

EFORTE
SOLUZIONI INNOVATIVE

Brogliaccio
Refrigeranti

2026

Indice

Paragrafo Bambas	da 2 a 92
Armadi refrigerati.....	da 3 a 34
Tavoli refrigerati e freezer.....	da 35 a 63
Barstation.....	da 64 a 70
Saladette vetrine refrigerate/calde/bagno maria....	da 71 a 85
Linea top frost.....	da 86 a 92
Paragrafo Studio 54	da 93 a 233
Armadi refrigerati.....	da 94 a 136
Tavoli refrigerati.....	da 137 a 221
Tavoli pizza.....	da 222 a 233
Paragrafo Tecnodom	da 234 a 253
Linea eko tavoli refrigerati.....	da 235 a 239
Linea eko tavoli pizza.....	da 240 a 250
Linea eko armadi refrigerati.....	da 251 a 253
Paragrafo Dalmec	da 254 a 297
Linea armadi refrigerati.....	da 255 a 260
Linea plus tavoli refrigerati.....	da 261 a 276
Linea tavoli pizza plus.....	da 277 a 297

EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

PARAGRAFO BAMBAS

EFORTE
SOLUZIONI**I**NNOVATIVE

Armadi refrigerati

Caratteristiche

Gas R290

Il refrigerante R290 è un gas ecologico e tecnologicamente avanzato.

L'R290 consente:

- Un consumo energetico ridotto
- Un'efficienza maggiore nei circuiti di refrigerazione
- Riduzione del rumore del dispositivo
- Classe energetica maggiore



Refrigerati smart

Sistema di connessione wi-fi per il controllo remoto dei refrigerati tramite app mobile.

Vantaggi:

- Monitorazione della temperatura in tempo reale
- Database delle temperature con standard HACCP
- Controllo di più dispositivi tramite app unica
- Notifica per temperature anomale
- Notifica per mancanza di corrente



Caratteristiche

Nuovo controllo di temperatura

Nuovo controllo di temperatura DIXELL

- Pannello IP67 impermeabile
- Funzione notturna per risparmio energetico
- Design all'avanguardia con display grande
- Copertura speciale anti-umidità
- Comandi di semplice utilizzo



Evaporatore con protezione anticorrosione

Tutti gli evaporatori sono ricoperti con una vernice speciale protettiva anti corrosiva. Questo permette un aumento della vita e della resistenza a condizioni di lavoro con prodotti con alte concentrazioni saline, latticini e formaggi.



Isolamento spesso per un consumo minore

Isolamento termico di spessore 7 cm per tutto il dispositivo. La sola base ha uno spessore di 8 cm. Questo permette un ottimo mantenimento del prodotto e un minore consumo energetico. I prodotti usati per l'isolamento sono moderni e rispettosi dell'ambiente.



Innovativo sistema di refrigerazione smart a 3 zone

Sistema di refrigerazione smart che consente una distribuzione omogenea della temperatura anche con temperature esterne elevate. Assieme all'evaporatore permette una distribuzione omogenea in tutto il refrigerato.



Armadio refrigerato a un'anta

US50



Isolamento 7 cm



Refrigerazione ventilata



Guarnizione rimovibile



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm nel corpo e 8cm sul fondo
- H.A.C.C.P. angoli arrotondati
- Griglie in plastica
- Portavassoi in acciaio inossidabile per vassoi Gastronorm
- Sistema di refrigerazione ventilato
- Freon ecologico
- Altezza regolabile tramite piedi in acciaio inox
- Porta a chiusura automatica
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Classe energetica B

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm



Supporti teglie GN



Griglie



Serratura



Ruote

Armadio freezer a un'anta



UK50

CASSETTI OPZIONALI

Le guide dei cassetti sono in acciaio inox aisi 304 e hanno una portata di 60 Kg

CASSETTI

Dimensioni 31x54,3x26

PREZZO

315,00€

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm nel corpo e 8cm sul fondo
- H.A.C.C.P. angoli arrotondati
- Griglie in plastica
- Portavassoi in acciaio inossidabile per vassoi Gastronorm
- Installazione di cassetti gastronorm opzionale
- Sistema di refrigerazione ventilato
- Freon ecologico
- Altezza regolabile tramite piedi in acciaio inox
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Porta a chiusura automatica
- Classe energetica C

Modello	US50TN	UK50BT
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	50x72x207	50x72x207
Capacità (L)	314	314
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to -20
Ante/Cassetti	1/-	1/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	49x167	49x167
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	3/33x53,5	3/33x53,5
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	200-240/50	200-240/50
Potenza spina (W)	450	650
Compressore (HP)	3/8	1/2
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	-
Peso netto (Kg)	105	116
Volume (m3)	0,74	0,74
Prezzo	3350,00€	4150,00€

Armadio refrigerato a un'anta

US70



Isolamento 7 cm



Refrigerazione ventilata



Guarnizione rimovibile



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm nel corpo e 8cm sul fondo
- H.A.C.C.P. angoli arrotondati
- Griglie in plastica
- Portavassoi in acciaio inossidabile per vassoi Gastronorm
- Sistema di refrigerazione ventilato
- Freon ecologico
- Altezza regolabile tramite piedi in acciaio inox
- Porta a chiusura automatica
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Classe energetica B

Richiede il collegamento all'alimentazione idrica.

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm



Supporti teglie GN



Griglie



Serratura



Ruote

Armadio freezer a un'anta

UK70



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm nel corpo e 8cm sul fondo
- H.A.C.C.P. angoli arrotondati
- Griglie in plastica
- Portavassoi in acciaio inossidabile per vassoi Gastronorm
- Sistema di refrigerazione ventilato
- Freon ecologico
- Altezza regolabile tramite piedi in acciaio inox
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Classe energetica C

Modello	US70	UK70
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	70x82x207	70x82x207
Capacità (L)	620	620
Range Temperatura (°C)	-1 to +10	0 to -20
Ante/Cassetti	1/-	1/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	69x164,6	69x164,6
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	3/55x62	3/55x62
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	200-240/50	200-240/50
Potenza spina (W)	450	650
Compressore (HP)	3/8	1/2
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	-
Peso netto (Kg)	115	127
Volume (m3)	1,18	1,18
Prezzo	3480,00€	4190,00€

Armadio refrigerato per vassoi 40x60cm

UST70



Isolamento 7 cm



Guarnizione rimovibile

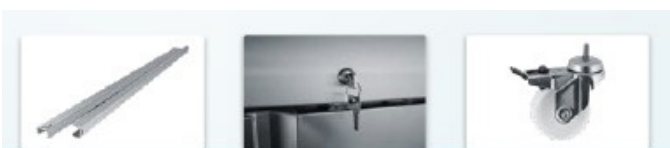


Interruttore automatico



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico
- H.A.C.C.P. angoli arrotondati
- Portavassoi in acciaio inossidabile per vassoi 40x60 cm
- Sistema di refrigerazione ventilato
- Altezza regolabile tramite piedi in acciaio inox
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Classe energetica B

ACCESSORI



Supporti teglie GN

Serratura

Ruote

Armadio freezer per vassoi 40x60cm

UKT70



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm e 8cm sul fondo
- H.A.C.C.P. angoli arrotondati
- Griglie in plastica
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronorm
- Sistema di refrigerazione ventilato
- Freon ecologico
- Altezza regolabile tramite piedi in acciaio inox
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Classe energetica C

I prezzi non includono vassoi e supporti per vassoi

Modello	UST70	UKT70
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	70x82x207	70x82x207
Capacità (L)	620	620
Range Temperatura (°C)	-1 to +10	0 to -20
Ante/Cassetti	1/-	1/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	69x167,5	69x167,5
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	17/40x60	17/40x60
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	200-240/50	200-240/50
Potenza spina (W)	450	650
Compressore (HP)	3/8	1/2
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	-
Peso netto (Kg)	115	127
Volume (m3)	1,18	1,18
Prezzo (con guide)	3769,00€ (4459)	4638,00€ (5328)

Armadio composto doppia funzione

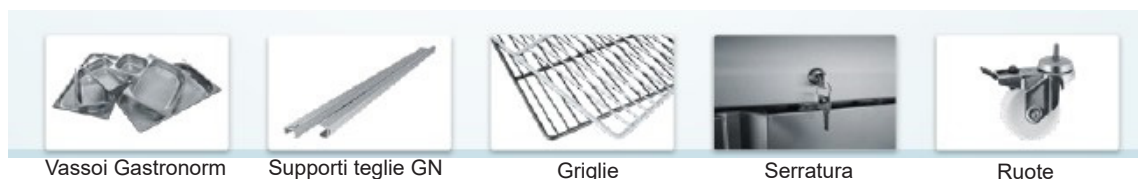
USK70



L'armadio refrigerato e freezer (doppia funzione) grazie alla tecnologia avanzata e al basso consumo energetico è innovativo ed ecologico per l'uso professionale

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm
- H.A.C.C.P. angoli arrotondati
- Griglie in plastica
- Portavassoi in acciaio inossidabile per vassoi Gastronorm
- Freon ecologico. Sistema di refrigerazione ventilato
- Altezza regolabile tramite piedi in acciaio inox
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm

Supporti teglie GN

Griglie

Serratura

Ruote

Armadio composto doppia funzione

USKS70



L'armadio refrigerato e freezer (doppia funzione) grazie alla tecnologia avanzata e al basso consumo energetico è innovativo ed ecologico per l'uso professionale

Modello	USK70
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	70x82x207
Capacità (L)	320/280
Range Temperatura (°C)	0 to +10/-15 to -20
Ante/Cassetti	2/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	69x90/69x81
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	4/55x63
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	200-240/50
Potenza spina (W)	650
Compressore (HP)	1/2
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Regolatore	Digitale
Refrigerante	R290
Luce interna	LED
Peso netto (Kg)	137
Volume (m3)	1,18
Prezzo	5000,00€

Armadio lavorazione e pasticceria (roll-in)

ROLL90



Isolamento 7 cm



Guarnizione rimovibile



Interruttore automatico



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm
- Protezione interna pareti
- Base con rampa per carrello vassoi
- Freon ecologico
- Sistema di refrigerazione ventilato
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta

ACCESSORI



Carrello porta vassoi

Armadio lavorazione e pasticceria (roll-in)

ROLL90



I prezzi non includono il carrello per vassoi

Modello	ROLL90
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	90x90x238
Dimensioni interne (WxDxH) cm.	76x76x185
Capacità (L)	1068
Range Temperatura (°C)	+3 to +10
Ante/Cassetti	1/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	89x209
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	200-240/50
Potenza spina (W)	650
Compressore (HP)	1/2
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Regolatore	Digitale
Refrigerante	R290
Luce interna	LED
Peso netto (Kg)	165
Volume (m3)	1,9
Prezzo	8158,00€

Armadio decongelamento

THUS70



L'armadio di scongelamento automatico di Bambas Frost si presenta come una soluzione innovativa di design per il sicuro ed efficiente decongelamento di quantità sostanziali di cibo surgelato. Questo armadio all'avanguardia è dotato di un sistema di riconoscimento automatico che regola dinamicamente le impostazioni della camera, assicurando un processo di decongelamento rapido e sicuro.

A differenza degli armadi di scongelamento convenzionali che utilizzano timer preimpostati il nostro armadio di decongelamento utilizza la temperatura del cibo per determinare precisamente il tempo di decongelamento. Questo procedimento garantisce che tutti i prodotti alimentari siano scongelati in sicurezza e solo per il tempo necessario. Una volta concluso il processo di decongelamento, passa autonomamente alla modalità di preservazione refrigerata, mantenendo delle condizioni ottimali fino all'uso del prodotto alimentare. I vantaggi di impiegare armadi di decongelamento per la collocazione di cibi surgelati sono molteplici. Primo, velocizza il processo di decongelamento, raggiungendo un rapido e uniforme decongelamento senza compromettere la qualità del prodotto. Questo elimina la necessità di lasciare il cibo a temperatura ambiente per periodi prolungati o ricorrere a decongelamenti irregolari con microonde. Secondo, gli armadi decongelanti contribuiscono ad un'elevata sicurezza per il cibo assicurando che rimanga costantemente alla temperatura corretta durante il processo di decongelamento, riducendo di conseguenza il rischio di intossicazioni alimentari derivate dalla crescita di batteri. Terzo, l'uso di armadi decongelatori preservano attivamente la qualità del cibo facilitando il decongelamento, quindi mantengono la consistenza e il sapore del cibo. Infine, l'implementazione di un armadio decongelante semplifica le operazioni in cucina, provvedendo ad un'impareggiabile comodità abilitando un decongelamento rapido e senza sforzo di cibo congelato, il tutto senza occupare spazi consistenti.

- Decongelamento di grandi quantità di cibo in sicurezza da congelati a temperature 1-4 °C in 4/6 ore
- Decongelamento automatico inizia e finisce in base alla temperatura del cibo
- Preservazione automatica che inizia quando il prodotto è scongelato
- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm
- Protezione interna pareti
- Base con rampa per carrello vassoi

- Freon ecologico R290
- Sistema di refrigerazione ventilato elevato per il decongelamento
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Porta con blocco
- Sensore ago per misurare la temperatura del cibo
- Decongelamento e mantenimento impostabili

ACCESSORI



Carrello porta vassoi

Armadio decongelamento (roll-in)

THRL90



I prezzi non includono il carrello per vassoi

Modello	THUS70	THRL90
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	70x94x207	90x105x238
Dimensioni interne (WxDxH) cm.	-	73x79x184
Capacità (L)	620	1051
Range Temperatura (°C) (decongelamento/refrigerazione)	+2to+15/-1to+10	+2to+15/-1to+10
Ante/Cassetti	1/-	1/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	69x164,6	89x209
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	200-240/50	200-240/50
Potenza spina (W)	800	950
Compressore (HP)	3/8	1/2
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	LED
Peso netto (Kg)	197	197
Volume (m3)	2,25	2,25
Prezzo	8158,00€	8158,00€

Armadio frigo a 2 ante

US137



Isolamento 7 cm



Vassoi e griglie GN



Ganciera



H.A.C.C.P.
con angoli arrotondati



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm e 8cm sul fondo
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Griglie in plastica
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronorm
- Classe energetica C
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio inox
- Base per doppia ganciera
- Freon ecologico
- Sistema di refrigerazione ventilato
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm



Supporti teglie GN



Griglie



Serratura



Ruote

Armadio freezer a 2 ante

UK137



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm e 8cm sul fondo
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Griglie in plastica
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronorm
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio inox
- Freon ecologico
- Sistema di refrigerazione ventilato
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Classe energetica C

Modello	US137	UK137
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	137x82x207	137x82x207
Capacità (L)	1232	1232
Range Temperatura (°C)	-1 to +10	0 to -20
Ante/Cassetti	2/-	2/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	67x164,6	67x164,6
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	8/60,5x60,5	8/60,5x60,5
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	200-240/50	200-240/50
Potenza spina (W)	650	850
Compressore (HP)	1/2	3/4
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	-
Peso netto (Kg)	185	200
Volume (m3)	2,32	2,32
Prezzo	4958,00€	5664,00€

Armadio frigo a 3 ante

US205



Isolamento 7 cm



Vassoi e griglie GN



Gancera



H.A.C.C.P.
con angoli arrotondati



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm e 8cm sul fondo
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Griglie in plastica
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronorm
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio inox
- Freon ecologico
- Sistema di refrigerazione ventilato
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Classe energetica C

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm



Supporti teglie GN



Griglie



Serratura



Ruote

Armadio freezer a 3 ante

UK205



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm e 8cm sul fondo
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Griglie in plastica
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronorm
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio inox
- Freon ecologico
- Sistema di refrigerazione ventilato
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Classe energetica D

Modello	US205	UK205
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	205x82x207	205x82x207
Capacità (L)	1900	1900
Range Temperatura (°C)	-1 to +10	0 to -20
Ante/Cassetti	3/-	3/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	67x164,6	67x164,6
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	6/60,5x60 - 3/67x60	6/60,5x60 - 3/67x60
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	6/10-13	6/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	600	950
Compressore (HP)	3/4	3/4
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	-
Peso netto (Kg)	220	247
Volume (m3)	3,47	3,47
Prezzo	7580,00€	9980,00€

Armadio frollatura carne

DR70/DR70BL



INOX
304



7
cm

LED



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm nel corpo e 8cm sul fondo
- H.A.C.C.P. angoli arrotondati
- Griglie in acciaio inossidabile
- Lamine in acciaio inossidabile per contenitori Gastronorm
- Altezza aggiustabile piedi inox
- Porta a chiusura automatica
- Interruttore terminale che blocca il ventilatore quando la porta si apre
- Lucchetto porta
- Sistema di drenaggio sul fondo
- Luce interna LED
- Controllo umidità
- Doppio vetro per protezione UV
- Lampada antibatterica UVC
- H.A.C.C.P. registrazione dati
- Tre tubi per appendere carne
- Connettività bluetooth
- Freon ecologico
- Sistema di ventilazione per distribuzione uniforme del freddo e migliore circolazione dell'aria

Richiede il collegamento all'alimentazione idrica.



Vassoi Gastronorm



Supporti teglie GN



Griglie



Serratura



Ruote

Armadio frollatura carne



Frollatura carne

Gli armadi per la carne invecchiata a secco hanno le condizioni adeguate per maturare la carne: l'umidità, la circolazione e la temperatura dell'aria sono controllate.

Questo processo fornisce alla carne un sapore intenso, profondo e una consistenza liscia e grigliata che non ha niente a che fare con la carne cruda.

La carne è tenera a causa degli enzimi naturali che "separano" le cellule proteiche contenute nel tessuto muscolare.

La differenza tra carne cruda e carne secca invecchiata è che la seconda è notevolmente tenera e saporita rispetto alla prima.

Per ottenere la migliore carne invecchiata, un pezzo di carne in "ambiente asciutto" ha bisogno di spazio (molti litri di aria attorno alla carne) in cui la temperatura e l'umidità sono costantemente monitorate.

Modello	DR70/DR70BL
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	70x82x207
Capacità (L)	600
Range Temperatura (°C)	-2 to +15
Umidità	30-90
Ante/Cassetti	1/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	69x164,6
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	3/60,5x60
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	200-240/50
Potenza spina (W)	1150
Compressore (HP)	1/2
Tipo di raffreddamento	Ventilazione assistita
Tipo di scongelamento	Automatico
Regolatore	Digitale
Refrigerante	R290
Luce interna	LED
Peso netto (Kg)	134
Volume (m3)	1,18
Prezzo	10300,00€

Armadi refrigerati e freezer ante a vetro

UB70/UBF70



Isolamento 7 cm



Dettaglio maniglie



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm e 8cm sul fondo
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Doppi vetri TN e tripli BT
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio inox
- Freon ecologico
- Griglie in plastica
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Porta chiusura automatica

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm



Supporti teglie GN



Griglie



Serratura



Ruote

Refrigerati e freezer cabinet ante di vetro

UB137/UBF137



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm e 8cm sul fondo
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Doppi vetri TN e tripli BT
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio inox
- Freon ecologico
- Griglie in plastica
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta

Modello	UB70	UBF70	UB137	UBF137
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	70x82x207	70x82x207	137x82x207	137x82x207
Capacità (L)	620	620	1232	1232
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to -18	0 to +10	0 to -18
Ante/Cassetti	1/-	1/-	2/-	2/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	69x164,6	69x164,6	67x164,6	67x164,6
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	4/55x62	4/55x62	8/60,5x60	8/60,5x60
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	200-240/50	200-240/50	200-240/50	200-240/50
Potenza spina (W)	450	650	650	850
Compressore (HP)	3/8	1/2	1/2	3/4
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290	R290	R290
Luce interna	LED	LED	LED	LED
Peso netto (Kg)	125	148	200	223
Volume (m3)	1,18	1,18	2,32	2,32
Classe energetica	C	D	D	D
Prezzo	3850,00€	5600,00€	5310,00€	8150,00€

Armadi refrigerati e freezer ante a vetro

UB205/UBF205



Isolamento 7 cm



Dettaglio maniglie



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm e 8cm sul fondo
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Doppi vetri TN e tripli BT
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio inox
- Freon ecologico
- Griglie in plastica
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Porta chiusura automatica

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm



Supporti teglie GN



Griglie



Serratura



Ruote

Refrigerati e freezer cabinet ante di vetro

UB205/UBF205



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm e 8cm sul fondo
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Doppi vetri TN e tripli BT
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio inox
- Freon ecologico
- Griglie in plastica
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta

Modello	UB205	UBF205
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	205x82x207	205x82x207
Capacità (L)	1681	1681
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to -18
Ante/Cassetti	3/-	3/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	67x164,6	67x164,6
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	8/60,5x60 - 4/67x60	8/60,5x60 - 4/67x60
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	200-240/50	200-240/50
Potenza spina (W)	750	1250
Compressore (HP)	3/4	3/4
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	LED
Peso netto (Kg)	240	240
Volume (m3)	3,47	3,47
Classe energetica	D	D
Prezzo	9100,00€	11700,00€

Refrigerati e freezer con motore sottostante

UP70/UP70BL/UPF70/UPF70BL



Isolamento 7 cm



Interruttore automatico



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm e 8cm sul fondo
- Fondo in acciaio inox 8cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Doppi vetri TN e tripli BT
- Classe energetica D
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio inox e ruote
- Freon ecologico
- Griglie in plastica
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Sistema di refrigerazione ventilato

ACCESSORI



Griglie

Serratura

Refrigerati e freezer con motore sottostante

UP137/UP137BL UPF137 UPF137BL



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm e 8cm sul fondo
- Fondo in acciaio inox 8cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Doppi vetri TN e tripli BT
- Classe energetica D
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio inox e ruote
- Freon ecologico
- Griglie in plastica
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Sistema di refrigerazione ventilato

Modello	UP70/BL	UPF70/BL	UP137/BL	UPF137/BL
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	70x72x200	70x72x200	137x72x200	137x72x200
Capacità (L)	480	480	1080	1080
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to -18	0 to +10	0 to -18
Ante/Cassetti	1/-	1/-	2/-	2/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	69x144	69x144	67x144	67x144
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	4/53x50	4/53x50	8/60,5x51	8/60,5x51
Piedi inox / ruote (Pcs/Pcs/Dimensioni (H) cm.)	2/4/2,5	2/4/2,5	3/4/2,5	3/4/2,5
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	450	650	650	850
Compressore (HP)	3/8	1/2	1/2	3/4
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290	R290	R290
Luce interna	LED	LED	LED	LED
Peso netto (Kg)	122	145	195	205
Volume (m3)	0,98	0,98	1,89	1,89
Prezzo	3580,00€	5300,00€	4980,00€	6750,00€

Refrigerati e freezer con motore sottostante

UP205/UP205BL



Isolamento 7 cm



Interruttore automatico



Anta vetro doppio



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm e 8cm sul fondo
- Fondo in acciaio inox 8cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Doppi vetri
- Classe energetica D
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio inox e ruote
- Freon ecologico
- Griglie in plastica
- Blocco automatico ventole all'apertura della porta
- Sistema di refrigerazione ventilato

ACCESSORI



Griglie

Serratura

Refrigerati e freezer con motore sottostante

UP205/UP205BL



Opzione: Ripiani in acciaio inox per i cestì della spesa

Modello	UP205/UP205BL	UPF205/UPF205BL
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	205x72x200	205x72x200
Capacità (L)	1671	1671
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to -18
Ante/Cassetti	3/-	3/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	67x144	67x144
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	8/60,5x60 - 4/67x60	8/60,5x60 - 4/67x60
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	750	1250
Compressore (HP)	3/4	3/4
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	LED
Peso netto (Kg)	240	240
Volume (m3)	2,99	2,99
Prezzo	8525,00€	11150,00€

Vetrina refrigerata con un'anta a vetro

UBK90



Gancera



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Doppi vetri
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio inox
- Freon ecologico
- Gancera doppia

ACCESSORI



Serratura

Ruote

Vetrina refrigerata con 2 ante

UBK160



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 7cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Doppi vetri
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio inox
- Freon ecologico
- Gancera doppia

Modello	UBK90	UBK160
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	90x80x220	160x80x220
Capacità (L)	924	1732
Range Temperatura (°C)	2 to +10	2 to +10
Ante/Cassetti	1/-	2/-
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	700	750
Compressore (HP)	1/2	3/4
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	LED
Peso netto (Kg)	196	225
Volume (m3)	1,58	2,81
Prezzo	6600,00€	9000,00€

Accessori



RUOTE

Modello	RO	ROF
Descrizione	Ruota	Ruota con freno
Prezzo	40,00€	48,00€



SERRATURA

Modello	K1
Descrizione	Serratura
Prezzo	120,00€



GRIGLIE

Modello	SI1	SI2	SI3	SL1	SL2	SL3
Dimensioni (LxP) cm	55x62 Inox	60,5x51 Inox	60,5x60 Inox	55x62 White	60,5x50 White	60,5x60 White
Prezzo	153€	161€	161€	37€	41€	41€



COPPIA DI STAFFE PER VASSOI GN

Modello	GN
Descrizione	Staffe
Prezzo	48,00€



VASSOI GN IN ACCIAIO INOX

EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

Tavoli refrigerati e freezer

Tavolo armadio refrigerato compact

PGC124

Con 2 ante GN



Vista interna



Vassoi GN

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronom
- Classe energetica B

ACCESSORI



Vassoi Gastronom



Supporti teglie GN



Griglie



Alzata passavivande



Ruote



Alzatina



Cassetti

Tavolo armadio refrigerato compact

Con cassette GN

PGC124S



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Cassetti Gastronomia
- Classe energetica B

Modello	PGC124	PGC124S
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	124x70x85	124x70x85
Capacità (L)	344	344
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10
Ante/Cassetti	2/-	-/4
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x67	45x33
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	2/33,5x53	-
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350
Compressore (HP)	1/4	1/4
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	-	-
Peso netto (Kg)	100	134
Volume (m3)	0,74	0,74
Prezzo	3025,00€	4025,00€
Prezzo con alzatina scatolata h 6 cm	3163,00€	4153,00€
Prezzo con alzatina scatolata h 10 cm	3220,00€	4194,00€

Tavolo refrigerato con ante GN

PG139

Con 2 ante GN



Vista interna



Vassoi GN

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronom

ACCESSORI



Tavolo refrigerato con ante GN

Con 1 ante e 2 cassette GN

PG1391S1P



PG139S

Con cassette GN



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronom

Modello	PG139	PG139S	PG1391S1P
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	139x70x85	139x70x85	139x70x85
Capacità (L)	344	344	344
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10	0 to +10
Ante/Cassetti	2/-	-/4	1/2
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x67	45x33	45x67/45x33
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	2/41x48	-	1/41x48
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350	350
Compressore (HP)	1/4	1/4	1/4
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290	R290
Luce interna	LED	LED	LED
Peso netto (Kg)	100	100	100
Volume (m3)	0,82	0,82	0,82
Classe energetica	B	B	B
Prezzo	3075,00€	4000,00€	3535,00€
Prezzo con alzata scatolata H 6cm	3231,00€	4080,00€	3674,00€
Prezzo con alzata scatolata H 10cm	3278,00€	4128,00€	3722,00€

Tavolo refrigerato con ante GN

PG185

Con 3 ante GN



Vista interna



Vassoi GN

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronom
- Classe energetica B

ACCESSORI



Vassoi Gastronom

Supporti teglie GN

Griglie

Alzata passavivande

Ruote

Alzatina

Cassetti

Vasca aggiuntiva

Tavolo refrigerato con ante GN

Con cassette GN

PG185S



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronom
- Classe energetica B

Modello	PG185	PG185S
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	185x70x85	185x70x85
Capacità (L)	510	510
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10
Ante/Cassetti	3/-	-/6
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x67	45x33
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	3/41x48	-
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350
Compressore (HP)	3/8	3/8
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	LED
Peso netto (Kg)	115	115
Volume (m3)	1,10	1,10
Prezzo	3770,00€	5063,00€
Prezzo con alzatina scatolata h 6 cm	3980,00€	5250,00€
Prezzo con alzatina scatolata h 10 cm	4040,00€	5320,00€

Tavolo refrigerato con ante GN

PG1851S2P

Con 2 ante e 2 cassetti GN



Vista interna



Vassoi GN

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronom
- Classe energetica B

ACCESSORI



Tavolo refrigerato con ante GN

Con 1 anta e 4 cassetti GN



PG1852S1P



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronom
- Classe energetica B

Modello	PG1851S2P	PG1852S1P
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	185x70x85	185x70x85
Capacità (L)	510	510
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10
Ante/Cassetti	2/2	1/4
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x67/45x33	45x67/45x33
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	2/41x48	1/41x48
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350
Compressore (HP)	3/8	3/8
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	LED
Peso netto (Kg)	115	115
Volume (m3)	1,10	1,10
Prezzo	4175,00€	4720,00€
Prezzo con alzatina scatolata h 6 cm	4385,00€	4800,00€
Prezzo con alzatina scatolata h 10 cm	4440,00€	4860,00€

Tavolo refrigerato con ante GN

PG239

Con 4 ante



Vista interna



Vassoi GN

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronom
- Classe energetica C

ACCESSORI



Vassoi Gastronom



Supporti teglie GN



Griglie



Alzata passavivande



Ruote



Alzatina



Cassetti



Vasca aggiuntiva

Tavolo refrigerato con ante GN

Con 1 anta e 4 cassetti GN

PG239S



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronom
- Classe energetica C

Modello	PG239	PG239S
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	239x70x85	239x70x85
Capacità (L)	680	680
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10
Ante/Cassetti	4/-	-/8
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x67	45x33
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	4/41x48	-
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	6/10-13	6/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	450	350
Compressore (HP)	1/2	1/2
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	LED
Peso netto (Kg)	134	134
Volume (m3)	1,43	1,43
Prezzo	4572,00€	6200,00€
Prezzo con alzatina scatolata h 6 cm	4850,00€	6470,00€
Prezzo con alzatina scatolata h 10 cm	4911,00€	6550,00€

Tavolo refrigerato con ante GN

PG2391S3P

Con 3 ante e 2 cassetti GN



Vista interna



Vassoi GN

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronom

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm



Supporti teglie GN



Griglie



Alzata passavivande



Ruote



Alzatina



Cassetti



Vasca aggiuntiva

Tavolo refrigerato con ante GN

Con 1 ante e 6 cassette GN

PG1393S1P



PG1392S2P

Con 2 ante e 4 cassette GN



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronom

Modello	PG1391S3P	PG1392S2P	PG1393S1P
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	239x70x85	239x70x85	239x70x85
Capacità (L)	680	680	680
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10	0 to +10
Ante/Cassetti	3/2	2/4	1/6
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x67/45x33	45x67/45x33	45x67/45x33
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	3/41x48	2/41x48	1/41x48
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	6/10-13	6/10-13	6/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	450	450	450
Compressore (HP)	1/2	1/2	1/2
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290	R290
Luce interna	LED	LED	LED
Peso netto (Kg)	134	134	134
Volume (m3)	1,43	1,43	1,43
Classe energetica	C	C	C
Prezzo	4980,00€	5390,00€	5800,00€
Prezzo con alzata scatolata H 6cm	5250,00€	5660,00€	6060,00€
Prezzo con alzata scatolata H 10cm	5330,00€	5730,00€	6150,00€

Tavolo refrigerato con motore sottostante

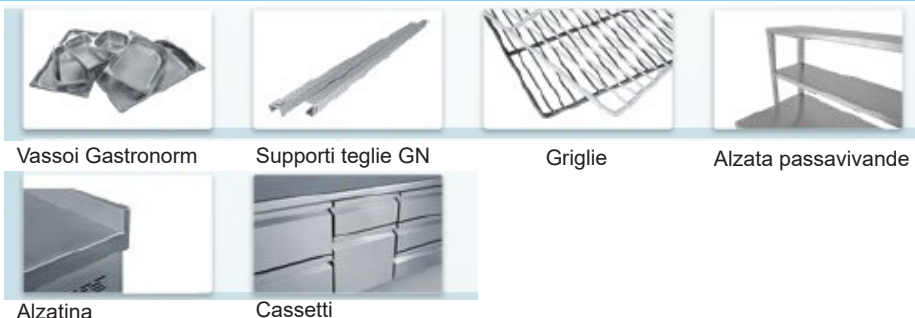
PG110

Con 2 ante GN



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronom
- Classe energetica B

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm

Supporti teglie GN

Griglie

Alzata passavivande

Alzatina

Cassetti

Tavolo refrigerato con motore sottostante

Con 4 cassetti

PS110



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Cassetti gastronomia
- Classe energetica C

Modello	PG110	PS110
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	110x70x85	110x70x85
Capacità (L)	215	215
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10
Ante/Cassetti	2/-	-/4
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x50,5	45x58x46,5
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	2/41x48	-
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/2,5	4/2,5
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350
Compressore (HP)	1/4	1/4
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	-
Peso netto (Kg)	90	118
Volume (m3)	0,65	0,65
Prezzo	3025,00€	4013,00€
Prezzo con alzatina scatolata h 6 cm	3160,00€	4125,00€
Prezzo con alzatina scatolata h 10 cm	3200,00€	4163,00€

Tavolo armadiato refrigerato ante grandi

PM6155 Con ante grandi profondità 60



Griglie plastificate



PM7216 Con ante grandi profondità 70

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Ante scorrevoli autochiudibili
- Alzatina scatolata

ACCESSORI



Griglie



Alzata passavivande



Ruote



Alzatina



Vasca aggiuntiva

Tavolo armadiato refrigerato ante grandi

Modello (serie 60)	PM6155	PM6185	PM6216
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	155x60x85	185x60x85	216x60x85
Capacità (L)	322	420	510
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10	0 to +10
Ante/Cassetti	2/-	2/-	3/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	52x67	52x67	52x67
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	1/48x39 1/50x39	2/68x39	1/48x39 1/52x39 1/50x39
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13	6/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350	450
Compressore (HP)	1/4	3/8	1/2
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290	R290
Luce interna	LED	LED	LED
Peso netto (Kg)	105	124	145
Volume (m3)	0,79	0,94	1,28
Classe energetica	B	B	C
Prezzo	3227€	3600€	4290€
Prezzo con alzatina h6 cm/ Prezzo con alzatina h10 cm	3402€/ 3470€	3787€/3855€	4530€/4622€
Modello (serie 70)	PM7155	PM7185	PM7216
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	155x70x85	185x70x85	216x70x85
Capacità (L)	405	510	620
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10	0 to +10
Ante/Cassetti	2/-	2/-	3/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	52x67	52x67	52x67
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	1/48x49 1/50x49	2/68x49	1/48x49 1/52x49 1/50x49
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13	6/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350	450
Compressore (HP)	1/4	3/8	1/2
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290	R290
Luce interna	LED	LED	LED
Peso netto (Kg)	110	130	150
Volume (m3)	0,92	1,10	1,28
Classe energetica	B	B	C
Prezzo	3261€	3614€	4320€
Prezzo con alzatina h6 cm/ Prezzo con alzatina h10 cm	3436€/ 3503€	3826€/ 3870€	4600€/ 4660€

Tavolo chef con doppi cassetti

PS139



Griglie plastificate



Griglie plastificate

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Cassetti gastronomia

ACCESSORI



Ruote



Alzatina

Tavolo chef con doppi cassetti

PS239



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Cassetti gastronomia

Modello	PS139	PS185	PS239
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	139x70x68	185x70x68	239x70x68
Capacità (L)	255	376	500
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10	0 to +10
Ante/Cassetti	-/4	-/6	-/8
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x50,5	45x50,5	45x50,5
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13	6/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350	450
Compressore (HP)	1/4	3/8	3/8
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290	R290
Luce interna	-	-	-
Peso netto (Kg)	117	132	151
Volume (m3)	0,66	0,88	1,13
Classe energetica	B	B	C
Prezzo	3940€	5063€	6200€
Prezzo con alzatina h 6 cm	4081€	5250€	6442€
Prezzo con alzatina h 10 cm	4130€	5320€	6526€

Tavolo armadiato refrigerato

Con ante a vetro a battente

PGG139



Anta doppio vetro



Ante in vetro

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili con doppi vetri
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronorm

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm



Supporti teglie GN



Griglie



Alzata passavivande



Ruote



Alzatina

Tavolo armadiato refrigerato

Con ante a vetro a battente

PGG185



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili con doppi vetri
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronorm

Modello	PGG139	EF8185TN
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	139x70x85	185x70x85
Capacità (L)	344	510
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10
Ante/Cassetti	2/-	3/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x67	45x67
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	2/41x48	3/41x48
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350
Compressore (HP)	1/4	3/8
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	LED
Peso netto (Kg)	108	123
Volume (m3)	0,82	1,10
Prezzo	3425,00€	4205,00€
Prezzo con alzatina h 6 cm	3575,00€	4413,00€
Prezzo con alzatina h 10 cm	3615,00€	4457,00€

Tavolo armadiato freezer (BT) ante GN

PGK139



Vassoi GN

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronorm
- Classe energetica D

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm

Supporti teglie GN

Griglie

Alzata passavivande

Ruote

Alzatina

Cassetti

Vasca aggiuntiva

Tavolo armadiato freezer (BT) ante grandi

PGK193



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Ante autochiudibili
- Classe energetica D

Modello	PGK139	PGK193
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	139x70x85	193x70x85
Capacità (L)	344	510
Range Temperatura (°C)	0 to -18	0 to -18
Ante/Cassetti	2/-	3/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x67	45x67
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	2/41x48	3/41x48
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	450
Compressore (HP)	3/8	1/2
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	-	-
Peso netto (Kg)	120	190
Volume (m3)	0,82	1,10
Prezzo	3963,00€	4855,00€
Prezzo con alzatina scatolata h 6 cm	4113,00€	5070,00€
Prezzo con alzatina scatolata h 10 cm	4155,00€	5160,00€

Tavolo preparazione refrigerati

PIMG139



Vassoi GN



Interno per saladette

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronorm
- Vaschette da 1/4 sul piano di lavoro

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm



Supporti teglie GN



Griglie



Cassetti



Ruote

Tavolo preparazione refrigerati

PIMG185



I prezzi non includono i contenitori GN

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronorm
- Vaschette da 1/4 sul piano di lavoro

Modello	PIMG139	PIM155	PIMG185
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	139x70x85/95	155x70x85/95	185x70x85/95
Capacità (L)	366	368	532
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10	0 to +10
Ante/Cassetti	2/-	2/-	3/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x67	52x67	45x67
Griglie in plastica (Pcs/Dimensioni (WxD) cm)	2/41x48	1/48x49,5 1/63x49,5	3/41x48
Vassoi GN 1/4 (Pcs)	8	8	10
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350	350
Compressore (HP)	1/4	1/4	3/8
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290	R290
Luce interna	LED	LED	LED
Peso netto (Kg)	120	125	138
Volume (m3)	0,82	0,92	1,10
Prezzo	3850,00€	4185,00€	4500,00€

Tavolo refrigerato con lavello 40x40 ante GN

PG159-40L



Griglie plastificate

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Rubinetto dell'acqua non incluso
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Chiusura automatica porte 90°
- Classe energetica B

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm



Supporti teglie GN



Griglie



Ruote

Tavolo refrigerato con lavello 40x40 ante GN

PG205-40L



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Rubinetto dell'acqua non incluso
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Chiusura automatica porte 90°
- Classe energetica B

Modello	PG159-40L	PG205-40L
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	159x70x85	205x70x85
Capacità (L)	358	510
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10
Ante/Cassetti	2/-	3/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x67	45x67
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	2/41x48	3/41x48
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350
Compressore (HP)	1/4	3/8
Tipo di raffreddamento	Ventilazione assistita	Ventilazione assistita
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	LED
Peso netto (Kg)	132	148
Volume (m3)	0,94	1,21
Prezzo	3850,00€	4505,00€
Prezzo con alzatina scatolata h 6 cm	4028,00€	4735,00€
Prezzo con alzatina scatolata h 10 cm	4100,00€	4830,00€

Tavoli refrigerati - cassetti e porte

Combinazioni multiple porte e cassetti



S2

S12

S1



PORTA GN (ricambi)

Modello	DGN
Dimensioni anta (WxH) cm.	45x67
Prezzo	551,00€

CASSETTI (ricambi)

Modello	S2	S12	S1
Prezzo-guide semplici	1351€	1105€	1060€
Prezzo-guide telescopiche	1523€	1220€	1175€

Tutte le applicazioni hanno guide semplici

Le guide dei cassetti sono fatte in acciaio aisi 304 e offrono una portata di 60 Kg

Accessori



SCAFFALE PER TOP IN APPOGGIO A RICHIESTA

ALZATINA



Prezzo(H 6 cm) al mL	112€
Prezzo (H 10 cm) al mL	155€

GRIGLIE



Inox	Modello	S13	S14	S16	S17	S18	S19	S110	S111
	Prezzo	98€	111€	144€	120€	92€	108€	132€	98€
	Dimensioni (WxD) cm	41x48	48x49	67x49	52x49	48x39	50x39	50x49	52x39
Plastificate	Modello	SL3	SL4	SL6	SL7	SL8	SL9	SL10	SL11
	Prezzo	32€	32€	32€	32€	32€	32€	32€	32€



VASCA SUPPLEMENTARE

Modello	R2
Descrizione	G/N 1/2
Prezzo	611,00€

EFORTE
SOLUZIONI**I**NNOVATIVE

Barstation

Barstation 2 ante

BRST-PSS139



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- Vasca isolata per cubi ghiacciati
- Separatori vasca rimovibili
- Tutte le parti sono rimovibili per una facile pulizia e manutenzione
- Anta a cassetto per bottiglie
- Vasca 24x30x15 cm
- Cassetti GN
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Lavabicchieri
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronorm
- Spazio per Vaschette GN 1/9

Barstation 3 ante

BRST-PSS185



I prezzi non includono i contenitori GN e rubinetti

Modello	BRST-PSS139	BRST-PSS185
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	139x70x88/96	185x70x88/96
Vasca per ghiaccio (pcs/WxDxH) cm.	1/85x45x20	1/85x45x20
Vasca (pcs/WxDxH) cm.	1/24x30x15	2/24x30x14
Lavabicchieri (pcs/WxD) cm.	1/17,6x32,5	2/17,6x32,5
Bacinelle GN 1/9 (Pcs)	8	8
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10
Regolatore	Digitale	Digitale
Ante/Cassetti	2/-	3/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x53x50,5	45x53x50,5
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/5-7	4/5-7
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350
Compressore (HP)	1/4	1/4
Tipo di raffreddamento	Ventilazione assistita	Ventilazione assistita
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	255	376
Volume (m3)	0,90	1,20
Prezzo	3850,00€	4185,00€

Barstation 4 cassettei

BRST-PS139



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- Vasca isolata per cubi ghiacciati
- Separatori vasca rimovibili
- Tutte le parti sono rimovibili per una facile pulizia e manutenzione
- Anta a cassetto per bottiglie
- Vasca 24x30x15 cm
- Cassetti GN
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Lavabicchieri
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Portavassoi in acciaio inox per vassoi Gastronorm
- Spazio per Vaschette GN 1/9

Barstation 6 cassettei

BRST-PS185



I prezzi non includono i contenitori GN e rubinetti

Modello	BRST-PS139	BRST-PS185
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	139x70x88/96	185x70x88/96
Vasca per ghiaccio (pcs/WxDxH) cm.	1/85x45x20	1/85x45x20
Vasca (pcs/WxDxH) cm.	1/24x30x15	2/24x30x14
Lavabicchieri (pcs/WxD) cm.	1/17,6x32,5	2/17,6x32,5
Bacinelle GN 1/9 (Pcs)	8	8
Range Temperatura (°C)	0 to +10	0 to +10
Regolatore	Digitale	Digitale
Ante/Cassetti	-/4	-/6
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x53x24,5	45x53x24,5
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/5-7	4/5-7
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350
Compressore (HP)	1/4	1/4
Tipo di raffreddamento	Ventilazione assistita	Ventilazione assistita
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	255	376
Volume (m3)	0,90	1,20
Prezzo	3850,00€	4185,00€

Barstation aperta con ripiano

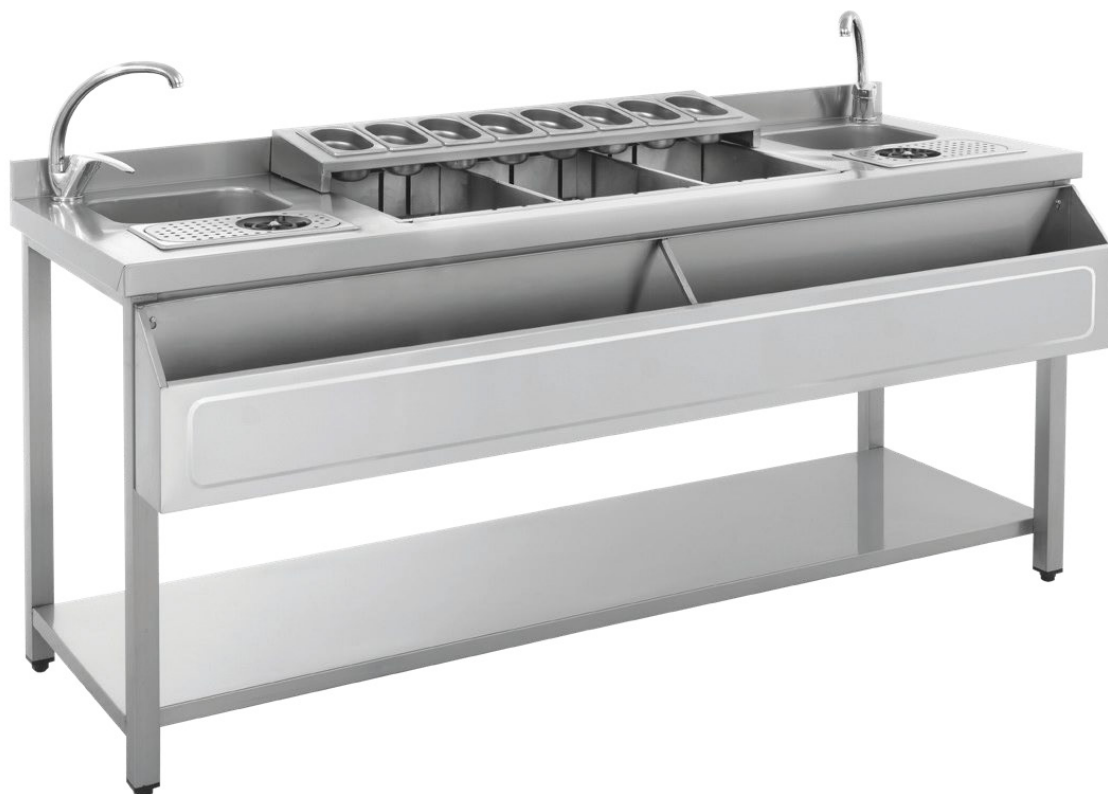
BRST139



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- Vasca isolata per cubi ghiacciati
- Separatori vasca rimovibili
- Tutte le parti sono rimovibili per una facile pulizia e manutenzione
- Vasca 24x30x15 cm
- Lavabicchieri
- Spazio per Vaschette GN 1/9

Barstation 6 cassettei

BRST185



I prezzi non includono i contenitori GN e rubinetti

Modello	BRST139	BRST185
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	139x70x85/93	185x70x88/96
Vasca per ghiaccio (pcs/WxDxH) cm.	1/85x45x20	1/85x45x20
Vasca (pcs/WxDxH) cm.	1/24x30x15	2/24x30x14
Lavabicchieri (pcs/WxD) cm.	1/17,6x32,5	2/17,6x32,5
Bacinelle GN 1/9 (Pcs)	8	8
Volume (m3)	0,82	1,10
Prezzo	3850,00€	4185,00€

EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

Saldette vetrine fredde e calde
bagno maria

Saldette con vetrina per GN 1/4

SM185



INOX
304



5
cm

LED



SM155

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Spazio per vassoi GN sul piano di lavoro della vetrina
- Ripiani in vetro

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm



Supporti teglie GN



Griglie



Ruote

Saldette con vetrina

SM110



I prezzi non includono i contenitori GN

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Spazio per vassoi GN sul piano di lavoro della vetrina
- Ripiani in vetro

Modello	EFSA110	EFSA155	EFSA185
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	110x70x130	155x70x130	185x70x130
Capacità (L)	215	368	450
Range Temperatura (°C)	+3 to +10	+3 to +10	+3 to +10
Ante/Cassetti	2/-	2/-	3/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x46,5	52x67	45x67
Griglie in plastica (Pcs/Dimensioni (WxD) cm)	2/41x48	1/48x49,5 1/63x49,5	3/41x48
Spazio per vassoi GN 1/4 (Pcs)	9	9	13
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/2,5	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350	350
Compressore (HP)	1/4	3/8	3/8
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290	R290
Luce vetrina	LED	LED	LED
Luce cella	LED	LED	LED
Peso netto (Kg)	110	145	176
Volume (m3)	1,00	1,41	1,68
Prezzo	3588,00€	4317,00€	5150,00€

Saldette con vetrina per GN 1/1

SMGN139



Vassoi GN



Griglie plastificate

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Spazio per vassoi GN 1/1 in vetrina
- Ripiani in vetro

ACCESSORI



Vassoi Gastronorm



Cassetti



Ruote

Saldette con vetrina per GN 1/1

SMGN185



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- H.A.C.C.P. con angoli arrotondati
- Protezioni anti corrosione nell'evaporatore
- Ante autochiudibili
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Freon ecologico
- Griglie plastificate
- Spazio per vassoi GN 1/1 in vetrina
- Ripiani in vetro

Modello	SMGN139	SMGN185
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	139x70x130	185x70x130
Capacità (L)	366	532
Range Temperatura (°C)	+3 to +10	+3 to +10
Ante/Cassetti	2/-	3/-
Dimensioni ante/cassetti (WxD) cm.	45x67	45x67
Spazio per vassoi GN 1/4 (Pcs)	4	5
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350
Compressore (HP)	3/8	3/8
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce vetrina	LED	LED
Luce cella	LED	LED
Peso netto (Kg)	120	176
Volume (m3)	1,00	1,41
Prezzo	4370,00€	5250,00€

I prezzi non includono i contenitori GN

Bancarella refrigerata servita per pesce

FO110



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- Raffreddamento statico
- Sistema di drenaggio
- Freon ecologico
- Capacità di preservare pesci e frutti di mare con ghiaccio



Bancarella refrigerata servita per pesce

FO110 (lato posteriore)



Modello	FO110	FO150
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	110x85x125	150x85x125
Range Temperatura (°C)	+2 to +10	+2 to +10
Ruote	4(2 con freno)	4(2 con freno)
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350
Compressore (HP)	1/4	3/8
Tipo di raffreddamento	Statico	Statico
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	LED
Peso netto (Kg)	99	120
Volume (m3)	1,04	1,42
Prezzo	4000,00€	5000,00€

Bancarella pesce a libero servizio

F0S110



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Isolamento con poliuretano ecologico 5cm
- Raffreddamento statico
- Sistema di drenaggio
- Freon ecologico
- Capacità di preservare pesci e frutti di mare con ghiaccio



Bancarella pesce a libero servizio

F0S150



INOX
304



5
cm

LED



Modello	FS110	FS150
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	110x85x97	150x85x97
Range Temperatura (°C)	+2 to +10	+2 to +10
Ruote	4(2 con freno)	4(2 con freno)
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	350	350
Compressore (HP)	1/4	3/8
Tipo di raffreddamento	Statico	Statico
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	LED
Peso netto (Kg)	85	107
Volume (m3)	1,04	1,42
Prezzo	3750,00€	4750,00€

Tavolo armadio caldo con vetrina

HD110



INOX
304



LED



Controllo analogico

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Vetrina con piano superiore riscaldato
- Spia luminosa
- Elemento riscaldante
- Piano intermedio
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Interruttore luci ON-OFF
- Cella con illuminazione LED
- Ante scorrevoli

ACCESSORI



Ruote

Vetrina calda da appoggio



HT80



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Vetrina con piano superiore riscaldato
- Spia luminosa
- Elemento riscaldante
- Interruttore luci ON-OFF
- Cella con illuminazione LED

Vetrinetta calda da appoggio

Modello	HT80	HT100	HT120
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	80x53x57,5	100x53x57,5	120x53x57,5
Range Temperatura (°C)	+30 to +90	+30 to +90	+30 to +90
Regolatore	Analogico	Analogico	Analogico
Potenza spina (W)	1420	1620	1820
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Piedini in gomma	4	4	4
Illuminazione vetrina	LED	LED	LED
Peso netto (Kg)	32	36	40
Volume (m3)	0,22	0,27	0,33
Prezzo	1714,00€	1900,00€	2230,00€

Tavolo armadio caldo con vetrina

Modello	HD110	HD140
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	110x70x130	140x70x130
Capacità (L)	455	579
Range Temperatura (°C)	+30 to +90	+30 to +90
Regolatore	Analogico	Analogico
Potenza spina (W)	2000	2350
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Ante scorrevoli	2/-	2/-
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Illuminazione interna	LED	LED
Peso netto (Kg)	95	110
Volume (m3)	1,00	1,27
Prezzo	2900,00€	3470,00€

Bagno maria con vetrina

MD106



Valvola scarico acqua



Dettaglio

I prezzi non includono i contenitori GN

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Valvola di scarico acqua
- Spia luminosa
- Elemento riscaldante
- Piano intermedio
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Interruttore luci ON-OFF
- Cella con illuminazione LED
- Ante scorrevoli

ACCESSORI



Ruote per tavolo



Vassoi GN

Bagno maria con appoggio e vetrina

MT106



INOX
304



LED



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Valvola di scarico acqua
- Spia luminosa
- Elemento riscaldante
- Interruttore luci ON-OFF
- Cella con illuminazione LED

Bagno maria da appoggio

Modello	MT106	MT138
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	106x70x77	138x70x77
Range Temperatura (°C)	+30 to +90	+30 to +90
Regolatore	Analogico	Analogico
Potenza spina (W)	2000	2000
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Ripiani	-	-
Vassoi GN 1/1 (Pcs)	3	4
Piedini in gomma	4	4
Illuminazione vetrina	LED	LED
Peso netto (Kg)	34	58
Volume (m3)	0,55	0,70
Prezzo	2060,00€	2700,00€

Tavolo bagno maria con vetrinetta

Modello	MD106	MD138	MD170
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	106x70x130	138x70x130	170x70x130
Capacità (L)	455	579	744
Range Temperatura (°C)	+30 to +90	+30 to +90	+30 to +90
Regolatore	Analogico	Analogico	Analogico
Potenza spina (W)	2000	2000	4000
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Ante scorrevoli	2/-	2/-	2/-
Vassoi GN 1/1 (Pcs)	3	4	5
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13	4/10-13
Illuminazione interna	LED	LED	LED
Peso netto (Kg)	95	110	130
Volume (m3)	1,00	1,75	2,10
Prezzo	3000,00€	3715,00€	4170,00€

Tavolo bagnomaria

MDX106



INOX
304



LED



Valvola scarico acqua

I prezzi non includono i contenitori GN

- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Valvola di scarico acqua
- Spia luminosa
- Elemento riscaldante
- Altezza regolabile tramite piedini in acciaio
- Ante scorrevoli
- Piano intermedio

ACCESSORI



Ruote per tavolo



Vassoi GN

Bagno maria da appoggio

MTX106



INOX
304



LED



- Esterno/ Interno in acciaio inossidabile 304
- Spia luminosa
- Elemento riscaldante
- Valvola di scarico acqua

Bagno maria da appoggio

Modello	MTX106	MTX138
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	106x70x27	138x70x27
Range Temperatura (°C)	+30 to +90	+30 to +90
Regolatore	Analogico	Analogico
Potenza spina (W)	2000	2000
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Ripiani	-	-
Vassoi GN 1/1 (Pcs)	3	4
Piedini in gomma	4	4
Illuminazione vetrina	LED	LED
Peso netto (Kg)	52	62
Volume (m3)	0,16	0,21
Prezzo	1690,00€	2152,00€

Tavolo bagno maria

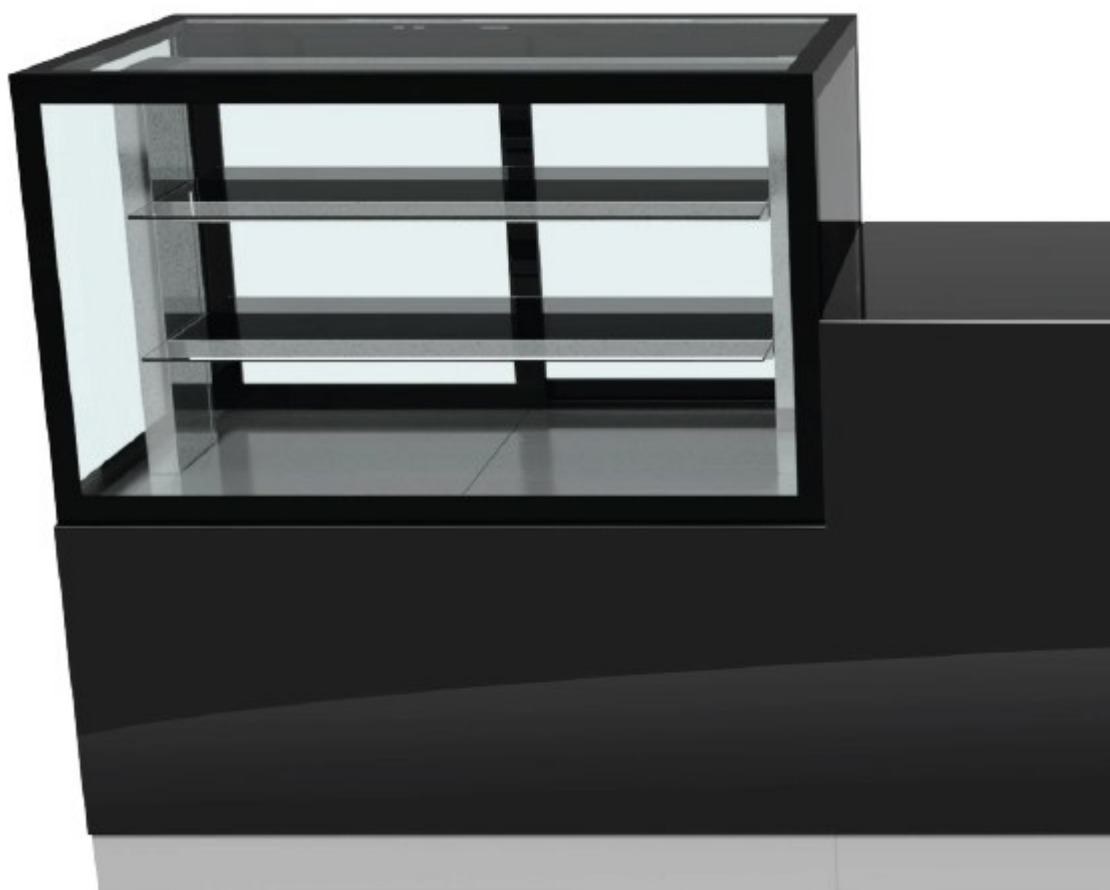
Modello	MDX106	MDX106	MDX170
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	106x70x85	138x70x85	170x70x85
Capacità (L)	455	579	744
Range Temperatura (°C)	+30 to +90	+30 to +90	+30 to +90
Regolatore	Analogico	Analogico	Analogico
Potenza spina (W)	2000	2000	4000
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Ante scorrevoli	2/-	2/-	2/-
Vassoi GN 1/1 (Pcs)	3	4	5
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13	4/10-13
Illuminazione interna	-	-	-
Peso netto (Kg)	76	98	105
Volume (m3)	0,65	0,83	1,01
Prezzo	2600,00€	3100,00€	3420,00€

EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

Linea top frost

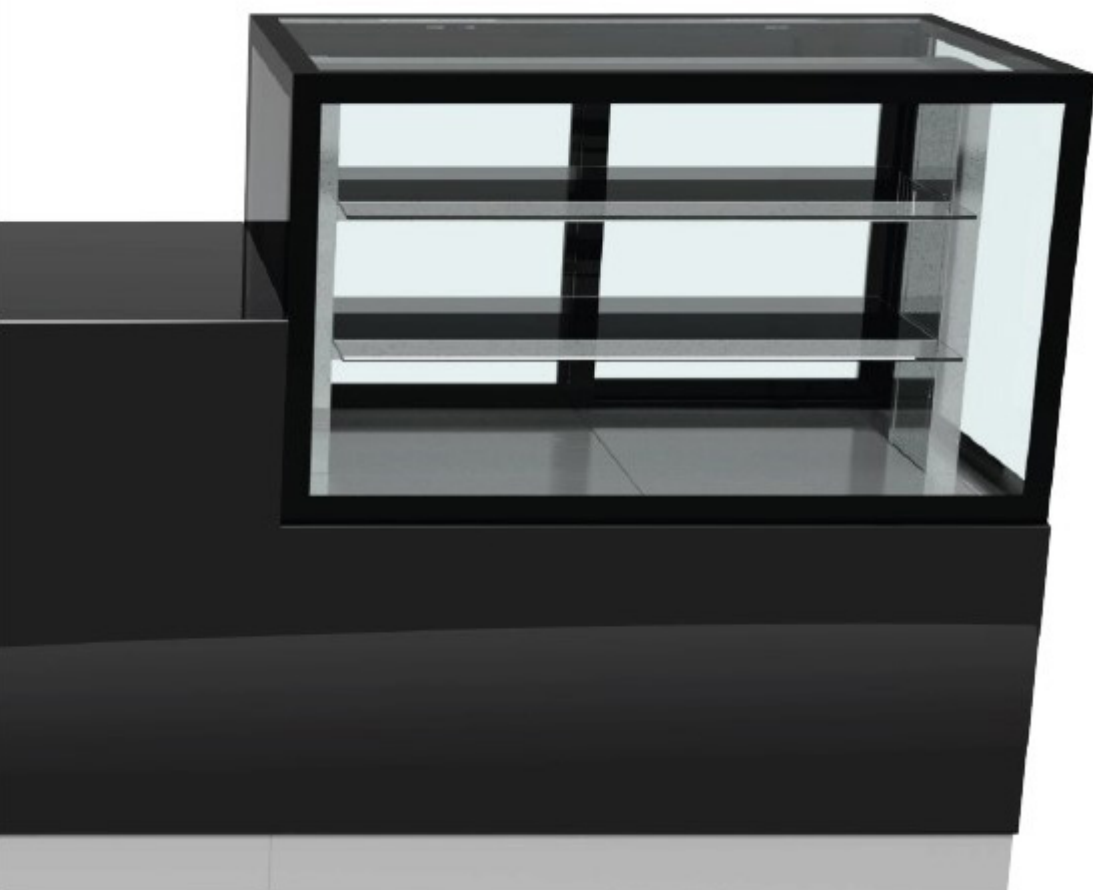
Espositore pane e pasticceria lux line

INOX CORIAN



- Esterno realizzato in corian e acciaio inox 304
- Interno in acciaio inox 304
- Modelli disponibili: refrigerata, riscaldata e cassa
- Decorazione frontale in corian con colore personalizzabile
- Isolamento con poliuretano ecologico 5 cm
- Porte scorrevoli a chiusura automatica magnetica

Espositore pane e pasticceria lux line



- Display illuminazione a LED
- Distribuzione omogenea del raffreddamento/riscaldamento in ogni scaffale attraverso il flusso d'aria
- Vetri doppi per basso consumo energetico
- Altezza regolabile con piedi inox
- Freon ecologico

Espositore pane e pasticceria lux

BFK108



INOX
304

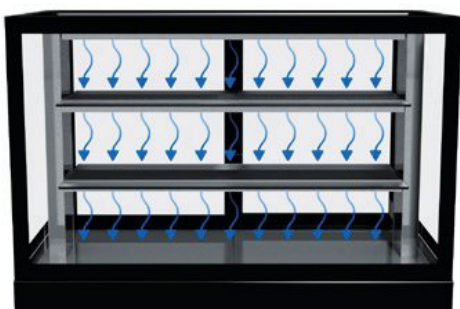


5
cm

LED



- Esterno/interno realizzato in acciaio inox 304
- Decorazioni esterne con corian
- Isolamento con poliuretano ecologico 5 cm
- Scaffali in vetro
- Porte scorrevoli a chiusura automatica
- Luce interna LED
- Luce decorazioni LED
- Distribuzione raffreddamento con tubazioni in ogni scaffale
- Regolatore velocità aria
- Display con doppio vetro per risparmio energetico
- Piedi in inox regolabili
- Freon ecologico



Sistema flusso aria regolabile

Espositore pane e pasticceria lux

BFK138



INOX
304



5
cm

LED



Modello	BFK108	BFK138
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	108x70x120	138x70x120
Range Temperatura (°C)	+3 to +10	+3 to +10
Ante/Cassetti	2/-	2/-
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	650	750
Compressore (HP)	1/2	3/4
Tipo di raffreddamento	Ventilazione assistita	Ventilazione assistita
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Regolatore	Digitale	Digitale
Refrigerante	R290	R290
Luce interna	LED	LED
Luce decorativa	LED	LED
Peso netto (Kg)	153	190
Volume (m3)	1,28	1,75
Prezzo	5900,00€	6150,00€

Espositore riscaldato pane e pasticceria lux

BHK108



INOX
304



5
cm



LED



- Esterno/interno realizzato in acciaio inox 304
- Decorazioni esterne con corian
- Isolamento con poliuretano ecologico 5 cm
- Scaffali in vetro
- Porte scorrevoli a chiusura automatica
- Luce interna LED
- Luce decorazioni LED
- Distribuzione calore con sistema di ventilazione scaffale
- Display con doppio vetro per risparmio energetico
- Piedi in inox regolabili



Display con ripiani

Espositore riscaldato pane e pasticceria lux

BHK108



Modello	BHK108	BHK138
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	108x70x120	138x70x120
Range Temperatura (°C)	+30 to +60	+30 to +60
Ante/Cassetti	2/-	2/-
Piedi inox (Pcs/Dimensioni (H) cm.)	4/10-13	4/10-13
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Potenza spina (W)	1030	2050
Regolatore	Digitale	Digitale
Luce interna	LED	LED
Luce decorativa	LED	LED
Peso netto (Kg)	115	130
Volume (m3)	1,28	1,75
Prezzo	5650,00€	5900,00€

EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

PARAGRAFO STUDIO 54

EFORTE
SOLUZIONI**I**NNOVATIVE

Armadi refrigerati

OASIS TOP LINE

Controllo elettronico della temperatura

Digital temperature control device
 Régleur digital de la température
 Digitaler Temperaturregler

Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola
 Cooling installation with built-in unit or without unit with E-valve
 Groupe logé, ou sans groupe avec détendeur
 Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil

Porte cieche autochiudenti con guarnizione magnetica
 Stainless steel full door with vertical handle with magnetic seal gasket
 Porte pleine avec poignée verticale avec joint magnétique
 Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil

Isolamento 75mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
 Insulation 75mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
 Isolement de 75mm en polyurethane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
 Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 75mm Stärke

Angoli interni arrotondati

Rounded inside corners
 Angles intérieures arrondis
 Innere gerundete Ecken



Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
 Adjustable stainless steel feet (wheels on demand)
 Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
 Regelbare Füße aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rädern)



230V / 50Hz



-2°/+8°C
 -18°/-22°C



CLASSE CLIMATICA 5 - CLIMATIC CLASS 5 - CLASSE CLIMATIQUE 5 - KLIMAKLASSE 5:
 40°C - 40% U.R.



CLASSE CLIMATICA 4 - CLIMATIC CLASS 4 - CLASSE CLIMATIQUE 4 - KLIMAKLASSE 4:
 30°C - 55% U.R. → *Porte a vetro - glass door - porte vitrée - Glasüren



75mm



R290



R134a
 R452A



Allestimento interno per porta / Internal space fitting / Équipement intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:

600/1200L: 3xGriglie 530x515mm su guide "U" Inox;

3 plastic coated grills 530x515mm on a pair of stainless steel "U" rails;

3 grilles de 530x515mm avec glissières à "U" INOX;

3 Roste Dim. 530x515mm mit kippssicheren "U"-Schienen.

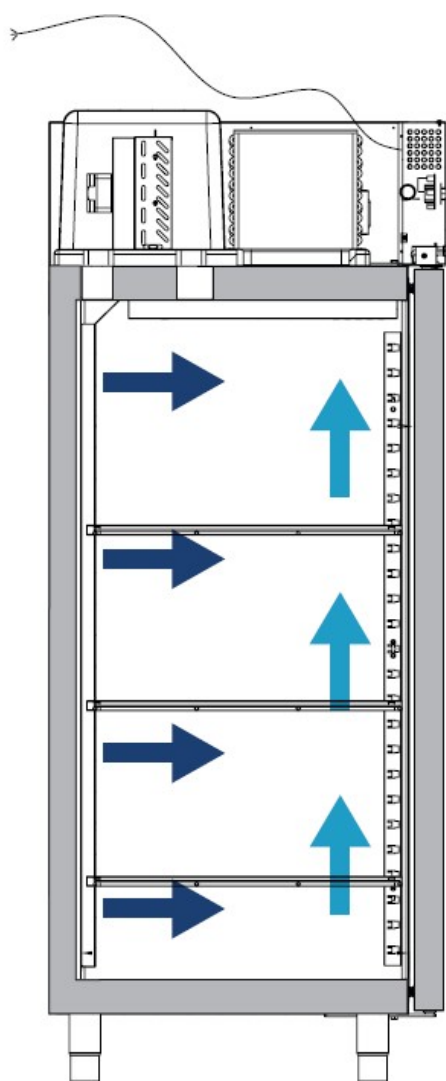
700/1400L: 3xGriglie GN 2/1 650x530mm su guide a "U" Inox;

3 plastic coated grills GN 2/1 650x530mm on a pair of stainless steel "U" rails

3 grilles GN2/1 de 650x530mm avec glissières sur crémaillères

3 Roste GN2/1 Dim. 650x530mm mit kippssicheren "U"-Schienen

*su richiesta allestimento interno 600x400 / on demand 600x400mm version / Sur demande version 600x400mm / Auf Wunsch mit innerer Ausstattung EN 600x400mm

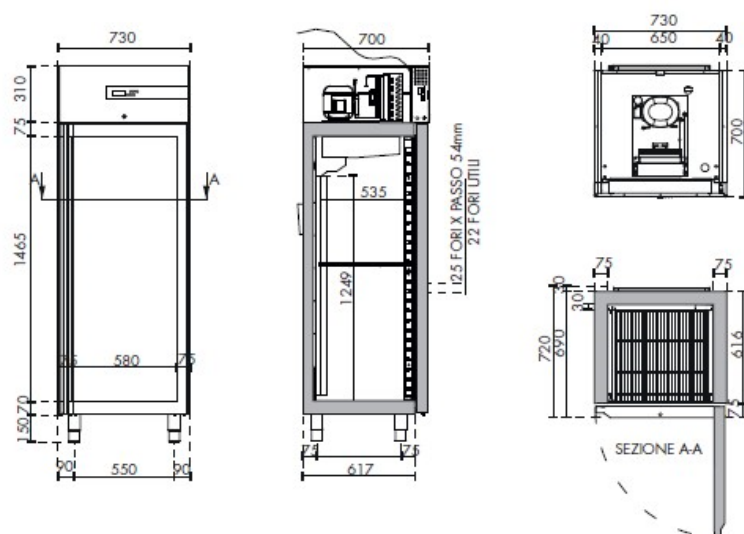


OASIS 700-1400L: FLUSSO ARIA - AIR FLOW - DÉBIT D'AIR- LUFTZIRKULATION

- **Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304**
External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304;
Innen- und Aussenkorpus aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- **Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione;**
Table refrigeration system: Ventilated through evaporator with paint protection against corrosion
Réfrigération : ventilé avec évaporateur laqué anti-corrosion
Kühlung: Umluft mit eingebautem und beschichtetem Verdampfer
- **Sbrinatorio automatico 600-1200L: con resistenza**
700-1400L: a gas caldo (solo motore a bordo);
Automatic defrosting 600-1200L: through electrical resistance
700-1400L by hot gas (only built-in unit version);
Dégivrage automatique 600-1200L: par résistance électrique
700-1400L par gaz chaude (Seulement version avec groupe logé);
Automatische Abtauung 600-1200L: durch Elektrowiderstand
700-1400L: Heissgas (Mit eingebautem Aggregat).
- **Evaporazione acqua condensa automatica;**
Standard automatic evaporation of defrosted water on built-in unit
Évaporation automatique de l'eau dégivrée
Automatische Tauwasserverdunstung

TOP LINE OASIS SP75 600L PC

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



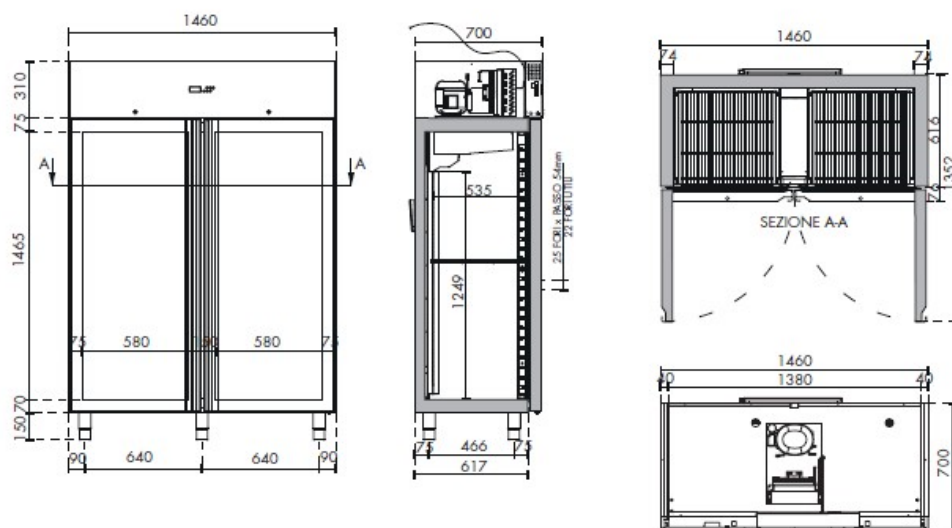
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



3x GRIGLIE 530x515mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 35Kg
3x PLASTIC COATED GRILLS 530x515mm - GRILL FLOW= 35Kg

TOP LINE OASIS SP75 1200L PC

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



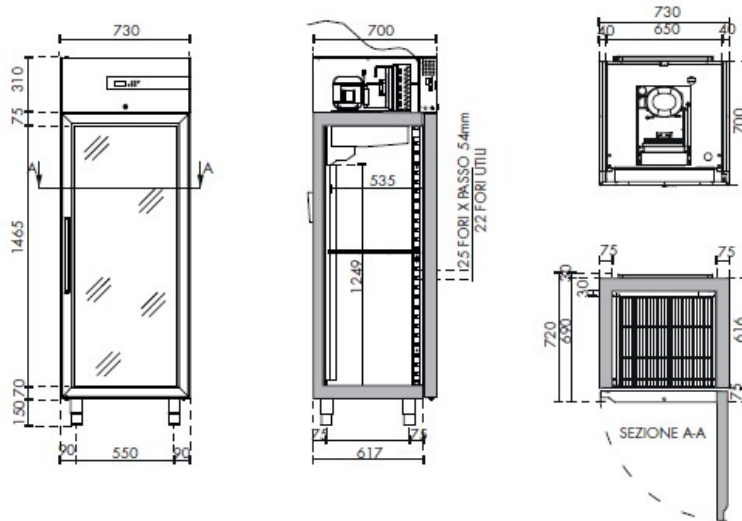
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



3+3 x GRIGLIE 530x515mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 35Kg
3+3 x PLASTIC COATED GRILLS 530x515mm - GRILL FLOW= 35Kg

TOP LINE OASIS SP75 600L PV

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



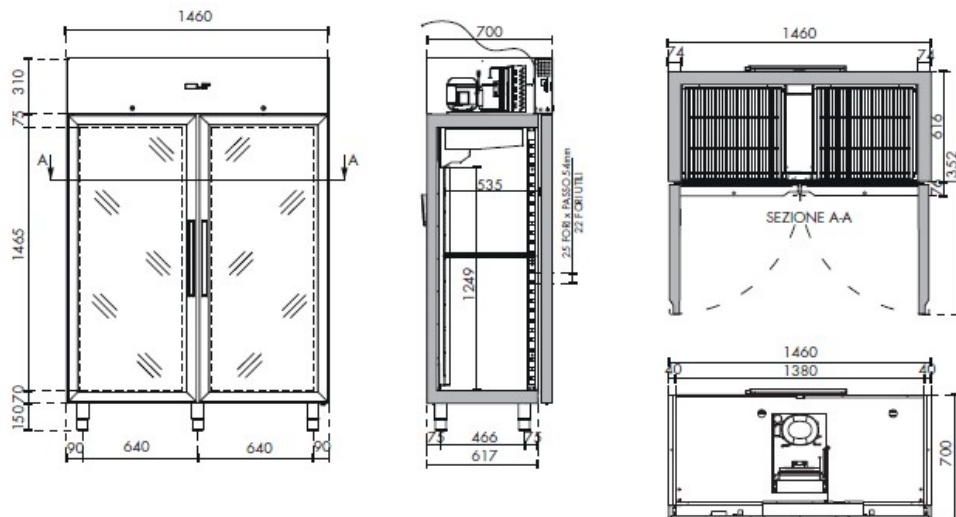
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



3x GRIGLIE 530x515mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 35Kg
3x PLASTIC COATED GRILLS GN2/1 650x530mm - GRILL FLOW= 35Kg

TOP LINE OASIS SP75 1200L PV

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



3+3 x GRIGLIE 530x515mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 35Kg
3+3 x PLASTIC COATED GRILLS 530x515mm - GRILL FLOW= 35Kg

Top line



OASIS SP75 600Lt

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	73x70x209,5	73x70x209,5
Capacità (L)	600	600
Spessore isolamento (mm)	75	75
Ante/Cassetti	1/-	1/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	3/53x51,5	3/53x51,5
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	122	130
Classe energetica	B	D
Prezzo	4515,00€	5140,00€



OASIS SP75 600Lt PV

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	73x70x209,5	73x70x209,5
Capacità (L)	600	600
Spessore isolamento (mm)	75	75
Ante/Cassetti	1/-	1/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	3/53x51,5	3/53x51,5
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	136	144
Classe energetica	D	E
Prezzo	4854,00€	5590,00€

Top line



OASIS SP75 1200Lt

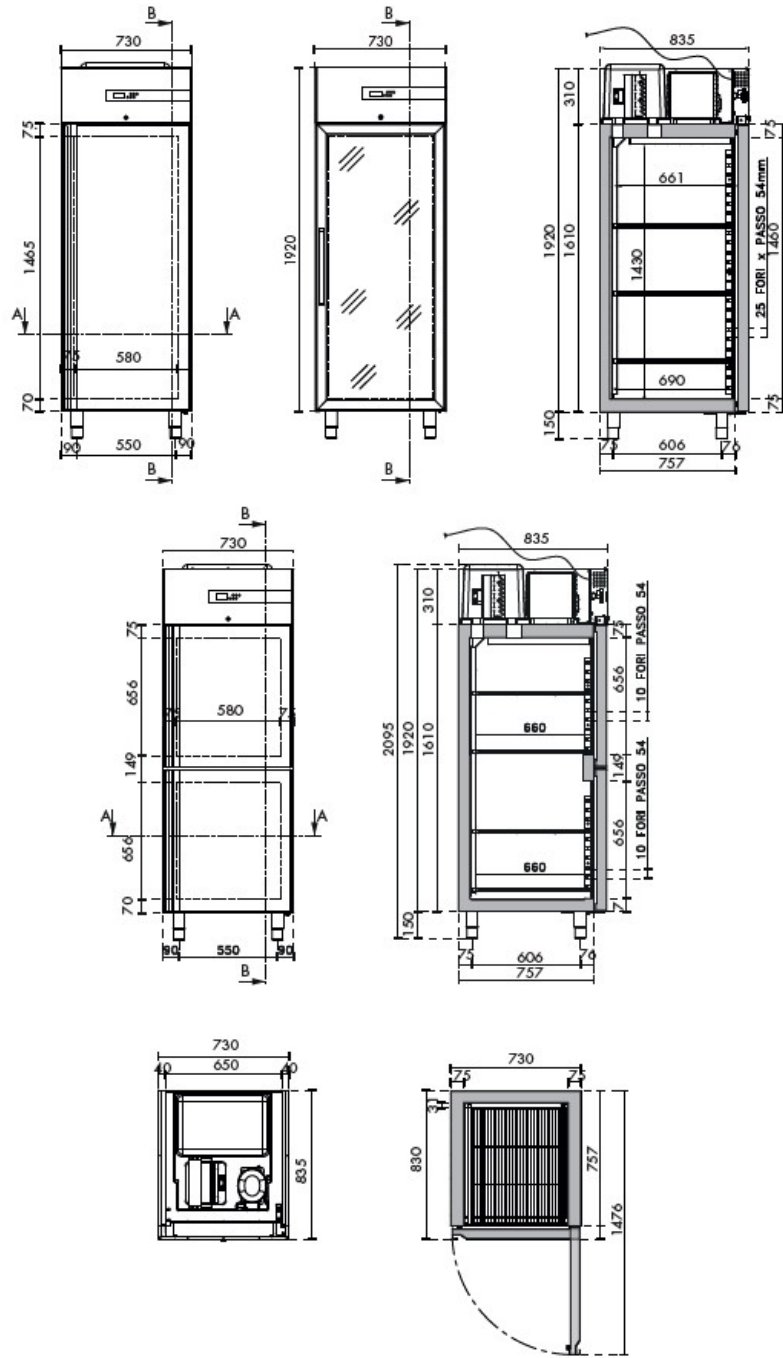
Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	146x70x209,5	146x70x209,5
Capacità (L)	1200	1200
Spessore isolamento (mm)	75	75
Ante/Cassetti	2/-	2/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	6/53x51,5	6/53x51,5
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	193	214
Classe energetica	C	E
Prezzo	6535,00€	7500,00€



OASIS SP75 1200Lt PV

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	146x70x209,5	
Capacità (L)	1200	
Spessore isolamento (mm)	75	
Ante/Cassetti	2/-	
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	6/53x51,5	
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	
Tipo di scongelamento	Automatico	
Refrigerante	R290	
Peso netto (Kg)	224	
Classe energetica	E	
Prezzo	7005,00€	

TOP LINE OASIS SP75 700L PC-PV
 Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen

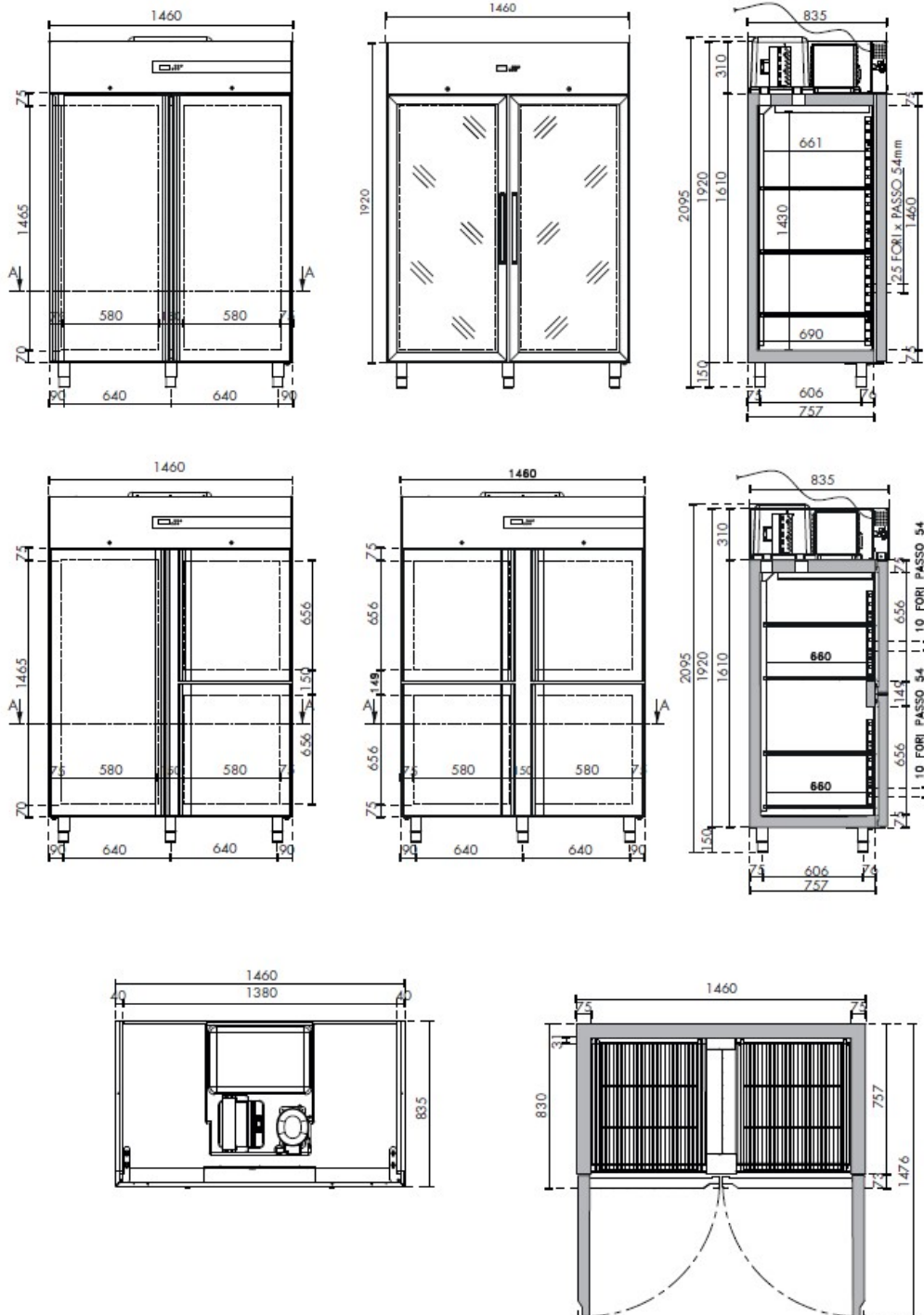


USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
 POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



3 x GRIGLIE GN2/1 650x530mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 40Kg
 3 x PLASTIC COATED GRILLS GN2/1 650x530mm - GRILL FLOW= 40Kg

TOP LINE OASIS SP75 1400L PC-PV
 Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
 POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



3+3 x GRIGLIE GN2/1 650x530mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 40Kg
 3+3 x PLASTIC COATED GRILLS GN2/1 650x530mm - GRILL FLOW= 40Kg

Top line



OASIS SP75 700Lt

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	73x83,5x209,5	73x83,5x209,5
Capacità (L)	700	700
Spessore isolamento (mm)	75	75
Ante/Cassetti	1/-	1/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	3/53x65	3/53x65
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	130	145
Classe energetica	B	D
Prezzo	4770,00€	5590,00€



OASIS SP75 700Lt PV

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	73x83,5x209,5	73x83,5x209,5
Capacità (L)	700	700
Spessore isolamento (mm)	75	75
Ante/Cassetti	1/-	1/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	3/53x65	3/53x65
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	144	159
Classe energetica	D	E
Prezzo	5358,00€	6327,00€

Top line



OASIS SP75 1400Lt

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	146x83,5x209,5	146x83,5x209,5
Capacità (L)	1400	1400
Spessore isolamento (mm)	75	75
Ante/Cassetti	2/-	2/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	6/53x65	6/53x65
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	206	235
Classe energetica	C	D
Prezzo	6955,00€	8050,00€



OASIS SP75 1400Lt PV

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	146x83,5x209,5	
Capacità (L)	1400	
Spessore isolamento (mm)	75	
Ante/Cassetti	2/-	
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	6/53x65	
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	
Tipo di scongelamento	Automatico	
Refrigerante	R290	
Peso netto (Kg)	237	
Classe energetica	E	
Prezzo	7870,00€	

Top line



OASIS SP75 700Lt (2 ante)

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	73x83,5x209,5	73x83,5x209,5
Capacità (L)	700	700
Spessore isolamento (mm)	75	75
Ante/Cassetti	2/-	2/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	4/53x65	4/53x65
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	130	145
Classe energetica	B	D
Prezzo	5291,00€	6111,00€

Top line



OASIS SP75 1400Lt (3 ante)

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	146x83,5x209,5	146x83,5x209,5
Capacità (L)	1400	1400
Spessore isolamento (mm)	75	75
Ante/Cassetti	3/-	3/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	7/53x65	7/53x65
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	206	235
Classe energetica	C	E
Prezzo	7475,00€	8105,00€

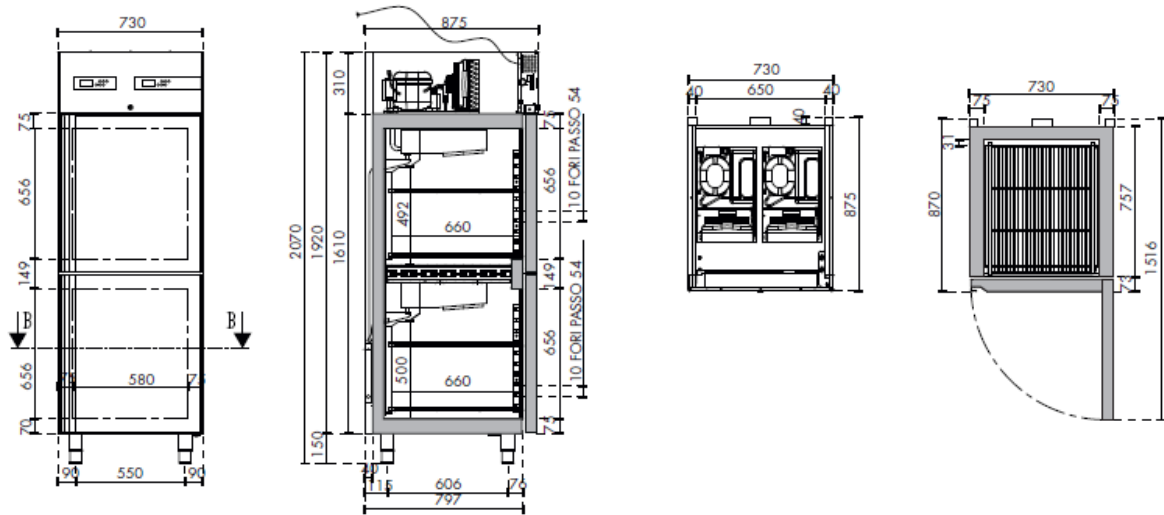


OASIS SP75 1400Lt (4 ante)

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	146x83,5x209,5	146x83,5x209,5
Capacità (L)	1400	1400
Spessore isolamento (mm)	75	75
Ante/Cassetti	4/-	4/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	8/53x65	8/53x65
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	237	237
Classe energetica	D	E
Prezzo	7997,00€	8562,00€

TOP LINE OASIS SP75 COMBI 700L

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



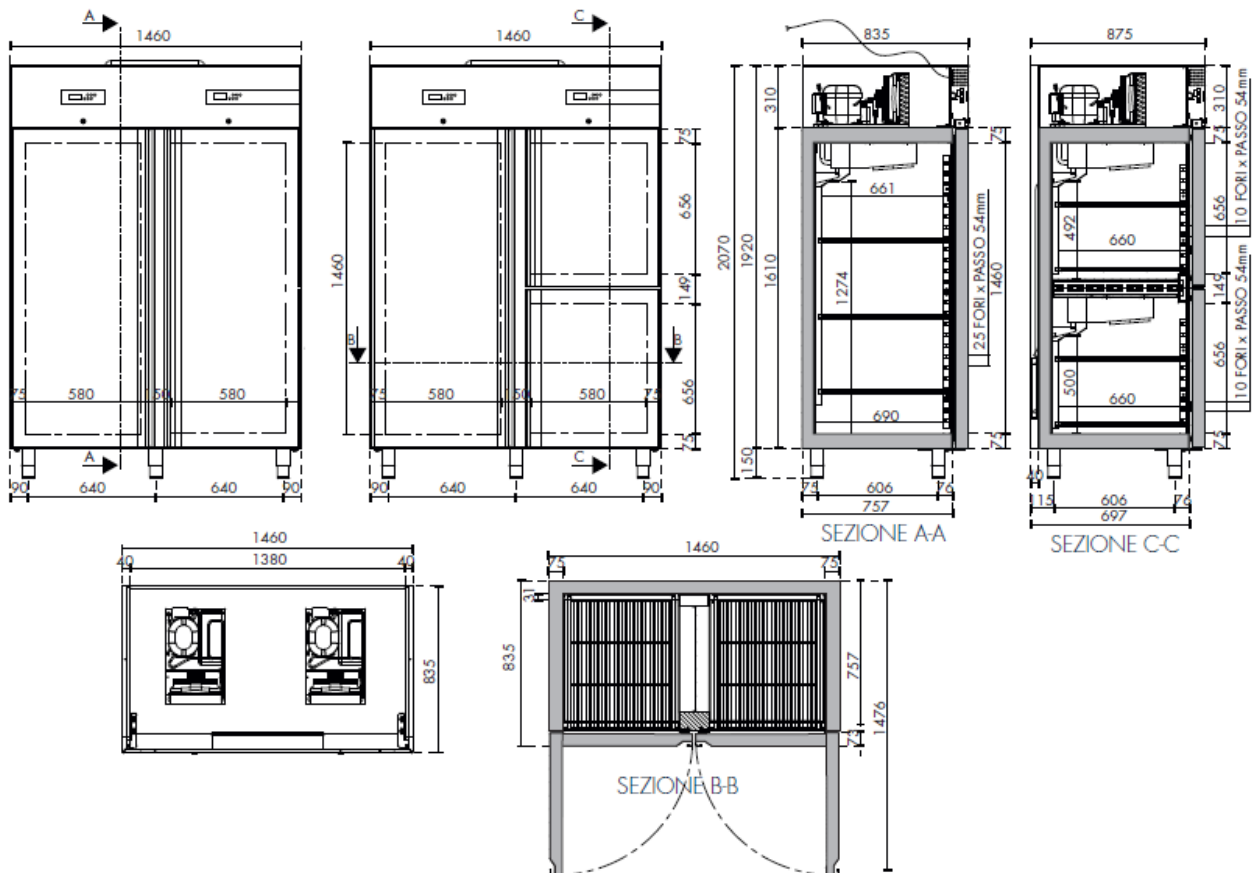
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



3x GRIGLIE GN2/1 650x530mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 40Kg
3x PLASTIC COATED GRILLS GN2/1 650x530mm - GRILL FLOW= 40Kg

TOP LINE OASIS SP75 COMBI 1400L

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



3+3 x GRIGLIE GN2/1 650x530mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 40Kg
3+3 x PLASTIC COATED GRILLS GN2/1 650x530mm - GRILL FLOW= 40Kg

Top line combi



OASIS SP75 700Lt COMBI 1/2P+1/2P

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)/ TN(-2/+8)	TN(-2/+8)/BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	73x87,5x209,5	73x87,5x209,5
Capacità (L)	700	700
Spessore isolamento (mm)	75	75
Ante/Cassetti	2/-	2/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	4/53x65	4/53x65
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	154	172
Prezzo	7320,00€	8375,00€

Top line combi



OASIS SP75 1400Lt COMBI 1P+1P

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)/ TN(-2/+8)	TN(-2/+8)/BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	146x83,5x209,5	146x83,5x209,5
Capacità (L)	1400	1400
Spessore isolamento (mm)	75	75
Ante/Cassetti	2/-	2/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	6/53x65	6/53x65
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	236	265
Prezzo	9140,00€	9870,00€

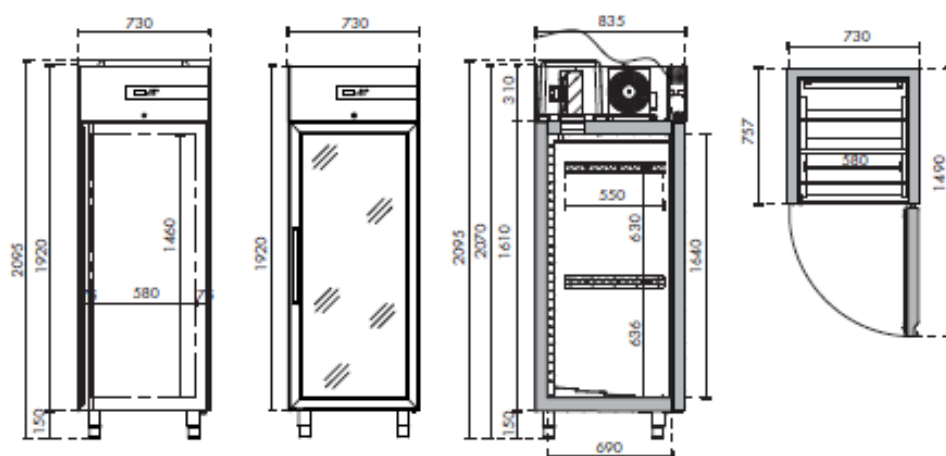


OASIS SP75 1400Lt COMBI 1P1/2P +1/2P

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)/ TN(-2/+8)	TN(-2/+8)/BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	146x83,5x209,5	146x83,5x209,5
Capacità (L)	1400	1400
Spessore isolamento (mm)	75	75
Ante/Cassetti	3/-	3/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	7/53x65	7/53x65
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	237	237
Prezzo	9650,00€	10375,00€

TOP LINE OASIS SP75 700L MEAT

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



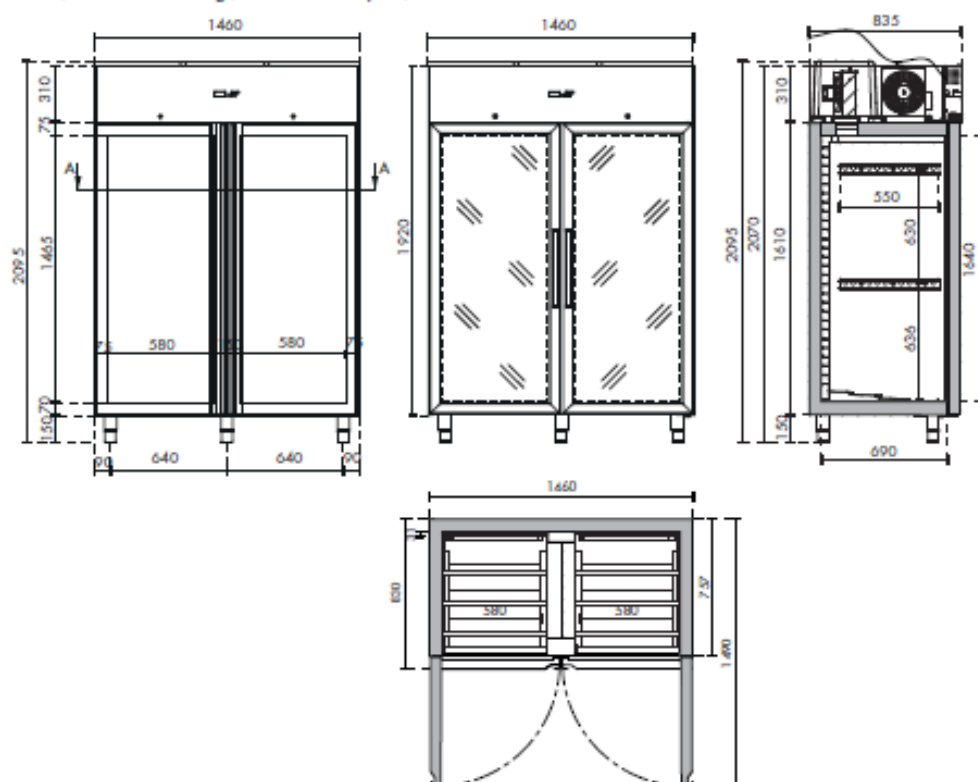
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



3x GRIGLIE GN2/1 650x530mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 40Kg
3x PLASTIC COATED GRILLS GN2/1 650x530mm - GRILL FLOW= 40Kg

TOP LINE OASIS SP75 1400L MEAT

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



3+3 x GRIGLIE GN2/1 650x530mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 40Kg
3+3 x PLASTIC COATED GRILLS GN2/1 650x530mm - GRILL FLOW= 40Kg

Top line meat



OASIS SP75 700Lt DELIFOOD MEAT

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	73x83,5x209,5	
Capacità (L)	700	
Spessore isolamento (mm)	75	
Ante/Cassetti	1/-	
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	
Tipo di scongelamento	Automatico	
Refrigerante	R290	
Peso netto (Kg)	130	
Classe energetica	B	
Prezzo	5496,00€	



OASIS SP75 700Lt DELIFOOD MEAT PV

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	73x83,5x209,5	
Capacità (L)	700	
Spessore isolamento (mm)	75	
Ante/Cassetti	1/-	
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	
Tipo di scongelamento	Automatico	
Refrigerante	R290	
Peso netto (Kg)	144	
Classe energetica	D	
Prezzo	5749,00€	*completo di 6 pali

Top line meat



OASIS SP75 1400Lt DELIFOOD MEAT

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	146x83,5x209,5	
Capacità (L)	1400	
Spessore isolamento (mm)	75	
Ante/Cassetti	2/-	
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	
Tipo di scongelamento	Automatico	
Refrigerante	R290	
Peso netto (Kg)	206	
Classe energetica	C	
Prezzo	8021,00€	



OASIS SP75 1400Lt DELIFOOD MEAT PV

Cremaigliera carne



Prezzo 100,00€

Palo armadio



Prezzo (700lt) 62,00€

Prezzo(1400lt) 124,00€

Vaschetta raccogli liquido



Prezzo 262,00€

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	146x83,5x209,5	
Capacità (L)	1400	
Spessore isolamento (mm)	75	
Ante/Cassetti	2/-	
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	
Tipo di scongelamento	Automatico	
Refrigerante	R290	
Peso netto (Kg)	237	
Classe energetica	E	
Prezzo	8595,00€	* completo di 6+6 pali

Top line fish

OASIS SP75 700Lt FISH



Temperatura(°C)	TN(-5/+8)	
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	73x83,5x207	
Capacità (L)	700	
Spessore isolamento (mm)	75	
Ante/Cassetti	1/-	
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	
Tipo di scongelamento	Automatico	
Refrigerante	R290	
Peso netto (Kg)	121	
Prezzo	5180,00€	

Bacinella 60x40x13 cm



Prezzo 88,00€

Coppia guide inox L=663mm



Prezzo 58,00€

Kit ruote (2 con freno)



Prezzo 222,00€

Griglia inox 60x40 cm



Prezzo 92,00€

Accessori



Griglia 530x515
armadi 600 e 1200 Lt

Prezzo	59,00€
--------	--------



Coppia guide inox "U"
L=513mm

Prezzo	58,00€
--------	--------



Kit ruote
(2 con freno)

Prezzo	222,00€
--------	---------



Illuminazione Led

	in fase di ordine	ricambio
Prezzo x1	260,00€	344,00€
Prezzo x2	471,00€	643,00€



Griglia 530x650
armadi 700 e 1400 Lt

Prezzo	59,00€
--------	--------



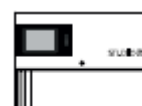
Griglia inox 530x650
armadi 700 e 1400 Lt

Prezzo	138,00€
--------	---------



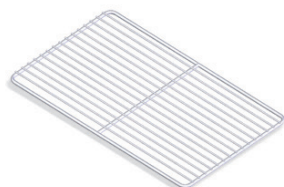
Coppia guide inox "U"
L=663mm

Prezzo	58,00€
--------	--------



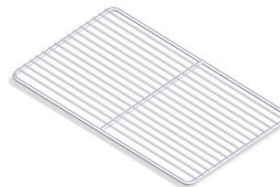
Kit centralina 5" touch

Prezzo	800,00€
--------	---------



Griglia 600x400
armadi 700 e 1400 Lt

Prezzo	98,00€
--------	--------



Kit allestimento EN 600x400
armadi 700 e 1400 Lt

Prezzo	240,00€
--------	---------

OASIS ELITE LINE

Display touch screen 5" per un uso rapido ed intuitivo

*Display touch screen 5" per un uso rapido ed intuitivo
Display touch screen 5" per un uso rapido ed intuitivo
Display touch screen 5" per un uso rapido ed intuitivo*

Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola
*Cooling installation with built-in unit or without unit with Evaporator
Groupe logé, ou sans groupe avec détendeur
Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil*

Porta cieca autochudenti con guarnizione magnetica
*Stainless steel full door with vertical handle with magnetic seal gasket
Porte pleine avec poignée verticale avec joint magnétique
Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil*

Isolamento 90mm poliuretano espanso alta densità senza CFC o HCFC
*Insulation 90mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
Isolament de 90mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 90mm Stärke*

Angoli interni arrotondati
*Rounded inside corners
Angles intérieurs arrondis
Innere gerundete Ecken*

Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
*Adjustable stainless steel feet (wheels on demand)
Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
Regelbare Füße aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rädern)*



230V / 50Hz



-2°/+8°C
-18°/-22°C



CLASSE CLIMATICA 5 - CLIMATIC CLASS 5 - CLASSE CLIMATIQUE 5 - KLIMAKLASSE 5:
-10°C - 40% U.R.



90mm



R290



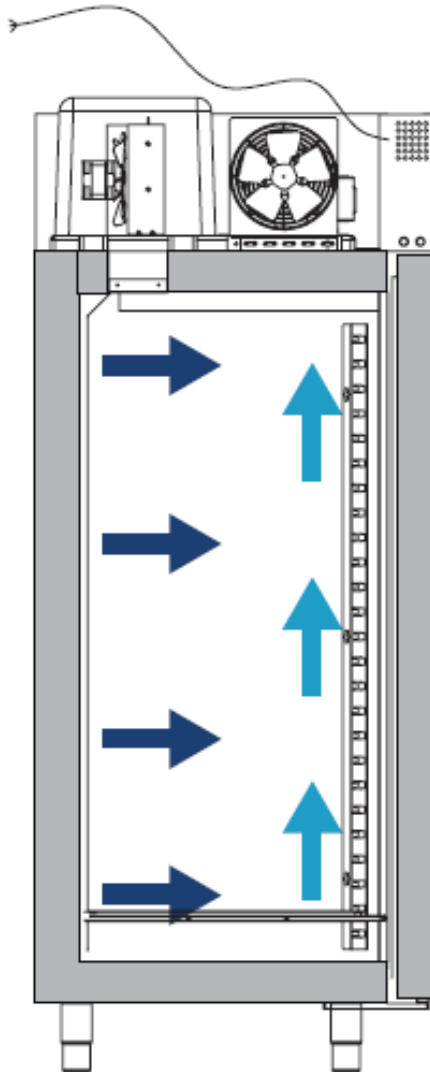
R134a
R452A



Allestimento interno per porta / Internal space fitting / Équipement intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:

700/1400L: 3xGriglia GN 2/1 650x530mm su guide a "U" Inox;
 3 plastic coated grills GN 2/1 650x530mm on a pair of stainless steel "U" rails
 3 grilles GN2/1 de 650x530mm avec grilles sur crémaillères
 3 Roste GN2/1 Dim. 650x530mm mit klipschenen "U"-Schienen

**su richiesta allestimento interno 600x400 / on demand 600x400mm version / Sur demande version 600x400mm / Auf Wunsch mit interner Ausstattung EN 600x400mm*

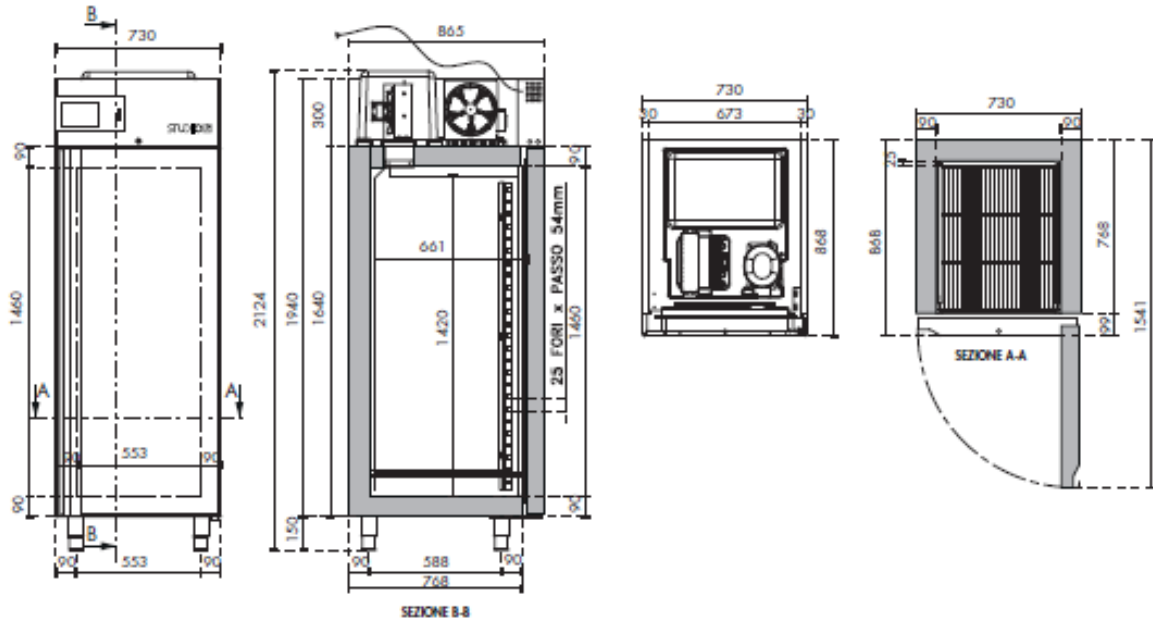


OASIS 700-1400L: FLUSSO ARIA - AIR FLOW - DÉBIT D'AIR- LUFTZIRKULATION

- **Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304**
 External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
 Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304;
 Innen- und Aussenkorpus aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- **Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione;**
 Table refrigeration system: ventilated through evaporator with paint protection against corrosion
 Réfrigération : ventilé avec évaporateur laqué anticorrosion
 Kühlung: Umluft mit eingebautem und beschichtetem Verdampfer
- **Sbrinatorio automatico a gas caldo (solo motore a bordo);**
 Automatic defrosting by hot gas (only built-in unit version);
 Dégivrage automatique par gaz chaude (Seulement version avec groupe logé);
 Automatische Ablauung mit Heißgas (Mit eingebautem Aggregat)..
- **Evaporazione acqua condensa automatica;**
 Standard automatic evaporation of defrosted water on built-in unit
 Évaporation automatique de l'eau dégivrée
 Automatische Tauwasserverdunstung

ELITE LINE OASIS SP90 700L

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



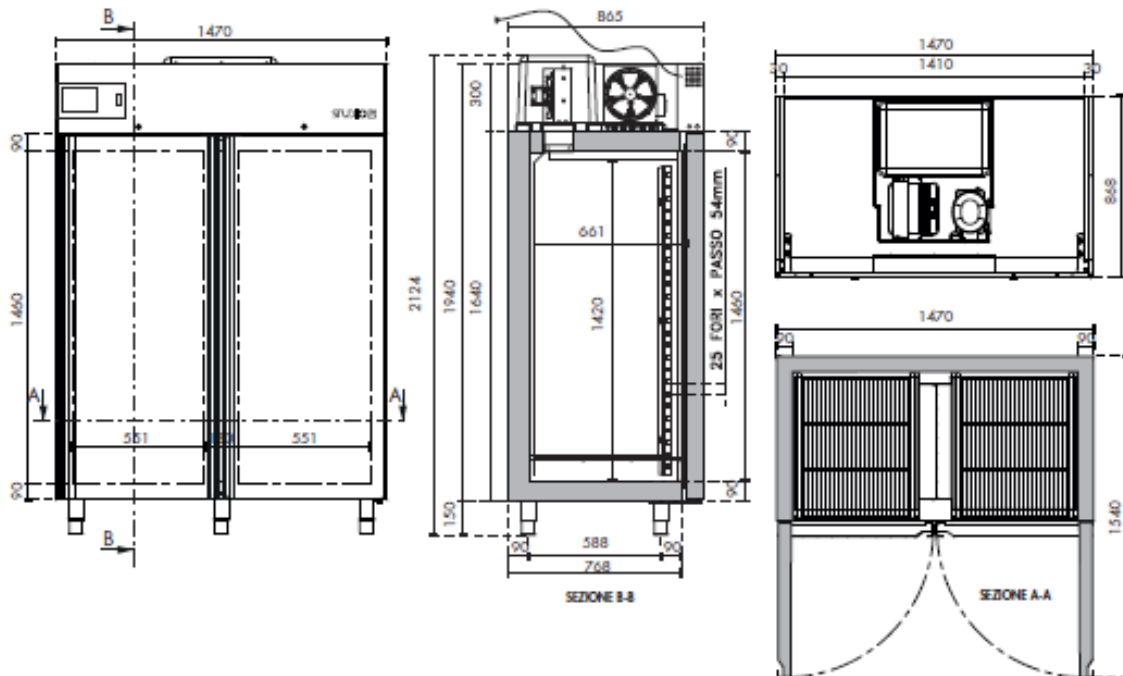
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



3x GRIGLIE 530x515mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 40Kg
3x PLASTIC COATED GRILLS 530x515mm - GRILL FLOW= 40Kg

ELITE LINE OASIS SP90 1400L

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



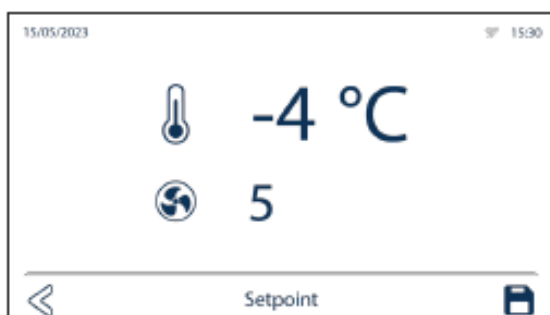
3+3 x GRIGLIE 530x515mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 40Kg
3+3 x PLASTIC COATED GRILLS 530x515mm - GRILL FLOW= 40Kg

ELITE LINE

Schermate nuova centralina touch / The new Elite Line touch control unit screens / Écrans de la nouvelle unité de contrôle tactile Elite Line / Menüseiten neuer Steuerung Touch Elite Line



Schermata principale con indicate temperatura, velocità della ventola e icone funzioni;
Main screen showing temperature, fan speed and function icons;
Écran principal affichant la température, la vitesse du ventilateur et les indicateurs de fonction;
Hauptmenüseite mit Funktionen, Temperatur- und Lüftergeschwindigkeitangaben



Schermata selezione setpoint;
Setpoint selection screen;
Écran de sélection des paramètres;
Setpoint Menüauswahl



Schermata del menù con le varie funzioni;
Menu screen with various functions;
Écran de menu avec différentes fonctions;
Menüauswahl mit verschiedenen Funktionen



Schermata download dati HACCP;
HACCP data download screen;
Écran de téléchargement des données HACCP;
Daten HACCP herunterladen

Elite line

OASIS SP90 700Lt



Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	73x86,5x212,5	73x86,5x212,5
Capacità (L)	700	700
Spessore isolamento (mm)	90	90
Ante/Cassetti	1/-	1/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	3/53x65	3/53x65
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	150	200
Classe energetica	A	C
Prezzo	6612,00€	7083,00€

OASIS SP90 1400Lt



Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	73x83,5x209,5	73x83,5x209,5
Capacità (L)	1400	1400
Spessore isolamento (mm)	90	90
Ante/Cassetti	2/-	2/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	6/53x65	6/53x65
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	230	290
Classe energetica	C	D
Prezzo	8891,00€	10150,00€

Accessori



**Kit ruote
(2 con freno)**

Prezzo	222,00€
--------	---------



Illuminazione Led

	in fase di ordine	ricambio
Prezzo x1	260,00€	344,00€
Prezzo x2	471,00€	643,00€



**Griglia 530x650
armadi 700 e 1400 Lt**

Prezzo	59,00€
--------	--------



**Griglia inox 530x650
armadi 700 e 1400 Lt**

Prezzo	138,00€
--------	---------



**Coppia guide inox "U"
L=615mm**

Prezzo	58,00€
--------	--------



Griglia 600x400 inox

Prezzo	98,00€
--------	--------

OASIS PASTRY

PASTICCERIA

Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola;
 Cooling installation with built-in unit or without unit with E-valve;
 Groupe logé, ou sans groupe avec détendeur;
 Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil.

Porte cieche autochiudenti con guarnizione magnetica;
 Stainless steel full door with vertical handle with magnetic seal gasket;
 Porte pleine avec poignée verticale avec joint magnétique;
 Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil.

Isolamento 75mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC;
 Insulation 75mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC;
 Isolement de 75mm en polyurethane injecté à haute densité sans CFC et HCFC;
 Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 75mm Stärke.



230V / 50Hz



-2°/+8°C
 -18°/-25°C



CLASSE CLIMATICA 5 - CLIMATIC CLASS 5 - CLASSE CLIMATIQUE 5 - KLIMAKLASSE 5:
 40°C - 40% U.R.



75mm



R290



R134a



STUDIO™

Controllo elettronico della temperatura;

*Digital temperature control device;
Régleur digital de la température;
Digitaler Temperaturregler.*

Allestimento interno per porta / Internal space fitting /

*Équipement intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:
6 Coppie guide a "L", adatto a griglie 600x400 (non fornite);
6 pairs of "L" rails, suitable for 600x400 grids (not supplied);
6 paires de glissières à "L", adaptés aux grilles 600x400 (non fournis);
6 Paar "L"-Schienen, geeignet für 600x400-Gitter (nicht mitgeliefert).*

Scocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304 ed angoli interni arrotondati;

*External / internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
Monoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304 certifié, Angles
intérieures ronds;
Aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gebauter Innen- und Außenkorpus, Innere
gerundete Ecken.*

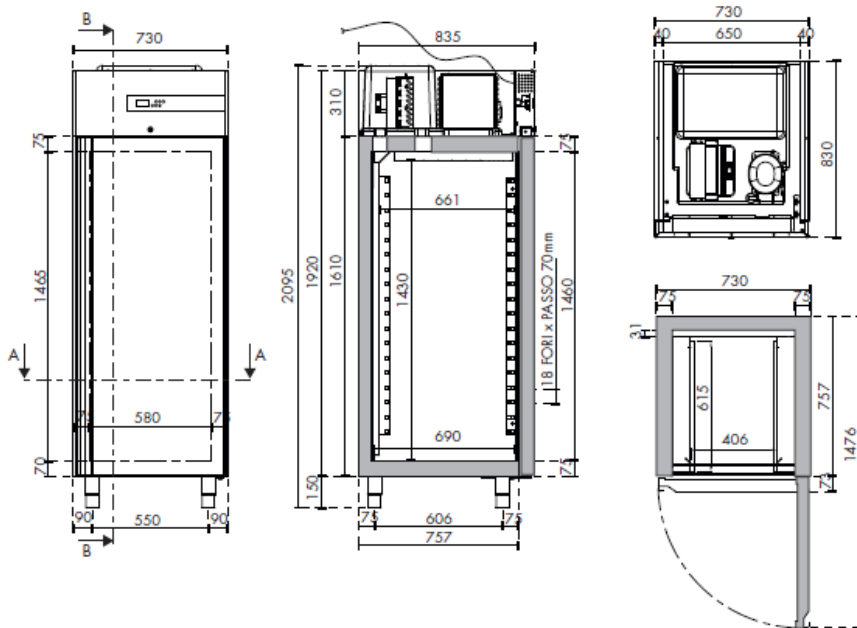
- **Refrigerazione: Ventilata con ricircolo d'aria forzata con evaporatore verniciato anticorrosione;**
*Refrigeration system: through air forced system with evaporator with paint protection against corrosion;
Réfrigération : ventilée, à recirculation d'air forcée, avec évaporateur laqué anti-corrosion;
Kühlung: Kreislauf-Umluftkühlung durch eingebauten beschichteten Verdampfer*
- **Sbrinamento a gas caldo;**
*Hot gas defrosting;
Système de dégivrage par gaz chaude;
Abtauung mit Heissgas.*
- **Evaporazione acqua condensa automatica;**
*Standard automatic evaporation of defrosted water on built-in unit;
Évaporation automatique de l'eau dégivrée;
Automatische Tauwasserverdunstung.*

Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote);
*Adjustable stainless steel feet (wheels on demand);
Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande);
Regelbare FüÙe aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rädern).*

TOP LINE OASIS SP75 700L PASTRY 600x400mm

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen

PASTICCERIA



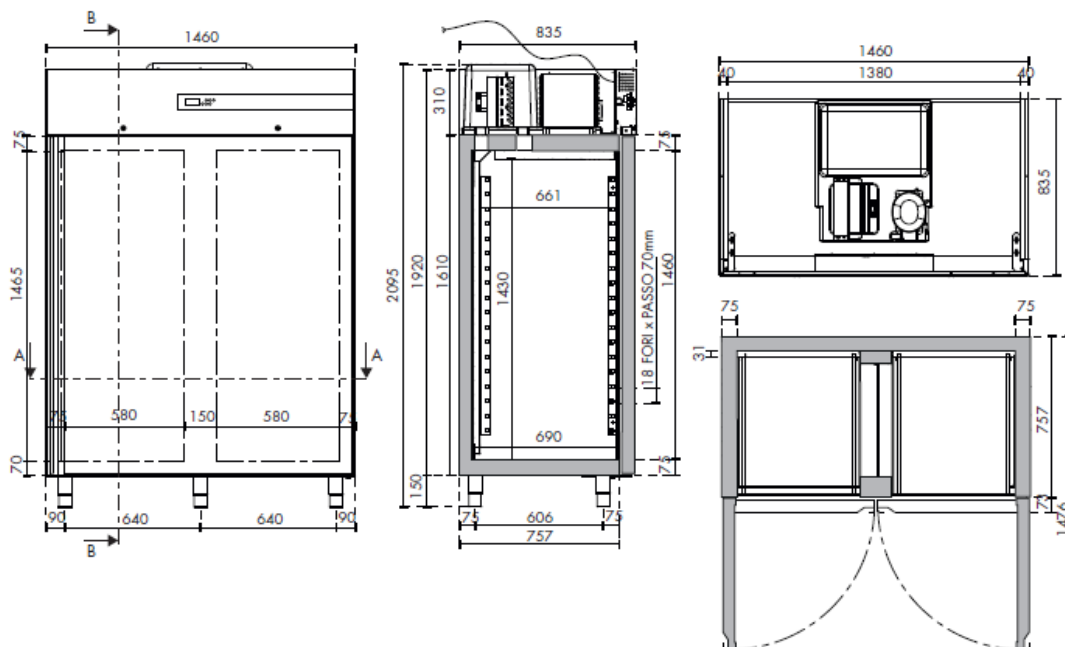
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



6x COPPIE GUIDE "L" PER PORTA - PORTATA MAX PER LIVELLO= 35Kg
6x "L" RUNNERS PAIRS FOR DOOR - MAX LOADING CAPACITY FOR LEVEL= 35Kg

TOP LINE OASIS SP75 1400L PASTRY 600x400mm

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



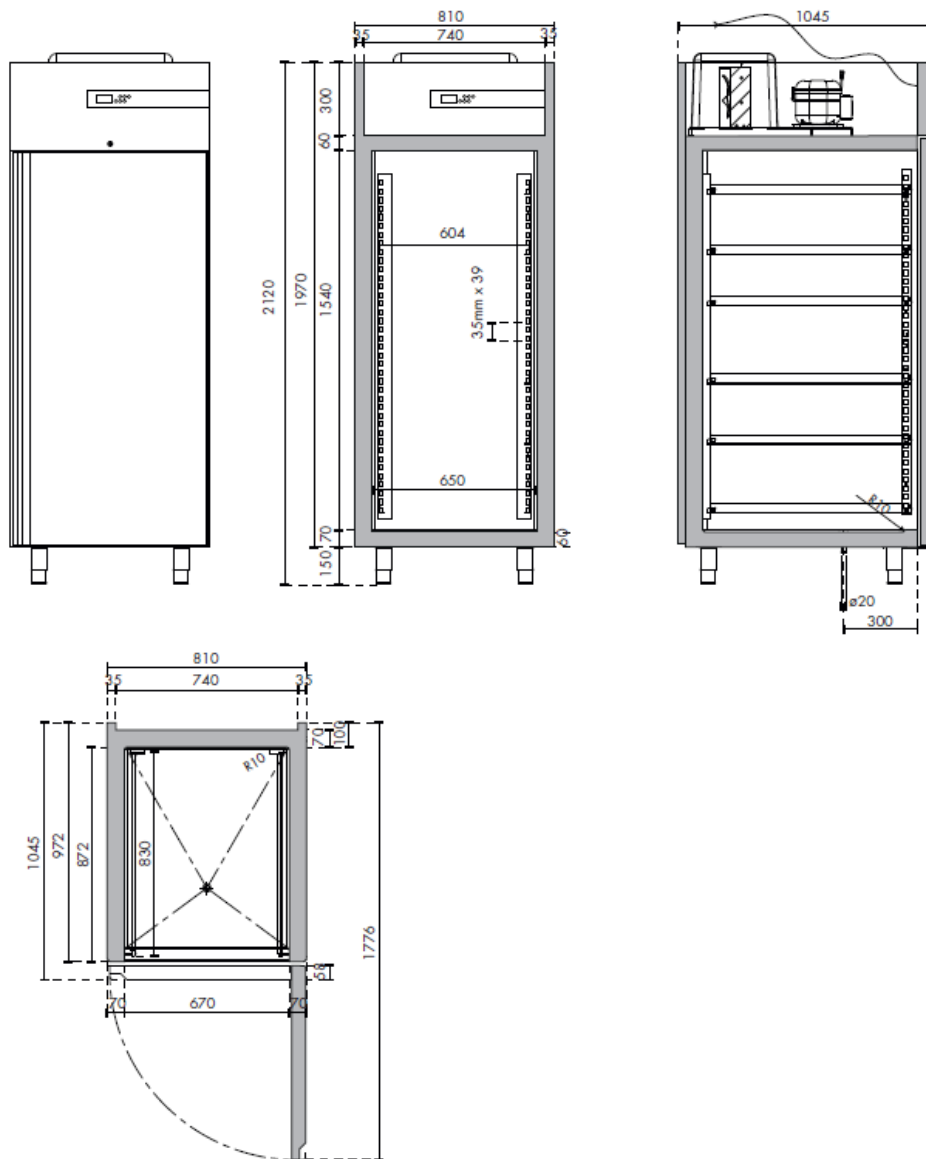
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



6x COPPIE GUIDE "L" PER PORTA - PORTATA MAX PER LIVELLO= 35Kg
6x "L" RUNNERS PAIRS FOR DOOR - MAX LOADING CAPACITY FOR LEVEL= 35Kg

TOP LINE OASIS SP75 1000L PASTRY 800x600mm
 Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen

PASTICCERIA



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
 POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



6x COPRIE GUIDE 'L' - PORTATA MAX PER LIVELLO= 35Kg
 6x 'L' RUNNERS PAIRS - MAX LOADING CAPACITY FOR LEVEL= 35Kg

Top line pastry



OASIS SP75 700Lt PASTRY 600X400mm

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	BT(-18/-24)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	73x83,5x209,5	73x83,5x209,5
Capacità (L)	700	700
Spessore isolamento (mm)	75	75
Ante/Cassetti	1/-	1/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	-
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	144	162
Classe energetica	C	E
Prezzo	6465,00€	7420,00€



OASIS SP75 1400Lt PASTRY 600X400mm

Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	146x83,5x209,5	
Capacità (L)	1400	
Spessore isolamento (mm)	75	
Ante/Cassetti	2/-	
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	
Tipo di scongelamento	Automatico	
Refrigerante	R290	
Peso netto (Kg)	237	
Classe energetica	D	
Prezzo	9290,00€	

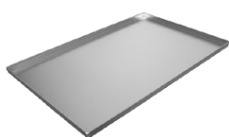
Top line pastry

OASIS SP75 1000Lt PASTRY 800X600mm



Temperatura(°C)	TN(-2/+8)	BT(-18/-25)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	81x104,5x212	81x104,5x212
Capacità (L)	1000	1000
Spessore isolamento (mm)	70	70
Ante/Cassetti	1/-	1/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	-
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	202	218
Classe energetica	C	D
Prezzo	9520,00€	10620,00€

Teglia 60x40x2 cm



Prezzo 85,00€

Coppia guide inox L=663mm pastry 60x40 Coppia guide inox L=830mm pastry 80x60 Kit ruote (2 con freno)



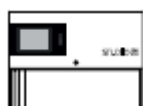
Prezzo 58,00€



Prezzo 91,00€



Prezzo 210,00€



Kit centralina 5" touch

Prezzo 800,00€

OASIS GELATO

PASTICCERIA

Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola;
Cooling installation with built-in unit or without unit with E-valve;
Groupe logé, ou sans groupe avec détenteur;
Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil.

Isolamento 75mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC;
Insulation 75mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC;
Isolement de 75mm en polyurethane injecté à haute densité sans CFC et HCFC;
Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 75mm Stärke.

Angoli interni arrotondati;
Rounded inside corners;
Angles intérieures arrondis;
Innere gerundete Ecken.

Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote);
Adjustable stainless steel feet (wheels on demand);
Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande);
Regelbare Füße aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rädern).



 230V / 50Hz

 -18° / -25°C

 CLASSE CLIMATICA 5 - CLIMATIC CLASS 5 - CLASSE CLIMATIQUE 5 - KLIMAKLASSE 5:
40°C - 40% U.R.

 75mm

  R290



Controllo elettronico della temperatura;
Digital temperature control device;
Régleur digital de la température;
Digitaler Temperaturregler.

Allestimento interno per porta / Internal space fitting / Équipement intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:

700L: 3 coppie guide a "U" per ripiani forati (non forniti);
 3 pairs of "U"rails on the upright cabinet for holed shelves (not supplied);
 3 paires de glissières à "U" en dotation de l'armoire pour étagères ajourées (non fournis);
 3 Paar "U"-Schienen für gelochte Einschübe (nicht mitgeliefert).

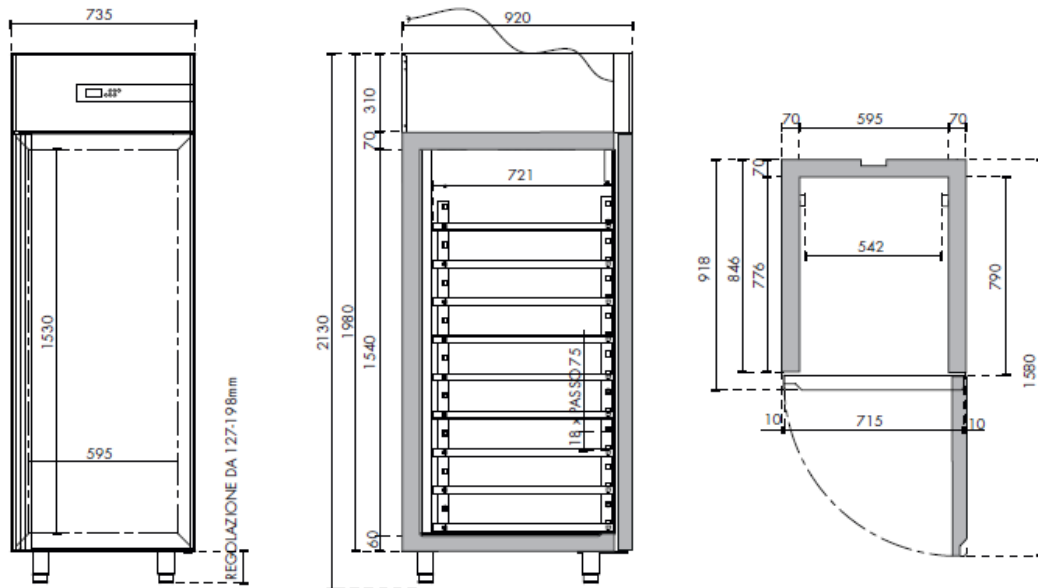
Scocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304 ed angoli interni arrotondati;
External / internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304 certifié, Angles intérieures rondis;
Aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gebauter Innen- und Außenkorpus , Innere gerundete Ecken.

- **Refrigerazione: Ventilata con ricircolo d'aria forzata con evaporatore verniciato anticorrosione;**
Refrigeration system: through air forced system with evaporator with paint protection against corrosion;
Réfrigération : ventilée, à recirculation d'air forcée, avec évaporateur laqué anti-corrosion;
Kühlung: Kreislauf-Umluftkühlung durch eingebauten beschichteten Verdampfer
- **Sbrinamento a gas caldo;**
Hot gas defrosting;
Système de dégivrage par gaz chaude;
Abtauung mit Heissgas.
- **Evaporazione acqua condensa automatica;**
Standard automatic evaporation of defrosted water on built-in unit;
Évaporation automatique de l'eau dégivrée;
Automatische Tauwasserverdunstung.

TOP LINE OASIS GELATO

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen

PASTICCERIA



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



3 RIFIANI FORATI INOX 535x720mm - PORTATA RIFIANO= 40Kg
3 HOLED SHELVES 535x720mm - SHELF LOADING CAPACITY= 40Kg

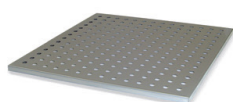
Top line gelato

OASIS GELATO



Temperatura(°C)	BT(-18/-25)	
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	73,5x92x213	
Capacità (L)	800	
Spessore isolamento (mm)	70	
Ante/Cassetti	1/-	
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	
Tipo di scongelamento	Automatico	
Refrigerante	R290	
Peso netto (Kg)	200	
Classe energetica	D	
Prezzo	8300,00€	

Ripiano forato 53,5x72 cm



Prezzo 142,00€

Coppia guide inox L=721mm



Prezzo 58,00€

Kit ruote (2 con freno)

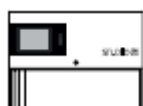


Prezzo 222,00€

Bacinella inox
36x16,5x12



Prezzo 68,00€



Kit centralina 5" touch

Prezzo 800,00€

OASIS FERMALIEVITA TOUCH

PASTICCERIA

Display touch screen 7" per un uso rapido ed intuitivo

Display touch screen 7" per un uso rapido ed intuitivo

Display touch screen 7" per un uso rapido ed intuitivo

Display touch screen 7" per un uso rapido ed intuitivo

Scocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304 ed angoli interni arrotondati;

External / internal body made in certified AISI 304 stainless steel;

Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304 certifié, Angles intérieures ronds;

Aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gebauter Innen- und Außenkorpus, Innere gerundete Ecken.

Porte cieche autochiudenti con guarnizione magnetica

Stainless steel full door with vertical handle with magnetic seal gaske

Porte pleine avec poignée verticale avec joint magnétique

Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil

Isolamento 70mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC

Insulation 70mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC

Isolement de 70mm en polyurethane injecté à haute densité sans CFC et HCFC

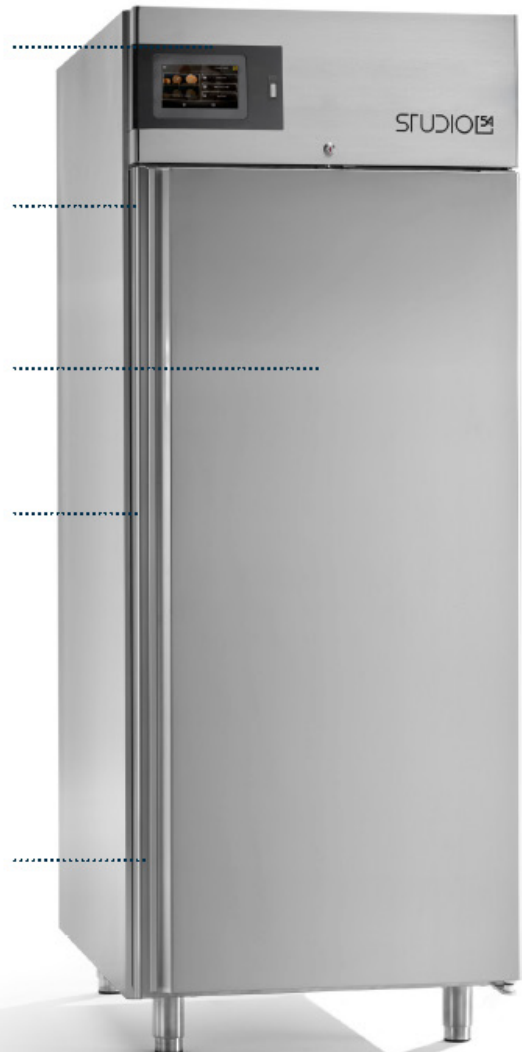
Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 70mm Stärke

Angoli interni arrotondati

Rounded inside corners

Angles intérieures arrondis

Innere gerundete Ecken



230V / 50Hz



-6°/+40°C



CLASSE CLIMATICA 5 - CLIMATIC CLASS 5 - CLASSE CLIMATIQUE 5 - KLIMAKLASSE 5:
40°C - 40% U.R.



70mm



R452A



- **Refrigerazione: Ventilata con ricircolo d'aria forzata con evaporatore in acciaio INOX;**
Refrigeration system: through air forced system with stainless steel evaporator;
Réfrigération : ventilée, à recirculation d'air forcée, avec évaporateur en acier inoxydable;
Kühlung : Belüftet mit Zwangsumluft mit Verdampfer aus Edelstahl
- **Sbrinatorio elettrico;**
Electrical defrost;
Dégivrage électrique;
Elektronische Abtauwung.
- **Evaporazione acqua condensa automatica;**
Standard automatic evaporation of defrosted water on built-in unit;
Évaporation automatique de l'eau dégivrée;
Automatische Tauwasserverdunstung.
- **Controllo dell'umidità di serie;**
Standard humidity control;
Contrôle de l'humidité de série
Luftfeuchtigkeitskontrolle serienmäßig
- **Regolazione della velocità della ventola;**
Fan speed regulation
Régulation de la vitesse du ventilateur;
Einstellen der Lüftergeschwindigkeit.

Allestimento interno per porta / Internal space fitting /

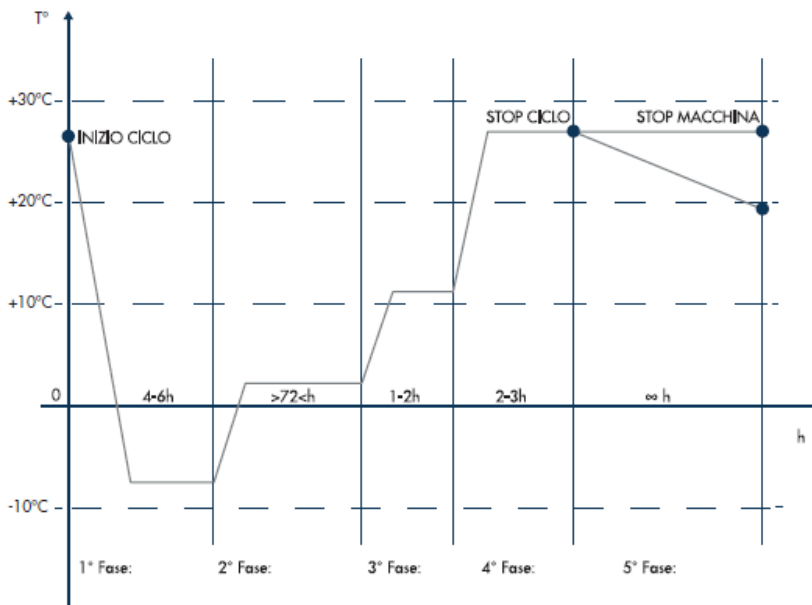
Équipement intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:

18 coppie guide "L" per teglie 600x400mm (non fornite);

18 pairs of "L" rails for 600x400 (not supplied);

18 paires de glissières à "L", adaptés aux grilles 600x400 (non fournis);

18 Paar "L"-Schienen, geeignet für 600x400-Blech (nicht mitgeliefert)



1° FASE: BLOCCO / STOP / BLOCAGE /
 BLOCKIERUNG

T°: -5/-10°C

H.R.: ---

t: 4-6h

2° FASE: MANTENIMENTO / HOLDING / MAINTEN /
 AUFBEWAHRUNG

T°: +2°C

H.R.: 70%

t: >72<h

3° FASE: RISVEGLIO / REACTIVATION / RÉVEIL /
 WIEDERAUFNAHME DER GÄRUNG

T°: +13°C

H.R.: 80%

t: 1-2h

4° FASE: LIEVITAZIONE / PROVING / LEVAGE /
 GÄRUNG

T°: +28°C

H.R.: 85-90%

t: 2-3h

5° FASE: RITARDO INFORMAMENTO / STORAGE /
 REPOS / WARTEZEIT

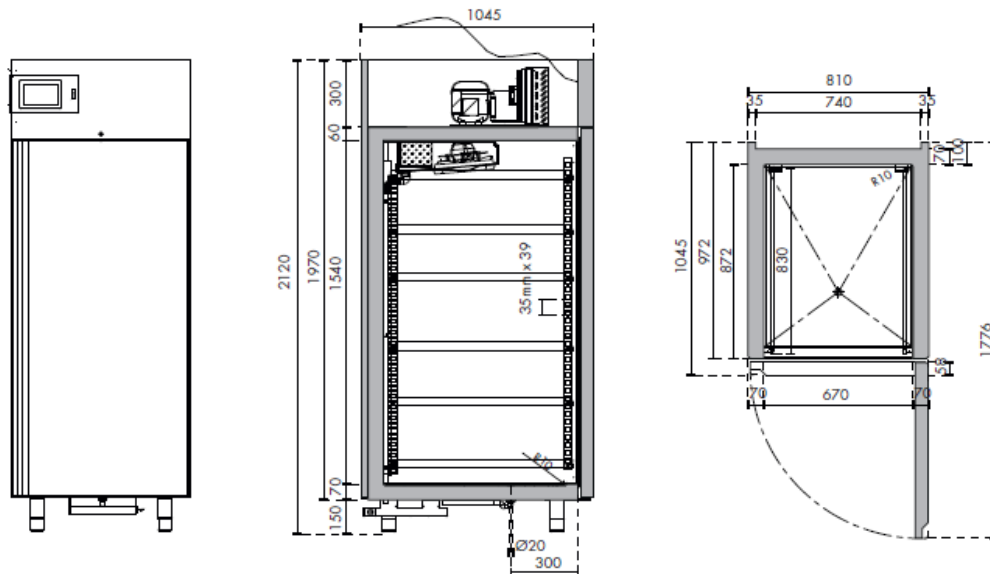
T°: +20°C

H.R.: 85-90%

t: ∞

FERMALIEVITA OASIS TOUCH 800x600

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



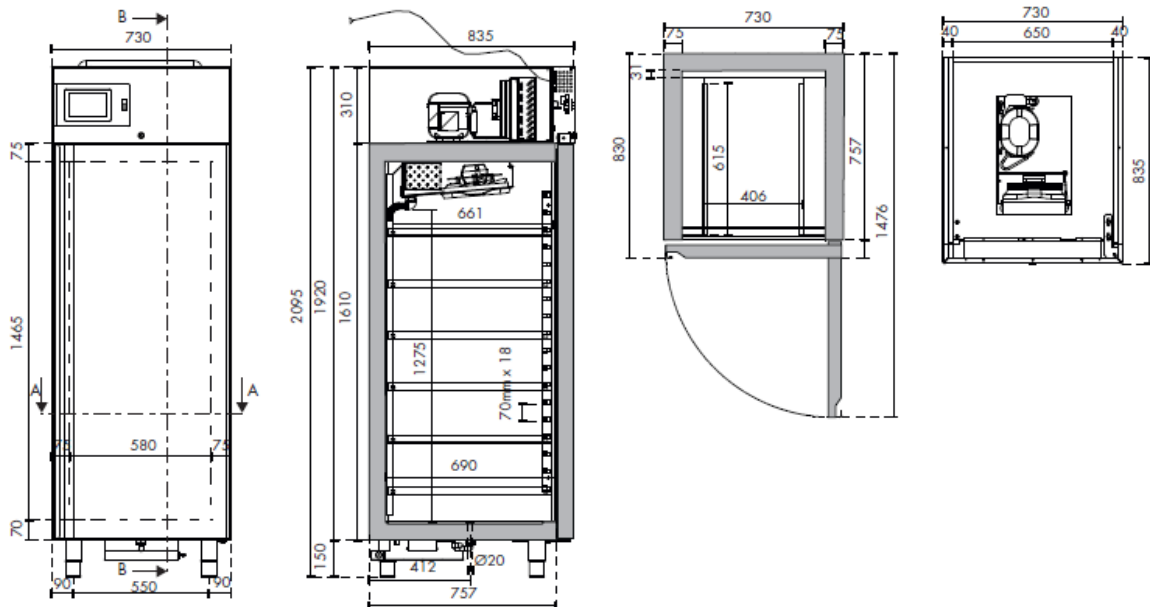
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



18x COPPIE GUIDE "L" - PORTATA MAX PER LIVELLO= 35Kg
18x "L" RUNNERS PAIRS - MAX LOADING CAPACITY FOR LEVEL= 35Kg

FERMALIEVITA OASIS TOUCH 600x400

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



18x COPPIE GUIDE "L" - PORTATA MAX PER LIVELLO= 35Kg
18x "L" RUNNERS PAIRS - MAX LOADING CAPACITY FOR LEVEL= 35Kg

FERMALIEVITA

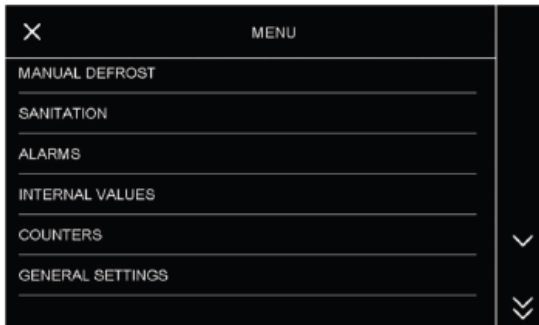
Schermate centralina touch / Control unit screens / Écrans de contrôle tactile / Menüseiten Steuerung



Schermata Home Fermalievita;
Retarder prover home screen;
Écran d'accueil de fermentation contrôlée;
Gärunterbrecherstartseite



Schermata ciclo fermalievitazione;
Retarder prover cycle screen;
Écran du cycle de fermentation contrôlée;
Gärunterbrechungzyklusseite



Schermata impostazioni;
Settings screen;
Écran des paramètres;
Einstellungen

CYCLE INFORMATION						
	🔧	%	⚙️	🕒	START	END
1	- 4.0	0	10	03:00	---	14:05 01/07
2	1.0	0	10	04:55	14:05 01/07	19:00 01/07
3	12.0	80	8	04:00	19:00 01/07	23:00 01/07
4	28.0	85	8	06:00	23:00 01/07	05:10 02/07
5	13.0	85	10	INF	---	---
← END OF CYCLE 05:10 02/07/22						

Schermata sommario fasi del ciclo e modifica delle fasi;
Cycle phase summary and phase editing screen;
Écran de sommaire des phases du cycle et de modification des phases;
Zusammenfassung der Zyklusphasen und die Bearbeitung der Phasen

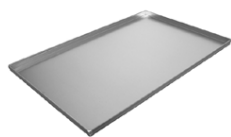
Fermalievita

FERMALIEVITA OASIS TOUCH 800X600/600X400



Temperatura(°C)	-6/+40	-6/+40
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	81x104,5x212	73x83,5x209,5
Capacità (L)	1000	700
Spessore isolamento (mm)	70	70
Ante/Cassetti	1/-	1/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	-
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Sbrinamento elettrico	Sbrinamento elettrico
Refrigerante	R452A	R452A
Peso netto (Kg)	202	144
Classe climatica	5	5
Prezzo	12980,00€	9691,00€

Teglia 60x40x2 cm



Prezzo 85,00€

Coppia guide inox L=663mm
fermalievita 600x400



Prezzo 58,00€

Coppia guide inox L=830mm
fermalievita 800x600



Prezzo 91,00€

Kit ruote (2 con freno)



Prezzo 222,00€

EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

Tavoli refrigerati

DAIQUIRI BASIC LINE

Piano di lavoro schiumato in acciaio INOX AISI 304 con o senza alzatina posteriore;
 Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back;
 Plan de travail en acier INOX AISI 304 avec isolation de polyuréthane, sans ou avec dossier arrière;
 Geschäumte Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl mit oder ohne hintere Aufkantung.

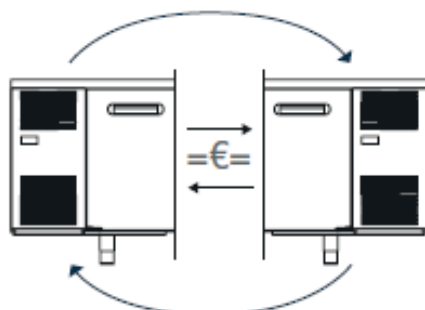


Angoli interni arrotondati;
 Rounded inside corners;
 Angles intérieurs arrondis;
 Innere gerundete Ecken

Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
 Adjustable stainless steel feet (wheels on demand)
 Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
 Regulbare Füße aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rädern)

Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola
 Cooling installation with built-in unit or without unit with E-valve
 Groupe logé, ou sans groupe avec détendeur
 Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil

Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
 Insulation 50mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
 Isolation de 50mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
 Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 50mm Stärke



230V / 50Hz



0° / +8°C



CLASSE CLIMATICA 5 - CLIMATIC CLASS 5 - CLASSE CLIMATIQUE 5 - KLIMAKLASSE 5;
 -40°C - 40% U.R.



50mm



R290



R134a

**MOTORE LATO DESTRO O SINISTRO: NESSUN SOVRAPPREZZO / UNIT ON THE RIGHT OR LEFT SIDE: NO SURCHARGE /
 GROUPE CÔTÉ DROIT OU GAUCHE : PAS DE SUPPLÉMENT / MOTOR LINKS ODER RECHTS - FREI WÄHLBAR OHNE AUFPREIS**

Allestimento interno per porta / Internal space fitting /
Équipement intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:
1xGriglia GNI/1 530x325mm su guide "U" Inox;
1xgrill 530x325mm on a pair of stainless steel "U" rails;
1xgrille de 530x325mm avec glissières à "U" INOX;
1xRost Dim. 530x325mm mit kippscharen "U"-Scharnen



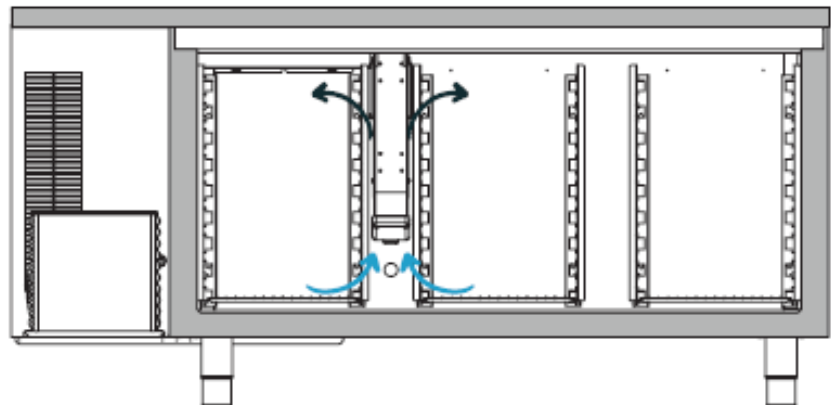
Porte o Cassettiera 2 - 3 Cassetti maniglia acciaio e guarnizione magnetica;

Stainless steel full door or set of 2-3 drawers with horizontal stainless steel handle with magnetic seal gasket, door with spring;

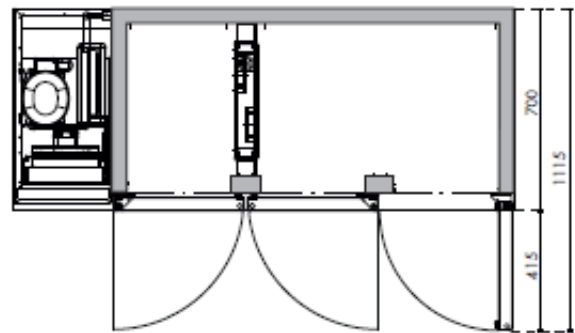
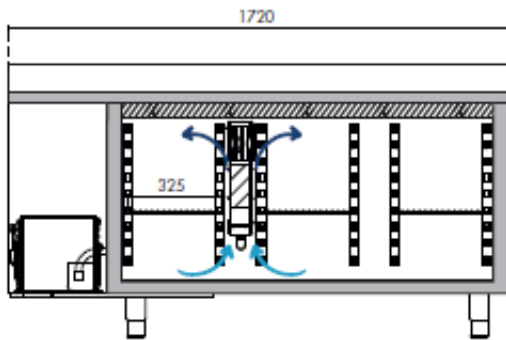
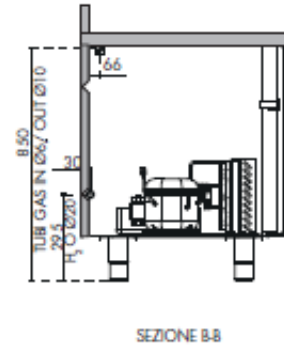
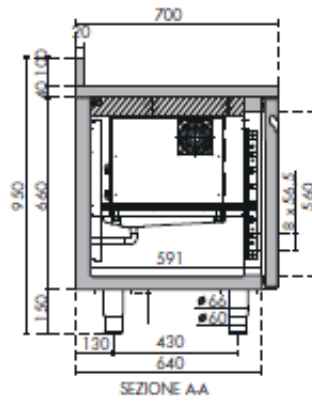
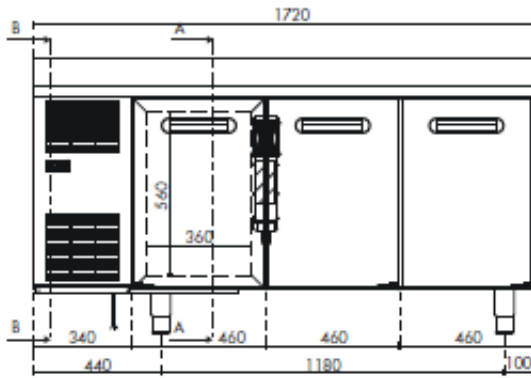
Porte pleine ou bloc à 2 ou 3 tiroirs avec poignée horizontale en acier; Türen oder Schubladenstock mit 2 oder 3 laden, mit Handgriff aus Chromnickelstahl und Magnetsichtung.



- **Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304**
External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304;
Innen- und Aussenkorpus aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- **Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione;**
Table refrigeration system: Ventilated through evaporator with paint protection against corrosion
Réfrigération : ventilé avec évaporateur laqué anticorrosion
Kühlung: Umluft mit eingebautem und beschichtetem Verdampfer
- **Sbrinatorio automatico a pausa semplice**
Automatic defrosting: through simple stop compressor pause
Dégivrage automatique par pause simple
Automatische Abtauung durch Kompressor-Stop
- **Evaporazione acqua condensa: automatica per linea a motore incorporato, scarico a perdere per linea senza motore;**
Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct discharge of water on version without built-in compressor;
Évaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe logé; évacuation directe pour la version sans groupe logé;
Tauungswasserverdunstung für die Version mit eingebautem Aggregat und direkter Ablauf am Boden für die Versionen ohne Aggregat



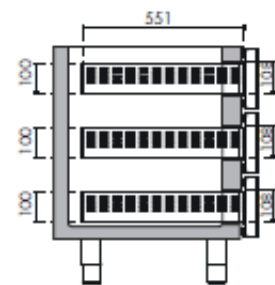
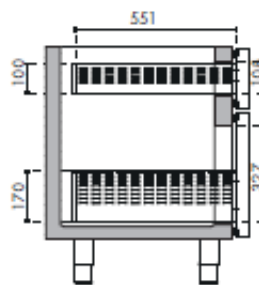
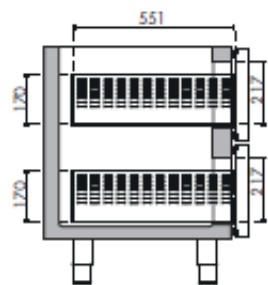
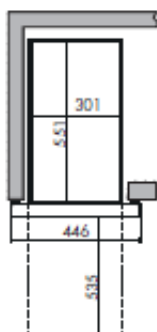
BASIC LINE DAIQUIRI GN1/1 H660mm
 Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L-3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
 POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L-3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



1x GRIGLIE GN1/1 530x325mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
 1x PLASTIC COATED GRILLS GN1/1 530x325mm - GRILL FLOW= 20Kg



Basic line

DAIQUIRI SP50 GN 1/1 H660 prof.700mm



Temperatura(°C)	TN(0/+8)	Classe energetica B
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	92x70x85	
Capacità (L)	84	
Spessore isolamento (mm)	50	
Ante/Cassetti	1/-	
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	
Tipo di scongelamento	Automatico	
Refrigerante	R290	
Peso netto (Kg)	60	
Prezzo	3916,00€	
Prezzo (con alzatina H 10 cm)	4071,00€	
Prezzo (senza top)	3725,00€	

DAIQUIRI SP50 GN 1/1 H660



Temperatura(°C)	TN(0/+8)	Classe energetica B
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	126x70x85	
Capacità (L)	168	
Spessore isolamento (mm)	50	
Ante/Cassetti	2/-	
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	
Tipo di scongelamento	Automatico	
Refrigerante	R290	
Peso netto (Kg)	80	
Prezzo	4172,00€	
Prezzo (con alzatina H 10 cm)	4370,00€	
Prezzo (senza top)	3990,00€	

Basic line

DAIQUIRI SP50 GN 1/1 H660 prof.700mm



Temperatura(°C)	TN(0/+8)	Classe energetica B
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	172x70x85	
Capacità (L)	252	
Spessore isolamento (mm)	50	
Ante/Cassetti	3/-	
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	
Tipo di scongelamento	Automatico	
Refrigerante	R290	
Peso netto (Kg)	110	
Prezzo	4730,00€	
Prezzo (con alzatina H 10 cm)	4932,00€	
Prezzo (senza top)	4555,00€	

DAIQUIRI SP50 GN 1/1 H660 prof.700mm



Temperatura(°C)	TN(0/+8)	Classe energetica B
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	218x70x85	
Capacità (L)	336	
Spessore isolamento (mm)	50	
Ante/Cassetti	4/-	
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	
Tipo di scongelamento	Automatico	
Refrigerante	R290	
Peso netto (Kg)	142	
Prezzo	5590,00€	
Prezzo (con alzatina H 10 cm)	5826,00€	
Prezzo (senza top) Classe energetica C	5402,00€	

Accessori

***accessori da specificare in fase di ordine**



Griglia GN 1/1

Prezzo	59,00€
--------	--------



Griglia GN 1/1 Inox

Prezzo	95,00€
--------	--------



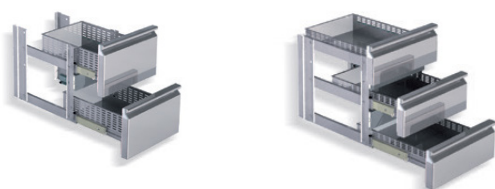
**Kit ruote
(2 con freno)**

Prezzo	222,00€
--------	---------



**Coppia guide inox
L=542mm**

Prezzo	58,00€
--------	--------



Kit cassetiera a parte

Prezzo (1/2-1/2)	1050,00€
Prezzo (1/3-2/3)	1050,00€
Prezzo (1/3-1/3-1/3)	1345,00€



2 cassetti

Prezzo (1/2-1/2)	779,00€
Prezzo (1/3-2/3)	779,00€

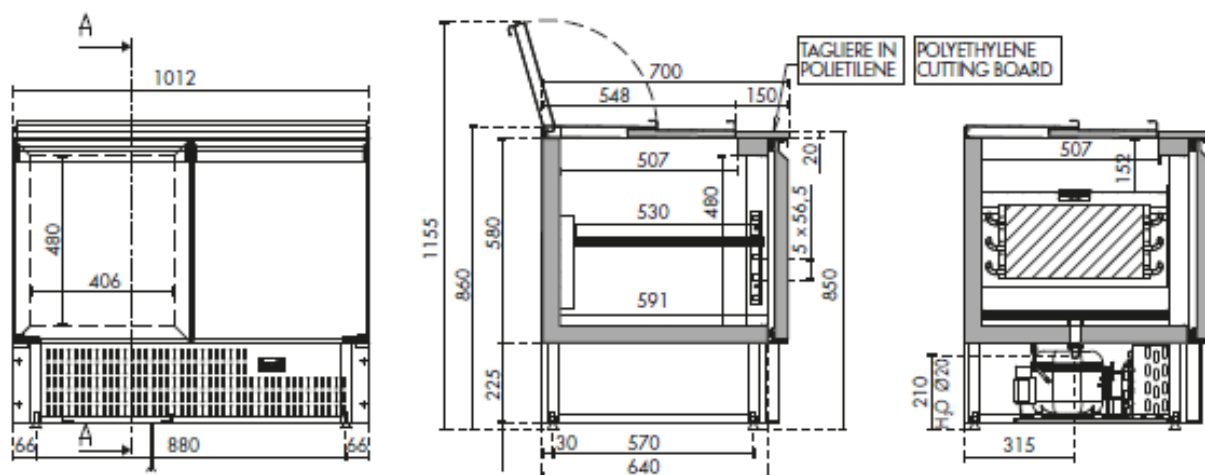


3 cassetti

Prezzo(1/3-1/3-1/3)	1071,00€
---------------------	----------

BASIC LINE MANHATTAN GN1/1

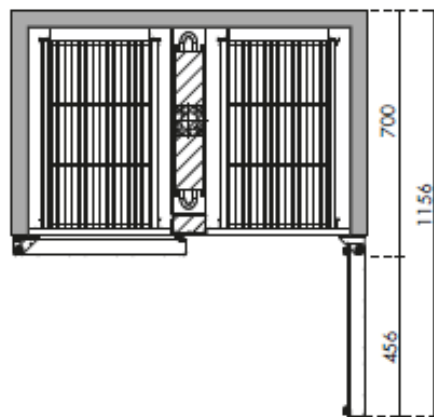
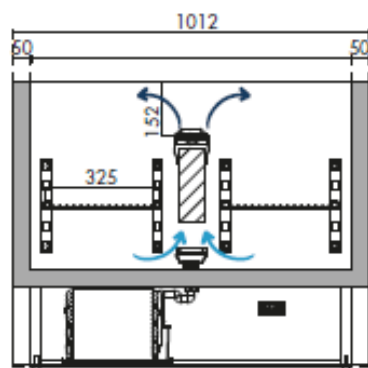
Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



1x GRIGLIE GN1/1 530x325mm PER PORTA - PORTATA GUBBIA= 20Kg
1x PLASTIC COATED GRILLS GN1/1 530x325mm - GRILL FLOW= 20Kg



Basic line

MANHATTAN 1012



Temperatura(°C)	TN(+2/+8)	Classe energetica D
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	101,2x70x85	
Capacità (L)	124	
Spessore isolamento (mm)	50	
Ante/Cassetti	2/-	
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	-	
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	
Tipo di scongelamento	Automatico	
Refrigerante	R290	
Peso netto (Kg)	75	
Prezzo	4180,00€	
Prezzo (con alzatina H 10 cm)	4390,00€	

Griglia GN 1/1 53x32,5 cm



Prezzo 59,00€

Griglia GN 1/1 53x32,5 cm
Inox



Prezzo 95,00€

Coppia guide inox L=542mm



Prezzo 58,00€

Composizione saladette 1012



Prezzo (2xGN1/2+3xGN1/3+3xGN1/6+3xGN1/9) Inox	753,00€
Prezzo (2xGN1/2+3xGN1/3+3xGN1/6+3xGN1/9) Policarbonato	470,00€

DAIQUIRI TOP LINE

Piano di lavoro schiumato in acciaio con o senza alzatina posteriore;
 Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back;
 Plan de travail en acier INOX AISI 304 avec isolation de polyuréthane, sans ou avec dossier arrière;
 Geschäumte Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl mit oder ohne hintere Aufkantung.

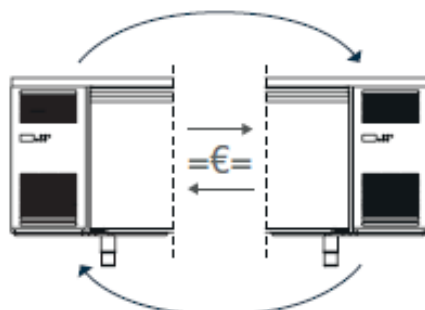


Controllo comandi filo pannello
 Control panel with flush display
 Contrôle complètement intégré au panneau
 Steuerung mit fugenlos bündig eingebautem Display

Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola
 Cooling installation with built-in unit or without unit with Evolve
 Groupe logé, ou sans groupe avec déléandeur
 Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Valve

Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
 Adjustable stainless steel feet (wheels on demand)
 Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
 Regalbare FüÙe aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rädern)

Isolamento 60mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
 Insulation 60mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
 Isolation de 60mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
 Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 60mm Stärke



⚡ 230V / 50Hz

🌡️ 0°/+8°C
 -18°/-22°C

🏠 CLASSE CLIMATICA S - CLIMATIC CLASS S - CLASSE CLIMATIQUE S - KLIMAKLASSE S:
 40°C - 40% U.R.

📏 60mm

🧊 R290

🔧 R134a
 R452A

**MOTORE LATO DESTRO O SINISTRO: NESSUN SOVRAPPREZZO / UNIT ON THE RIGHT OR LEFT SIDE: NO SURCHARGE /
 GROUPE CÔTÉ DROIT OU GAUCHE : PAS DE SUPPLÉMENT / MOTOR LINKS ODER RECHTS - FREI WÄHLBAR OHNE AUFPREIS**



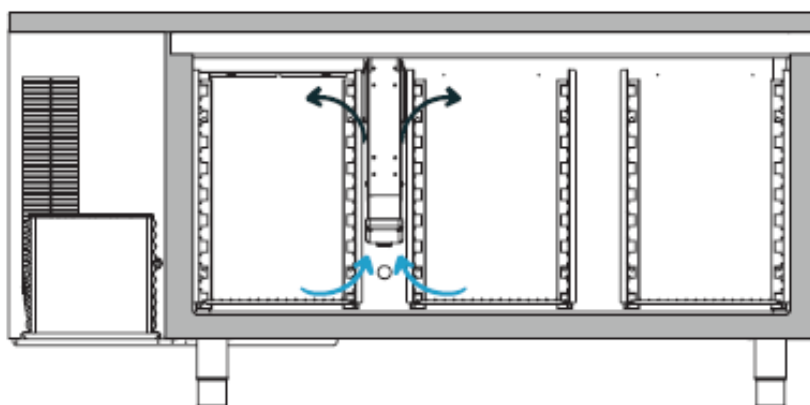
Porte o Cassettiere 2 - 3 Cassetti maniglia acciaio e guarnizione magnetica;
 porte con molla di ritorno;
 Stainless steel full door or set of 2-3 drawers with horizontal stainless steel handle
 with magnetic seal gasket, door with spring, shock absorbing;
 Porte pleine ou bloc à 2 ou 3 tiroirs avec poignée horizontale en acier; porte avec
 retour;
 Türen oder Schubladenstock mit 2 oder 3 Ladern, mit Handgriff aus Chromnickelstahl
 und Magnetsichtung, selbstschliessende Türen



Allestimento interno per porta / Internal space fitting /
 Équipement intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:
 1xGriglia GN1/1 530x325mm su guide "U" Inox;
 1xgrill 530x325mm on a pair of stainless steel "U" rails;
 1xgrille de 530x325mm avec glissières à "U" INOX;
 1xRast Dim. 530x325mm mit klipschenen "U"-Schienen.

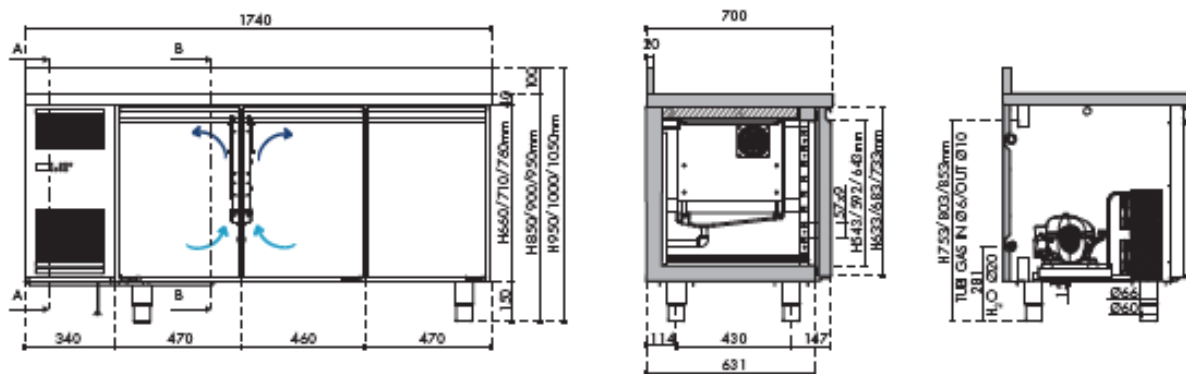
Angoli interni arrotondati;
 rounded inside corners;
 angles intérieurs arrondis;
 Innere gerundete Ecken

- **Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304**
 External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
 Monoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304;
 Innen- und Aussenkorpus aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- **Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione;**
 Table refrigeration system: ventilated through evaporator with paint protection against
 corrosion
 Réfrigération : ventilé avec évaporateur laqué anticorrosion
 Kühlung: Umluft mit eingebautem und beschichtetem Verdampfer
- **Sbrinatorio automatico: a pausa semplice nella versione 0/+8°C, con
 resistenza nelle versioni -2°/+8°C e -18°/22°C;**
 Automatic defrosting: through simple stop compressor pause on positive temperature
 version, through electrical resistance on negative temperature;
 Dégivrage automatique par pause simple pour la version 0/+8°C, par résistance
 électrique pour les versions -2°/+8°C et -18°/22°C;
 Automatische Abtauwung durch Kompressor-Stop für die Version mit Temp. 0°/+8°C
 und mit Elektrowiderstand für Versionen mit einer Temperatur von -2°/+8°C
 und -18°/20°C
- **Evaporazione acqua condensa: automatica per linea a motore incorporato,
 scarico a perdere per linea senza motore;**
 Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct
 discharge of water on version without built-in compressor;
 Évaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe
 logé ; évacuation directe pour la version sans groupe logé;
 Taunungswasserverdunstung für die Version mit eingebautem Aggregat und direkter Ablauf
 am Boden für die Versionen ohne Aggregat



TOP LINE DAIQUIRI GN1/1 H660-710-760mm

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



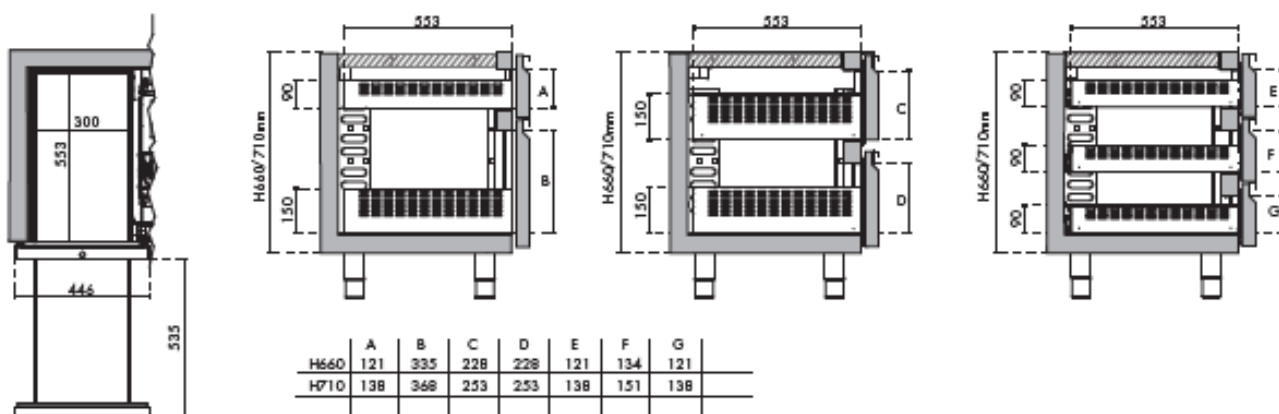
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1IN L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1IN L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



1x GRIGLIE GN1/1 530x325mm PER FONTE - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
1x PLASTIC COATED GRILLS GN1/1 530x325mm - GRILL FLOW= 20Kg

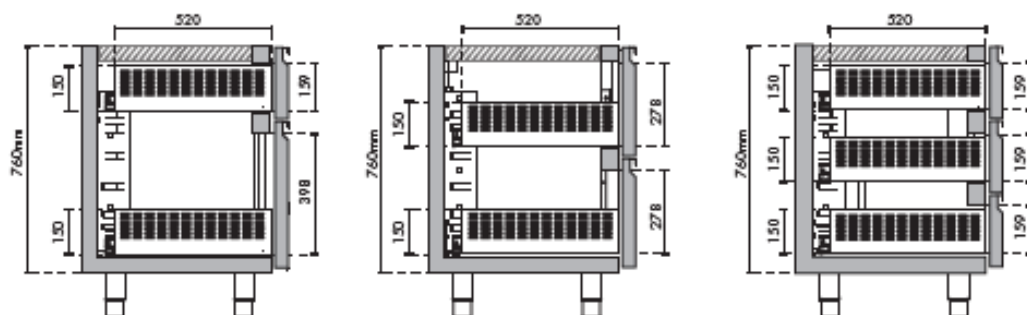
TOP LINE DAIQUIRI GN1/1 CASSETTIERA H660-710mm

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



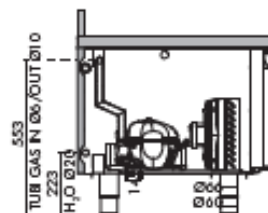
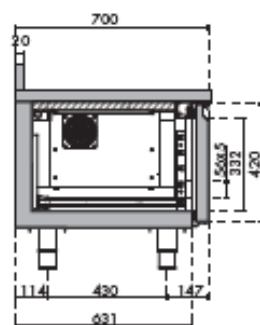
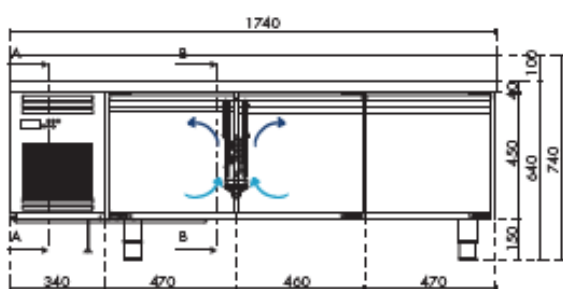
TOP LINE DAIQUIRI GN1/1 CASSETTIERA H760mm

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



TOP LINE DAIQUIRI GN1/1 H450mm

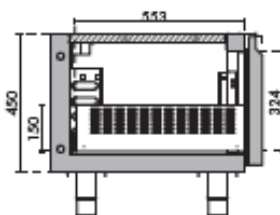
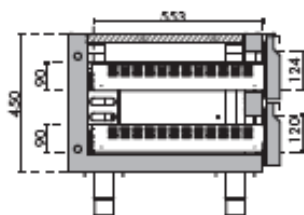
Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N I=3000WH + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N I=3000WH + SCHUKO PLUG SUPPLIED

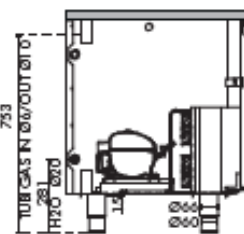
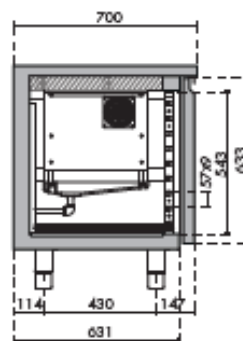
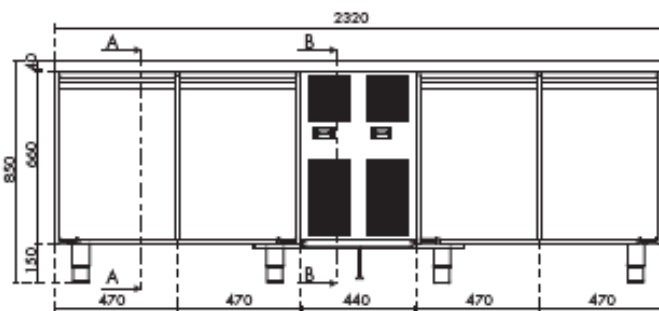


1x GRIGLIE GN1/1 530x325mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
1x PLASTIC COATED GRILLS GN1/1 530x325mm - GRILL FLOW= 20Kg



TOP LINE DAIQUIRI COMBI GN1/1

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



SEZIONE A-A

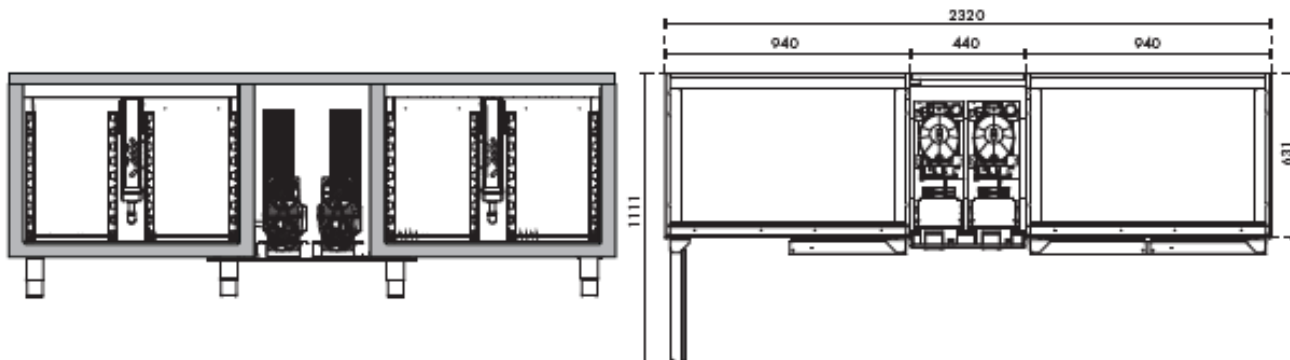
SEZIONE B-B



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N I=3000WH + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N I=3000WH + SCHUKO PLUG SUPPLIED



1x GRIGLIE GN1/1 530x325mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
1x PLASTIC COATED GRILLS GN1/1 530x325mm - GRILL FLOW= 20Kg



Top line

DAIQUIRI SP60 GN1/1 H660/710/760mm prof. 700mm



Top line

H 85cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
94x70 cm	4230,00€ A	4390,00€ A	5681,00€ D	5863,00€ D
128x70 cm	4820,00€ A	5030,00€ A	6202,00€ D	6411,00€ D
174x70 cm	5545,00€ A	5802,00€ A	8075,00€ E	8330,00€ E
220x70 cm	6620,00€ A	6915,00€ A	9244,00€ E	9543,00€ E

H 85cm	TN (0/+8) senza piano	BT (-18/-20) senza piano
94x70 cm	4045,00€ A	5500,00€ D
128x70 cm	4630,00€ A	6014,00€ E
174x70 cm	5328,00€ A	7865,00€ E
220x70 cm	6377,00€ B	9006,00€ E

H 90cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
94x70 cm	4230,00€ A	4390,00€ A	5681,00€ D	5863,00€ D
128x70 cm	4820,00€ A	5030,00€ A	6202,00€ D	6411,00€ D
174x70 cm	5545,00€ A	5802,00€ A	8075,00€ E	8330,00€ E
220x70 cm	6620,00€ B	6915,00€ B	9244,00€ E	9543,00€ E

H 90cm	TN (0/+8) senza piano	BT (-18/-20) senza piano
94x70 cm	4045,00€ A	5500,00€ E
128x70 cm	4630,00€ A	6014,00€ E
174x70 cm	5328,00€ A	7865,00€ E
220x70 cm	6377,00€ B	9006,00€ E

H 95cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
94x70 cm	4420,00€ A	4590,00€ A	5947,00€ E	6140,00€ E
128x70 cm	5046,00€ A	5261,00€ A	6491,00€ E	6720,00€ E
174x70 cm	5810,00€ A	6061,00€ A	8464,00€ E	8730,00€ E
220x70 cm	6925,00€ B	7230,00€ B	9681,00€ E	10004,00€ E

H 95cm	TN (0/+8) senza piano	BT (-18/-20) senza piano
94x70 cm	4230,00€ B	5681,00€ E
128x70 cm	4850,00€ A	6300,00€ E
174x70 cm	5574,00€ A	8230,00€ E
220x70 cm	6685,00€ B	9426,00€ E

Chef line

DAIQUIRI SP60 GN1/1 H450mm prof. 700mm



H 64cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
128x70 cm	4820,00€ A	5030,00€ A	6202,00€ D	6411,00€ D
174x70 cm	5545,00€ C	5802,00€ C	8075,00€ E	8330,00€ E
220x70 cm	6620,00€ C	6915,00€ C	-	-

H 64cm	TN (0/+8) senza piano	BT (-18/-20) senza piano
128x70 cm	4630,00€ A	6014,00€ D
174x70 cm	5328,00€ C	7865,00€ E
220x70 cm	6377,00€ D	-



Griglia GN 1/1

Prezzo	59,00€
--------	--------

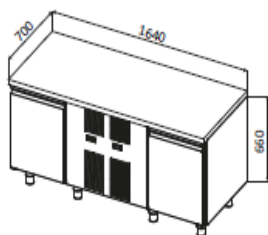


Griglia GN 1/1 Inox

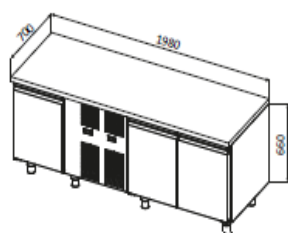
Prezzo	95,00€
--------	--------

Top Line Combi

DAIQUIRI COMBI GN1/1 2A



Temperatura(°C)	TN(0/+8)/ TN(0/+8)	BT(-18/-22)/ TN(0/+8)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	164x70x85	164x70x85
Capacità (L)	88+88	88+88
Spessore isolamento (mm)	60	60
Ante/Cassetti	2/-	2/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	2	2
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	150	150
Classe energetica	A/A	D/A
Prezzo	8430,00€	9690,00€

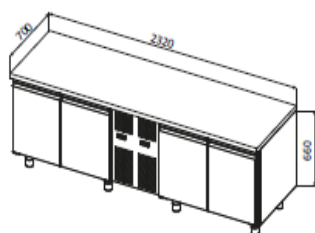


DAIQUIRI COMBI GN1/1 3A

Temperatura(°C)	TN(0/+8)/ TN(0/+8)	BT(-18/-22)/ TN(0/+8)	TN(0/+8)/ BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	198x70x85	198x70x85	198x70x85
Capacità (L)	88+176	88+176	88+176
Spessore isolamento (mm)	60	60	60
Ante/Cassetti	3/-	2/-	2/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	3	3	3
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290	R290
Peso netto (Kg)	150	150	150
Classe energetica	A/A	D/A	A/D
Prezzo	9050,00€	10320,00€	10320,00€

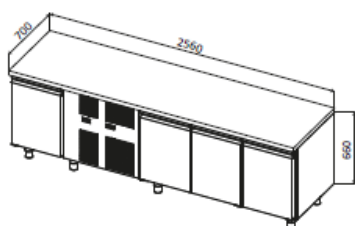
Top Line Combi

DAIQUIRI COMBI GN1/1 4A



Temperatura(°C)	TN(0/+8)/ TN(0/+8)	BT(-18/-22)/ TN(0/+8)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	232x70x85	232x70x85
Capacità (L)	176+176	176+176
Spessore isolamento (mm)	60	60
Ante/Cassetti	4/-	4/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	4	4
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Peso netto (Kg)	180	180
Classe energetica	A/A	D/A
Prezzo	9840,00€	11180,00€

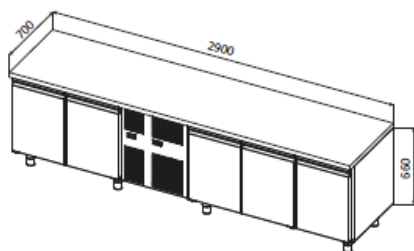
DAIQUIRI COMBI GN1/1 4A2



Temperatura(°C)	TN(0/+8)/ TN(0/+8)	BT(-18/-22)/ TN(0/+8)	TN(0/+8)/ BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	256x70x85	256x70x85	256x70x85
Capacità (L)	88+264	88+264	88+264
Spessore isolamento (mm)	60	60	60
Ante/Cassetti	4/-	4/-	4/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	4	4	4
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290	R290
Peso netto (Kg)	190	190	190
Classe energetica	A/A	D/A	A/E
Prezzo	9840,00€	11080,00€	12040,00€

Top Line Combi

DAIQUIRI COMBI GN1/1 5A



Temperatura(°C)	TN(0/+8)/ TN(0/+8)	BT(-18/-22)/ TN(0/+8)	TN(0/+8)/ BT(-18/-22)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	290x70x85	290x70x85	290x70x85
Capacità (L)	176+526	176+526	176+526
Spessore isolamento (mm)	60	60	60
Ante/Cassetti	5/-	5/-	5/-
Griglie plastificate (Pcs/Dimensioni (WxD) cm.)	5	5	5
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290	R290
Peso netto (Kg)	190	190	190
Classe energetica	A/A	D/A	A/E
Prezzo	10833,00€	12115,00€	13970,00€

Accessori

***accessori da specificare in fase di ordine**



Griglia GN1/1

Prezzo	59,00€
--------	--------



Griglia GN1/1 Inox

Prezzo	95,00€
--------	--------



**Kit ruote
(2 con freno)**

Prezzo	222,00€
--------	---------



**Coppia guide inox
L=542mm**

Prezzo	58,00€
--------	--------



3 cassetti

Prezzo(1/3-1/3-1/3)	1360,00€
---------------------	----------



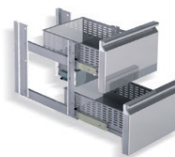
2 cassetti

Prezzo (1/2-1/2)	970,00€
Prezzo (1/3-2/3)	970,00€



**Vaschetta evaporazione acqua per
tavoli remoti**

Prezzo	220,00€
--------	---------



Kit cassettera a parte

Prezzo (1/2-1/2)	1320,00€
Prezzo (1/3-2/3)	1320,00€
Prezzo (1/3-1/3-1/3)	1640,00€

Accessori

***accessori da specificare in fase di ordine**



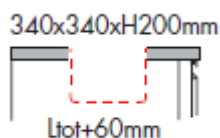
Serratura porta

Prezzo	100,00€
--------	---------



Versione -2/+8°C

Prezzo	250,00€
--------	---------



Vasca lavello sopra vano motore

Prezzo	1715,00€
--------	----------



Cassetto neutro

Prezzo	700,00€
--------	---------



Cassetti GN

Prezzo(1 cassetto)	626,00€
Prezzo(2 cassetti)	1153,00€



Kit cassetiera GN a parte

Prezzo(1/1)	911,00€
Prezzo(1/2-1/2)	1513,00€



Porta a vetro ed illuminazione vano

Prezzo	474,00€
--------	---------



Kit centralina 5" touch

Prezzo	800,00€
--------	---------

DAIQUIRI ELITE LINE

Piano di lavoro schiumato in acciaio con o senza alzata posteriore;
 Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back;
 Plan de travail en acier INOX AISI 304 avec isolation de polyuréthane, sans ou avec dossier arrière;
 Geschäumte Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl mit oder ohne hintere Aufkantung.



Display touch screen 5" per un uso rapido ed intuitivo
 Display touch screen 5" per un uso rapido ed intuitivo
 Display touch screen 5" per un uso rapido ed intuitivo
 Display touch screen 5" per un uso rapido ed intuitivo


Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola
 Cooling installation with built-in unit or without unit with E-valve
 Groupe logé, ou sans groupe avec détendeur
 Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil

Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
 Adjustable stainless steel feet (wheels on demand)
 Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
 Regelbare Füße aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rädern)

Isolamento 60mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
 Insulation 60mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
 Isolement de 60mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
 Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 60mm Stärke



 230V / 50Hz

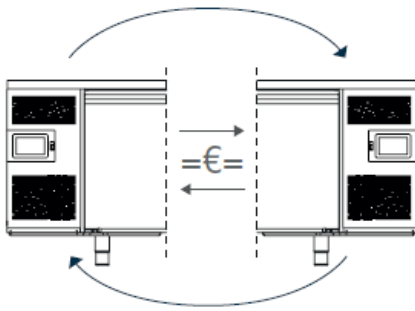
 0°/+8°C
-18°/-22°C

 CLASSE CLIMATICA 5 - CLIMATIC CLASS 5 - CLASSE CLIMATIQUE 5 - KLIMAKLASSE 5:
40°C - 40% U.R.

 60mm

  R290

  R134a
R452A



**MOTORE LATO DESTRO O SINISTRO: NESSUN SOVRAPPREZZO /
UNIT ON THE RIGHT OR LEFT SIDE: NO SURCHARGE /
GROUPE CÔTÉ DROIT OU GAUCHE : PAS DE SUPPLÉMENT /
MOTOR LINKS ODER RECHTS – FREI WÄHLBAR OHNE AUFPREIS**



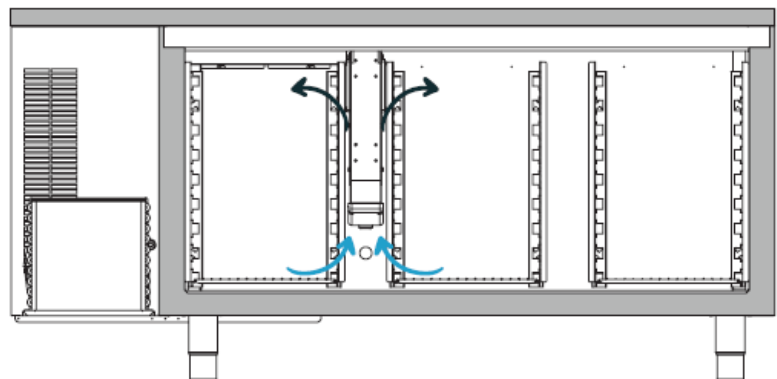
**Allestimento interno per porta / Internal space fitting /
Équipement intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:**
1xGriglia GN1/1 530x325mm su guide "U" Inox;
1xgrill 530x325mm on a pair of stainless steel "U" rails;
1xgrille de 530x325mm avec glissières à "U" INOX;
1xRost Dim. 530x325mm mit "U"-Schielen.

**Porte o Cassette 2 - 3 Cassetti maniglia acciaio e guarnizione magnetica;
porte con molla di ritorno;**
Stainless steel full door or set of 2-3 drawers with horizontal stainless steel handle
with magnetic seal gasket, door with spring, shock absorbing;
Porte pleine ou bloc à 2 ou 3 tiroirs avec poignée horizontale en acier; porte avec
retour;
Türen oder Schubladenstock mit 2 oder 3 Laden, mit Handgriff aus Chromnickelstahl
und Magnetsichtung, selbstschliessende Türen

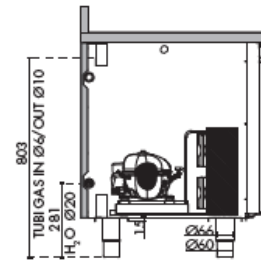
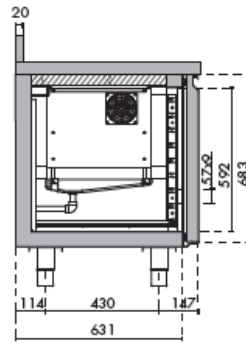
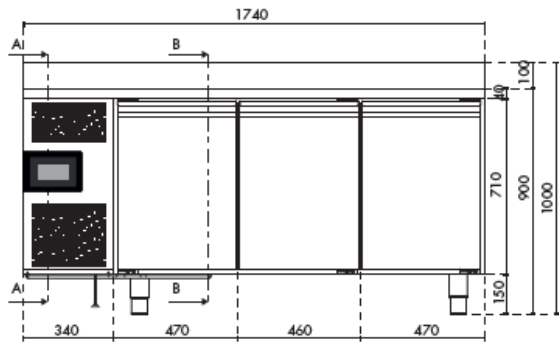
Angoli interni arrotondati;
rounded inside corners;
angles intérieures arrondis;
Innere gerundete Ecken



- **Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304**
External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304;
Innen- und Aussenkorpus aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- **Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione;**
Table refrigeration system: Ventilated through evaporator with paint protection against
corrosion
Réfrigération : ventilé avec évaporateur laqué anti-corrosion
Kühlung: Umluft mit eingebautem und beschichtetem Verdampfer
- **Sbrinamento automatico: a pausa semplice nella versione 0/+8°C, con
resistenza nella versione -18°/-22°C;**
Automatic defrosting: through simple stop compressor pause on positiv temperature
version, through electrical resistance on negative temperature;
Dégivrage automatique par pause simple pour la version 0°/+8°C, par résistance
électrique pour la version -18°/-22°C;
Automatische Abtauwung durch Kompressor-Stop für die Versione mit Temp. 0°/+8°C
und mit Elektrowiderstand für Version Temp. -18°/-20°C
- **Evaporazione acqua condensa: automatica per linea a motore incorporato,
scarico a perdere per linea senza motore;**
Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct
discharge of water on version without built-in compressor;
Évaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe
logé ; évacuation directe pour la version sans groupe logé;
Tauungswasserverdunstung für die Version mit eingebautem Aggregat und direkter Ablauf
am Boden für die Versionen ohne Aggregat



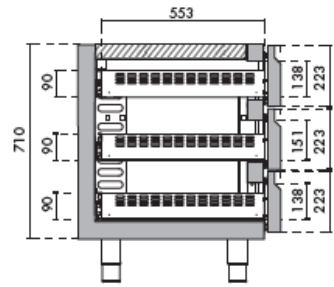
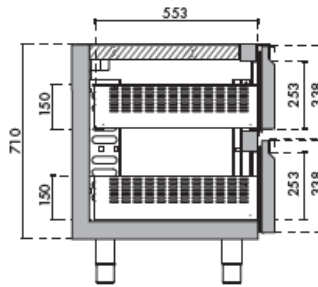
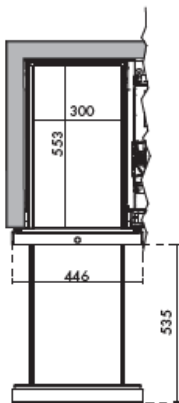
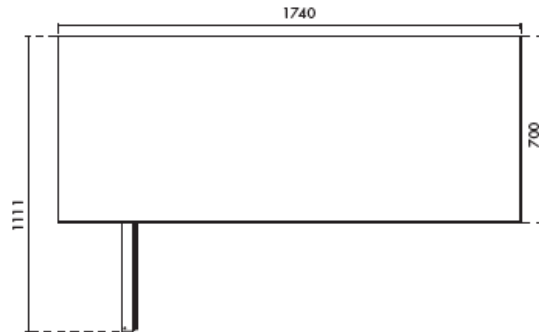
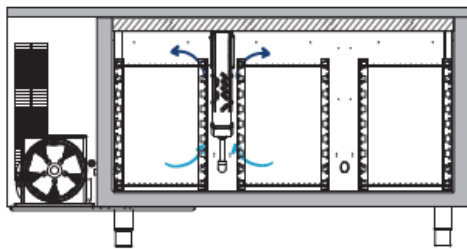
ELITE LINE DAIQUIRI GN1/1 H710mm
 Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
 POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



1x GRIGLIE GN1/1 530x325mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
 1x PLASTIC COATED GRILLS GN1/1 530x325mm - GRILL FLOW= 20Kg

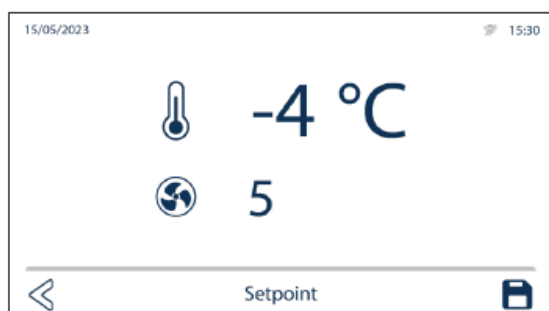


ELITE LINE

Schermate nuova centralina touch / The new Elite Line touch control unit screens / Écrans de la nouvelle unité de contrôle tactile Elite Line / Menüseiten neuer Steuerung Touch Elite Line



Schermata principale con indicate temperatura, velocità della ventola e icone funzioni;
Main screen showing temperature, fan speed and function icons;
Écran principal affichant la température, la vitesse du ventilateur et les indicateurs de fonction;
Hauptmenüseite mit Funktionen, Temperatur- und Lüftergeschwindigkeitangaben



Schermata selezione setpoint;
Setpoint selection screen;
Écran de sélection des paramètres;
Setpoint Menüauswahl



Schermata del menù con le varie funzioni;
Menu screen with various functions;
Écran de menu avec différentes fonctions;
Menüauswahl mit verschiedenen Funktionen



Schermata download dati HACCP;
HACCP data download screen;
Écran de téléchargement des données HACCP;
Daten HACCP herunterladen

Elite Line

ELITE LINE DAIQUIRI GN1/1 H710mm



H 710cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-22)	BT (-18/-22) con alzatina
94x70 cm	5012,00€ A	5180,00€ A	6470,00€ D	6650,00€ D
128x70 cm	5604,00€ A	5812,00€ A	6990,00€ D	7200,00€ D
174x70 cm	6330,00€ A	6590,00€ A	8861,00€ E	9116,00€ E
220x70 cm	7400,00€ B	7700,00€ B	10030,00€ E	10330,00€ E

Accessori

*accessori da specificare in fase di ordine



Griglia 53x32,5 cm

Prezzo	59,00€
--------	--------



Griglia 53x32,5 cm Inox

Prezzo	95,00€
--------	--------



Kit ruote
(2 con freno)

Prezzo	222,00€
--------	---------



Coppia guide inox
L=542mm

Prezzo	58,00€
--------	--------



Serratura con chiave

Prezzo	100,00€
--------	---------



Cassetto neutro

Prezzo	700,00€
--------	---------



3 cassetti

Prezzo(1/3-1/3-1/3)	1360,00€
---------------------	----------



2 cassetti

Prezzo (1/2-1/2)	970,00€
Prezzo (1/3-2/3)	970,00€



Vaschetta evaporazione acqua per
tavoli remoti

Prezzo	220,00€
--------	---------



Porta vetro e illuminaz. vano (solo TN)

Prezzo	474,00€
--------	---------



Kit cassettera a parte

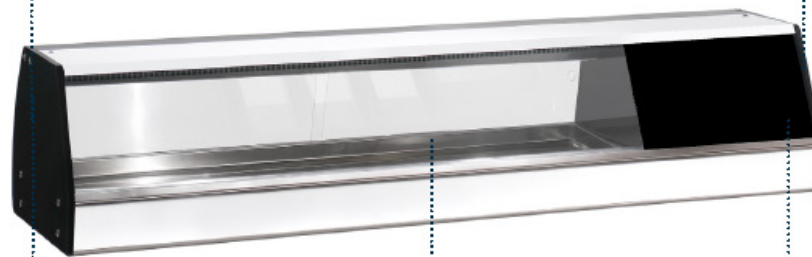
Prezzo (1/2-1/2)	1320,00€
Prezzo (1/3-2/3)	1320,00€
Prezzo (1/3-1/3-1/3)	1640,00€

SUSHI-TAPAS

Colorazioni disponibili: bianco e nero;
Available colors: black and white;
Teintes disponibles : blanc et noir ;
Verfügbare Farben: Schwarz und Weiß

Isolamento poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
Insulation high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
Isolément en polyurethane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte

Testate in plexiglass nero
Black plexiglass heads
Têtes en plexiglass noir;
Kopfteil aus schwarzem Plexiglas




Vasca refrigerata in acciaio INOX AISI 304
Internal tank in certified AISI 304 stainless steel;
Cuve intérieure en acier INOX AISI 304 ;
Kühlwanne aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304

Motore incorporato
Cooling installation with built-in unit
Groupe logé ;
Mit eingebautem Aggregat



 230V / 50Hz

 +4°/+10°C

 **CLASSE CLIMATICA 4** - CLIMATIC CLASS 4 - CLASSE CLIMATIQUE 4 - KLIMAKLASSE 4:
30°C - 55% U.R.

 40/50mm

  R290

  R134a

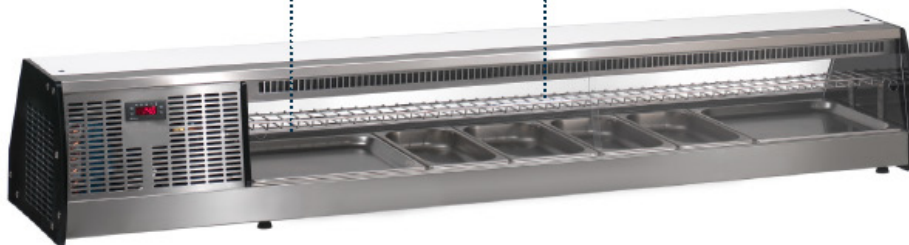


Controllo elettronico della temperatura e della ventilazione;
 Digital control device for temperature and ventilation;
 Contrôle électronique de la température et de la ventilation;
 Elektronische Temperatur- und Lüftungssteuerung

- **Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304**
 External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
 Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304;
 Inner- und Aussenkorpus aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- **Refrigerazione statica con o senza evaporatore superiore;**
 Refrigeration: static, with or without upper evaporator;
 Réfrigération: statique avec ou sans évaporateur supérieur
 Kühlung: stille Kühlung, mit oder ohne höherem Verdampfer
- **Sbrinatorio manuale;**
 Simple break defrost;
 Dégivrage à pause simple;
 Abtauung bei Motorstop

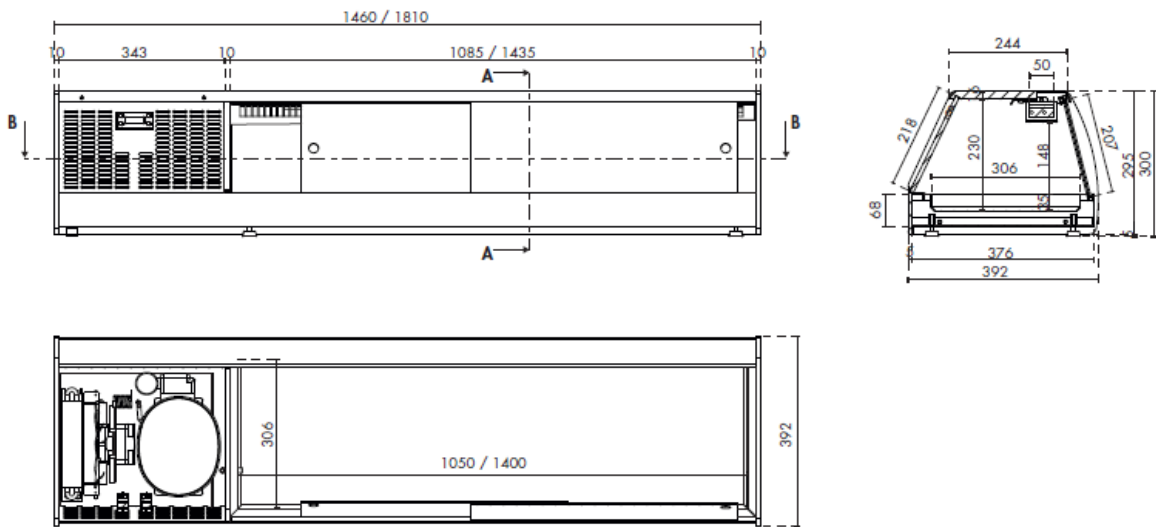
Chiusura in Plexiglass scorrevole
 Plexiglass sliding doors
 Portes coulissantes en plexiglass
 Schiebetür aus Plexiglas

Allestimento interno optional: Griglia intermedia in acciaio INOX 304
 Optional for internal equipment: intermediate AISI 304 stainless steel grill
 Équipement intérieur optionnel: grille intermédiaire en acier INOX AISI 304
 Auf Wunsch: mit mittlerem Rost im Kühlfach aus Edelstahl INOX 304



SUSHI - TAPAS

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



Accessori

accessori da specificare in fase di ordine*Ripiano intermedio**

Prezzo(n.8)	134,00€
Prezzo(n.6)	114,00€

Su richiesta versione nera

Prezzo	/
--------	---

Bacinella GN 1/3

Prezzo	60,00€
--------	--------

Sushi-Tapas

SUSHI-TAPAS 6



Temperatura(°C)	TN(+4/+10)	TN(+4/+10)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	170x43x50	170x43x50
Dimensioni interne (WxDxH) cm.	146x39,2x30	146x39,2x30
Spessore isolamento (mm)	40/50	40/50
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. statica	Refr. statica
Peso netto (Kg)	68	68
Refrigerante	R290	R290
Classe climatica	4	4
Evaporatore	si	no
Prezzo	4340,00€	3940,00€

SUSHI-TAPAS 8



Temperatura(°C)	TN(+4/+10)	TN(+4/+10)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	207x43x50	207x43x50
Dimensioni interne (WxDxH) cm.	181x39,2x30	181x39,2x30
Spessore isolamento (mm)	40/50	40/50
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	230/50	230/50
Tipo di raffreddamento	Refr. statica	Refr. statica
Peso netto (Kg)	80	80
Refrigerante	R290	R290
Classe climatica	4	4
Evaporatore	si	no
Prezzo	4480,00€	4081,00€

ALEXANDER BASIC LINE

Porte auto-chiudenti con maniglia in acciaio e guarnizione magnetica intercambiabile
 Stainless steel full door with vertical handle with magnetic seal gasket
 Porte pleine avec poignée verticale avec joint magnétique
 Volltür mit vertikalem CNS-Handgriff mit Magnetsichtung

Scocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304 ed angoli interni arrotondati
 External / internal body made in certified AISI 304 stainless steel
 Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304 certifié, Angles intérieures ronds
 Aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gebauter Innen- und Außenkorpus, Innere gerundete Ecken

Isolamento 50/60mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
 Insulation 50/60mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
 Isolement 50/60mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
 Isolierung 50/60mm Dicke aus geschäumtem Polyurethan ohne CFC

Centralina elettronica per selezione cicli di abbattimento o surgelazione a tempo oppure a temperatura
 Digital temperature device with selection of chilling or freezing cycles with time or temperature priority
 Contrôle digital pour sélectionner les fonctions de refroidissement e de congélation à priorité de temps ou à priorité de température
 Digitalregler um Schnellkühler- oder Schnellgefrierzyklus auf Zeit oder Temperatur einzustellen

Impianto frigo con motore incorporato per refrigerazione ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione.
 Cooling installation with built-in compressor, ventilated refrigeration and anti-corrosion painted evaporator
 Installation frigorifique avec groupe logé pour réfrigération ventilée avec évaporateur verni anticorrosion
 Kühlanlage mit eingebautem Aggregat für Umluftkühlung mit lackiertem Verdampfer



Fondo diamantato per raccolta acqua condensa e scarico su vaschetta sottostante ad estrazione manuale
 Condensing water collection on the cold storage bottom through drain pipe on manual tank
 Égouttoir intérieur et récolte manuelle de l'eau dégivré
 Diamantförmiger Boden zur Wassersammlung mit händisch auszuleerendem Auffangbecken darunter



230V / 50Hz Alexander 2/3, 5T
 400V / 50Hz Alexander 10,15T



+90°/-18°C



CLASSE CLIMATICA 4 - CLIMATIC CLASS 4 - CLASSE CLIMATIQUE 4 - KLIMAKLASSE 4:
 30°C - 55% U.R.



R452A



SBRINAMENTO MANUALE - MANUAL DEFROSTING SYSTEM - DÉGIVRAGE MANUELLE
 AUTOMATIKABTAUUNG.

Allestimento interno / Internal space fitting / Équipement intérieur de la baie / Innere Ausrüstung:

- 5-10-15T:** telaio per inserimento n° 5-10-15 teglie GN 1/1 oppure n° 5-10-15 teglie 600x400mm (in dotazione 1 griglia GN 1/1 530x325mm + 1 griglia 600x400mm);
Frame to insert 5-10-15 GN1/1 trays or 5-10-15 trays 600x400 (standard version with supplied 1 x GN1/1 grate and 1 x 600x400 grate);
châssis à glissières pour positionner 5-10-15 plateaux GN1/1 ou 600x400 (Dotation standard 1 grille GN1/1 et 1 grille 600x400);
CNS-Rahmen für 5, 10 und 15 GN1/1 oder 600x400 Tablestufen.
- 2/3:** cremagliere per inserimento n° 3 teglie GN 2/3 (in dotazione 1 griglia GN 2/3 325x355mm su guide ad "U");
Racks for the insertion of 3x GN 2/3 trays (supplied with 1 GN 2/3 325x355mm grid on 'U' shape rails);
Crémaillères pour l'insertion de 3 plateaux GN 2/3 (fournies avec 1 grille GN 2/3 325x355mm sur guides en 'U');
Halter für 3 Bleche GN 2/3 (ausgestattet mit 1 Rost GN 2/3 325x355mm mit "U"-Schienen)



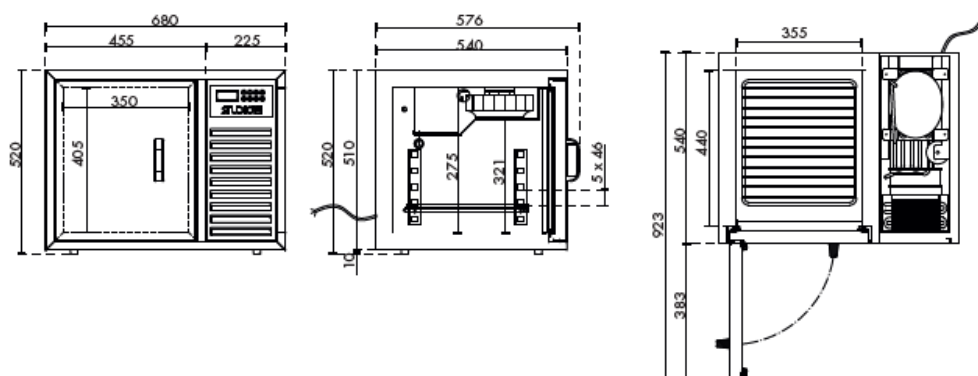
CICLO DI ABBATTIMENTO: consente di portare la temperatura dei prodotti al cuore da +90°C a 3°C entro i tempi previsti di 90 minuti;
CHILLING CYCLE: it reduces the temperature to heart of foodstuff from +70°C to +3°C within 90 minutes
CYCLE DE REFROIDISSEMENT: il permet de réduire la température au coeur des produits alimentaires de +90°C à +3°C dans 90 minutes
ABKÜHLUNGSZYKLUS: senkt die Nahrungsmitteltemperatur im Inneren des Produktes von +90°C auf +3° C in 90 Minuten



CICLO DI SURGELAZIONE: consente di portare la temperatura dei prodotti al cuore da +90°C a -18°C entro i tempi previsti di 240 minuti;
FREEZING CYCLE: it reduces the temperature to heart of foodstuff from +70°C to -18°C within 240 minutes
CYCLE DE CONGÉLATION: il permet de réduire la température au coeur des produits alimentaires de +90°C à -18°C dans 240 minutes
TIEFKÜHLUNGSZYKLUS: senkt die Nahrungsmitteltemperatur im Inneren des Produktes von +90°C auf -18°C in 240 Minuten

BASIC LINE ALEXANDER 2/3

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



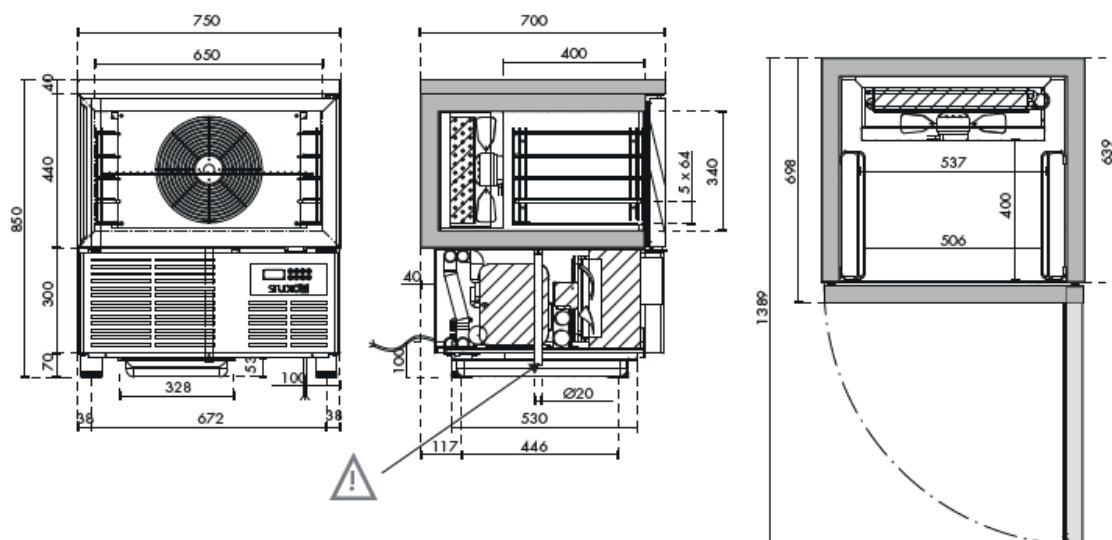
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000mm + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000mm + SCHUKO PLUG SUPPLIED



1x GRIGLIA GN2/3 325x355mm - PORTATA GRIGLIA= 15Kg
1x PLASTIC COATED GRILLS GN2/3 325x355mm - GRILL FLOW= 15Kg

BASIC LINE ALEXANDER 5T

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000mm + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000mm + SCHUKO PLUG SUPPLIED



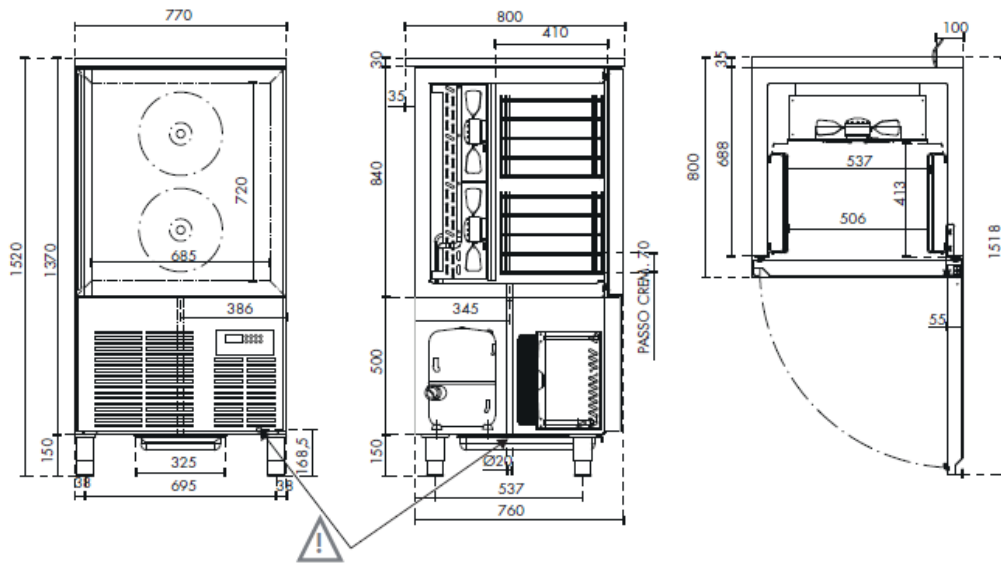
1x GRIGLIA GN1/1 530x325mm + 1x EN 600x400 - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
1x PLASTIC COATED GRILLS GN1/1 530x325mm+ 1x EN 600x400 - GRILL FLOW= 20Kg



SCARICO ACQUA Ø20 SU VASCHETTA DA SVUOTARE PERIODICAMENTE
WATER DRAINING Ø20 ON A TRAY TO BE EMPTIED PERIODICALLY

BASIC LINE ALEXANDER 10T

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 400V/50HZ/1N L=3000mm + SPINA CEE 3P+N+T 16A FORNITA
POWER CABLE OUTLET 400V/50HZ/1N L=3000mm + CEE 3P+N+T 16A PLUG SUPPLIED

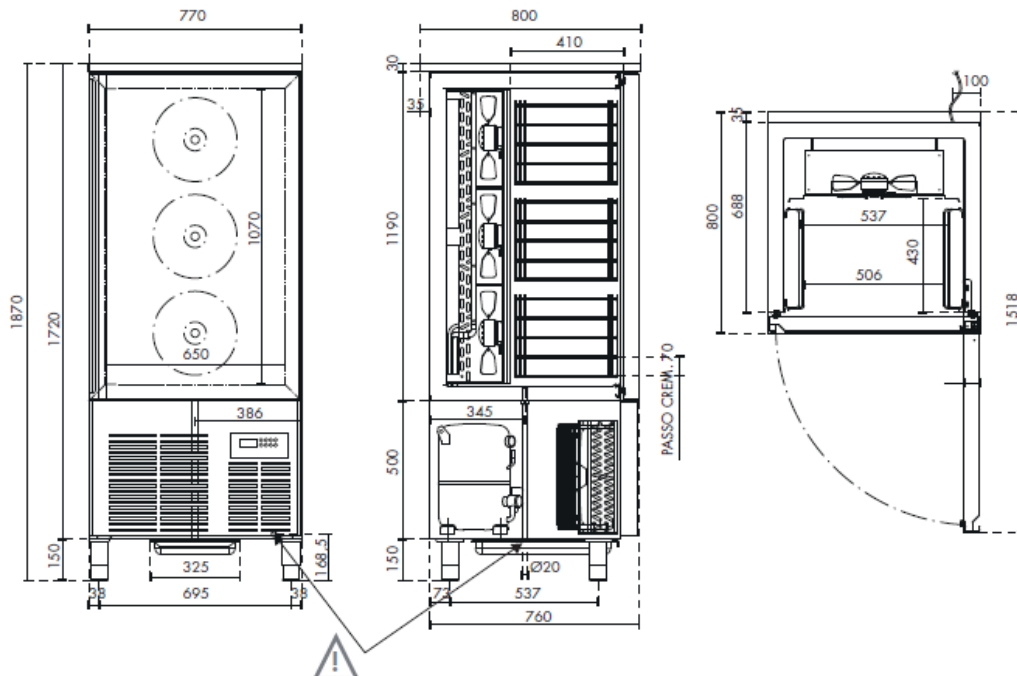


1x GRIGLIA GN1/1 530x325mm + 1x EN 600x400 - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
1x PLASTIC COATED GRILLS GN1/1 530x325mm+ 1x EN 600x400 - GRILL FLOW= 20Kg

RISTORAZIONE

BASIC LINE ALEXANDER 15T

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 400V/50HZ/1N L=3000mm + SPINA CEE 3P+N+T 16A FORNITA
POWER CABLE OUTLET 400V/50HZ/1N L=3000mm + CEE 3P+N+T 16A PLUG SUPPLIED



1x GRIGLIA GN1/1 530x325mm + 1x EN 600x400 - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
1x PLASTIC COATED GRILLS GN1/1 530x325mm+ 1x EN 600x400 - GRILL FLOW= 20Kg



SCARICO ACQUA Ø20 SU VASCHETTA DA SVUOTARE PERIODICAMENTE
WATER DRAINING Ø20 ON A TRAY TO BE EMPTIED PERIODICALLY

Basic line

Basic line alexander 2/3-5T-10T-15T

2/3



Dim. (cm)	68x54x52
Capacità teglie h40 mm	4
Capacità teglie h65 mm	2
T (°C) carico 3 Kg	+70/-18
T (°C) carico 8 Kg	+70/+3
Prezzo	5030,00€

5T



Dim. (cm)	75x70x85
Capacità teglie h40 mm	5
Capacità teglie h65 mm	4
T (°C) carico 10 Kg	+70/-18
T (°C) carico 16 Kg	+70/+3
Prezzo	6760,00€

10T



Dim. (cm)	77x80x152
Capacità teglie h40 mm	10
Capacità teglie h65 mm	9
T (°C) carico 18 Kg	+70/-18
T (°C) carico 30 Kg	+70/+3
Prezzo	12250,00€

15T



Dim. (cm)	77x80x187
Capacità teglie h40 mm	15
Capacità teglie h65 mm	14
T (°C) carico 27 Kg	+70/-18
T (°C) carico 45 Kg	+70/+3
Prezzo	14900,00€



Griglia

Prezzo (GN 2/3)	59,00€
Prezzo (53x32,5 - 60x40)	59,00€
Prezzo (53x32,5 inox)	95,00€
Prezzo (60x40 inox)	98,00€



Kit ruote
(2 con freno)

Prezzo	222,00€
--------	---------

ALEXANDER ELITE LINE

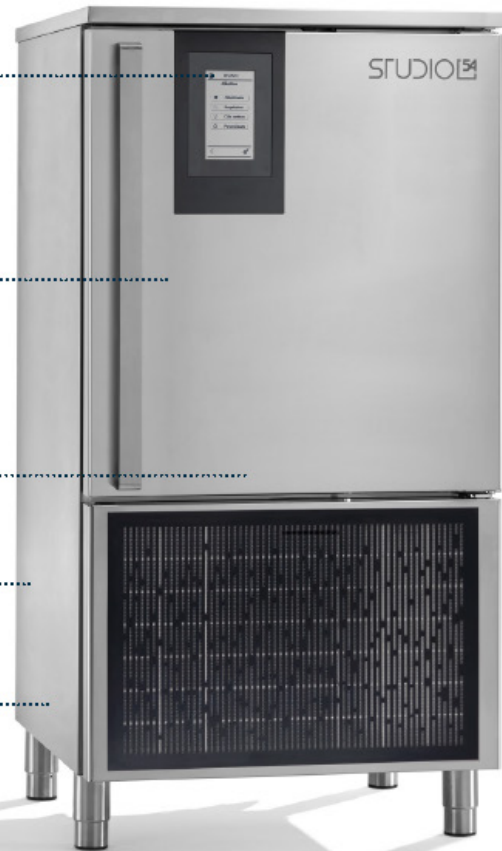
Display touch screen 7" per un uso rapido ed intuitivo
 Display touch screen 7" per un uso rapido ed intuitivo
 Display touch screen 7" per un uso rapido ed intuitivo
 Display touch screen 7" per un uso rapido ed intuitivo


Porte auto-chiudenti con maniglia in acciaio INOX AISI 304 e guarnizione magnetica intercambiabile
 Stainless steel full door with vertical handle with magnetic seal gasket;
 Porte pleine avec poignée verticale avec joint magnétique;
 Volltür mit vertikalem CNS-Handgriff mit Magnetchichtung

Fondo diamantato per raccolta acqua condensa e scarico su vaschetta sottostante ad estrazione manuale;
 Condensing water collection on the cold storage bottom through drain pipe on manual tank;
 Égouttoir intérieur et récolte manuelle de l'eau dégivré;
 Diamantförmiger Boden zur Wassersammlung mit händisch auszuleerendem Auffangbecken darunter

Scocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304 ed angoli interni arrotondati
 External / internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
 Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304 certifié, Angles intérieures ronds;
 Aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gebauter Innen- und Außenkorpus, Innere gerundete Ecken

Isolamento 60mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC;
 Insulation 60mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC;
 Isolement 60mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC;
 Isolierung 60mm Dicke aus geschäumtem Polyurethan ohne CFC



 230V / 50Hz Alexander 5T
 400V / 50Hz Alexander 10,15T

 +90°/-18°C

 60mm

 **CLASSE CLIMATICA 4** - CLIMATIC CLASS 4 - CLASSE CLIMATIQUE 4 - KLIMAKLASSE 4:
 30°C - 55% U.R.

 **R452A**

 **SBRINAMENTO MANUALE** - MANUAL DEFROSTING SYSTEM - DÉGIVRAGE MANUELLE-
 AUTOMATIKABTAUUNG.

Allestimento interno / Internal space fitting / Équipement intérieur de la baie / Innere Ausrüstung:

5-10-15: in dotazione n° 5-10-15 coppie di guide per ospitare le corrispettive teglie GN 1/1 oppure teglie 600x400mm (in dotazione 1 griglia GN1/1 530x325mm + 1 griglia 600x400mm);
5-10-15 pairs of rails are supplied to accommodate the corresponding GN1/1 baking trays or 600x400mm baking trays (1 GN1/1 530x325mm grid + 1 600x400mm grid supplied);
5-10-15 paires de glissières sont fournies pour accueillir les plateaux GN1/1 ou les plateaux 600x400mm correspondants (1 grille GN1/1 530x325mm + 1 grille 600x400mm fournies);
serienmäßige 5-10-15 Paar Schienen zur Aufnahme der gemäßen GN1/1 Bleche oder Bleche 600x400mm (serienmäßig 1 Rost GN 1/1 530x325mm + 1 Rost 600x400mm)

Le funzioni dell'abbattitore touch sono / Blast chiller Alexander Touch functions / Fonctions de la cellule de refroidissement ALEXANDER TOUCH/ Funktionen des ALEXANDER TOUCH:

- Abbattimento / Blast chilling / Refroidissement/ Schockfrosten;
- Surgelazione / Freezing / Surgélation/ Tiefkühlen;
- Scongellamento / Thawing / Décongélation/ Auftauen;
- Sbrinamento / Defrosting / Dégivrage/ Abtauen;
- Cottura lenta a bassa temperatura / Slow low temperature cooking / Cuisson lente à basse température / Niedertemperaturgaren;
- Lievitazione (con generatore di vapore optional, da poter aggiungere solo in fase di realizzazione e non successivamente) / Leavening (with optional steam generator - to be chosen at the moment of the order) / Levage (avec générateur de vapeur optionnel - à choisir au moment de la commande) / Gären (mit optionalem Dampferzeuger und -verteiler - nur sofort bei Bestellung möglich, im Nachhinein nicht mehr hinzufüßbar);
- Indurimento del gelato / Ice cream hardening / Durcissement crème glacée / Erhärten von Speiseeis
- Sanificazione pesce / Fish sanitation / Désinfection poisson/ Fischhygiene;
- Ricettario Personalizzabile / Customizable recipe book / Livre de cuisine personnalisable / Personalisierbare Rezepte

Impianto frigo con motore incorporato per refrigerazione ventilata con evaporatore trattato in cataporesi;

Refrigerating system with built-in unit for ventilated refrigeration with cataphoresis-treated evaporator;

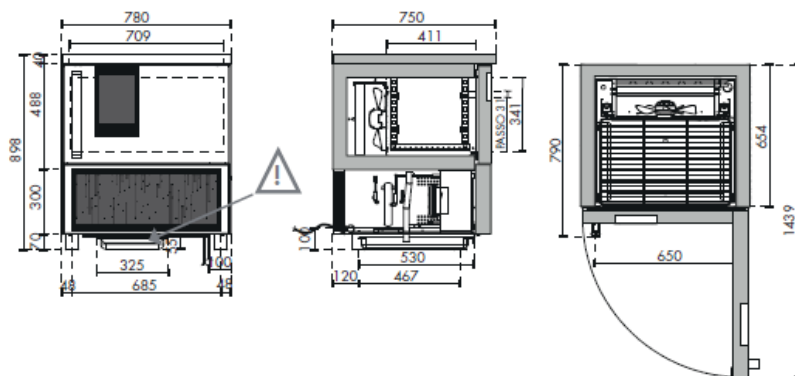
Système de réfrigération avec groupe logé pour une réfrigération ventilée, avec évaporateur traité en cataphorèse;

Kühlanlage mit eingebautem Motor für Umluftkühlung mit Verdampfer mit Kataphorese - Beschichtung



ELITE LINE ALEXANDER 5T

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



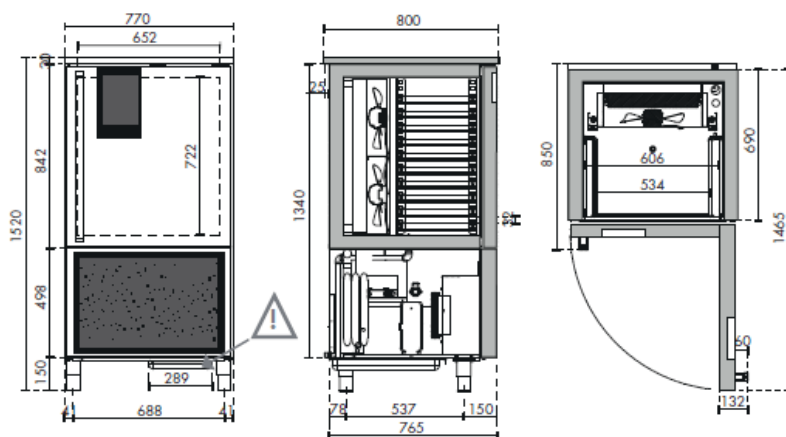
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



1x GRIGLIA GN1/1 530x325mm + 1x EN 600x400 - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
1x PLASTIC COATED GRILLS GN1/1 530x325mm+ 1x EN 600x400 - GRILL FLOW= 20Kg



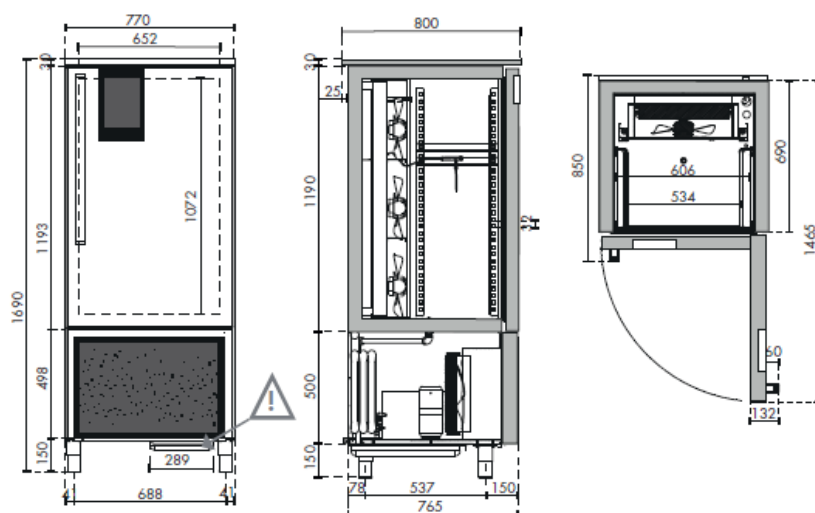
SCARICO ACQUA Ø20 SU VASCHETTA DA SVUOTARE PERIODICAMENTE
WATER DRAINING Ø20 ON A TRAY TO BE EMPTIED PERIODICALLY



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 400V/50HZ/1N L=3000mm + SPINA CEE 3P+N+T 16A FORNITA
POWER CABLE OUTLET 400V/50HZ/1N L=3000mm + CEE 3P+N+T 16A PLUG SUPPLIED



1x GRIGLIA GN1/1 530x325mm + 1x EN 600x400 - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
1x PLASTIC COATED GRILLS GN1/1 530x325mm+ 1x EN 600x400 - GRILL FLOW= 20Kg



Elite line

Elite line alexander 5T-10T-15T



5T

Dim. (cm)	78x75x90
Capacità teglie h40 mm	5
Capacità teglie h65 mm	3
T (°C) carico 10 Kg	+70/-18
T (°C) carico 16 Kg	+70/+3
Prezzo	10780,00€



10T

Dim. (cm)	77x80x152
Capacità teglie h40 mm	10
Capacità teglie h65 mm	7
T (°C) carico 18 Kg	+70/-18
T (°C) carico 30 Kg	+70/+3
Prezzo	17510,00€



15T

Dim. (cm)	77x80x187
Capacità teglie h40 mm	16
Capacità teglie h65 mm	11
T (°C) carico 27 Kg	+70/-18
T (°C) carico 45 Kg	+70/+3
Prezzo	20415,00€



**Coppia guide inox
L=364mm**

Prezzo	74,00€
--------	--------



Controllo umidità/generatore di vapore

Prezzo	2643,00€
--------	----------



Griglia

Prezzo (53x32,5 inox)	95,00€
Prezzo (60x40 inox)	98,00€



**Kit ruote
(2 con freno)**

Prezzo	222,00€
--------	---------

DAIQUIRI BASIC LINE

PASTICCERIA

Piano di lavoro schiumato in acciaio INOX AISI 304 con o senza alzatina posteriore;
 Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back;
 Plan de travail en acier INOX AISI 304 avec isolation de polyuréthane, sans ou avec dossier arrière;
 Geschäumte Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl mit oder ohne hintere Aufkantung.

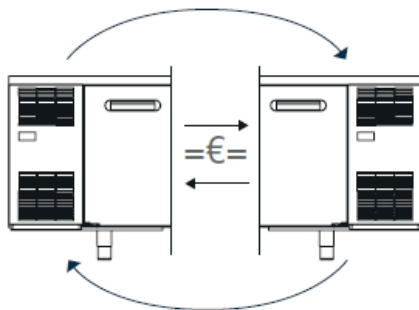


Angoli interni arrotondati;
 Rounded inside corners;
 Angles intérieures arrondis;
 Innere gerundete Ecken


Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
 Adjustable stainless steel feet (wheels on demand)
 Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
 Regelbare Füße aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rädern)


Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola
 Cooling installation with built-in unit or without unit with E-valve
 Groupe logé, ou sans groupe avec détenteur
 Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil

Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
 Insulation 50mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
 Isolement de 50mm en polyurethane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
 Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 50mm Stärke



 230V / 50Hz

 0°/+8°C

 CLASSE CLIMATICA 4 - CLIMATIC CLASS 4 - CLASSE CLIMATIQUE 4 - KLIMAKLASSE 4:
 30°C - 55% U.R.

 50mm

 R290

 R134a

**MOTORE LATO DESTRO O SINISTRO: NESSUN SOVRAPPREZZO / UNIT ON THE RIGHT OR LEFT SIDE: NO SURGHARGE /
 GROUPE CÔTÉ DROIT OU GAUCHE : PAS DE SUPPLÈMENT / MOTOR LINKS ODER RECHTS – FREI WÄHLBAR OHNE AUFPREIS**

Allestimento interno per porta / Internal space fitting /
 Équipement intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:
 1xGriglia 600x400mm su guide "U";
 1xgrill 600x400mm on a pair of stainless steel "U" rails;
 1xgrille de 600x400mm avec glissières à "U" INOX;
 1xRost Dim. 600x400mm mit "U"-Schielen

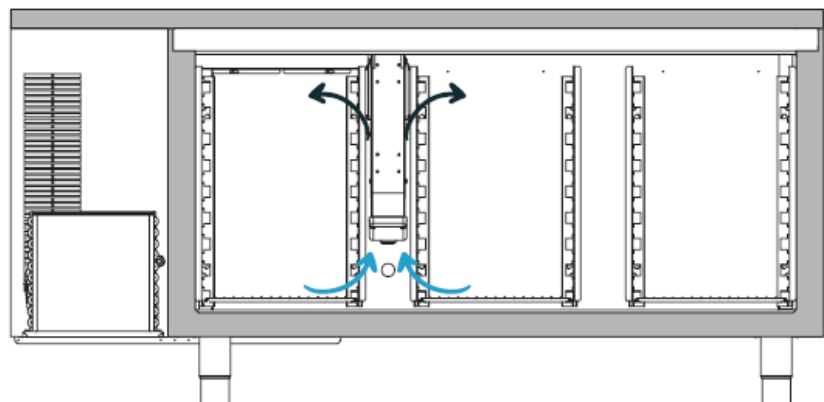


Porte o Cassettiere 2 - 3 Cassetti maniglia acciaio e guarnizione magnetica;

Stainless steel full door or set of 2-3 drawers with horizontal stainless steel handle with magnetic seal gasket, door with spring;
 Porte pleine ou bloc à 2 ou 3 tiroirs avec poignée horizontale en acier;
 Türen oder Schubladenstock mit 2 oder 3 Laden, mit Handgriff aus Chromnickelstahl und Magnetdichtung.



- **Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304**
 External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
 Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304;
 Innen- und Aussenkorpus aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- **Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione;**
 Table refrigeration system: Ventilated through evaporator with paint protection against corrosion
 Réfrigération : ventilé avec évaporateur laqué anti-corrosion
 Kühlung: Umluft mit eingebautem und beschichtetem Verdampfer
- **Sbrinamento automatico a pausa semplice**
 Automatic defrosting: through simple stop compressor pause
 Dégivrage automatique par pause simple
 Automatische Abtauung durch Kompressor-Stop
- **Evaporazione acqua condensa: automatica per linea a motore incorporato, scarico a perdere per linea senza motore;**
 Automatic evaporation of defrosted water on standard builtin compressor; direct discharge of water on version without builtin compressor;
 Évaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe logé; évacuation directe pour la version sans groupe logé;
 Taunungswasserverdunstung für die Version mit eingebautem Aggregat und direkter Ablauf am Boden für die Versionen ohne Aggregat



Basic line

DAIQUIRI SP50 600x400 EN H660mm prof. 700mm



H 85cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
92x70 cm	3916,00€ A	4071,00€ A	-	-
138x70 cm	4370,00€ B	4572,00€ B	-	-
190x70 cm	4926,00€ B	5184,00€ B	-	-
242x70 cm	5906,00€ B	6142,00€ B	-	-
300x70 cm	9145,00€ C	9520,00€ C	-	-

Accessori

*accessori da specificare in fase di ordine



Griglia 60x40 cm

Prezzo	59,00€
--------	--------



Griglia 60x40 cm Inox

Prezzo	98,00€
--------	--------



Kit ruote
(2 con freno)

Prezzo	222,00€
--------	---------



Coppia guide inox
L=542mm a "U" o "L"

Prezzo	58,00€
--------	--------



3 cassetti

Prezzo(1/3-1/3-1/3)	1071,00€
---------------------	----------



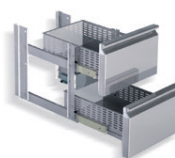
2 cassetti

Prezzo (1/2-1/2)	779,00€
Prezzo (1/3-2/3)	779,00€



Vaschetta evaporazione acqua per
tavoli remoti

Prezzo	220,00€
--------	---------



Kit cassettera a parte

Prezzo (1/2-1/2)	1050,00€
Prezzo (1/3-2/3)	1050,00€
Prezzo (1/3-1/3-1/3)	1345,00€

DAIQUIRI TOP LINE

PASTICCERIA

Piano di lavoro schiumato in acciaio con o senza alzatina posteriore;
 Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back;
 Plan de travail en acier INOX AISI 304 avec isolation de polyuréthane, sans ou avec dossier arrière;
 Geschäumte Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl mit oder ohne hintere Aufkantung.

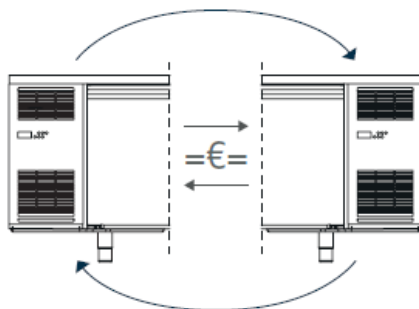


Angoli interni arrotondati;
 Rounded inside corners;
 Angles intérieures arrondis;
 Innere gerundete Ecken


Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
 Adjustable stainless steel feet (wheels on demand)
 Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
 Regulbare FüÙe aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rädern)

Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola
 Cooling installation with built-in unit or without unit with E-valve
 Groupe logé, ou sans groupe avec détendeur
 Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil

Isolamento 60mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
 Insulation 60mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
 Isolement de 60mm en polyurethane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
 Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 60mm Stärke



 230V / 50Hz

 0°/+8°C
 -18°/-22°C

 CLASSE CLIMATICA 5 - CLIMATIC CLASS 5 - CLASSE CLIMATIQUE 5 - KLIMAKLASSE 5:
 40°C - 40% U.R.

 60mm

 R290

 R134a
 R452A

**MOTORE LATO DESTRO O SINISTRO: NESSUN SOVRAPPREZZO / UNIT ON THE RIGHT OR LEFT SIDE: NO SURCHARGE /
 GROUPE CÔTÉ DROIT OU GAUCHE : PAS DE SUPPLÉMENT / MOTOR LINKS ODER RECHTS – FREI WÄHLBAR OHNE AUFPREIS**



Porte o Cassettiere 2 - 3 Cassetti maniglia acciaio e guarnizione magnetica;
 porte con molla di ritorno;
*Stainless steel full door or set of 2-3 drawers with horizontal stainless steel handle
 with magnetic seal gasket, door with spring, shock absorbing;*
*Porte pleine ou bloc à 2 ou 3 tiroirs avec poignée horizontale en acier; porte avec
 retour;*
*Türen oder Schubladenstock mit 2 oder 3 Laden, mit Handgriff aus Chromnickelstahl
 und Magnetdichtung, selbstschliessende Türen*

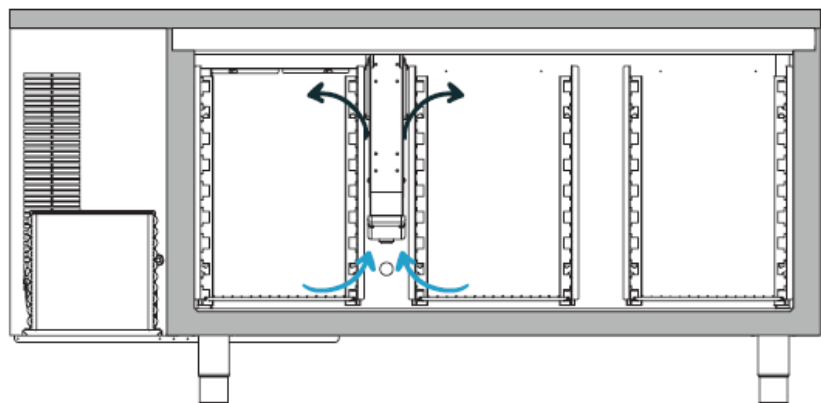


PASTICCERIA



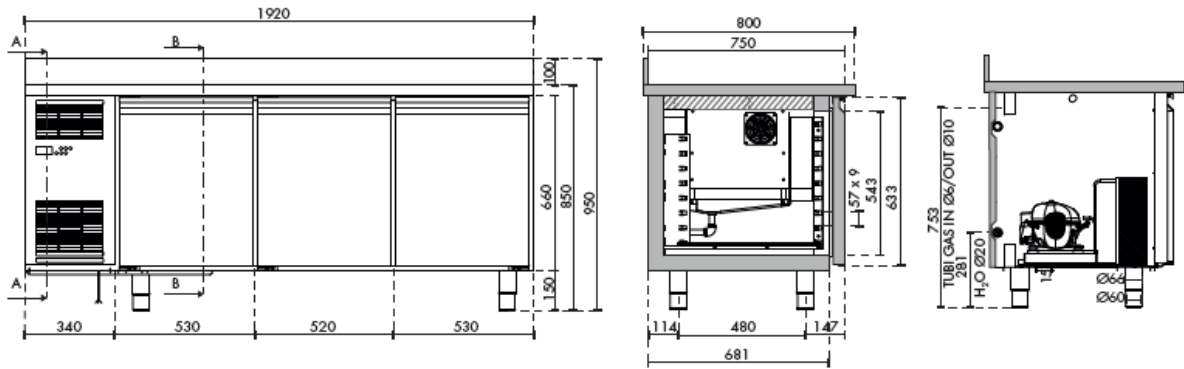
Allestimento interno per porta / *Internal space fitting /*
Équipement intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:
 1xGriglia 600x400mm su guide "U";
1 x grid 600x400mm with stainless steel "U" runners pais;
1x grille de 600x400mm avec glissières à "U" INOX sur crémaillères;
1x Roste Dim. 600x400mm mit kippisicheren "U"-Schienen.

- **Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304**
External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304;
Innen- und Aussenkorpus aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- **Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione;**
*Table refrigeration system: Ventilated through evaporator with paint protection against
 corrosion*
Réfrigération : ventilé avec évaporateur laqué anti-corrosion
Kühlung: Umluft mit eingebautem und beschichtetem Verdampfer
- **Sbrinamento automatico: a pausa semplice nella versione 0/+8°C, con
 resistenza nella versione -18°/-22°C;**
*Automatic defrosting: through simple stop compressor pause on positiv temperature
 version, through electrical resistance on negative temperature;*
*Dégivrage automatique par pause simple pour la version 0°/+8°C, par résistance
 électrique pour la version -18°/-22°C;*
*Automatische Abtauung durch Kompressor-Stop für die Version mit Temp. 0°/+8°C
 und mit Elektrowiderstand für Version Temp. -18°/-20°C*
- **Evaporazione acqua condensa: automatica per linea a motore incorporato,
 scarico a perdere per linea senza motore;**
*Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct
 discharge of water on version without built-in compressor;*
*Évaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe
 logé ; évacuation directe pour la version sans groupe logé;*
*Tauungswasser verdunstung für die Version mit eingebautem Aggregat und direkter Ablauf
 am Boden für die Versionen ohne Aggregat*



TOP LINE DAIQUIRI EN 600x400mm H660mm
 Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen

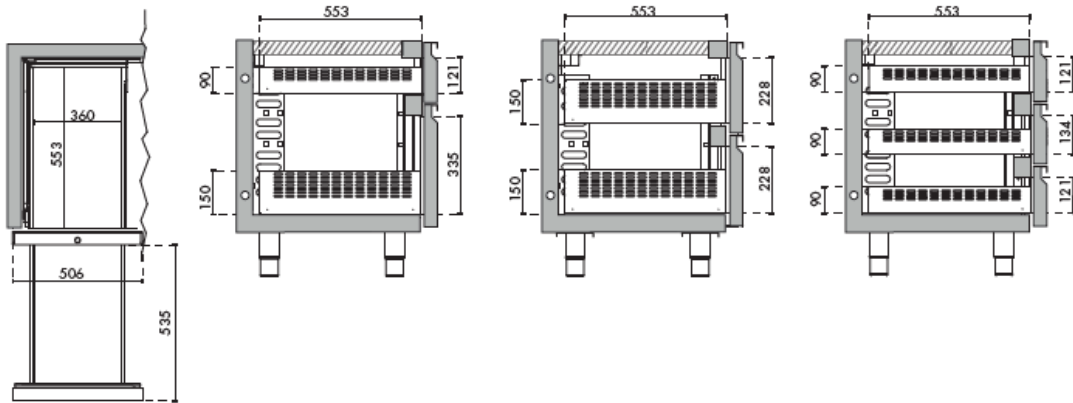
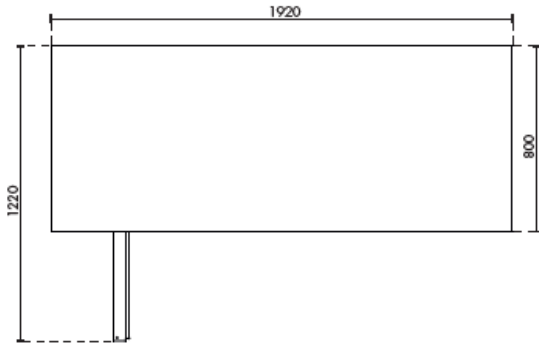
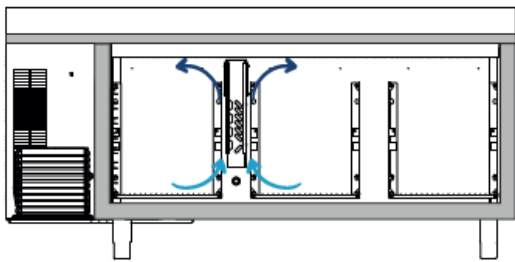
PASTICCERIA



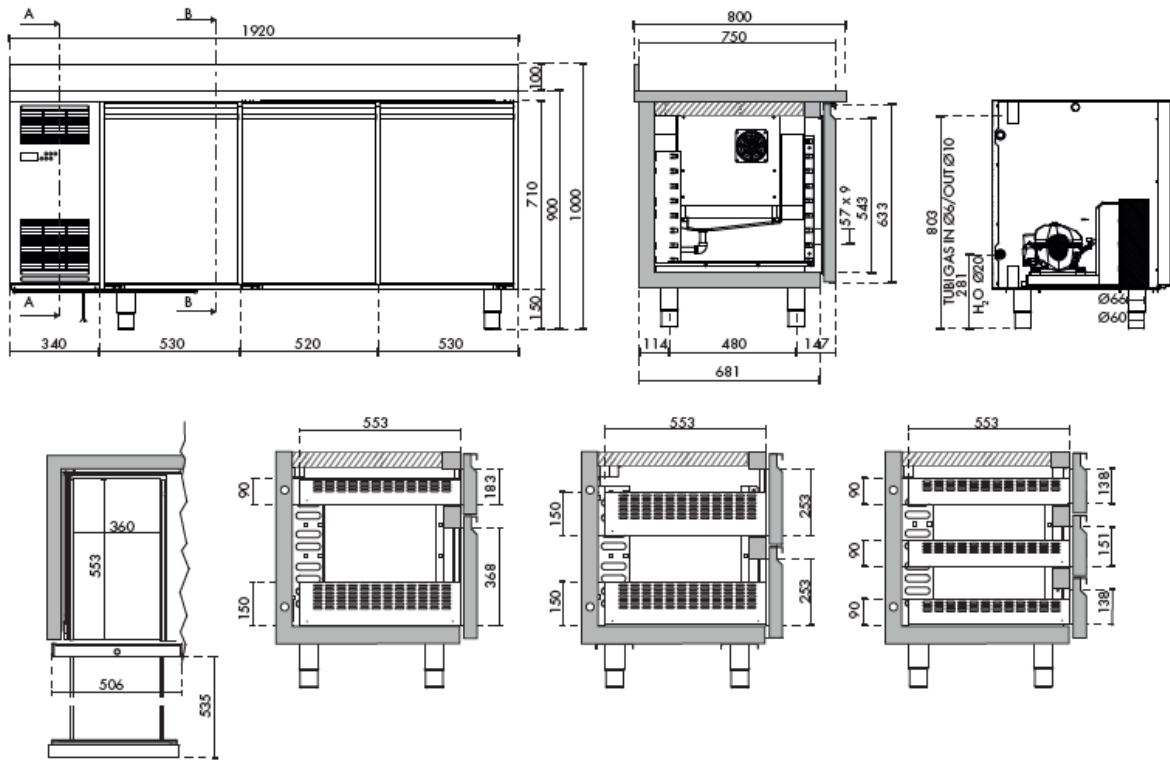
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
 POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



1x GRIGLIA EN 600x400mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
 1x PLASTIC COATED GRILLS EN 600x400mm - GRILL FLOW= 20Kg

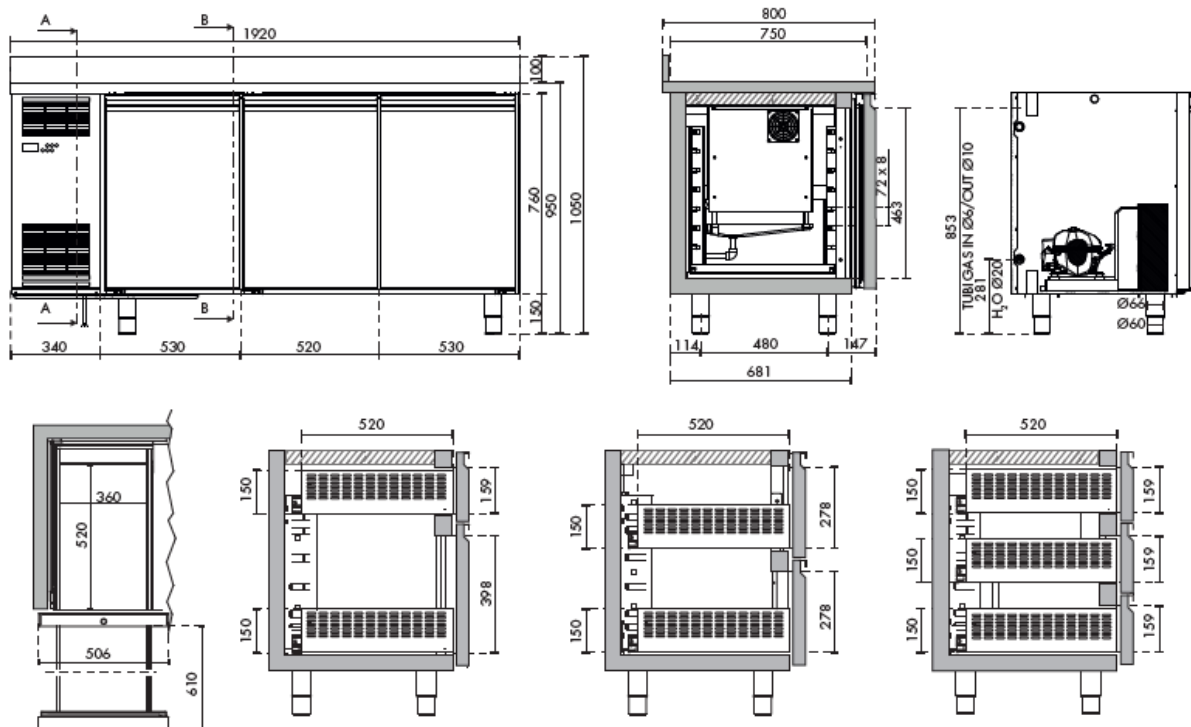


TOP LINE DAIQUIRI EN 600x400mm H710mm
 Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



PASTICCERIA

TOP LINE DAIQUIRI EN 600x400mm H760mm
 Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



Top line

DAIQUIRI SP60 600x400 EN H660/710/760mm prof. 800mm



H 85cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
100x80 cm	4610,00€ A	4790,00€ A	6210,00€ D	6410,00€ D
140x80 cm	5260,00€ A	5485,00€ A	6710,00€ D	6932,00€ D
192x80 cm	6140,00€ A	6410,00€ A	9070,00€ E	9214,00€ E
244x80 cm	7375,00€ A	7691,00€ A	10135,00€ E	10450,00€ E

H 90cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
100x80 cm	4610,00€ A	4790,00€ A	6210,00€ D	6410,00€ D
140x80 cm	5260,00€ A	5485,00€ A	6710,00€ D	6932,00€ D
192x80 cm	6140,00€ B	6410,00€ B	9070,00€ E	9214,00€ E
244x80 cm	7375,00€ B	7691,00€ B	10135,00€ E	10450,00€ E

H 95cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
100x80 cm	4820,00€ A	5010,00€ A	6500,00€ D	6701,00€ D
140x80 cm	5500,00€ A	5740,00€ A	7026,00€ D	7261,00€ D
192x80 cm	6425,00€ B	6710,00€ B	9500,00€ E	9655,00€ E
244x80 cm	7725,00€ B	8054,00€ B	10620,00€ E	10950,00€ E

Accessori



Griglia 60x40 cm

Prezzo	59,00€
--------	--------



Griglia 60x40 cm Inox

Prezzo	98,00€
--------	--------



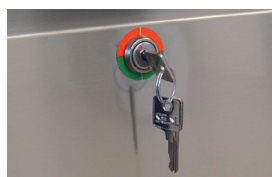
Coppia guide inox
L=542mm a "U" o "L"

Prezzo	58,00€
--------	--------



Kit ruote
(2 con freno)

Prezzo	222,00€
--------	---------



Serratura porta

Prezzo	100,00€
--------	---------



Versione -2/+8°C

Prezzo	250,00€
--------	---------



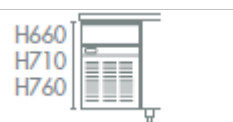
Vaschetta
evaporazione acqua
per tavoli remoti

Prezzo	220,00€
--------	---------



Vasca lavello sopra vano motore

Prezzo	1715,00€
--------	----------



Cassetto neutro

Prezzo	700,00€
--------	---------



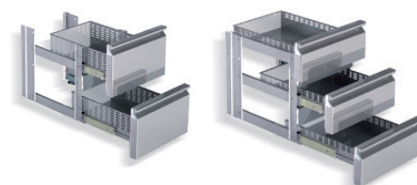
3 cassetti

Prezzo(1/3-1/3-1/3)	1360,00€
---------------------	----------



2 cassetti

Prezzo (1/2-1/2)	970,00€
Prezzo (1/3-2/3)	970,00€



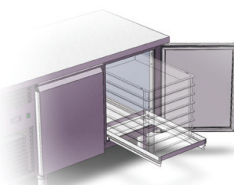
Kit cassetiera a parte

Prezzo (1/2-1/2)	1320,00€
Prezzo (1/3-2/3)	1320,00€
Prezzo (1/3-1/3-1/3)	1640,00€



Porta a vetro ed illuminazione vano
(solo versione 0/+8)

Prezzo	474,00€
--------	---------



Telaio scorrevole per bacinelle
600x400

Prezzo	560,00€
--------	---------



Kit centralina 5" touch

Prezzo	800,00€
--------	---------

*accessori da specificare in fase di ordine

DAIQUIRI ELITE LINE

PASTICCERIA

Piano di lavoro schiumato in acciaio con o senza alzatina posteriore;
 Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back;
 Plan de travail en acier INOX AISI 304 avec isolation de polyuréthane, sans ou avec dossier arrière;
 Geschäumte Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl mit oder ohne hintere Aufkantung.



Display touch screen 5" per un uso rapido ed intuitivo
 Display touch screen 5" per un uso rapido ed intuitivo
 Display touch screen 5" per un uso rapido ed intuitivo
 Display touch screen 5" per un uso rapido ed intuitivo

Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola
 Cooling installation with builtin unit or without unit with E-valve
 Groupe logé, ou sans groupe avec détendeur
 Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil

Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
 Adjustable stainless steel feet (wheels on demand)
 Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
 Regelbare FüÙe aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rädern)

Isolamento 60mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
 Insulation 60mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
 Isolement de 60mm en polyurethane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
 Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 60mm Stärke



 230V / 50Hz

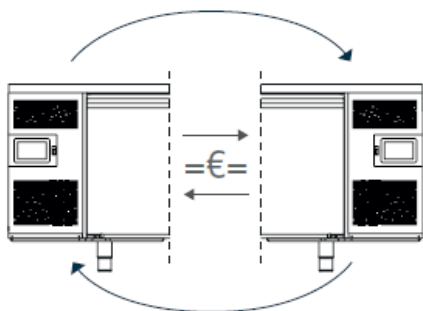
 0°/+8°C
 -18°/-22°C

 CLASSE CLIMATICA 5 - CLIMATIC CLASS 5 - CLASSE CLIMATIQUE 5 - KLIMAKLASSE 5:
 40°C - 40% U.R.

 60mm

 R290

 R134a
 R452A



**MOTORE LATO DESTRO O SINISTRO: NESSUN SOVRAPPREZZO /
UNIT ON THE RIGHT OR LEFT SIDE: NO SURCHARGE /
GROUPE CÔTÉ DROIT OU GAUCHE : PAS DE SUPPLÉMENT /
MOTOR LINKS ODER RECHTS – FREI WÄHLBAR OHNE AUFPREIS**



**Allestimento interno per porta / Internal space fitting /
Équipement intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:**
1xGriglia 600x400mm su guide "U";
1 x grid 600x400mm with stainless steel "U" runners pais;
1x grille de 600x400mm avec glissières à "U" INOX sur crémaillères;
1x Roste Dim. 600x400mm mit kippstabilen "U"-Schienen.

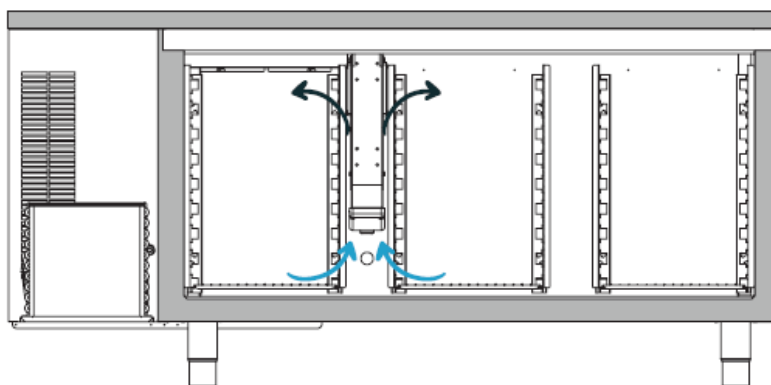
**Porte o Cassetiere 2 - 3 Cassetti maniglia acciaio e guarnizione magnetica;
porte con molla di ritorno;**
Stainless steel full door or set of 2-3 drawers with horizontal stainless steel handle
with magnetic seal gasket, door with spring, shock absorbing;
Porte pleine ou bloc à 2 ou 3 tiroirs avec poignée horizontale en acier; porte avec
retour;
Türen oder Schubladenstock mit 2 oder 3 Laden, mit Handgriff aus Chromnickelstahl
und Magnetsichtung, selbstschliessende Türen

Angoli interni arrotondati;
rounded inside corners;
angles intérieures arrondis;
Innere gerundete Ecken



PASTICCERIA

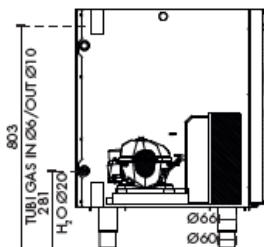
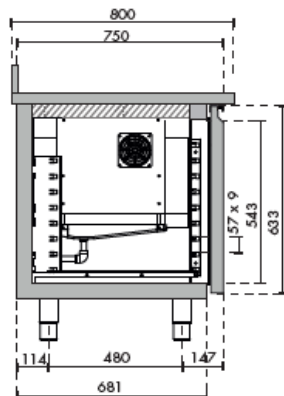
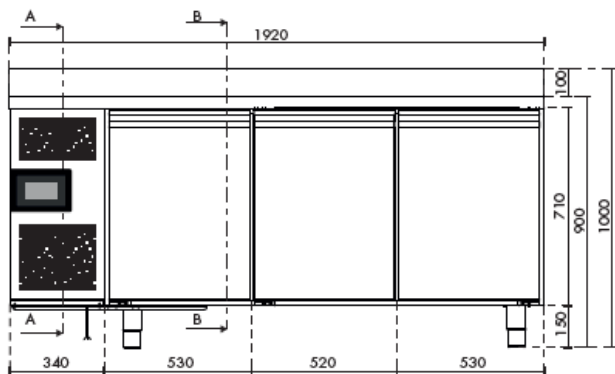
- **Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304**
External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304;
Innen- und Aussenkorpus aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- **Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione;**
Table refrigeration system: Ventilated through evaporator with paint protection against
corrosion
Réfrigération : ventilé avec évaporateur laqué anti-corrosion
Kühlung: Umluft mit eingebautem und beschichtetem Verdampfer
- **Sbrinatorio automatico: a pausa semplice nella versione 0/+8°C, con
resistenza nella versione -18°/-22°C;**
Automatic defrosting: through simple stop compressor pause on positiv temperature
version, through electrical resistance on negative temperature;
Dégivrage automatique par pause simple pour la version 0/+8°C, par résistance
électrique pour la version -18°/-22°C;
Automatische Abtauung durch Kompressor-Stop für die Version mit Temp. 0°/+8°C
und mit Elektrowiderstand für Version Temp. -18°/-20°C
- **Evaporazione acqua condensa: automatica per linea a motore incorporato,
scarico a perdere per linea senza motore;**
Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct
discharge of water on version without built-in compressor;
Évaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe
logé ; évacuation directe pour la version sans groupe logé;
Tauungswasserverdunstung für die Version mit eingebautem Aggregat und direkter Ablauf
am Boden für die Versionen ohne Aggregat



ELITE LINE DAIQUIRI EN 600x400mm H710mm

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen

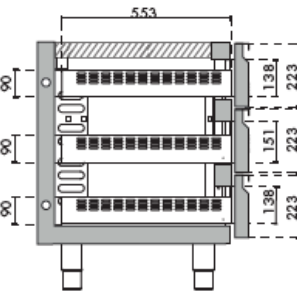
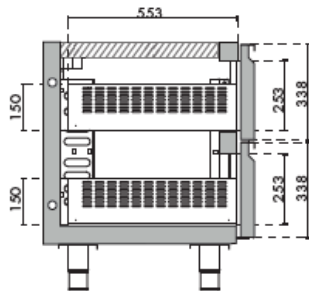
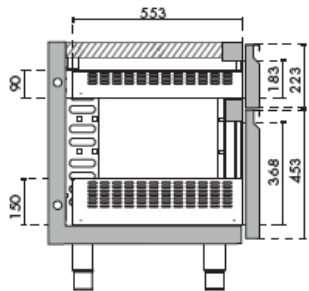
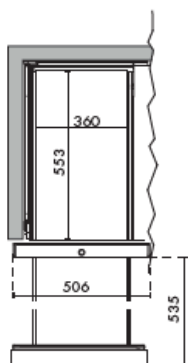
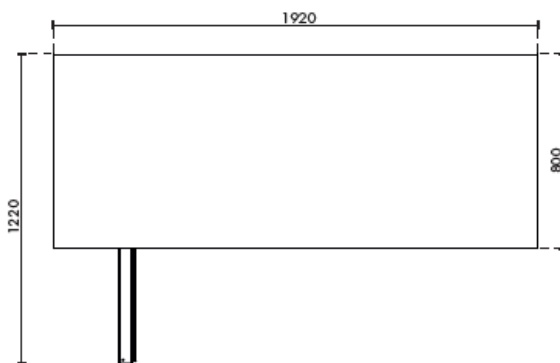
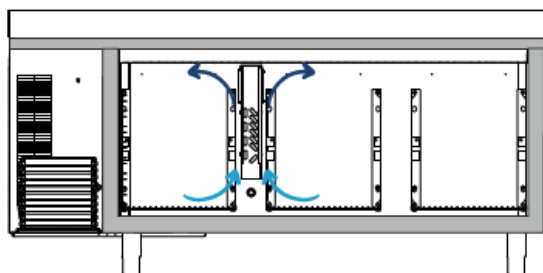
PASTICCERIA



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



1x GRIGLIA EN 600x400mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
1x PLASTIC COATED GRILLS EN 600x400mm - GRILL FLOW= 20Kg

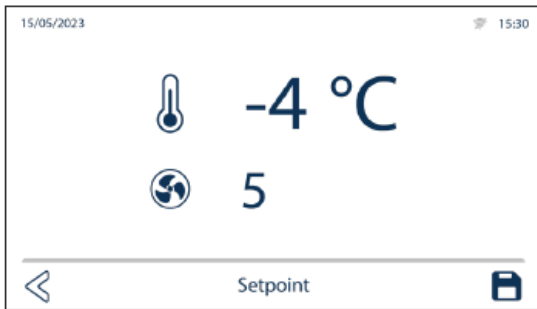


ELITE LINE

Schermate nuova centralina touch / The new Elite Line touch control unit screens / Écrans de la nouvelle unité de contrôle tactile Elite Line/
Menüseiten neuer Steuerung Touch Elite Line



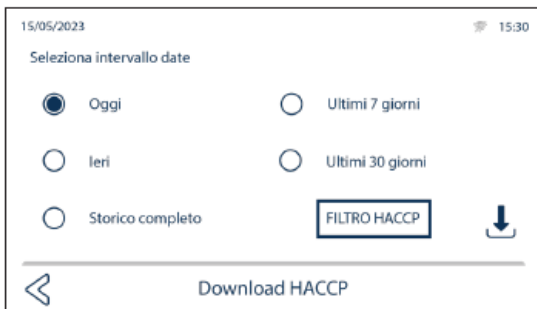
Schermata principale con indicate temperatura, velocità della ventola e icone funzioni;
Main screen showing temperature, fan speed and function icons;
Écran principal affichant la température, la vitesse du ventilateur et les indicateurs de fonction;
Hauptmenüseite mit Funktionen, Temperatur- und Lüftergeschwindigkeitangaben



Schermata selezione setpoint;
Setpoint selection screen;
Écran de sélection des paramètres;
Setpoint Menüauswahl



Schermata del menù con le varie funzioni;
Menu screen with various functions;
Écran de menu avec différentes fonctions;
Menüauswahl mit verschiedenen Funktionen



Schermata download dati HACCP;
HACCP data download screen;
Écran de téléchargement des données HACCP;
Daten HACCP herunterladen

Elite line

ELITE LINE DAIQUIRI EN 600x400 H710mm



H 90cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
100x80	5395,00€	5577,00€	7000,00€	7485,00€
140x80 cm	6045,00€	6270,00€	7500,00€	7718,00€
192x80 cm	6925,00€	7194,00€	9000,00€	9300,00€
244x80 cm	8162,00€	8474,00€	10920,00€	11234,00€

Accessori



Griglia 60x40 cm

Prezzo	59,00€
--------	--------



Griglia 60x40 cm Inox

Prezzo	98,00€
--------	--------



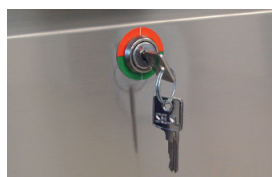
**Coppia guide inox
L=542mm a "U" o "L"**

Prezzo	58,00€
--------	--------



**Kit ruote
(2 con freno)**

Prezzo	222,00€
--------	---------



Serratura porta

Prezzo	100,00€
--------	---------



Versione -2/+8°C

Prezzo	250,00€
--------	---------



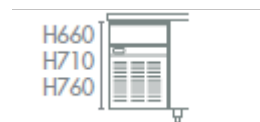
**Vaschetta
evaporazione acqua
per tavoli remoti**

Prezzo	220,00€
--------	---------



Vasca lavello sopra vano motore

Prezzo	1715,00€
--------	----------



Cassetto neutro

Prezzo	700,00€
--------	---------



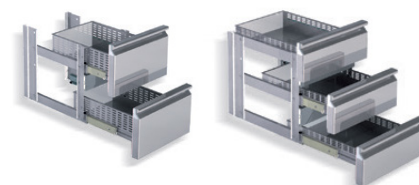
3 cassetti

Prezzo(1/3-1/3-1/3)	1360,00€
---------------------	----------



2 cassetti

Prezzo (1/2-1/2)	970,00€
Prezzo (1/3-2/3)	970,00€



Kit cassetiera a parte

Prezzo (1/2-1/2)	1320,00€
Prezzo (1/3-2/3)	1320,00€
Prezzo (1/3-1/3-1/3)	1640,00€



**Porta a vetro ed illuminazione vano
(solo versione 0/+8)**

Prezzo	474,00€
--------	---------

***accessori da specificare in fase di ordine**

DAIQUIRI PASTRY

Piano di lavoro schiumato in acciaio INOX AISI 304 in 15/10, con o senza alzatina posteriore;
 15/10 Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back;
 Plan de travail en acier INOX AISI 304 15/10, avec isolation de polyuréthane, sans ou avec dossier arrière;
 Geschäumte Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl mit oder ohne hintere Aufkantung.

PASTICCERIA

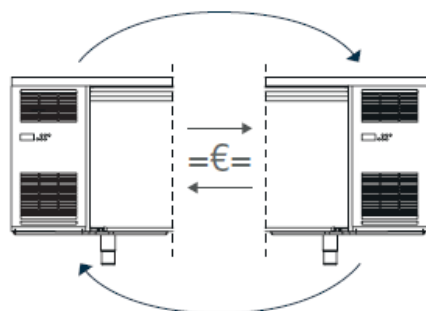


Angoli interni arrotondati;
 Rounded inside corners;
 Angles intérieures arrondis;
 Innere gerundete Ecken

Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
 Adjustable stainless steel feet (wheels on demand)
 Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
 Regulbare Füße aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rädern)

Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola
 Cooling installation with built-in unit or without unit with E-valve
 Groupe logé, ou sans groupe avec détenteur
 Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil

Isolamento 60mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
 Insulation 60mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
 Isolement de 60mm en polyurethane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
 Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 60mm Stärke



⚡ 230V / 50Hz

🌡️ -2°/+8°C

🏠 CLASSE CLIMATICA 5 - CLIMATIC CLASS 5 - CLASSE CLIMATIQUE 5 - KLIMAKLASSE 5:
 40°C - 40% U.R.

📏 60mm

🧊 R290

🚫 R134a

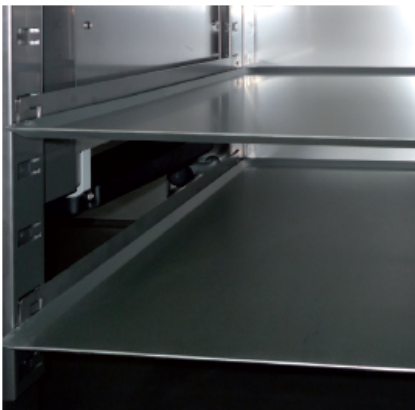
**MOTORE LATO DESTRO O SINISTRO: NESSUN SOVRAPPREZZO / UNIT ON THE RIGHT OR LEFT SIDE: NO SURCHARGE /
 GROUPE CÔTÉ DROIT OU GAUCHE : PAS DE SUPPLÉMENT / MOTOR LINKS ODER RECHTS – FREI WÄHLBAR OHNE AUFPREIS**



Porte o Cassettiere 2 - 3 Cassetti maniglia acciaio e guarnizione magnetica;
 porte con molla di ritorno;
 Stainless steel full door or set of 2-3 drawers with horizontal stainless steel handle
 with magnetic seal gasket, door with spring, shock absorbing;
 Porte pleine ou bloc à 2 ou 3 tiroirs avec poignée horizontale en acier; porte avec
 retour;
 Türen oder Schubladenstock mit 2 oder 3 Laden, mit Handgriff aus Chromnickelstahl
 und Magnetsdichtung, selbstschliessende Türen



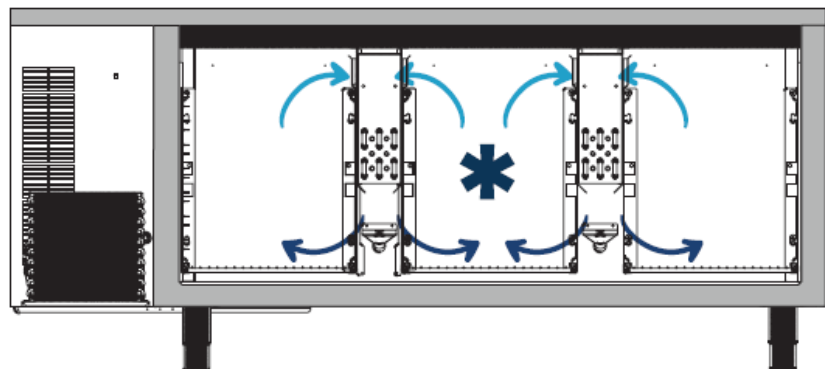
PASTICCERIA



Allestimento interno per porta / Internal space fitting /
 Équipement intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:

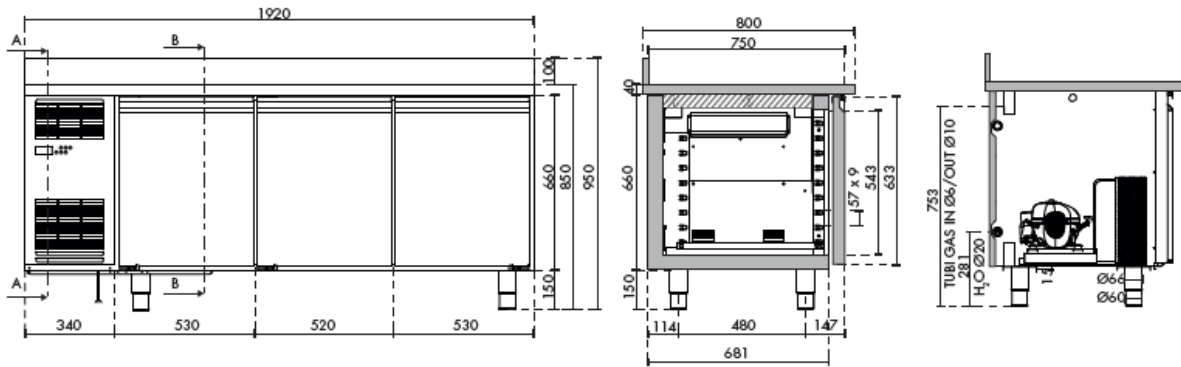
3 coppie guide "L" per teglie 600x400mm (non fornite);
 3 pairs of "L" rails for 600x400mm tray (not supplied);
 3 paires de glissières a "L" pour plaque 600x400mm (non fournis);
 3 Paar "L"-Schiene für Bleche mit Dim. 600x400mm (nicht mitgeliefert).

- **Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304**
 External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
 Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304;
 Innen- und Aussenkorpus aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- ***Refrigerazione: Ventilata con ricircolo d'aria forzata ed evaporatore verniciato anticorrosione;**
 Refrigeration system: through **air forced system** with evaporator with paint protection
 against corrosion
 Réfrigération : ventilée, à **recirculation d'air forcée**, avec évaporateur laqué anti-
 corrosion
 Kühlung: **Kreislauf-Umluftkühlung** durch eingebauten beschichteten Verdampfer
- **Sbrinamento a gas caldo;**
 Hot gas defrosting;
 Système de dégivrage par gaz chaude;
 Abtauung mit Heissgas
- **Evaporazione acqua condensa: automatica per linea a motore incorporato, scarico a perdere per linea senza motore;**
 Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct
 discharge of water on version without built-in compressor;
 Évaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe
 logé ; évacuation directe pour la version sans groupe logé;
 Tauungswasserverdunstung für die Version mit eingebautem Aggregat und direkter Ablauf
 am Boden für die Versionen ohne Aggregat



PASTRY DAIQUIRI EN 600x400mm H660mm
 Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen

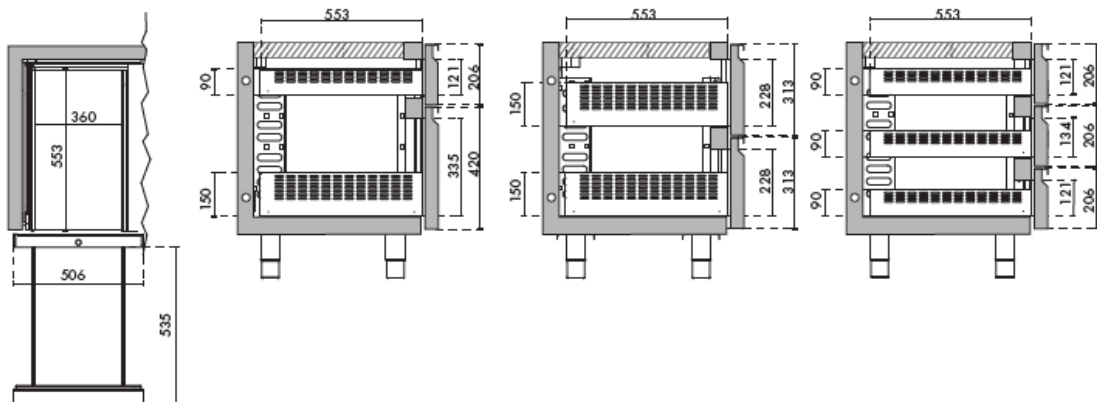
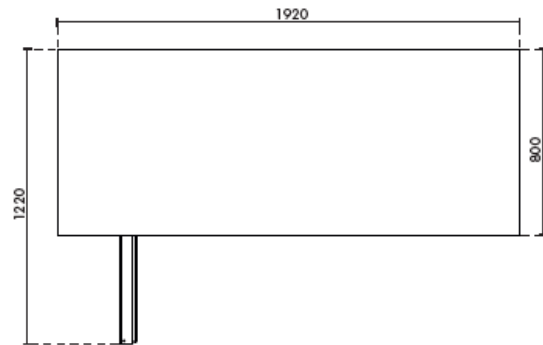
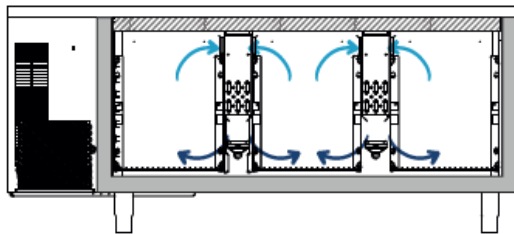
PASTICCERIA



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
 POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



3x COPPIE GUIDE "L" - PORTATA MAX PER LIVELLO= 35Kg
 3x "L" RUNNERS PAIRS - MAX LOADING CAPACITY FOR LEVEL= 35Kg



Top line

DAIQUIRI SP60 600x400 PASTRY H660mm prof. 750mm



H 85cm	TN (-2/+8)	TN (-2/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
140x70 cm	5953,00€	6172,00€	-	-
192x70 cm	7900,00€	8135,00€	-	-
244x70 cm	9140,00€	9412,00€	-	-

Accessori



Griglia 60x40 cm

Prezzo	59,00€
--------	--------



Griglia 60x40 cm Inox

Prezzo	98,00€
--------	--------



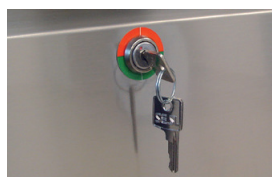
**Coppia guide inox
L=542mm a "U" o "L"**

Prezzo	58,00€
--------	--------



**Kit ruote
(2 con freno)**

Prezzo	222,00€
--------	---------



Serratura porta

Prezzo	100,00€
--------	---------



Teglia 60x40x2

Prezzo	85,00€
--------	--------



**Vaschetta
evaporazione acqua
per tavoli remoti**

Prezzo	220,00€
--------	---------



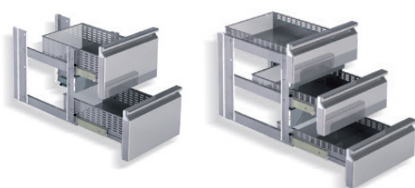
3 cassetti

Prezzo(1/3-1/3-1/3)	1360,00€
---------------------	----------



2 cassetti

Prezzo (1/2-1/2)	970,00€
Prezzo (1/3-2/3)	970,00€



Kit cassettera a parte

Prezzo (1/2-1/2)	1320,00€
Prezzo (1/3-2/3)	1320,00€
Prezzo (1/3-1/3-1/3)	1640,00€



Kit centralina 5" touch

Prezzo	800,00€
--------	---------

***accessori da specificare in fase di ordine**

DAIQUIRI FERMALIEVITA

PASTICCERIA

Piano di lavoro schiumato in acciaio con o senza alzatina posteriore;
 Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back;
 Plan de travail en acier INOX AISI 304 avec isolation de polyuréthane, sans ou avec dossier arrière;
 Geschäumte Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl mit oder ohne hintere Aufkantung.



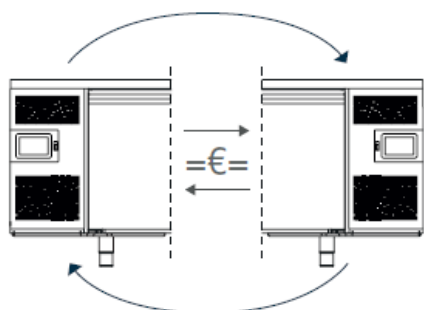
Display touch screen 7" per un uso rapido ed intuitivo
 Display touch screen 7" per un uso rapido ed intuitivo
 Display touch screen 7" per un uso rapido ed intuitivo
 Display touch screen 7" per un uso rapido ed intuitivo

Angoli interni arrotondati;
 Rounded inside corners;
 Angles intérieures arrondis;
 Innere gerundete Ecken


Motore incorporato;
 Cooling installation with built-in unit;
 Groupe logé;
 Mit eingebautem Aggregat.

Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
 Adjustable stainless steel feet (wheels on demand)
 Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
 Regelbare Füße aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rädern)

Isolamento 60mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
 Insulation 60mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
 Isolement de 60mm en polyurethane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
 Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 60mm Stärke



 230V / 50Hz

 -6°/+40°C

 CLASSE CLIMATICA 5 - CLIMATIC CLASS 5 - CLASSE CLIMATIQUE 5 - KLIMAKLASSE 5:
 40°C - 40% U.R.

  R452A

MOTORE LATO DESTRO O SINISTRO: NESSUN SOVRAPPREZZO / UNIT ON THE RIGHT OR LEFT SIDE: NO SURCHARGE /
GROUPE CÔTÉ DROIT OU GAUCHE : PAS DE SUPPLÉMENT / MOTOR LINKS ODER RECHTS – FREI WÄHLBAR OHNE AUFPREIS

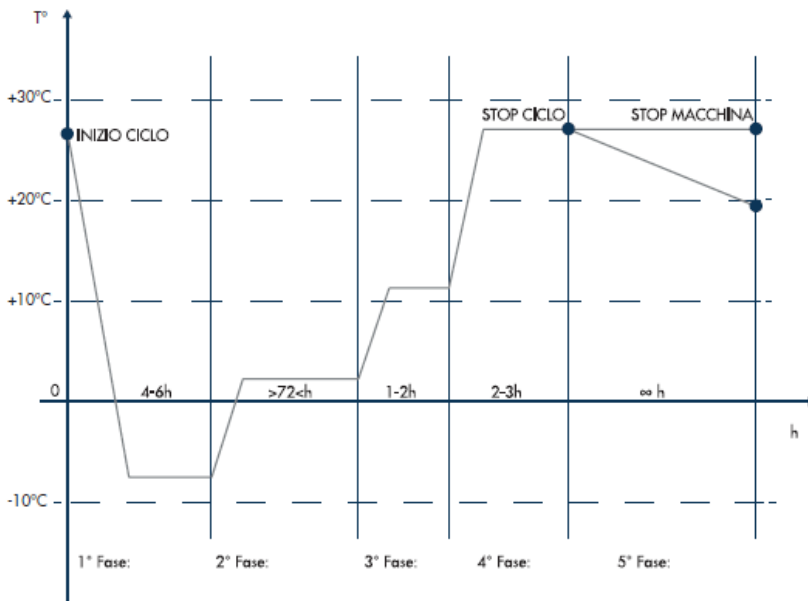


Porte o Cassettiere 2 - 3 Cassetti maniglia acciaio e guarnizione magnetica; porte con molla di ritorno;
 Stainless steel full door or set of 2-3 drawers with horizontal stainless steel handle with magnetic seal gasket, door with spring, shock absorbing;
 Porte pleine ou bloc à 2 ou 3 tiroirs avec poignée horizontale en acier; porte avec retour;
 Türen oder Schubladenstock mit 2 oder 3 Laden, mit Handgriff aus Chromnickelstahl und Magnetdichtung, selbstschliessende Türen



Allestimento interno per porta / Internal space fitting /
 Equipement intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:
 5 coppie guide "L" per teglie 600x400mm (non fornite);
 5 pairs of "L" rails for 600x400 (not supplied);
 5 paires de glissières à "L", adaptés aux grilles 600x400 (non fournis);
 5 Paar "L"-Schielen, geeignet für 600x400-Gitter (nicht mitgeliefert).

- **Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304**
 External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
 Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304;
 Innen- und Aussenkorpus aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- **Refrigerazione: Ventilata con ricircolo d'aria forzata con evaporatore in acciaio INOX;**
 Refrigeration system: through air forced system with stainless steel evaporator;
 Réfrigération : ventilée, à recirculation d'air forcée, avec évaporateur en acier inoxydable;
 Kühlung : Belüftet mit Zwangsumluft mit Verdampfer aus Edelstahl
- **Sbrinamento elettrico;**
 Electrical defrost;
 Dégivrage électrique;
 Elektronische Abtauung.
- **Evaporazione acqua condensa automatica;**
 Standard automatic evaporation of defrosted water on built-in unit;
 Évaporation automatique de l'eau dégivrée;
 Automatische Tauwasserverdunstung.
- **Controllo dell'umidità di serie;**
 Standard humidity control;
 Contrôle de l'humidité de série
 Luftfeuchtigkeitskontrolle serienmäßig
- **Regolazione della velocità della ventola;**
 Fan speed regulation
 Régulation de la vitesse du ventilateur;
 Einstellen der Lüftergeschwindigkeit.

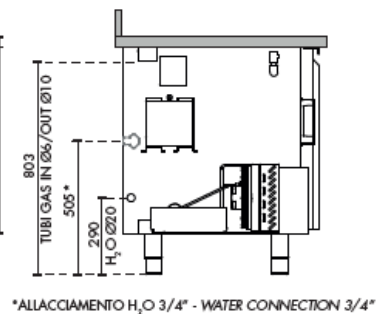
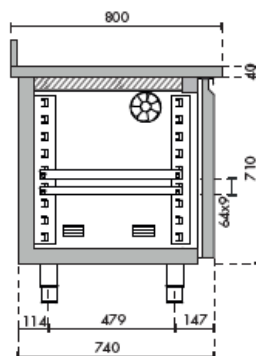
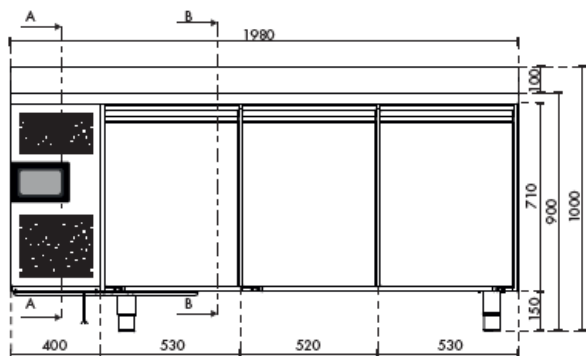


- 1° FASE: BLOCCO / STOP / BLOCAGE / BLOCKIERUNG**
 T°: -5/-10°C
 H.R.: ---
 t: 4-6h
- 2° FASE: MANTENIMENTO / HOLDING / MAINTIEN / AUFBEWAHRUNG**
 T°: +2°C
 H.R.: 70%
 t: >72<h
- 3° FASE: RISVEGLIO / REACTIVATION / RÉVEILL / WIEDERAUFNAHME DER GÄRLING**
 T°: +13°C
 H.R.: 80%
 t: 1-2h
- 4° FASE: LIEVITAZIONE / PROVING / LEVAGE / GÄRLING**
 T°: +28°C
 H.R.: 85-90%
 t: 2-3h
- 5° FASE: RITARDO INFORNAMENTO / STORAGE / REPOS / WARTEZEIT**
 T°: +20°C
 H.R.: 85-90%
 t: ∞

FERMALIEVITA DAIQUIRI EN 600x400mm H710mm

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen

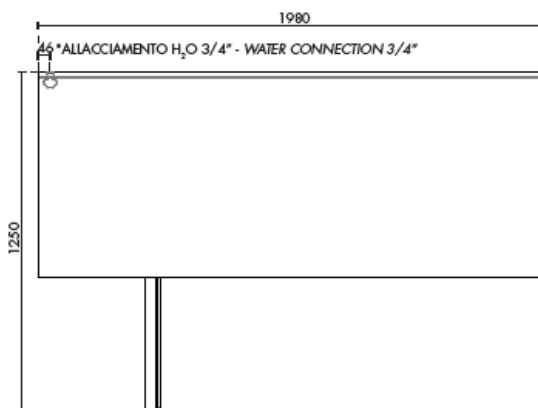
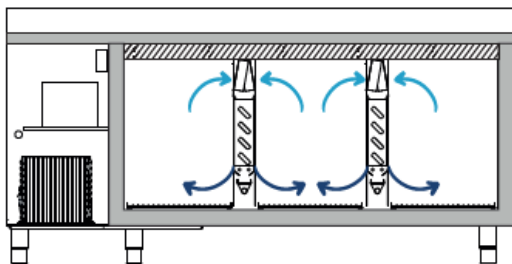
PASTICCERIA



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



5x COPRE GUIDE "L" - PORTATA MAX PER LIVELLO= 35Kg
5x "L" RUNNERS PAIRS - MAX LOADING CAPACITY FOR LEVEL= 35Kg



FERMALIEVITA

Schermate centralina touch / Control unit screens / Écrans de contrôle tactile / Menüseiten Steuerung



Schermata Home Fermalievita;
Retarder prover home screen;
Écran d'accueil de fermentation contrôlée;
Gärunterbrecherstartseite



Schermata ciclo fermalievitazione;
Retarder prover cycle screen;
Écran du cycle de fermentation contrôlée;
Gärunterbrechungzyklusseite



Schermata impostazioni;
Settings screen;
Écran des paramètres;
Einstellungen

CYCLE INFORMATION						
	🕒	%	🌀	🕒	START	END
1	- 4.0	0	10	03.00	---	14.05 01/07
2	1.0	0	10	04.55	14.05 01/07	19.00 01/07
3	12.0	80	8	04.00	19.00 01/07	23.00 01/07
4	28.0	85	8	06.00	23.00 01/07	05.10 02/07
5	13.0	85	10	INF	---	---
← END OF CYCLE 05.10 02/07/22						

Schermata sommario fasi del ciclo e modifica delle fasi;
Cycle phase summary and phase editing screen;
Écran de sommaire des phases du cycle et de modification des phases;
Zusammenfassung der Zyklusphasen und die Bearbeitung der Phasen

Fermalievita

FERMALIEVITA DAIQUIRI EN 600x400 H710mm

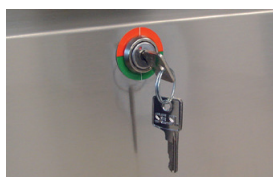


H 85cm	TN (-6/+40)	TN (-6/+40) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
146x80 cm	10460,00€	10632,00€	-	-
198x80 cm	12400,00€	12600,00€	-	-
250x80 cm	13853,00€	14080,00€	-	-



Griglia 60x40 cm Inox

Prezzo 98,00€



Serratura porta

Prezzo 100,00€



**Coppia guide inox
L=542mm a "U" o "L"**

Prezzo 58,00€



Teglia 60x40x2

Prezzo 85,00€



**Kit ruote
(2 con freno)**

Prezzo 222,00€

***accessori da specificare in fase di ordine**

DAIQUIRI SMART BASIC LINE

Profondità 600mm
 Depths 600 mm
 Profondeur 600 mm
 Tiefe 600 mm

Piano di lavoro schiumato in acciaio con o senza alzatina posteriore.
 Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back.
 Plan de travail en acier INOX AISI 304 avec isolation de polyuréthane, sans ou avec dossier arrière.
 Geschäumte Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl mit oder ohne hintere Aufkantung.

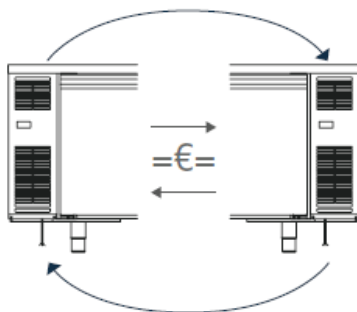


Controllo elettronico della temperatura
 Digital temperature control device
 Régleur digital de la température
 Digitaler Temperaturregler


Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
 Adjustable stainless steel feet (wheels on demand)
 Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
 Regelbare Füße aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rollen)

Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola
 Cooling installation with built-in unit or without unit with E-valve
 Groupe logé, ou sans groupe avec détendeur
 Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil

Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
 Insulation 50mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
 Isolement de 50mm en polyurethane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
 Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 50mm Stärke ohne CFC und HCFC



 230V / 50Hz

 0°/+8°C

 CLASSE CLIMATICA 5 - CLIMATIC CLASS 5 - CLASSE CLIMATIQUE 5 - KLIMAKLASSE 5:
40°C - 40% U.R.

 50mm

  R290

  R134a

MOTORE LATO DESTRO O SINISTRO: NESSUN SOVRAPPREZZO / UNIT ON THE RIGHT OR LEFT SIDE: NO SURCHARGE /
GROUPE CÔTÉ DROIT OU GAUCHE : PAS DE SUPPLÉMENT / MOTOR LINKS ODER RECHTS – KOSTENLOS WECHSELBAR

Allestimento interno per porta / Internal space fitting / Équipement intérieur de la baie /
Ausstattung pro Kühlfach:

1xGriglia 430x325mm su guide "U";
1xgrill 430x325mm on a pair of stainless steel "U" rails;
1xgrille de 430x325mm avec glissières à "U" INOX;
1xRost Dim. 430x325mm mit "U"-Schienen



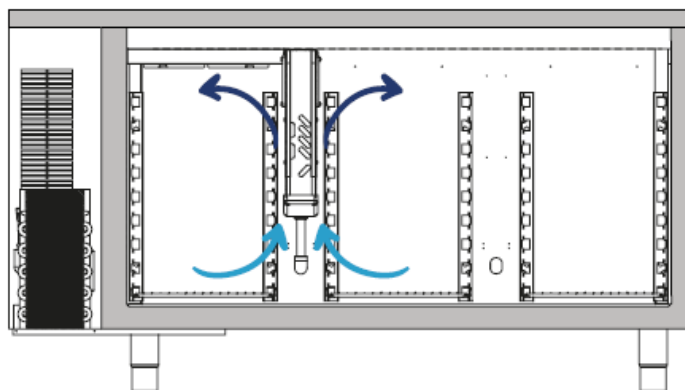
Porte o Cassettiere 2 - 3 Cassetti maniglia acciaio e guarnizione magnetica;

Stainless steel full door or set of 2-3 drawers with horizontal stainless steel handle with magnetic seal gasket, door with spring;
Porte pleine ou bloc à 2 ou 3 tiroirs avec poignée horizontale en acier;
Türen oder Schubladenstock mit 2 oder 3 Laden, mit Handgriff aus Chromnickelstahl und Magnetdichtung.



- **Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione;**
Table refrigeration system: Ventilated through evaporator with paint protection against corrosion
Réfrigération : ventilé avec évaporateur laqué anti-corrosion
Kühlung: Umluft mit eingebautem und beschichtetem Verdampfer
- **Sbrinamento automatico a pausa semplice**
Automatic defrosting: through simple stop compressor pause
Dégivrage automatique par pause simple
Automatische Abtauung durch Kompressor-Stop
- **Evaporazione acqua condensa: automatica per linea a motore incorporato, scarico a perdere per linea senza motore;**
Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor; direct discharge of water on version without built-in compressor;
Évaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe logé; évacuation directe pour la version sans groupe logé;
Tauungswasserverdunstung für die Version mit eingebautem Aggregat und direkter Ablauf am Boden für die Versionen ohne Aggregat

SMART



Basic line

DAIQUIRI SMART SP50 H660mm prof. 600mm



H 85cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
114x70 cm	4787,00€ B	5000,00€ B	-	-
160x70 cm	5412,00€ B	5661,00€ B	-	-
206x70 cm	6455,00€ B	6750,00€ B	-	-

Accessori



Griglia 43x32,5 cm

Prezzo	59,00€
--------	--------



Ripiano Forato

Prezzo	91,00€
--------	--------



**Coppia guide inox
L=400mm a "U"**

Prezzo	58,00€
--------	--------



**Kit ruote
(2 con freno)**

Prezzo	222,00€
--------	---------



**Coppia guide inox
L=450mm a "U"**

Prezzo	58,00€
--------	--------



**Vaschetta
evaporazione acqua
per tavoli remoti**

Prezzo	220,00€
--------	---------



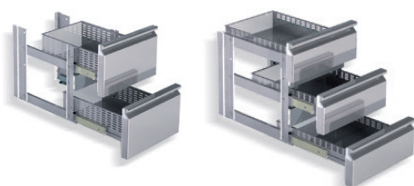
2 cassetti

Prezzo (1/2-1/2)	779,00€
Prezzo (1/3-2/3)	779,00€



3 cassetti

Prezzo(1/3-1/3-1/3)	1071,00€
---------------------	----------

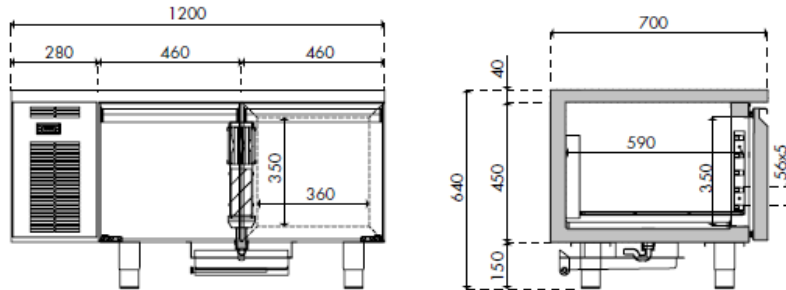


**Kit cassettiera a parte
prof 600 mm**

Prezzo (1/2-1/2)	1050,00€
Prezzo (1/3-2/3)	1050,00€
Prezzo (1/3-1/3-1/3)	1345,00€

***accessori da specificare in fase di ordine**

BASIC LINE DAIQUIRI SMART SNACK H450mm
 Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen

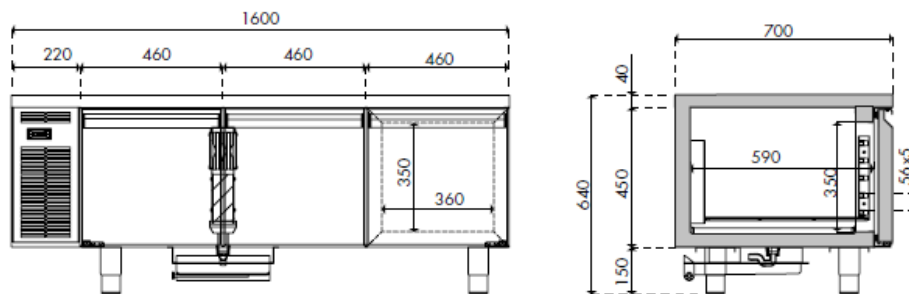


USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
 POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



1x GRIGLIE 430x325mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 15Kg
 1x PLASTIC COATED GRILLS 430x325mm - GRILL FLOW= 15Kg

SMART



Basic line

DAIQUIRI SMART SNACK SP50 H450mm



H 64cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
120x70 cm	5040,00€ B	5260,00€ B	-	-
160x70 cm	5805,00€ B	6075,00€ B	-	-
			-	-

DAIQUIRI SMART TOP LINE

Piano di lavoro schiumato in acciaio con o senza alzatina posteriore;
 Stainless steel AISI 304 worktop with polyurethane insulation, with or without rear splash-back;
 Plan de travail en acier INOX AISI 304 avec isolation de polyuréthane, sans ou avec dossier arrière;
 Geschäumte Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl mit oder ohne hintere Aufkantung

SMART



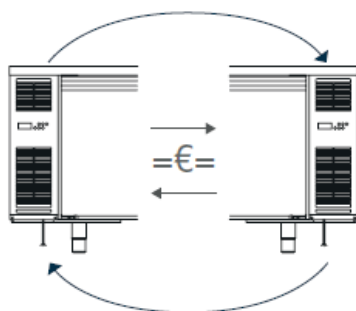
Controllo comandi filo pannello
 Control panel with flush display
 Contrôleur complètement intégré au panneau
 Steuerung mit fugenlos bündig eingebautem Display

Angoli interni arrotondati;
 Rounded inside corners;
 Angles intérieures arrondis;
 Innere gerundete Ecken

Motore incorporato
 Cooling installation with built-in unit
 Groupe logé;
 Mit eingebautem Aggregat.


Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
 Adjustable stainless steel feet (wheels on demand)
 Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
 Regelbare Füße aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rädern)

Isolamento 60mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
 Insulation 60mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC
 Isolement de 60mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
 Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 60mm Stärke



 230V / 50Hz

 0°/+8°C
 -18°/-22°C

 CLASSE CLIMATICA 5 - CLIMATIC CLASS 5 - CLASSE CLIMATIQUE 5 - KLIMAKLASSE 5:
 40°C - 40% U.R. → 0°C/+8°C

 CLASSE CLIMATICA 4 - CLIMATIC CLASS 4 - CLASSE CLIMATIQUE 4 - KLIMAKLASSE 4:
 30°C - 55% U.R. → -18°C/-22°C

 60mm

  R290

  R134a

**MOTORE LATO DESTRO O SINISTRO: NESSUN SOVRAPPREZZO / UNIT ON THE RIGHT OR LEFT SIDE: NO SURCHARGE /
 GROUPE CÔTÉ DROIT OU GAUCHE : PAS DE SUPPLÉMENT / MOTOR LINKS ODER RECHTS - FREI WÄHLBAR OHNE AUFPREIS**



Porte o Cassettiere 2 - 3 Cassetti maniglia acciaio e guarnizione magnetica;
 porte con molla di ritorno;
 Stainless steel full door or set of 2-3 drawers with horizontal stainless steel handle
 with magnetic seal gasket, door with spring, shock absorbing;
 Porte pleine ou bloc à 2 ou 3 tiroirs avec poignée horizontale en acier; porte avec
 retour;
 Türen oder Schubladenstock mit 2 oder 3 Laden, mit Handgriff aus Chromnickelstahl
 und Magnetchichtung, selbstschliessende Türen



Allestimento interno per porta / Internal space fitting / Équipement
 intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:

GN1/1:

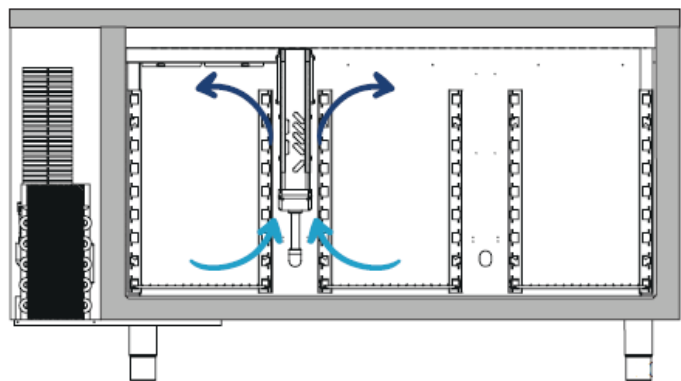
1xGriglia GN1/1 530x325mm su guide "U";
 1xgrill 530x325mm on a pair of stainless steel "U" rails;
 1xgrille de 530x325mm avec glissières à "U" INOX;
 1xRost Dim. 530x325mm mit "U"-Schielen.

EN 600x400:

1xGriglia EN 600x400mm su guide "U";
 1xgrill 600x400mm on a pair of stainless steel "U" rails;
 1xgrille de 600x400mm avec glissières à "U" INOX;
 1xRost Dim. 600x400mm mit "U"-Schielen.

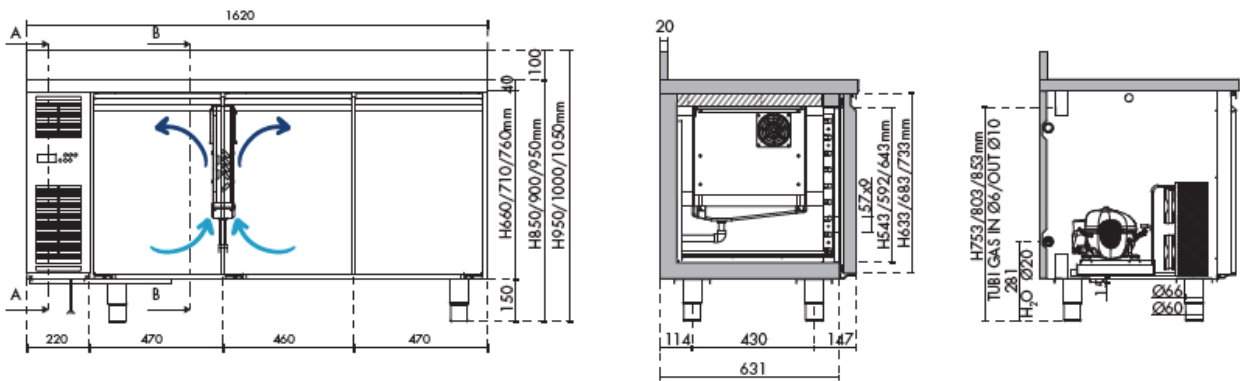
- **Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione;**
 Table refrigeration system: Ventilated through evaporator with paint protection against
 corrosion
 Réfrigération : ventilé avec évaporateur laqué anti-corrosion
 Kühlung: Umluft mit eingebautem und beschichtetem Verdampfer
- **Sbrinatorio automatico: a pausa semplice nella versione 0/+8°C;**
 Automatic defrosting: through simple stop compressor pause on positiv temperature
 version;
 Dégivrage automatique par pause simple pour la version 0/+8°C;
 Automatische Abtauung durch Kompressor-Stop für die Versione mit Temp. 0°/+8°C;
- **Evaporazione acqua condensa: automatica;**
 Automatic evaporation of defrosted water on standard built-in compressor;
 Évaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe
 logé ;
 Tauungswasserverdunstung für die Version mit eingebautem Aggregat.

SMART



TOP LINE DAIQUIRI SMART GN1/1 H660/710/760mm

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



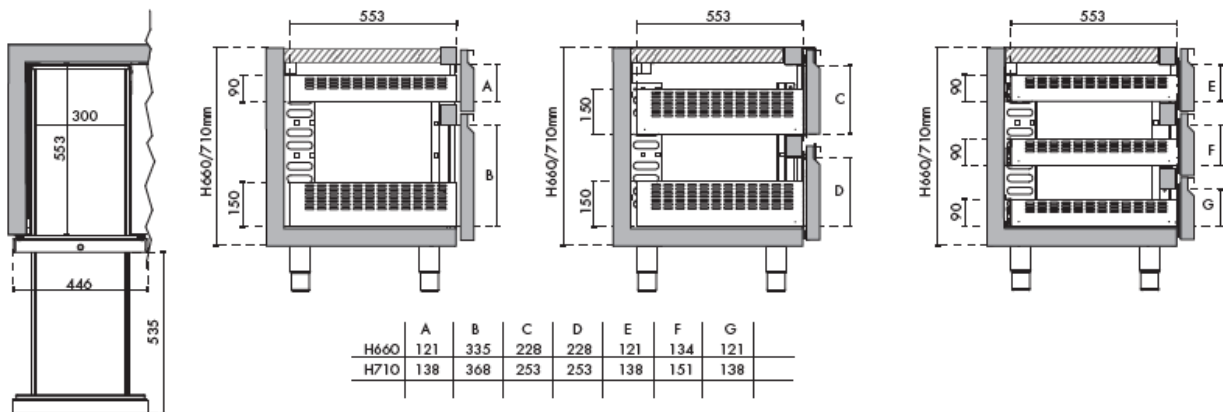
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



1x CRIGLIA GN1/1 530x325mm PER PORTA - PORTATA CRIGLIA= 20Kg
1x PLASTIC COATED GRILLS GN1/1 530x325mm - GRILL FLOW= 20Kg

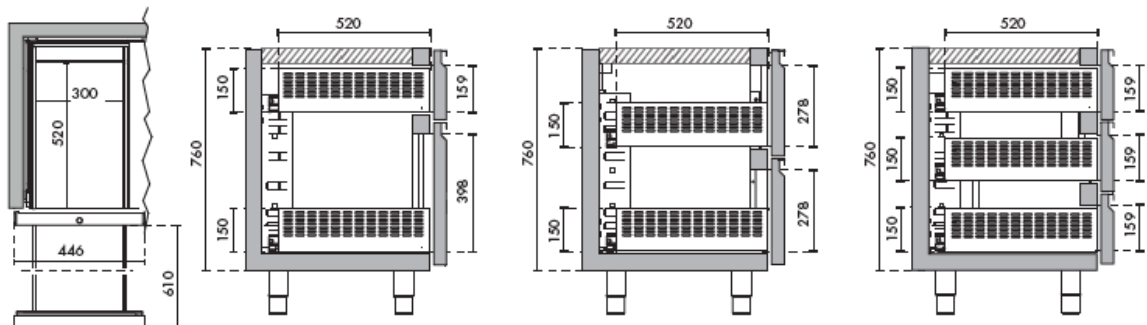
TOP LINE DAIQUIRI GN1/1 CASSETTIERA H660-710mm

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



TOP LINE DAIQUIRI GN1/1 CASSETTIERA H760mm

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



SMART

Top line

DAIQUIRI SMART SP60 GN 1/1 H660mm prof. 700mm



H 85cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
82x70 cm	4420,00€ A	4590,00€ A	5681,00€ D	5863,00€ D
116x70 cm	5040,00€ A	5260,00€ A	6205,00€ D	6410,00€ D
162x70 cm	5805,00€ A	6075,00€ A	-	-
208x70 cm	6930,00€ A	7241,00€ A	-	-

H 90cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
82x70 cm	4420,00€ A	4590,00€ A	5861,00€ E	5863,00€ E
116x70 cm	5040,00€ A	5260,00€ A	6205,00€ D	6410,00€ D
162x70 cm	5805,00€ A	6075,00€ A	-	-
208x70 cm	6930,00€ B	7241,00€ B	-	-

H 95cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
82x70 cm	4620,00€ A	4800,00€ A	5950,00€ E	6140,00€ E
116x70 cm	5275,00€ A	5500,00€ A	6495,00€ E	6710,00€ E
162x70 cm	6076,00€ A	6360,00€ A	-	-
208x70 cm	7265,00€ B	7580,00€ A	-	-

Top line

DAIQUIRI SMART SP60 GN 1/1 H450mm prof. 700mm



H 64cm	TN (-2/+8)	TN (-2/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
120x70 cm	5040,00€ A	5260,00€ A	-	-
162x70 cm	5805,00€ C	6075,00€ C	-	-
208x70 cm	6930,00€ C	7241,00€ C	-	-

Accessori



Griglia 53x32,5 cm GN 1/1

Prezzo	59,00€
--------	--------



Griglia 53x32,5 cm GN 1/1 inox

Prezzo	95,00€
--------	--------



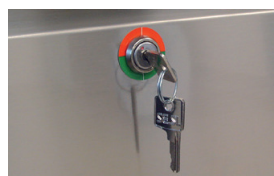
Coppia guide inox
L=542mm a "U"

Prezzo	58,00€
--------	--------



Kit ruote
(2 con freno)

Prezzo	222,00€
--------	---------



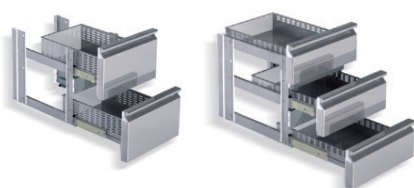
Serratura porta

Prezzo	100,00€
--------	---------



Versione -2/+8°C

Prezzo	250,00€
--------	---------



Kit cassetiera a parte
H660/710/760

Prezzo (1/2-1/2)	1320,00€
Prezzo (1/3-2/3)	1320,00€
Prezzo (1/3-1/3-1/3)	1640,00€



3 cassetti
H660/710/760

Prezzo(1/3-1/3-1/3)	1360,00€
---------------------	----------



2 cassetti
H660/710/760

Prezzo (1/2-1/2)	970,00€
Prezzo (1/3-2/3)	970,00€



1/2 cassetti
H450

Prezzo (1/1)	640,00€
Prezzo (1/2-1/2)	970,00€



Kit cassetiera a parte
H450

Prezzo (1/1)	740,00€
Prezzo (1/2-1/2)	1320,00€

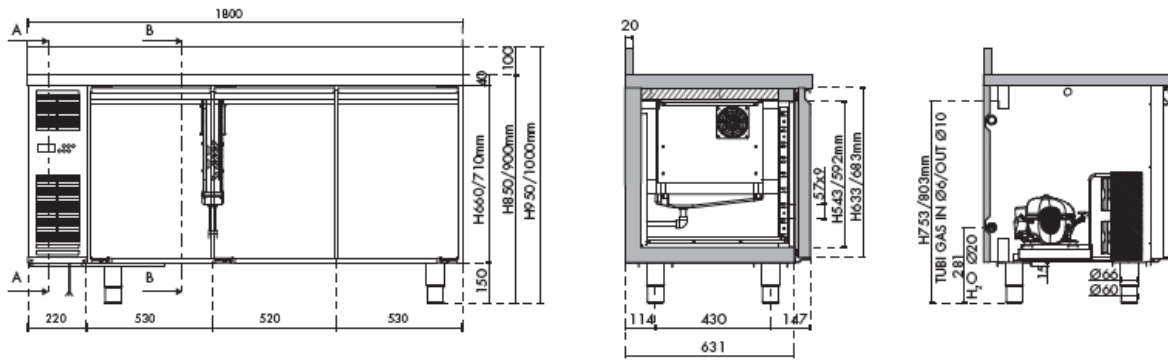


Porta a vetro ed illuminazione vano
(solo versione 0/+8)

Prezzo	474,00€
--------	---------

*accessori da specificare in fase di ordine

TOP LINE DAIQUIRI SMART EN 600x400mm H660/710mm
 Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen

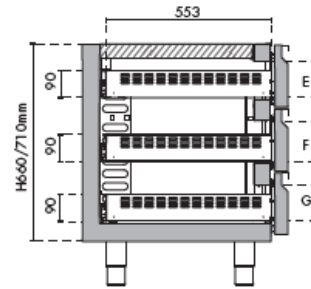
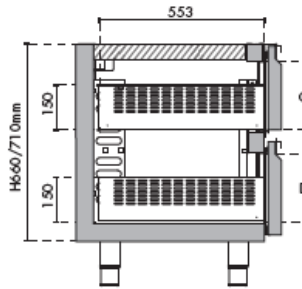
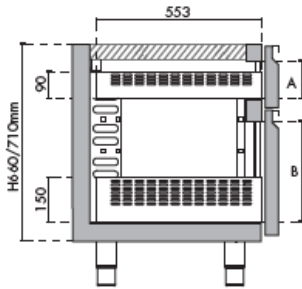
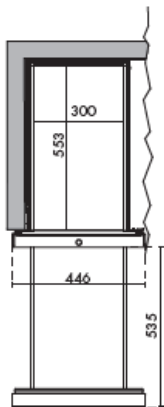
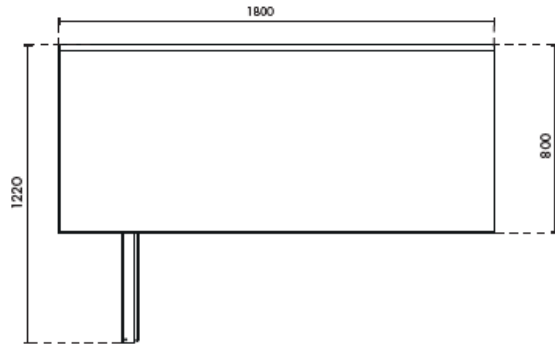
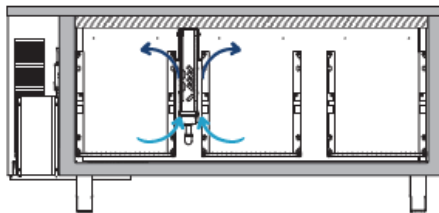


USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
 POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



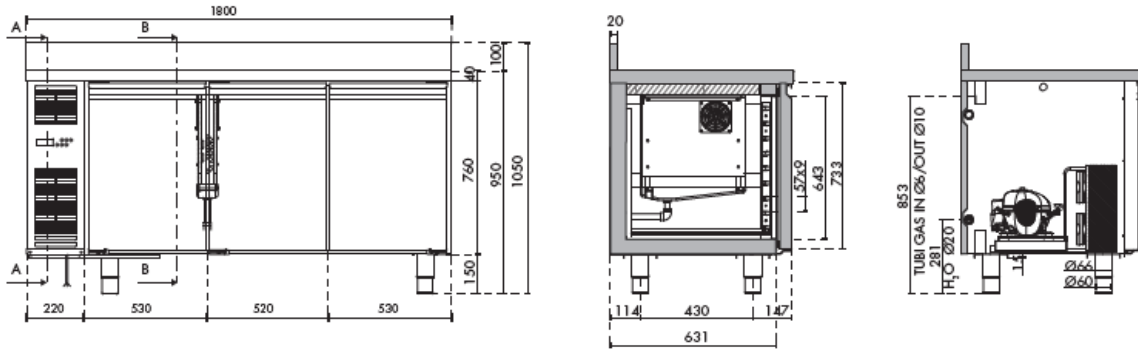
1x GRIGLIA EN 600x400mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
 1x PLASTIC COATED GRILLS EN 600x400mm - GRILL FLOW= 20Kg

SMART



	A	B	E	F	I	L	M
H660	121	335	228	228	121	134	121
H710	138	368	253	253	138	151	138

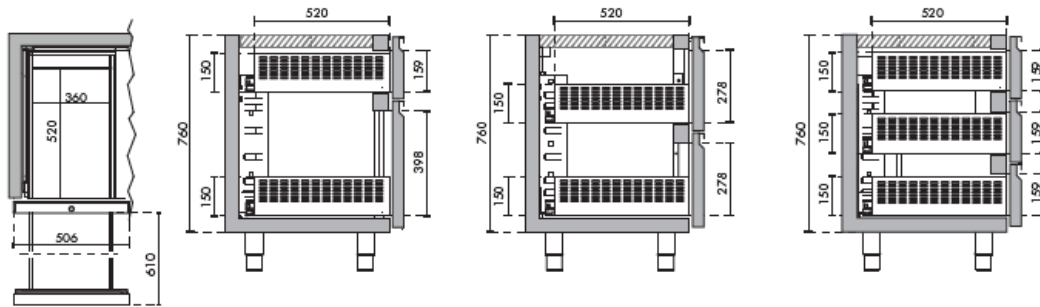
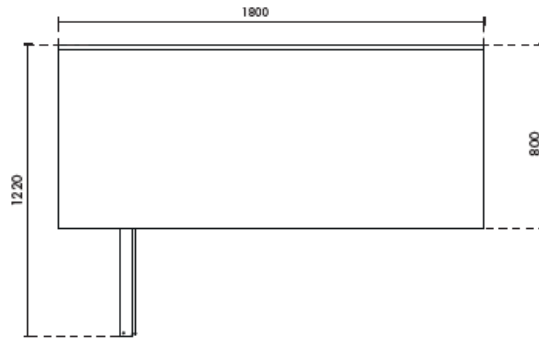
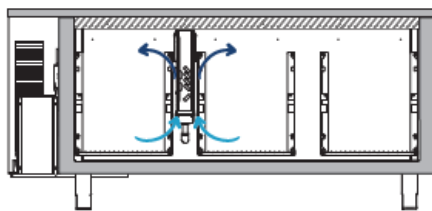
TOP LINE DAIQUIRI SMART EN 600x400mm H760mm
 Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
 POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



1x GRIGLIA EN 600x400mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
 1x PLASTIC COATED GRILLS EN 600x400mm - GRILL FLOW= 20Kg



SMART

Top line

DAIQUIRI SMART SP60 EN 600x400



H 85cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
88x80 cm	4821,00€ A	5020,00€ A	6210,00€ D	6410,00€ D
128x80 cm	5500,00€ A	5740,00€ A	6784,00€ D	7020,00€ D
180x80 cm	6425,00€ A	6710,00€ A	-	-
232x80 cm	7730,00€ A	8055,00€ A	-	-
H 90cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
88x80 cm	4821,00€ A	5020,00€ A	6210,00€ D	6410,00€ D
128x80 cm	5500,00€ A	5740,00€ A	6784,00€ D	7020,00€ D
180x80 cm	6425,00€ B	6710,00€ B	-	-
232x80 cm	7730,00€ B	8055,00€ B	-	-
H 95cm	TN (0/+8)	TN (0/+8) con alzatina	BT (-18/-20)	BT (-18/-20) con alzatina
88x80 cm	5040,00€ A	5241,00€ A	6501,00€ D	6710,00€ D
128x80 cm	5755,00€ A	6005,00€ A	7100,00€ D	7345,00€ D
180x80 cm	6730,00€ B	7030,00€ B	-	-
232x80 cm	8091,00€ B	8440,00€ B	-	-

Accessori



Griglia 53x32,5 cm GN 1/1

Prezzo	59,00€
--------	--------



Griglia 53x32,5 cm GN 1/1 inox

Prezzo	95,00€
--------	--------



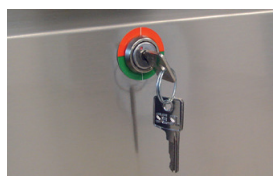
Coppia guide inox
L=542mm a "U"

Prezzo	58,00€
--------	--------



Kit ruote
(2 con freno)

Prezzo	222,00€
--------	---------



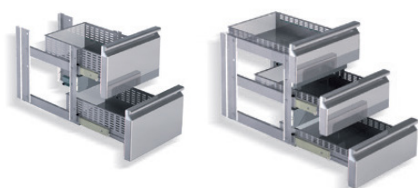
Serratura porta

Prezzo	100,00€
--------	---------



Versione -2/+8°C

Prezzo	250,00€
--------	---------



Kit cassettera a parte
H660/710/760

Prezzo (1/2-1/2)	1320,00€
Prezzo (1/3-2/3)	1320,00€
Prezzo (1/3-1/3-1/3)	1640,00€



3 cassetti
H660/710/760

Prezzo(1/3-1/3-1/3)	1360,00€
---------------------	----------



2 cassetti
H660/710/760

Prezzo (1/2-1/2)	970,00€
Prezzo (1/3-2/3)	970,00€



Porta a vetro ed illuminazione vano
(solo versione 0/+8)

Prezzo	474,00€
--------	---------

*accessori da specificare in fase di ordine

EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

Tavoli pizza

TEQUILA TOP LINE

Piano di lavoro in granito rosa sardo 700-800mm di profondità;
 Worktop 700-800mm deep in Rosa Sardo granite;
 Plan de travail en granite Rosa Sardo de 700-800mm de profondeur;
 Arbeitsplatte aus Granit Rosa Sardo mit 700mm oder 800mm Tiefe, zur Verarbeitung und zum Belegen von Pizza.



Controllo elettronico della temperatura
 Digital temperature control device
 Régleur digital de la température
 Digitaler Temperaturregler

Motore incorporato o senza motore
 predisposto a valvola;
 Cooling installation with built-in unit or without
 unit with E-valve;
 Groupe logé, ou sans groupe avec détendeur;
 Mit eingebautem Aggregat alternativ ohne
 Aggregat mit E-Ventil.

Isolamento 60mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC;
 Insulation 60mm through high density polyurethane-foam without CFC and HCFC;
 Isolement de 60mm en polyurethane injecté à haute densité sans CFC et HCFC;
 Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 60mm Stärke.

Piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote)
 Adjustable stainless steel feet (wheels on demand);
 Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande);
 Regelbare Füße aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rädern).

PIZZA



230V / 50Hz



0°/+8°C VENTILATA TAVOLO REFRIGERATO / REFRIGERATED TABLE / TABLE PIZZA /
 PLATE



+4°/+8°C STATICA PORTABACINELLE / CONTAINER-HOLDER / PORTE BACS /
 AUFSAITZVITRINEN



CLASSE CLIMATICA 4 - CLIMATIC CLASS 4 - CLASSE CLIMATIQUE 4 - KLIMAKLASSE 4:
 30°C - 55% U.R.



60mm



R290

**MOTORE LATO DESTRO O SINISTRO: NESSUN SOVRAPPREZZO / UNIT ON THE RIGHT OR LEFT SIDE: NO SURCHARGE /
 GROUPE CÔTÉ DROIT OU GAUCHE : PAS DE SUPPLÉMENT / MOTOR LINKS ODER RECHTS – FREI WÄHLBAR OHNE AUFPREIS**

Allestimento interno per porta / Internal space fitting /
 Équipement intérieur de la baie / Ausstattung pro Kühlfach:
 1xGriglia EN 600x400mm su guide "L";
 1xgrill 600x400mm on a pair of stainless steel "L" rails;
 1xgrille de 600x400mm avec glissières à "L" INOX;
 1xRost Dim. 600x400mm mit "L"-Schielen



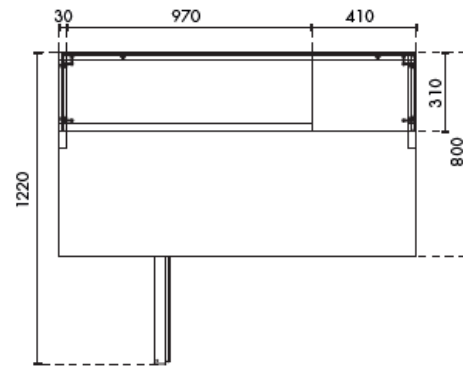
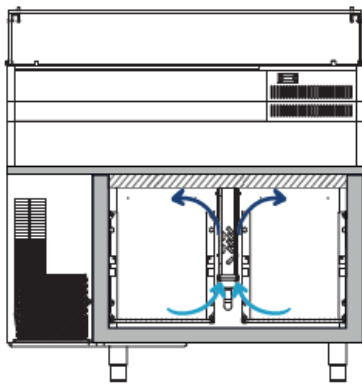
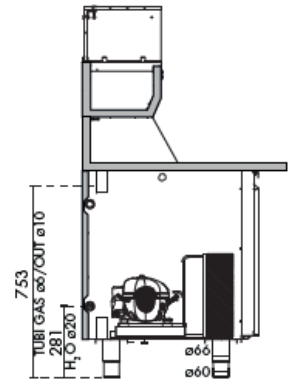
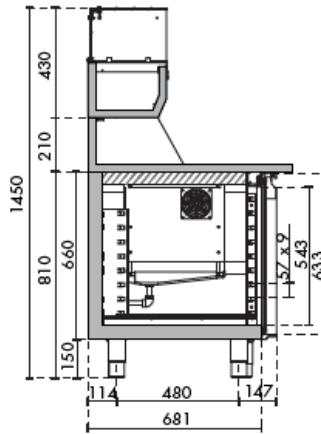
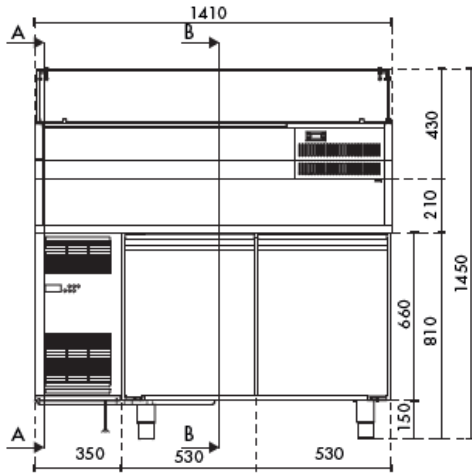
Cassettiere neutra 7-4 Cassetti con maniglia in acciaio per
 contenimento bacinelle 600x400x70mm;
 Non refrigerated set of 7 or 4 drawers with horizontal stainless steel
 handle to hold 600x400x70mm containers;
 Bloc à 7-4 tiroirs neutres avec poignée en acier pour plaques de
 600x400x70mm;
 Neutraler Schubladenblock mit 7 oder 4 Schubladen mit Handgriff aus
 Chromnickelstahl für Bäckereibehälter Dim. 600x400x70mm



- **Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304**
 External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel;
 Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304;
 Innen- und Aussenkorpus aus zertifiziertem Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- **Refrigerazione tavolo: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione;**
 Table refrigeration system: Ventilated through evaporator with paint protection against corrosion
 Réfrigération de la table : ventilé avec évaporateur laqué anti-corrosion
 Kühlung der Pulte: Umluft mit eingebautem und beschichtetem Verdampfer
- **Refrigerazione portabacinelle: statica con serpentina annegata;**
 Container-holder refrigeration system: Static through injected serpentine
 Réfrigération du porte bacs : statique par serpentine injectée
 Kühlung der Aufsatzvitrinen: Stille Kühlung mit eingeschäumten Rohr-Serpentinen
- **Sbrinamento automatico a pausa semplice**
 Automatic defrosting: through simple stop compressor pause
 Dégivrage automatique par pause simple
 Automatische Abtauung durch Kompressor-Stop
- **Evaporazione condensa: automatica per linea a motore incorporato; scarico a perdere per linea senza motore;**
 Standard automatic evaporation of defrosted water for version with built-in unit; direct discharge of water for version without built-in unit;
 Évaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe logé ; évacuation directe pour la version sans groupe logé;
 Tauungswasser verdunstung für die Version mit eingebautem Aggregat und direkter Ablauf am Boden für die Versionen ohne Aggregat.
- **Versione con portabacinelle indipendente e vetro di protezione per contenimento bacinelle GN1/4;**
 Version with refrigerated container-holder with protection glass structure to hold GN1/4 or GN1/3
 Version avec porte bacs réfrigéré indépendant et avec vitrage de protection pour contenir bacs GASTRO GN1/4;
 Ausführung mit separat gekühlter Aufsatzvitrine mit Glasstruktur für GN-Behälter GN1/4 oder GN1/3

TOP LINE TEQUILA

Disegni Tecnici / Technical Drawing / Dessins Techniques / Technische Skizzen



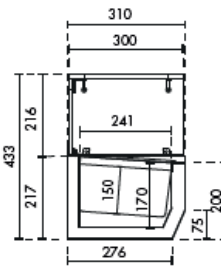
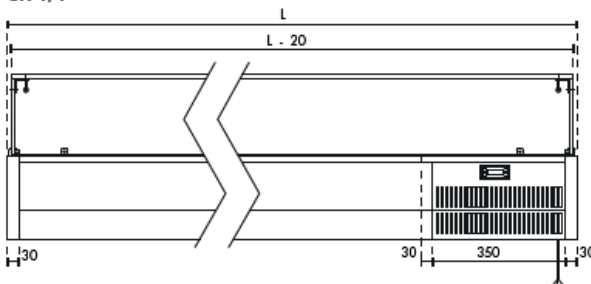
USCITA CAVO ALIMENTAZIONE 230V/50HZ/1N L=3000MM + SPINA SCHUKO FORNITA
POWER CABLE OUTLET 230V/50HZ/1N L=3000MM + SCHUKO PLUG SUPPLIED



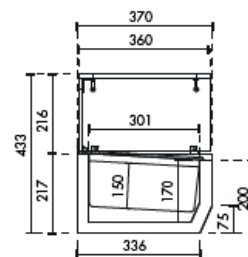
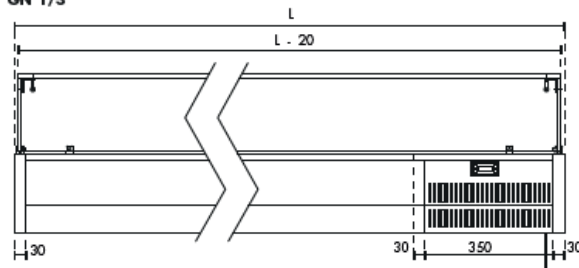
1x GRIGLIE EN 600x400mm PER PORTA - PORTATA GRIGLIA= 20Kg
1x PLASTIC COATED GRILLS EN 600x400mm - GRILL FLOW= 20Kg

PIZZA

GN 1/4



GN 1/3



Top line

TEQUILA 1410 SP60



Temperatura 0/+8 ventilata
Temperatura +4/+8 statica

Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	141x80x145
Prezzo GN 1/4	9090,00€
Prezzo GN 1/3	9203,00€
Prezzo 6 bacinelle GN 1/4 con coperchio	455,00€
Prezzo 5 bacinelle GN 1/3 con coperchio	415,00€

CLASSE ENERGETICA
A

TEQUILA 1500 SP60



Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	150x80x145
Prezzo GN 1/4	9545,00€
Prezzo GN 1/3	9658,00€
Prezzo 6 bacinelle GN 1/4 con coperchio	455,00€
Prezzo 5 bacinelle GN 1/3 con coperchio	415,00€

CLASSE ENERGETICA
A

Top line

TEQUILA 1920 SP60



Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	192x80x145
Prezzo GN 1/4	9845,00€
Prezzo GN 1/3	9998,00€
Prezzo 9 bacinelle GN 1/4 con coperchio	682,00€
Prezzo 8 bacinelle GN 1/3 con coperchio	663,00€

CLASSE ENERGETICA
A

TEQUILA 1920 SP60



Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	192x80x145
Prezzo GN 1/4	10340,00€
Prezzo GN 1/3	10493,00€
Prezzo 9 bacinelle GN 1/4 con coperchio	682,00€
Prezzo 8 bacinelle GN 1/3 con coperchio	663,00€

CLASSE ENERGETICA
A

Top line

TEQUILA 2440 SP60



Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	244x80x145
Prezzo GN 1/4	11530,00€
Prezzo GN 1/3	11725,00€
Prezzo 12 bacinelle GN 1/4 con coperchio	909,00€
Prezzo 10 bacinelle GN 1/3 con coperchio	829,00€

CLASSE ENERGETICA
A

TEQUILA 2440 SP60



Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	244x80x145
Prezzo GN 1/4	12200,00€
Prezzo GN 1/3	12395,00€
Prezzo 12 bacinelle GN 1/4 con coperchio	909,00€
Prezzo 10 bacinelle GN 1/3 con coperchio	829,00€

CLASSE ENERGETICA
B

Accessori



Griglia 600x400 mm

Prezzo	59,00€
--------	--------



**Griglia 600x400 mm
inox**

Prezzo	98,00€
--------	--------



**Guide a "U"
L=542 mm**

Prezzo	58,00€
--------	--------



**Guide a "L"
L=542 mm**

Prezzo	58,00€
--------	--------



Bacinella 60x40x7H cm

Prezzo	64,00€
--------	--------



**Kit ruote H13,5 cm
(2 con freno)**

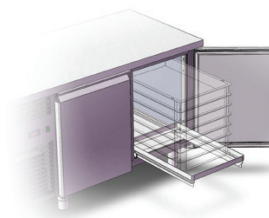
Prezzo	222,00€
--------	---------



-2° +8°C

Versione -2/+8 °C

Prezzo	250,00€
--------	---------



**Telaio scorrevole
per bacinelle 60x40 cm**

Prezzo	560,00€
--------	---------

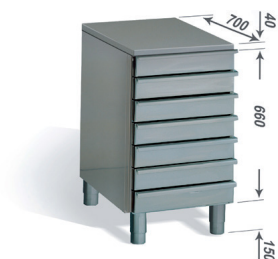
***accessori da specificare in fase di ordine**

Accessori

Piani in granito per pizza (ricambio)



Lunghezza (cm)	Prezzo
141	1937,00€
150	2000,00€
192	2340,00€
244	2895,00€



7 cassetti 49x70x85 cm

Prezzo	2683,00€
--------	----------



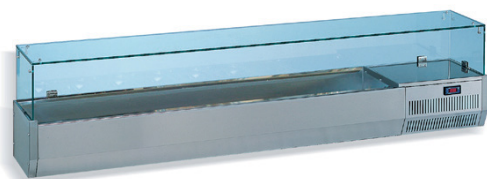
3 cassetti + 1 49x70x85 cm

Prezzo	2400,00€
--------	----------

***accessori da specificare in fase di ordine
cassettiera non refrigerata**

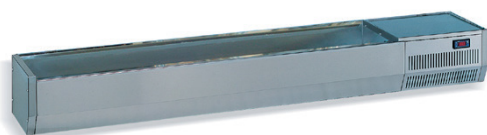
Vetrinette refrigerate

Vetrinetta refrigerata pizzeria +4/+8°C GN 1/4 con vetro



Lunghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	n bacinelle	Prezzo
130	31	43	5 (+380 €)	2841,00
145	31	43	6 (+459 €)	2881,00
160	31	43	7 (+570 €)	2921,00
175	31	43	8 (+608 €)	3109,00
190	31	43	9 (+682 €)	3169,00
210	31	43	10 (+758 €)	3264,00
225	31	43	11 (+833 €)	3432,00
240	31	43	12 (+909 €)	3586,00
255	31	43	13 (+985 €)	3740,00

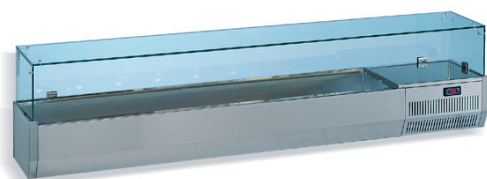
Vetrinetta refrigerata pizzeria +4/+8°C GN 1/4 senza vetro



Lunghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	n bacinelle	Prezzo
130	31	22	5 (+380 €)	2444,00
145	31	22	6 (+459 €)	2485,00
160	31	22	7 (+570 €)	2521,00
175	31	22	8 (+608 €)	2698,00
190	31	22	9 (+682 €)	2737,00
210	31	22	10 (+758 €)	2804,00
225	31	22	11 (+833 €)	2944,00
240	31	22	12 (+909 €)	3067,00
255	31	22	13 (+985 €)	3193,00

Vetrinette refrigerate

Vetrinetta refrigerata pizzeria +4/+8°C GN 1/3 con vetro



Lunghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	n bacinelle	Prezzo
135	37	43	5 (+417 €)	2982,00
150	37	43	6 (+497 €)	3019,00
170	37	43	7 (+582 €)	3063,00
190	37	43	8 (+666 €)	3225,00
205	37	43	9 (+747 €)	3306,00
225	37	43	10 (+831 €)	3422,00
240	37	43	11 (+915 €)	3608,00
260	37	43	12 (+995 €)	3755,00
275	37	43	13 (+1079 €)	3934,00

Vetrinetta refrigerata pizzeria +4/+8°C GN 1/3 senza vetro



Lunghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	n bacinelle	Prezzo
135	37	43	5 (+417 €)	2562,00
150	37	43	6 (+497 €)	2602,00
170	37	43	7 (+582 €)	2643,00
190	37	43	8 (+666 €)	2797,00
205	37	43	9 (+747 €)	2857,00
225	37	43	10 (+831 €)	2969,00
240	37	43	11 (+915 €)	3102,00
260	37	43	12 (+995 €)	3232,00
275	37	43	13 (+1079 €)	3365,00

Bacinelle

Bacinelle

Lunghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	bacinelle GN	Prezzo (inox)	Prezzo (policarbonato)
32,5	26,5	10	1/2	77,00	46,00
32,5	17,5	10	1/3	66,00	39,00
26,5	16,2	10	1/4	62,00	36,00
17,6	16,2	10	1/6	55,00	32,00
17,6	10,8	10	1/9	56,00	29,00

Coperchio

Lunghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	bacinelle GN	Prezzo (inox)	Prezzo (policarbonato)
32,5	26,5	-	1/2	61,00	49,00
32,5	17,5	-	1/3	52,00	37,00
26,5	16,2	-	1/4	49,00	36,00
17,6	16,2	-	1/6	41,00	34,00
17,6	10,8	-	1/9	34,00	32,00



Kit piedini inox

Prezzo	283,00€
--------	---------



Staffa supporto a parete

Prezzo	110,00€
--------	---------

Separatore vaschette GN



Lunghezza (mm)	GN	Prezzo (inox)
20	1/4	26,00
30	1/4	26,00
40	1/4	26,00
20	1/3	26,00
30	1/3	26,00
40	1/3	26,00

EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

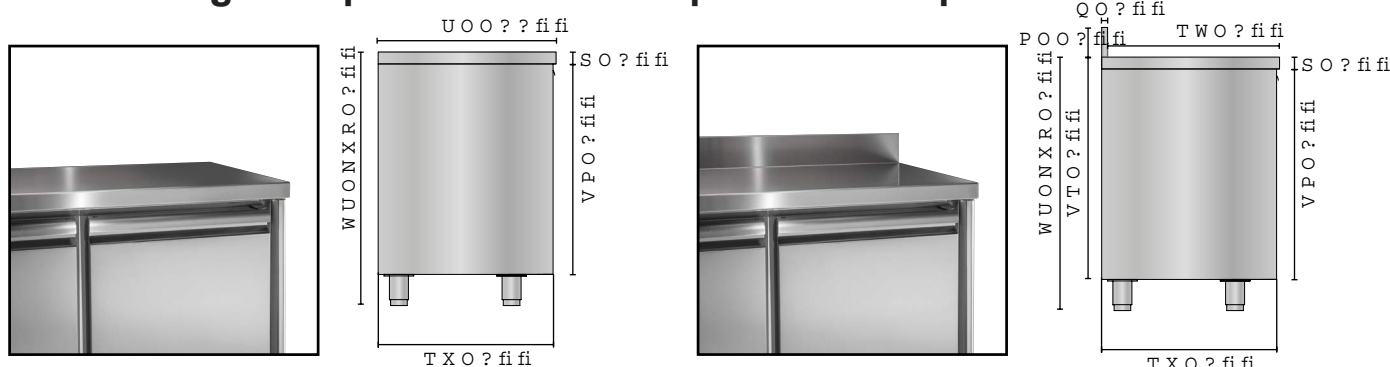
PARAGRAFO TECNODOM

EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

Linea eko tavoli refrigerati

Tavoli refrigerati

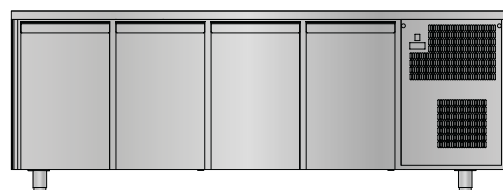
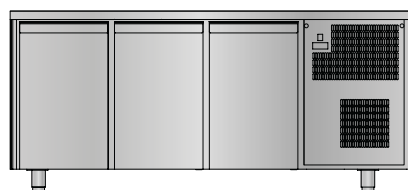
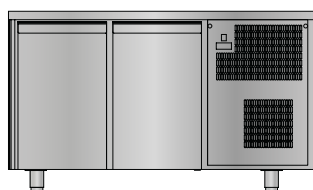
Tavolo refrigerato profondità 60 con piano e sottopiano isolante



	2 ante	3 ante	4 ante
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	146x60x86/93	191x60x86/93	236x60x86/93
Capacità (L)	200	300	400
Spessore isolamento (mm)	40	40	40
Ante/Cassetti	2/-	3/-	4/-
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8)	3398,00€	3727,00€	4070,00€
Prezzo (con alzatina) Temperatura(°C) TN(+2/+8)	3565,00€	3958,00€	4340,00€

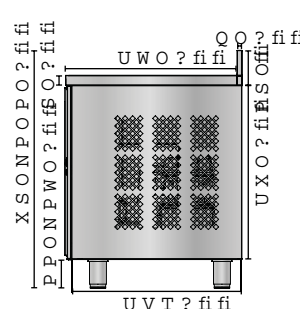
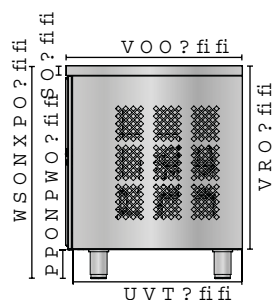
Tavolo refrigerato profondità 60 con porte vetro con piano e sottopiano isolante

	2 ante	3 ante	4 ante
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	146x60x86/93	191x60x86/93	236x60x86/93
Capacità (L)	200	300	400
Spessore isolamento (mm)	40	40	40
Ante/Cassetti	2/-	3/-	4/-
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8)	4225,00€	5151,00€	6080,00€
Prezzo (con alzatina) Temperatura(°C) TN(+2/+8)	4408,00€	5383,00€	6358,00€



Tavoli refrigerati

Tavolo refrigerato profondità 70 con piano e sottopiano isolante



	2 ante	3 ante	4 ante
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	142x70x84/91	187x70x84/91	232x70x84/91
Capacità (L)	210	315	420
Spessore isolamento (mm)	50	50	50
Ante/Cassetti	2/-	3/-	4/-
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8)	3502/4309,00€	3902/4913,00€	4309/5292,00€
Prezzo (con alzatina) Temperatura(°C) TN(+2/+8)	3825/4632,00€	4253/4109,00€	4786/5776,00€
Prezzo Temperatura(°C) BT(-18/-22)	4597/5783,00€	5370/6570,00€	5832/7350,00€
Prezzo (con alzatina) Temperatura(°C) BT(-18/-22)	4920/6106,00€	5769/6976,00€	6316/7825,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) piano granito	4422/5109,00€	4969/5741,00€	5700/6583,00€
Prezzo Temperatura(°C) BT(-18/-22) piano granito	5671/6541,00€	6730/6976,00€	7825/8604,00€

motore dx/sx

motore dx/sx

motore dx/sx

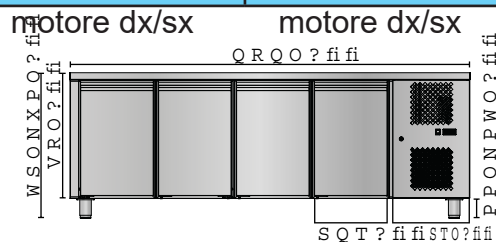
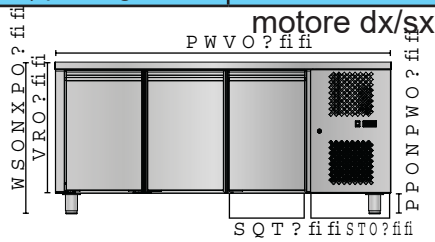
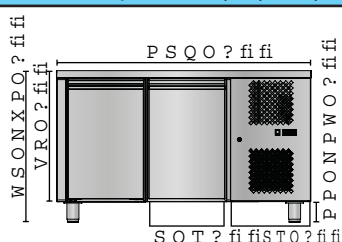
Tavolo refrigerato profondità 60 con porte vetro con piano e sottopiano isolante

	2 ante	3 ante	4 ante
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	142x70x84/91	187x70x84/91	232x70x84/91
Capacità (L)	210	315	420
Spessore isolamento (mm)	50	50	50
Ante/Cassetti	2/-	3/-	4/-
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8)	4309/5264,00€	5109/6330,00€	5909/7593,00€
Prezzo (con alzatina) Temperatura(°C) TN(+2/+8)	4632/5590,00€	5509/6740,00€	6401/8080,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) piano granito	5264/6080,00€	6390/7370,00€	7706/8885,00€

motore dx/sx

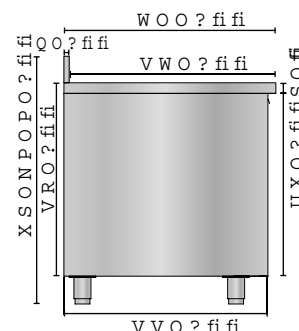
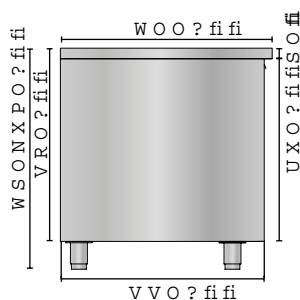
motore dx/sx

motore dx/sx



Tavoli refrigerati

Tavolo refrigerato profondità 80 con piano e sottopiano isolante

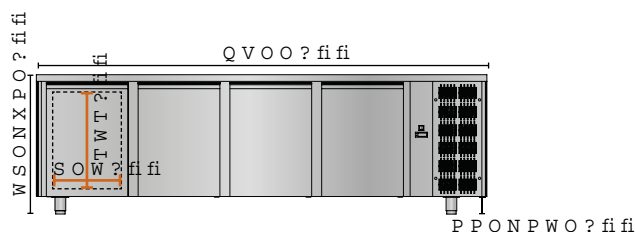
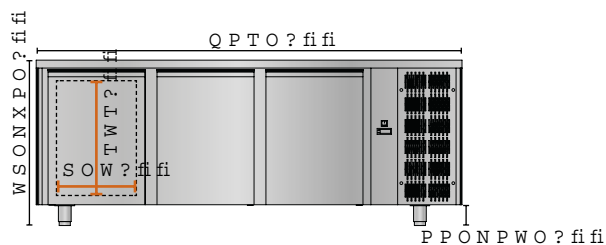
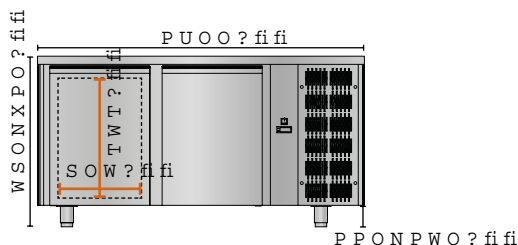


	2 ante	3 ante	4 ante
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	160x80x84/91	215x80x84/91	270x80x84/91
Capacità (L)	200	300	408
Spessore isolamento (mm)	40	40	40
Ante/Cassetti	2/-	3/-	4/-
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60	220-240/50-60	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8)	4063/4702,00€	4408/5095,00€	5480/6270,00€
Prezzo (con alzatina) Temperatura(°C) TN(+2/+8)	4274/4941,00€	4660/5390,00€	5790/6620,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) piano granito	4962/5727,00€	/,00€	6780/8360,00€

motore dx/sx

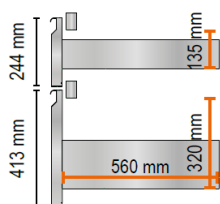
motore dx/sx

motore dx/sx



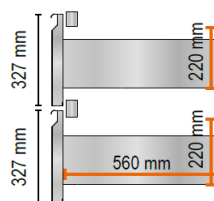
Accessori

*accessori da specificare in fase di ordine



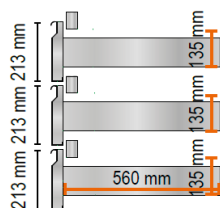
Cassetti GN 1/3+2/3

Prezzo	745,00€
--------	---------



Cassetti GN 1/2+1/2

Prezzo	745,00€
--------	---------



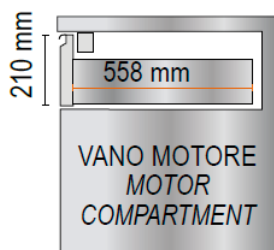
Cassetti GN 1/3+1/3+1/3

Prezzo	940,00€
--------	---------



Kit ruote

Prezzo	400,00€
--------	---------



Cassetto neutro sopra vano motore

Prezzo	485,00€
--------	---------



Serrature per porte (no porte vetro)

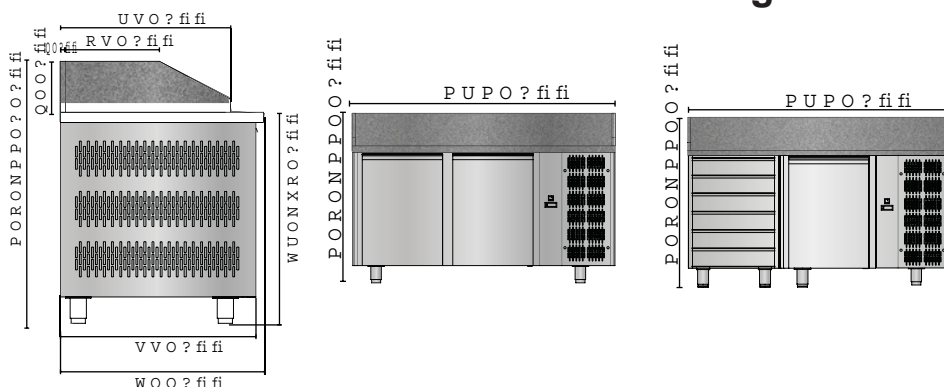
Prezzo 2 porte	106,00€
Prezzo 3 porte	155,00€
Prezzo 4 porte	211,00€

EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

Linea eko tavoli pizza

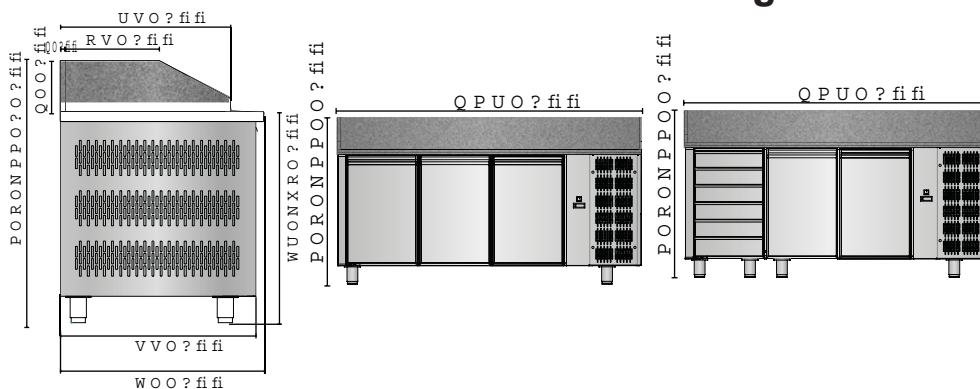
Tavoli refrigerati pizza teglie 60x40

Tavolo refrigerato pizza due ante/un ante con sei cassetti teglie 60x40



	2 ante	1 ante/6 cassetti
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	161x80x103/110	161x80x103/110
Capacità (L)	272	136
Spessore isolamento (mm)	40	40
Ante/Cassetti	2/-	1/6
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore DX	5208,00€	6600,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore SX	6050,00€	7622,00€

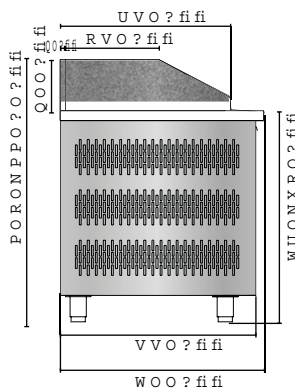
Tavolo refrigerato pizza tre ante/due ante con sei cassetti teglie 60x40



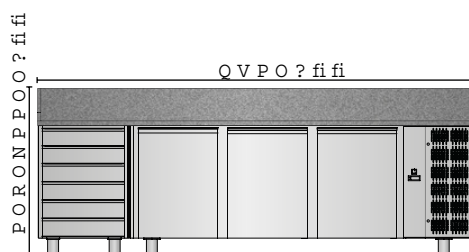
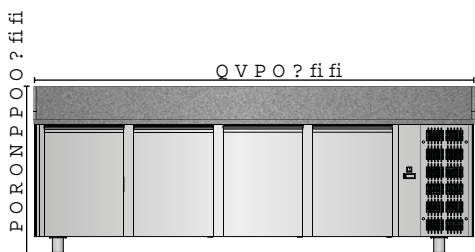
	3 ante	2 ante/6 cassetti
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	216x80x103/110	216x80x103/110
Capacità (L)	408	272
Spessore isolamento (mm)	40	40
Ante/Cassetti	3/-	2/6
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore DX	6022,00€	7050,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore SX	6950,00€	8130,00€

Tavoli refrigerati pizza teglie 60x40

Tavolo refrigerato pizza quattro ante/tre ante con sei cassetti teglie 60x40

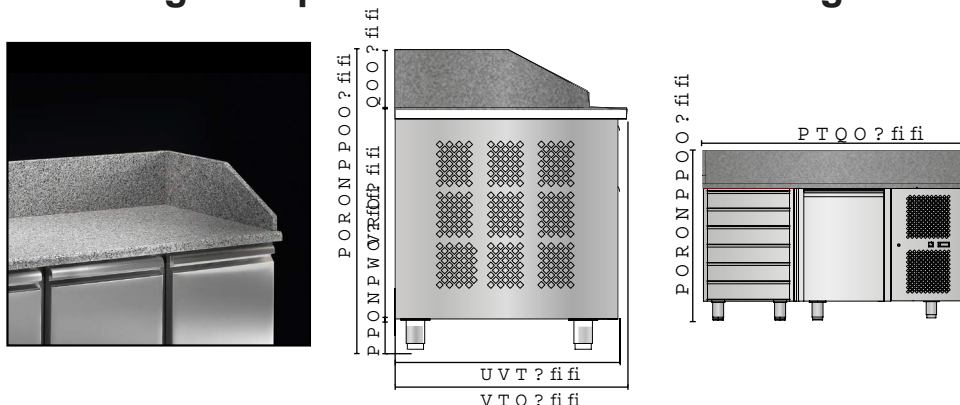


	4 ante	3 ante/6 cassetti
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	271x80x103/110	271x80x103/110
Capacità (L)	544	408
Spessore isolamento (mm)	40	40
Ante/Cassetti	4/-	3/6
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore DX	7804,00€	8225,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore SX	8941,00€	9425,00€



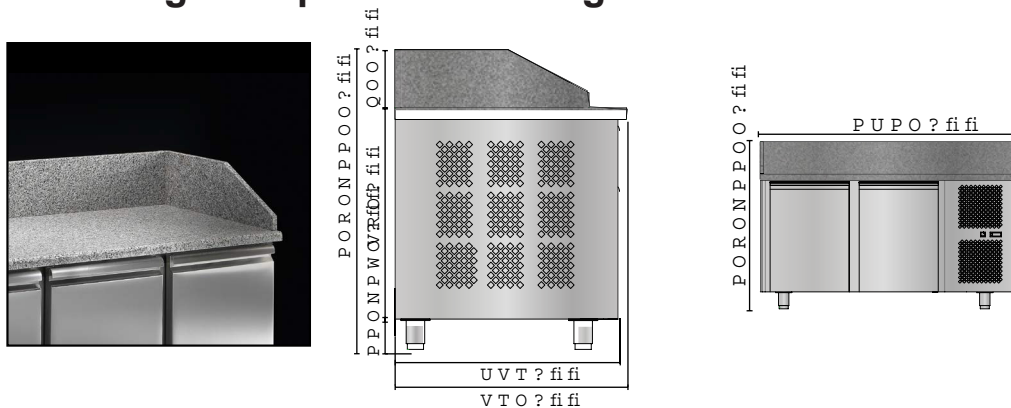
Tavoli refrigerati pizza GN 1/1

Tavolo refrigerato pizza un anta e sei cassetti gn 1/1



	1 anta/6 cassetti
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	152x75x103/110
Capacità (L)	105
Spessore isolamento (mm)	50
Ante/Cassetti	1/6
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore DX	5593,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore SX	6457,00€

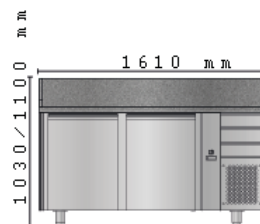
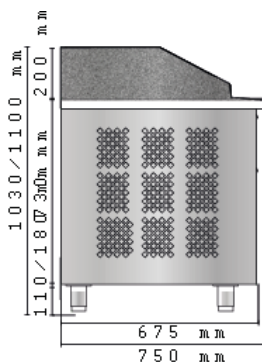
Tavolo refrigerato pizza due ante gn 1/1



	2 ante
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	161x75x103/110
Capacità (L)	210
Spessore isolamento (mm)	50
Ante/Cassetti	2/-
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore DX	4530,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore SX	5230,00€

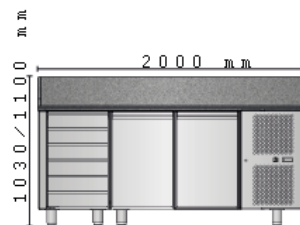
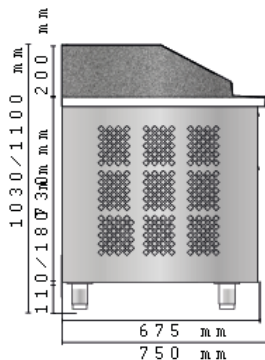
Tavoli refrigerati pizza GN 1/1

Tavolo refrigerato pizza due ante gn 1/1 e 3 cassetti neutri sopra motore



	2 ante/3 cassetti
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	161x75x103/110
Capacità (L)	210
Spessore isolamento (mm)	50
Ante/Cassetti	2/3
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore DX	5056,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore SX	5840,00€

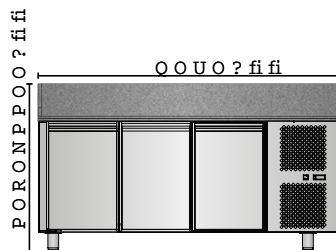
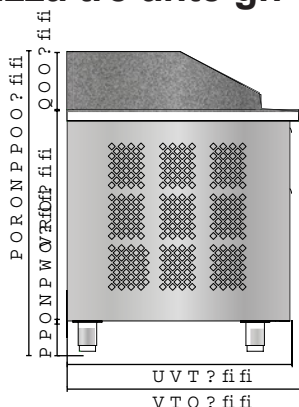
Tavolo refrigerato pizza due ante e sei cassetti gn 1/1



	2 ante/6 cassetti
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	200x75x103/110
Capacità (L)	210
Spessore isolamento (mm)	50
Ante/Cassetti	2/6
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore DX	6260,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore SX	7230,00€

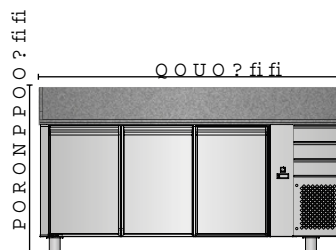
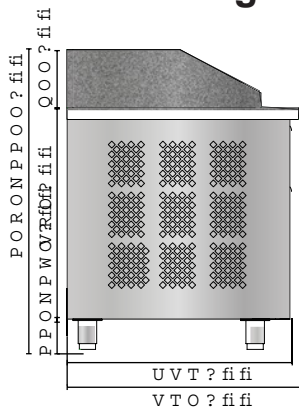
Tavoli refrigerati pizza GN 1/1

Tavolo refrigerato pizza tre ante gn 1/1



	3 ante
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	206x75x103/110
Capacità (L)	315
Spessore isolamento (mm)	50
Ante/Cassetti	3/-
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore DX	5264,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore SX	6071,00€

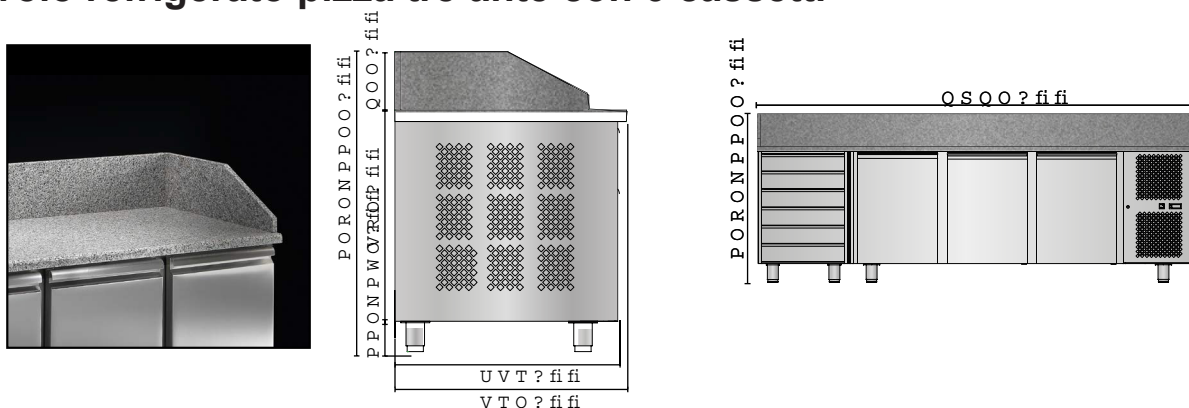
Tavolo refrigerato pizza tre ante gn 1/1 e 3 cassetti neutri sopra motore



	3 ante/3 cassetti
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	206x75x103/110
Capacità (L)	315
Spessore isolamento (mm)	50
Ante/Cassetti	3/0
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore DX	5760,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore SX	6640,00€

Tavoli refrigerati pizza GN 1/1

Tavolo refrigerato pizza tre ante con 6 cassetti



	3 ante/6cassetti
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	242x75x103/110
Capacità (L)	315
Spessore isolamento (mm)	50
Ante/Cassetti	3/6
Voltaggio/Frequenza (V/Hz)	220-240/50-60
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore DX	6983,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+2/+8) motore SX	8008,00€

Accessori

*accessori da specificare in fase di ordine



Cassettiera neutra 60x40x7 cm

Prezzo mid	2740,00€
Prezzo eko	2540,00€



Cassetti refrigerati GN 1/3+2/3

Prezzo mid	892,00€
Prezzo eko	745,00€



Cassetti refrigerati GN 1/3+1/3+1/3

Prezzo mid	1050,00€
Prezzo eko	880,00€



Kit ruote Ø 80

Prezzo mid	507,00€
Prezzo eko	211,00€

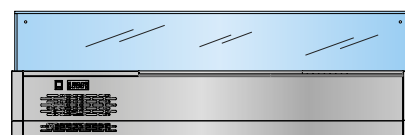
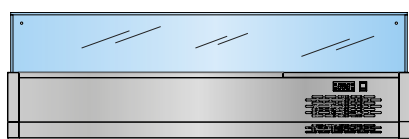
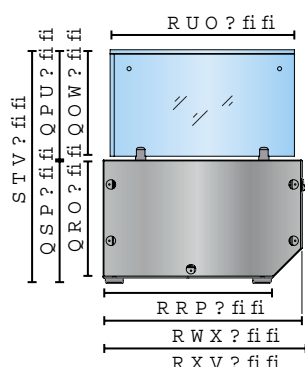


Cassetti refrigerati GN 1/2+1/2

Prezzo mid	892,00€
Prezzo eko	745,00€

Vetrine refrigerate GN 1/3

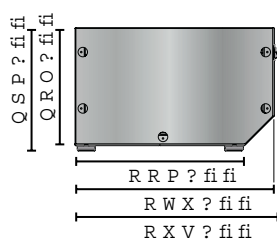
Vetrina refrigerata GN 1/3 vetro temprato e gruppo incorporato DX/SX



prezzi con tavolo/prezzi sola vetrina

L	D	H	Refrigerante	Contenitori GN	T(°C)	Prezzo DX (€)	Prezzo SX (€)	Volt/Freq (V/Hz)
120	38,9	45,7	R290	4	+3/+5	1657/2008,00	2092/2443,00	220-240/50-60
140	38,9	45,7	R290	5	+3/+5	1741/2092,00	2190/2541,00	220-240/50-60
150	38,9	45,7	R290	5	+3/+5	1790/2140,00	2246/2597,00	220-240/50-60
160	38,9	45,7	R290	6	+3/+5	1832/2323,00	2302/2793,00	220-240/50-60
190	38,9	45,7	R290	8	+3/+5	1979/2471,00	2471/2962,00	220-240/50-60
200	38,9	45,7	R290	8	+3/+5	2029/2555,00	2534/3060,00	220-240/50-60
203	38,9	45,7	R290	8	+3/+5	2050/2575,00	2570/3095,00	220-240/50-60
215	38,9	45,7	R290	9	+3/+5	2113/2674,00	2639/3200,00	220-240/50-60
240	38,9	45,7	R290	10	+3/+5	2225/2822,00	2779/3376,00	220-240/50-60
270	38,9	45,7	R290	12	+3/+5	2372/3039,00	2948/3615,00	220-240/50-60

Vetrina refrigerata GN 1/3 gruppo incorporato DX/SX

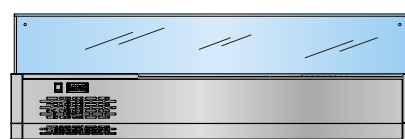
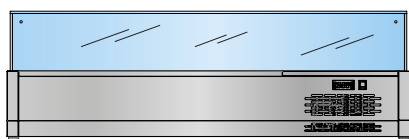
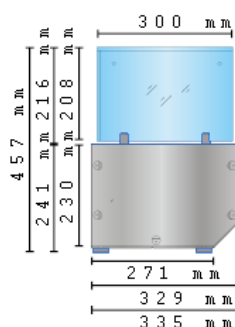


prezzi con tavolo/prezzi sola vetrina

L	D	H	Refrigerante	N contenitori GN	T(°C)	Prezzo DX (€)	Prezzo SX (€)	Volt/Freq (V/Hz)
120	38,9	24,1	R290	4	+3/+5	1558/1909,00	1972/2323,00	220-240/50-60
140	38,9	24,1	R290	5	+3/+5	1643/1993,00	2078/2429,00	220-240/50-60
150	38,9	24,1	R290	5	+3/+5	1699/2050,00	2134/2485,00	220-240/50-60
160	38,9	24,1	R290	6	+3/+5	1727/2218,00	2176/2670,00	220-240/50-60
190	38,9	24,1	R290	8	+3/+5	1867/2218,00	2344/2836,00	220-240/50-60
200	38,9	24,1	R290	8	+3/+5	1910/2358,00	2386/2913,00	220-240/50-60
203	38,9	24,1	R290	8	+3/+5	1973/2464,00	2422/2948,00	220-240/50-60
215	38,9	24,1	R290	9	+3/+5	1993/2555,00	2499/3060,00	220-240/50-60
240	38,9	24,1	R290	10	+3/+5	2085/2681,00	2604/3200,00	220-240/50-60
270	38,9	24,1	R290	12	+3/+5	2225/2892,00	2772/3440,00	220-240/50-60

Vetrine refrigerate GN 1/4

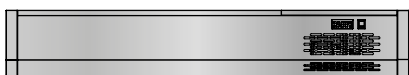
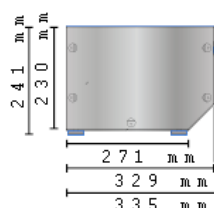
Vetrina refrigerata GN 1/4 vetro temprato e gruppo incorporato DX/SX



prezzi con tavolo/prezzi sola vetrina

L	D	H	Refrigerante	N contenitori GN	T(°C)	Prezzo DX (€)	Prezzo SX (€)	Volt/Freq (V/Hz)
120	32,9	45,7	R290	4	+3/+5	1551/1902,00	1965/2316,00	220-240/50-60
140	32,9	45,7	R290	5	+3/+5	1636/1986,00	2064/2415,00	220-240/50-60
150	32,9	45,7	R290	6	+3/+5	1678/2030,00	2120/2471,00	220-240/50-60
160	32,9	45,7	R290	7	+3/+5	1720/2211,00	2218/2709,00	220-240/50-60
190	32,9	45,7	R290	8	+3/+5	1853/2344,00	2316/2808,00	220-240/50-60
200	32,9	45,7	R290	9	+3/+5	1895/2422,00	2372/2899,00	220-240/50-60
203	32,9	45,7	R290	9	+3/+5	1909/2436,00	2386/2913,00	220-240/50-60
215	32,9	45,7	R290	10	+3/+5	1958/2520,00	2457/3018,00	220-240/50-60
240	32,9	45,7	R290	12	+3/+5	2064/2660,00	2576/3172,00	220-240/50-60
270	32,9	45,7	R290	13	+3/+5	2190/2857,00	2730/3397,00	220-240/50-60

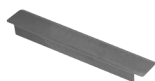
Vetrina refrigerata GN 1/4 gruppo incorporato DX/SX



prezzi con tavolo/prezzi sola vetrina

L	D	H	Refrigerante	N contenitori GN	T(°C)	Prezzo DX (€)	Prezzo SX (€)	Volt/Freq (V/Hz)
120	32,9	24,1	R290	4	+3/+5	1460/1811,00	1853/2204,00	220-240/50-60
140	32,9	24,1	R290	5	+3/+5	1544/1895,00	1951/2302,00	220-240/50-60
150	32,9	24,1	R290	6	+3/+5	1586/1937,00	2008/2358,00	220-240/50-60
160	32,9	24,1	R290	7	+3/+5	1615/2106,00	2043/2534,00	220-240/50-60
190	32,9	24,1	R290	8	+3/+5	1741/2232,00	2190/2681,00	220-240/50-60
200	32,9	24,1	R290	9	+3/+5	1769/2295,00	2232/2758,00	220-240/50-60
203	32,9	24,1	R290	9	+3/+5	1790/2316,00	2246/2772,00	220-240/50-60
215	32,9	24,1	R290	10	+3/+5	1839/2400,00	2316/2878,00	220-240/50-60
240	32,9	24,1	R290	12	+3/+5	1923/2520,00	2415/3011,00	220-240/50-60
270	32,9	24,1	R290	13	+3/+5	2043/2709,00	2555/3222,00	220-240/50-60

Accessori



Distanziali per bacinelle GN 1/3 e 1/4	
	30,00€



Bacinella in acciaio inox GN 1/9	
176x108x100h mm	35,00€
Coperchio	20,00€



Bacinella in acciaio inox GN 1/6	
176x162x150h mm	37,00€
Coperchio	22,00€



Bacinella in acciaio inox GN 1/4	
265x162x150h mm	41,00€
Coperchio	23,00€



Bacinella in acciaio inox GN 1/3	
325x176x150h mm	47,00€
Coperchio	26,00€



Bacinella in acciaio inox GN 1/2	
325x265x150h mm	58,00€
Coperchio	29,00€



Bacinella in acciaio inox GN 1/1	
530x325x150h mm	91,00€
Coperchio	45,00€



Kit di nr.4 piedini regolabili in altezza per vetrine refrigerate	
160/210h mm	115,00€



Gabbia in legno per vetrine refrigerate	
L 120 a 160	270,00€
L 190 a 203	300,00€
L 215 a 270	380,00€

EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

Linea eko armadi refrigerati

Armadi refrigerati

Armadi refrigerati 700 litri TN/BT



Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	71x80x203/210,5
Capacità (L)	700
Spessore isolamento (mm)	60
Ante/Cassetti	1/-
Griglie GN 2/1	3
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+0/+10)	3145,00€
Prezzo Temperatura(°C) BT(-18/-22)	3945,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+0/+10) ante vetro	3604,00€
Prezzo Temperatura(°C) BT(-18/-22) ante vetro	4467,00€

Armadi refrigerati 700 Plus litri TN/BT



Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	71x80x203/210,5
Capacità (L)	700
Spessore isolamento (mm)	60
Ante/Cassetti	1/-
Griglie GN 2/1	3
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+0/+10)	3264,00€
Prezzo Temperatura(°C) BT(-18/-22)	4467,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+0/+10) ante vetro	3727,00€
Prezzo Temperatura(°C) BT(-18/-22) ante vetro	5011,00€

Armadi refrigerati

Armadi refrigerati 1400 litri TN/BT



Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	142x80x203/210,5
Capacità (L)	1400
Spessore isolamento (mm)	60
Ante/Cassetti	2/-
Griglie GN 2/1	3
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+0/+10)	4629,00€
Prezzo Temperatura(°C) BT(-18/-22)	5309,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+0/+10) ante vetro	5551,00€
Prezzo Temperatura(°C) BT(-18/-22) ante vetro	6355,00€

Armadi refrigerati 1400 Plus litri TN/BT



Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	142x80x203/210,5
Capacità (L)	1400
Spessore isolamento (mm)	60
Ante/Cassetti	2/-
Griglie GN 2/1	3
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Prezzo Temperatura(°C) TN(+0/+10)	4871,00€
Prezzo Temperatura(°C) BT(-18/-22)	5671,00€
Prezzo Temperatura(°C) TN(+0/+10) ante vetro	5793,00€
Prezzo Temperatura(°C) BT(-18/-22) ante vetro	6716,00€

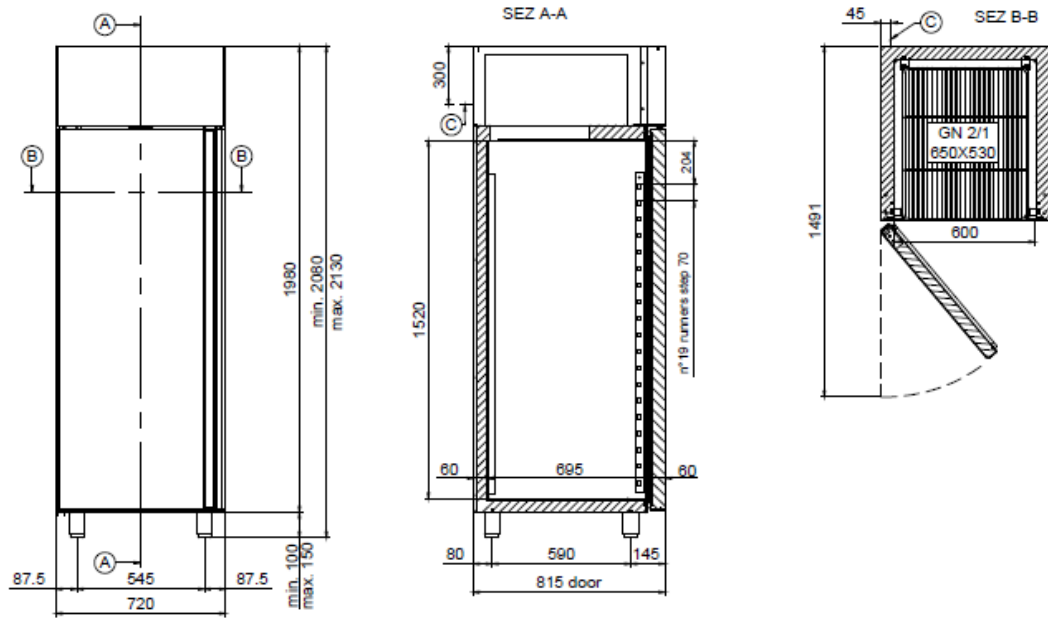
EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

PARAGRAFO DALMEC

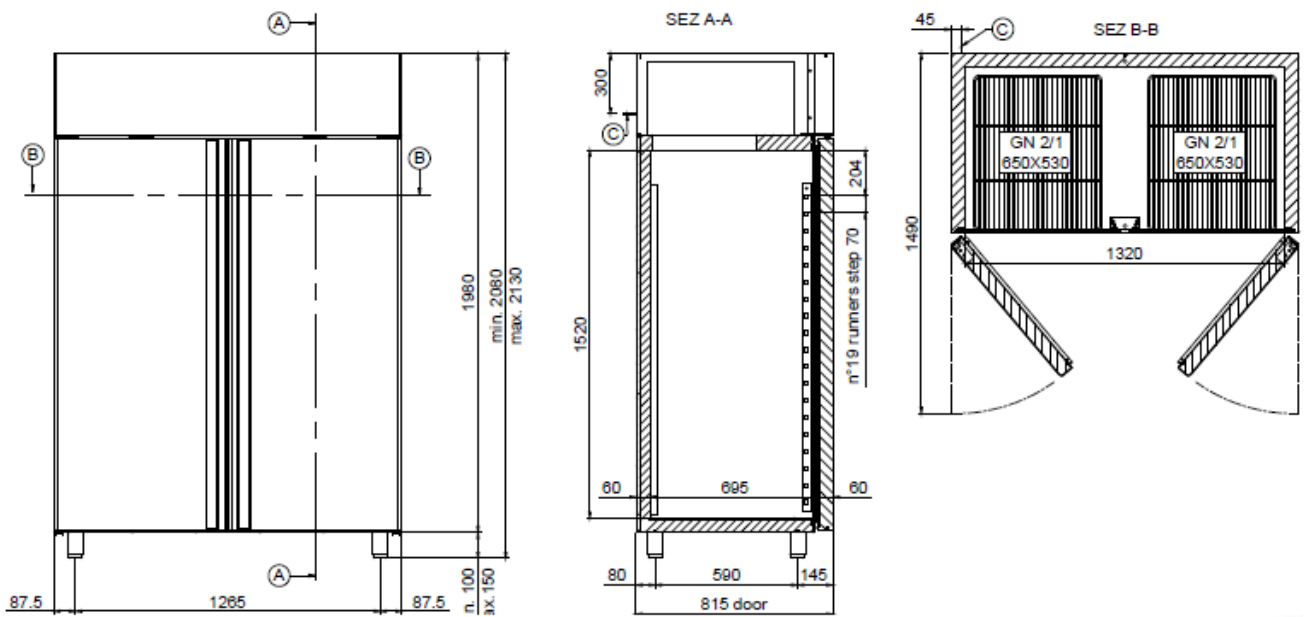
EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

Linea armadi refrigerati

700 L



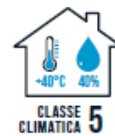
1400 L



SPECIFICHE

Armadi refrigerati con gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata dimensionato per la classe climatica 5 (tropicalizzato).

Gruppo ad estrazione agevolata per una semplice e rapida manutenzione/sostituzione. Evaporatore verniciato mediante cataforesi, sbrinamento automatico gestito da controllore digitale. Evaporazione acqua di condensa tramite serpentina anticorrosione in AISI 316 low carbon.



STRUTTURA

Struttura in acciaio Inox AISI 304 (schiena, tetto e fondo in lamiera galvanizzata). Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.

Porta ad apertura reversibile con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica a sette camere, facilmente asportabile.

Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili.



ISOLAMENTO

Isolamento di scocca e porta spessore 60 (mm), in Poliuretano HFO (No CFC, no HCFC) iniettato ad alta pressione.



TECNOLOGIA

Display touch capacitivo.



Armadi refrigerati easy

Armadi refrigerati 700 litri TN/BT



	TN (0/+10 °C)	BT (-22/-18 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	72x80,5x208/213	72x80,5x208/213
Capacità (L)	700	700
Spessore isolamento (mm)	60/anta 50	60/anta 50
Ante/Cassetti	1/-	1/-
Griglie GN 2/1	3/65x53	3/65x53
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Potenza assorbita (W)	320	530
Classe energetica	B	C
Prezzo	3997,00€	4745,00€

Armadi refrigerati 1400 litri TN/BT

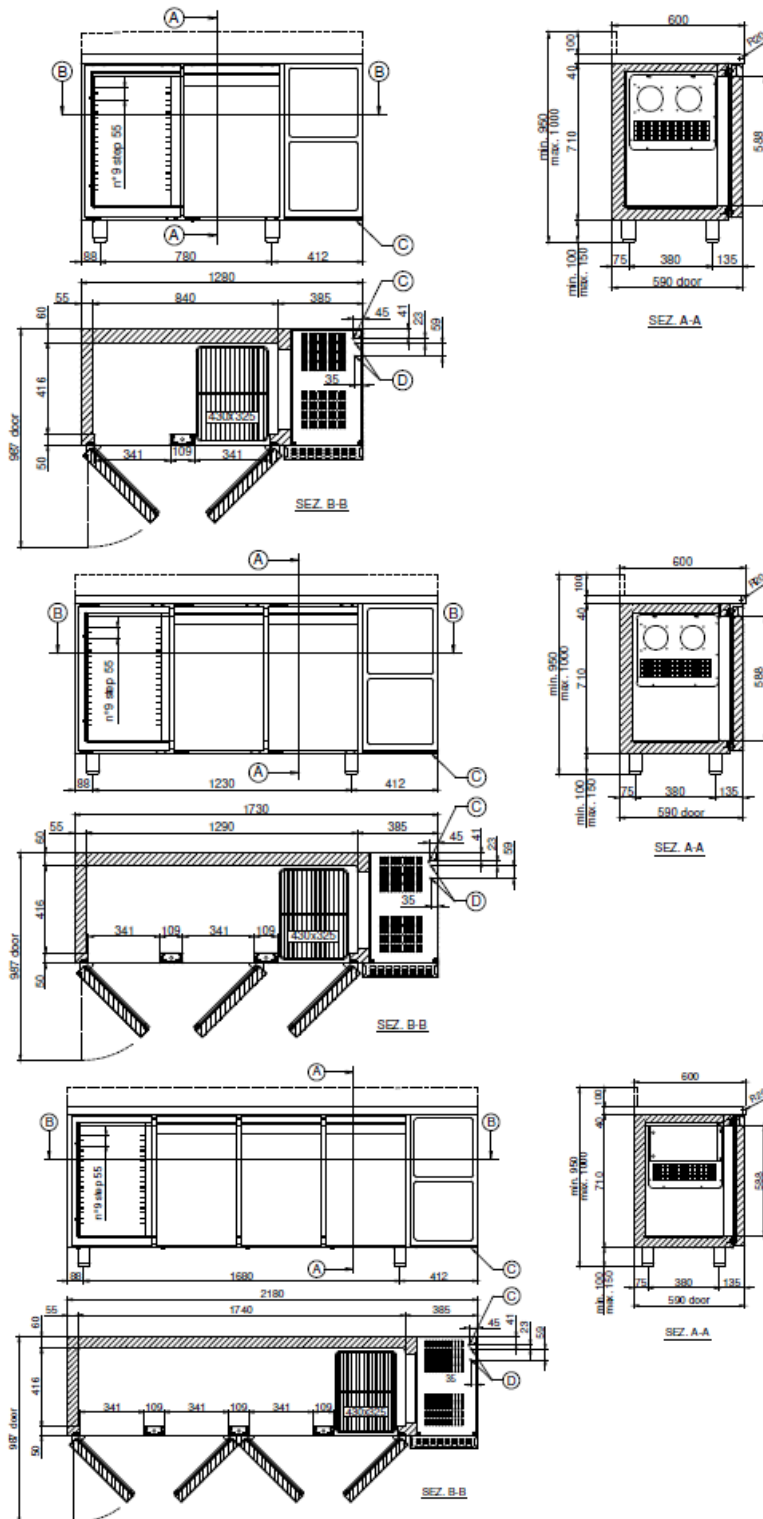


	TN (0/+10 °C)	BT (-22/-18 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	146,5x80,5x208/213	146,5x80,5x208/213
Capacità (L)	1400	1400
Spessore isolamento (mm)	60/anta 50	60/anta 50
Ante/Cassetti	2/-	2/-
Griglie GN 2/1	6/65x53	6/65x53
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico	Automatico
Refrigerante	R290	R290
Potenza assorbita (W)	580	880
Classe energetica	B	D
Prezzo	5895,00€	6737,00€

EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

Linea plus tavoli refrigerati

600



A. Piano di sezione

B. Piano di sezione

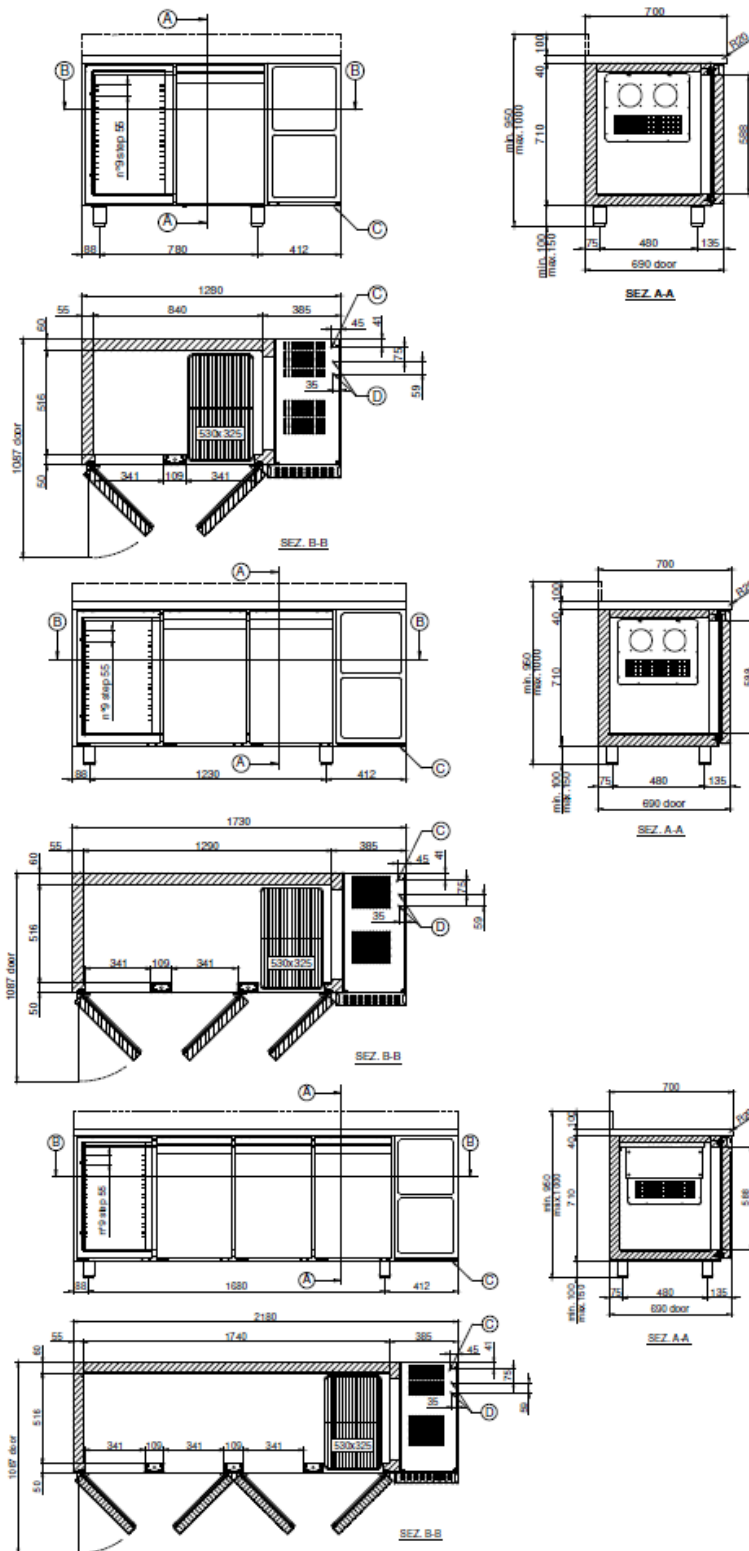
C. Uscita cavo di alimentazione (lunghezza 2 mt)

ATTENZIONE! In fase di installazione prevedere l'intervento di un elettricista qualificato per il collegamento ad un quadro elettrico.

D. Uscita tubi gas (Ø 6 mm per la mandata e Ø 10 mm per l'aspirazione)

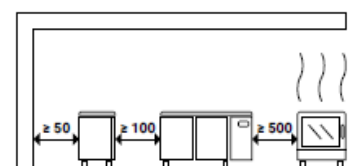
Predisposto per motore remoto.

700



Le quote sono espresse in mm, salvo dove specificate, e sono indicative e non vincolanti.

Distanze minime di rispetto
ATTENZIONE! La distanza da apparecchiature calde (ad es. friggitorici o forni) deve essere di almeno 500 mm.

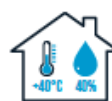




SPECIFICHE

Tavoli refrigerati con gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata dimensionato per la classe climatica 5 (tropicalizzato).

Gruppo ad estrazione agevolata per una semplice e rapida manutenzione/sostituzione. Evaporatore verniciato mediante cataforesi, sbrinamento automatico gestito da controllore digitale. Evaporazione acqua di condensa tramite serpentina anticorrosione in AISI 316 low carbon.



CLASSE CLIMATICA 5



MOTORE A MONOBLOCCO



VENTILATORE ASSIALE DOPPIO



SERPENTINA EVAP. CONDENSA IN AISI 316



SBRINAMENTO AUTOMATICO

R290



GAS REFRIGERANTE

STRUTTURA

Struttura in acciaio Inox AISI 304 (fondo in acciaio galvanizzato). Piano di lavoro in Acciaio inox AISI 304 spessore 10/10. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia.

Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica a sette camere, facilmente asportabile.

Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili.



ACCIAIO INOX AISI 304



PIANO TAVOLO AISI 304 - 10/10



SCHIENA TAVOLO IN AISI 304



PIEDINI REGOLABILI IN AISI 304

ISOLAMENTO

Isolamento di scocca e porta spessore 60 (mm), in Poliuretano HFO (No CFC, no HCFC) iniettato ad alta pressione.



60MM

SPESSORE ISOLAMENTO

TECNOLOGIA

Display touch capacitivo.



TOUCH SCREEN

Tavoli refrigerati BT plus

Tavolo freezer 2 porte BT



	BT (-22/-18 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	128x60x85/90
Capacità (L)	231
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	2/-
Griglie	2/43x32,5
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	950
Classe energetica	C
Prezzo senza alzatina	5523,00€
Prezzo con alzatina	5615,00€

Tavolo freezer 3 porte BT



	BT (-22/-18 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	173x60x85/90
Capacità (L)	354
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	3/-
Griglie	3/43x32,5
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	950
Classe energetica	D
Prezzo senza alzatina	6204,00€
Prezzo con alzatina	6295,00€

Tavoli refrigerati BT plus

Tavolo freezer 2 porte BT



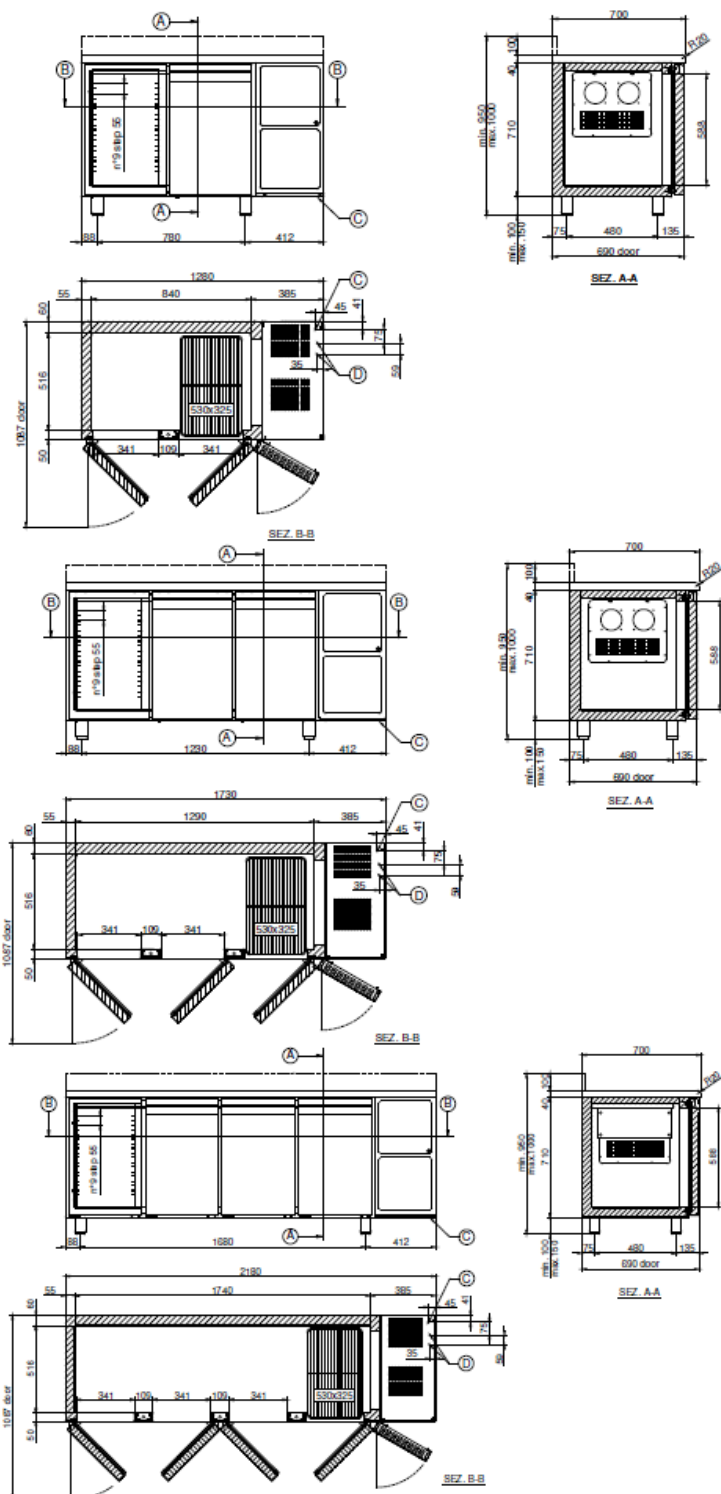
	BT (-22/-18 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	128x70x85/90
Capacità (L)	280
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	2/-
Griglie GN 1/1	2/53x32,5
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	950
Classe energetica	C
Prezzo senza alzatina	5706,00€
Prezzo con alzatina	5804,00€

Tavolo freezer 3 porte BT



	BT (-22/-18 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	173x70x85/90
Capacità (L)	430
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	3/-
Griglie GN 1/1	3/53x32,5
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	950
Classe energetica	D
Prezzo senza alzatina	6351,00€
Prezzo con alzatina	6464,00€

700



A. Piano di sezione

B. Piano di sezione

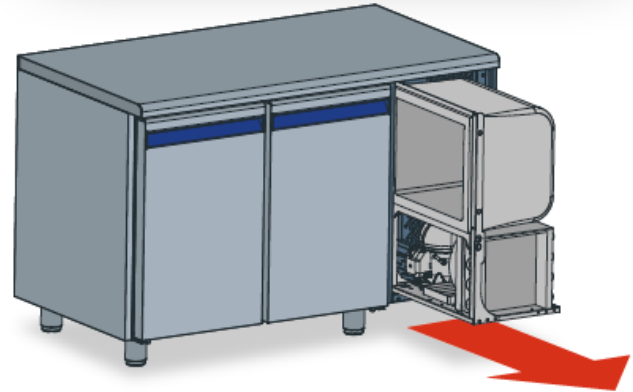
C. Uscita cavo di alimentazione (lunghezza 2 mt)

ATTENZIONE! In fase di installazione prevedere l'intervento di un elettricista qualificato per il collegamento ad un quadro elettrico.

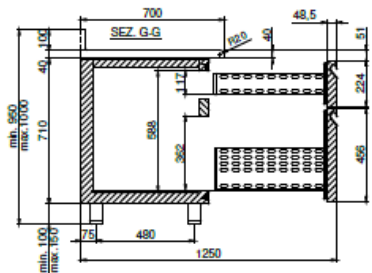
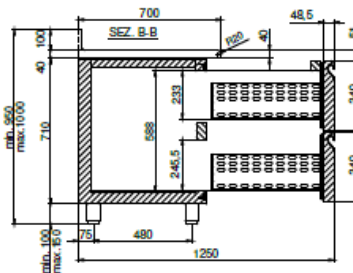
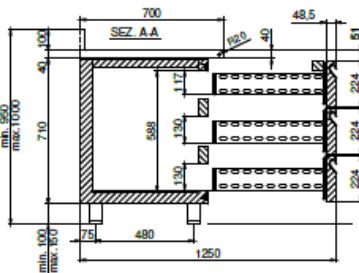
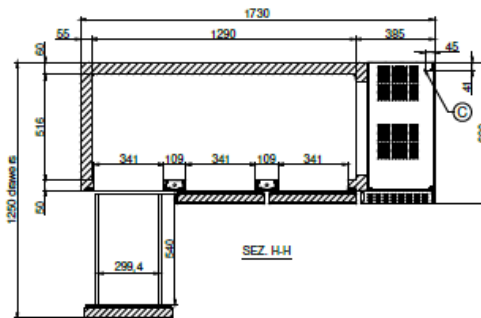
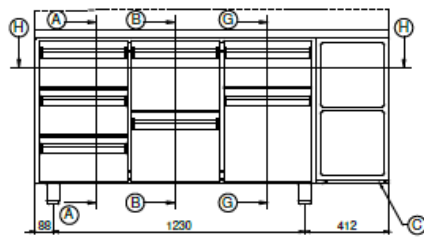
D. Uscita tubi gas (\varnothing 6 mm per la mandata e \varnothing 10 mm per l'aspirazione)

Predisposto per motore remoto.

Disegni e caratteristiche



CASSETTIERE - 700



Le quote sono espresse in mm, salvo dove specificate, e sono indicative e non vincolanti.

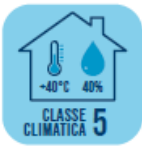
- A. Piano di sezione
- B. Piano di sezione
- C. Piano di sezione
- H. Piano di sezione

C. Uscita cavo di alimentazione (lunghezza 2 mt) **ATTENZIONE!** In fase di installazione prevedere l'intervento di un elettricista qualificato per il collegamento ad un quadro elettrico.

ATTENZIONE!

È vivamente sconsigliato il posizionamento di una cassetteria nel primo vano vicino al gruppo refrigerante.





Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).



Tavoli refrigerati dotati di gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataforesi.



La struttura è in acciaio inox AISI 304 (anche la schiena esterna) ad eccezione del fondo esterno che è in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. I piani di lavoro sono sempre in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggiatura frontale ed alla base dell'eventuale alzatina posteriore per una facile e veloce pulizia. Maniglie professionali e compatte dal design innovativo.

CORPO:



PORTA:



Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.



Il controllore digitale a grandi cifre è completamente liscio per una pulizia ottimale, le funzioni di Energy saving ottimizzano i consumi e la resa. Rilevazione delle temperature mediante sonde NTC.

OPTIONAL:



Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard con spina, schuko o inglese, da specificare in fase di ordine. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta. Pannello comandi apribile. Tutti i tavoli con porte vetro sono dotati di illuminazione interna di serie.

OPTIONAL:



RACCOMANDATA SU TAVOLI 3 PORTE

Tavoli refrigerati BT gold

Tavolo freezer 2 porte BT



DI SERIE



	BT (-22/-18 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	128x70x85/90
Capacità (L)	280
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	2/-
Griglie GN 1/1	2/53x32,5
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	950
Classe energetica	C
Prezzo senza alzatina	6386,00€
Prezzo con alzatina	6481,00€

Tavolo freezer 3 porte BT

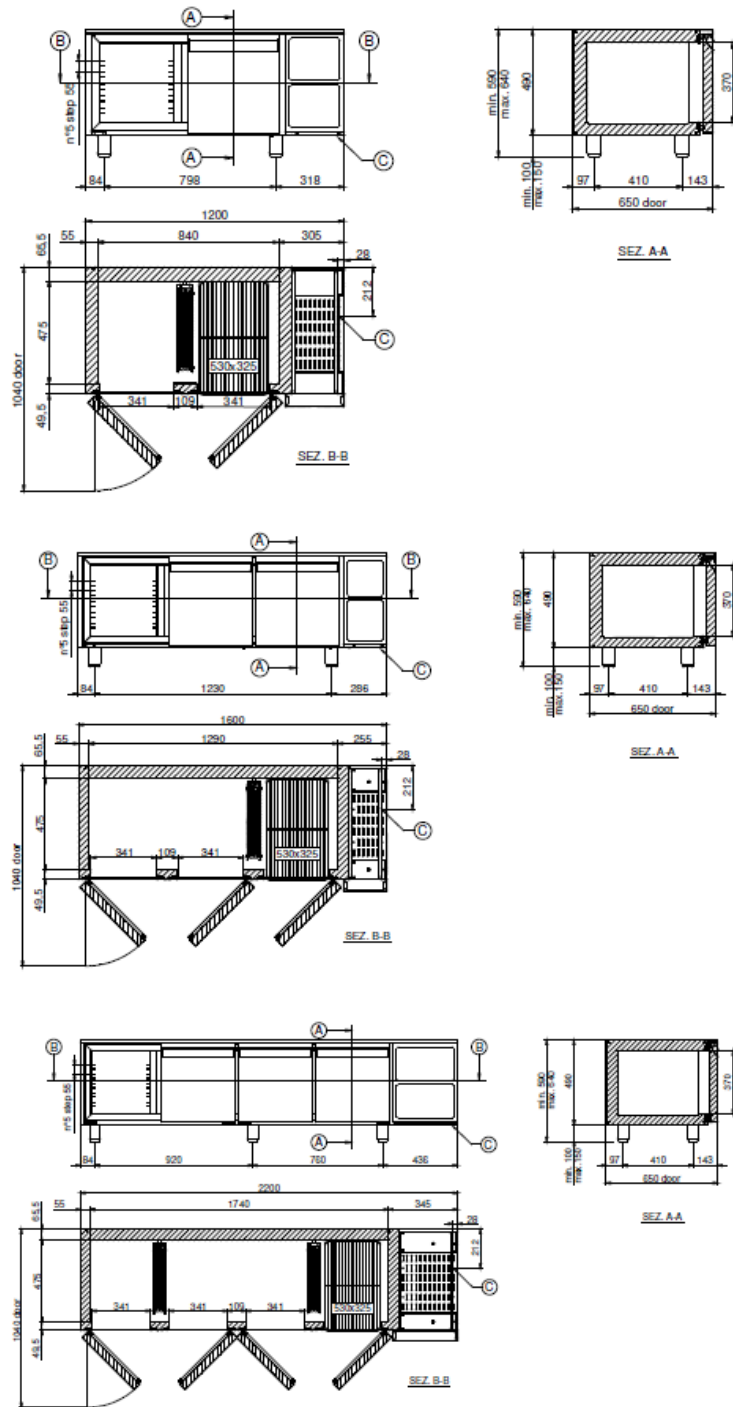


DI SERIE



	BT (-22/-18 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	173x70x85/90
Capacità (L)	430
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	3/-
Griglie GN 1/1	3/53x32,5
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	950
Classe energetica	D
Prezzo senza alzatina	7480,00€
Prezzo con alzatina	7576,00€

490 LOW BOY



Le quote sono espresse in mm, salvo dove specificate, e sono indicative e non vincolanti.

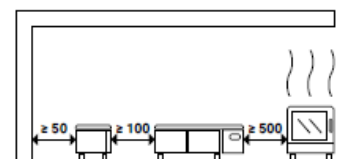
A. Piano di sezione

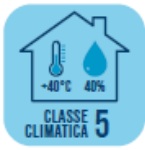
B. Piano di sezione

C. Uscita cavo di alimentazione (lunghezza 2 mt)

ATTENZIONE! In fase di installazione prevedere l'intervento di un elettricista qualificato per il collegamento ad un quadro elettrico.

Distanze minime di rispetto
ATTENZIONE! La distanza da apparecchiature calde (ad es. friggitorici o forni) deve essere di almeno 500 mm.





Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).



MOTORE COMPATTO SEMI-ESTRAIBILE



SBRINAMENTO AUTOMATICO



SERPENTINA EVAP. CONDENSA IN AISI 316



R290 GAS REFRIGERANTE



VENTILATORE ASSIALE DOPPIO

4 PORTE:



X 2

Tavoli refrigerati dotati di gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataforesi.



ACCIAIO INOX AISI 304



INOX SCHIENA TAVOLO IN AISI 304

La struttura è in acciaio inox AISI 304 (anche la schiena esterna) ad eccezione del fondo esterno che è in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. Superficie superiore rinforzata in acciaio AISI304 spessore 10/10. Profilo superiore con protezione porte per evitare cadute accidentali di olio o grassi sulle guarnizioni delle porte. Maniglia ergonomica in tutta la sua larghezza.

CORPO:



60MM SPESSORE ISOLAMENTO

PORTA:



50MM SPESSORE ISOLAMENTO

Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.



TOUCH SCREEN

Controllore digitale di ultima generazione touch capacitivo. Rilevazione delle temperature mediante sonde NTC.

OPTIONAL:



BLUETOOTH



WI-FI



4.0



GUIDE A "C" IN ACCIAIO INOX



GRIGLIE PLASTIFICATE



PIEDINI REGOLABILI IN AISI 304



CAVO CON SPINA SCHUKO O INGLESE

Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. III cavo di alimentazione è fornito standard con spina, schuko o inglese, da specificare in fase di ordine. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta.

OPTIONAL:



RUOTE IN AISI 304



SPINE NON EUROPEE DISPONIBILI A RICHIESTA



PROLUNGA POSTERIORE PER LOW-BOY

Tavoli refrigerati BT low boy

Tavolo freezer 2 porte BT

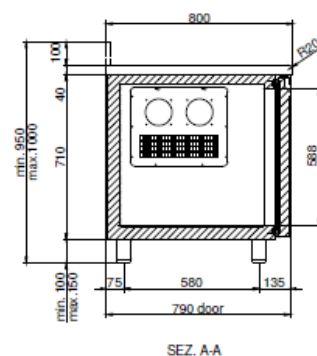
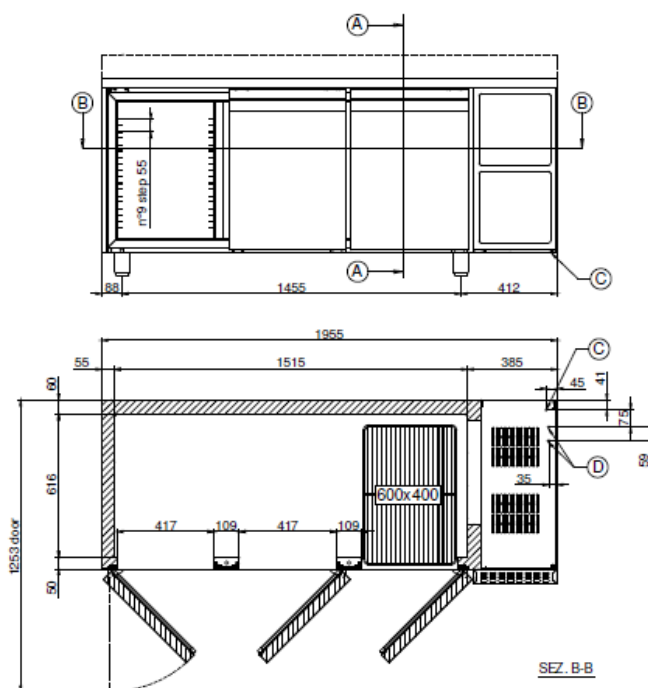
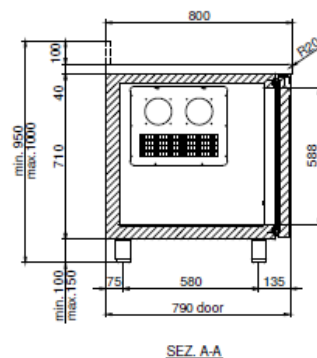
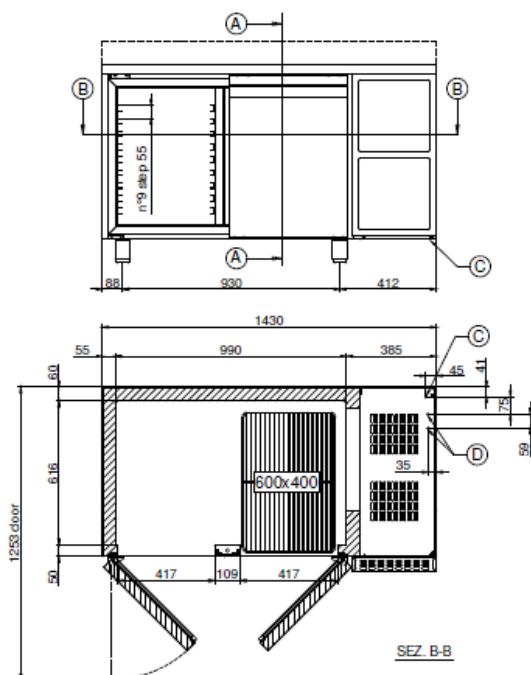


	BT (-18/-15 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	120x65x59/64
Capacità (L)	164
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	1/2
Griglie GN 1/1	1/53x32,5
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	C
Prezzo senza alzatina	6780,00€

Tavolo freezer 3 porte BT



800



Le quote sono espresse in mm, salvo dove specificate, e sono indicative e non vincolanti.

A. Piano di sezione

B. Piano di sezione

C. Uscita cavo di alimentazione (lunghezza 2 mt)

ATTENZIONE! In fase di installazione prevedere l'intervento di un elettricista qualificato per il collegamento ad un quadro elettrico.

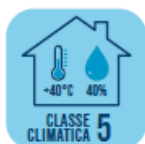
D. Uscita tubi gas (Ø 6 mm per la mandata e Ø 10 mm per l'aspirazione)

Predisposto per motore remoto.

Distanze minime di rispetto

ATTENZIONE! La distanza da apparecchiature calde (ad es. friggitori o forni) deve essere di almeno 500 mm.





Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).



MOTORE A MONOBLOCCO



SBRINAMENTO AUTOMATICO



VENTILATORE ASSIALE DOPIO



SERPENTINA EVAP. CONDENSA IN AISI 316



R290 GAS REFRIGERANTE



DISTRIBUZIONE ARIA CANALIZZATA



UMIDITÀ CONTROLLATA

Tavoli refrigerati dotati di gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataforesi.



ACCIAIO INOX AISI 304



PIANO TAVOLO AISI 304 - 10/10



SCHIENA TAVOLO IN AISI 304



PROFILI ARROTONDATI

La struttura è in acciaio inox AISI 304 (anche la schiena esterna) ad eccezione del fondo esterno che è in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. I piani di lavoro sono sempre in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 con raggiatura frontale ed alla base dell'eventuale alzatina posteriore per una facile e veloce pulizia. Maniglie professionali e compatte dal design innovativo.

CORPO:



60MM SPESSORE ISOLAMENTO

PORTA:



50MM SPESSORE ISOLAMENTO

Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.



TOUCH SCREEN



INTERFACCIA INTUITIVA

Il controllore digitale a grandi cifre è completamente liscio per una pulizia ottimale, le funzioni di Energy saving ottimizzano i consumi e la resa. Rilevazione delle temperature mediante sonde NTC.

OPTIONAL:



BLUETOOTH



WI-FI



4.0



GUIDE A "L" IN ACCIAIO INOX



GRIGLIE PLASTIFICATE



PIEDINI REGOLABILI IN AISI 304



PANNELLO DI CONTROLLO APRIBILE



CAVO CON SPINA SCHUKO O INGLESE

Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard con spina, schuko o inglese, da specificare in fase di ordine. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta. Pannello comandi apribile.

OPTIONAL:



RUOTE IN AISI 304



RIPIANO COLLEGA GRIGLIE



SPINE NON EUROPEE DISPONIBILI A RICHIESTA

! ATTENZIONE:



CASSETTIERE NON DISPONIBILI

Tavoli refrigerati chocolate gold

Tavolo refrigerato 2 porte



	TN (+12/+18 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	143x80x81/86
Capacità (L)	388
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	2/-
Griglie	2/60x40
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo senza alzatina	7700,00€
Prezzo con alzatina	7800,00€

Tavolo refrigerato 3 porte



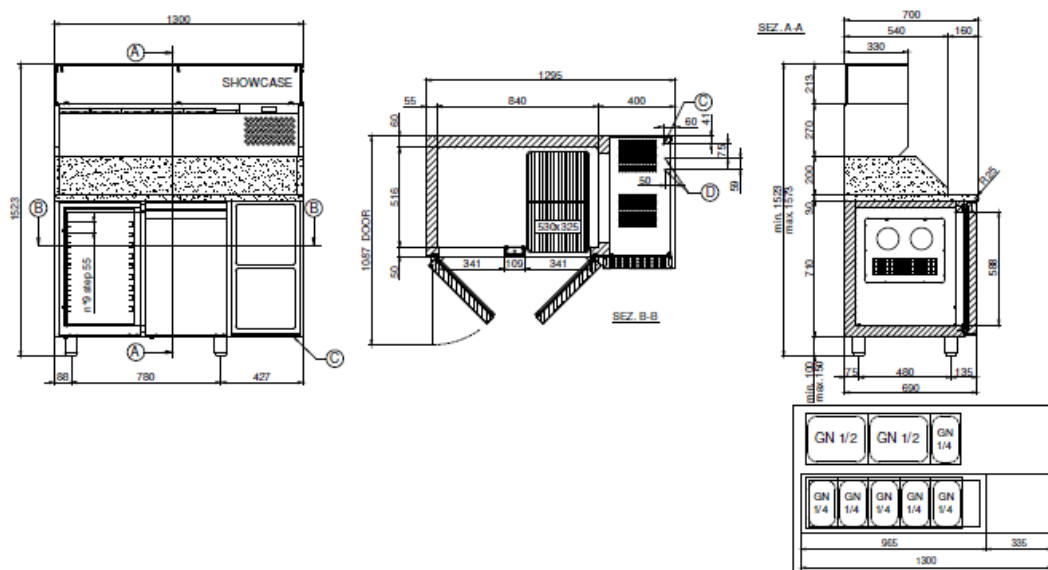
	TN (+12/+18 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	195,5x80x81/86
Capacità (L)	593
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	3/-
Griglie	3/60x40
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo senza alzatina	8656,00€
Prezzo con alzatina	8775,00€

EFORTE
SOLUZIONI **I**NNOVATIVE

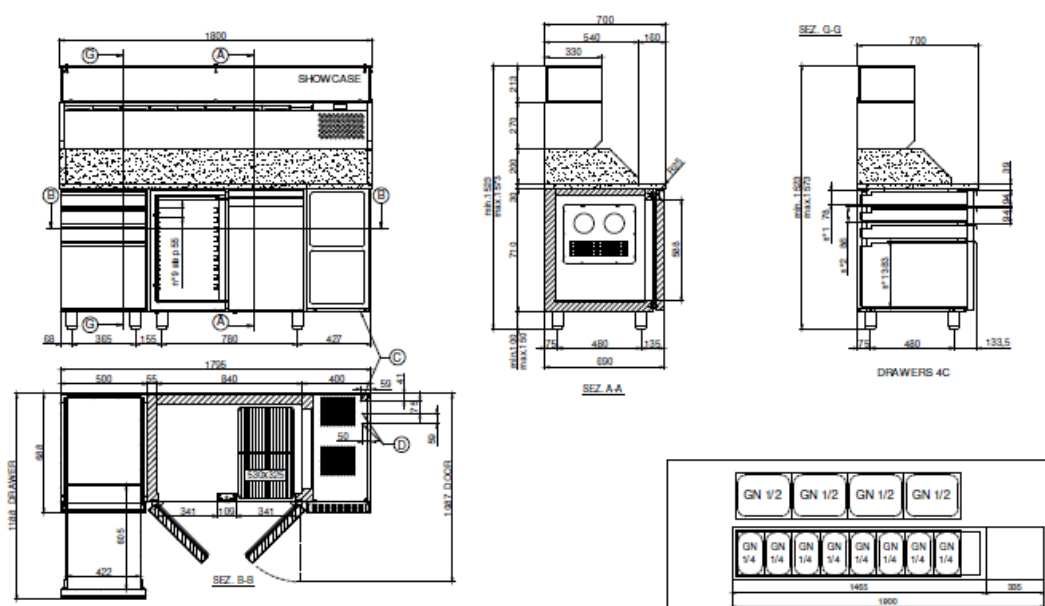
Linea tavoli pizza plus

Disegni e caratteristiche

700 2 PORTE



700 2 PORTE + 4 CASSETTI



A. Piano di sezione

B. Piano di sezione

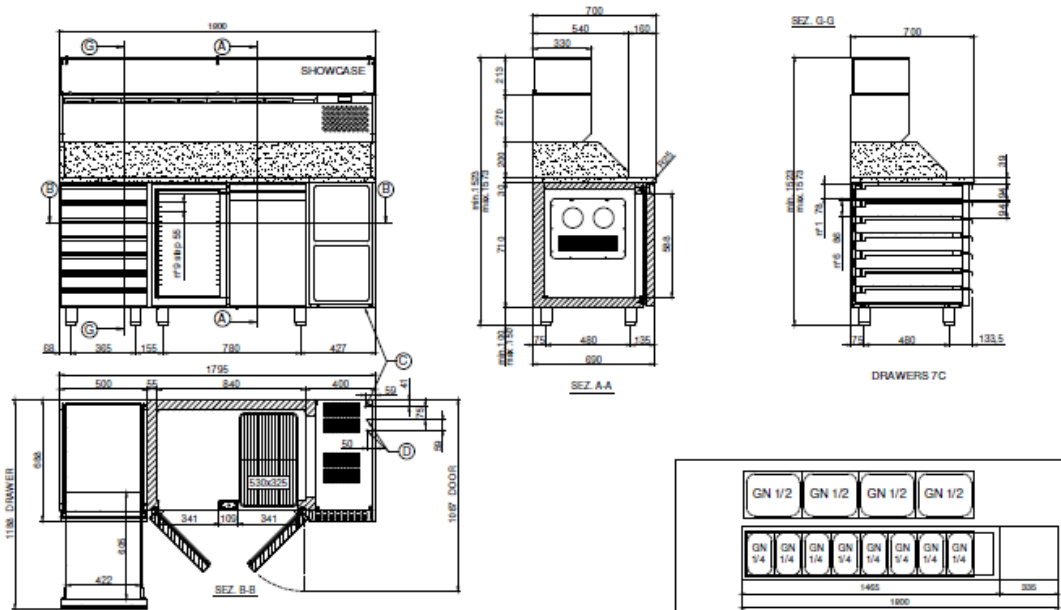
C. Uscita cavo di alimentazione (lunghezza 2 mt)

ATTENZIONE! In fase di installazione prevedere l'intervento di un elettricista qualificato per il collegamento ad un quadro elettrico.

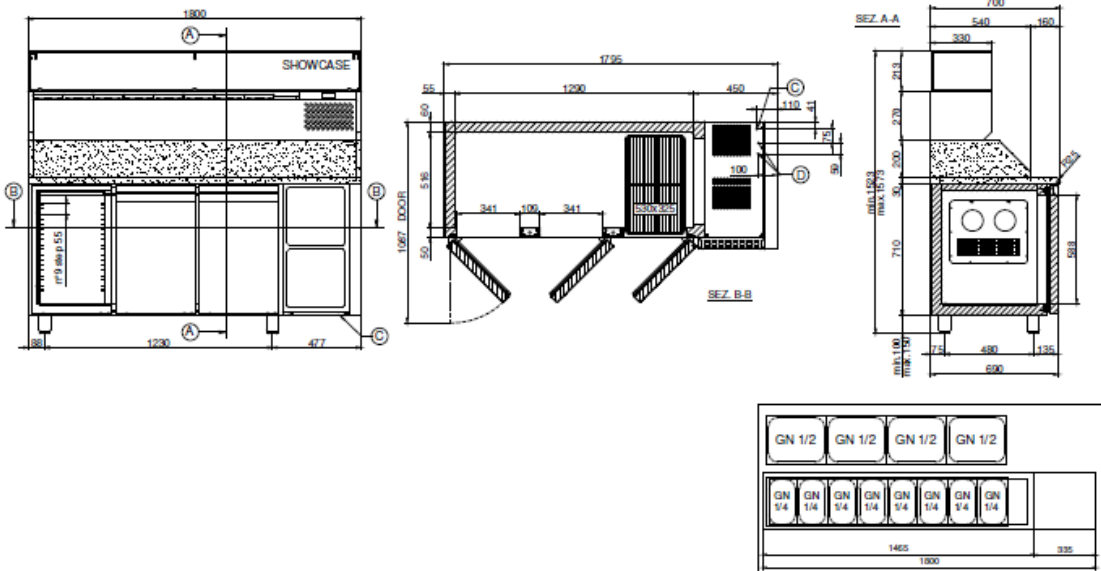
D. Uscita tubi gas (\varnothing 6 mm per la mandata e \varnothing 10 mm per l'aspirazione)

Predisposto per motore remoto.

700 2 PORTE + 7 CASSETTI

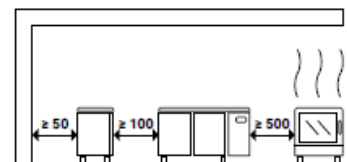


700 3 PORTE

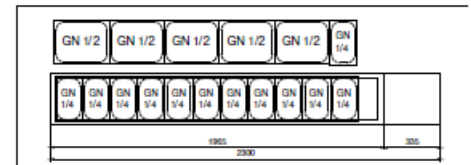
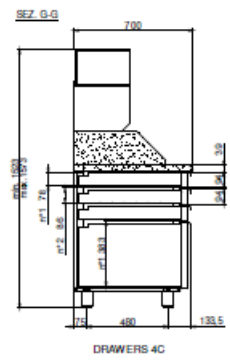
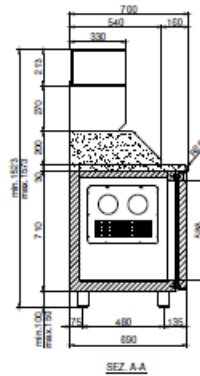
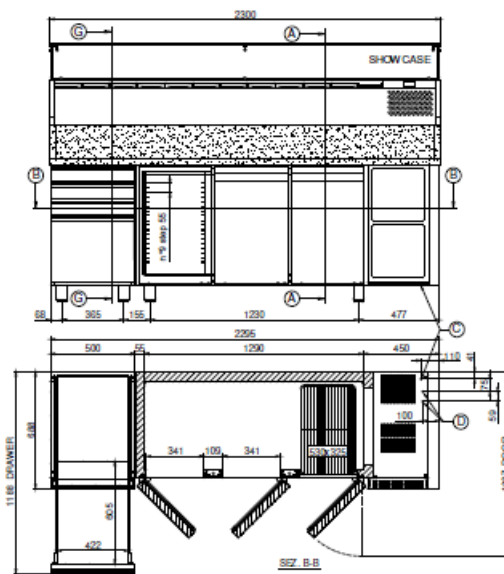


Le quote sono espresse in mm, salvo dove specificate, e sono indicative e non vincolanti.

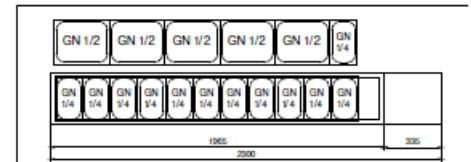
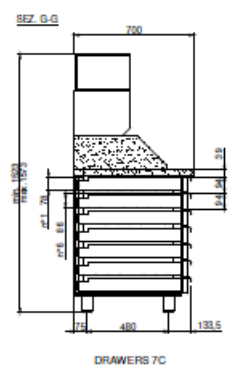
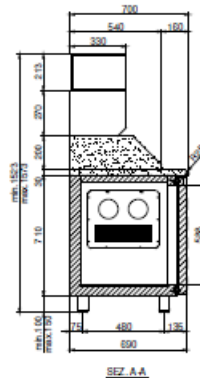
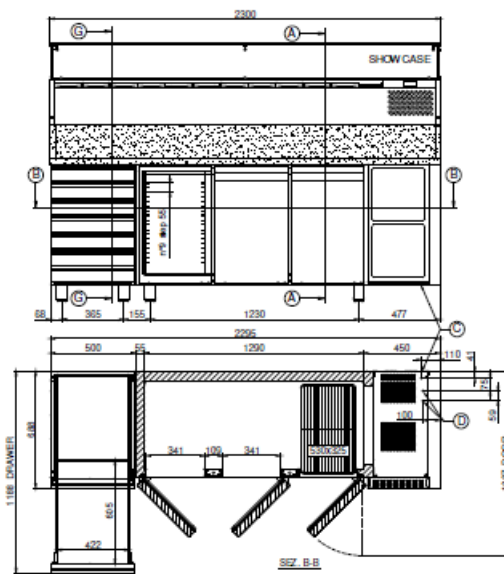
Distanze minime di rispetto
ATTENZIONE! La distanza da apparecchiature calde (ad es. friggitorici o forni) deve essere di almeno 500 mm.



700
3 PORTE + 4 CEsSETTI



700
3 PORTE + 7 CASSETTI



A. Piano di sezione

B. Piano di sezione

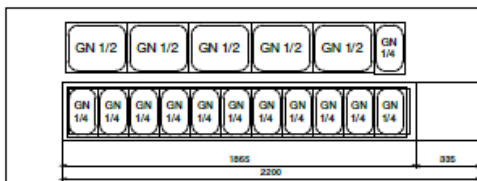
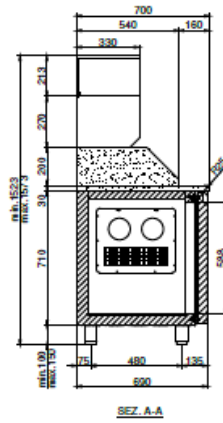
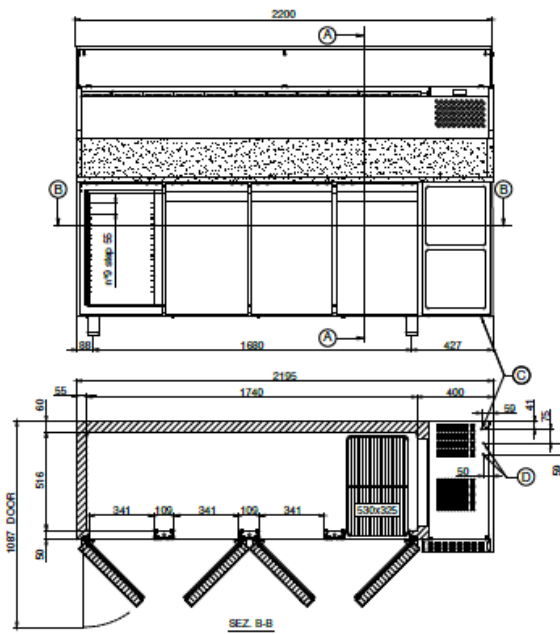
C. Uscita cavo di alimentazione (lunghezza 2 mt)

ATTENZIONE! In fase di installazione prevedere l'intervento di un elettricista qualificato per il collegamento ad un quadro elettrico.

D. Uscita tubi gas (Ø 6 mm per la mandata e Ø 10 mm per l'aspirazione)

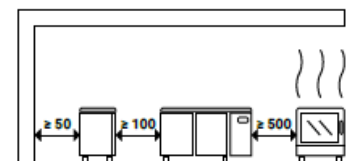
Predisposto per motore remoto.

700
4 PORTE

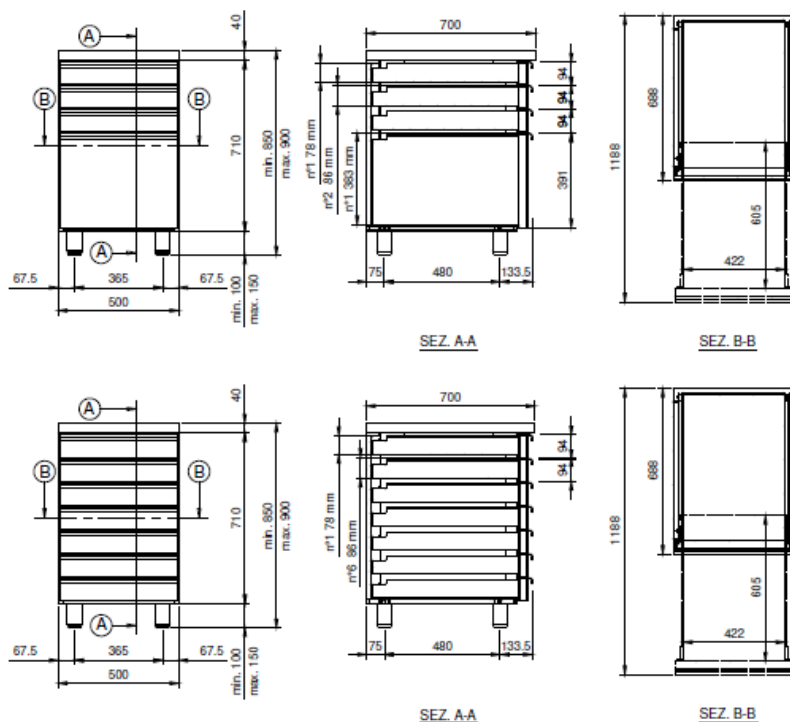


Le quote sono espresse in mm, salvo dove specificate, e sono indicative e non vincolanti.

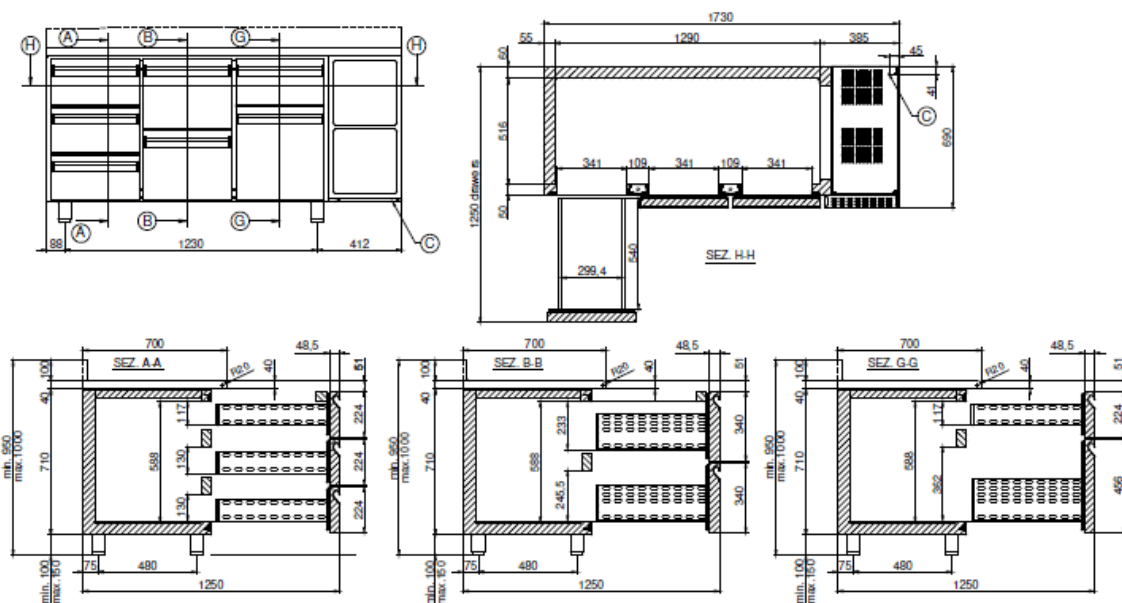
Distanze minime di rispetto
ATTENZIONE! La distanza da apparecchiature calde (ad es. friggitorici o forni) deve essere di almeno 500 mm.



**700
CASSETTIERE
NON REFRIGERATE**



**700
CASSETTIERE**



Le quote sono espresse in mm, salvo dove specificate, e sono indicative e non vincolanti.

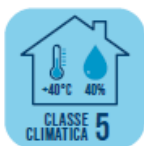
- A. Piano di sezione
- B. Piano di sezione
- G. Piano di sezione
- H. Piano di sezione

C. Uscita cavo di alimentazione (lunghezza 2 mt) **ATTENZIONE!** In fase di installazione prevedere l'intervento di un elettricista qualificato per il collegamento ad un quadro elettrico.

ATTENZIONE!

È vivamente sconsigliato il posizionamento di una cassetta nel primo vano vicino al gruppo refrigerante.





Ambiente di lavoro fino a +40°C con 40% umidità relativa (Classe CLIMATICA 5).



Tavoli refrigerati dotati di gruppo monoblocco a refrigerazione ventilata facilmente rimovibile dalla scocca e tropicalizzato. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di condensa mediante serpentina di acciaio inox AISI 316L. Evaporatore verniciato in cataforesi.



La struttura è in acciaio inox (anche la schiena esterna) ad eccezione del fondo esterno che è in acciaio galvanizzato. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°. Guarnizione magnetica facilmente asportabile. Angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia. I piani di lavoro sono in granito con bordi smussati di spessore 30 mm. Maniglie professionali e compatte dal design innovativo.

CORPO:



PORTA:



Isolamento 60mm di spessore in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC.



Controllore digitale di ultima generazione touch capacitivo. Rilevazione delle temperature mediante sonde NTC.

OPTIONAL:



Guide e cremagliere porta griglie regolabili ed estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Il cavo di alimentazione è fornito standard con spina, schuko o inglese, da specificare in fase di ordine. Dotazione di serie per tutti i modelli: N.1 griglia plastificata con guide per porta.

OPTIONAL:



RACCOMANDATA SU TAVOLI 3 PORTE



Tavoli pizza plus

Tavolo pizza 2 porte



	TN (0/+10 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	130x70x104/109
Capacità (L)	280
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	2/-
Griglie GN 1/1	2/53x32,5
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo	5782,00€

Vetrina refrigerata 130



	TN (+2/+8 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	130x32x27/47
Bacinelle GN 1/4	5
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	210
Prezzo senza vetro (come ricambio)	2126,00€(2478,00€)
Prezzo con vetro (come ricambio)	2674,00€ (3025,00€)

* bacinelle non incluse

Tavoli pizza plus

Tavolo pizza 2 porte 7 cassetti



	TN (0/+10 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	180x70x104/109
Capacità (L)	280
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	2/7
Griglie GN 1/1	2/53x32,5
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo	7913,00€

Vetrina refrigerata 180



	TN (+2/+8 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	180x32x27/47
Bacinelle GN 1/4	8
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	210
Prezzo senza vetro (come ricambio)	2560,00€ (3190,00€)
Prezzo con vetro (come ricambio)	3204,00€ (3836,00€)

* bacinelle non incluse

Tavoli pizza plus

Tavolo pizza 2 porte 4 cassetti



	TN (0/+10 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	180x70x104/109
Capacità (L)	280
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	2/4
Griglie GN 1/1	2/53x32,5
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo	7580,00€

Vetrina refrigerata 180



	TN (+2/+8 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	180x32x27/47
Bacinelle GN 1/4	8
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	210
Prezzo senza vetro (come ricambio)	2560,00€ (3190,00€)
Prezzo con vetro (come ricambio)	3204,00€ (3836,00€)

* bacinelle non incluse

Tavoli pizza plus

Tavolo pizza 3 porte



	TN (0/+10 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	180x70x104/109
Capacità (L)	580
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	3/-
Griglie GN 1/1	3/53x32,5
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo	6488,00€

Vetrina refrigerata 180



	TN (+2/+8 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	180x32x27/47
Bacinelle GN 1/4	8
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	210
Prezzo senza vetro (come ricambio)	2560,00€ (3190,00€)
Prezzo con vetro (come ricambio)	3204,00€ (3836,00€)

* bacinelle non incluse

Tavoli pizza plus

Tavolo pizza 3 porte 7 cassetti



	TN (0/+10 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	230x70x104/109
Capacità (L)	430
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	3/7
Griglie GN 1/1	3/53x32,5
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo	8727,00€

Vetrina refrigerata 230



	TN (+2/+8 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	230x32x27/47
Bacinelle GN 1/4	11
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	490
Prezzo senza vetro (come ricambio)	2590,00€ (3260,00€)
Prezzo con vetro (come ricambio)	3183,00€ (3850,00€)

* bacinelle non incluse

Tavoli pizza plus

Tavolo pizza 3 porte 4 cassetti



	TN (0/+10 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	230x70x104/109
Capacità (L)	430
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	3/4
Griglie GN 1/1	3/53x32,5
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo	8404,00€

Vetrina refrigerata 230



	TN (+2/+8 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	230x32x27/47
Bacinelle GN 1/4	11
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	490
Prezzo senza vetro (come ricambio)	2590,00€ (3260,00€)
Prezzo con vetro (come ricambio)	3183,00€ (3850,00€)

* bacinelle non incluse

Tavoli pizza plus

Tavolo pizza 4 porte



	TN (0/+10 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	227x70x104/109
Capacità (L)	580
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	4/-
Griglie GN 1/1	4/53x32,5
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo	7624,00€

Vetrina refrigerata 230



	TN (+2/+8 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	220x32x27/47
Bacinelle GN 1/4	11
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	490
Prezzo senza vetro (come ricambio)	2864,00€ (3530,00€)
Prezzo con vetro (come ricambio)	3481,00€ (4150,00€)

* bacinelle non incluse

Tavoli pizza plus

Tavolo pizza 2 porte



	TN (0/+10 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	150x80x104/109
Capacità (L)	388
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	2/-
Griglie	2/60x40
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo	6220,00€

Vetrina refrigerata 150



	TN (+2/+8 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	150x38x27/47
Bacinelle GN 1/3	6
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	210
Prezzo senza vetro (come ricambio)	2180,00€ (2600,00€)
Prezzo con vetro (come ricambio)	2951,00€ (3372,00€)

* bacinelle non incluse

Tavoli pizza plus

Tavolo pizza 2 porte 7 cassetti



	TN (0/+10 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	200x80x104/109
Capacità (L)	388
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	2/7
Griglie	2/60x40
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo	8432,00€

Vetrina refrigerata 200



	TN (+2/+8 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	200x38x27/47
Bacinelle GN 1/3	9
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	490
Prezzo senza vetro (come ricambio)	2780,00€ (3443,00€)
Prezzo con vetro (come ricambio)	3470,00€ (4134,00€)

* bacinelle non incluse

Tavoli pizza plus

Tavolo pizza 2 porte 4 cassetti



	TN (0/+10 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	200x80x104/109
Capacità (L)	388
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	2/4
Griglie GN 1/1	2/60x40
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo	8100,00€

Vetrina refrigerata 200



	TN (+2/+8 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	200x38x27/47
Bacinelle GN 1/3	9
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	490
Prezzo senza vetro (come ricambio)	2780,00€ (3443,00€)
Prezzo con vetro (come ricambio)	3470,00€ (4134,00€)

* bacinelle non incluse

Tavoli pizza plus

Tavolo pizza 3 porte



	TN (0/+10 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	200x80x104/109
Capacità (L)	593
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	3/-
Griglie GN 1/1	3/60x40
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo	7190,00€

Vetrina refrigerata 200



	TN (+2/+8 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	200x38x27/47
Bacinelle GN 1/3	9
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	490
Prezzo senza vetro (come ricambio)	2780,00€ (3443,00€)
Prezzo con vetro (come ricambio)	3470,00€ (4134,00€)

* bacinelle non incluse

Tavoli pizza plus

Tavolo pizza 3 porte 7 cassetti



	TN (0/+10 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	250x80x104/109
Capacità (L)	593
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	3/7
Griglie GN 1/1	3/60x40
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo	9530,00€

Vetrina refrigerata 250



	TN (+2/+8 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	250x38x27/47
Bacinelle GN 1/3	12
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	490
Prezzo senza vetro (come ricambio)	2958,00€ (3765,00€)
Prezzo con vetro (come ricambio)	3860,00€ (4670,00€)
Prezzo senza vetro GN 1/4 (250x32x27/47) (come ricambio)	2541,00€ (3350,00€)
Prezzo con vetro GN 1/4 (250x32x27/47) (come ricambio)	3404,00€ (4211,00€)

* bacinelle non incluse

Tavoli pizza plus

Tavolo pizza 3 porte 4 cassetti



	TN (0/+10 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	250x80x104/109
Capacità (L)	593
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	3/4
Griglie GN 1/1	3/60x340
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo	9200,00€

Vetrina refrigerata 250



	TN (+2/+8 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	250x38x27/47
Bacinelle GN 1/4	12
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	490
Prezzo senza vetro (come ricambio)	2958,00€ (3765,00€)
Prezzo con vetro (come ricambio)	3860,00€ (4670,00€)
Prezzo senza vetro GN 1/4 (250x32x27/47) (come ricambio)	2541,00€ (3350,00€)
Prezzo con vetro GN 1/4 (250x32x27/47) (come ricambio)	3404,00€ (4211,00€)

* bacinelle non incluse

Tavoli pizza plus

Tavolo pizza 4 porte



	TN (0/+10 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	250x80x104/109
Capacità (L)	798
Spessore isolamento (mm)	60/ anta 50
Ante/Cassetti	4/-
Griglie GN 1/1	4/60x40
Tipo di raffreddamento	Refr. ventilata
Tipo di scongelamento	Automatico
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	350
Classe energetica	A
Prezzo	7624,00€

Vetrina refrigerata 250



	TN (+2/+8 °C)
Dimensioni esterne (WxDxH) cm.	250x38x27/47
Bacinelle GN 1/4	11
Refrigerante	R290
Potenza assorbita (W)	490
Prezzo senza vetro (come ricambio)	2958,00€ (3765,00€)
Prezzo con vetro (come ricambio)	3860,00€ (4670,00€)
Prezzo senza vetro GN 1/4 (250x32x27/47) (come ricambio)	2541,00€ (3350,00€)
Prezzo con vetro GN 1/4 (250x32x27/47) (come ricambio)	3404,00€ (4211,00€)

* bacinelle non incluse

MAISON HAP SRL

Uffici & Showroom
Via Carlo Marx, 113/3
41012 Carpi (MO)
Tel.3318608703
Tel.3478763384
Tel.3669003410

maisonhap@gmail.com

www.eforte.it



EFORTE
SOLUZIONI INNOVATIVE