde lectura desde cualquier ángulo; **multilingue & multimarket** con las principales tipologías de abatimiento/congelación; **abatimiento I.F.R., programas especiales entre los cuáles se encuentran Infinity, Smart on, Multy, Automáticos, Memorizados, Preferidos,...;** **Sonda multipoint con Active Control**; HACCP Alarms + HACCP recording para un control constante de la calidad y seguridad del producto • Paso automático a la fase de conservación después del ciclo rápido de abatimiento/congelación • Permite imprimir los datos de los ciclos de abatimiento en memoria • Descongelación por aire • Interrupción de la ventilación al abrir la puerta • Gestión del microinterruptor puerta de tipo magnético • **Equipamiento de serie:** soporte en acero inox AISI 304 para cubeta, sonda multipoint y cubeta para la recogida de la condensación. Mod. ...H: 5 pares de guías en acero inox AISI 304, sonda multipoint y cubeta para la recogida de la condensación

ABBATTITORI DI TEMPERATURA - FLASH

BLAST CHILLERS - FLASH
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - FLASH
SCHOCKFROSTER - FLASH
ABATIDORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA - FLASH



TC51M

nr.5
GN 1/1
nr.5
60x40

18 Kg

-

-

■

1000

74,5x72x90

81x77x110

125

5.670



TC101L

nr.10
GN 1/1
nr.10
60x40

36 Kg

-

-

■

2200

80x83x185

91x88x202

200

8.773



TC101S

nr.10
GN 1/1
nr.10
60x40

36 Kg

-

-

■

2200

80x83x185

91x88x202

200

8.773



TC72S

nr.10
GN 2/1

60 Kg

-

-

■

4000

104x101x198

113x106,5x214

255

10.739

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - FLASH

BLAST CHILLERS/FREEZERS - FLASH
CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - FLASH
SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE - FLASH
ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA - FLASH



TF51M

nr.5
GN 1/1
nr.5
60x40

22 Kg

13 Kg

-

■

1400

74,5x72x90

81x77x110

122

6.603



TF51H

nr.5
GN 1/1

16 Kg

10 Kg

-

■

1350

92,9x77,7x75

107x94x97,5

135

7.517



FLASH - ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA

FLASH - BLAST CHILLERS/FREEZERS

FLASH - CELLULES MIXTES DE REFOUDDISSEMENT RAPIDE

FLASH - SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE

FLASH - ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA



TF101L

nr.10
GN 1/1
nr.10
60x40

45 Kg

27 Kg

-



4000

80x83x185

91x88x202

200

9.836



TF101S

nr.10
GN 1/1
nr.10
60x40

45 Kg

27 Kg

-



4000

80x83x185

91x88x202

200

9.836



TF52M*

nr.5
GN 2/1

25 Kg

15 Kg

-



1520

87,1x90,6x87

95x93,5x105,5

160

7.774



TF72S

nr.10
GN 2/1

70 Kg

35 Kg

-



5000

104x101x198

113x106,5x214

255

13.230



TF102S

nr.10
GN 2/1

100 Kg

50 Kg

-



6500

104x101x198

113x106,5x214

305

15.645



TF102SR

nr.10
GN 2/1

100 Kg

50 Kg

-



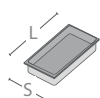
900

104x101x198

113x106,5x214

245

12.377



- L = inserimento dal lato più lungo della teglia
- L = container insertion by the longest side
- L = introduction du côté plus long du bac
- L = Einschub der Backformen am langen Teil der Form
- L = inserción por el lado más largo de la cubeta

- S = inserimento dal lato più corto della teglia
- S = container insertion by the shortest side
- S = introduction du côté plus étroit du bac
- S = Einschub der Backformen am kurzen Teil der Form
- S = inserción por el lado más corto de la cubeta



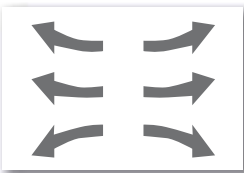
(*) •Solo GN 2/1 •Only GN 2/1 •Seulement GN 2/1 •Nur GN 2/1 •Solo GN 2/1



- Pannello comandi con display a segmenti con una navigazione semplice e veloce
- Digital panel control board providing easy and rapid navigation
- Panneau de commandes avec écran à segments avec une navigation simple et rapide
- Bedienfeld mit Segmentanzeige und einfacher und schneller Navigation
- Panel de mandos con pantalla con segmentos con una navegación simple y rápida



- Massima igiene e pulibilità
- Outstanding hygiene and ease of cleaning
- Hygiène parfaite et nettoyabilité
- Maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit
- Máxima higiene y limpiabilidad



- Distribuzione dell'aria ottimizzata per garantire l'uniformità dell'abbattimento e l'integrità dell'alimento
- Air distribution optimised to ensure chill uniformity and integrity of the food
- Distribution de l'air optimisée pour garantir l'uniformité de la réfrigération et l'intégrité des aliments
- Optimierte Luftführung, um eine gleichmäßige Kühlung und somit die Unversehrtheit der Produkt zu gewährleisten
- Distribución optimizada del aire para garantizar la uniformidad del abatimiento y la integridad del alimento


JOY - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


JOY - DESIGN FEATURES


JOY - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


JOY - TECHNISCHE DATEN


JOY - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura in acciaio inox AISI 304 • Isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC dallo spessore di 75 mm, ad eccezione dei mod. ...41... e ...51... con spessore 55 mm • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili • Piano di lavoro alto 80 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 per il mod. DC51M; piano di appoggio alto 25 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 per il mod. DF41M • Mod. DC51 e DF51 senza piano, "built in" • Porta reversibile (escluso mod. ...H) • Mod. ...H predisposto per sovrapposizione di forni misti nr 6 e 10 livelli • Camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condensa sul fondo • Pannello di copertura con ventole di raffreddamento incernierato ed apribile per una completa pulizia dell'evaporatore • Telaio smontabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304 • La camera di raffreddamento può accogliere teglie GN e teglie EN • Fluido refrigerante: R452A • **Pannello comandi con display a segmenti con una navigazione semplice e veloce** • Sbrinamento ad aria • Arresto della ventilazione con l'apertura della porta • Gestione del micro interruttore porta di tipo magnetico • **Dotazione standard:** telaio in acciaio inox AISI 304 per teglie e bacinella raccoglicondensa. Mod. ...H: 5 coppie di guide in acciaio AISI 304 e bacinella raccoglicondensa

 AISI 304 stainless steel structure • CFC-free high-density polyurethane insulation 75 mm, thick, except for mod. ...41... and ...51... where insulation is 55 mm thick • Adjustable AISI 304 stainless steel feet • The work top is 80 mm high and made of stainless steel AISI304 for mod. DC51M; top is 25 mm high and made of stainless steel AISI304 for mod. DF41M • Mod. DC51 and DF51 without top, "built in" • Reversible door (except mod. ...H) • Mod. ...H preset for stacking of combi ovens 6 and 10 levels • Refrigeration cell with rounded corners and condensation drain in the bottom • Hinged cover panel with cooling fans, opening to allow complete cleaning of the evaporator • Removable container rack in AISI 304 stainless steel wire • Internal room able to take GN containers and confectionery trays EN • Refrigerant fluid: R452A • **Digital panel control board providing easy and rapid navigation** • Air defrosting • Fan air distribution system cuts out when door is opened • Magnetic door microswitch • **Standard supplied:** stainless steel AISI 304 support for containers and condensation collection tray. Mod. ...H: 5 pair of AISI 304 stainless steel runners and condensation collection tray

 Structure en acier inox AISI 304 • Isolation en polyuréthane à haute densité, sans CFC, d'une épaisseur de 75 mm, sauf pour les petits mod. ...41... et ...51... qui disposent d'une épaisseur de 55 mm • Pieds en acier inox AISI 304 réglables • Plan de travail hauteur 80 mm, réalisé en acier inox AISI 304 pour le mod. DC51M; plan de support hauteur 25 mm, réalisé en acier inox AISI 304 pour le mod. DF41M • Mod. DC51 et DF51 sans plan, "built in" • Porte réversible (excepté mod. ...H) • Mod. ...H sous-four pour superposition cellule/four mixte 6 et 10 niveaux • Chambre de refroidissement à angles arrondis dotée d'un trou d'évacuation des condensats sur le fond • Protection des ventilateurs montée sur charnière, facilitant l'accès au nettoyage des parties techniques • Echelle porte-plats démontable réalisée en fil d'acier inox AISI 304 • Compatibilité plateries gastronomique GN et pâtisseries EN • Fluide réfrigérant: R452A • **Panneau de commandes avec écran à segments avec une navigation simple et rapide** • Dégivrage à air • Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte • Microcontact de porte de type magnétique • **Dotation standard:** support pour bac en acier inox AISI 304 et bassine pour la récupération de la condensation. Mod. ...H: 5 paires de guides en acier inox AISI 304 et bassine pour la récupération de la condensation

 Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • 75 mm starke Isolierung aus FCKW-freiem hochdichtem Poly-urethan-Schaum, ausgenommen die Mod. ...41... und ...51... mit Dicke 55 mm • Abstellfläche aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • C.N.S. nach DIN 1.4301 modelle Arbeitsplatte, 80 mm stark, schallgedämpft für das Mod. DC51M; C.N.S. nach DIN 1.4301 modelle Auflageebene, 25 mm stark, schallgedämpft für das Mod. DF41M • Mod. DC51 und DF51 ohne Arbeitsplatte, "built in" • Tür mit umkehrbarer Öffnung (nicht bei den Mod. ...H) • Mod. ...H unteröfen Modell, für überlagerte Combidämpfer 6 und 10 Niveaus • Kühlraum mit runden Ecken und Kondenswasserablassöffnung im Boden • Aufklappbares Abdeckpaneel mit den Ventilatoren, das für die vollständige Reinigung des Verdampfers geöffnet werden kann • Herausnehmbares Drahtgestell aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • Kühlraum geeignet für die Aufnahme von GN-Behältern und Backblechen EN • Kältemittel: R452A • **Bedienfeld mit Segmentanzeige und einfacher und schneller Navigation** • Luft-Abtauen • Automatische Abschaltung der Lüftung beim Öffnen der Tür • Steuerung des magnetischen Tür-Mikroschalters • **Die Ausstattung umfasst:** Behältern aus C.N.S nach DIN 1.4301 und Kondenswasserbehälter. Mod. ...H: 5 Paar Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301 und Kondenswasserbehälter

 Estructura en acero inox AISI 304 • Aislamiento en poliuretano de alta densidad sin utilización de CFC de espesor de 75 mm, con excepción de los mod. ...41... e ...51... con espesor 55 mm • Pies en acero inox AISI 304 regulables • La superficie de trabajo, de 80 mm de altura, está realizada en acero inoxidable AISI 304 para mod. DC51M; la superficie de soporte, de 25 mm de altura, está realizada en acero inoxidable AISI 304 para mod. DF41M • Mod. DC51 y DF51 sin encimera, "built in" • Cámara de refrigeración con ángulos redondeados y orificio de descarga condensación en el fondo • Puerta reversible (excepto mod. ...H) • Mod. ...H debajo de horno' para hornos mixtos superpuestos 6 y 10 niveles • Fluido refrigerante: R452A • Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisa-grado y registrable para efectuar una limpieza completa incluso del evaporador • Soporte desmontable realizado en varilla de acero inox AISI 304 • Cámara de refrigeración ideal para introducir bandejas GN y bandejas de pastelería EN • **Panel de mandos con pantalla con segmentos con una navegación simple y rápida** • Descongelación por aire • Interrupción de la ventilación al abrir la puerta • Gestión del microinterrupción puerta de tipo magnético • **Equipamiento de serie:** soporte en acero inox AISI 304 para cubeta y cubeta para la recogida de la condensación. Mod. ...H: 5 pares de guías en acero inox AISI 304 y cubeta para la recogida de la condensación

ABBATTITORI DI TEMPERATURA - JOY

BLAST CHILLERS - JOY
CELLULES DE REFOUDDISSEMENT RAPIDE - JOY
SCHOCKFROSTER - JOY
ABATIDORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA - JOY



	4807012	nr.5 GN 1/1	12 Kg	-	-	-	850	74,5x70x84	81x77x106	86	4.081
		nr.5 60x40									
		nr.5 GN 1/1	12 Kg	-	-	-	850	74,5x72x90	81x77x110	90	4.287
		nr.5 60x40									

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - JOY

BLAST CHILLERS/FREEZERS - JOY
CELLULES MIXTES DE REFOUDDISSEMENT RAPIDE - JOY
SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE - JOY
ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA - JOY



	4807012	nr.5 GN 1/1	15 Kg	8 Kg	■	-	1000	74,5x70x86,5	81x77x104	95	3.760
		nr.5 60x40									
		nr.5 GN 1/1	10,8 Kg	3,6 Kg	■	-	850	92,9x77,7x75	107x94x97,5	135	5.730
		nr.5 GN 1/1	20 Kg	12 Kg	■	-	1200	74,5x70x84	81x77x106	106	4.967
		nr.5 60x40									
		nr.5 GN 1/1	20 Kg	12 Kg	■	-	1200	74,5x72x90	81x77x110	111	5.165
		nr.5 60x40									



JOY - ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA

JOY - BLAST CHILLERS/FREEZERS

JOY - CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

JOY - SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE

JOY - ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA



DF101L

nr. 10
GN 1/1

42 Kg

25 Kg



-

3200

80x83x185

91x88x202

225

8.719

nr. 10
60x40



DF141L

nr. 14
GN 1/1

65Kg

35Kg



-

4500

80x83x199

91x88x216,5

255

11.540

nr. 14
60x40

ULTRA ROLL-IN

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLERS/FREEZERS
CELLULES MIXTES DE REFOIDISSEMENT RAPIDE
SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE
ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA



IFR201R



IFR202R

240' +90'±18°C 90' +90'±3°C



- **Abbattitore e surgelatore multifunzione:** abbatte, congela, scongela, lievita...
- **Multifunction blast chiller and freezer:** blast chilling, freezing, thawing, proving...
- **Cellules mixtes de refroidissement rapide, multifonctions:** refroidissement, congélation, décongélation, levage...
- **Multifunktionelle Schnellabkühler und Schnellfroster:** SchnellKühlung, Schnellfrostten, Auftauen, Säuerung...
- **Abatidor y congelador rápido multifunción:** enfriamiento, congelación, descongelación, fermentación...



- Scheda comandi con display LCD ed encoder
- LCD control panel board and encode
- Carte électronique LCD avec encoder
- LCD-Schalttafel mit Encoder
- Panel de mandos LCD con encoder



- Illuminazione a led per permettere all'operatore di controllare il funzionamento anche a distanza
- Led lighting allows the user to check on the functioning at a distance
- Eclairage par LED pour permettre à l'utilisateur le contrôle du fonctionnement à distance
- LED-Ausleuchtung, um dem Benutzer zu ermöglichen, die Funktionsweise aus der Ferne zu kontrollieren
- Iluminación LED para permitir a lo usuario de controlar el funcionamiento a una distancia

I.F.R. PATENTED
(Intelligent Food Recognition)

ULTRA ROLL-IN - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

ULTRA ROLL-IN - DESIGN FEATURES

ULTRA ROLL-IN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


ULTRA ROLL-IN - TECHNISCHE DATEN


ULTRA ROLL-IN - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS


 Struttura costruita da pannelli prefabbricati in acciaio inox AISI 304 con spessore d'isolamento 80 mm • Fondo idoneo all'inserimento di carrelli realizzato in acciaio inox AISI 304 con isolamento di 30 mm • Porta autochiudente con maniglia esterna e serratura; all'interno è dotata di pulsante di sblocco di sicurezza • Fluido refrigerante: R452A • **Display+Encoder** posizionati per la massima ergonomia e lettura da ogni angolazione; **Multilingue & Multimarket** con le principali tipologie di abbattimento-surgelazione; **abbattimento I.F.R.** e programmi speciali tra cui **Infinity, Smart on, Multy, Automatici, Memorizzati, Preferiti** e funzioni **Scongellamento, Conservazione, Lievitazione e Fermalievitazione**; **sonda multipoint con Active Control**, per la gestione costante delle temperature in modo automatico; HACCP Alarms + HACCP recording per un costante controllo della qualità e sicurezza del prodotto • Passaggio automatico alla fase di conservazione dopo ogni ciclo di abbattimento/surgelazione • **Rgb Msg Led** illuminazione a led che avvisa del funzionamento e/o di eventuali anomalie • **USB** per scaricare i dati HACCP e aggiornare il software • Possibilità di stampare i dati dei cicli di abbattimento in memoria • Sbrinamento di tipo elettrico • **Dotazione standard**: sonda multipoint e rampa.

 AISI 304 stainless steel structure with high density injected CFC-free polyurethane foam 80 mm insulation • AISI 304 stainless steel base, 30 mm thick, useful for trolley insertion • Insulated door with self-closing device, external handle and in-side safety release • Refrigerant fluid: R452A • **LCD Display+Encoder** positioned for the best ergonomics and reading from all angles; **Multilingual & Multimarket** with the main types of chilling - freezing; **I.F.R.** cycle and special programs, including **Infinity, Smart on, Multy, Automatic, Saved programs, Favourites** and functions **Thawing, Storage, Proving and Retarder Proving**; **multipoint probe with Active Control**, for constant management of temperatures in automatic mode; HACCP Alarms + HACCP recording for constant quality control and product safety • Automatic activation of storage phase at end of blast chilling/blast chilling-freezing cycle • **Rgb Msg Led** lighting that notifies the operator of the operational status and/or any anomalies that may have occurred • **USB** to download HACCP data and to upgrade the software • The data of the blast chilling cycles in the memory can be printed • Electric defrosting • **Standard supplied**: multipoint probe and ramp

 Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 avec isolation d'épaisseur 80 mm de polyuréthane haute densité sans utilisation de CFC • Sol en acier inox AISI 304 avec isolation 30 mm utile à l'insertion des chariots • Porte équipée d'un système de fermeture automatique avec poignée externe et système de sécurité avec déblocage à l'intérieur • Fluide réfrigérant: R452A • **Ecran LCD+Codeur** positionnés de manière à conférer une meilleure ergonomie et une lecture sur tous les angles; **Multilingue & Multimarket** avec les principaux modes de réfrigération ou congélation; réfrigération **I.F.R.**, programmes spéciaux dont **Infinity, Smart on, Multy, Automatiques, Memorises, Favoris** et fonctions de **Décongélation, Conservation, Fermentation et Fermentation contrôlée**; **sonde multipoint à Contrôle Actif**, pour gestion constante des températures de manière automatique; Alarms HACCP+enregistrements HACCP pour un contrôle constant de la qualité et de la sécurité du produit • Passage automatique en mode conservation en fin de cycle de réfrigération/congélation rapide • **Rgb Msg Led** éclairage led qui guide l'opérateur en l'avisant de son fonctionnement et/ou d'éventuelles anomalies • **USB** pour télécharger les données HACCP et effectuer des mises à jour du logiciel • Possibilité d'imprimer les données mémorisées des cycles de refroidissement • Dégivrage de type électrique • **Dotation standard**: sonde multipoint et rampa

 Ausführung in C.N.S. nach DIN 1.4301 mit FCKW-freier Poly-urethanschaum-Einspritzung, 80 mm Isolierung • Boden aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 30 mm Isolierung, geeignet zu dem Einsatz des Hordenwagens • Wärmeisolierte Tür mit Selbstverschluss-Vorrichtung, aussen Handgriff und Entriegelung • Kältemittel: R452A • **LCD display+Encoder** sind ergonomisch angebracht und können aus jedem Blickwinkel abgelesen werden; **Mehrsprachig & Multimarket** mit die wichtigsten Arten zu Kühlen und Gefrieren; **I.F.R.** Kühlung, Sonderprogrammen wie **Infinity, Smart on, Multy, Automatisch, Gespeichert, Bevorzugte und Auftaufunktion, Konservierung, Gärung und Gärstopp**; **Mehrpunkt erntemperaturfühler mit con Active Control**, für eine kontinuierliche, automatische temperatursteuerung; HACCP Alarm + HACCP für eine permanente Überwachung der Produktsicherheit und Qualität • Automatischer Übergang zur Konservierungsphase nach dem Schockfrost/Schocktieffrierzyklus • **Rgb Msg Led** Led-Beleuchtung, die den Bediener führt und ihm Informationen über den Betrieb und etwaige Betriebsstörungen bietet • **USB** für den download von haccp-daten und Software-updates • Die gespeicherten Daten der Schockfrostzyklen können ausgedruckt • Elektrisches Abtauen • **Die Ausstattung umfasst**: Multipoint-Sensor und Rampe

 Estructura construída con paneles de acero inox AISI 304, aislamiento de espesor de 80 mm de poliuretano de alta densidad sin uso de CFC • Base en acero inox AISI 304 con aislamiento mm 30 idóneo para la introducción de los carros • Puerta con dispositivo de autocierre, manija y desbloqueo de seguridad interior • Fluido refrigerante: R452A • **Pantalla LCD+Codificador** posicionados para la máxima ergonomía y desde lectura desde cualquier ángulo; **multilingue & multimarket** con las principales tipologías de abatimiento/congelación; abatimiento **I.F.R.**, programas especiales entre los cuáles se encuentran **Infinity, Smart on, Multy, Automáticos, Memorizados, Preferidos** y funciones de **Descongelación, Conservación, Leudado y Retardo de leudado**; **Sonda multipoint con Active Control**, para la gestión constante de las temperaturas en modo automático; HACCP Alarms + HACCP recording para un control constante de la calidad y seguridad del producto • Paso automático a la fase de conservación después del ciclo rápido de abatimiento/congelación • **Rgb Msg Led** la iluminación con led que guía al operador avisán-dolo de su funcionamiento y/o de eventuales anomalías • **USB** para descargar los datos HACCP y actualizar el software • Permite imprimir los datos de los ciclos de abatimiento en memoria • Desescarche de tipo eléctrico • **Equipamiento de serie**: sonda multipoint y rampa

 • Su richiesta l'apparecchio può essere fornito disassemblato. Segnarlo al momento dell'ordine poiché il codice da inserire sarà diverso. Prezzo di listino invariato • At your request the appliance can be ordered and sent as disassembled. Please pay attention and ask for it at the moment of the order, as the commercial code to be produced will be different. The price will be the same • Sur demande, l'appareil peut être livré démonté. Informez-nous lors de la commande, puisque le code à enregistrer sera différent. Prix inchangé • Auf Wunsch kann das Gerät zerlegt geliefert werden. Benachrichtigen Sie uns bei der Bestellung, da der Code wird anders sein. Listenpreis unverändert • Previa solicitud, el aparato se puede suministrar desmontado. Notifiquenos en el pedido, ya que el código para producirlo será diferente. Lista de precios sin cambios

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - ULTRA ROLL-IN

BLAST CHILLERS/FREEZERS - ULTRA ROLL-IN
 CELLULES MIXTES DE REFOIDISSEMENT RAPIDE - ULTRA ROLL-IN
 SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE - ULTRA ROLL-IN
 ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA - ULTRA ROLL-IN



IFR201R

nr.20
GN 1/1
nr.20
60x40

120 Kg

72 Kg

-



900
3600*

105x125x226 123x142x248 380

20.566



IFR202R

nr.20
GN 2/1
nr.20
60x80

210 Kg

144 Kg

-



1200
5300*

140x125x226 151x142x248 500

25.848



IFP202R

nr.20
GN 2/1
nr.20
60x80

210 Kg

144 Kg

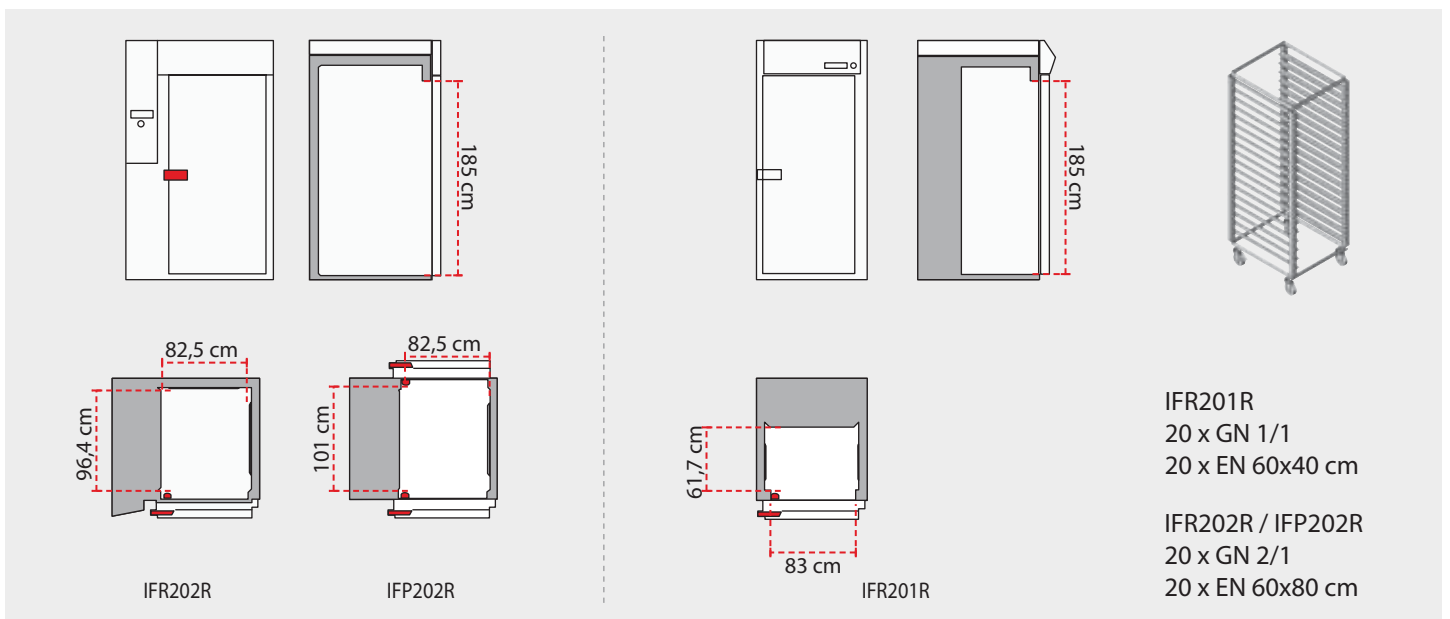
-



1200
5300*

140x135x226 151x154x248 550

27.473



(*) •Assorbimento in sbrinamento •Absorption while defrosting •Absorption en dégivrage •Stromaufnahme beim Abtauen •Potencia absorbida en descongelación

ACCESSORI - ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA

ACCESSORIES - BLAST CHILLERS/FREEZERS

ACCESSOIRES - CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

ZUBEHÖRE - SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE

ACCESORIOS - ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA

			ULTRA	FLASH	JOY	ULTRA ROLLIN	€
	G11X	GRIGLIA GN 1/1, ACCIAIO INOX AISI 304 GRID GN 1/1, STAINLESS STEEL AISI 304 CLAYETTE GN 1/1, ACIER INOX AISI 304 ROST GN 1/1, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 PARRILLA GN 1/1, ACERO INOX AISI 304	32,5x53 cm	■	■	■	59
	G21X	GRIGLIA GN 2/1, ACCIAIO INOX AISI 304 GRID GN 2/1, STAINLESS STEEL AISI 304 CLAYETTE GN 2/1, ACIER INOX AISI 304 ROST GN 2/1, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 PARRILLA GN 2/1, ACERO INOX AISI 304	53x65 cm		■		94
	G64C	GRIGLIA ACCIAIO INOX AISI 304 GRID STAINLESS STEEL AISI 304 CLAYETTE ACIER INOX AISI 304 ROST AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 PARRILLA ACERO INOX AISI 304	60x40 cm	■	■	■	56
	CG64AB	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304, PER KEN51 - KEN301L AIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304, FOR KEN51 - KEN301L COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304, POUR KEN51 - KEN301L PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, FÜR KEN51 - KEN301L 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304, PARA KEN51 - KEN301L	40 cm	■	■	■	36
	CRG2011	CARRELLO PER TEGLIE GN 1/1 TROLLEY FOR TRAYS GN 1/1 CHARIOT POUR PLATEAUX GN 1/1 WAGEN FÜR BEHÄLTER GN 1/1 CARRO PARA BANDEJAS DE HORNO GN 1/1	44,5x61 x171 cm			■	1.453
	CRG2021	CARRELLO PER TEGLIE GN 2/1 TROLLEY FOR TRAYS GN 2/1 CHARIOT POUR PLATEAUX GN 2/1 WAGEN FÜR BEHÄLTER GN 2/1 CARRO PARA BANDEJAS DE HORNO GN 2/1	65x72 x171 cm			■	2.009
	DLUSB	DATA LOGGER TEMPERATURA ED UMIDITA / TEMPERATURE & HUMIDITY DATA LOGGER ENREGISTREUR DE DONNEES THERMIQUES ET DE TAUX D'HUMIDITE DATENLOGGER FÜR TEMPERATUR UND FEUCHTIGKEIT DATALOGGER PARA TEMPERATURA & HUMEDAD		■	■	■	328
	LUV1U	KIT LAMPADA UV PER ...51... (ESCLUSO ...51H) UV LAMP KIT FOR ...51... (EXCEPT ...51H) KIT LAMPE UV POUR ...51... (EXCEPT ...51H) KIT UV-LAMPE FÜR ...51... (NICHT BEI DEN ...51H) KIT LAMPARA UV PARA ...51... (EXCEPTO ...51H)	10 W ⚡	■	■		579
	LUV2F	KIT LAMPADA UV PER ...101L UV LAMP KIT FOR ...101L KIT LAMPE UV POUR ...101L KIT UV-LAMPE FÜR ...101L KIT LAMPARA UV PARA ...101L	35 W ⚡	■	■		920
	LUV4F	KIT LAMPADA UV PER ...72S, ...102S UV LAMP KIT FOR ...72S, ...102S KIT LAMPE UV POUR ...72S, ...102S KIT UV-LAMPE FÜR ...72S, ...102S KIT LAMPARA UV PARA ...72S, ...102S	35 W ⚡		■		977
	KFSL	KIT FERMASONDA PER LIQUIDI PROBE FASTENER KIT FOR LIQUIDS JEU ARRETE SONDE POUR LIQUIDES FÜHLERSHALTELEISTENSATZ FÜR FLÜSSIGKEITEN JUEGO SUJETA-SONDA PARA LÍQUIDOS		■	■	■	475
	KEN51	KIT CREMAGLIERE E 5 COPPIE DI GUIDE PER TEGLIE EN 60X40, PER ...51... (ESCLUSI MOD. ...H) KIT OF RACK AND 5 PAIRS OF GUIDES FOR CONTAINER EN 60X40, FOR ...51... (EXCEPT FOR MOD. ...H) JEU CREMALLERES ET 5 COUPLES DE GUIDES POUR BAC EN 60X40, POUR ...51... (EXCEPT POUR LE MOD. ...H) SATZ TRAGELEISTEN UND 5 SCHIENENPAARE FÜR BEHÄLTER EN 60X40, FÜR ...51... (NICHT BEI DEN MOD. ...H) JUEGO CREMALLERAS Y 5 PARES DE GUÍAS PARA CUBETA EN 60X40, PARA ...51... (EXCEPTO MOD. ...H)		■	■	■	176





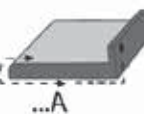



ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - ACCESSORI

BLAST CHILLERS/FREEZERS - ACCESSORIES

CELLULES MIXTES DE REFRIGERATION RAPIDE - ACCESSOIRES

SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROSTTIEFFRIERGERÄTE - ZUBEHÖRE

ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA - ACCESORIOS

			ULTRA	FLASH	JOY	ULTRA ROLLIN	€
	KEN301L	KIT CREMAGLIERE E 10 COPPIE DI GUIDE PER TEGLIE EN 60X40, PER ...101L... KIT OF RACK AND 10 PAIRS OF GUIDES FOR CONTAINER EN 60X40, FOR ...101L... JEU CREMAILLERES ET 10 COUPLES DE GUIDES POUR BAC EN 60X40, POUR ...101L... SATZ TRAGELEISTEN UND 10 SCHIENENPAARE FÜR BEHÄLTER EN 60X40, FÜR ...101L... JUEGO CREMALLERAS Y 10 PARES DE GUÍAS PARA CUBETA EN 60X40, PARA ...101L...	■	■	■		402
	KEN301S	KIT CREMAGLIERE E 10 COPPIE DI GUIDE PER TEGLIE EN 60X40, PER ...101S... KIT OF RACK AND 10 PAIRS OF GUIDES FOR CONTAINER EN 60X40, FOR ...101S... JEU CREMAILLERES ET 10 COUPLES DE GUIDES POUR BAC EN 60X40, POUR ...101S... SATZ TRAGELEISTEN UND 10 SCHIENENPAARE FÜR BEHÄLTER EN 60X40, FÜR ...101S... JUEGO CREMALLERAS Y 10 PARES DE GUÍAS PARA CUBETA EN 60X40, PARA ...101S...	■	■	■		378
	KEN72S	KIT CREMAGLIERE E 10 COPPIE DI GUIDE PER TEGLIE EN 60X40 E/O EN 60X80, PER ...72S... KIT OF RACK AND 10 PAIRS OF GUIDES FOR CONTAINER EN 60X40 AND/OR EN 60X80, FOR ...72S... JEU CREMAILLERES ET 10 COUPLES DE GUIDES POUR BAC EN 60X40 ET/OU EN 60X80, POUR ...72S... SATZ TRAGELEISTEN UND 10 SCHIENENPAARE FÜR BEHÄLTER EN 60X40 UND/ODER EN 60X80, FÜR ...72S... JUEGO CREMALLERAS Y 10 PARES DE GUÍAS PARA CUBETA EN 60X40 Y/O EN 60X80, PARA ...72S...		■			705
	KEN102S	KIT CREMAGLIERE E 10 COPPIE DI GUIDE PER TEGLIE EN 60X40 E/O EN 60X80, PER ...102S... KIT OF RACK AND 10 PAIRS OF GUIDES FOR CONTAINER EN 60X40 AND/OR EN 60X80, FOR ...102S... JEU CREMAILLERES ET 10 COUPLES DE GUIDES POUR BAC EN 60X40 ET/OU EN 60X80, POUR ...102S... SATZ TRAGELEISTEN UND 10 SCHIENENPAARE FÜR BEHÄLTER EN 60X40 UND/ODER EN 60X80, FÜR ...102S... JUEGO CREMALLERAS Y 10 PARES DE GUÍAS PARA CUBETA EN 60X40 Y/O EN 60X80, PARA ...102S...		■			704
	PA51	PIANO DI LAVORO MONOFRONTA CON ALZATINA PER ...51 SINGLE-SIDED WORKTOP WITH SPLASHBACK FOR ...51 PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET ARRIERE POUR ...51 EINSEITIG ABGERUNDETER ARBEITSPLATTE MIT HINTERER AUFKANTUNG FÜR ...51 ENCIMERA DE TRABAJO FRENTE ÚNICO Y PETO PARA ...51			■		370
	KRPAB90	N. 4 RUOTE PIROETTANTI CON FRENO PER ...41...51...52.. (ESCLUSO MOD. ...H) N. 4 TURNING WHEELS WITH BRAKE FOR ...41...51...52.. (EXCEPT MOD. ...H) N. 4 DREHRADER MIT BREMSE POUR ...41...51...52.. (EXCEPT MOD. ...H) N. 4 ROUES PIROETTANTES AVEC FREIN FÜR ...41...51...52.. (NICHT BEI DEN MOD. ...H) KIT DE 4 RUEDAS ROTANTES CON FRENO PARA ...41...51...52.. (EXCEPTO MOD. ...H)	■	■	■		282
	KRPRVX	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO AISI 304, DI CUI 2 CON FRENO, PER .. H .. - ..101.. - 102.. - ..72.. NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN STAINLESS STEEL AISI 304, 2 OF THEM WITH BRAKES, FOR .. H .. - ..101.. - 102.. - ..72.. KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304, DONT DEUX AVEC FREINS, POUR .. H .. - ..101.. - 102.. - ..72.. SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, ZWEI MIT BREMSSEN, FÜR .. H .. - ..101.. - 102.. - ..72.. KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN ACERO INOX AISI 304, DOS CON FRENO, PARA .. H .. - ..101.. - 102.. - ..72..	■	■	■		279
	GR4AU*	GRUPPO REFRIGERANTE PER TF102SR REMOTE COOLING UNIT FOR TF102SR GROUPE FRIGORIFIQUE POUR TF102SR FERNKÜHLAGGREGAT FÜR TF102SR UNIDAD REFRIGERANTE PARA TF102SR	6.000 W ⚡	■			6.800


ACCESSORI - ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA

ACCESSORIES - BLAST CHILLERS/FREEZERS

ACCESSOIRES - CELLULES MIXTES DE REFOIDISSEMENT RAPIDE

ZUBEHÖRE - SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE

ACCESORIOS - ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA

			ULTRA	FLASH	JOY	ULTRA ROLLIN	€
	GR7AU*	GRUPPO REFRIGERANTE PER IFR201R, GIÀ PROVVISTO DI CARENATURA REMOTE COOLING UNIT FOR IFR201R, ALREADY ENDOWED WITH COVERING GROUPE FRIGORIFIQUE POUR IFR201R, DOUE DEJA DE KIT COUVERTURE FERNKÜHLAGGREGAT FÜR IFR201R, VVO SCHUTZUMSCHLAG DABEI UNIDAD REFRIGERANTE PARA IFR201R, JA EQUIPADO DE COBERTURA	5.500 W ⚡			■	11.048
	GR14AU*	GRUPPO REFRIGERANTE PER IFR202R - IFP202R, GIÀ PROVVISTO DI CARENATURA REMOTE COOLING UNIT FOR IFR202R - IFP202R, ALREADY ENDOWED WITH COVERING GROUPE FRIGORIFIQUE POUR IFR202R - IFP202R, DOUE DEJA DE KIT COUVERTURE FERNKÜHLAGGREGAT FÜR IFR202R - IFP202R, VVO SCHUTZUMSCHLAG DABEI UNIDAD REFRIGERANTE PARA IFR202R - IFP202R, JA EQUIPADO DE COBERTURA	10.700 W ⚡			■	13.050



(*) •L'unità refrigerante non può essere collegata a più di 25 m di distanza lineare •The refrigerating unit is to be connected at a max distance of 25 m from the appliance to be refrigerated
•L'unité réfrigérante ne peut pas être placée à plus de 25 m de distance du meuble à réfrigérer •Die Kühleinheit kann nicht weiter als 25 m vom Kühlaggregat entfernt angeschlossen werden
•El grupo frigorífico no puede ser conectado a más de 25 mts. de distancia

LINEA PIZZERIA

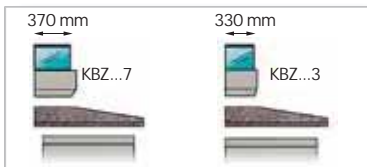
PIZZA RANGE
LIGNE PIZZA
PIZZA REIHE
LINEA PIZZA

PIZZA RANGE

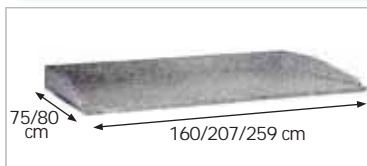
TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA
REFRIGERATED PIZZA COUNTERS
BANQUES RÉFRIGÉRÉES PIZZA
KÜHLTISCHE FÜR PIZZA
MESAS REFRIGERADAS PIZZA



- KBZ...A con 7 cassetti neutri; KBZ...S senza cassetti
- KBZ...A with 7 neutral drawers; KBZ...S without drawers
- KBZ...A avec 7 tiroirs neutres; KBZ...S sans tiroirs
- KBZ...A mit 7 neutrale Schubladen; KBZ...S ohne Schubladen
- KBZ...A con 7 cajones neutros; KBZ...S sin cajones



- KBZ...3 Alzatina refrigerata prof. 330 mm; KBZ...7 alzatina refrigerata prof. 370 mm
- KBZ...3 upper refrigerated top, 330 mm depth; KBZ...7 upper refrigerated top, 370 mm depth
- KBZ...3 vitrinette réfrigérée prof. 330 mm; KBZ...7 vitrinette réfrigérée prof. 370 mm
- KBZ...3 Gekühlte Vitrine 330 mm tief; KBZ...7 Gekühlte Vitrine 370 mm tief
- KBZ...3 vitrina refrigerada prof. 330 mm; KBZ...7 vitrina refrigerada prof. 370 mm



- Piano di lavoro in granito Rosa Beta dallo spessore di 30 mm, dotato di alzatine perimetrali sui tre lati
- Rosa Beta granite worktop 30 mm thick, with a perimeter upstand on three sides
- Plan de travail en granit Rose Beta, épaisseur 30 mm, doué de dossierets arrière et latéraux
- Aus Rosa Beta Granit, Stärke 30 mm mit Rundaufkantungen drei Seiten
- Plano de trabajo en granito Rosa Beta, espesor 30 mm, con peto en trasera y ambos laterales


PIZZA RANGE - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

PIZZA RANGE - DESIGN FEATURES

PIZZA RANGE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


PIZZA RANGE - TECHNISCHE DATEN

PIZZA RANGE - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 **TAVOLI REFRIGERATI:** struttura monoscocca coibentata con iniezione di poliuretano senza utilizzo di CFC, realizzata in **acciaio inox AISI 304** • Camera interna con fondo stampato e foro di scarico per una migliore pulizia del vano • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Ogni vano refrigerato può contenere 7 bacinelle in plastica alimentare EN 60x40 cm • Fluido refrigerante R290 • Temperatura di funzionamento **+2/+10°C** • Comandi termometro-termostato digitali • Refrigerazione ventilata tramite evaporatore ad alette verniciato e protetto e motovenilatore • Circolazione dell'aria ad U per qualsiasi possibilità di posizionamento, con la massima affidabilità del gruppo motore • Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa • **Dotazione standard:** una coppia di guide in acciaio inox AISI 304 per ogni vano refrigerato; i mod. ...S sono inoltre dotati di una griglia cromata per vano ed i mod. ...A di 7 bacinelle EN 60x40 cm in plastica per ogni cassettera


PIANO DI LAVORO: granito Rosa Beta dallo spessore di 30 mm, dotato di alzatine perimetrali sui tre lati

ALZATINE REFRIGERATE: struttura in **acciaio inox AISI 304**; mod. ...V con cristalli temprati • Comandi termometro-termostato digitali • Temperatura di funzionamento **+2/+10°C** • Fluido refrigerante R290 • Evaporatore iniettato a refrigerazione statica • Circolazione dell'aria nel vano motore con aspirazione frontale e uscita posteriore e laterale per maggiore affidabilità • **Dotazione standard:** 2 traversini in acciaio inox AISI 304 per il sostegno di bacinelle

 **REFRIGERATED COUNTERS:** Insulated one-piece structure in **AISI 304 stainless steel**, the insulation is ensured by the injection of CFC-free polyurethane foam • Internal cleaning is made easier by the inclusion of a pressed bottom panel and drain outlet • AISI 304 stainless steel feet, adjustable in height • Each refrigerated compartment is suitable for 7 plastic containers EN 60x40 cm • Refrigerant fluid: R290 • Temperature ranges **+2/+10°C** • Control panel with digital thermometer - thermostat • Ventilated refrigerating system with protected finned evaporator and electric fans for a perfect circulation of the air inside the unit • U-turn circulation of the air to permit all positioning opportunities, with the maximum reliability of the cooling unit • Automatic defrosting and evaporation of condense drain • Standard supplied: a pair of st/steel runners; mod. ...S are also endowed with a chromed shelf per compartment and mod. ...A with 7 plastic containers EN 60x40 cm every drawer unit


WORKTOP: rosa beta granite 30 mm thick, with a perimeter upstand on three sides

REFRIGERATED TOP DISPLAYS: structure in **AISI 304 stainless steel**; mod. ...V with tempered glasses • Control panel with digital thermometer and thermostat • Temperature range **+2/+10°C** • Refrigerant fluid: R290 • Evaporator injection-moulded with static refrigeration • Air circulation through motor compartment with intake from front and discharge at back and side for a higher reliability • **Standard supplied:** 2 stainless steel AISI 304 bridge-bars to hold containers

 **BANQUES REFRIGEREES:** Structure mono-coque en **acier inox AISI 304** avec isolation par injection de polyurethane sans utilisation de CFC • Trou d'évacuation des eaux de nettoyage sur le fond de la chambre emboutie • Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur • Capacité de 7 bacs plastique EN 60x40 cm par portillon réfrigéré • Fluide réfrigérant: R290 • Température de fonctionnement **+2/+10°C** • Panneau de commandes avec thermomètre - thermostat digitale • Réfrigération ventilée obtenue par évaporateur à ailettes traité anti-corrosion et avec moteur ventilateur • Circulation de l'air en U pour permettre toutes possibilités de positionnement, avec la fiabilité maximale du groupe moteur • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques • **Dotation standard:** par portillon réfrigéré 1 couple de guides en acier inox AISI 304 pour grilles/bacs; mod. ...S sont en plus équipés d'un bac chromé chaque portillon et mod. ...A de 7 bacs plastique EN 60x40 cm par bloc de tiroirs neutres

PLAN DE TRAVAIL: granit Rose Beta, épaisseur 30 mm, doué de dosserets arrières et latéraux

VITRINES REFRIGEREES: structure en **acier inox AISI 304**; mod. ...V avec protection en verre trempé • Panneau de commandes avec thermomètre - thermostat digitale • Température de fonctionnement **+2/+10°C** • Fluide réfrigérant: R290 • Evaporateur intégré, injection statique • Circulation de l'air dans le compartiment moteur par système d'aspiration frontale et sortie arrière • **Dotation standard:** 2 traverses en acier inox AISI 304 pour le soutien des bacs

 **KÜHLTISCHE:** CNS Ausführung nach **DIN 1.4301**. Monoblock isolierter einteiliger Strukturaufbau; die Isolierung besteht aus eingeschäumten Polyurethan, ohne FCKW-Einsatz • Einfache Reinigung des Innenteils durch den Ablauf am Boden • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Jedes Kühlfach kann 7 Kunststoffbehälter EN 60x40 cm enthalten • Kältemittel R290 • Betriebstemperaturen: **+2/+10°C** • Bedienfeld mit digitalem Thermometer • Kühlung durch belüfteten Verdampfer mit lackierten und geschützten Rippen • Die Zuverlässigkeit des Kühlsystems wird durch die U-förmige Zirkulation der Luft im Motorraum gewährleistet • Luftabtauung und Kondenswasser verdampfung erfolgen automatisch • **Serienmäßige Ausstattung** je gekühltes Türelement: ein Führungsschienenpaar aus CNS nach DIN 1.4301; bei Mod. ...S auch ein verchromter Rost; bei Mod. ...A auch 7 Kunststoff-Pizza-schalen EN 60x40 cm je neutrales Schublade

ARBEITSPLATTEN: Aus Rosa Beta Granit, Stärke 30 mm mit Rundaufkantungen drei Seiten

KÜHLVITRINEN: Struktur aus **CNS nach DIN 1.4301**; Mod. ...V mit abgehärtetem Kristallglas • Bedienfeld mit digitalem Thermostat-Thermometer • Betriebstemperaturen: **+2/+10°C** • Kältemittel R290 • Einschäumter Verdampfer, statisch gekühlt • Der Luftfluss mit Luftansaugung aus dem Raum von vorn und Abgabe der Warmluft nach hinten und auf der Seite für eine höhere Zuverlässigkeit • **Serienmäßige Ausstattung:** 2 Querträger aus CNS nach DIN 1.4301 für GN Behälter

 **MESAS REFRIGERADAS:** estructura monobloque en **acero inox AISI 304** con aislamiento por inyección de poliuretano, sin empleo de CFC • Facilidad de limpieza interior con el fondo estampado, con desagüe • Patas de acero inoxidable AISI 304, regulables en altura • Cada vano refrigerado puede contener 7 cubetas de plástico EN 40x60 cm • Fluido refrigerante R290 • Temperaturas de servicio **+2/+10°C** • Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital • Refrigeración ventilada con evaporador de aletas protegido y motovenilador • Sistema de enfriamiento garantizado por circulación en U del aire dentro de la cámara, para cada posibilidad de posicionamiento y con la máxima fiabilidad del grupo motor • Descongelamiento ventilado. Evaporación automática de la condensación • **Equipamiento de serie:** por cada compartimento refrigerado dos guías en acero inox AISI 304; por los modelos ...S una rejilla cromada también, y por los mod. ...A 7 cubetas de plástico EN 60x40 cm cada cajonera neutra

PLANO DE TRABAJO: granito Rosa Beta, espesor 30 mm, con peto en trasera y ambos laterales

VITRINAS REFRIGERADAS: estructura en **acero inox AISI 304**. Mod. ...V con cristales templados • Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital • Temperaturas de servicio **+2/+10°C** • Fluido refrigerante R290 • Evaporador inyectado, de refrigeración estática • Circulación del aire dentro del vano motor con aspiración por zona frontal y salida • **Equipamiento de serie:** 2 distanciadores en acero inox AISI 304 para el soporte de las cubetas
















TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA COMPLETI - PIZZA RANGE

COMPLETE REFRIGERATED PIZZA COUNTERS - PIZZA RANGE

BANQUES REFRIGEREES PIZZA COMPLETES - PIZZA RANGE

KOMPLETTE KÜHLTISCHE FÜR PIZZA - PIZZA RANGE

MESAS REFRIGERADAS PIZZA COMPLETAS - PIZZA RANGE

							
	KBZ163A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 280	160x75x147	162x92x168	315	7.846
	KBZ163S	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 280	160x75x147	162x92x168	297	6.791
	KBZ167A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 280	160x80x147	162x92x168	330	7.864
	KBZ167S	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 280	160x80x147	162x92x168	312	6.807
	KBZ203A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 280	207x75x147	211x92x168	398	8.675
	KBZ203S	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 320	207x75x147	211x92x168	380	7.146
	KBZ207A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 280	207x80x147	211x92x168	416	8.693
	KBZ207S	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 320	207x80x147	211x92x168	398	7.168










PIZZA RANGE - TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA COMPLETI

PIZZA RANGE - COMPLETE REFRIGERATED PIZZA COUNTERS

PIZZA RANGE - BANQUES REFRIGEREES PIZZA COMPLETES

PIZZA RANGE - KOMPLETTE KÜHLTISCHE FÜR PIZZA

PIZZA RANGE - MESAS REFRIGERADAS PIZZA COMPLETAS

							
	KBZ253A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 320	259x75x147	263x92x168	480	9.637
	KBZ257A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 160 BOTTOM 320	259x80x147	263x92x168	500	10.106













PIZZA RANGE - TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA E CASSETTIERE NEUTRE

PIZZA RANGE - REFRIGERATED PIZZA COUNTERS AND NEUTRAL DRAWING UNITS

PIZZA RANGE - BANQUES REFRIGEREES PIZZA ET BLOCS TIROIRS NEUTRES

PIZZA RANGE - KÜHLTISCHE FÜR PIZZA UND NEUTRALE SCHUBLADENBLOCKE

PIZZA RANGE - MESAS REFRIGERADAS PIZZA Y CAJONERAS NEUTRAS

								
	KBZ16	+2/+10	C	280	102x72,5x83	111x81x104	100	2.780
	KBZ20	+2/+10	C	280	154x72,5x83	162x81x104	130	3.465
	KBZ25	+2/+10	C	320	206x72,5x83	211x81x104	160	3.823
	CNPZ7	-	-	-	52x72,5x83	55x75x100	60	1.977








PIANO DI LAVORO GRANITO - PIZZA RANGE

GRANITE WORKTOP - PIZZA RANGE

PLAN EN GRANIT - PIZZA RANGE

OBERTEIL AUS MARMOR - PIZZA RANGE

PLANO DE TRABAJO EN GRANITO - PIZZA RANGE

		 cm	 cm	 kg	€
	G167	160x75x18	174x82x34	150	962
	G168	160x80x18	170x90x30	150	990
	G207	207x75x18	210x90x30	150	1.097
	G208	207x80x18	210x90x30	170	1.153
	G257	259x75x18	83x272x34	224	1.241
	G258	259x80x18	83x272x34	235	1.316












ALZATINE REFRIGERATE - PIZZA RANGE

REFRIGERATED TOPS - PIZZA RANGE

VITRINETTES REFRIGEREES - PIZZA RANGE

GEKÜHLTE VITRINE - PIZZA RANGE

VITRINAS REFRIGERADAS - PIZZA RANGE

		 °C	 W	 cm	 cm	 kg	€
	A143	+2/+10	160	142x33x26	166x42,5x34	38	1.631
	A147	+2/+10	160	142x37x26	166x42,5x34	38	1.657
	A143V	+2/+10	160	142x33x46	166x42,5x34	50	1.893
	A147V	+2/+10	160	142x37x46	166x42,5x34	50	1.893
	A163	+2/+10	160	160x33x26	166x42,5x34	45	1.695
	A167	+2/+10	160	160x37x26	166x42,5x34	45	1.749
	A163V	+2/+10	160	160x33x46	166x42,5x34	57	1.979
	A167V	+2/+10	160	160x37x46	166x42,5x34	57	1.979
	A203	+2/+10	160	207x33x26	212x42,5x34	65	1.738
	A207	+2/+10	160	207x37x26	212x42,5x34	65	1.790


PIZZA RANGE - ALZATINE REFRIGERATE

PIZZA RANGE - REFRIGERATED TOPS

PIZZA RANGE - VITRINETTES REFRIGEREES

PIZZA RANGE - GEKÜHLTE VITRINE

PIZZA RANGE - VITRINAS REFRIGERADAS

	 4607014	 °C	 W	 cm	 cm	 kg	 €
	A203V	+2/+10	160	207x33x46	212x42,5x34	85	2.076
	A207V	+2/+10	160	207x37x46	212x42,5x34	85	2.076
	A253	+2/+10	160	259x33x26	263,5x42,5x34	75	1.881
	A257	+2/+10	160	259x37x26	263,5x42,5x34	75	2.008
	A253V	+2/+10	160	259x33x46	263,5x42,5x34	100	2.526
	A257V	+2/+10	160	259x37x46	263,5x42,5x34	100	2.526

SALADETTE

TAVOLI REFRIGERATI
REFRIGERATED COUNTERS
BANQUES REFRIGERÉES
KÜHLTISCHE
MESAS REFRIGERADAS



S900

R600a 

- Fluido refrigerante R600a
- Refrigerant fluid R600a
- Fuide réfrigérant R600a
- Kältemittel R600a
- Fluido refrigerante R600a



S900

- Coperchio in acciaio inox AISI 304 ribaltabile e composto da due elementi di cui uno scorrevole; pianetto di porzionamento in nylon alimentare
- Stainless steel AISI 304 tilting lid composed by two elements, one of them sliding; handy food non toxic nylon preparation shelf
- Couvercle en acier inox AISI 304 basculant, composé par deux éléments dont l'un coulissant; petit plan d'appui/travail en nylon alimentaire
- Aus zwei Gleitteilen bestehende Deckel aus CNS nach DIN 1.4301 und bequeme
- Tapa en acero inox AISI 304 abatible y hecha por dos elementos (uno de los dos corredera), cómodo plano de porcionamiento en nylon alimentar



S900X

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304
- AISI 304 stainless steel worktop
- Plan de travail en acier inox AISI 304
- Arbeitsplatte aus CNS nach DIN 104301
- Plano de trabajo en acero inox AISI 304


SALADETTE - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


SALADETTE - DESIGN FEATURES


SALADETTE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

SALADETTE - TECHNISCHE DATEN


SALADETTE - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura in acciaio inox AISI 304 • Camera interna con fondo stampato e foro di scarico • Piedi regolabili per livellamento al suolo • Iniezione sul retro della scocca dell'evaporatore per facilitare ogni tipo di manutenzione • Coperchio in acciaio inox AISI 304 ribaltabile e composto da due elementi di cui uno scorrevole; pianetto di porzionamento in nylon alimentare (mod. S900) • Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 (mod. S900X) • Fluido refrigerante R600a • Temperatura di funzionamento +0/+8°C • Comandi termometro-termostato digitale • Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa • **Dotazione standard:** una coppia di guide per vano (mod. S900 completo di traversini)

 Structure in AISI 304 stainless steel • Internal chamber with printed bottom and drain hole • Height - adjustable plastic feet • Injection in the backside of the evaporator all-in one-structure to simplify maintenance operations • Stainless steel AISI 304 tilting lid composed by two elements, one of them sliding; handy food non toxic nylon preparation shelf (mod. S900) • AISI 304 stainless steel worktop (mod. S900X) • Refrigerant fluid: R600a • Temperature range +0/+8°C • Control panel with digital thermometer - thermostat • Automatic defrosting and evaporation of condense drain • **Standard supplied:** a pair of runners per compartment (mod. S900 with bridge-bars)

 Structure en acier inox AISI 304 • Fond de la chambre diamanté et trou d'évacuation des eaux de nettoyage sur le fond • Pieds réglables en hauteur • Injection de l'évaporateur sur le derrière de la caisse, ce qui en facilite la manutention • Couvercle en acier inox AISI 304 basculant, composé par deux éléments dont l'un coulissant; petit plan d'appui/travail en nylon alimentaire (mod. S900) • Plan de travail en acier inox AISI 304 (mod. S900X) • Fluide réfrigérant R600a • Température de fonctionnement +0/+8°C • Panneau de commandes avec thermomètre - thermostat digital • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques • **Dotation standard:** une couple de guides chaque portillon (mod. S900 avec traverses)

 Struktur aus CNS nach DIN 1.4301 • Kühlrauminnenboden mit Diamantverkleidung und Ablauf • Höhenverstellbare Füße • Der eingeschäumte Verdampfer auf dem Rückaufbau erleichtert jeder Wartungsarbeiten • Aus zwei Gleiteilen bestehende Deckel aus CNS nach DIN 1.4301 und bequeme (Mod. S900) • Arbeitsplatte aus CNS nach DIN 104301 (Mod. S900X) • Kältemittel R600a • Betriebstemperatur +0/+8°C • Steuerblende mit elektronischen Thermostat - Thermometer • Luftabtauung und Kondenswasser verdampfung erfolgen automatisch • **Serienmäßige Ausstattung:** ein Führungs-schiennenpaar (Mod. S900 mit Querträger)

 Estructura en acero inox AISI 304 • Facilidad de limpieza interior con el fondo estampado, con desagüe • Patas regulables en altura • Inyección en el detrás del bastidor del evaporador para simplificar cada tipo de mantenimiento • Tapa en acero inox AISI 304 abatible y hecha por dos elementos (uno de los dos corredero), cómodo plano de porcionamiento en nylon alimentar (mod. S900) • Plano de trabajo en acero inox AISI 304 (mod. S900X) • Fluido refrigerante R600a • Temperatura de trabajo +0/+8°C • Panel de mandos con termómetro electrónico y termostato • Descongelamiento ventilado. Evaporación automática de la condensación • **Equipamiento de serie:** una pareja de guías cada compartimento (mod. S900 con distanciadores)

SALADETTE - TAVOLI REFRIGERATI

SALADETTE - REFRIGERATED COUNTERS

SALADETTE - BANQUES REFRIGEREES

SALADETTE - KÜHLTISCHE

SALADETTE - MESAS REFRIGERADAS



S900

0/+8

143

90x70x88,3

96x76x102

102

2.350



S900X

0/+8

143

90x70x88,2

96x76x102

102

2.550

PIZZA RANGE - SALADETTE - ACCESSORI

PIZZA RANGE - SALADETTE - ACCESSORIES

PIZZA RANGE - SALADETTE - ACCESSOIRES

PIZZA RANGE - SALADETTE - ZUBEHÖRE

PIZZA RANGE - SALADETTE - ACCESORIOS

		BGN 1/1	BGN 1/2	BGN 1/3	BGN 1/4	BGN 1/6	BGN 1/9	PIZZA RANGE	SALADETTE	€	
	B1433A	KIT BACINELLE ACCIAIO INOX AISI 304, CON COPERCHI PER A143 STAINLESS STEEL AISI 304 FOOD CONTAINERS KIT, WITH LIDS FOR A143						1/2 1/4 1/4 1/4 1/4	■		475
	B1433B	KIT BAC EN ACIER INOX AISI 304, AVEC COUVERCLES POUR A143 KIT AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTERN, KOMPLETT MIT DECKEL FÜR A143 KIT CUBETAS ACIER INOX AISI 304, CON TAPAS PARA A143						1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4	■		512
	B1437A	KIT BACINELLE ACCIAIO INOX AISI 304, CON COPERCHI PER A147 STAINLESS STEEL AISI 304 FOOD CONTAINERS KIT, WITH LIDS FOR A147						1/2 1/3 1/3 1/6 1/6 1/6 1/6	■		620
	B1437B	KIT BAC EN ACIER INOX AISI 304, AVEC COUVERCLES POUR A147 KIT AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTERN, KOMPLETT MIT DECKEL FÜR A147 KIT CUBETAS ACIER INOX AISI 304, CON TAPAS PARA A147						1/2 1/3 1/3 1/3 1/6 1/6	■		656
	B1633A	KIT BACINELLE ACCIAIO INOX AISI 304, CON COPERCHI PER A163 STAINLESS STEEL AISI 304 FOOD CONTAINERS KIT, WITH LIDS FOR A163						1/2 1/4 1/4 1/4 1/6 1/6 1/9 1/9	■		631
	B1633B	KIT BAC EN ACIER INOX AISI 304, AVEC COUVERCLES POUR A163 KIT AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTERN, KOMPLETT MIT DECKEL FÜR A163 KIT CUBETAS ACIER INOX AISI 304, CON TAPAS PARA A163						1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/6 1/6 1/9 1/9	■		670
	B1637A	KIT BACINELLE ACCIAIO INOX AISI 304, CON COPERCHI PER A167 STAINLESS STEEL AISI 304 FOOD CONTAINERS KIT, WITH LIDS FOR A167						1/2 1/2 1/3 1/6 1/6 1/6 1/6	■		623
	B1637B	KIT BAC EN ACIER INOX AISI 304, AVEC COUVERCLES POUR A167 KIT AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTERN, KOMPLETT MIT DECKEL FÜR A167 KIT CUBETAS ACIER INOX AISI 304, CON TAPAS PARA A167						1/2 1/2 1/3 1/6 1/9 1/6 1/9	■		666
	B2033A	KIT BACINELLE ACCIAIO INOX AISI 304, CON COPERCHI PER A203 STAINLESS STEEL AISI 304 FOOD CONTAINERS KIT, WITH LIDS FOR A203						1/2 1/2 1/4 1/4 1/4 1/6 1/6 1/9 1/9	■		729
	B2033B	KIT BAC EN ACIER INOX AISI 304, AVEC COUVERCLES POUR A203 KIT AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTERN, KOMPLETT MIT DECKEL FÜR A203 KIT CUBETAS ACIER INOX AISI 304, CON TAPAS PARA A203						1/2 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/6 1/6 1/9 1/9	■		768
	B2037A	KIT BACINELLE ACCIAIO INOX AISI 304, CON COPERCHI PER A207 STAINLESS STEEL AISI 304 FOOD CONTAINERS KIT, WITH LIDS FOR A207						1/1 1/2 1/3 1/3 1/6 1/6 1/6 1/6	■		777
	B2037B	KIT BAC EN ACIER INOX AISI 304, AVEC COUVERCLES POUR A207 KIT AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTERN, KOMPLETT MIT DECKEL FÜR A207 KIT CUBETAS ACIER INOX AISI 304, CON TAPAS PARA A207						1/1 1/2 1/3 1/3 1/6 1/9 1/6 1/9	■		826
	B2533A	KIT BACINELLE ACCIAIO INOX AISI 304, CON COPERCHI PER A253 STAINLESS STEEL AISI 304 FOOD CONTAINERS KIT, WITH LIDS FOR A253						1/2 1/2 1/2 1/4 1/4 1/4 1/4 1/6 1/6 1/9 1/9	■		876
	B2533B	KIT BAC EN ACIER INOX AISI 304, AVEC COUVERCLES POUR A253 KIT AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTERN, KOMPLETT MIT DECKEL FÜR A253 KIT CUBETAS ACIER INOX AISI 304, CON TAPAS PARA A253						1/2 1/2 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/4 1/6 1/6 1/9 1/9	■		957
	B2537A	KIT BACINELLE ACCIAIO INOX AISI 304, CON COPERCHI PER A257 STAINLESS STEEL AISI 304 FOOD CONTAINERS KIT, WITH LIDS FOR A257						1/1 1/2 1/2 1/2 1/3 1/3 1/3 1/6 1/6	■		961
	B2537B	KIT BAC EN ACIER INOX AISI 304, AVEC COUVERCLES POUR A257 KIT AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTERN, KOMPLETT MIT DECKEL FÜR A257 KIT CUBETAS ACIER INOX AISI 304, CON TAPAS PARA A257						1/1 1/2 1/2 1/2 1/4 1/4 1/6 1/6 1/6 1/6	■		1.024

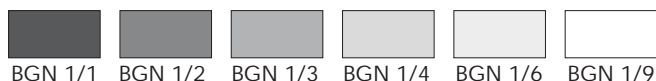
ACCESSORI - PIZZA RANGE - SALADETTE

ACCESSORIES - PIZZA RANGE - SALADETTE

ACCESSOIRES - PIZZA RANGE - SALADETTE

ZUBEHÖRE - PIZZA RANGE - SALADETTE

ACCESORIOS - PIZZA RANGE - SALADETTE



PIZZA RANGE
SALADETTE



	BGN11CSM	BACINELLA ACCIAIO INOX AISI 304 CON COPERCHIO STAINLESS STEEL AISI 304 FOOD CONTAINER WITH LID BAC EN ACIER INOX AISI 304 AVEC COUVERCLE C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTER MIT DECKEL CUBETA ACERO INOX AISI 304 CON TAPA	32,5x53x15 cm	■	■	188
	BGN12CSM	BACINELLA ACCIAIO INOX AISI 304 CON COPERCHIO STAINLESS STEEL AISI 304 FOOD CONTAINER WITH LID BAC EN ACIER INOX AISI 304 AVEC COUVERCLE C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTER MIT DECKEL CUBETA ACERO INOX AISI 304 CON TAPA	32,5x26,5x15 cm	■	■	130
	BGN13CSM	BACINELLA ACCIAIO INOX AISI 304 CON COPERCHIO STAINLESS STEEL AISI 304 FOOD CONTAINER WITH LID BAC EN ACIER INOX AISI 304 AVEC COUVERCLE C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTER MIT DECKEL CUBETA ACERO INOX AISI 304 CON TAPA	32,5x17,7x15 cm	■	■	118
	BGN14CSM	BACINELLA ACCIAIO INOX AISI 304 CON COPERCHIO STAINLESS STEEL AISI 304 FOOD CONTAINER WITH LID BAC EN ACIER INOX AISI 304 AVEC COUVERCLE C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTER MIT DECKEL CUBETA ACERO INOX AISI 304 CON TAPA	26,5x16,2x15 cm	■	■	90
	BGN16CSM	BACINELLA ACCIAIO INOX AISI 304 CON COPERCHIO STAINLESS STEEL AISI 304 FOOD CONTAINER WITH LID BAC EN ACIER INOX AISI 304 AVEC COUVERCLE C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTER MIT DECKEL CUBETA ACERO INOX AISI 304 CON TAPA	16,2x17,7x15 cm	■	■	90
	BGN19CSM	BACINELLA ACCIAIO INOX AISI 304 CON COPERCHIO STAINLESS STEEL AISI 304 FOOD CONTAINER WITH LID BAC EN ACIER INOX AISI 304 AVEC COUVERCLE C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTER MIT DECKEL CUBETA ACERO INOX AISI 304 CON TAPA	8,8x16,2x10 cm	■	■	82
	BPZ	BACINELLA IN PLASTICA PER PIZZERIA PLASTIFIC FOOD CONTAINER FOR PIZZERIA BAC EN PLASTIQUE POUR PIZZERIA BEHÄLTER VON PLASTIK FÜR PIZZERIA CUBETA DE PLÁSTICO PARA PIZZERIA	60x40 cm	■		40
	CG64BS	COPPIA GUIDE PER PIZZERIA PAIR OF GUIDES FOR PIZZERIA COUPLE GUIDES POUR PIZZERIA PAAR SCHIENEN FÜR PIZZERIA 2 GUÍAS PARA PIZZERIA	60 cm	■		36
	CGS900	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PAIR OF GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLE GUIDES ACIER INOX AISI 304 PAAR SCHIENEN AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	55 cm		■	49
	G11X	GRIGLIA GN 1/1, ACCIAIO INOX AISI 304 GRID GN 1/1, STAINLESS STEEL AISI 304 CLAYETTE GN 1/1, ACIER INOX AISI 304 ROST GN 1/1, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 PARRILLA GN 1/1, ACERO INOX AISI 304	32,5x53 cm		■	59
	RGPBR	GRIGLIA PLASTIFICATA PLASTIC COATED GRID CLAYETTE PLASTIFIEE PLASTIFIZIERTER ROST PARRILLA PLASTIFICADA	32,5x53 cm		■	48
	CBPZ	COPERCHIO PER BACINELLA IN PLASTICA COVER FOR PLASTIFIC FOOD CONTAINER COUVERCLE POUR BAC EN PLASTIQUE DECKEL FÜR BEHÄLTER VON PLASTIK TAPA PARA CUBETA DE PLÁSTICO	60x40 cm	■		44
	TRA11	TRAVERSINO ACCIAIO INOX AISI 304 STAINLESS STEEL AISI 304 RIFFLE	54 cm		■	27
	TRA12	TRAVERSE ACIER INOX AISI 304 C.N.S. NACH DIN 1.4301 TRÄGER	32 cm		■	27
	TRA16	TRAVERSAÑO ACERO INOX AISI 304	17 cm		■	27








PIZZA RANGE - SALADETTE - ACCESSORI

PIZZA RANGE - SALADETTE - ACCESSORIES

PIZZA RANGE - SALADETTE - ACCESSOIRES

PIZZA RANGE - SALADETTE - ZUBEHÖRE

PIZZA RANGE - SALADETTE - ACCESORIOS

			PIZZA RANGE	SALADETTE	€	
	TRA330	KIT 2 TRAVERSINI PER ALZATINA KIT 2 BRIDGE-BARS FOR REFRIGER.TOP JEU 2 TRAVERSES POUR TOP REFRIG.	28 cm	■		26
	TRA370	2 TRÄGER FÜR KÜHLAUFSATZ 2 DISTANCIADORES PARA RESPALDOS REFR	34 cm	■		27
	SAL	KIT SUPPORTO PER ALZATINA REFRIGERATA KIT SUPPORT FOR REFRIG. DISPLAY CABINET KIT SUPPORTS POUR VITRINE RÉFRIGÉRÉE KIT SUPPORT FÜR GEKÜHLTER AUFSATZ KIT DE SOPORTES PARA RESPALDO REFRIGERADO	25x6x3 cm	■		43
	SALH	KIT SUPPORTO PER ALZATINA REFRIGERATA KIT SUPPORT FOR REFRIG. DISPLAY CABINET KIT SUPPORTS POUR VITRINE REFRIGEREE KIT SUPPORT FÜR GEKÜHLTER AUFSATZ KIT DE SOPORTES PARA RESPALDO REFRIGERADO	25x6x16 cm	■		239
	DLUSB	DATA LOGGER TEMPERATURA ED UMIDITA ' TEMPERATURE & HUMIDITY DATA LOGGER ENREGISTREUR DE DONNEES THERMIQUES ET DE TAUX D'HUMIDITE DATENLOGGER FÜR TEMPERATUR UND FEUCHTIGKEIT DATALOGGER PARA TEMPERATURA & HUMEDAD		■	■	328
	KRPRV	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN LAMIERA ZINCATA, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN GALVANIZED SHEET IRON, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN TOLE GALVANISÉE, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS ZINKBLECH, ZWEI MIT BREMSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN CHAPA GALVANIZADA, DOS CON FRENO	h 13/15 cm	■		189
	KRPRVX	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO AISI 304, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN STAINLESS STEEL AISI 304, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, ZWEI MIT BREMSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN ACERO INOX AISI 304, DOS CON FRENO	h 13/15 cm	■		279
	KRPPZ6	NR. 6 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN LAMIERA ZINCATA, DI CUI 2 CON FRENO (PER TAVOLI PIZZERIA COMPLETI) NR.6 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN GALVANIZED SHEET IRON, 2 OF THEM WITH BRAKES (FOR COMPLETE PIZZA COUNTERS) KIT 6 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN TOLE GALVANISEE, DONT DEUX AVEC FREINS (POUR BANQUES PIZZA COMPLÈTES) SATZ VON 6 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS ZINKBLECH, ZWEI MIT BREMSEN (FÜR KOMPLETTE PIZZATISCHE) KIT DE 6 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN CHAPA GALVANIZADA, DOS CON FRENO (PARA MESAS PIZZA COMPLETAS)	h 13cm	■		211

LINEA PASTICCERIA- PANIFICAZIONE DOLCE

PASTRY AND BAKERY RANGE
LIGNE PATISSERIEBOULANGERIE
KONDIKOREI-BÄCKEREI
LINEA PASTELERÍA-PANADERÍA



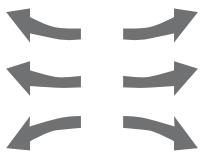
KAF1N



KAF2B



- Pannello comandi con display LCD permette di eseguire le attività sia in **modalità automatica che manuale** garantendo la massima flessibilità di utilizzo
- The control panel with LCD display allows for activities to be carried out in both **automatic and manual mode**, thus ensuring maximum flexibility of use
- Panneau de commandes avec écran LCD il permet de gérer les activités en **mode automatique ou manuel** pour une plus grande souplesse d'utilisation
- Schalttafel mit LCD-Display, das die Ausführung der Vorgänge sowohl im **automatischen als auch im manuellen Modus** gestattet und höchste Flexibilität beim Gebrauch garantiert
- Panel de mandos con pantalla LCD permite efectuar las actividades tanto en **modalidad automática como manual** garantizando la máxima flexibilidad de uso



- Circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, canalizzata su tutti i ripiani per una omogeneità di lievitazione
- Air circulation not directly on the food, but channeled on all the shelves to guarantee homogenous proving
- Circulation de l'air pas directement vers l'aliment, mais canalisée vers tous les étagères pour garantir un levage homogène
- Luftzirkulation nicht direkt am Lebensmittel, kanalisiert in die Richtung von allen Niveaus, um eine homogene Säuerung zu gewährleisten
- Circulación del aire no directamente en dirección del alimento, canalizada hacia todas los niveles para garantir una fermentación homogénea



- Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C
- Reliability guaranteed up until room temperature +43°C
- Fiabilité garantie jusqu' une température ambiante +43°C
- Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C


PASTRY & BAKERY - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


PASTRY & BAKERY - DESIGN FEATURES


PASTRY & BAKERY - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


PASTRY & BAKERY - TECHNISCHE DATEN


PASTRY & BAKERY - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento 75 mm, per teglie EN 60 x 40 cm (mod. KAF1..) e EN 60 x 80 cm (mod. KAF2..) •Massima igiene e pulibilità: angoli interni arrotondati, fondo stampato, foro di scarico (vani temperatura positiva) •Il cruscotto può essere sollevato facilitando l'assistenza •Illuminazione di serie •Serratura a chiave su ogni porta •Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza •Porta facilmente reversibile in utenza e dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90° •Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 80 posizioni con passo 15 mm •Fluido refrigerante: R452A •Temperature di esercizio: **-5°/+35°C; -18°/+35°C (...B)** •Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. •Pannello comandi, dotato di display LCD e di pannello a led per il controllo visivo del ciclo, permette di eseguire le operazioni in modalità automatica e manuale garantendo la massima flessibilità di utilizzo •Fase di refrigerazione: sistema ventilato con evaporatore ad alette; sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici •Fase di lievitazione: sistema ventilato di riscaldamento con resistenze elettriche e controllo esatto dell'umidità relativa con umidostato •**Dotazione standard:** 20 coppie di guide in acciaio inox AISI 304

 One - piece structure in AISI 304 stainless steel with a 75 mm insulation thickness, for EN 60 x 40 cm containers (model KAF1...) and EN 60 x 80 cm containers (model KAF2...) •Outstanding hygiene and ease of cleaning: rounded inside corners, press-formed bottom and drain outlet (positive temperature sections) •Instrument panel lifts up enabling easy access for maintenance •Standard supplied lighting •Each door can be locked and has its own key •Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet •Easily reversible on site door with self - closing device for openings inferior to 90° •Racks in AISI 304 stainless steel with 80 positions and 15 mm section •Refrigerant fluid: R452A •Temperature ranges: **-5°/+35°C; -18°/+35°C (...B)** •Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. •Control panel equipped with LCD and LED display for visual inspection of the cycle, it can run in both automatic and manual mode, with the maximum flexibility of use •Refrigeration phase: ventilator system with finned evaporator; automatic defrosting and automatic evaporation of condense drain •Leavening phase: ventilated heating system with electric resistance heaters and precise control of the relative humidity with the humidity regulator •**Standard equipment:** 20 pairs of guides in AISI 304 stainless steel

 Structure mono-coque en acier inox AISI 304, épaisseur d'isolation 75 mm. Platerie EN 60 x 40 cm (mod. KAF1..) et EN 60 x 80 cm (mod. KAF2..) •Hygiène parfaite et nettoyabilité: angles internes arrondis, fond embouti, trou d'évacuation (compartiments température positive) •Panneau supérieur relevable pour faciliter l'accès à la maintenance •Éclairage intérieur •Fermeture à clefs •Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur •Porte facilement réversible sur place avec système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90° •Crémaillères en acier inox AISI 304 à 80 positions, espacement 15 mm •Fluide réfrigérant: R452A •Températures de fonctionnement: **-5°/+35°C; -18°/+35°C (...B)** •Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. •Commandes digitales avec écran LCD, contrôle visuel du déroulement des cycles, exécution des opérations en mode automatique et manuel •Phase de réfrigération: système ventilé avec évaporateur à ailettes. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques •Phase de levage: système de chauffe ventilé doté de résistances avec régulateur de contrôle précis de l'humidité •**Dotation standard:** 20 couples de guides en acier inox AISI 304

 Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit einer Isolierstärke von 75 mm, für Behälter EN 60 x 40 cm (Mod. KAF1..) und EN 60 x 80 cm (Mod. KAF2..) •Maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit: Abgerundete Ecken im Innern, tiefgezogener Boden, Ablaufloch (Kühlräume mit positiver Temperatur) •Die Frontplatte kann zur Erleichterung von Reparaturen hochgehoben werden •Beleuchtung als Serienausstattung •Schloss mit Schlüssel für jede Tür •Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 •Mühelos vor Ort reversierbare Tür, selbstschließend bei Öffnungswinkeln unter 90° •Zahnstangen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 80 Positionen und mit einem Abstand von 15mm •Kältemittel: R452A •Betriebstemperaturen: **-5°/+35°C; -18°/+35°C (...B)** •Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. •Schalttafel mit LCD Display, ausgestattet mit LED - Panel für die visuelle Inspektion der Zyklus; es gestattet den Handbetrieb und den automatischen Betrieb, mit maximaler Flexibilität in der Anwendung •Kühlphase: belüfteten Abkühlsystem mit Rippen-Verdampfer, automatische Abtauung, das Kondenswasser verdampft automatisch •Gärphase - belüfteten Heizsystem mit elektrischen Widerständen •**Standardausstattung:** 20 Schienenpaare aus C.N.S. nach DIN 1.4301

 Estructura monobloque en acero inoxidable AISI 304 con 75 mm de espesor de aislamiento, para bandejas de 60 x 40 cm (mod. KAF1..) y de 60 x 80 cm (mod. KAF2..) •Máxima higiene y limpiabilidad: Ángulos internos redondeados, fondo estampado, agujero de descarga (compartimientos temperatura positiva) •Es posible levantar el panel facilitando el mantenimiento •Iluminación en dotación estándar •Cerradura con llave en cada puerta •Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable •Puerta de uso fácilmente reversible y provista de sistema de autocierre para aperturas inferiores a los 90° •Cremalleras en acero inoxidable AISI 304 con 80 posiciones con paso de 15 mm •Fluido refrigerante: R452A •Temperaturas de servicio: **-5°/+35°C; -18°/+35°C (...B)** •Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. •Panel de mandos equipado de pantalla LCD y panel LED para la inspección visual del ciclo, que permite ejecutar las operaciones en modo automático y manual, con la máxima flexibilidad de uso •Fase de refrigeración: sistema ventilado con evaporador de aletas; descongelamiento y evaporación automática del agua de condensación •Fase de fermentación: sistema ventilado de calentamiento con resistencias eléctricas y control exacto de la humedad relativa con humidostato •**Equipamiento de serie:** 20 pares de guías de apoyo en acero inoxidable AISI 304

ARMADI FERMALIEVITA - PASTRY & BAKERY
 RETARDER-PROVER CABINETS - PASTRY & BAKERY
 ARMOIRES A FERMENTATION CONTROLÉE - PASTRY & BAKERY
 GÄRSCHRÄNKE - PASTRY & BAKERY
 ARMARIOS PARA FERMENTACIÓN CONTROLADA - PASTRY & BAKERY



KAF1N	-5/+35	550	n°20 60x40x4	1650	1100	62x81,5x204	69x86,5x213	155	7.513
--------------	--------	-----	-----------------	------	------	-------------	-------------	-----	--------------

KAF1B	-18/+35	550	n°20 60x40x4	1650	1100	62x81,5x204	69x86,5x213	160	7.931
--------------	---------	-----	-----------------	------	------	-------------	-------------	-----	--------------



KAF2N	-5/+35	1000	n°40 60x40x4 n°20 60x80x4	1800	1100	82x101,5x204	89x106,5x213	193	8.182
--------------	--------	------	------------------------------------	------	------	--------------	--------------	-----	--------------

KAF2B	-18/+35	1000	n°40 60x40x4 n°20 60x80x4	1900	1100	82x101,5x204	89x106,5x213	205	8.848
--------------	---------	------	------------------------------------	------	------	--------------	--------------	-----	--------------



KAFRI



- Pannello comandi con display LCD permette di eseguire le attività sia in **modalità automatica che manuale** garantendo la massima flessibilità di utilizzo
- The control panel with LCD display allows for activities to be carried out in both **automatic and manual mode**, thus ensuring maximum flexibility of use
- Panneau de commandes avec écran LCD il permet de gérer les activités en **mode automatique ou manuel** pour une plus grande souplesse d'utilisation
- Schalttafel mit LCD-Display, das die Ausführung der Vorgänge sowohl im **automatischen als auch im manuellen Modus** gestattet und höchste Flexibilität beim Gebrauch garantiert
- Panel de mandos con pantalla LCD permite efectuar las actividades tanto en **modalidad automática como manual** garantizando la máxima flexibilidad de uso



- Pavimento in **acciaio inox AISI 304**
- **AISI 304 stainless steel** floor
- Sol en **acier inox AISI 304**
- Boden aus **CNS nach DIN 1.4301**
- Pavimento en **acero inox AISI 304**



- Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di **+43°C**
- Reliability guaranteed up until room temperature **+43°C**
- Fiabilité garantie jusqu' une température ambiante **+43°C**
- Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur **+43°C**
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de **+43°C**


PASTRY & BAKERY - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


PASTRY & BAKERY - DESIGN FEATURES


PASTRY & BAKERY - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

PASTRY & BAKERY - TECHNISCHE DATEN


PASTRY & BAKERY - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura a pannelli in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento 60 mm •Fondo con pedana in acciaio inox AISI 304 per l'ingresso dei carrelli •Il cruscotto può essere sollevato facilitando l'assistenza •Serratura a chiave ed illuminazione a led di serie •Porta dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori a 90° •Camera di conservazione idonea ad accogliere un carrello EN 60 x 80 cm •Fluido refrigerante: R452A •Temperature di esercizio: **-2°/+35°C** •Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. •Pannello comandi, dotato di display LCD e di pannello a led per il controllo visivo del ciclo, permette di eseguire le operazioni in modalità automatica e manuale garantendo la massima flessibilità di utilizzo •Fase di refrigerazione: sistema ventilato con evaporatore ad alette; sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici •Fase di lievitazione: sistema ventilato di riscaldamento con resistenze elettriche e controllo esatto dell'umidità relativa con umidostato •Pannello convogliatore in acciaio inox AISI 304 per una circolazione dell'aria non diretta sull'alimento •**Il prodotto viene fornito completo di barre batticarrello, sonda umidità, kit umidificazione e resistenze elettriche**

 Structure-panel in stainless steel AISI 304, isolation thickness of 60 mm •Bottom with footboard in stainless steel AISI 304 for trolleys entrance •Instrument panel lifts up enabling easy access for maintenance •Key-lock and lighting through LED bar series •Door fitted with a self-closing device for openings inferior to 90° •Interior designed to take trolleys with capacity nr 1 trolley EN 60 x 80 cm •Refrigerant fluid: R452A •Temperature ranges: **-2°/+35°C** •Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. •Control panel equipped with LCD and LED display for visual inspection of the cycle, it can run in both automatic and manual mode, with the maximum flexibility of use •Refrigeration phase: ventilator system with finned evaporator; automatic defrosting and automatic evaporation of condense drain •Leavening phase: ventilated heating system with electric resistance heaters and precise control of the relative humidity with the humidity regulator •Ducted air conveyor panel in AISI 304 stainless steel for indirect air circulation over the food product •**The product is standard equipped with buffer-bars bars, humidity probe humidification kit and electrical resistances**

 Structure à panneaux en acier inox AISI 304 avec une épaisseur de 60 mm d'isolation •Fond avec sol en acier inox AISI 304 pour l'entrée des chariots •Support panneau de contrôle soulevable facilitant les interventions d'assistance •Fermeture à clefs et éclairage de série avec des barres LED •Portemunie d'un système d'auto-fermeture en cas d'ouverture à moins de 90° •Chambre de conservation pouvant accueillir des nr 1 chariot EN 60 x 80 cm •Fluide réfrigérant: R452A •Températures de fonctionnement: **-2°/+35°C** •Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. •Commandes digitales avec écran LCD, contrôle visuel du déroulement des cycles, exécution des opérations en mode automatique et manuel •Phase de réfrigération: système ventilé avec évaporateur à ailettes. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques •Phase de levage: système de chauffe ventilé doté de résistances avec régulateur de contrôle précis de l'humidité •Panneau déflecteur en acier inox AISI 304 pour une circulation de l'air non orientée vers l'aliment •**Le produit est doté de barres pare-chocs, de sonde humidité, de jeu d'humidification et de résistances électriques**

 Struktur: Paneele aus mit einer Isolationsstärke von 60 mm •Fußboden aus C.N.S. nach DIN 1.4301 für den Wegeneingang •Die Frontplatte kann zur Erleichterung von Reparaturen hochgehoben werden •Schloss mit Schlüssel und Beleuchtung durch Led Barren als Serienausstattung •Tür für Öffnungswinkelunter 90° •Konservierungsraum für Wagen nr 1 Wagen EN 60 x 80 cm •Kältemittel: R452A •Betriebstemperaturen: **-2°/+35°C** •Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. •Schalttafel mit LCD Display, ausgestattet mit LED - Panel für die visuelle Inspektion der Zyklus; es gestattet den Handbetrieb und den automatischen Betrieb, mit maximaler Flexibilität in der Anwendung •Kühlphase: belüfteten Abkühlssystem mit Rippen-Verdampfer, automatische Abtauung, das Kondenswasser verdampft automatisch •Gärphase - belüfteten Heizsystem mit elektrischen Widerständen •Leiterplatte aus C.N.S. nach DIN 1.4301 für eine Luftzirkulation, die nicht direkt auf die Lebensmittel gerichtet ist •**Standardausrüstung: Produkt komplett mit Stoßstangen, Feuchtefühler und Feuchttinkeitssatz, Heizkörper geliefert**

 Estructura de paneles en acero inox AISI 304 con un espesor de aislamiento 60 mm •Fondo con suelo en acero inox AISI 304 para la entrada de los carros •Es posible levantar el panel facilitando el mantenimiento •Cerradura con llave y iluminación por barras de LED en dotación estándar •Puerta con sistema de autocierre para las aberturas inferiores a 90° •Cámara de conservación adecuada para recibir nr 1 carro EN 60 x 80 cm •Fluido refrigerante: R452A •Temperaturas de servicio: **-2°/+35°C** •Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. •Panel de mandos equipado de pantalla LCD y panel LED para la inspección visual del ciclo, que permite ejecutar las operaciones en modo automático y manual, con la máxima flexibilidad de uso •Fase de refrigeración: sistema ventilado con evaporador de aletas; descongelamiento y evaporación automática del agua de condensación •Fase de fermentación: sistema ventilado de calentamiento con resistencias eléctricas y control exacto de la humedad relativa con humidostato •Panel conductor en acero inoxidable AISI 304 para una circulación de aire no directo en los alimentos •Incluido de serie de barras parachoques, de sonda humedad, juego de humidificación y de resistencias eléctricas

ARMADI FERMALIEVITA - PASTRY & BAKERY ROLL-IN

RETARDER-PROVER CABINETS - PASTRY & BAKERY ROLL-IN

ARMOIRES A FERMENTATION CONTROLÉE - PASTRY & BAKERY ROLL-IN

GÄRSCHRÄNKE - PASTRY & BAKERY ROLL-IN

ARMARIOS PARA FERMENTACIÓN CONTROLADA - PASTRY & BAKERY ROLL-IN



KAFRI

-2/+35

1870

2300

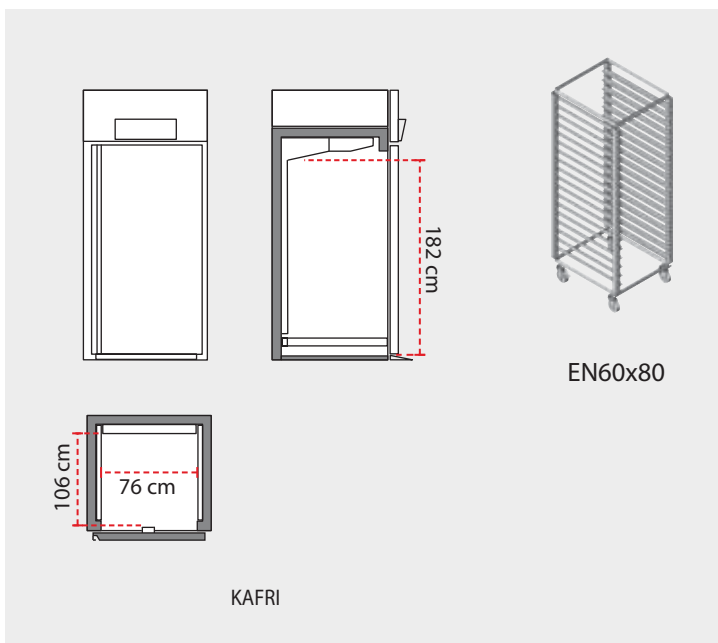
1250

96x140x243

109x147,5x257

305

12.835

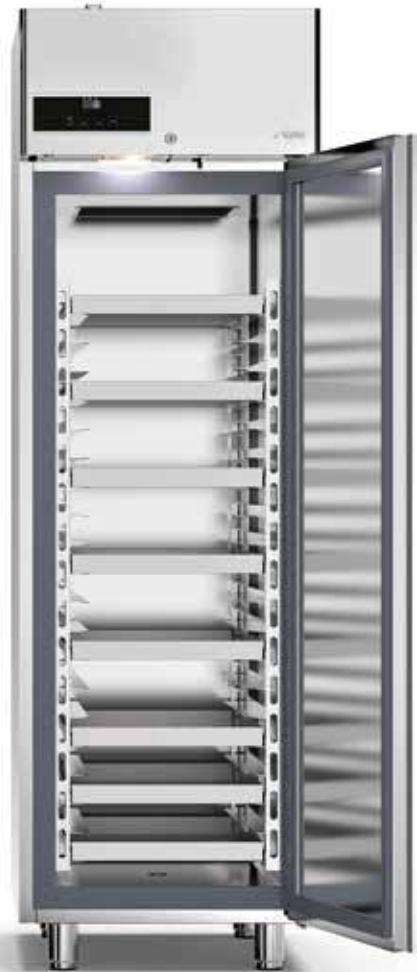


PASTRY & BAKERY

ARMADI FRIGORIFERI
REFRIGERATORS
ARMOIRES FRIGORIFIQUES
KÜHLSCHRÄNKE
ARMARIOS FRIGORÍFICOS



KFS2BHC



KFS1NHC


AISI 304

- Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in **acciaio inox AISI 304**
- One-piece construction internal and external made of **AISI 304 stainless steel**
- Structure mono-coque interne et externe entièrement en **acier inox AISI 304**
- Interne und externe Monoblockstruktur komplett aus **C.N.S. nach DIN1.4301**
- Estructura monobloque interna y externa enteramente en **acero inox AISI 304**


out

- Evaporatore esterno al vano con trattamento anti corrosione: durata illimitata e maggiore capacità di stoccaggio
- Evaporator outside the compartment with anti-corrosion treatment: unlimited durability and larger storage capacity
- Evaporateur à l'extérieur du compartiment avec traitement anticorrosion: durée illimitée et capacité de stockage majeure
- Verdampfer außerhalb des Kühlraums mit Rostschutzbehandlung: Unbegrenzte Haltbarkeit und mehr Lagerraum
- Evaporador fuera del compartimento con tratamiento anticorrosión: duración ilimitada y mayor capacidad de almacenamiento


+43° C

- Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C
- Reliability guaranteed up until room temperature +43°C
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C
- Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C


PASTRY & BAKERY - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


PASTRY & BAKERY - DESIGN FEATURES


PASTRY & BAKERY - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


PASTRY & BAKERY - TECHNISCHE DATEN


PASTRY & BAKERY - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con isolamento in poliuretano iniettato senza utilizzo di CFC dallo spessore di 75 mm •Massima igiene e pulibilità: angoli interni arrotondati, fondo stampato, foro di scarico (vani temperatura positiva) •Il cruscotto può essere sollevato facilitando l'assistenza •Serratura ed illuminazione di serie •Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza •Porta facilmente reversibile in utenza e dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90° •Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 40 posizioni passo 30 mm •Fluido refrigerante: R290. Versione predisposta per gruppo remoto R452A •Temperatura di esercizio: **-2/+8°C; -22/-15°C (...B...); -24/-12°C (...R...B)** •Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. •Pannello comandi con scheda elettronica con allarmi HACCP, possibilità di regolare l'umidità relativa al 75% o al 90%; funzioni speciali Hyper Cold, per un raffreddamento molto rapido in camera ed Energy Saving System (mod. temperatura positiva) per un notevole risparmio energetico •Sbrinamento automatico a gas caldo ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa •Refrigerazione ventilata con evaporatore esterno alla camera di conservazione •Circolazione dell'aria non diretta sull'alimento per una distribuzione omogenea della temperatura in camera •Versione predisposta per gruppo remoto (...R) •**Dotazione standard:** 20 coppie di guide in acciaio inox AISI 304

 One-piece structure in AISI 304 stainless steel, polyurethane injected CFC - free with insulation thickness 75 mm •Outstanding hygiene and ease of cleaning: rounded inside corners, press-formed bottom and drain outlet (positive temperature sections) •Instrument panel lifts up enabling easy access for maintenance •Standard equipped with lock and illumination •Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet •Easily reversible on site door with self-closing device for openings inferior to 90° •Racks in AISI 304 stainless steel with 40 positions and 30 mm section •Refrigerant fluid: R290. Versions preset to be connected to remote cooling unit R452A •Temperature ranges: **-2/+8°C; -22/-15°C (...B...); -24/-12°C (...R...B)** •Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. •Control panel with electronic p.c.b. and HACCP alarms, with the possibility of adjusting the relative humidity to 75% or to 90% and with the special Hyper Cold function, for an extremely fast cooling in the chamber and Energy Saving System (mod. positive temperature) for a notable energy saving •Automatic defrost with hot gas and automatic evaporation of condense drain •Fan-assisted refrigeration with external evaporator •Indirect air circulation over the food products for homogeneous temperature distribution in the chamber •Versions preset to be connected to remote cooling unit (...R) •**Standard supplied:** 20 pairs of guides in AISI 304 stainless steel












 Structure monocoque en acier inox AISI 304 avec isolation en polyuréthane injecté sans l'utilisation des CFC, avec épaisseur de 75mm •Hygiène parfaite et nettoyabilité: angles internes arrondis, fond embouti, trou d'évacuation (compartiments température positive) •Panneau supérieur relevable pour faciliter l'accès à la maintenance •Éclairage intérieur •Fermeture et éclairage de série •Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur •Portes réversibles à l'installation avec système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90° •Crémaillères en acier inox AISI 304 à 40 positions espacement 30 mm •Fluide réfrigérant: R290. Versions sans groupe R452A •Températures de fonctionnement: **-2/+8°C; -22/-15°C (...B...); -24/-12°C (...R...B)** •Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. •Panneau de commandes avec carte électronique avec alarmes HACCP, réglage de l'humidité relative à 75% ou à 90%, fonctions spéciales Hyper Cold pour un refroidissement accéléré de la chambre et Energy Saving System (mod. température positive) pour une économie d'énergie optimisée •Dégivrage automatique à gaz chaud et évaporation automatique de l'eau de condensation •Réfrigération ventilée avec évaporateur à l'extérieur de la chambre de conservation •Circulation de l'air non orientée de l'aliment pour une distribution homogène de la température dans la chambre •Versions sans groupe (...R) •**Dotation standard:** 20 couples de guides en acier inox AISI 304

 Monoblock-Struktur aus CNS nach DIN 1.4301 mit Dämmung aus FCKW-freiem Polyurethan-schaum der Dicke 75 mm •Maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit: Abgerundete Ecken im Innern, tiefgezogener Boden, Ablaufloch (Mod. Positivtemperatur) •Die Frontplatte kann zur Erleichterung von Reparaturen hochgehoben werden •Serienmäßig abschließbare Tür und Beleuchtung •Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 •Mühelos vor Ort reversierbare Tür, selbstschließend bei Öffnungswinkeln unter 90° •Zahnstangen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 40 Positionen und mit einem Abstand von 30mm •Kältemittel R290. Modellen zu Fernkühlaggregat vorgerüstet R452A •Betriebstemperaturen: **-2/+8°C; -22/-15°C (...B...); -24/-12°C (...R...B)** •Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. •Schalttafel mit Elektronikarte mit Alarmsignalen HACCP, mit der Möglichkeit die relative Feuchtigkeit auf 75% oder 90% einzustellen und mit Sonderfunktionen von Hyper Cold, für eine sehr schnelle Kühlung der Kammer sowie Energy Saving System (Mod. Positivtemperatur) für eine bedeutende Energieersparnis •Automatisches Entfrostern mit Heißgas und automatisches Verdunsten des Kondenswassers •Umluftkühlung mit Verdampfer außerhalb des Konservierungsraums •Luftzirkulation, die nicht direkt auf die Lebensmittel gerichtet ist und für eine gleichmäßige Verteilung der Kammertemperatur •Modellen zu Fernkühlaggregat vorgerüstet (...R) •**Standardausstattung:** 20 Schienenpaare in C.N.S. nach DIN 1.4301

 Estructura monobloque en acero inox AISI 304 con aislamiento en poliuretano inyectado (sin empleo de CFC) de 75mm de espesor •Máxima higiene y limpiabilidad: Ángulos internos redondeados, fondo estampado, agujero de descarga (compartimientos temperatura positiva) •Es posible levantar el panel facilitando el mantenimiento •Cerradura e iluminación de serie •Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable •Puerta de uso fácilmente reversible y provista de sistema de autocierre para aperturas inferiores a los 90° •Cremalleras en acero inoxidable AISI 304 con 40 posiciones con paso de 30 mm •Fluido refrigerante: R290. Versión preparada para unidad remota R452A •Temperaturas de servicio: **-2/+8°C; -22/-15°C (...B...); -24/-12°C (...R...B)** •Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. •Panel de mandos con tarjeta electrónica con alarmas HACCP, con posibilidad de regular la humedad relativa al 75% o al 90% y con funciones especiales de Hyper Cold, para un enfriamiento mucho más rápido en el compartimiento y Energy Saving System (mod. temperatura positiva) para un ahorro energético considerable •Refrigeración ventilada con evaporador externo respecto de la cámara de conservación •Descongelamiento automático por gas caliente y evaporación automática del agua de condensación •Circulación del aire no directo a los alimentos garantizando una distribución homogénea de la temperatura en el compartimiento •Versión preparada para unidad remota (...R) •**Equipamiento de serie:** 20 pares de guías en acero inoxidable AISI 304












ARMADI FRIGORIFERI - PASTRY & BAKERY

REFRIGERATORS - PASTRY & BAKERY
ARMOIRES FRIGORIFIQUES - PASTRY & BAKERY
KÜHLSCHRÄNKE - PASTRY & BAKERY
ARMARIOS FRIGORÍFICOS - PASTRY & BAKERY

									
	KFS1NHC	-2/+8	B	n°20 60x40x4	170	62x80x204	69x86,5x213	135	4.546
	KFS1BHC	-22/-15	C		680	62x80x204	69x86,5x213	145	5.180
	KFS2NHC	-2/+8	C	n°20 60x80x4	250	82x100x204	89x106,5x213	180	5.396
	KFS2BHC	-22/-15	D		n°40 60x40x4	920	82x100x204	89x106,5x213	195

ARMADI FRIGORIFERI PREDISPOSTI PER GRUPPO REMOTO - PASTRY & BAKERY

REFRIGERATORS PRESET FOR REMOTE UNIT - PASTRY & BAKERY
ARMOIRES FRIGORIFIQUES PREVUES POUR GROUPE A DISTANCE - PASTRY & BAKERY
KÜHLSCHRÄNKE FÜR FERNGRUPPE VORGESEHEN - PASTRY & BAKERY
ARMARIOS FRIGORÍFICOS PREDISPUESAS PARA GRUPO A DISTANCIA - PASTRY & BAKERY

									
	KFSDR1N	-2/+8	N/A	n°20 60x40x4	60/400*	62x80x204	69x86,5x213	128	4.228
	KFSDR1B	-24/-12	N/A		70/500*	62x80x204	69x86,5x213	130	4.587
	KFSDR2N	-2/+8	N/A	n°20 60x80x4	60/400*	82x100x204	89x106,5x213	170	5.078
	KFSDR2B	-24/-12	N/A		n°40 60x40x4	70/1200*	82x100x204	89x106,5x213	173



(*) •Assorbimento in sbrinamento •Absorption while defrosting •Absorption en dégivrage •Stromaufnahme beim Abtauen •Potencia absorbida en descongelación



KBS21A



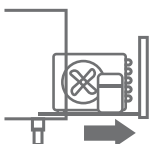
KBS16M



- Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in **acciaio inox AISI 304**
- One-piece construction internal and external made of **AISI 304 stainless steel**
- Structure monocoque interne et externe entièrement en **acier inox AISI 304**
- Interne und externe Monoblockstruktur komplett aus **C.N.S. nach DIN1.4301**
- Estructura monobloque interna y externa enteramente en **acero inox AISI 304**



- Sistema di circolazione dell'aria ad "U": massima affidabilità
- "U"-flow air circulation: maximum reliability
- Système de circulation de l'air en "U": une fiabilité maximum
- "U"-förmigen Luftzirkulation: maximale Zuverlässigkeit
- Sistema de circulación del aire en "U": máxima fiabilidad



- Gruppo motore estraibile per una manutenzione semplice e veloce
- Cooling unit pulls out for easy and fast maintenance
- Group moteur extractible assurant un entretien facile et rapide
- Herausziehbare Kühleinheit für eine einfache und schnelle Wartung
- Unidad de refrigeración amovible para un mantenimiento fácil y rápido


PASTRY & BAKERY - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


PASTRY & BAKERY - DESIGN FEATURES


PASTRY & BAKERY - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


PASTRY & BAKERY - TECHNISCHE DATEN


PASTRY & BAKERY - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 • Struttura monoscocca realizzata in acciaio inox AISI 304 • Spessore di isolamento 55 mm in poliuretano senza CFC • Camera interna con fondo stampato e foro di lavaggio per una facile pulizia • Piano di lavoro alto 50 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 con sottopiano fonoassorbente • Disponibile nelle versioni senza piano di lavoro, con piano di lavoro monofronte o con piano di lavoro monofronte ed alzatina • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 7 posizioni con passo 75 mm • Fluido refrigerante R290 • Temperatura di esercizio: **-2/+8°C** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale **con porta di comunicazione**, possibilità di regolare l'umidità relativa al 75% o al 90% • Sbrinatorio automatico di tipo elettrico • Sistema di evaporazione automatica della condensa • **Dotazione standard**: 7 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 per ogni vano

 • One-piece AISI 304 stainless steel body • 55 mm of CFC-free polyurethane insulation • Interior has press-formed bottom and drainage hole for easier cleaning • Worktop 50 mm thick in AISI 304 stainless steel, with soundproofing lining • Available in versions without top, with single-sided worktop or with single-sided worktop with splashback • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Racks in AISI 304 stainless steel with 7 positions and 75 mm section • Refrigerant fluid: R290 • Temperature ranges: **-2/+8°C** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Control panel with digital thermometer - thermostat **and communication port**, with the possibility of adjusting the relative humidity to 75% or to 90% • Automatic defrosting electric type • Automatic evaporation of condense drain • **Standard equipment**: 7 pairs of guides in AISI 304 stainless steel for each bay

 • Structure monocoque en acier inox AISI 304 • Épaisseur d'isolation 55 mm en polyuréthane sans CFC • Chambre intérieure avec fond embouti et trou d'évacuation pour un nettoyage facile • Plan de travail hauteur 50 mm, réalisé en acier inox AISI 304 équipé d'un système intérieur insonorisant • Disponible dans les versions sans plan de travail, à bord franc ou avec plan de travail avec dossier • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Crémaillères en acier inox AISI 304 à 7 positions espacement 75 mm • Fluide réfrigérant: R290 • Températures de fonctionnement: **-2/+8°C** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital et **port de communication**, réglage de l'humidité relative à 75% ou à 90% • Dégivrage automatique de type électrique • Système automatique d'évaporation des condensas • **Dotation standard**: 7 couples de guides en acier inox AISI 304 par compartiment

 • Monoblock-Struktur aus CNS 1.4301 • 55 mm starke FCKW-freie Polyurethan-Dämmung • Reinigungsfreundlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden und Wasserablaufbohrung • 50 mm hohe Arbeitsplatte aus CNS 1.4301, mit schalldämmender Unterplatte • Lieferbar in den Versionen ohne Arbeitsplatte, mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte oder mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung • Höhenverstellbare FüÙe aus CNS nach DIN 1.4301 • Zahnstangen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 7 Positionen mit einem Abstand von 75 mm • Kältemittel R290 • Betriebstemperaturen: **-2/+8°C** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Bedienfeld mit digitalem Thermostat - Thermometer und **Kommunikationsanschluss** ausgestattet, mit der Möglichkeit die relative Feuchtigkeit auf 75% oder 90% • Das Abtauen automatische Elektro • Automatische Kondenswasserverdunstung Luftkühlung • **Standardausstattung**: 7 Schienenpaare aus C.N.S. nach DIN 1.4301 für jedes Fach

 • Estructura monobloque realizada en acero inox AISI 304 • Espesor de aislamiento 55 mm en poliuretano sin CFC • Cámara interna con fondo estampado y agujero de lavado para una fácil ejecución de limpieza • Encimera de trabajo alta 60 mm, realizada en acero inox AISI 304 con subplano fonoabsorbente • Disponible en las versiones sin encimera de trabajo, con encimera de trabajo frente único o con encimera de trabajo frente único y peto • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Cremalleras en acero inoxidable AISI 304 con 7 posiciones con paso de 75 mm • Fluido refrigerante R290 • Temperaturas de servicio: **-2/+8°C** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital y **puerto de comunicación**, con posibilidad de regular la humedad relativa al 75% o al 90% • Desescarche automático de tipo eléctrico • Sistema de evaporación automática de la condensación • **Equipamiento de serie**: 7 pares de guías en acero inoxidable inox AISI 304 para cada compartimento

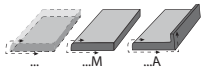
BASI REFRIGERATE - PASTRY & BAKERY




REFRIGERATED COUNTERS - PASTRY & BAKERY

BANQUES REFRIGEREES - PASTRY & BAKERY

KÜHLTISCHE - PASTRY & BAKERY

MESAS REFRIGERADAS - PASTRY & BAKERY



	KBS11A	-2/+8	C		300	110x80x96,5	115x82x115	115	3.909
	KBS11M	-2/+8	C	n°7 60x40x4	300	110x80x88	115x82x105	114	3.831
	KBS11	-2/+8	C		300	110x72,5x83	115x82x105	88	3.239
	KBS16A	-2/+8	C		320	160x80x96,5	165x82x115	145	4.839
	KBS16M	-2/+8	C	n°14 60x40x4	320	160x80x88	165x82x105	144	4.761
	KBS16	-2/+8	C		320	160x72,5x83	165x82x105	113	3.943
	KBS21A	-2/+8	D		360	210x80x96,5	215x82x115	175	5.787
	KBS21M	-2/+8	D	n°21 60x40x4	360	210x80x88	215x82x105	174	5.713
	KBS21	-2/+8	D		360	210x72,5x83	215x82x105	138	4.768

PASTRY & BAKERY

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLERS/FREEZERS
CELLULES MIXTES DE REFOIDISSEMENT RAPIDE
SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE
ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA



- Pannello comandi con display a segmenti e tasti di accesso rapido alle principali funzioni di utilizzo
- Control panel with segment display and and quick access keys for the most intensively used functions
- Versions de panneau de commandes: pilotage du refroidissement en mode minuterie et touches d'accès rapide aux principales fonctions
- Bedienblende mit Segmentdisplay und Schnellzugriffstasten der am häufigsten verwendeten Funktionen
- Panel de mandoscon display de segmentos y teclas de acceso rápido a las funciones mayormente utilizadas



- Massima igiene e pulibilità
- Outstanding hygiene and ease of cleaning
- Hygiène parfaite et nettoyabilité
- Maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit
- Máxima higiene y limpiabilidad



- Pannello di copertura con ventole di raffreddamento incernierato ed apribile per una completa pulizia dell'evaporatore
- Hinged cover panel with cooling fans, opening to allow complete cleaning of the evaporator
- Protection des ventilateurs montée sur charnière, facilitant l'accès au nettoyage des parties techniques
- Aufklappbares Abdeckpaneel mit den Ventilatoren, das für die vollständige Reinigung des Verdampfers geöffnet werden kann
- Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisagrado y registrable para efectuar una limpieza completa incluso del evaporador


PASTRY & BAKERY - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


PASTRY & BAKERY - DESIGN FEATURES


PASTRY & BAKERY - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


PASTRY & BAKERY - TECHNISCHE DATEN


PASTRY & BAKERY - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura in acciaio inox AISI 304 • Isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC dallo spessore di 75 mm, ad eccezione dei mod. ...51... con spessore 55 mm • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili • Piano di lavoro alto 80 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 per il mod. DFS51M • Porta reversibile con dispositivo autochiudente • Camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condensa sul fondo • Pannello di copertura con ventole di raffreddamento incernierato ed apribile per una completa pulizia dell'evaporatore • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a passo 30 mm • Fluido refrigerante: R452A • Pannello comandi con display a segmenti e tasti di accesso rapido alle principali funzioni di utilizzo • Sbrinamento ad aria • Arresto della ventilazione con l'apertura della porta • Gestione del micro interruttore porta di tipo magnetico • **Dotazione standard:** sonda per abbattimento/surgelazione; DFS51M: 5 coppie di guide in acciaio inox AISI 304; DFS101L: 10 coppie di guide in acciaio inox AISI 304; DFS171L: 17 coppie di guide in acciaio inox AISI 304

 AISI 304 stainless steel structure • CFC-free high-density polyurethane insulation 75 mm, thick, except for mod. ...51... where insulation is 55 mm thick • Adjustable AISI 304 stainless steel feet • The work top is 80 mm high and made of stainless steel AISI304 for mod. DFS51M • Reversible door with self-closing device • Refrigeration cell with rounded corners and condensation drain in the bottom • Hinged cover panel with cooling fans, opening to allow complete cleaning of the evaporator • Racks in AISI 304 stainless steel with 30 mm section • Refrigerant fluid: R452A • Control panel with segment display and quick access keys for the most intensively used functions • Air defroster • Fan air distribution system cuts out when door is opened • Magnetic door microswitch • **Standard equipment:** blast chiller/freezing probe; DFS51M: 5 pairs of guides in AISI 304 stainless steel; DFS101L: 10 pairs of guides in AISI 304 stainless steel; DFS171L: 17 pairs of guides in AISI 304 stainless steel

 Structure en acier inox AISI 304 • Isolation en polyuréthane à haute densité, sans CFC, d'une épaisseur de 75 mm, sauf pour les petits mod. ...51... qui disposent d'une épaisseur de 55 mm • Pieds en acier inox AISI 304 réglables • Plan de travail hauteur 80 mm, réalisé en acier inox AISI 304 pour le mod. DFS51M • Porte réversible avec fermeture automatique • Chambre de refroidissement à angles arrondis dotée d'un trou d'évacuation des condensats sur le fond • Protection des ventilateurs montée sur charnière, facilitant l'accès au nettoyage des parties techniques • Crémaillères en acier inox AISI 304 espacement 30 mm • Fluide réfrigérant: R452A • Versions de panneau de commandes: pilotage du refroidissement en mode minuterie et touches d'accès rapide aux principales fonctions • Dégivrage à air • Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte • Microcontact de porte de type magnétique • **Équipement standard:** sonde pour dégel/surgélation; DFS51M: 5 couples de guides en acier inox AISI 304; DFS101L: 10 couples de guides en acier inox AISI 304; DFS171L: 17 couples de guides en acier inox AISI 304

 Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • 75 mm starke Isolierung aus FCKW-freiem hochdichtem Poly-urethan-Schaum, ausgenommen die Mod. ...51... mit Dicke 55 mm • Abstellfläche aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • C.N.S. nach DIN 1.4301 modelle Arbeitsplatte, 80 mm stark, schallgedämpft für das Mod. DFS51M • Tür mit umkehrbarer Öffnung, Selbstschliessmech • Kühlraum mit runden Ecken und Kondenswasserablassöffnung im Boden • Aufklappbares Abdeckpaneel mit den Ventilatoren, das für die vollständige Reinigung des Verdampfers geöffnet werden kann • Herausnehmbares Drahtgestell aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • Zahnstangen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit einem Abstand von 30 mm • Kältemittel: R452A • Bedienblende mit Segmentdisplay und Schnellzugriffstasten der am häufigsten verwendeten Funktionen • Luft-Abtauen • Automatische Abschaltung der Lüftung beim Öffnen der Tür • Steuerung des magnetischen Tür- Mikroschalters • Standardausstattung: Fühler für Schockfrost/Tiefriergeräte; DFS51M: 5 Schienenpaare aus C.N.S. nach DIN 1.4301; DFS101L: 10 Schienenpaare aus C.N.S. nach DIN 1.4301; DFS171L: 17 Schienenpaare aus C.N.S. nach DIN 1.4301

 Estructura en acero inox AISI 304 • Aislamiento en poliuretano de alta densidad sin utilización de CFC de espesor de 75 mm, con excepción de los ...51... con espesor 55 mm • Pies en acero inox AISI 304 regulables • La superficie de trabajo, de 80 mm de altura, está realizada en acero inoxidable AISI 304 para mod. DFS51M • Cámara de refrigeración con ángulos redondeados y orificio de descarga condensación en el fondo • Puerta reversible provista de autocierre • Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisa-grado y registrable para efectuar una limpieza completa incluso del evaporador • Cremalleras en acero inoxidable AISI 304 con paso 30 mm • Fluido refrigerante: R452A • Panel de mandos con display de segmentos y teclas de acceso rápido a las funciones mayormente utilizadas • Descongelación por aire • Interrupción de la ventilación al abrir la puerta • Gestión del microinterrupción puerta de tipo magnético • **Dotación estándar:** sonda para abatidor/congelador; DFS51M: 5 pares de guías en acero inoxidable AISI 304; DFS101L: 10 pares de guías en acero inoxidable AISI 304; DFS171L: 17 pares de guías en acero inoxidable AISI 304

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - PASTRY & BAKERY

BLAST CHILLERS/FREEZERS - PASTRY & BAKERY
 CELLULES MIXTES DE REFOIDISSEMENT RAPIDE - PASTRY & BAKERY
 SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROSTTIEFFRIERGERÄTE - PASTRY & BAKERY
 ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA - PASTRY & BAKERY



DFS51M

nr.6
60x40x4

20 Kg

12 Kg



1200

74,5x72x90

81x77x110

130

5.270



DFS101L

nr.12
60x40x4

42 Kg

25 Kg



3200

80x83x185

91x88x202

225

8.897



DFS171L

nr.17
60x40x4

65Kg

35Kg



4500

80x83x199

91x88x216,5

255

11.540

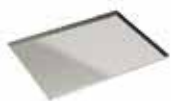






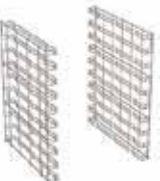


ACCESSORI - PASTRY & BAKERY


ACCESSORIES - PASTRY & BAKERY

ACCESSOIRES - PASTRY & BAKERY

ZUBEHÖRE - PASTRY & BAKERY

ACCESORIOS - PASTRY & BAKERY

		KAF1...	KAF2...	KAFRI	KFS1.../KFS1...	KFS2.../KFS2...	KBS...	DFS51M	DFS101L	DFS171L	€
	TP642	60x40x2 cm	■	■		■	■	■	■	■	56
	TP644	BACINELLA PASTICCERIA DESSERT CONTAINER BAC PATISSERIE	60x40x4 cm	■	■	■	■	■	■	■	83
	TP682	BEHÄLTER DESSERT CUBETA DESSERT	60x80x2 cm	■		■					102
	TP684		60x80x4 cm	■		■					131
	CGFS64	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PAIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLE GUIDES ACIER INOX AISI 304	60 cm			■					52
	CGFS68	PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	80 cm			■					60
	CGAF64	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PAIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLE GUIDES ACIER INOX AISI 304	60 cm	■							60
	CGAF68	PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	80 cm	■							68
	CG64BS	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PAIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304 PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	60 cm				■				36
	CG64AB	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 AIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304 PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	40 cm					■	■	■	36
	G64C	GRIGLIA ACCIAIO INOX AISI 304 GRID STAINLESS STEEL AISI 304 CLAYETTE ACIER INOX AISI 304	60x40 cm	■	■	■	■	■	■	■	56
	G68C	ROST AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 PARRILLA ACERO INOX AISI 304	60x80 cm	■		■					106
	G11X	GRIGLIA GN 1/1, ACCIAIO INOX AISI 304, PER KGN51 - KGN101... GRID GN 1/1, STAINLESS STEEL AISI 304, FOR KGN51 - KGN101... CLAYETTE GN 1/1, ACIER INOX AISI 304, POUR KGN51 - KGN101... ROST GN 1/1, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, FÜR KGN51 - KGN101... PARRILLA GN 1/1, ACERO INOX AISI 304, PARA KGN51 - KGN101...	32,5x53 cm					■	■		59
	KGN51	KIT TELAI PER TEGLIE GN 1/1 KIT SUPPORT FOR CONTAINERS GN 1/1						■			176
	KGN101L	KIT SUPPORT POUR BACS GN 1/1 KIT FÜR BEHÄLTER GN 1/1							■		344
	KGN141L	KIT DE SOPORTE PARA CUBETA GN 1/1								■	401
	TSP	TERMINALE DI STAMPA PRINTING TERMINAL TERMINAL IMPRIMANTE DRUCKERTERMINAL TERMINAL DE IMPRENTA	10x10 cm			■	■	■			1.395
	DLUSB	DATA LOGGER TEMPERATURA ED UMIDITÀ TEMPERATURE & HUMIDITY DATA LOGGER ENREGISTREUR DE DONNEES THERMIQUES ET DE TAUX D'HUMIDITE DATENLOGGER FÜR TEMPERATUR UND FEUCHTIGKEIT DATALOGGER PARA TEMPERATURA & HUMEDAD		■	■	■	■	■	■	■	328

				KAF1...	KAF2...	KAFRI	KFS1.../KFS11...	KFS2.../KFS22...	KBS...	DFS51M	DFS101L	DFS171L	€
	KPAF	KIT PEDALE PER APERTURA STANDARD PORTA FRIGO PÉDAL OPENING FOR REFRIGERATORS COMMANDE A PEDALE OUVERTURE PORTE FRIGORIFIQUE AUF WUNSCH TRETÖFFNUNG ABERTURA CON PEDAL PARA ARMARIOS FRIGORÍFICOS		■	■		■	■					322
	KRPAB90	N. 4 RUOTE PIROETTANTI CON FRENO (DFS51M) N. 4 TURNING WHEELS WITH BRAKE (DFS51M) N. 4 DREHRADER MIT BREMSE (DFS51M) N. 4 ROUES PIROETTANTES AVEC FREIN (DFS51M) KIT DE 4 RUEDAS ROTANTES CON FRENO (DFS51M)								■			282
	KRPRV	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN LAMIERA ZINCATA, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN GALVANIZED SHEET IRON, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN TOLE GALVANI- SEE, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS ZINKBLECH, ZWEI MIT BREMSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN CHAPA GALVANIZADA, DOS CON FRENO	h 13/15 cm	■	■		■	■	■		■	■	189
	KRPRVX	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO AISI 304, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN STAINLESS STEEL AISI 304, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AIS1 304, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, ZWEI MIT BREMSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN ACERO INOX AISI 304, DOS CON FRENO	h 13/15 cm	■	■		■	■	■		■	■	279
	GR65TN4*	GRUPPO REFRIGERANTE (KFSDR1N) REMOTE COOLING UNIT (KFSDR1N) GROUPE FRIGORIFIQUE (KFSDR1N) FERNKÜHLAGGREGAT (KFSDR1N) UNIDAD REFRIGERANTE (KFSDR1N)	-2°C/+8°C 540 W ⚡				■						1.283
	GR65BT*	GRUPPO REFRIGERANTE (KFSDR1B) REMOTE COOLING UNIT (KFSDR1B) GROUPE FRIGORIFIQUE (KFSDR1B) FERNKÜHLAGGREGAT (KFSDR1B) UNIDAD REFRIGERANTE (KFSDR1B)	-24°C/-12°C 680 W ⚡				■						1.455
	GR140TN4*	GRUPPO REFRIGERANTE (KFSDR2N) REMOTE COOLING UNIT (KFSDR2N) GROUPE FRIGORIFIQUE (KFSDR2N) FERNKÜHLAGGREGAT (KFSDR2N) UNIDAD REFRIGERANTE (KFSDR2N)	-2°C/+8°C 820 W ⚡					■					1.300
	GR135BT*	GRUPPO REFRIGERANTE (KFSDR2B) REMOTE COOLING UNIT (KFSDR2B) GROUPE FRIGORIFIQUE (KFSDR2B) FERNKÜHLAGGREGAT (KFSDR2B) UNIDAD REFRIGERANTE (KFSDR2B)	-24°C/-12°C 1.600 W ⚡					■					1.782
	KCGR	KIT CARENATURA GR.REMOTI FAIRING KIT FOR REMOTE COOLING UNITS HABILLAGE POUR GROUPE A DISTANCE VERKLEIDUNGSSATZ FÜR FERNKÜHLAGGREGATE JUEGO DE CARENADO PARA GRUPOS SEPARADOS	52x64,2 x42 cm				■	■					437



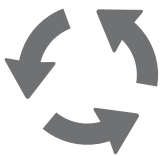
(*) •L'unità refrigerante non può essere collegata a più di 25 m di distanza lineare •The refrigerating unit is to be connected at a max distance of 25 m from the appliance to be refrigerated
•L'unité réfrigérante ne peut pas être placée à plus de 25 m de distance du meuble à réfrigérer •Die Kühleinheit kann nicht weiter als 25 m vom Kühlagggregat entfernt angeschlossen werden
•El grupo frigorífico no puede ser conectado a más de 25 mts. de distancia

ICE-CREAM FREEZERS

FREEZERS
FREEZERS
ARMOIRES FREEZER
GEFRIERSCHRÄNKE
ARMARIOS CONGELADORES



KAGL6HC



- Sistema di refrigerazione ventilato per una omogenità della temperatura in camera
- Ventilated refrigeration system, which guarantees temperature uniformity in the chamber
- Système de réfrigération ventilé pour une répartition uniforme de la température de la cellule
- Ventilorkühlsystem für eine gleichmäßige Kammertemperatur
- Refrigeración ventilada que permite una distribución uniforme del frío en el interior de la cámara frigorífica

75mm



- Spessore di isolamento di 75 mm
- Insulation thickness 75 mm
- Épaisseur d'isolation de 75 mm
- Isolierungsdicke 75 mm
- Espesor del aislamiento de 75 mm



- Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C
- Reliability guaranteed up until room temperature +43°C
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C
- Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C
- Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C


ICE-CREAM FREEZERS - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

ICE-CREAM FREEZERS - DESIGN FEATURES


ICE-CREAM FREEZERS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


ICE-CREAM FREEZERS - TECHNISCHE DATEN


ICE-CREAM FREEZERS - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in **acciaio inox AISI 304** • Isolamento in poliuretano iniettato senza utilizzo di CFC con spessore di 75 mm • Camera interna con angoli arrotondati e fondo diamantato per la massima igiene • Serratura ed illuminazione di serie • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Porta facilmente reversibile in utenza e dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90° • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 • Fluido refrigerante mod. KAGL6HC: R290; mod. KAGL6BR: R452A • Temperatura di esercizio: **-24/-12°C** • Scheda elettronica con allarmi HACCP • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Sbrinamento automatico a gas caldo ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa • Sistema di refrigerazione ventilato • **Evaporatore esterno alla camera di conservazione** • **Circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, canalizzata su tutti i ripiani** • Disponibile versione predisposta per gruppo motore a distanza (...R) • **Dotazione standard:** 6 coppie di guide e 6 griglie in acciaio inox AISI 304

 One-piece structure in **AISI 304 stainless steel** • 75 mm thick CFC - free injected polyurethane insulation • Refrigeration chamber with rounded corners and condensation drainage hole in the bottom for maximum hygiene • Standard equipped with lock and illumination • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily reversible on site door with self - closing device for openings inferior to 90° • Rack bars in stainless steel AISI 304 • Refrigerant fluid mod. KAGL6HC: R290; mod. KAGL6BR: R452A • Temperature ranges: **-24/-12°C** • Electronic circuit board with HACCP alarms • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Automatic defrost with hot gas and automatic evaporation of condense drain • Ventilated cooling system • **Evaporator outside storage chamber** • **Air circulation not directed straight at food, channelled on all shelves** • Available also in preset for remote cooling units (...R) • **Standard supplied:** 6 pair of AISI 304 stainless steel runners and 6 shelves of AISI 304 stainless steel



 Structure monocoque en **acier inox AISI 304** • Isolation en polyuréthane injecté sans utilisation de CFC, épaisseur 75 mm • Enceinte de réfrigération avec angles internes arrondis et diamanté pour une meilleure hygiène • Fermeture et éclairage de série • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Porte facilement réversible sur place avec système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90° • Crémaillères en acier inox AISI 304 • Fluide réfrigérant mod. KAGL6HC: R290; mod. KAGL6BR: R452A • Températures de fonctionnement: **-24/-12°C** • Carte électronique avec alarmes HACCP • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Dégivrage automatique à gaz chaud et évaporation automatique de l'eau de condensation • Système de réfrigération ventilé • **Evaporateur positionné à l'extérieur de la chambre** • **Circulation de l'air non dirigée sur les aliments pour éviter leurs dessèchement** • Disponibles en version avec groupe à distance (...R) • **Dotation standard:** 6 paires de guides en acier inox AISI 304 + 6 grilles en acier inox AISI 304

 Monoblock-Struktur aus **CNS nach DIN 1.4301** • Eingespritzte Polyurethanisolierung ohne FCKW, Wandstärke 75mm • Innenkammer mit abgerundeten Ecken und diamantgeschliffenem Boden für maximale Hygiene • Serienmäßig abschließbare Tür und Beleuchtung • Höhenverstellbare FüÙe aus CNS nach DIN 1.4301 • Mùhelos vor Ort reversierbare Tür, selbstschließend bei Öffnungswinkeln unter 90° • Zahnstange aus CNS nach Din 1.4301 • Kältemittel mod. KAGL6HC: R290; mod. KAGL6BR: R452A • Betriebstemperaturen: **-24/-12°C** • Schaltplan mit Alarmsignalen HACCP • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Automatisches Entfrosten mit Heißgas und automatisches Verdunsten des Kondenswassers • Umluftkühlsystem • **Verdampfer, der außerhalb der Lagerungskammer** • **Die nicht direkt auf die Lebensmittel gerichtet ist** • Auf Anfrage, Version mit Ferngruppe (...R) • **Standardausstattung:** 6 Paar Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301 und 6 Roste aus CNS nach DIN 1.4301

 Estructura monobloque en **acero inox AISI 304** • Aislamiento en poliuretano inyectado, sin empleo de CFC, con espesor de 75 mm • Cámara interior con ángulos internos redondeados y fondo diamantado para la máxima higiene • Cerradura e iluminación de serie • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Puerta de uso fácilmente reversible y provista de sistema de autocierre para aperturas inferiores a los 90° • Cremalleras en acero inox AISI 304 • Fluido refrigerante mod. KAGL6HC: R290; mod. KAGL6BR: R452A • Temperaturas de servicio: **-24/-12°C** • Tarjeta electrónica con alarmas HACCP • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Descongelamiento automático por gas caliente y evaporación automática del agua de condensación • Sistema de refrigeración ventilado • **Evaporador montado fuera de la cámara de conservación** • **Circulación del aire no directamente sobre el alimento, canalizada a todos los estantes** • Disponibles en la versión con grupo a distancia (...R) • **Equipamiento de serie:** 6 pares de guías y 6 rejillas en acero inox AISI 304

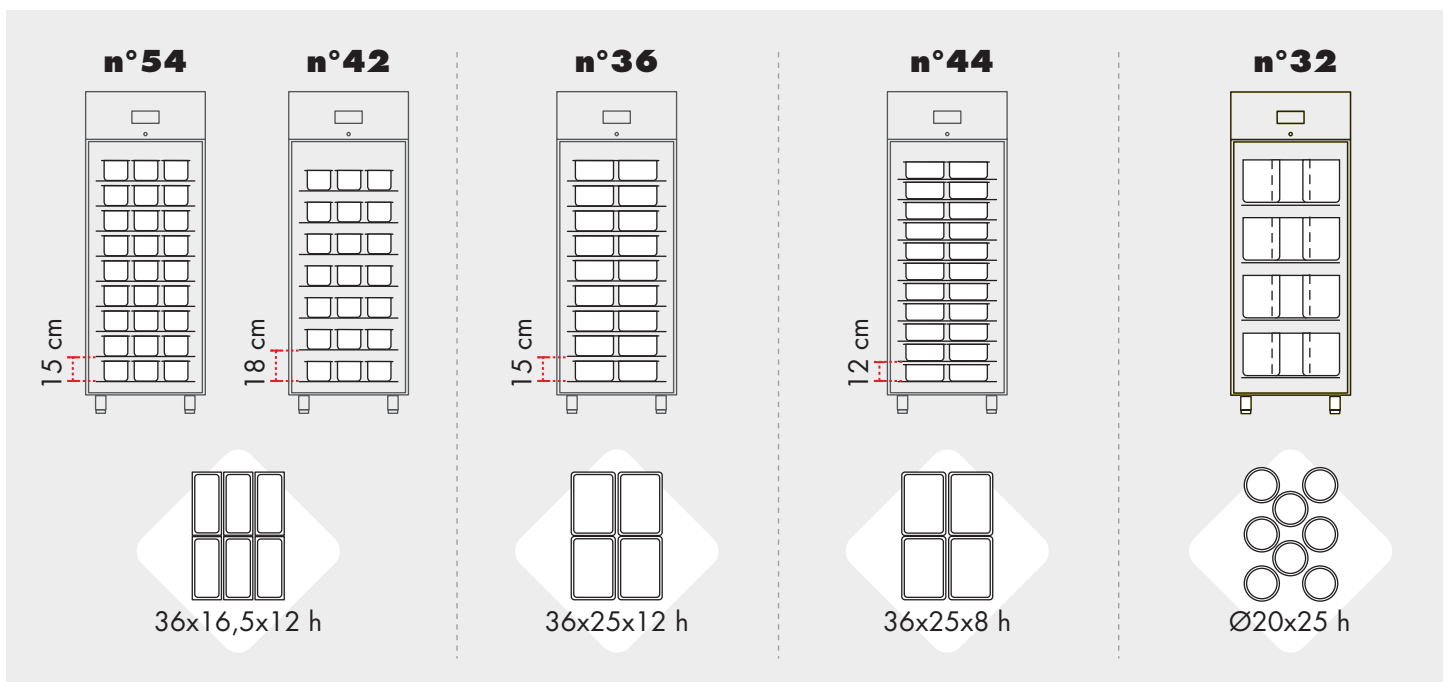
FREEZERS - ICE-CREAM KAGL6
 FREEZERS - ICE-CREAM KAGL6
 ARMOIRES FREEZER - ICE-CREAM KAGL6
 GEFRIERSCHRÄNKE - ICE-CREAM KAGL6
 ARMARIOS CONGELADORES - ICE-CREAM KAGL6



	KAGL6HC	-24/-12	D	n°54 36x16,5x12 n°36 36x25x12	1100	75x90x204	81x95x216	172	5.865
	KAGL6BR	-24/-12	N/A	n°54 36x16,5x12 n°36 36x25x12	70/1200*	75x90x204	81x95x216	154	4.983



(*) •Assorbimento in sbrinamento •Absorption while defrosting •Absorption en dégivrage •Stromaufnahme beim Abtauen •Potencia absorbida en descongelación



ICE-CREAM SERIE HP

SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA
BLAST FREEZERS
CELLULES MIXTES DE REFRROIDISSEMENT RAPIDE
SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE
CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA



HP51M

HP101L



- Pannello comandi con scheda elettronica con tasti di accesso rapido alle principali funzioni di utilizzo e con gestione della sonda al cuore del prodotto
- Control panel with electronic circuit board equipped with quick access controls for main functions and product core probe management
- Panneau de commandes muni d'une carte électronique avec touches d'accès rapide aux fonctions principales et à la sonde à cœur
- Bedientafel, ausgestattet mit Schaltplan und Tasten für den Schnellzugriff auf die Hauptgebrauchsfunktionen und mit der Steuerung der Sonde am Kern des Produktes
- anel de mandos provisto de tarjeta electrónica con teclas de acceso rápido a las funciones principales y con gestión de la sonda al corazón del producto



- Massima igiene e pulibilità
- Outstanding hygiene and ease of cleaning
- Hygiène parfaite et nettoyabilité
- Maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit
- Máxima higiene y limpiabilidad



- Pannello di copertura con ventole di raffreddamento incernierato ed apribile per una completa pulizia dell'evaporatore
- Hinged cover panel with cooling fans, opening to allow complete cleaning of the evaporator
- Protection des ventilateurs montée sur charnière, facilitant l'accès au nettoyage des parties techniques
- Aufklappbares Abdeckpaneel mit den Ventilatoren, das für die vollständige Reinigung des Verdampfers geöffnet werden kann
- Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisagrado y registrable para efectuar una limpieza completa incluso del evaporador


ICE-CREAM SERIE HP - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


ICE-CREAM SERIE HP - DESIGN FEATURES


ICE-CREAM SERIE HP - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


ICE-CREAM SERIE HP - TECHNISCHE DATEN


ICE-CREAM SERIE HP - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura in acciaio inox AISI 304 • Isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC dallo spessore di 75 mm, ad eccezione dei mod. HP51M con spessore 55 mm • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili • Piano di lavoro alto 80 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 per i mod. HP51M • Porta reversibile con dispositivo autochiudente • Camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condensa sul fondo • Pannello di copertura con ventole di raffreddamento incernierato ed apribile per una completa pulizia dell'evaporatore • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a passo 30 mm • Mod. HP102 realizzato per gestire sia le funzioni di surgelatore che di conservatore; dotato di due mezze porte • Fluido refrigerante: R452A • Pannello comandi con scheda elettronica con tasti di accesso rapido alle principali funzioni di utilizzo e con gestione della sonda al cuore del prodotto • Passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di surgelazione rapida • Mod. HP51M e HP101L, sbrinamento manuale ad aria; Mod. HP102, sbrinamento automatico a gas caldo durante la fase di conservazione • Arresto della ventilazione con l'apertura della porta • Gestione del micro interruttore porta di tipo magnetico • Mod. HP51M - HP101L, disponibili versioni con condensazione ad acqua (...W) • **Dotazione standard:** mod. HP51M: 2 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e 2 griglie; HP101L: 4 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e 4 griglie; HP102: 8 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e 8 griglie

 AISI 304 stainless steel structure • CFC-free high-density polyurethane insulation 75 mm, thick, except for mod. HP51M where insulation is 55 mm thick • Adjustable AISI 304 stainless steel feet • The work top is 80 mm high and made of stainless steel AISI304 for mod. HP51M • Reversible door with self-closing device • Refrigeration cell with rounded corners and condensation drain in the bottom • Hinged cover panel with cooling fans, opening to allow complete cleaning of the evaporator • Racks in AISI 304 stainless steel with 30 mm section • Mod. HP102 constructed to manage both storage and freezing functions, equipped with two half doors • Refrigerant fluid: R452A • Control panel with electronic circuit board equipped with quick access controls for main functions and product core probe management • Automatic passage to storage phase after blast freezing • Mod. HP51M and HP101L, manual air defrosting; mod. HP102, control of automatic hot gas defrosting during storage • Fan air distribution system cuts out when door is opened • Magnetic door microswitch • Mod. HP51M - HP101L, available also in water-cooled version (...W) • **Standard equipment:** mod. HP51M: 2 pair of AISI 304 stainless steel runners and 2 shelves; HP101L: 4 pair of AISI 304 stainless steel runners and 4 shelves; HP102: 8 pair of AISI 304 stainless steel runners and 8 shelves

 Structure en acier inox AISI 304 • Isolation en polyuréthane à haute densité, sans CFC, d'une épaisseur de 75 mm, sauf pour les petits mod. HP51M qui disposent d'une épaisseur de 55 mm • Pieds en acier inox AISI 304 réglables • Plan de travail hauteur 80 mm, réalisé en acier inox AISI 304 pour le mod. HP51M • Porte réversible avec fermeture automatique • Chambre de refroidissement à angles arrondis dotée d'un trou d'évacuation des condensats sur le fond • Protection des ventilateurs montée sur charnière, facilitant l'accès au nettoyage des parties techniques • Crémaillères en acier inox AISI 304 espacement 30 mm • Le modèle HP102 est équipée de deux portillons et dotés de deux fonctions polyvalentes: surgélateur rapide et conservateur • Fluide réfrigérant: R452A • Panneau de commandes muni d'une carte électronique avec touches d'accès rapide aux fonctions principales et à la sonde à cœur • Passage automatique à la phase de maintien en fin de cycle de refroidissement rapide • Mod. HP51M et HP101L, dégivrage manuel à air; mod. HP102, dégivrage automatique à gaz chaud pendant la phase de conservation • Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte • Microcontact de porte de type magnétique • Mod. HP51M - HP101L, disponibles en version avec goupe réfrigéré à eau (...W) • **Équipement standard:** mod. HP51M: 2 paires de guides en acier inox AISI 304 + 2 grilles; HP101L: 4 paires de guides en acier inox AISI 304 + 4 grilles; HP102: 8 paires de guides en acier inox AISI 304 + 8 grilles

 Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • 75 mm starke Isolierung aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan-Schaum, ausgenommen die Mod. HP51M mit Dicke 55 mm • Abstellfläche aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • C.N.S. nach DIN 1.4301 modelle Arbeitsplatte, 80 mm stark, schallgedämpft für das Mod. HP51M • Tür mit umkehrbarer Öffnung, Selbstschliessmech • Kühlraum mit runden Ecken und Kondenswasserablassöffnung im Boden • Aufklappbares Abdeckpaneel mit den Ventilatoren, das für die vollständige Reinigung des Verdampfers geöffnet werden kann • Herausnehmbares Drahtgestell aus C.N.S. nach DIN 1.4301 • Zahnstangen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit einem Abstand von 30 mm • Mod. HP102, die sowohl für die Funktionen des Schockfrost/Tiefrierungsschranks als auch für die Funktionen des Lagerungsgerätes hergestellt wurden; Ausgestattet mit zwei halben Türen • Kältemittel: R452A • Bedientafel, ausgestattet mit Schaltplan und Tasten für den Schnellzugriff auf die Hauptgebrauchsfunktionen und mit der Steuerung der Sonde am Kern des Produktes • Automatischer Übergang zur Lagerungsphase nach dem Schnellfrostvorgang • Mod. HP51M und HP101L manuelle Luftabtattung; mod. HP102, automatisches Abtauen durch Wärmegas während der Lagerungsphase • Automatische Abschaltung der Lüftung beim Öffnen der Tür • Steuerung des magnetischen Tür-Mikroschalters • Mod. HP51M - HP101L, Version mit wassergekühltem Verflüssiger Aggregat (...W) • **Standardausstattung:** mod. HP51M: 2 Paar Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301 und 2 Roste; HP101L: 4 Paar Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301 und 4 Roste; HP102: 8 Paar Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301 und 8 Roste

 Estructura en acero inox AISI 304 • Aislamiento en poliuretano de alta densidad sin utilización de CFC de espesor de 75 mm, con excepción de los HP51M con espesor 55 mm • Pies en acero inox AISI 304 regulables • La superficie de trabajo, de 60 mm de altura, está realizada en acero inoxidable AISI 304 para mod. HP51M • Cámara de refrigeración con ángulos redondeados y orificio de descarga condensación en el fondo • Puerta reversible provista de autocierre • Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisagrado y registrable para efectuar una limpieza completa incluso del evaporador • Cremalleras en acero inoxidable AISI 304 con paso 30 mm • Mod. HP102 realizado para gestionar ambas funciones de congelador y conservador; equipado con dos medias puertas • Fluido refrigerante: R452A • Panel de mandos provisto de tarjeta electrónica con teclas de acceso rápido a las funciones principales y con gestión de la sonda al corazón del producto • Paso automático a la fase de conservación después del ciclo de congelación rápida • Mod. HP51M y HP101L, descongelación manual por aire; mod. HP102, descongelación automática por gas caliente durante la fase de conservación • Interrupción de la ventilación al abrir la puerta • Gestión del microinterruptor puerta de tipo magnético • Mod. HP51M - HP101L, disponibles en la versión con condensación de agua también (...W) • **Dotación estándar:** mod. HP51M: 2 pares de guías en acero inox AISI 304 y 2 rejillas; HP101L: 4 pares de guías en acero inox AISI 304 y 4 rejillas; HP102: 8 pares de guías en acero inox AISI 304 y 8 rejillas

SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - ICE-CREAM SERIE HP

BLAST FREEZERS - ICE-CREAM SERIE HP
 CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - ICE-CREAM SERIE HP
 SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE - ICE-CREAM SERIE HP
 CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA - ICE-CREAM SERIE HP



HP51M

1600

130

5.437

nr.6
36x16,5x12

15 Kg



74,5x72x90

81x77x110

HP51MW

1400

130

5.737

nr.12
36x16,5x12

27 Kg



80x83x185

91x88x202

HP101LW

4000

225

9.175

nr.40
36x16,5x12

35 Kg



5100

82x103,6x224,5

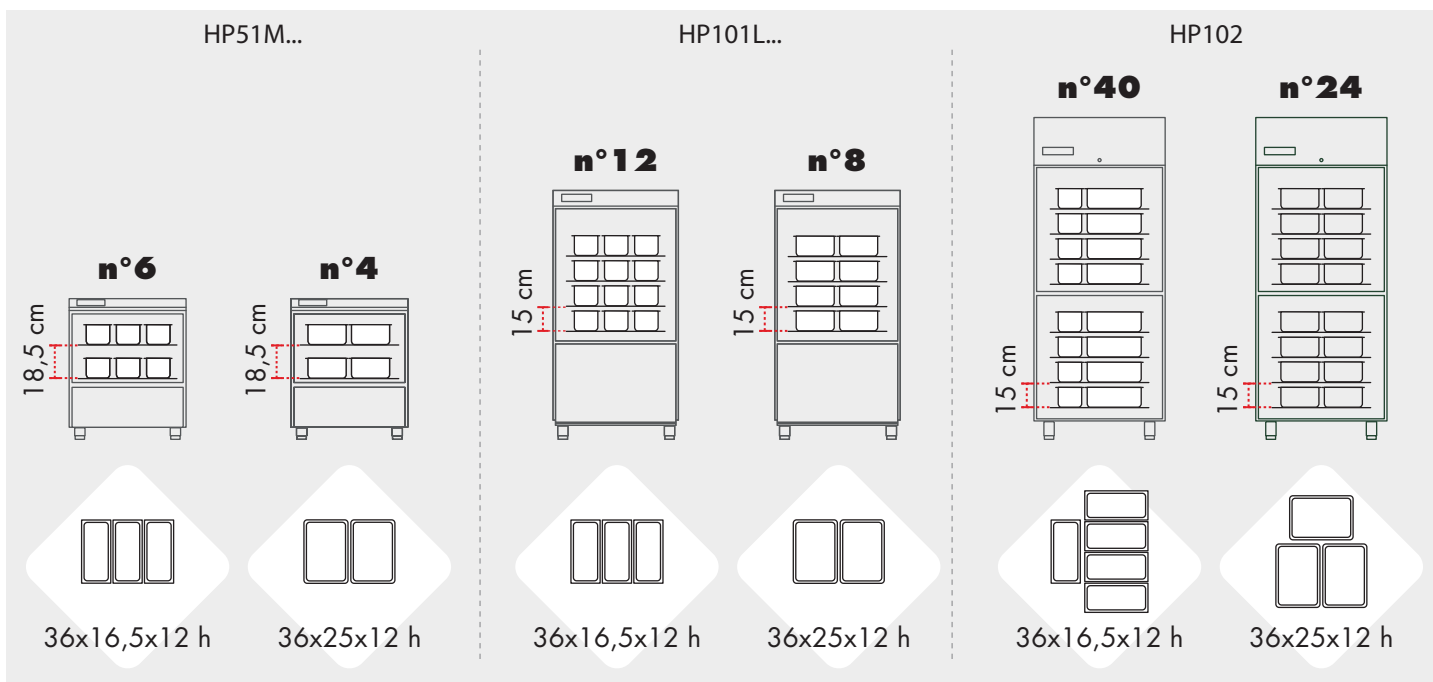
90x108x235

243

11.770



HP102



ACCESSORI - ICE-CREAM

ACCESSORIES - ICE-CREAM

ACCESSOIRES - ICE-CREAM

ZUBEHÖRE - ICE-CREAM

ACCESORIOS - ICE-CREAM

		KAGL6...	SERIE HP	€
	BG1712	16,5x36x12 cm	■ ■	45
	BG1715 BACINELLA CONTAINER	16,5x36x15 cm	■ ■	52
	BG2512 BAC BEHÄLTER CUBETA	25x36x12 cm	■ ■	68
	BG2515	25x36x15 cm	■ ■	86
	CGAGX COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PAIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304 PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	63,8 cm	■	58
	CG64AB COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 (ESCLUSO MOD. HP102) AIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 (EXCEPT FOR MOD. HP102) COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304 (SAUF POUR LE MOD. HP102) PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 (NICHT BEI DEN MOD. HP102) 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304 (EXCEPTO MOD. HP102)	40 cm	■	36
	G64C GRIGLIA ACCIAIO INOX AISI 304 (ESCLUSO MOD. HP102) GRID STAINLESS STEEL AISI 304 (EXCEPT FOR MOD. HP102) CLAYETTE ACIER INOX AISI 304 (SAUF POUR LE MOD. HP102) ROST AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 (NICHT BEI DEN MOD. HP102) PARRILLA ACERO INOX AISI 304 (EXCEPTO MOD. HP102)	60x40 cm	■	56
	GAGL6C GRIGLIA ACCIAIO INOX AISI 304 GRID STAINLESS STEEL AISI 304 CLAYETTE ACIER INOX AISI 304 ROST AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 PARRILLA ACERO INOX AISI 304	53x75 cm	■	85
	TSP TERMINALE DI STAMPA PRINTING TERMINAL TERMINAL IMPRIMANTE DRUCKERTERMINAL TERMINAL DE IMPRENTA	10x10 cm	■	1.395
	DLUSB DATA LOGGER TEMPERATURA ED UMIDITA ' TEMPERATURE & HUMIDITY DATA LOGGER ENREGISTREUR DE DONNEES THERMIQUES ET DE TAUX D'HUMIDITE DATENLOGGER FÜR TEMPERATUR UND FEUCHTIGKEIT DATALOGGER PARA TEMPERATURA & HUMEDAD		■ ■	328
	KPAF KIT PEDALE PER APERTURA STANDARD PORTA FRIGO PÉDAL OPENING FOR REFRIGERATORS ONE COLUMN COMMANDE A PEDALE OUVERTURE PORTE FRIGORIFIQUE AUF WUNSCH TRETÖFFNUNG FÜR KÜHLSCHRÄNKE 1 ABERTURA CON PEDAL PARA ARMARIOS FRIGORIFICOS		■	322
	KRPAB90 N. 4 RUOTE PIROETTANTI CON FRENO (...51) N. 4 TURNING WHEELS WITH BRAKE (...51) N. 4 DREHRADER MIT BREMSE (...51) N. 4 ROUES PIROETTANTES AVEC FREIN (...51) KIT DE 4 RUEDAS ROTANTES CON FRENO (...51)		■	282



ICE-CREAM - ACCESSORI

ICE-CREAM - ACCESSORIES

ICE-CREAM - ACCESSOIRES

ICE-CREAM - ZUBEHÖRE

ICE-CREAM - ACCESORIOS

		KAGL6...	SERIE HP	€
	KRPRV	<p>NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN LAMIERA ZINCATA, DI CUI 2 CON FRENO (PER ...101 - ...102)</p> <p>NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN GALVANIZED SHEET IRON, 2 OF THEM WITH BRAKES (FOR ...101 - ...102)</p> <p>KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN TOLE GALVANISEE, DONT DEUX AVEC FREINS (POUR ...101 - ...102)</p> <p>SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS ZINKBLECH, ZWEI MIT BREMSSEN (FÜR ...101 - ...102)</p> <p>KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN CHAPA GALVANIZADA, DOS CON FRENO (PARA ...101 - ...102)</p>	■ ■	189
	KRPRVX	<p>NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO AISI 304, DI CUI 2 CON FRENO (PER ...101... - ...102...)</p> <p>NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN STAINLESS STEEL AISI 304, 2 OF THEM WITH BRAKES (FOR ...101... - ...102...)</p> <p>KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304, DONT DEUX AVEC FREINS (POUR ...101... - ...102...)</p> <p>SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, ZWEI MIT BREMSSEN (FÜR ...101... - ...102...)</p> <p>KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN ACERO INOX AISI 304, DOS CON FRENO (PARA ...101... - ...102...)</p>	■ ■	279

LINEA ESPOSITORI REFRIGERATI

REFRIGERATED DISPLAY UNITS RANGE
VITRINES REFRIGEREES DE PRESENTATION
REIHE GEKÜHLTE AUSSTELLER
LÍNEA EXPOSITORES REFRIGERADOS

LUXOR CLASSIC

VETRINE REFRIGERATE VERTICALI
 UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS
 VITRINES REFRIGERÉES VERTICALES
 VERTIKALE KÜHLVITRINEN
 VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS



Design by
MASSIMO MUSSAPÌ



- Vano espositivo in vetro temprato con illuminazione a led
- Display compartment in tempered glass with led lighting
- Etagères en verre trempé, éclairage par leds
- Schauschrank mit Hartglas, Led - Beleuchtung
- Vano expositor de cristal templado, iluminación por leds



- Struttura inferiore in acciaio speciale antimpronta
- Lower structure in special fingerprint free steel
- Structure inférieure en acier spécial anti-empreintes
- Untere Gehäusestruktur aus sonderes Fingerabdruckgeschütztstahl
- Estructura inferior de acero especial antihuella



- Scheda comandi elettronica con allarmi HACCP
- Electronic panel control board with HACCP alarms
- Commandes électroniques avec gestion des alarmes HACCP
- Bedienfeld mit Leiterplatte HACCP-Alarm
- Panel de mandos dotado de tarjeta electrónica con alarmas HACCP


LUXOR CLASSIC - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


LUXOR CLASSIC - DESIGN FEATURES


LUXOR CLASSIC - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


LUXOR CLASSIC - TECHNISCHE DATEN


LUXOR CLASSIC - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS


 Vano espositore completamente in vetro camera temprato con esterno serigrafato, riscaldato nei modelli a bassa temperatura • Porta in vetro con maniglia invisibile a tutt'altezza • Illuminazione a led • **Struttura inferiore in acciaio speciale antimpronta** • Ruote integrate nascoste dalla struttura • Fluido refrigerante R290 • Pannello comandi dotato di scheda elettronica con allarmi HACCP • **Mod. KP...**: temperatura positiva **+2/+10°C**; nr 5 ripiani di appoggio in vetro temprato con sostegno posteriore su cremagliera in acciaio inox AISI 304; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura; sbrinamento automatico ad aria • **Mod. KC...**: temperatura positiva **+14/+16°C**; nr 5 ripiani di appoggio in vetro temprato con sostegno posteriore su cremagliera in acciaio inox AISI 304; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura; dotati ulteriormente di regolazione dell'umidità relativa con umidostato (U.R. 40/44%), rendendo questi modelli specifici per cioccolateria e pralineria • **Mod. KG...**: temperatura negativa **-25/-15°C**; nr 5 griglie evaporanti + 1 ripiano di appoggio; refrigerazione statica realizzata con evaporatore statico a griglia (nr 5); resistenze elettriche anticondensa; sbrinamento manuale; fondo interno del vano espositore con foro di scarico condensa • **Mod. KD...**: temperatura positiva/negativa **-22/+5°C**; nr 5 ripiani di appoggio in vetro temprato con sostegno posteriore su cremagliera in acciaio inox AISI 304; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore fissato al cielo del vano espositore in struttura in acciaio inox AISI 304; resistenze elettriche anticondensa; sbrinamento automatico a gas caldo

 Display compartment in tempered glass throughout, externally screen-silk printed, heated in low-temperature models • Glass door with invisible full-height handle • LED lighting • **Lower structure in special anti-fingerprint steel** • Integrated wheels, hidden by the structure • Refrigerant fluid: R290 • Control board with electronic p.c.b. HACCP alarms • **Mod. KP...**: temperature range **+2/+10°C**; nr 5 display shelves in tempered glass with the back upright on AISI 304 stainless steel rack; ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure; automatic defrosting by air • **Mod. KC...**: temperature range **+14/+16°C**; nr 5 display shelves in tempered glass with the back upright on AISI 304 stainless steel rack; ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure; furthermore, setting of relative humidity through humidistat (H.R. 40/44%), specific for chocolate and pralines • **Mod. KG...**: temperature range **-25/-15°C**; nr 5 evaporating grids + 1 display shelf; static refrigeration obtained through the 5 static evaporating grids; anti-condense heating elements; manual stop-system for defrosting; inner display unit with bottom condense drain hole • **Mod. KD...**: temperature range **-22/+5°C**; nr 5 display shelves in tempered glass with the back upright on AISI 304 stainless steel rack; ventilated refrigeration obtained through evaporator fixed in the ceiling of the display compartment by means of an AISI 304 stainless steel structure; anti-condense heating elements; automatic defrosting by hot gas

 Entièrement en verre trempé sérigraphié - chauffant sur les modèles à basse température • Porte vitrée avec poignée intégrée invisible, la vitrine affiche un look minimaliste • Eclairage par leds • **Partie inférieure en acier spécial anti-empreintes** • Roulettes intégrées à la structure • Fluide réfrigérant: R290 • Commandes électroniques avec gestion des alarmes HACCP • **Mod. KP...**: température de fonctionnement, **+2/+10°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillères en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; dégivrage automatique à air • **Mod. KC...**: température de fonctionnement, **+14/+16°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillères en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; outre, possibilité de régulation de l'humidité relative (U.R. 40/44%), spécifique pour le chocolat et pralines • **Mod. KG...**: température de fonctionnement, **-25/-15°C**; 5 + 1 niveaux; grilles supports avec évaporateur intégré (nr 5); réfrigération statique; résistances anti-condensats; dégivrage manuel; trou de vidange sur le fond de l'enceinte • **Mod. KD...**: température de fonctionnement, **-22/+5°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillère en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné en haut de la vitrine dans une structure en acier inox AISI 304; résistances anti-condensats; dégivrage automatique à gaz chaud

 Komplette verglaste Ausstellungsraum mit Scheiben aus siebbedrucktem Hartglas, der bei den Modellen mit niedriger Temperatur erwärmt ist • Glasür mit unsichtbarem Griff auf der gesamten Höhe Led - Beleuchtung • **Untere Gehäusestruktur aus sonderes Fingerabdruckgeschütztstahl zur Reduzierung von Fingerabdrücken** • Integrierte, durch die Struktur verdeckte Räder • Kältemittel: R290 • Bedienfeld mit Leiterplatte HACCP-Alarm • **Mod. KP...**: Betriebstemperatur **+2/+10°C**; 5 Ablageflächen aus Hartglas mit Halterung hinten, auf C.N.S. - Zahnstange nach DIN 1.4301; Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseteil; automatische Luftabtauung • **Mod. KC...**: Betriebstemperatur **+14/+16°C**; 5 Ablageflächen aus Hartglas mit Halterung hinten, auf C.N.S. - Zahnstange nach DIN 1.4301; Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseteil; ausserdem, die mögliche Einstellung der relativen Feuchtigkeit durch Feuchtigkeitsregler (R.F. 40/44%), spezifisch für Schokolade und Pralinen • **Mod. KG...**: Betriebstemperatur **-25/-15°C**; 5 Verdampfungsgitter + 1 Ablagefläche; Statische Kühlung mit statischem Verdampfungsgitter (Nr. 5); Antikondens - Heizkabel; manuelles Abtausystem mit Stillstand; innen, am Boden des Kühlraums, ein Loch für den Kondensablauf • **Mod. KD...**: Betriebstemperatur **-22/+5°C**; 5 Ablageflächen mit Halterung hinten, auf C.N.S. - Zahnstange nach DIN 1.4301; Umluftkühlung mit Verdampfer an der Decke des Schauschranks, mit Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301; Antikondens - Heizkabel. o Automatisches Abtauen mit Heißgas

 Vano expositor completamente de cristal templado con exterior serigrafado, calefactado en los modelos de baja temperatura • Puerta de cristal con manilla invisible de toda altura • Iluminación por led • **Estructura inferior de acero especial antihuella** • Ruedas integradas ocultas en la estructura • Fluido refrigerante: R290 • Panel de mandos dotado de tarjeta electrónica con alarmas HACCP • **Mod. KP...**: temperatura positiva, **+2/+10°C**; nr 5 estantes de cristal templado con apoyo posterior sobre cremallera en acero inox AISI 304; refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura; descongelación automática por aire • **Mod. KC...**: temperatura positiva, **+14/+16°C**; nr 5 estantes de cristal templado con apoyo posterior sobre cremallera en acero inox AISI 304; refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura; además, la posibilidad de ajustar la humedad relativa con humedostato (H.R. 40/44%), específica para chocolate y bombones • **Mod. KG...**: temperatura negativa, **-25/-15°C**; nr 5 rejillasevaporadoras + 1 estante de apoyo; refrigeración estática realizada por evaporador estático a rejillas (nr 5); resistencias eléctricas anticondensación; descongelación manual porparada; fondo interno del vano expositor con orificio de descarga condensación • **Mod. KD...**: temperatura doble positiva/negativa, **-22/+5°C**; nr 5 estantes de cristal templado con apoyo posterior sobre cremallera en acero inox AISI 304; refrigeración ventilada realizada con evaporador fijado al cielo del vano expositor en estructura de acero inox AISI 304; resistencias eléctricas anticondensación; descongelación automática por gas caliente

 KP... - KC... - KD... • Possibilità di carico per ogni singolo ripiano in vetro fino a 12 kg. Per carichi superiori contattare il costruttore • Possibility of loading up to 12 kg per shelf. For higher loads, please contact the manufacturer • Possibilité de charger jusqu'à 12 kg par étagère en verre. Contacter le fabricant en cas de charges plus élevées • Möglichkeit für jede Glasablagefläche bis 12kg laden zu können. Für höhere Lasten wenden Sie sich bitte an den Hersteller • Posibilidad de carga para cada repisa de vidrio hasta 12 kg. Para cargas superiores, por favor póngase en contacto con el fabricante

• Installazione consentita in siti fino agli 800 metri rispetto al livello del mare • Installation allowed to an altitude up to 800 metres above sea level • Installation autorisée à une altitude maximum de 800 m au dessus du niveau de la mer • Installation erlaubt an Standorten bis zu einer Höhe von bis 800 Meter über dem Meeresspiegel • Instalación autorizada en los lugares hasta una altura máxima 800 metros sobre el nivel del mar






















VETRINE REFRIGERATE VERTICALI - LUXOR CLASSIC

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS - LUXOR CLASSIC

VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR CLASSIC

VERTIKALE KÜHLVITRINEN - LUXOR CLASSIC

VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS - LUXOR CLASSIC

										
	KP8G	+2/+10			n°5 70x47 cm	520	80,5x64,5x184	89x76x202	236	5.107
	KC8G	+14/+16	N/A		n°5 70x47 cm	300	80,5x64,5x184	89x76x202	236	6.028
	KG8G	-25/-15			n°5+1 65x46 cm	900	80,5x64,5x184	89x76x202	242	6.457
	KD8G	-22/+5			n°5 70x47 cm	1700	80,5x64,5x184	89x76x202	256	7.235
















VETRINE REFRIGERATE VERTICALI - LUXOR CLASSIC SLIM

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS - LUXOR CLASSIC SLIM

VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR CLASSIC SLIM

VERTIKALE KÜHLVITRINEN - LUXOR CLASSIC SLIM

VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS - LUXOR CLASSIC SLIM

										
	KP6G	+2/+10			n°5 49x47 cm	360	60x64,5x184	74x76x202	191	4.699
	KC6G	+14/+16	N/A		n°5 49x47 cm	270	60x64,5x184	74x76x202	191	5.465



•Incernieramento standard a destra. Opzione incernieramento a sinistra, su richiesta. Extra prezzo: 150€ •Standard hinging to the right. Option hinging to the left, on request. Extra Price: 150€ •Sens d'ouverture standard charnières à droite. Option ouverture inversée de la porta, avec charnières à gauche à préciser à la commande: suppl. 150€ •Standard Bandung: rechts. Auf Anfrage Linksbandung: Extra-Preis: 150€ •Bisagra standard a la derecha. Opción bisagra a la izquierda bajo petición. Coste adicional: 150€

LUXOR CLASSIC SLIM - VETRINE REFRIGERATE VERTICALI

LUXOR CLASSIC SLIM - UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS

LUXOR CLASSIC SLIM - VITRINES REFRIGEREES VERTICALES

LUXOR CLASSIC SLIM - VERTIKALE KÜHLVITRINEN

LUXOR CLASSIC SLIM - VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS



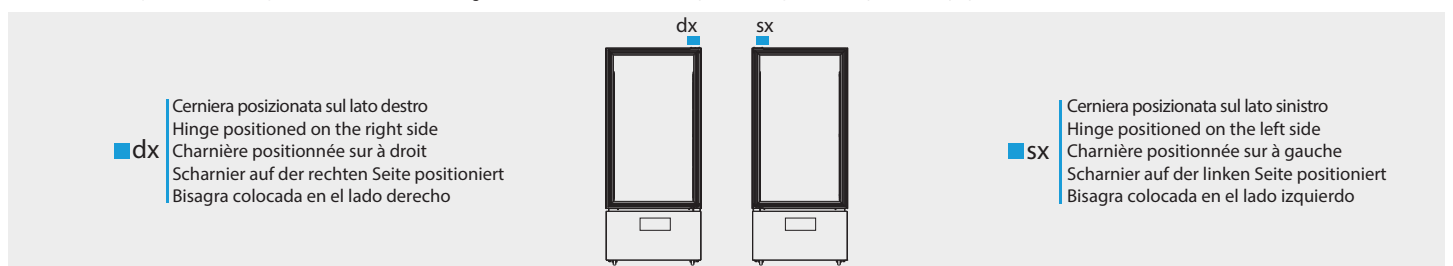
KG6G -25/-15 **C** **A+G** **S** n°5+1 45x46 cm 850 **60x64,5x184** 74x76x202 222 **5.940**



KD6G -22/+5 **D** **A+G** **S** n°5 49x47 cm 1250 **60x64,5x184** 74x76x202 236 **6.657**



•Incernieramento standard a destra. Opzione incernieramento a sinistra, su richiesta. Extra prezzo: 150€ •Standard hinging to the right. Option hinging to the left, on request. Extra Price: 150€ •Sens d'ouverture standard charnières à droite. Option ouverture inversée de la porte, avec charnières à gauche à préciser à la commande: suppl. 150€ •Standard Bandung: rechts. Auf Anfrage Linksbandung: Extra-Preis: 150€ •Bisagra standard a la derecha. Opción bisagra a la izquierda bajo petición. Coste adicional: 150€



LUXOR NEW STYLE

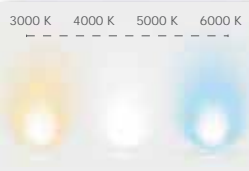
VETRINE REFRIGERATE VERTICALI
UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS
VITRINES REFRIGERÉES VERTICALES
VERTIKALE KÜHLVITRINEN
VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS



- La scheda comandi elettronica permette un controllo preciso dei parametri di funzionamento, oltre alla segnalazione degli allarmi HACCP
- The electronic control board allows precise control of operating parameters as well as HACCP alarm alerts
- La carte électronique des commandes assure une gestion précise des paramètres de fonctionnement et notifie les alarmes HACCP
- Die elektronische Steuerplatine ermöglicht eine präzise Regelung aller Betriebsparameter und die HACCP-Aufzeichnungen
- La tarjeta electrónica del panel de mandos proporciona un control preciso de los parámetros de funcionamiento, además de indicar las alarmas de HACCP



- **Sensore di prossimità PIR Sense**, la vetrina cambia intensità luminosa con l'avvicinarsi del pubblico
- **PIR Sense proximity sensor**, the display unit changes light intensity as customers approach
- **Capteur de proximité PIR Sense** modifie l'intensité lumineuse de la vitrine dès que des personnes s'en approchent
- **Näherungsschalter PIR Sense** erhöht die Vitrine die Lichtstärke, sobald sich Personen nähern
- **Sensor de proximidad PIR Sense**, la vitrina modifica la intensidad lumínica cuando detecta la presencia de público



- **Illuminazione dinamica** con barre led ad alta luminosità, anti abbagliamento che si trasforma in funzione dell'ambiente
- **Dynamic lighting**: the high luminous intensity anti-glare LED bars create lighting based the space where the product is placed
- **L'éclairage dynamique** avec barres à LED à haute densité lumineuse anti-éblouissement se transforme en fonction de l'environnement
- Die **Dynamische Beleuchtung** mit blendfreien LED-Leisten hoher Lichtintensität passt sich dem Raum an
- **Illuminación dinámica** mediante barras LED antideslumbramiento de gran intensidad se transforma en función del espacio


LUXOR NEW STYLE - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


LUXOR NEW STYLE - DESIGN FEATURES


LUXOR NEW STYLE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


LUXOR NEW STYLE - TECHNISCHE DATEN


LUXOR NEW STYLE - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Vano espositore completamente in vetro camera temprato con esterno serigrafato, riscaldato nei modelli a bassa temperatura • Porta in vetro con maniglia invisibile a tutt'altezza • Ruote integrate nascoste dalla struttura • Fluido refrigerante R290 • Pannello comandi con scheda elettronica, allarmi HACCP **con porta di comunicazione** • **Mod. KP...**: temperatura positiva **+2/+10°C**; nr 5 ripiani di appoggio in vetro temprato con sostegno posteriore su cremagliera in acciaio inox AISI 304; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura; sbrinamento automatico ad aria • **Mod. KC...**: temperatura positiva **+14/+16°C**; nr 5 ripiani di appoggio in vetro temprato con sostegno posteriore su cremagliera in acciaio inox AISI 304; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura; dotati ulteriormente di regolazione dell'umidità relativa con umidostato (U.R. 40/44%), rendendo questi modelli specifici per cioccolateria e pralineria • **Mod. KG...**: temperatura negativa **-25/-15°C**; nr 5 griglie evaporanti + 1 ripiano di appoggio; refrigerazione statica realizzata con evaporatore statico a griglia (nr 5); resistenze elettriche anticondensa; sbrinamento manuale; fondo interno del vano espositore con foro di scarico condensa • **Mod. KD...**: temperatura positiva/negativa **-22/+5°C**; nr 5 ripiani di appoggio in vetro temprato con sostegno posteriore su cremagliera in acciaio inox AISI 304; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore fissato al cielo del vano espositore in struttura in acciaio inox AISI 304; resistenze elettriche anticondensa; sbrinamento automatico a gas caldo

 Display compartment in tempered glass throughout, externally screen-silk printed, heated in low-temperature models • Glass door with invisible full-height handle • Integrated wheels, hidden by the structure • Refrigerant fluid: R290 • Control board with electronic p.c.b. HACCP alarms **and communication port** • **Mod. KP...**: temperature range **+2/+10°C**; nr 5 display shelves in tempered glass with the back upright on AISI 304 stainless steel rack; ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure; automatic defrosting by air • **Mod. KC...**: temperature range **+14/+16°C**; nr 5 display shelves in tempered glass with the back upright on AISI 304 stainless steel rack; ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure; furthermore, setting of relative humidity through humidistat (H.R. 40/44%), specific for chocolate and pralines • **Mod. KG...**: temperature range **-25/-15°C**; nr 5 evaporating grids + 1 display shelf; static refrigeration obtained through the 5 static evaporating grids; anti-condense heating elements; manual stop-system for defrosting; inner display unit with bottom condense drain hole • **Mod. KD...**: temperature range **-22/+5°C**; nr 5 display shelves in tempered glass with the back upright on AISI 304 stainless steel rack; ventilated refrigeration obtained through evaporator fixed in the ceiling of the display compartment by means of an AISI 304 stainless steel structure; anti-condense heating elements; automatic defrosting by hot gas

 Entièrement en verre trempé sérigraphié - chauffant sur les modèles à basse température • Porte vitrée avec poignée intégrée invisible • Roulettes intégrées à la structure • Fluide réfrigérant: R290 • Commandes électroniques avec gestion des alarmes HACCP avec **port de communication** • **Mod. KP...**: température de fonctionnement, **+2/+10°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillères en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; dégivrage automatique à air • **Mod. KC...**: température de fonctionnement, **+14/+16°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillères en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; outre, possibilité de régulation de l'humidité relative (U.R. 40/44%), spécifique pour le chocolat et pralines • **Mod. KG...**: température de fonctionnement, **-25/-15°C**; 5 + 1 niveaux; grilles supports avec évaporateur intégré (nr 5); réfrigération statique; résistances anti-condensats; dégivrage manuel; trou de vidange sur le fond de l'enceinte • **Mod. KD...**: température de fonctionnement, **-22/+5°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillère en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné en haut de la vitrine dans une structure en acier inox AISI 304; résistances anti-condensats; dégivrage automatique à gaz chaud

 Komplet verglasten Ausstellungsraum mit Scheiben aus siebbedrucktem Hartglas, der bei den Modellen mit niedriger Temperatur erwärmt ist • Integrierte, durch die Struktur verdeckte Räder • Kältemittel: R290 • Bedienfeld mit Leiterplatte HACCP-Alarm und **Kommunikationsanschluss** ausgestattet • **Mod. KP...**: Betriebstemperatur **+2/+10°C**; 5 Ablageflächen aus Hartglas mit Halterung hinten, auf C.N.S. - Zahnstange nach DIN 1.4301; Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseteil; automatische Luftabtauung • **Mod. KC...**: Betriebstemperatur **+14/+16°C**; 5 Ablageflächen aus Hartglas mit Halterung hinten, auf C.N.S. - Zahnstange nach DIN 1.4301; Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseteil; ausserdem, die mögliche Einstellung der relativen Feuchtigkeit durch Feuchtigkeitsregler (R.F. 40/44%), spezifisch für Schokolade und Pralinen • **Mod. KG...**: Betriebstemperatur **-25/-15°C**; 5 Verdampfungsgitter + 1 Ablagefläche; Statische Kühlung mit statischem Verdampfungsgitter (Nr. 5); Antikondens - Heizkabel; manuelles Abtausystem mit Stillstand; innen, am Boden des Kühlraums, ein Loch für den Kondensablauf • **Mod. KD...**: Betriebstemperatur **-22/+5°C**; 5 Ablageflächen mit Halterung hinten, auf C.N.S. - Zahnstange nach DIN 1.4301; Umluftkühlung mit Verdampfer an der Decke des Schauschranks, mit Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301; Antikondens - Heizkabel. o Automatisches Abtauen mit Heißgas

 Vano expositor completamente de cristal templado con exterior serigrafado, calefactado en los modelos de baja temperatura • Puerta de cristal con manilla invisible de toda altura • Ruedas integradas ocultas en la estructura • Fluido refrigerante: R290 • Panel de mandos dotado de tarjeta electrónica con alarmas HACCP y **puerto de comunicación** • **Mod. KP...**: temperatura positiva, **+2/+10°C**; nr 5 estantes de cristal templado con apoyo posterior sobre cremallera en acero inox AISI 304; refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura; descongelación automática por aire • **Mod. KC...**: temperatura positiva, **+14/+16°C**; nr 5 estantes de cristal templado con apoyo posterior sobre cremallera en acero inox AISI 304; refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura; descongelación automática por aire; además, la posibilidad de ajustar la humedad relativa con humedostato (H.R. 40/44%), específica para chocolate y bombones • **Mod. KG...**: temperatura negativa, **-25/-15°C**; nr 5 rejilla-sevaporadoras + 1 estante de apoyo; refrigeración estática realizada por evaporadore estático a rejillas (nr 5); resistencias eléctricas anticondensación; descongelación manual porparada; fondo interno del vano expositor con orificio de descarga condensación • **Mod. KD...**: temperatura doble positiva/negativa, **-22/+5°C**; nr 5 estantes de cristal templado con apoyo posterior sobre cremallera en acero inox AISI 304; refrigeración ventilada realizada con evaporador fijado al cielo del vano expositor en estructura de acero inox AISI 304; resistencias eléctricas anticondensación; descongelación automática por gas caliente



KP... - KC... - KD... • Possibilità di carico per ogni singolo ripiano in vetro fino a 12 kg. Per carichi superiori contattare il costruttore • Possibility of loading up to 12 kg per shelf. For higher loads, please contact the manufacturer • Possibilité de charger jusqu'à 12 kg par étagère en verre. Contacter le fabricant en cas de charges plus élevées • Möglichkeit für jede Glasablagefläche bis 12Kg laden zu können. Für höhere Lasten wenden Sie sich bitte an den Hersteller • Posibilidad de carga para cada repisa de vidrio hasta 12 kg. Para cargas superiores, por favor póngase en contacto con el fabricante

• Installazione consentita in siti fino agli 800 metri rispetto al livello del mare • Installation allowed to an altitude up to 800 metres above sea level • Installation autorisée à une altitude maximum de 800 m au dessus du niveau de la mer • Installation erlaubt an Standorten bis zu einer Höhe von bis 800 Meter über dem Meeresspiegel • Instalación autorizada en los lugares hasta una altura máxima 800 metros sobre el nivel del mar





















VETRINE REFRIGERATE VERTICALI - LUXOR WHITE

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS - LUXOR WHITE

VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR WHITE

VERTIKALE KÜHLVITRINEN - LUXOR WHITE

VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS - LUXOR WHITE

										
	KP8V	+2/+10	C 		n°5 70x47 cm	550	80,5x64,5x184	89x76x202	247	6.371
	KC8V	+14/+16	N/A		n°5 70x47 cm	360	80,5x64,5x184	89x76x202	247	7.251
	KG8V	-25/-15	D 	S	n°5+1 65x46 cm	930	80,5x64,5x184	89x76x202	253	7.665
	KD8V	-22/+5	C 		n°5 70x47 cm	1750	80,5x64,5x184	89x76x202	267	8.287
















VETRINE REFRIGERATE VERTICALI - LUXOR SLIM WHITE

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS - LUXOR SLIM WHITE

VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR SLIM WHITE

VERTIKALE KÜHLVITRINEN - LUXOR SLIM WHITE

VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS - LUXOR SLIM WHITE

										
	KP6V	+2/+10	C 		n°5 49x47 cm	400	60x64,5x184	74x76x202	198	5.735
	KC6V	+14/+16	N/A		n°5 49x47 cm	330	60x64,5x184	74x76x202	198	6.525



Incarnieramento standard a destra. Opzione incarnieramento a sinistra, su richiesta. Extra prezzo: 150€ •Standard hinging to the right. Option hinging to the left, on request. Extra Price: 150€ •Sens d'ouverture standard charnières à droite. Option ouverture inversée de la porta, avec charnières à gauche à préciser à la commande: suppl. 150€ •Standard Bandung: rechts. Auf Anfrage Linksbandung: Extra-Preis: 150€ •Bisagra standard a la derecha. Opción bisagra a la izquierda bajo petición. Coste adicional: 150€

LUXOR SLIM WHITE - VETRINE REFRIGERATE VERTICALI

LUXOR SLIM WHITE - UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS

LUXOR SLIM WHITE - VITRINES REFRIGEREES VERTICALES

LUXOR SLIM WHITE - VERTIKALE KÜHLVITRINEN

LUXOR SLIM WHITE - VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS



KG6V -25/-15 **C** **A+G** **S** n°5+1
45x46 cm 880 60x64,5x184 74x76x202 224 **6.898**



KD6V -22/+5 **D** **A+G** **W** n°5
49x47 cm 1300 60x64,5x184 74x76x202 244 **7.528**

LUXOR BLACK - VETRINE REFRIGERATE VERTICALI

LUXOR BLACK - UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS

LUXOR BLACK - VITRINES REFRIGEREES VERTICALES

LUXOR BLACK - VERTIKALE KÜHLVITRINEN

LUXOR BLACK - VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS



KP8A +2/+10 **C** **A+G** **W** n°5
70x47 cm 550 80,5x64,5x184 89x76x202 247 **6.371**



KC8A +14/+16 N/A **W** n°5
70x47 cm 360 80,5x64,5x184 89x76x202 247 **7.251**



KG8A -25/-15 **D** **A+G** **S** n°5+1
65x46 cm 930 80,5x64,5x184 89x76x202 253 **7.665**



KD8A -22/+5 **C** **A+G** **W** n°5
70x47 cm 1750 80,5x64,5x184 89x76x202 267 **8.287**



Incarnieramento standard a destra. Opzione incarnieramento a sinistra, su richiesta. Extra prezzo: 150€ •Standard hinging to the right. Option hinging to the left, on request. Extra Price: 150€ •Sens d'ouverture standard charnières à droite. Option ouverture inversée de la porta, avec charnières à gauche à préciser à la commande: suppl. 150€ •Standard Bandung: rechts. Auf Anfrage Linksbandung: Extra-Preis: 150€ •Bisagra standard a la derecha. Opción bisagra a la izquierda bajo petición. Coste adicional: 150€





















VETRINE REFRIGERATE VERTICALI - LUXOR SLIM BLACK

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS - LUXOR SLIM BLACK

VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR SLIM BLACK

VERTIKALE KÜHLVITRINEN - LUXOR SLIM BLACK

VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS - LUXOR SLIM BLACK

										
	KP6A	+2/+10			n°5 49x47 cm	400	60x64,5x184	74x76x202	198	5.735
	KC6A	+14/+16	N/A		n°5 49x47 cm	330	60x64,5x184	74x76x202	198	6.525
	KG6A	-25/-15			n°5+1 45x46 cm	880	60x64,5x184	74x76x202	224	6.898
	KD6A	-22/+5			n°5 49x47 cm	1300	60x64,5x184	74x76x202	244	7.528















VETRINE REFRIGERATE VERTICALI - LUXOR SABLÉ

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS - LUXOR SABLÉ

VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR SABLÉ

VERTIKALE KÜHLVITRINEN - LUXOR SABLÉ

VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS - LUXOR SABLÉ

										
	KP8E	+2/+10			n°5 70x47 cm	550	80,5x64,5x184	89x76x202	247	6.371
	KC8E	+14/+16	N/A		n°5 70x47 cm	360	80,5x64,5x184	89x76x202	247	7.251



Incernieramento standard a destra. Opzione incernieramento a sinistra, su richiesta. Extra prezzo: 150€ •Standard hinging to the right. Option hinging to the left, on request. Extra Price: 150€ •Sens d'ouverture standard charnières à droite. Option ouverture inversée de la porta, avec charnières à gauche à préciser à la commande: suppl. 150€ •Standard Bandung: rechts. Auf Anfrage Linksbandung: Extra-Preis: 150€ •Bisagra standard a la derecha. Opción bisagra a la izquierda bajo petición. Coste adicional: 150€

LUXOR SABLÉ - VETRINE REFRIGERATE VERTICALI

LUXOR SABLÉ - UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS

LUXOR SABLÉ - VITRINES REFRIGERÉES VERTICALES

LUXOR SABLÉ - VERTIKALE KÜHLVITRINEN

LUXOR SABLÉ - VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS



KG8E -25/-15 **D** **A+G** **S** n°5+1 65x46 cm 930 80,5x64,5x184 89x76x202 253 **7.665**



KD8E -22/+5 **C** **A+G** **S** n°5 70x47 cm 1750 80,5x64,5x184 89x76x202 267 **8.287**

LUXOR DIVENTA "WINE"

LUXOR ALSO EMBRACES "WINE"

LUXOR DEVIENT "WINE"

LUXOR JETZT AUCH FÜR WEIN

LUXOR SE TRANSFORMA EN "WINE"

Mod. ...8

Accessorio RB28 • accessory RB28 • accessoire RB28 • Zubehör RB28 • accesorio RB28

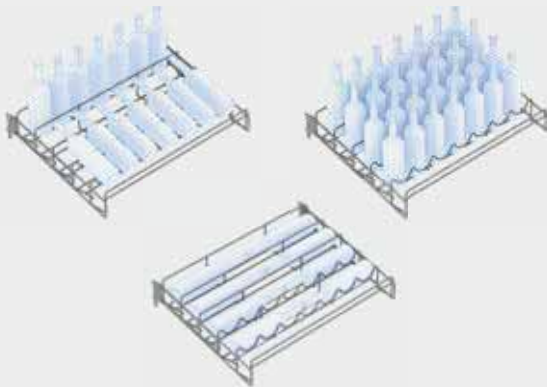
- permette l'esposizione di bottiglie (Ø 75mm) in verticale, orizzontale oppure mista. Massimo numero di bottiglie in verticale n.84 utilizzando n.3 RB28
- allows the display of bottles (Ø 75mm) in vertical, horizontal or mixed position. Maximum number of vertical bottles nr. 84 using nr. 3 RB28
- permet d'exposer de bouteilles (Ø 75 mm) verticalement, horizontalement ou mixte. Quantité maximum de bouteilles verticales 84 avec nr. 3 RB28
- ermöglicht die Ausstellung von Flaschen (Ø 75 mm) in vertikaler, horizontaler oder gemischter Position. Maximale Anzahl vertikaler Flaschen Nr. 84 mit Nr. 3 RB28
- permite exponer botellas (Ø 75 mm) en posición vertical, horizontal o mixta. Número máximo de botellas verticales n. 84 utilizando n. 3 RB28

Mod. ...6

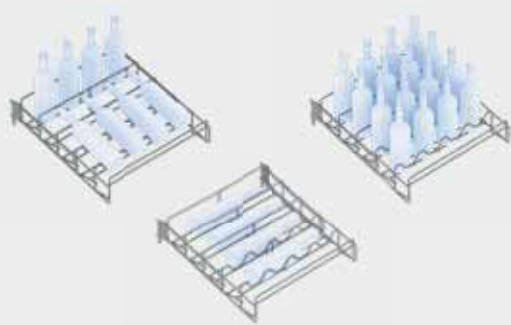
Accessorio RB14 • accessory RB14 • accessoire RB14 • Zubehör RB14 • accesorio RB14

- permette l'esposizione di bottiglie (Ø 75mm) in verticale, orizzontale oppure mista. Massimo numero di bottiglie in verticale n. 42 utilizzando n. 3 RB14
- allows the display of bottles (Ø 75mm) in vertical, horizontal or mixed position. Maximum number of vertical bottles nr. 42 using nr. 3 RB14
- permet d'exposer de bouteilles (Ø 75 mm) verticalement, horizontalement ou mixte. Quantité maximum de bouteilles verticales 42 avec nr. 3 RB14
- ermöglicht die Ausstellung von Flaschen (Ø 75 mm) in vertikaler, horizontaler oder gemischter Position. Maximale Anzahl vertikaler Flaschen Nr. 42 mit Nr. 3 RB14
- permite exponer botellas (Ø 75 mm) en posición vertical, horizontal o mixta. Número máximo de botellas verticales n. 42 utilizando n. 3 RB14

RB28



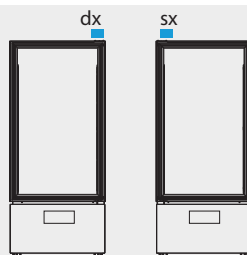
RB14



•Incernieramento standard a destra. Opzione incernieramento a sinistra, su richiesta. Extra prezzo: 150€ •Standard hinging to the right. Option hinging to the left, on request. Extra Price: 150€ •Sens d'ouverture standard charnières à droite. Option ouverture inversée de la porta, avec charnières à gauche à préciser à la commande: suppl. 150€ •Standard Bandung: rechts. Auf Anfrage Linksbandung: Extra-Preis: 150€ •Bisagra standard a la derecha. Opción bisagra a la izquierda bajo petición. Coste adicional: 150€

■ dx

Cerniera posizionata sul lato destro
Hinge positioned on the right side
Charnière positionnée sur à droit
Scharnier auf der rechten Seite positioniert
Bisagra colocada en el lado derecho



■ sx

Cerniera posizionata sul lato sinistro
Hinge positioned on the left side
Charnière positionnée sur à gauche
Scharnier auf der linken Seite positioniert
Bisagra colocada en el lado izquierdo

LUXOR DOUBLE

VETRINE REFRIGERATE VERTICALI
UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS
VITRINES REFRIGEREES VERTICALES
VERTIKALE KÜHLVITRINEN
VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS



KP12G2

Design by
MASSIMO MUSSAPÌ



- Vano espositivo in vetro temprato con illuminazione a led
- Display compartment in tempered glass with led lighting
- Étagères en verre trempé, éclairage par leds
- Schauschrank mit Hartglas, Led - Beleuchtung
- Vano expositor de cristal templado, iluminacion por leds



- Sistema Softmotion di apertura pneumatica a ribalta delle ante
- Softmotion pneumatic flapdoor opening system
- Système Softmotion d'ouverture pneumatique des portes à abattant
- Die Türen sind mit pneumatischen Klappöffnungssystem Softmotion versehen
- Sistema Softmotion de apertura neumática de las puertas



- Scheda comandi elettronica con allarmi HACCP
- Electronic panel control board with HACCP alarms
- Commandes électroniques avec gestion des alarmes HACCP
- Bedienfeld mit Leiterplatte HACCP-Alarm
- Panel de mandos dotado de tarjeta electrónica con alarmas HACCP


LUXOR DOUBLE - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


LUXOR DOUBLE - DESIGN FEATURES


LUXOR DOUBLE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


LUXOR DOUBLE - TECHNISCHE DATEN


LUXOR DOUBLE - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS


 Vano espositore completamente in vetro camera temprato con esterno serigrafato • **Sistema softmotion di apertura pneumatica a ribalta delle ante** per ridurre i consumi energetici aumentando la flessibilità di utilizzo e la migliore valorizzazione dell'esposizione • Illuminazione a led • Struttura inferiore in acciaio speciale antimpronta • Ruote integrate nascoste dalla struttura • Fluido refrigerante R290 • Scheda comandi in vetro nero con tasti capacitivi ed allarmi HACCP • Ripiani di appoggio 41x107 cm in vetro temprato, cremagliera in acciaio inox AISI 304 • Temperatura di esercizio: **+2/+10°C** • Refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura • Sbrinamento automatico ad aria

 Display compartment in tempered glass throughout, externally screen-silk printed • **Softmotion pneumatic flapdoor opening system** on the tempered glass display compartments to reduce energy consumption, increase flexibility of use and offer best exposition value • LED lighting • Lower structure in special anti-fingerprint steel • Integrated wheels, hidden by the structure • Refrigerant fluid: R290 • Black glass electronic panel control board with capacitive keys and HACCP alarms • Display shelves 41x107 cm in tempered glass, AISI 304 stainless steel rack • Temperature ranges: **+2/+10°C** • Ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure • Automatic defrosting by air

 Étagère en verre trempé • **Système basculant pneumatique softmotion des ouvertures** en verre trempé qui réduit la consommation d'énergie, tout en augmentant la souplesse d'utilisation et de mieux exploiter l'exposition • Eclairage par leds • Partie inférieure en acier spécial anti-empreintes • Roulettes intégrées à la structure • Fluide réfrigérant: R290 • Commandes électroniques en verre noir avec touches capacitives et gestion des alarmes HACCP • Niveaux 41x107 cm en verre trempé, crémaillères en acier inox AISI 304 • Température de fonctionnement, **+2/+10°C**; réfrigération ventilée • Evaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure • Dégivrage automatique à air

 Schauschrank mit Hartglas • Verglasung, außen mit Siebdruck • **Das System Softmotion mit pneumatischen Öffnungsklappen** der Ganzglastüren reduziert den Energieverbrauch, erhöht die Flexibilität der Nutzung und verbessert die Exposition • Led - Beleuchtung • Untere Gehäusestruktur aus sonderes Fingerabdruckgeschütztstahl zur Reduzierung von Fingerabdrücken, ohne sichtbare Lochöffnungen • Integrierte, durch die Struktur verdeckte Räder • Kältemittel: R290 • Bedienfeld aus schwarzem Glas, Leiterplatte mit kapazitiven Tasten und HACCP-Alarm • Ablageflächen 41x107 cm aus Hartglas, auf CNS • Zahnstange nach DIN 1.4301 • Betriebstemperatur **+2/+10°C** • Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseteil • Automatische Luftabtauung

 Vano expositor completamente de cristal templado con exterior serigrafado • **El sistema softmotion de apertura neumática** de las puertas abatibles, de vidrio templado, reduce el consumo energético y aumenta la flexibilidad de uso, para una mejor explotación de la exposición • Iluminación por led • Estructura inferior de acero especial antihuella • Ruedas integradas ocultadas en la estructura • Fluido refrigerante: R290 • Panel de mandos dotado de tarjeta electrónica de vidrio negro, teclas capacitivas y alarmas HACCP • Estantes 41x107 cm de cristal templado con apoyo sobre cremallera en acero inox AISI 304 • Temperaturas de servicio: **+2/+10°C** • Refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura • Descongelación automática por aire

 • Possibilità di carico per ogni singolo ripiano in vetro fino a 20 kg • Possibility of loading up to 20 kg per shelf • Possibilité de charger jusqu'à 20 kg par étagère en verre • Möglichkeit für jede Glasablagefläche bis 20kg laden zu können • Posibilidad de carga para cada repisa de vidrio hasta 20 kg
• Installazione consentita in siti fino agli 800 metri rispetto al livello del mare • Installation allowed to an altitude up to 800 metres above sea level • Installation autorisée à une altitude maximum de 800 m au dessus du niveau de la mer • Installation erlaubt an Standorten bis zu einer Höhe von bis 800 Meter über dem Meeresspiegel • Instalación autorizada en los lugares hasta una altura máxima 800 metros sobre el nivel del mar

VETRINE REFRIGERATE VERTICALI - LUXOR DOUBLE

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS - LUXOR DOUBLE

VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR DOUBLE

VERTIKALE KÜHLVITRINEN - LUXOR DOUBLE

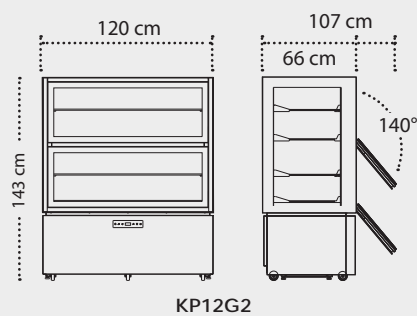
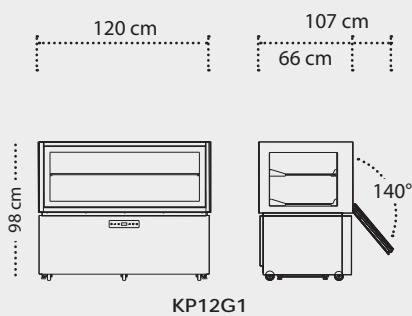
VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS - LUXOR DOUBLE



KP12G1 +2/+10 n°2 41x107 cm 880 120x66x98 130x76,5x165 220 **7.842**



KP12G2 +2/+10 n°4 41x107 cm 910 120x66x143 130x76,5x166 292 **9.510**



LUXOR DOUBLE BUILT-IN

VETRINE REFRIGERATE BUILT-IN
REFRIGERATED DISPLAY CASES BUILT-IN
VITRINES RÉFRIGÉRÉES ENCASTRABLES
EINBAU-KÜHLTHEKEN
VITRINAS REFRIGERADAS DE EMPOTRAMIENTO



Design by
MASSIMO VILLESSATI



- Vano espositivo in vetro temprato con illuminazione a led
- Display compartment in tempered glass with led lighting
- Etagères en verre trempé, éclairage par leds
- Schauschrank mit Hartglas, Led - Beleuchtung
- Vano expositor de cristal templado, iluminación por leds



- Sistema Softmotion di apertura pneumatica a ribalta delle ante
- Softmotion pneumatic flapdoor opening system
- Système Softmotion d'ouverture pneumatique des portes à abattant
- Die Türen sind mit pneumatischen Klappöffnungssystem Softmotion versehen
- Sistema Softmotion de apertura neumática de las puertas



- Circolazione ad "U" dell'aria per la massima flessibilità nella personalizzazione
- "U"-path air circulation for maximum customisation flexibility
- Circulation en "U" de l'air pour une flexibilité maximale de personnalisation
- "U"-Luftzirkulation für größte Flexibilität bei der individuellen Gestaltung
- Circulación del aire en "U" para la máxima flexibilidad en la personalización


LUXOR DOUBLE BUILT-IN - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE


LUXOR DOUBLE BUILT-IN - DESIGN FEATURES


LUXOR DOUBLE BUILT-IN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES


LUXOR DOUBLE BUILT-IN - TECHNISCHE DATEN


LUXOR DOUBLE BUILT-IN - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS


 Vano espositore completamente in vetro camera temprato con esterno serigrafato • **Sistema Softmotion di apertura pneumatica** a ribalta delle ante per ridurre i consumi energetici aumentando la flessibilità di utilizzo e la migliore valorizzazione dell'esposizione • Illuminazione a led • **Struttura inferiore da incasso da pannellare (consultare documentazione tecnica)** • Piedi regolabili in altezza • Fluido refrigerante R290 • Scheda comandi in vetro nero con tasti capacitivi ed allarmi HACCP • Ripiani di appoggio 41x107 cm in vetro temprato, cremagliera in acciaio inox AISI 304 • Temperatura di esercizio: **+2/+10°C** • Refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura • Sbrinamento automatico ad aria

 Display compartment in tempered glass throughout, externally screen-silk printed • **Softmotion pneumatic flapdoor opening system** on the tempered glass display compartments to reduce energy consumption, increase flexibility of use and offer best exposition value • LED lighting • **Lower recessed structure (please refer to the technical documentation)** • Adjustable height feet • Refrigerant fluid: R290 • Black glass electronic panel control board with capacitive keys and HACCP alarms • Display shelves 41x107 cm in tempered glass, AISI 304 stainless steel rack • Temperature ranges: **+2/+10°C** • Ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure • Automatic defrosting by air

 Étagère en verre trempé • **Système basculant pneumatique Softmotion des ouvertures** en verre trempé qui réduit la consommation d'énergie, tout en augmentant la souplesse d'utilisation et de mieux exploiter l'exposition • Éclairage par leds • **Structure inférieure à encastrer (consulter la documentation technique); sans panneaux latéraux** • Pieds réglables en hauteur • Fluide réfrigérant: R290 • Commandes électroniques en verre noir avec touches capacitives et gestion des alarmes HACCP • Niveaux 41x107 cm en verre trempé, crémaillères en acier inox AISI 304 • Température de fonctionnement, **+2/+10°C**; réfrigération ventilée • Évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure • Dégivrage automatique à air

 Schauschrank mit Hartglas • Verglasung, außen mit Siebdruck • **Das System Softmotion mit pneumatischen Öffnungsklappen** der Ganzglastüren reduziert den Energieverbrauch, erhöht die Flexibilität der Nutzung und verbessert die Exposition • Led - Beleuchtung • **Untere Einbaustruktur (technischen Dokumentation nachlesen)** • Die Füße sind höhenverstellbar • Kältemittel: R290 • Bedienfeld aus schwarzem Glas, Leiterplatte mit kapazitiven Tasten und HACCP-Alarm • Ablageflächen 41x107 cm aus Hartglas, auf CNS • Zahnstange nach DIN 1.4301 • • Betriebstemperatur **+2/+10°C** • Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseteil • Automatische Luftabtauung

 Vano expositor completamente de cristal templado con exterior serigrafado • **El Sistema Softmotion de apertura neumática** de las puertas abatibles, de vidrio templado, reduce el consumo energético y aumenta la flexibilidad de uso, para una mejor explotación de la exposición • **Iluminación por led** • **Estructura inferior empotrable (consultar la documentación técnica), sin paneles laterales** • Pies regulables en altura • Fluido refrigerante: R290 • Panel de mandos dotado de tarjeta electrónica de vidrio negro, teclas capacitivas y alarmas HACCP • Estantes 41x107 cm de cristal templado con apoyo sobre cremallera en acero inox AISI 304 • Temperaturas de servicio: **+2/+10°C** • Refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura • Descongelación automática por aire

 • Possibilità di carico per ogni singolo ripiano in vetro fino a 20 kg • Possibility of loading up to 20 kg per shelf • Possibilité de charger jusqu'à 20 kg par étagère en verre • Möglichkeit für jede Glasablagefläche bis 20kg laden zu können • Posibilidad de carga para cada repisa de vidrio hasta 20 kg
• Installazione consentita in siti fino agli 800 metri rispetto al livello del mare • Installation allowed to an altitude up to 800 metres above sea level • Installation autorisée à une altitude maximum de 800 m au dessus du niveau de la mer • Installation erlaubt an Standorten bis zu einer Höhe von bis 800 Meter über dem Meeresspiegel • Instalación autorizada en los lugares hasta una altura máxima 800 metros sobre el nivel del mar

VETRINE REFRIGERATE BUILT-IN - LUXOR DOUBLE BUILT-IN

REFRIGERATED DISPLAY CASES BUILT-IN - LUXOR DOUBLE BUILT-IN

VITRINES RÉFRIGÉRÉES ENCASTRABLES - LUXOR DOUBLE BUILT-IN

EINBAU-KÜHLTHEKEN - LUXOR DOUBLE BUILT-IN

VITRINAS REFRIGERADAS DE EMPOTRAMIENTO - LUXOR DOUBLE BUILT-IN



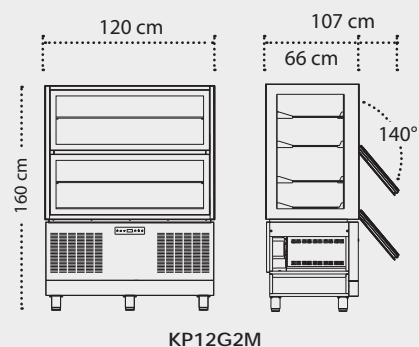
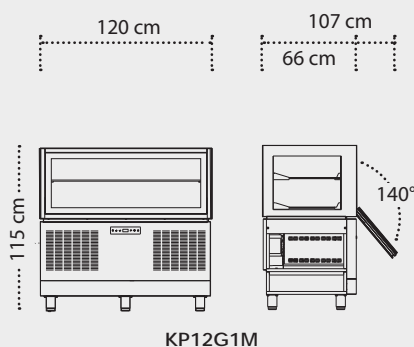
KP12G1M* +2/+10 n°2 41x107 cm 920 120x66x115 130x76,5x121 237 **7.985**



KP12G2M* +2/+10 n°4 41x107 cm 950 120x66x160 130x76,5x166 307 **9.655**











•Per la realizzazione dei pannelli consultare il costruttore oppure scaricare i documenti tecnici su www.sagispa.it •For the production of the panels, please contact the manufacturer or download the technical documentation from www.sagispa.it •Pour la réalisation de panneaux consulter le fabricant ou télécharger les documents techniques sur www.sagispa.it •Für die Realisierung der Paneele wenden Sie sich an den Hersteller oder laden Sie die technischen Dokumente auf www.sagispa.it herunter •Para la realización de los paneles, consulte al fabricante o descargue los documentos técnicos de www.sagispa.it



ACCESSORI - LUXOR

ACCESSORIES - LUXOR
ACCESSOIRES - LUXOR
ZUBEHÖRE - LUXOR
ACCESORIOS - LUXOR

			LUXOR CLASSIC	LUXOR NEW STYLE	€
	RV70	RIPIANO IN VETRO TEMPRATO CON AGGANCI (KP8... - KD8... - KC8...) TEMPERED GLASS SHELF WITH HOOK CONNECTIONS (KP8... - KD8... - KC8...) ETAGERE EN VERRE TREMPE AVEC CROCHETS (KP8... - KD8... - KC8...) ABLAGEFLÄCHE AUS SEKURITKRISTALLGLAS MIT KUPPLUNGEN (KP8... - KD8... - KC8...) REPISA DE VIDRIO TEMPLADO CON ENGANCHES (KP8... - KD8... - KC8...)	70x47 cm	■ ■	96
	RV50	RIPIANO IN VETRO TEMPRATO CON AGGANCI (KP6... - KD6... - KC6...) TEMPERED GLASS SHELF WITH HOOK CONNECTIONS (KP6... - KD6... - KC6...) ETAGERE EN VERRE TREMPE AVEC CROCHETS (KP6... - KD6... - KC6...) ABLAGEFLÄCHE AUS SEKURITKRISTALLGLAS MIT KUPPLUNGEN (KP6... - KD6... - KC6...) REPISA DE VIDRIO TEMPLADO CON ENGANCHES (KP6... - KD6... - KC6...)	50x47 cm	■ ■	85
	KRVS	KIT RIPIANI IN VETRO TEMPRATO PER KG8... (NR.5) KIT TEMPERED GLASS SHELVES FOR KG8... (NR.5) KIT ETAGERES EN VERRE TREMPE POUR KG8... (NR.5) KIT ABLAGEFLÄCHEN AUS HARTGLAS FÜR KG8... (NR.5) KIT REPISAS DE VIDRIO TEMPLADO PARA KG8... (NR.5)	65x42 cm	■ ■	197
	KRVS6	KIT RIPIANI IN VETRO TEMPRATO PER KG6... (NR.5) KIT TEMPERED GLASS SHELVES FOR KG6... (NR.5) KIT ETAGERES EN VERRE TREMPE POUR KG6... (NR.5) KIT ABLAGEFLÄCHEN AUS HARTGLAS FÜR KG6... (NR.5) KIT REPISAS DE VIDRIO TEMPLADO PARA KG6... (NR.5)	45x42 cm	■ ■	166
	RB28	GRIGLIA PER 28 BOTTIGLIE Ø75 MM (KP8... - KC8...) GRID FOR 28 BOTTLES Ø75 MM (KP8... - KC8...) GRILLE POUR 28 BOUTEILLES Ø75 MM (KP8... - KC8...) GITTER FÜR 28 FLASCHEN Ø75 MM (KP8... - KC8...) REJILLA PARA 28 BOTELLAS Ø75 MM (KP8... - KC8...)	69x46	■ ■	306
	RB14	GRIGLIA PER 14 BOTTIGLIE Ø75 MM (KP6... - KC6...) GRID FOR 14 BOTTLES Ø75 MM (KP6... - KC6...) GRILLE POUR 14 BOUTEILLES Ø75 MM (KP6... - KC6...) GITTER FÜR 14 FLASCHEN Ø75 MM (KP6... - KC6...) REJILLA PARA 14 BOTELLAS Ø75 MM (KP6... - KC6...)	49x46	■ ■	274
	Z80NS	ZOCCOLATURA PER MOD. ... 8... PLINTH FOR MOD. ...8... PLINTE POUR MOD. ...8... SOCKEL FÜR MOD. ...8... ZÓCALO PARA MOD. ...8...	79x62x4	■	175
	Z60NS	ZOCCOLATURA PER MOD. ... 6... PLINTH FOR MOD. ...6... PLINTE POUR MOD. ...6... SOCKEL FÜR MOD. ...6... ZÓCALO PARA MOD. ...6...	59x62x4	■	153



 • Il 1 luglio 2016 è entrata in vigore la normativa europea obbligatoria, Ecodesign (Regolamento EU 2015/1095) e Energy Labelling (Regolamento EU 2015/1094), relativa alla prima etichetta di classificazione energetica europea per gli armadi frigoriferi/congelatori e basi refrigerate vendute all'interno dell'Unione Europea.

Importante: le gamme per le quali non è indicata la classe di efficienza energetica e i prodotti classificati N/A sono esclusi dall'etichetta energetica europea secondo il Regolamento EU 2015/1094 – Articolo 1, Oggetto e campo di applicazione.

• Regolamenti Ecodesign (2019/2024) ed Etichettatura Energetica (2019/2018) relativi agli Apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta destinati alla esposizione e alla vendita di prodotti freschi e surgelati, in vigore dal 1 marzo 2021.

Importante: i modelli classificati N/A sono esclusi dall'etichetta secondo i Regolamenti sopra citati.

• In ottemperanza al regolamento **517/2014 F-GAS** i prodotti refrigeranti che contengono fluidi HFC sono sottoposti alle disposizioni del protocollo di Kyoto. Il GWP dei fluidi HFC è maggiore di 150.


 • On 1st July 2016, Ecodesign (EU Regulation 2015/1095) and Energy Labelling (EU Regulation 2015/1094) legislation regarding the first European energy classification label for professional vertical/counter refrigerated storage cabinets sold within the European Union will come into force.

Important: the ranges for which is not indicated the European energy classification label and the product codes listed as N/A are excluded from the European energy classification label according to EU Regulation 2015/1094 – Article 1, Subject matter and scope.

• **Ecodesign (2019/2024) and Energy Labelling Regulations (2019/2018)** relating to refrigerating appliances with a direct sales function used for the display and sale of fresh and frozen products, in force since 1 March 2021.

Important: models classified as N/A are excluded from the label according to the aforementioned regulations.

• In accordance with the regulation **517/2014 F-GAS**, cooling products containing HFC fluids are subject to the provisions of the Kyoto Protocol. The GWP of HFC fluids is higher than 150.


 • Le 1er Juillet 2016, la norme européenne Ecodesign (Règlement UE 2015/1095) et Energy Labelling (Règlement EU 2015/1094), relative à la première étiquette de classification énergétique européenne pour les armoires réfrigérées/congélateurs, verticaux et/ou horizontaux professionnels vendus à l'intérieur de l'union européenne est entrée en vigueur.

Important: les gammes pour lesquelles la classification énergétique européenne n'est pas indiqué et les codes avec N/A sont exclus de l'étiquette énergétique européenne selon le Règlement UE 2015/1094 – Article 1, Objet et champ d'application.

• **Règlements Écoconception (2019/2024) et Étiquetage énergétique (2019/2018)** relatifs aux appareils de réfrigération disposant d'une fonction de vente directe destinés à la vente et à l'exposition de produits frais et surgelés, en vigueur depuis le 1 mars 2021.

Important: les modèles classés N/A sont exclus de l'étiquette en vertu des Règlements susvisés.

• Conformément au règlement **517/2014 F-GAS** les produits refroidissants qui contiennent des fluides HFC sont soumis aux dispositions du Protocole de Kyoto. Le GWP des fluides HFC est supérieur à 150.


 • Ab 1. Juli 2016 tritt die europäische Richtlinie Ecodesign (EU-Verordnung 2015/1095) und Energieverbrauchskennzeichnung (EU-Verordnung 2015/1094) zur ersten europäischen Energieverbrauchskennzeichnung für gewerbliche vertikale und/oder horizontale Kühltürschränke/Schnellkühler in Kraft, die in der Europäischen Union verkauft werden.

Wichtig: Die Reihe deren Energieverbrauchskennzeichnung nicht angegeben ist, und die Produkte mit N/A sind nach Verordnung EU 2015/1094 - Artikel 1, Gegenstand und Geltungsbereich - von der europäischen Energieverbrauchskennzeichnung ausgeschlossen.

• **Ökodesign-Verordnung (2019/2024) sowie Energieverbrauchskennzeichnungsverordnung (2019/2018)** in Bezug auf Kühlgeräte mit Direktverkaufsfunktion für die Präsentation und den Verkauf von frischen und tiefgekühlten Produkten, mit Gültigkeit ab dem 1. März 2021.

Wichtig: Die mit N/A gekennzeichneten Produkte sind von oben genannten Verordnungen ausgenommen.

• Nach Maßgabe der Verordnung **517/2014 F-GAS** unterliegen die Kühlungsprodukte, die HFC Flüssigkeiten enthalten, den Bestimmungen von dem Kyoto-Protokoll. Der GWP von HFC Flüssigkeiten ist höher als 150.

 • A partir del 1 de julio 2016 entra en vigencia la normativa europea, Ecodesign (Reglamento EU 2015/1095) y Energy Labelling (Reglamento EU 2015/1094), relativa a la primera etiqueta de clasificación energética europea para los armarios frigoríficos/congeladores, verticales y/u horizontales profesionales vendidos en la Comunidad Europea.

Importante: los rangos para los que no muestran la clase de eficiencia energética y productos clasifica N / A están excluidos de la energía europea etiqueta de acuerdo con el Reglamento UE 2015/1094 - Artículo 1, Objeto y ámbito de aplicación.

• **Reglamentos sobre diseño ecológico (2019/2024) y etiquetado energético (2019/2018)** relativos a los aparatos de refrigeración con función de venta directa destinados a la venta y exposición de productos frescos y congelados, en vigor desde el 1 de marzo de 2021.

Importante: los modelos clasificados como N/A quedan excluidos de la etiqueta de acuerdo con los reglamentos anteriores.

• De acuerdo con la disposición reglamentaria **517/2014 F-GAS** los productos de refrigeración que contienen líquidos HFC están sujetos a las disposiciones del Protocolo de Kioto. El GWP de los fluidos es superior a 150.



REFRIGERATION UNIT

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
Zona Industriale Campolungo, 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +39 0736 22601
Fax +39 0736 226065
e-mail: marketing.sagi@angelopo.it
www.sagispa.it

HEADQUARTERS

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
Società soggetta a direzione e coordinamento
di Marmon Retail Technologies Company
S/S Romana Sud, 90
41012 Carpi (MO) - Italy
Tel. +39 059 639411
www.angelopo.it

www.sagispa.it



MARMON
Foodservice
Technologies

A BERKSHIRE HATHAWAY COMPANY

7Y20038