

2018

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

**LISTINO
PREZZI** REV. 04.2019
PRICE LIST
LISTE DE PRIX
PREIS LISTE
LISTA DE PRECIOS

sagi

LINEA RISTORAZIONE

CATERING LINE - LIGNE RESTAURATION - GASTSTÄTTENGEWERBEREIH - LÍNEA RESTAURACIÓN

Armadi frigoriferi - Refrigerators - Armoires frigorifiques - Kühlschränke - Armarios frigoríficos	5
Basi refrigerate - Refrigerated counters - Banques réfrigérées - Kühlische - Mesas refrigeradas	33
Abbattitori/Surgelatori rapidi di temperatura - Blast chillers/freezers - Cellules mixtes de refroidissement rapide Schockfroster/Schockfrost-Tiefriergeräte - Abatidores/Congeladores rápidos de temperatura	59

LINEA PIZZERIA

PIZZA RANGE - LIGNE PIZZA - PIZZA REIHE - LINEA PIZZA

Tavoli refrigerati pizza - Pizza refrigerated counters - Banques réfrigérées pizza - Kühlische für Pizza Mesas refrigeradas para pizza	79
Tavoli refrigerati paninoteca e saladette - Prep-station and saladette refrigerated counters - Banques réfrigérées sandwich et saladette - Kühlische für Sandwichherstellung und Saladette - Mesas refrigeradas para sandwich y saladette	85

LINEA PASTICCERIA-PANIFICAZIONE

PASTRY AND BAKERY RANGE - LIGNE PATISserie-BOULANGERIE - KONDI TOREI-BÄCKEREI

LINEA PASTELERÍA-PANADERÍA

Armadi fermalievita - Retarder-prover cabinets - Armoires à fermentation contrôlée - Gärschränke Armarios para fermentación controlada	97
Armadi frigoriferi - Refrigerators - Armoires frigorifiques - Kühlschränke - Armarios frigoríficos	105
Basi refrigerate - Refrigerated counters - Banques réfrigérées - Kühlische - Mesas refrigeradas	109
Abbattitori/Surgelatori rapidi di temperatura - Blast chillers/freezers - Cellules mixtes de refroidissement rapide Schockfroster/Schockfrost-Tiefriergeräte - Abatidores/Congeladores rápidos de temperatura	113

LINEA GELATERIA

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

Armadio frigorifero - Refrigerator - Armoire frigorifique - Kühlschrank - Armario frigorífico	121
Surgelatori rapidi di temperatura - Blast freezers - Cellules mixtes de refroidissement rapide Schockfrost-Tiefriergeräte - Congeladores rápidos de temperatura	125

LINEA ESPOSITORI REFRIGERATI

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

LÍNEA EXPOSITORES REFRIGERADOS

Vitrine refrigerate verticali - Upright refrigerated display units - Vitrites réfrigérées verticales - Vertikale Kühlvitri- nens vertikales refrigeradas	137
Vitrine refrigerate built-in - Refrigerated display cases built-in - Vitrites réfrigérées encastrables - Einbau-Kühlthe- ken Vitriens refrigeradas de empotramiento	153

CONDIZIONI DI VENDITA

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

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

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

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

LINEA RISTORAZIONE

CATERING LINE
LIGNE RESTAURATION
GASTSTÄTTENGEWERBEREIH
LÍNEA RESTAURACIÓN

X-TREME

ARMADI FRIGORIFERI
REFRIGERATORS
ARMOIRES FRIGORIFIQUES
KÜHLSCHRÄNKE
ARMARIOS FRIGORÍFICOS



XE70

XE150



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



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



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

X-TREME - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

X-TREME - DESIGN FEATURES

X-TREME - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

X-TREME - TECHNISCHE DATEN

X-TREME - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

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

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

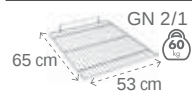
 Structure monocoque en **acier inox AISI 304**, aussi sur fond, arrière et ciel, avec isolation en polyuréthane injecté sans l'utilisation des CFC, avec épaisseur de 75mm •Groupe réfrigérant monobloc avec évaporateur positionné à l'extérieur •Hygiène parfaite: angles internes arrondis, fond embouti,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

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

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

ARMADI FRIGORIFERI GN 2/1 - X-TREME

REFRIGERATORS GN 2/1 - X-TREME
ARMOIRES FRIGORIFIQUES GN 2/1 - X-TREME
KÜHLSCHRÄNKE GN 2/1 - X-TREME
ARMARIOS FRIGORÍFICOS GN 2/1 - X-TREME



XE70

-2/+8

A

270

68,4x80x204

79x85,5x213

130

3.759

XE70B

-22/-15

C

670

68,4x80x204

79x85,5x213

140

4.416



XE150

-2/+8

A

540

139x80x204

145x85,5x207

210

6.046

XE150B

-22/-15

C

1350

139x80x204

145x85,5x207

230

7.308

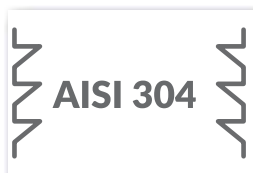
NEX-TO PLUS

ARMADI FRIGORIFERI
REFRIGERATORS
ARMOIRES FRIGORIFIQUES
KÜHLSCHRÄNKE
ARMARIOS FRIGORÍFICOS



NE150B

NE70



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



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



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

NEX-TO PLUS - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

NEX-TO PLUS - DESIGN FEATURES

NEX-TO PLUS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

NEX-TO PLUS - TECHNISCHE DATEN

NEX-TO PLUS - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

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

- **Versione predisposta per gruppo remoto (...R)** •Fluido refrigerante R134a nei modelli a temperatura positiva e R404A/R452A nei modelli a temperatura negativa •Refrigerazione ventilata con evaporatore interno alla camera di conservazione

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

- **Versions preset to be connected to remote cooling unit (...R)** •Refrigerant fluid: R134a in the refrigerator models, R404A/R452A in the freezer models •Fan-assisted refrigeration with evaporator inside the compartment

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

- **Versions sans groupe (...R)** •Fluide réfrigérant: R134a modèles à température positive, R404A/R452A modèles à température négative •Réfrigération ventilée avec évaporateur à l'intérieur de la chambre de conservation

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

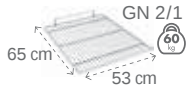
- **Modellen zu Fernkühlaggregat vorgerüstet (...R)** •Kältemittel: R134a bei den Modellen mit positiver Temperatur, R404A/R452A bei den Modellen mit negativer Temperatur •Umluftkühlung mit Verdampfer innerhalb des Konservierungsraums

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

- **Versión preparada para unidad remota (...R)** •Fluido refrigerant: R134a para los modelos de temperatura positiva, R404A/R452A para los modelos de temperatura negativa •Refrigeración ventilada con evaporador interior respecto de la cámara de conservación

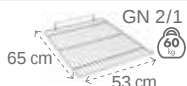
ARMADI FRIGORIFERI GN 2/1 - NEX-TO PLUS

REFRIGERATORS GN 2/1 - NEX-TO PLUS
ARMOIRES FRIGORIFIQUES GN 2/1 - NEX-TO PLUS
KÜHLSCHRÄNKE GN 2/1 - NEX-TO PLUS
ARMARIOS FRIGORÍFICOS GN 2/1 - NEX-TO PLUS

								
	NE70	-2/+8	C	220	68,4x80x204	79x85,5x213	121	2.575
	NE70B	-20/-10	D	580	68,4x80x204	79x85,5x213	126	3.125
	NE150	-2/+8	C	280	139x80x204	145x85,5x207	188	3.938
	NE150B	-20/-10	F	750	139x80x204	145x85,5x207	192	4.643

ARMADI FRIGORIFERI PREDISPOSTI PER GRUPPO REMOTO GN 2/1 - NEX-TO

REFRIGERATORS PRESET FOR REMOTE UNIT GN 2/1 - NEX-TO
ARMOIRES FRIGORIFIQUES PREVUES POUR GROUPE A DISTANCE GN 2/1 - NEX-TO
KÜHLSCHRÄNKE FÜR FERNGRUPPE VORGESEHEN GN 2/1 - NEX-TO
ARMARIOS FRIGORÍFICOS PREDISPUESAS PARA GRUPO A DISTANCIA GN 2/1 - NEX-TO

								
	ME70LTR	-2/+8	N/A	60/400*	68,4x83,5x204	75,5x85,5x213	110	2.553
	ME70BTR	-20/-10	N/A	60/400*	68,4x83,5x204	75,5x85,5x213	110	2.644
	ME150LTR	-2/+8	N/A	140/800*	139x83,5x204	145x85,5x207	200	3.953
	ME150BTR	-20/-10	N/A	140/800*	139x83,5x204	145x85,5x207	200	4.023



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

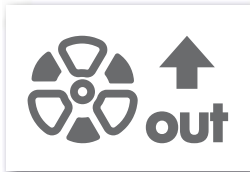


EG150BT

EG70LT



- Cremagliere in acciaio inox AISI 304. Dotazione: 3 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e 3 griglie GN 2/1 per ogni vano
- AISI 304 stainless steel grid - supporting rack. Features: 3 pair of AISI 304 stainless steel runners and 3 coated grids GN 2/1 for compartment
- Crémaillères en acier inox AISI 304. Equipement fourni: 3 paires de guides en acier inox AISI 304 + 3 clayettes GN 2/1 par porte
- Rosttragleisten aus CNS nach DIN 1.4301. Ausstattung: 3 Paar Führungsschienen aus CNS nach 1.4301 und 3 Roste GN 2/1 pro Raum
- Cremalleras en acero inox AISI 304. Equipamiento: 3 pares de guías en acero inox AISI 304 y 3 rejillas GN 2/1 para cada vano



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



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

EGO - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

EGO - DESIGN FEATURES

EGO - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

EGO - TECHNISCHE DATEN

EGO - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in **acciaio inox AISI 304** con isolamento in poliuretano iniettato senza utilizzo di CFC dallo spessore di 75 mm • Camera interna con angoli arrotondati • Illuminazione di serie • Serratura a chiave su ogni porta • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Porta facilmente reversibile in utenza e dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90° • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 21 posizioni • Fluido refrigerante utilizzato R134a nei modelli a temperatura positiva e R452A nei modelli a temperatura negativa • Temperatura di esercizio: **-2/+8°C; -20/-10°C (...BT)** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale • Sbrinamento automatico di tipo elettrico • Sistema di evaporazione automatica della condensa • Refrigerazione ventilata con evaporatore esterno alla camera di conservazione • **Dotazione standard:** 3 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e 3 griglie plastificate GN 2/1 per ogni vano

 • One-piece structure in **AISI 304 stainless steel**, polyurethane injected CFC - free with insulation thickness 75 mm • Internal chamber with rounded corners • Standard supplied lighting • Each door can be locked and has its own key • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily reversible on site door with self - closing device for openings inferior to 90° • AISI 304 stainless steel grid - supporting rack 21 positions • Refrigerant fluid: R134a in the refrigerator models, R452A in the freezer models • Temperature ranges: **-2/+8°C; -20/-10°C (...BT)** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Control panel equipped with digital thermometer-thermostat • Automatic defrosting electric type • Automatic evaporation of condense drain • Fan-assisted refrigeration with evaporator outside the compartment • **Standard supplied:** 3 pair of AISI 304 stainless steel runners and 3 plastic coated grids GN 2/1 for compartment

 • Structure monocoque en **acier inox AISI 304** avec isolation en polyuréthane injecté sans l'utilisation des CFC, avec épaisseur de 75mm • Chambre interne à angles arrondis • Eclairage intérieur • Fermeture à clefs • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Portes réversibles à l'installation avec système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90° • Crémaillères en acier inox AISI 304 (21 positions) • Fluide réfrigérant utilisé: R134a modèles à température positive, R452A modèles à température négative • Températures de fonctionnement: **-2/+8°C; -20/-10°C (...BT)** • Classe climatique 5, température ambiance +40°C, 40% H.R. • Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital • Dégivrage automatique de type électrique • Système automatique d'évaporation des condensas • Réfrigération ventilée avec évaporateur à l'extérieur de la chambre de conservation • **Dotation standard:** 3 paires de guides en acier inox AISI 304 + 3 clayettes plastifiées GN 2/1 par porte

 • Monoblock-struktur aus **CNS nach DIN 1.4301** mit Dämmung aus FCKW-freiem Polyurethan-schaum der Dicke 75 mm • Kühlraum mit abgerundeten Ecken • Beleuchtung als Serienausstattung • Schloss mit Schlüssel für jede Tür • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Mühelos vor Ort reversierbare Tür, selbstschließend bei Öffnungswinkeln unter 90° • Rostragleiten aus CNS nach DIN 1.4301 mit 21 Positionen • Eingesetztes Kältemittel: R134a bei den Modellen mit positiver Temperatur, R452A bei den Modellen mit negativer Temperatur • Betriebstemperaturen: **-2/+8°C; -20/-10°C (...B)** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Schalttafel mit digitalem Thermometer-Thermostat • Das Abtauen automatische Elektro • Automatische Kondenswasserverdunstung Luftkühlung • Umluftkühlung mit Verdampfer außerhalb des Konservierungsraums • **Standardausstattung:** verfügt über 3 Paar Führungsschienen aus CNS nach 1.4301 und 3 plastifizierter Roste GN 2/1 pro Raum

 • Estructura monobloque en **acero inox AISI 304** con aislamiento en poliuretano inyectado (sin empleo de CFC) de 75mm de espesor • Cámara interna con cantos redondeados • Iluminación en dotación estándar • Cerradura con llave en cada puerta • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Puerta de uso fácilmente reversible y provista de sistema de autocierre para aperturas inferiores a los 90° • Cremalleras en acero inox AISI 304 con 21 posiciones • Fluido refrigerante utilizado: R134a para los modelos de temperatura positiva, R452A para los modelos de temperatura negativa • Temperaturas de servicio: **-2/+8°C; -20/-10°C (...B)** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Panel de mandos electrónico con termómetro - termostato digital • Desescarche automático de tipo eléctrico • Sistema de evaporación automática de la condensación • Refrigeración ventilada con evaporador externo respecto de la cámara de conservación • **Equipamiento de serie:** 3 pares de guías en acero inox AISI 304 y 3 rejillas plastificadas GN 2/1 para cada vano

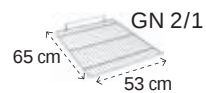
ARMADI FRIGORIFERI - EGO

REFRIGERATORS - EGO

ARMOIRES FRIGORIFIQUES - EGO

KÜHLSCHRÄNKE - EGO

ARMARIOS FRIGORÍFICOS - EGO



EG70LT

-2/+8

D

310

75x80x204

79x85,5x213

121

2.150



EG150LT

-2/+8

D

500

150x80x204

154x85,5x207

200

3.375

EG150BT

-20/-10

G

1000

150x80x204

154x85,5x207

212

4.000

FREEZY NEW

ARMADI FRIGORIFERI
REFRIGERATORS
ARMOIRES FRIGORIFIQUES
KÜHLSCHRÄNKE
ARMARIOS FRIGORÍFICOS




AISI 304

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

75mm



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


+43° C

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

FREEZY NEW - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

FREEZY NEW - DESIGN FEATURES

FREEZY NEW - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

FREEZY NEW - TECHNISCHE DATEN

FREEZY NEW - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in **acciaio inox AISI 304** con isolamento in poliuretano iniettato senza utilizzo di CFC dallo spessore di 75 mm • Camera interna con angoli arrotondati • Illuminazione di serie e serratura a chiave su ogni porta, esclusi modelli ...LTE • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Porta facilmente reversibile in utenza (eccezione ...PV) e dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90° • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 10 posizioni • Fluido refrigerante utilizzato R134a nei modelli a temperatura positiva e R452A nei modelli a temperatura negativa • Temperature di esercizio: **0/+10°C; -20/-10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE); -6/+6°C (...CP)** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. (esclusi mod. ...PV) • Modelli a due vani separati, con gruppi motore indipendenti (...LB e ...BL) • Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale • Sbrinamento automatico ed evacuazione automatica dell'acqua di condensa. Nei mod. ...BT e ...LTE sbrinamento automatico di tipo elettrico (...CP da evacuare in rete fognaria) • Modelli con profondità 73,5 cm (...60...; ...130...) • Sistema di refrigerazione ventilato • **Dotazione standard:** 3 griglie plastificate GN 2/1 e 12 ganci per ogni vano; FD70LB e FD70LL: 2 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e 2 griglie GN 2/1 per ogni vano; FD70TPV e FD150TPV: 3 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e 3 griglie GN 2/1 per ogni vano; FD70CP: 10 bacinelle GN 1/1 h=150 mm con falso fondo forato+5 coppie di guide telescopiche

 One - piece structure in **AISI 304 stainless steel**, polyurethane injected CFC - free with insulation thickness 75 mm • Internal chamber with rounded corners • Standard lighting and key lock on each door, except for mod. ...LTE • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily reversible on site door (exception made for glass door versions ...PV) with self - closing device for openings inferior to 90° • AISI 304 stainless steel grid - supporting rack 10 positions • Refrigerant fluid: R134a in the refrigerator models, R452A in the freezer models • Temperature ranges: **0/+10°C; -20/-10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE); -6/+6°C (...CP)** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. (except for mod. ...PV) • Versions with two separate compartments, refrigerated by two independent motor units (...LB e ...BL) • Control panel equipped with digital thermometer-thermostat • Automatic defrosting and automatic evaporation of condense drain. Mod. ...BT and ...LTE, automatic defrosting electric type (...CP to be piped in the drainage system) • Ventilated cooling system • **Standard supplied:** 3 plastic - coated shelves GN 2/1 and 12 plastic - coated hooks per compartment; FD70LB and FD70LL: 2 pair of AISI 304 stainless steel runners +2 shelves GN 2/1 for compartment; FD70TPV and FD150TPV: 3 pair of AISI 304 stainless steel runners +3 shelves GN 2/1 for compartment; FD70CP: 10 GN 1/1 h=150 mm containers with perforated false bottom +5 pair of telescopic runners

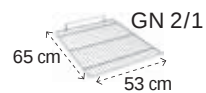
 Structure monocoque en **acier inox AISI 304** avec isolation en polyuréthane injecté sans l'utilisation des CFC, avec épaisseur de 75mm • Chambre interne à angles arrondis • Éclairage standard et serrure à clé sur chaque porte, sauf pour le mod. ...LTE • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Portes réversibles à l'installation (sauf ...PV) avec système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90° • Crémaillères en acier inox AISI 304 (10 positions) • Fluide réfrigérant utilisé: R134a modèles à température positive, R452A modèles à température négative • Températures de fonctionnement: **0/+10°C; -20/-10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE); -6/+6°C (...CP)** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. (except pour les mod. ...PV) • Les modèles ...LB, ...BL sont dotés de 2 volumes et de 2 groupes frigorifiques indépendants • Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital • Dégivrage automatique et évaporation automatique des condensas. Mod. ...BT et ...LTE dégivrage automatique de type électrique (...CP à évacuer en réseau d'égouts) • Système de réfrigération ventilé • **Dotation standard:** 3 grilles plastifiées GN 2/1+12 crochets plastifiées par porte; FD70LB et FD70LL: 2 paires de guides en acier inox AISI 304 + 2 grilles GN 2/1 par porte; FD70TPV et FD150TPV: 3 paires de guides en acier inox AISI 304 + 3 grilles GN 2/1 par porte; FD70CP: 10 bacs GN 1/1 h=150 mm avec faux fond perforés+5 paires de guides télescopiques

 Monoblock-struktur aus **CNS nach DIN 1.4301** mit Dämmung aus FCKW-freiem Polyurethan-schaum der Dicke 75 mm • Kühlraum mit abgerundeten Ecken • Standardbeleuchtung und Tastensperre an jeder Tür, nicht bei den mod. ...LTE • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Mühelos vor Ort reversierbare Tür (ausgenommen ...PV); selbstschließend bei Öffnungswinkeln unter 90° • Rostragleisten aus CNS nach DIN 1.4301 mit 10 Positionen • Eingesetztes Kältemittel: R134a bei den Modellen mit positiver Temperatur, R452A bei den Modellen mit negativer Temperatur • Betriebstemperaturen **0/+10°C; -20/-10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE); -6/+6°C (...CP)** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. (nicht bei den Mod. ...PV) • Modelle mit zwei getrennten Räumen, die von zwei unabhängigen Kühlaggregaten gekühlt werden (...LB e ...BL) • Schalttafel mit digitalem Thermometer-Thermostat • Das Abtauen und die Verdampfung des Kondenswasser sind automatisch. Bei Mod. ...BT und ...LTE automatische Elektro-Abtauung (...CP für Ablass im Kanalnetz) • Umluftkühlsystem • **Standardausstattung:** 3 kunststoffbeschichtete Roste GN 2/1 und 12 Haken pro Raum; FD70LB und FD70LL: 2 Paar Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301 und 2 Roste GN 2/1 pro Raum; FD70TPV und FD150TPV: 3 Paar Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301 und 3 Roste GN 2/1 pro Raum; FD70CP: 10 Behältern GN 1/1 h=150 mm mit siebboden +5 Paar Führungs Teleskopschienen

 • Estructura monobloque en **acero inox AISI 304** con aislamiento en poliuretano inyectado (sin empleo de CFC) de 75 mm de espesor • Cámara interna con cantos redondeados • Iluminación estándar y cerradura con llave en cada puerta excepto mod. ...LTE • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Puerta de uso fácilmente reversible (excepto ...PV) y provista de sistema de autocierre para aperturas inferiores a los 90° • Cremalleras en acero inox AISI 304 con 10 posiciones • Fluido refrigerante utilizado: R134a para los modelos de temperatura positiva, R452A para los modelos de temperatura negativa • Temperaturas de servicio: **0/+10°C; -20/-10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE); -6/+6°C (...CP)** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. (excepto mod. ...PV) • Modelos con dos compartimientos separados, refrigerados por dos motores independientes (...LB e ...BL) • Panel de mandos electrónico con termómetro - termostato digital • Desescarche automático con evaporación automática de la condensación. Mod. ...BT y ...LTE desescarche automático de tipo eléctrico (...CP hay que ser evacuando en red alcantarillado) • Sistema de refrigeración ventilado • **Equipamiento de serie:** 3 rejillas y GN 2/1 12 ganchos de plástico cada vano; FD70LB y FD70LL: 2 pares de guías en acero inox AISI 304 y 2 rejillas GN 2/1 para cada vano; FD70TPV y FD150TPV: 3 pares de guías en acero inox AISI 304 y 3 rejillas GN 2/1 para cada vano; FD70CP: 10 cubetas GN 1/1 h=150 mm con falso fondo perforado+5 pares de guías telescópicas

ARMADI FRIGORIFERI GN 2/1 - FREEZY NEW

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



FD70T 0/+10 D 270 75x83,5x204 79x85,5x213 128 **1.972**



FD70BT -20/-10 F 750 75x83,5x204 79x85,5x213 135 **2.419**



FD70LTE -2/+8 D 430 75x83,5x204 79x85,5x213 128 **2.012**



FD150T 0/+10 D 420 150x83,5x204 154x85,5x207 200 **2.865**



FD150BT -20/-10 G 950 150x83,5x204 154x85,5x207 219 **3.550**



FD150LTE -2/+8 D 580 150x83,5x204 154x85,5x207 200 **2.892**



FD150BL -20/-10
-2/+8 N/A 1050 150x83,5x204 154x85,5x207 245 **4.290**



FD70TPV 0/+10 F 270 75x83,5x204 79x85,5x213 142 **2.713**



FD150TPV 0/+10 E 450 150x83,5x204 154x85,5x207 224 **4.206**

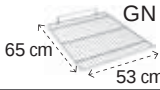
FREEZY NEW - ARMADI FRIGORIFERI GN 2/1

FREEZY NEW - REFRIGERATORS GN 2/1

FREEZY NEW - ARMOIRES FRIGORIFIQUES GN 2/1

FREEZY NEW - KÜHLSCHRÄNKE GN 2/1

FREEZY NEW - ARMARIOS FRIGORÍFICOS GN 2/1

 GN 2/1        								
	FD70CP	-6/+6	G	580	75x83,5x204	79x85,5x213	128	4.364
	FD70LB	-2/+8 -22/-15	N/A	1080	75x81,5x204	79x85,5x207	177	6.683
	FD70LL	-2/+8 -2/+8	E	800	75x81,5x204	79x85,5x207	175	6.467

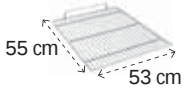
FREEZY NEW - ARMADI FRIGORIFERI PROFONDITA' 73,5 cm

FREEZY NEW - REFRIGERATORS DEPTH 73,5 cm

FREEZY NEW - ARMOIRES FRIGORIFIQUES PROFONDEUR 73,5 cm

FREEZY NEW - KÜHLSCHRÄNKE TIEFE 73,5 cm

FREEZY NEW - ARMARIOS FRIGORÍFICOS PROFUNDIDAD 73,5 cm

 55 cm        								
	FD60T	0/+10	D	270	75x73,5x204	77x75x213	118	1.956
	FD60BT	-20/-10	F	750	75x73,5x204	77x75x213	125	2.403
	FD130T	0/+10	D	420	150x73,5x204	152x75x207	180	2.829
	FD130BT	-20/-10	G	950	150x73,5x204	152x75x207	200	3.513

SHINE NEW

ARMADI FRIGORIFERI
REFRIGERATORS
ARMOIRES FRIGORIFIQUES
KÜHLSCHRÄNKE
ARMARIOS FRIGORÍFICOS



HD150T

HD70LTE



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



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



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

SHINE NEW - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

SHINE NEW - DESIGN FEATURES

SHINE NEW - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

SHINE NEW - TECHNISCHE DATEN

SHINE NEW - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in **acciaio speciale anti-impronta** per una migliore pulizia e superfici sempre brillanti. Resistente alla corrosione ed alla ruggine*
• Isolamento in poliuretano iniettato senza utilizzo di CFC con spessore di 75 mm • Camera interna con angoli arrotondati • Illuminazione di serie e serratura a chiave su ogni porta, esclusi modelli ...LTE • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Porta facilmente reversibile in utenza e dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90° • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 10 posizioni • Fluido refrigerante utilizzato R134a nei modelli a temperatura positiva e R452A nei modelli a temperatura negativa • Temperature di esercizio: **0/+10°C; -20/-10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE)**
• Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale • Sbrinamento automatico ed evacuazione automatica dell'acqua di condensa. Nei mod. ...BT e ...LTE sbrinamento automatico di tipo elettrico • Sistema di refrigerazione ventilato
• **Dotazione standard:** 3 griglie plastificate GN 2/1 e 12 ganci per ogni vano

 One - piece structure in **special anti-fingerprint steel** for easier cleaning and constantly shiny surfaces. Resistance to corrosion and rust* • 75 mm thick CFC - free injected polyurethane insulation • Internal chamber with rounded corners • Standard lighting and key lock on each door, except for mod. ...LTE • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily reversible on site door with self - closing device for openings inferior to 90° • AISI 304 stainless steel grid - supporting rack 10 positions • Refrigerant fluid: R134a in the refrigerator models, R452A in the freezer models • Temperature ranges: **0/+10°C; -20/-10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE)** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Control panel equipped with digital thermometer-thermostat • Automatic defrosting and automatic evaporation of condense drain. Mod. ...BT and ...LTE, automatic defrosting electric type • Ventilated cooling system • **Standard supplied:** 3 plastic - coated shelves GN 2/1 and 12 plastic - coated hooks per compartment

 Structure monocoque en **acier anti-empreinte** pour un meilleur nettoyage et des surfaces toujours brillantes. Résistance à la corrosion et à la rouille*
• Isolation en polyuréthane injecté sans utilisation de CFC, épaisseur 75 mm • Chambre interne à angles arrondis • Éclairage standard et serrure à clé sur chaque porte, sauf pour le mod. ...LTE • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Portes réversibles à l'installation pour les modèles 700L, système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90° • Crémaillères en acier inox AISI 304 (10 positions) • Fluide réfrigérant utilisé: R134a modèles à température positive, R452A modèles à température négative • Températures de fonctionnement: **0/+10°C; -20/-10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE)** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital • Dégivrage automatique et évaporation automatique des condensas. Mod. ...BT et ...LTE dégivrage automatique de type électrique • Système de réfrigération ventilé
• **Dotation standard:** 3 grilles plastifiées GN 2/1+12 crochets plastifiées par porte

 Monoblock-Struktur aus sonder **fingerabdruckresistenten Stahl** für eine bessere Reinigung und stets glänzende Oberflächen. Korrosions- und Rostbeständig* • Eingespritzte Polyurethanisolierung ohne FCKW, Wandstärke 75mm • Kühlraum mit abgerundeten Ecken • Standardbeleuchtung und Tastensperre an jeder Tür, nicht bei den mod....LTE • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Mühelos vor Ort reversierbare Tür; selbstschließend bei Öffnungswinkeln unter 90° • Rosttragleisten aus CNS nach DIN 1.4301 mit 10 Positionen • Eingesetztes Kältemittel: R134a bei den Modellen mit positiver Temperatur, R452A bei den Modellen mit negativer Temperatur • Betriebstemperaturen **0/+10°C; -20/-10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE)** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Schalttafel mit digitalem Thermometer-Thermostat • Das Abtauen und die Verdampfung des Kondenswasser sind automatisch. Bei Mod. ...BT und ...LTE automatische Elektro-Abtauung • Umluftkühlsystem • **Standardausstattung:** 3 kunststoffbeschichtete Roste GN 2/1 und 12 Haken pro Raum

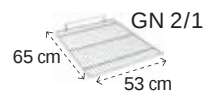
 Estructura monobloco realizada en **acero especial antihuell** para una mejor limpieza y con superficies siempre brillante. Resistencia a la corrosión y a la herrumbre* • Aislamiento en poliuretano inyectado, sin empleo de CFC, con espesor de 75 mm • Cámara interna con cantos redondeados • Iluminación estándar y cerradura con llave en cada puerta excepto mod....LTE • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Puerta de uso fácilmente reversible y provista de sistema de autocierre para aperturas inferiores a los 90° • Cremalleras en acero inox AISI 304 con 10 posiciones • Fluido refrigerante utilizado: R134a para los modelos de temperatura positiva, R452A para los modelos de temperatura negativa • Temperaturas de servicio: **0/+10°C; -20/-10°C (...BT); -2/+8°C (...LTE)** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital • Desescarche automático con evaporación automática de la condensación. Mod. ...BT y ...LTE desescarche automático de tipo eléctrico • Sistema de refrigeración ventilado • **Equipamiento de serie:** 3 rejillas y GN 2/1 12 ganchos de plástico cada vano



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

ARMADI FRIGORIFERI GN 2/1 - SHINE NEW

REFRIGERATORS GN 2/1 - SHINE NEW
ARMOIRES FRIGORIFIQUES GN 2/1 - SHINE NEW
KÜHLSCHRÄNKE GN 2/1 - SHINE NEW
ARMARIOS FRIGORÍFICOS GN 2/1 - SHINE NEW



HD70T 0/+10 D 270 75x83,5x204 79x85,5x213 128 **1.838**

HD70BT -20/-10 F 750 75x83,5x204 79x85,5x213 135 **2.235**



HD70LTE -2/+8 D 430 75x83,5x204 79x85,5x213 128 **1.838**



HD150T 0/+10 D 420 150x83,5x204 154x85,5x207 200 **2.483**

HD150BT -20/-10 G 950 150x83,5x204 154x85,5x207 219 **3.286**



HD150LTE -2/+8 D 580 150x83,5x204 154x85,5x207 200 **2.484**



CDRI



AISI 304

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



AISI 304

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



+43° C

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

ROLL-IN - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

ROLL-IN - DESIGN FEATURES

ROLL-IN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

ROLL-IN - TECHNISCHE DATEN

ROLL-IN - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

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

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

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

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

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

ARMADI FRIGORIFERI - ROLL-IN

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



CDRI

+2/+10

N/A

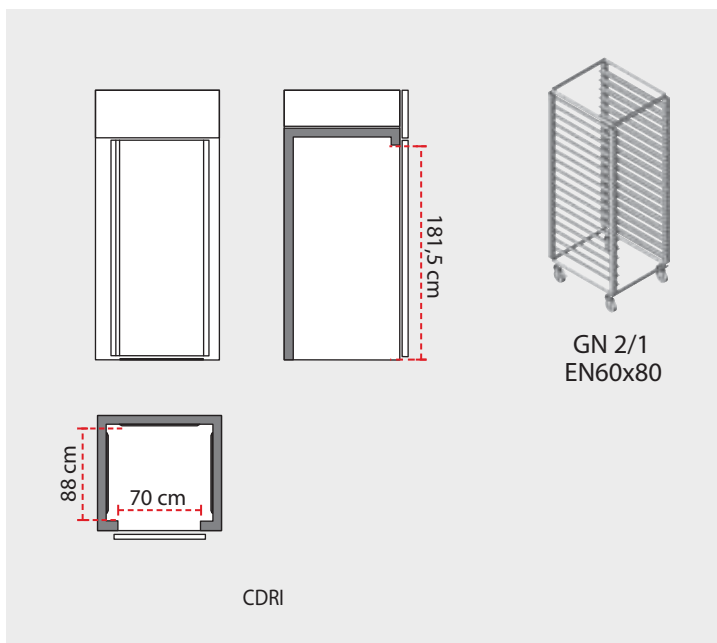
800

105,5x105,5x225

116x119x240

200

7.079



ACCESSORI - ARMADI FRIGORIFERI

ACCESSORIES - REFRIGERATORS

ACCESSOIRES - ARMOIRES FRIGORIFIQUES

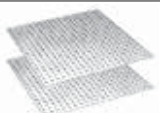
ZUBEHÖRE - KÜHLSCHRÄNKE

ACCESORIOS - ARMARIOS FRIGORÍFICOS

				X-TREME - GN 2/1	NEXTO PLUS - GN 2/1	EGO - GN 2/1	FREEZY NEW - GN 2/1	FREEZY NEW - 73,5 cm	SHINE NEW - GN 2/1	ROLLIN	€
	GPL70E	GRIGLIA PLASTIFICATA + 4 GANCI PLASTIC-COATED GRID + 4 HOOKS CLAYETTE PLASTIFIÉE + 4 CROCHETS RILSANIERTES ROST + 4 HAKEN PARRILLA PLASTIFICADA + 4 GANCHOS	53x55 cm					■			28
	GPL21E	GRIGLIA PLASTICATA GN 2/1 + 4 GANCI PLASTIC-COATED GRID GN 2/1 + 4 HOOKS CLAYETTE PLASTIFIÉE GN 2/1 + 4 CROCHETS RILSANIERTES ROST GN 2/1 + 4 HAKEN PARRILLA PLASTIFICADA GN 2/1 + 4 GANCHOS	53x65 cm (MAX 35kg)				■		■		39
	GP21	GRIGLIA PLASTICATA GN 2/1 (FREEZY NEW: SOLO PER ...PV - ...LB - ...LL) PLASTIC-COATED GRID GN 2/1 (FREEZY NEW: ONLY FOR ...PV - ...LB - ...LL) CLAYETTE PLASTIFIÉE GN 2/1 (FREEZY NEW: SEULEMENT POUR ...PV - ...LB - ...LL) RILSANIERTES ROST GN 2/1 (FREEZY NEW: NUR FÜR ...PV - ...LB - ...LL) PARRILLA PLASTIFICADA GN 2/1 (FREEZY NEW: SOLO PARA ...PV - ...LB - ...LL)	53x65 cm (MAX 48kg)			■	■				63
	GP21B	GRIGLIA PLASTICATA GN 2/1 PLASTIC-COATED GRID GN 2/1 CLAYETTE PLASTIFIÉE GN 2/1 RILSANIERTES ROST GN 2/1 PARRILLA PLASTIFICADA GN 2/1	53x65 cm (MAX 60kg)		■						70
	G785X	GRIGLIA GN 2/1, ACCIAIO INOX AISI 304 GRID GN 2/1, STAINLESS STEEL AISI 304 CLAYETTE GN 2/1, ACIER INOX AISI 304 ROST GN 2/1, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 PARRILLA GN 2/1, ACERO INOX AISI 304	53x65 cm (MAX 60kg)	■							119
	GPR	GRIGLIA DI RACCORDO IN PLASTICA PLASTIC COATED CONNECTION GRID GRILLE DE RACCORD PLASTIFIÉE PLASTIFIZIERTER VERBINDUNGSROST PARRILLA DE ENLACE DE PLASTICO	25,5x54 cm			■	■		■		33
	GXR	GRIGLIA DI RACCORDO ACCIAIO INOX AISI 304 STAINLESS STEEL AISI 304 CONNECTION GRID GRILLE DE RACCORD EN ACIER INOX AISI 304 C.N.S. NACH DIN 1.4301 VERBINDUNGSROST PARRILLA DE ENLACE EN ACERO INOX AISI 304	25,5x54 cm			■					63
	GXRFS	GRIGLIA DI RACCORDO ACCIAIO INOX AISI 304 PER MOD. ...150 STAINLESS STEEL AISI 304 CONNECTION GRID FOR MOD. ...150 GRILLE DE RACCORD EN ACIER INOX AISI 304 POUR MOD. ...150 C.N.S. NACH DIN 1.4301 VERBINDUNGSROST FÜR MOD. ...150 PARRILLA DE ENLACE EN ACERO INOX AISI 304 PARA MOD. ...150	21,5x54 cm	■							63
	GPR70	GRIGLIA DI RACCORDO IN PLASTICA PLASTIC COATED CONNECTION GRID GRILLE DE RACCORD PLASTIFIÉE PLASTIFIZIERTER VERBINDUNGSROST PARRILLA DE ENLACE DE PLASTICO	25,5x48 cm					■			29
	GRPFS	GRIGLIA DI RACCORDO IN PLASTICA PER MOD. ...150 PLASTIC COATED CONNECTION GRID FOR MOD. ...150 GRILLE DE RACCORD PLASTIFIÉE POUR MOD. ...150 PLASTIFIZIERTER VERBINDUNGSROST FÜR MOD. ...150 PARRILLA DE ENLACE DE PLASTICO PARA MOD. ...150	21,5x54 cm		■						29
	KGANCIFD	KIT DI NR. 12 GANCI PLASTIFICATI PER GRIGLIE KIT OF NR. 12 PLASTIC-COATED HOOKS FOR GRIDS JEU DE NR. 12 CROCHETS PLASTIFIÉS POUR GRILLES SATZ V.V. 12 KUNSTSTOFFHAKEN FÜR ROSTE JUEGO DE 12 GANCHOS DE PLASTICO PARA REJILLAS					■	■	■		23
	CGX	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 (FREEZY NEW: SOLO PER ...PV - ...LB - ...LL) PAIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 (FREEZY NEW: ONLY FOR ...PV - ...LB - ...LL) COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304 (FREEZY NEW: SEULEMENT POUR ...PV - ...LB - ...LL) PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 (FREEZY NEW: NUR FÜR ...PV - ...LB - ...LL) 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304 (FREEZY NEW: SOLO PARA ...PV - ...LB - ...LL)	63,7 cm			■	■				52

ARMADI FRIGORIFERI - ACCESSORI

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

			X-TREME - GN 2/1	NEXTO PLUS - GN 2/1	EGO - GN 2/1	FREEZY NEW - GN 2/1	FREEZY NEW - 73,5 cm	SHINE NEW - GN 2/1	ROLLIN	€
	CGXME	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PER MOD. ...150 PAIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 FOR MOD. ...150 COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304 POUR MOD. ...150. PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 FÜR MOD. ...150 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304 PARA MOD. ...150	63 cm	■	■					43
	CGPS	COPPIA GUIDE FRIGO PASTICCERIA (SOLO CON MAFPS4) PAIR OF GUIDES FOR PASTRY REFRIGERATOR (ONLY WITH MAFPS4) COUPLE GUIDES POUR ARMOIRE PATISSERIE (AVEC MAFPS4 SEULEMENT) PAAR SCHIENEN FÜR KONDI TOREI KÜHLSCHRÄNKE (NUR WANN ES GIBT MAFPS4T) 2 GUÍAS PARA ARMARIO PASTELERÍA (MONTAJE CUADO ESTA EL ACCESO- RIO MAFPS4)	63 cm			■	■	■		48
	MAFPS4	MONTANTI FRIGO PASTICCERIA (ESCLUSI MOD. 1/2 PORTE) UPRIGHTS FOR PASTRY REFRIGERATOR (EXCEPT FOR MOD. 1/2 DOORS) MONTANTS AISI 304 POUR ARMOIRE A PATISSERIE (SAUF POUR LE MOD. 1/2 PORTES) STANGEN FÜR KONDI TOREI KÜHLSCHRANK (NICHT BEI DEN MOD. 1/2 TÜRE) JUEGO MONTANTES PARA ARMARIO PASTELERIA (EXCEPTO MOD. 1/2 PUERTAS)				■	■	■		311
	PPRX140	PIEDE SUPPLEMENTARE PER MOD. ...150 -130 EXTRA FOOT FOR MOD. ...150 -130 PIED SUPPLEMENTAIRE POUR MOD. ...150 -130 ZUSATZFUSS FÜR MOD. ...150 -130 PIE SUPLEMENTARIO PARA MOD. ...150 -130	10x10x15 cm	■	■	■	■	■		37
	KRPRV	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN LAMIERA ZINCATA, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN GALVANIZED SHEET IRON, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN TOLE GALVANISEE, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS ZINKBLECH, ZWEI MIT BREMSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN CHAPA GALVANIZADA, DOS CON FRENO		■	■	■	■	■		173
	KRPRVX	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO AISI 304, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN STAINLESS STEEL AISI 304, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, ZWEI MIT BREMSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN ACERO INOX AISI 304, DOS CON FRENO		■	■	■	■	■		255
	BGN11P	COPPIA DI BACINELLE IN PLASTICA GN 1/1 PER CELLA PESCE PAIR OF PLASTIC GN 1/1 CONTAINERS FOR FISH CELL COUPLE DE BACS EN PLASTIQUE GN 1/1 POUR COFFRE A POISSONS PAAR KÜNSTSTOFF-BEHÄLTER GN 1/1 FÜR FISCHFACH 2 CUBETAS DE PLÁSTICO GN 1/1 PARA VANO PESCADO	53x32,5x15 53x32,5x15 cm			■				190
	FFBGN11	COPPIA FALSI FONDI FORATI PER BGN11P PAIR OF PERFORATED FALSE BOTTOMS FOR BGN11P COUPLE FAUX FONDS PERFORE POUR BGN11P PAAR SIEBBODEN FÜR BGN11P 2 FALSOS FONDOS PARA BGN11P	46,5x27x1 46,5x27x1 cm			■				77
	BP21	BACINELLA IN PLASTICA GN 2/1 PLASTIC GN 2/1 CONTAINER BAC PLASTIQUE GN 2/1 PLASTIFIZIERTER BEHÄLTER GN 2/1 CUBETA DE PLÁSTICO GN 2/1	53x65x20 cm	■	■	■				180
	B21F6	BACINELLA ACCIAIO INOX AISI 304 GN 2/1 STAINLESS STEEL AISI 304 CONTAINER GN 2/1	53x65x6 cm	■	■	■				120
	B21F4	BAC ACIER INOX AISI 304 GN 2/1 C.N.S. NACH DIN 1.4301 BEHÄLTER GN 2/1	53x65x4 cm	■	■	■				62
	B21F2	CUBETA ACERO INOX AISI 304 GN 2/1	53x65x2 cm	■	■	■				41

ACCESSORI - ARMADI FRIGORIFERI

ACCESSORIES - REFRIGERATORS

ACCESSOIRES - ARMOIRES FRIGORIFIQUES

ZUBEHÖRE - KÜHLSCHRÄNKE

ACCESORIOS - ARMARIOS FRIGORÍFICOS

				X-TREME - GN 2/1	NEXTO PLUS - GN 2/1	EGO - GN 2/1	FREEZY NEW - GN 2/1	FREEZY NEW - 73,5 cm	SHINE NEW - GN 2/1	ROLLIN	€
	C151	CESTELLO IN FILO ACCIAIO INOX AISI 304 GN 1/1 STAINLESS STEEL AISI 304 PLATED WIRE BASKET GN 1/1 PANIER EN FILS ACIER INOX AISI 304 GN 1/1 C.N.S. NACH DIN 1.4301 DRAHTKORB GN 1/1 CESTO EN ACERO INOX AISI 304 GN 1/1	53x32,5x15 cm	■	■	■					141
	GC80X	GANCERA PER CARNE CON 4 UNCINI ACCIAIO INOX AISI 304 STAINLESS STEEL AISI 304 HANGING RAIL WITH 4 SLIDING HOOK KIT ACCROCHAGE VIANDE GN 2/1 AVEC 4 CROCHETS EN ACIER INOX C.N.S. NACH DIN 1.4301 FLEISCHGEHÄNGE MIT 4 HAKENGANCHERA PARA CARNE EN ACERO INOX AISI 304	63x53 cm	■	■	■					189
	CRG2011	CARRELLO PER TEGLIE GN 1/1 TROLLEY FOR TRAYS GN 1/1 CHARIOT POUR PLATEAUX GN 1/1 WAGEN FÜR BEHÄLTER GN 1/1 CARRO PARA BANDEJAS DE HORNO GN 1/1	44,5x61x171 cm							■	1.331
	CRG2021	CARRELLO PER TEGLIE GN 2/1 TROLLEY FOR TRAYS GN 2/1 CHARIOT POUR PLATEAUX GN 2/1 WAGEN FÜR BEHÄLTER GN 2/1 CARRO PARA BANDEJAS DE HORNO GN 2/1	65x72x171 cm							■	1.840
	ST02	KIT REGISTRATORE DI TEMPERATURA CON STAMPANTE KIT TEMPERATURE-RECORDER WITH PRINTER KIT ENREGISTREUR DE TEMPERATURE AVEC IMPRIMANTE KIT TEMPERATURE REGISTRIERAPPART MIT DRUCKER KIT REGISTRADOR DE TEMPERATURA	10x10x10 cm	■	■	■	■	■	■	■	1.253
	TSP	TERMINALE DI STAMPA PRINTING TERMINAL TERMINAL IMPRIMANTE DRUCKER TERMINAL TERMINAL DE IMPRENTA	10x10x10 cm	■						■	1.277
	TTLINK	TERMOSTATO-TERMOMETRO BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID (ESCLUSO MOD. FD70CP) THERMOSTAT-THERMOMETER BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID (EXCEPT FOR MOD. FD70CP)	-2°C/+8°C	■	■	■		■			245
	TTLINKZ	THERMOSTAT-THERMOMÈTRE BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID (SAUF POUR LE MOD. FD70CP) THERMOSTAT-THERMOMETER BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID (NICHT BEI DEN MOD. FD70CP)	0°C/+10°C				■	■	■		245
	TTLINKB	TERMOSTATO-TERMÓMETRO BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID (EXCEPTO MOD. FD70CP)	-20°C/+10°C	■	■	■	■	■			245
	KPAF	KIT PEDALE PER APERTURA STANDARD PORTA FRIGO MONOCOLONNA (ESCLUSO ...PV) PÉDAL OPENING FOR REFRIGERATORS ONE COLUMN (EXCLUDED ...PV) WITH RIGHT OPENING COMMANDE A PEDALE OUVERTURE A DROITE DE LA PORTE FRIGORIFIQUE UNE COLONNE (SAUF ...PV) AUF WUNSCH TRETÖFFNUNG FÜR KÜHLSCHRÄNKE 1 SÄULE (NICHT MIT ...PV MIT DOPPELVERGLASUNG BENUTZBAR) ABERTURA CON PEDAL PARA ARMARIOS FRIGORÍFICOS UNA COLUMNA (EXCLUIDA ...PV) CON ABERTURA A DESTRA		■	■	■	■	■	■		295
	GR70AL*	GRUPPO REFRIGERANTE PER ...70LTR REMOTE COOLING UNIT FOR ...70LTR GROUPE FRIGORIFIQUE POUR ...70LTR FERNKÜHLAGGREGAT FÜR ...70LTR UNIDAD REFRIGERANTE PARA ...70LTR	-2°C/+8°C 540 W ⚡		■						1.121
	GR70AB*	GRUPPO REFRIGERANTE PER ...70BTR REMOTE COOLING UNIT FOR ...70BTR GROUPE FRIGORIFIQUE POUR ...70BTR FERNKÜHLAGGREGAT FÜR ...70BTR UNIDAD REFRIGERANTE PARA ...70BTR	-20°C/+10°C 680 W ⚡		■						1.331

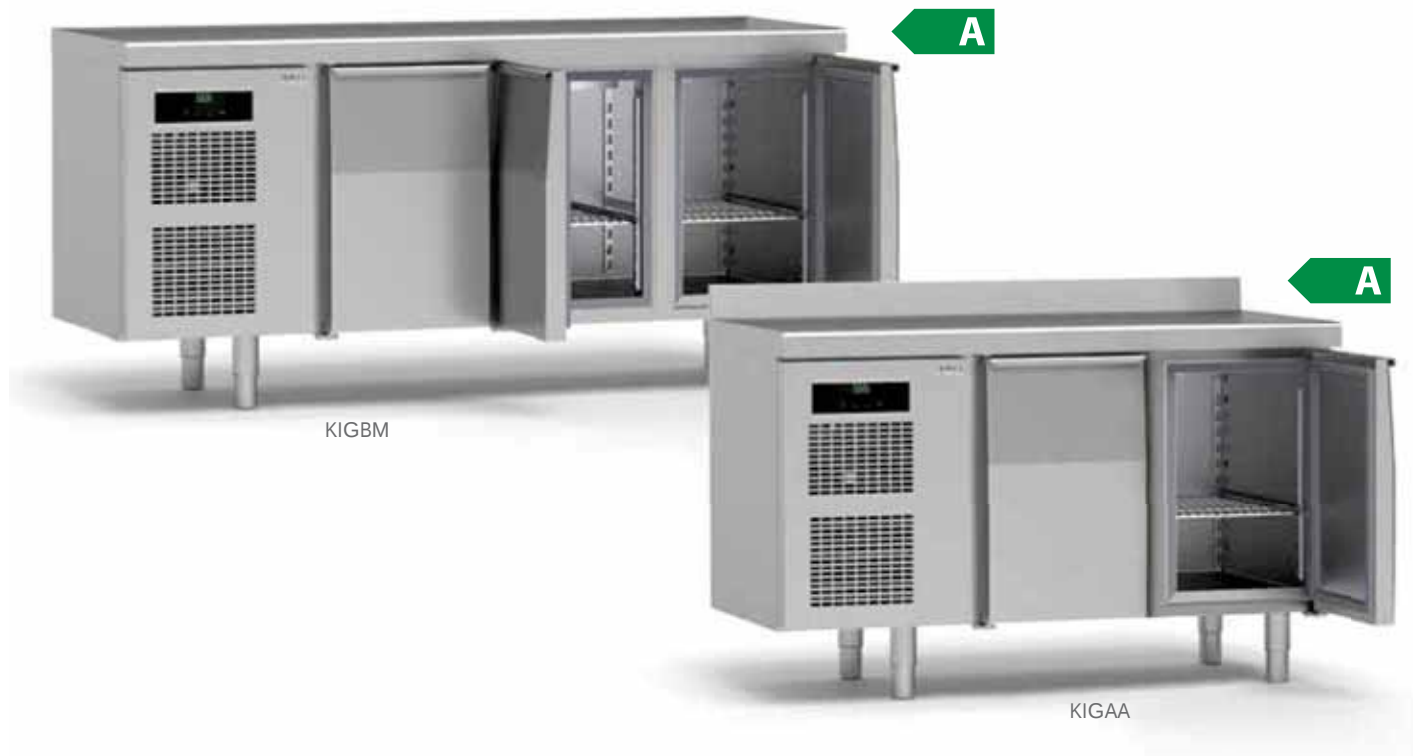
ARMADI FRIGORIFERI - ACCESSORI

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

			X-TREME - GN 2/1	NEXTO PLUS - GN 2/1	EGO - GN 2/1	FREEZY NEW - GN 2/1	FREEZY NEW - 73,5 cm	SHINE NEW - GN 2/1	ROLL-IN	€
	GR150AL*	GRUPPO REFRIGERANTE PER ...150LTR REMOTE COOLING UNIT FOR ...150LTR GROUPE FRIGORIFIQUE POUR ...150LTR FERNKÜHLAGGREGAT FÜR ...150LTR UNIDAD REFRIGERANTE PARA ...150LTR	-2°C/+8°C 750 W ⚡	■						1.179
	GR150AB*	GRUPPO REFRIGERANTE PER ...150BTR REMOTE COOLING UNIT FOR ...150BTR GROUPE FRIGORIFIQUE POUR ...150BTR FERNKÜHLAGGREGAT FÜR ...150BTR UNIDAD REFRIGERANTE PARA ...150BTR	-20°C/-10°C 1.600 W ⚡	■						1.557
	KCGR	KIT CARENATURA GR.REMOTI FAIRING KIT FOR REMOTE COOLING UNITS HABILLAGE POUR GROUPE A DISTANCE VERKLEIDUNGSSATZ FÜR FERNKÜHLAGGREGATE JUEGO DE CARENADO PARA GRUPOS SEPARADOS	52x64,2 x42 cm	■						400



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



KIGBM

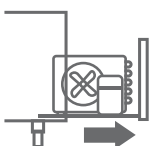
KIGAA



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



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



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

I-GREEN - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

I-GREEN - DESIGN FEATURES

I-GREEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

I-GREEN - TECHNISCHE DATEN

I-GREEN - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca realizzata in **acciaio inox AISI 304** • Spessore di isolamento 60 mm in poliuretano senza CFC • Camera interna con fondo stampato per una facile pulizia • Piano di lavoro alto 60 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 con sottopiano fonoassorbente • Disponibile nelle versioni senza piano di lavoro, con piano di lavoro monofronte o con piano di lavoro monofronte ed alzataina • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili • Fluido refrigerante utilizzato R134a • Temperatura di esercizio: **-2/+10°C** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C • Pannello comandi con scheda elettronica con la segnalazione degli allarmi HACCP (alta e bassa temperatura, black out, rottura sonde, alta pressione ed alta condensazione) • Sbrinamento automatico di tipo elettrico • Sistema di evaporazione automatica della condensa • **Dotazione standard:** 1 coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia per vano

 One-piece **AISI 304 stainless steel** body • 60 mm of CFC-free polyurethane insulation • Internal chamber with rounded corners ensuring maximum hygiene • Worktop 60 mm thick in AISI 304 stainless steel, with soundproofing lining • Available in versions without top, with single-sided worktop or with single-sided worktop with splashback • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily removable AISI 304 stainless steel rack bars • Refrigerant fluid R134a • Temperature ranges: **-2/+10°C** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Reliability guaranteed up until room temperature +43°C • Control panel with electronic circuit board and signaling HACCP Alarms (high and low temperature, black out, probes breaking, high pressure and high condensation) • Automatic defrosting electric type • Automatic evaporation of condense drain • **Standard supplied:** 1 pair of AISI 304 stainless steel runners and 1 shelf per compartment

 Structure monocoque en **acier inox AISI 304** • Épaisseur d'isolation 60 mm en polyuréthane sans CFC • Chambre interne à angles arrondis pour garantir une hygiène maximum • Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304 équipé d'un système intérieur insonorisant • Disponible dans les versions sans plan de travail, avec plan de travail à bord franc ou avec plan de travail avec dossier • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Crémaillères en acier inox AISI 304 facilement démontables • Fluide réfrigérant utilisé R134a • Températures de fonctionnement: **-2/+10°C** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C • Panneau de commandes avec carte électronique et affichage alarmes (haute et basse température, black out défaut de sonde, haute pression et haute condensation) • Dégivrage automatique de type électrique • Système automatique d'évaporation des condensats • **Dotation standard:** 1 paire de guides en acier inox AISI 304 et 1 grille pour compartiment

 Monoblock-Struktur aus **CNS 1.4301** • 60 mm starke FCKW-freie Polyurethan-Dämmung • Kühlraum mit abgerundeten Ecken für größte Hygiene • 60 mm hohe Arbeitsplatte aus CNS 1.4301, mit schalldämmender Unterplatte • Lieferbar in den Versionen ohne Arbeitsplatte, mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte oder mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Reinigungsfreudlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden • Kältemittel R134a • Betriebstemperaturen: **-2/+10°C** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C • Schalttafel mit elektronischer Platine und Signalisierung der HACCP-Alarme (hohe und niedrige Temperatur, Stromausfall, Probenbruch, Hochdruck und und zu hohe Verflüssigungstemperatur) Das Abtauen automatische Elektro • Automatische Kondenswasserverdunstung Luftkühlung • **Die Ausstattung umfasst** 1 Paar Führungsschienen aus CNS 1.4301 und 1 Rost für das Kühlfach

 Estructura monobloque realizada en **acero inox AISI 304** • Espesor de aislamiento 60 mm en poliuretano sin CFC • Cámara interna con cantos redondeados para garantizar la máxima higiene • Encimera de trabajo alta 60 mm, realizada en acero inox AISI 304 con subplano fonoabsorbente • Disponible en las versiones sin encimera de trabajo, con encimera de trabajo frente único o con encimera de trabajo frente único y peto • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Cremalleras en acero inox AISI 304 fácilmente desmontables • Fluido refrigerante: R134a • Temperaturas de servicio: **-2/+10°C** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C • Panel de mandos con tarjeta electrónica y señales alarmas HACCP (alta y baja temperatura, blackout, ruptura sondas, alta presión y alta condensación) • Desescarche automático de tipo eléctrico • Sistema de evaporación automática de la condensación • **Equipamiento de serie:** 1 pare de guías en acero inox AISI 304 y 1 rejilla para compartimiento

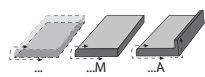
BASI REFRIGERATE PROFONDITA' 70 cm - GN 1/1 - I-GREEN

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

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

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

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



	KIGAA	-2/+10	A	290	140x70x98,5	146x76x100	118	3.418
	KIGAM	-2/+10	A	290	140x70x90	146x76x90	117	3.379
	KIGA	-2/+10	A	290	140x70x84	146x76x90	97	3.137
	KIGA2A	-2/+10	B	290	140x70x98,5	146x76x100	130	3.723
	KIGA2M	-2/+10	B	290	140x70x90	146x76x90	129	3.685
	KIGA2	-2/+10	B	290	140x70x84	146x76x90	108	3.443
	KIGBA	-2/+10	A	320	185x70x98,5	192x76x100	150	3.994
	KIGBM	-2/+10	A	320	185x70x90	192x76x90	149	3.947
	KIGB	-2/+10	A	320	185x70x84	192x76x90	121	3.700
	KIGB2A	-2/+10	B	320	185x70x98,5	192x76x100	160	4.307
	KIGB2M	-2/+10	B	320	185x70x90	192x76x90	159	4.256
	KIGB2	-2/+10	B	320	185x70x84	192x76x90	131	4.026
	KIGCA	-2/+10	B	370	230x70x98,5	235,5x75,5x100	175	4.714
	KIGCM	-2/+10	B	370	230x70x90	235,5x75,5x90	174	4.617
	KIGC	-2/+10	B	370	230x70x84	235,5x75,5x90	142	4.266
	KIGC2A	-2/+10	C	370	230x70x98,5	235,5x75,5x100	187	5.021
	KIGC2M	-2/+10	C	370	230x70x90	235,5x75,5x90	186	4.922
	KIGC2	-2/+10	C	370	230x70x84	235,5x75,5x90	154	4.587



KUBM

KUC4A

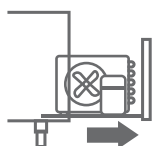
KUJAM



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



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



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

UNIVERSAL - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

UNIVERSAL - DESIGN FEATURES

UNIVERSAL - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

UNIVERSAL - TECHNISCHE DATEN

UNIVERSAL - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca realizzata in **acciaio inox AISI 304** • Spessore di isolamento 60 mm in poliuretano senza CFC • Camera interna con fondo stampato per una facile pulizia • Piano di lavoro alto 60 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 con sottopiano fonoassorbente • Disponibile nelle versioni senza piano di lavoro, con piano di lavoro monofronte o con piano di lavoro monofronte ed alzatina • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili • Fluido refrigerante utilizzato R134a • Temperatura di esercizio: **0/+10°C** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C • Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale • Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa • Modelli con profondità 60 cm (mod. KUJ...) • **Dotazione standard:** 1 coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia per vano. Kit serratura – optional

 One-piece **AISI 304 stainless steel** body • 60 mm of CFC-free polyurethane insulation • Internal chamber with rounded corners ensuring maximum hygiene • Worktop 60 mm thick in AISI 304 stainless steel, with soundproofing lining • Available in versions without top, with single-sided worktop or with single-sided worktop with splashback • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily removable AISI 304 stainless steel rack bars • Refrigerant fluid R134a • Temperature ranges: **0/+10°C** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Reliability guaranteed up until room temperature +43°C • Control panel with digital thermometer - thermostat • Automatic defrosting and automatic evaporation of condense drain • Availability of models 60 cm depth (mod. KUJ...) • **Cooling unit can be installed on the right*** • **Standard supplied:** 1 pair of AISI 304 stainless steel runners and 1 shelf per compartment. Optional lock kit

 Structure monocoque en **acier inox AISI 304** • Épaisseur d'isolation 60 mm en polyuréthane sans CFC • Chambre intérieure avec fond embouti pour un nettoyage facile • Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304 équipé d'un système intérieur insonorisant • Disponible dans les versions sans plan de travail, avec plan de travail à bord franc ou avec plan de travail avec dossier • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Crémaillères en acier inox AISI 304 facilement démontables • Fluide réfrigérant utilisé R134a • Températures de fonctionnement: **0/+10°C** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital • Dégivrage automatique et évaporation automatique des condensats • Modèles en profondeur réduite de 60 cm (mod. KUJ...) • **Dotation standard:** 1 paire de guides en acier inox AISI 304 et 1 grille pour compartiment. Kit serrure – en option

 Monoblock-Struktur aus **CNS 1.4301** • 60 mm starke FCKW-freie Polyurethan-Dämmung • Kühlraum mit abgerundeten Ecken für größte Hygiene • 60 mm hohe Arbeitsplatte aus CNS 1.4301, mit schalldämmender Unterplatte • Lieferbar in den Versionen ohne Arbeitsplatte, mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte oder mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Reinigungsfreudlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden • Kältemittel R134a • Betriebstemperaturen: **0/+10°C** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C • Bedienfeld mit digitalem Thermostat - Thermometer • Abtauautomatik und automatische Kondenswasserverdampfung • Modellen mit 60 cm Tiefe (mod. KUJ...) • **Die Ausstattung umfasst** 1 Paar Führungsschienen aus CNS 1.4301 und 1 Rost für das Kühlfach. Schloss-Einbausatz – optional

 Estructura monobloque realizada en **acero inox AISI 304** • Espesor de aislamiento 60 mm en poliuretano sin CFC • Cámara interna con cantos redondeados para garantizar la máxima higiene • Encimera de trabajo alta 60 mm, realizada en acero inox AISI 304 con subplano fonoabsorbente • Disponible en las versiones sin encimera de trabajo, con encimera de trabajo frente único o con encimera de trabajo frente único y peto • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Cremalleras en acero inox AISI 304 fácilmente desmontables • Fluido refrigerante: R134a • Temperaturas de servicio: **0/+10°C** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C • Garantizada Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C • Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital • Desescarche automático con evaporación automática de la condensación • Modelos con profundidad 60 cm (mod. KUJ...) • **Equipamiento de serie:** 1 pare de guías en acero inox AISI 304 y 1 rejilla para compartimiento. Kit de cerradura – opcional

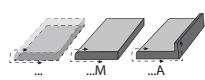
BASI REFRIGERATE PROFONDITA' 70 cm - GN 1/1 - UNIVERSAL

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

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

KÜHLTISCHE TIEFE 70 cm - GN 1/1 - UNIVERSAL

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



	KUAA	0/+10	C	270	140x70x98,5	146x76x100	118	2.935
	KUAM	0/+10	C	270	140x70x90	146x76x90	117	2.896
	KUA	0/+10	C	270	140x70x84	146x76x90	96	2.655
	KUA2A	0/+10	C	270	140x70x98,5	146x76x100	130	3.319
	KUA2M	0/+10	C	270	140x70x90	146x76x90	129	3.280
	KUA2	0/+10	C	270	140x70x84	146x76x90	108	3.038
	KUA13A	0/+10	D	270	140x70x98,5	146x76x100	133	3.587
	KUA13M	0/+10	D	270	140x70x90	146x76x90	132	3.549
	KUA13	0/+10	D	270	140x70x84	146x76x90	111	3.307
	KUBA	0/+10	C	430	185x70x98,5	192x76x100	148	3.402
	KUBM	0/+10	C	430	185x70x90	192x76x90	147	3.354
	KUB	0/+10	C	430	185x70x84	192x76x90	119	3.108
	KUB13A	0/+10	D	430	185x70x98,5	192x76x100	163	4.053
	KUB13M	0/+10	D	430	185x70x90	192x76x90	162	4.007
	KUB13	0/+10	D	430	185x70x84	192x76x90	134	3.760
	KUB2A	0/+10	C	430	185x70x98,5	192x76x100	160	3.786
	KUB2M	0/+10	C	430	185x70x90	192x76x90	159	3.738
	KUB2	0/+10	C	430	185x70x84	192x76x90	131	3.491
	KUB4A	0/+10	D	430	185x70x98,5	192x76x100	172	4.169
	KUB4M	0/+10	D	430	185x70x90	192x76x90	171	4.122
	KUB4	0/+10	D	430	185x70x84	192x76x90	143	3.875
	KUCA	0/+10	D	430	230x70x98,5	235,5x75,5x100	173	4.075
	KUCM	0/+10	D	430	230x70x90	235,5x75,5x90	172	3.978
	KUC	0/+10	D	430	230x70x84	235,5x75,5x90	140	3.627
	KUC13A	0/+10	D	430	230x70x98,5	235,5x75,5x100	190	4.727
	KUC13M	0/+10	D	430	230x70x90	235,5x75,5x90	189	4.630
	KUC13	0/+10	D	430	230x70x84	235,5x75,5x90	157	4.279
	KUC2A	0/+10	D	430	230x70x98,5	235,5x75,5x100	187	4.459
	KUC2M	0/+10	D	430	230x70x90	235,5x75,5x90	186	4.362
	KUC2	0/+10	D	430	230x70x84	235,5x75,5x90	154	4.012

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

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

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

UNIVERSAL - KÜHLTISCHE TIEFE 70 cm - GN 1/1

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

								
	KUC4A	0/+10	D	430	230x70x98,5	235,5x75,5x100	199	4.842
	KUC4M	0/+10	D	430	230x70x90	235,5x75,5x90	198	4.746
	KUC4	0/+10	D	430	230x70x84	235,5x75,5x90	166	4.395

UNIVERSAL - BASI REFRIGERATE PROFONDITA' 60 cm

UNIVERSAL - REFRIGERATED COUNTERS DEPTH 60 cm

UNIVERSAL - BANQUES REFRIGEREES PROFONDEUR 60 cm

UNIVERSAL - KÜHLTISCHE TIEFE 60 cm

UNIVERSAL - MESAS REFRIGERADAS PROFUNDIDAD 60 cm

								
	KUJAA	0/+10	C	270	140x60x98,5	146x66x100	110	2.905
	KUJAM	0/+10	C	270	140x60x90	146x66x90	109	2.866
	KUJA	0/+10	C	270	140x60x84	146x66x90	90	2.624
	KUJBA	0/+10	C	430	185x60x98,5	192x66x100	138	3.361
	KUJBM	0/+10	C	430	185x60x90	192x66x90	137	3.311
	KUJB	0/+10	C	430	185x60x84	192x66x90	118	3.060



KUEB2M

KUEC4M

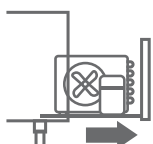
KUEA2A



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



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



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

TWIN - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

TWIN - DESIGN FEATURES

TWIN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TWIN - TECHNISCHE DATEN

TWIN - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in **acciaio speciale anti-impronta** per una migliore pulizia e superfici sempre brillanti. Resistente alla corrosione e alla ruggine* • Spessore di isolamento 60 mm in poliuretano senza CFC • Piano di lavoro alto 60 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 con sottopiano fonoassorbente • Disponibile nelle versioni senza piano di lavoro, con piano di lavoro monofronte o con piano di lavoro monofronte ed alzatina • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili • Fluido refrigerante utilizzato R134a • Temperatura di esercizio: **0/+10°C** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C • Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale • Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa • **Dotazione standard:** 1 coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia per vano. Kit serratura per porte – optional

 All-in-one structure in **special anti-fingerprint steel** for easier cleaning and constantly shiny surfaces. Resistance to corrosion and rust* • 60 mm of CFC-free polyurethane insulation • Worktop 60 mm thick in AISI 304 stainless steel, with soundproofing lining • Available in versions without top, with single-sided worktop or with single-sided worktop with splashback • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily removable AISI 304 stainless steel rack bars • Refrigerant fluid R134a • Temperature ranges: **0/+10°C** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Reliability guaranteed up until room temperature +43°C • Control panel with digital thermometer - thermostat • Automatic defrosting and automatic evaporation of condense drain • **Standard supplied:** 1 pair of AISI 304 stainless steel runners and 1 shelf per compartment. Optional lock kit for doors

 Structure monocoque en **acier anti-empreinte**. Résistance à la corrosion et à la rouille* • Épaisseur d'isolation 60 mm en polyuréthane sans CFC • Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304 équipé d'un système intérieur insonorisant • Disponible dans les versions sans plan de travail, avec plan de travail à bord franc ou avec plan de travail avec dossier • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Crémaillères en acier inox AISI 304 facilement démontables • Fluide réfrigérant utilisé R134a • Températures de fonctionnement: **0/+10°C** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C • Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital • Dégivrage automatique et évaporation automatique des condensas • **Dotation standard:** 1 paire de guides en acier inox AISI 304 et 1 grille pour compartiment. Kit serrure pour portillons – en option

 Monoblock-Struktur aus **sonder fingerabdruckresistenten Stahl** für eine bessere Reinigung und stets glänzende Oberflächen. Korrosions- und Rostbeständig* • 60 mm starke FCKV-freie Polyurethan-Dämmung • 60 mm hohe Arbeitsplatte aus CNS 1.4301, mit schalldämmender Unterplatte • Lieferbar in den Versionen ohne Arbeitsplatte, mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte oder mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung • Höheneinstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Reinigungsfreundlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden • Kältemittel R134a • Betriebstemperaturen: **0/+10°C** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C • Bedienfeld mit digitalem Thermostat - Thermometer • Abtauautomatik und automatische Kondenswasserverdampfung • **Die Ausstattung umfasst** 1 Paar Führungsschienen aus CNS 1.4301 und 1 Rost für das Kühlfach. Schloss-Einbausatz für Türen – optional

 Estructura monobloco realizada en **acero especial antihuell** para una mejor limpieza y con superficies siempre brillante. Resistencia a la corrosión y a la herrumbre* • Espesor de aislamiento 60 mm en poliuretano sin CFC • Encimera de trabajo alta 60 mm, realizada en acero inox AISI 304 con subplano fonoabsorbente • Disponible en las versiones sin encimera de trabajo, con encimera de trabajo frente único o con encimera de trabajo frente único y peto • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Cremalleras en acero inox AISI 304 fácilmente desmontables • Fluido refrigerante: R134a • Temperaturas de servicio: **0/+10°C** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C • Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital • Desescarche automático con evaporación automática de la condensación • **Equipamiento de serie:** 1 pare de guías en acero inox AISI 304 y 1 rejilla para compartimiento. Kit de cerradura para puertas-optional



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

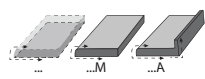
BASI REFRIGERATE PROFONDITA' 70 cm - GN 1/1 - TWIN

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

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

KÜHLTISCHE TIEFE 70 cm - GN 1/1 - TWIN

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



KUEAA 0/+10 C 270 140x70x98,5 146x76x100 118 **2.530**

KUEAM 0/+10 C 270 140x70x90 146x76x90 117 **2.491**

KUEA 0/+10 C 270 140x70x84 146x76x90 96 **2.280**



KUEA2A 0/+10 C 270 140x70x98,5 146x76x100 130 **2.894**

KUEA2M 0/+10 C 270 140x70x90 146x76x90 129 **2.855**

KUEA2 0/+10 C 270 140x70x84 146x76x90 108 **2.643**



KUEBA 0/+10 C 430 185x70x98,5 192x76x100 148 **2.985**

KUEBM 0/+10 C 430 185x70x90 192x76x90 147 **2.943**

KUEB 0/+10 C 430 185x70x84 192x76x90 119 **2.688**



KUEB2A 0/+10 C 430 185x70x98,5 192x76x100 160 **3.349**

KUEB2M 0/+10 C 430 185x70x90 192x76x90 159 **3.307**

KUEB2 0/+10 C 430 185x70x84 192x76x90 131 **3.052**



KUEB4A 0/+10 D 430 185x70x98,5 192x76x100 172 **3.713**

KUEB4M 0/+10 D 430 185x70x90 192x76x90 171 **3.671**

KUEB4 0/+10 D 430 185x70x84 192x76x90 143 **3.416**



KUECA 0/+10 D 430 230x70x98,5 235,5x75,5x100 173 **3.338**

KUECM 0/+10 D 430 230x70x90 235,5x75,5x90 172 **3.288**

KUEC 0/+10 D 430 230x70x84 235,5x75,5x90 140 **2.983**



KUEC2A 0/+10 D 430 230x70x98,5 235,5x75,5x100 185 **3.701**

KUEC2M 0/+10 D 430 230x70x90 235,5x75,5x90 184 **3.652**

KUEC2 0/+10 D 430 230x70x84 235,5x75,5x90 152 **3.346**



KUEC4A 0/+10 D 430 230x70x98,5 235,5x75,5x100 197 **4.065**

KUEC4M 0/+10 D 430 230x70x90 235,5x75,5x90 196 **4.016**

KUEC4 0/+10 D 430 230x70x84 235,5x75,5x90 164 **3.710**



KIBBA



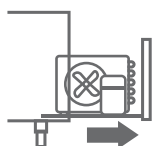
KIABM



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



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



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

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

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

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

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

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

 Struttura monoscocca realizzata in **acciaio inox AISI 304** • Spessore di isolamento 60 mm in poliuretano senza CFC • Camera interna con fondo stampato per una facile pulizia • Piano di lavoro alto 60 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 con sottopiano fonoassorbente • Disponibile nelle versioni senza piano di lavoro, con piano di lavoro monofronte o con piano di lavoro monofronte ed alzatina • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili • Fluido refrigerante utilizzato R452A • Temperatura di esercizio: **-24/-12°C** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C • Pannello comandi dotato di scheda elettronica con funzioni: Hyper Cold per un rapido raffreddamento in un tempo limitato; Energy Saving System per una riduzione dei consumi energetici • Sbrinamento automatico intelligente di tipo elettrico con evaporazione automatica della condensa • **Dotazione standard:** 1 coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia per vano. Kit serratura – optional

 One-piece **AISI 304 stainless steel** body • 60 mm of CFC-free polyurethane insulation • Internal chamber with rounded corners ensuring maximum hygiene • Worktop 60 mm thick in AISI 304 stainless steel, with soundproofing lining • Available in versions without top, with single-sided worktop or with single-sided worktop with splashback • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily removable AISI 304 stainless steel rack bars • Refrigerant fluid R452A • Temperature ranges: **-24/-12°C** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Reliability guaranteed up until room temperature +43°C • Control panel with electronic circuit board providing the following functions: Hyper Cold for quick refrigeration within a limited time; Energy Saving System which cuts energy consumption • Intelligent electric automatic defrosting and automatic condensation evaporation • **Standard supplied:** 1 pair of AISI 304 stainless steel runners and 1 shelf per compartment. Optional lock kit

 Structure monocoque en **acier inox AISI 304** • Épaisseur d'isolation 60 mm en polyuréthane sans CFC • Chambre interne à angles arrondis pour garantir une hygiène maximum • Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304 équipé d'un système intérieur insonorisant • Disponible dans les versions sans plan de travail, avec plan de travail à bord franc ou avec plan de travail avec dossier • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Crémaillères en acier inox AISI 304 facilement démontables • Fluide réfrigérant utilisé R452A • Températures de fonctionnement: **-24/-12°C** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C • Tableau de commandes doté de carte électronique avec les fonctions de Hyper Cold pour un refroidissement rapide en un temps limité; Energy Saving System pour une réduction des consommations d'énergie • Dégivrage automatique intelligent de type électrique avec évaporation automatique des condensats • **Dotation standard:** 1 paire de guides en acier inox AISI 304 et 1 grille pour compartiment. Kit serrure – en option

 Monoblock-Struktur aus **CNS 1.4301** • 60 mm starke FCKW-freie Polyurethan-Dämmung • Kühlraum mit abgerundeten Ecken für größte Hygiene • 60 mm hohe Arbeitsplatte aus CNS 1.4301, mit schalldämmender Unterplatte • Lieferbar in den Versionen ohne Arbeitsplatte, mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte oder mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Reinigungsfreundlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden • Kältemittel R452A • Betriebstemperaturen: **-24/-12°C** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C • Bedienfeld mit Elektronikarte mit folgenden Funktionen: Hyper Cold zum schnellen Kühlen in kurzer Zeit; Energy Saving System zur Einsparung von Energie • Intelligente elektrische Abtauautomatik mit automatischer Kondenswasserverdampfung • **Die Ausstattung umfasst** 1 Paar Führungsschienen aus CNS 1.4301 und 1 Rost für das Kühlfach. Schloss-Einbausatz – optional

 Estructura monobloque realizada en **acero inox AISI 304** • Espesor de aislamiento 60 mm en poliuretano sin CFC • Cámara interna con cantos redondeados para garantizar la máxima higiene • Encimera de trabajo alta 60 mm, realizada en acero inox AISI 304 con subplano fonoabsorbente • Disponible en las versiones sin encimera de trabajo, con encimera de trabajo frente único o con encimera de trabajo frente único y peto • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Cremalleras en acero inox AISI 304 fácilmente desmontables • Fluido refrigerante: R452A • Temperaturas de servicio: **-2/+8°C** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C • Panel de mandos provisto de tarjeta electrónica con funciones de Hyper Cold para una rápida refrigeración en un lapso limitado; Energy Saving System para una reducción de los consumos energéticos • Desescarche automático inteligente de tipo eléctrico con evaporación automática de la condensación • **Equipamiento de serie:** 1 pare de guías en acero inox AISI 304 y 1 rejilla para compartimento. Kit de cerradura – opcional

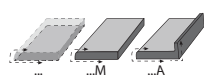
BASI REFRIGERATE BASSA TEMPERATURA - GN 1/1 - KI...B...

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

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

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

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



KIABA

-24/-12

G

650

140x70x98,5

146x76x100

129

4.103

KIABM

-24/-12

G

650

140x70x90

146x76x90

128

4.064

KIAB

-24/-12

G

650

140x70x84

146x76x90

107

3.822



KIBBA

-24/-12

G

900

185x70x98,5

192x76x100

162

4.714

KIBBM

-24/-12

G

900

185x70x90

192x76x90

161

4.667

KIBB

-24/-12

G

900

185x70x84

192x76x90

133

4.420

KIR...

BASI REFRIGERATE PREDISPOSTE PER GRUPPO REMOTO

REFRIGERATED COUNTERS PRESET FOR REMOTE UNIT
BANQUES REFRIGERÉES PREVUES POUR GROUPE A DISTANCE
KÜHLTISCHE FÜR FERNGRUPPE VORGESEHEN
MESAS REFRIGERADAS PREDISPUESAS PARA GRUPO A DISTANCIA




AISI 304

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

60mm



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


+43° C

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

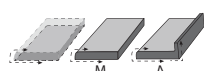
BASI REFRIGERATE PREDISPOSTE PER GRUPPO REMOTO - GN 1/1 - KIR...

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

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

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

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

								
	KIRAA	-2/+8	N/A	40/300*	115x70x98,5	119x76x100	101	3.083
	KIRAM	-2/+8	N/A	40/300*	115x70x90	119x76x90	105	3.043
	KIRA	-2/+8	N/A	40/300*	115x70x84	119x76x90	87	2.794
	KIRA2A	-2/+8	N/A	40/300*	115x70x98,5	119x76x100	118	3.507
	KIRA2M	-2/+8	N/A	40/300*	115x70x90	119x76x90	117	3.467
	KIRA2	-2/+8	N/A	40/300*	115x70x84	119x76x90	99	3.218
	KIRBA	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x98,5	165x76x100	131	3.479
	KIRBM	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x90	165x76x90	130	3.430
	KIRB	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x84	165x76x90	105	3.175
	KIRB2A	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x98,5	165x76x100	143	3.903
	KIRB2M	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x90	165x76x90	133	3.854
	KIRB2	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x84	165x76x90	117	3.599
	KIRB4A	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x98,5	165x76x100	155	4.327
	KIRB4M	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x90	165x76x90	154	4.278
	KIRB4	-2/+8	N/A	50/300*	160x70x84	165x76x90	129	4.023
	KIRCA	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x98,5	210x75,5x100	156	3.914
	KIRCM	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x90	210x75,5x90	155	3.814
	KIRC	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x84	210x75,5x90	130	3.453
	KIRC2A	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x98,5	210x75,5x100	168	4.338
	KIRC2M	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x90	210x75,5x90	167	4.238
	KIRC2	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x84	210x75,5x90	142	3.877
	KIRC4A	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x98,5	210x75,5x100	180	4.762
	KIRC4M	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x90	210x75,5x90	179	4.661
	KIRC4	-2/+8	N/A	50/300*	205x70x84	210x75,5x90	154	4.300



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

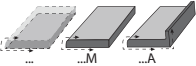
KIR... - GN 1/1 - BASI REFRIGERATE BASSA TEMPERATURA, PREDISPOSTE PER GRUPPO REMOTO

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

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

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

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

								
	KIRABA	-24/-12	N/A	100/620*	115x70x98,5	119x76x100	106	3.766
	KIRABM	-24/-12	N/A	100/620*	115x70x90	119x76x90	105	3.725
	KIRAB	-24/-12	N/A	100/620*	115x70x84	119x76x90	87	3.476
	KIRBBA	-24/-12	N/A	140/650*	160x70x98,5	165x76x100	131	4.078
	KIRBBM	-24/-12	N/A	140/650*	160x70x90	165x76x90	130	4.029
	KIRBB	-24/-12	N/A	140/650*	160x70x84	165x76x90	105	3.774
	KIRCBA	-24/-12	N/A	170/680*	205x70x98,5	210x75,5x100	156	4.542
	KIRCBM	-24/-12	N/A	170/680*	205x70x90	210x75,5x90	155	4.441
	KIRCB	-24/-12	N/A	170/680*	205x70x84	210x75,5x90	130	4.080



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

SNACK

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



KSB6M

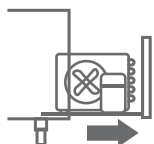
KSA4M



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



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



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

SNACK - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

SNACK - DESIGN FEATURES

SNACK - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

SNACK - TECHNISCHE DATEN

SNACK - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca realizzata in **acciaio inox AISI 304** • Spessore di isolamento 55 mm in poliuretano senza CFC • Camera interna con fondo stampato e foro di lavaggio per una facile pulizia • Disponibile senza piano di lavoro o con piano di lavoro monofronte alto 60 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 con sottopiano fonoassorbente • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 facilmente smontabili • Fluido refrigerante utilizzato R134a* • Temperatura di esercizio: **0/+10°C** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Affidabilità garantita fino ad una temperatura ambiente di +43°C • Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale • Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa

 One-piece **AISI 304 stainless steel** body • 55 mm of CFC-free polyurethane insulation • Interior has press-formed bottom and drainage hole for easier cleaning • Available without worktop or with worktop 60 mm thick in AISI 304 stainless steel, with soundproofing lining • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily removable AISI 304 stainless steel rack bars • Refrigerant fluid R134a* • Temperature ranges: **0/+10°C** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Reliability guaranteed up until room temperature +43°C • Control panel with digital thermometer - thermostat • Automatic defrosting and condensation evaporation

 Structure monocoque en **acier inox AISI 304** • Épaisseur d'isolation 55 mm en polyuréthane sans CFC • Chambre intérieure avec fond embouti et trou d'évacuation pour un nettoyage facile • Disponible sans plan de travail ou avec plan de travail adossé hauteur 60 mm, en acier inox AISI 304 avec sous plan en matériau absorbant acoustique • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Crémaillères en acier inox AISI 304 facilement démontables • Fluide réfrigérant utilisé R134a* • températures de fonctionnement: **0/+10°C** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C • Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital • Dégivrage automatique et évaporation automatique des condensats

 Monoblock-Struktur aus **CNS 1.4301** • 55 mm starke FCKW-freie Polyurethan-Dämmung • Reinigungsfreundlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden und Wasserablaufbohrung • Lieferbar ohne Arbeitsplatte oder mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte der Höhe 60 mm; hergestellt aus CNS 1.4301 mit schalldämmender Unterplatte • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Reinigungsfreundlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden • Kältemittel R134a* • Betriebstemperaturen: **0/+10°C** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Garantierte Zuverlässigkeit bis zur Raumtemperatur +43°C • Bedienfeld mit digitalem Thermostat - Thermometer • Abtauautomatik und automatische Kondenswasserverdampfung

 Estructura monobloque realizada en **acero inox AISI 304** • Espesor de aislamiento 55 mm en poliuretano sin CFC • Cámara interna con fondo estampado y agujero de lavado para una fácil ejecución de limpieza • Disponible sin encimera de trabajo o con encimera de trabajo de frente único alta 60 mm, realizada en acero inox AISI 304 con subplano fonoabsorbente • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Cremalleras en acero inox AISI 304 fácilmente desmontables • Fluido refrigerante: R134a* • Temperaturas de servicio: **0/+10°C** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Fiabilidad garantizada hasta una temperatura ambiente de +43°C • Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital • Desescarche automático y sistema de evaporación automática de la condensación



(*) • Maggio 2019, per i nuovi dati tecnici consultare il sito www.sagispa.it • May 2019, for new technical data, please visit www.sagispa.it • Mai 2019, pour les nouvelles données techniques, visitez s'il vous plaît www.sagispa.it • Mai 2019, neue technische Daten finden Sie unter www.sagispa.it • Mayo 2019, para los nuevos datos técnicos, consultar el sitio www.sagispa.it

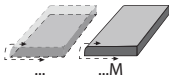
BASE REFRIGERATA PER COTTURA MODULARE - GN 1/1 - SNACK

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

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

KÜHLTISCH FÜR MODULARE KÜCHENELEMENTE - GN 1/1 - SNACK

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

								
	KSA4M	0/+10	D	300	140x70x63	147x76x81	136	3.953
	KSA4	0/+10	D	300	140x69x57	147x76x75	115	3.608
	KSB6M	0/+10	D	300	185x70x63	192x76x81	178	4.949
	KSB6	0/+10	D	300	185x69x57	192x76x75	150	4.556

ACCESSORI - BASI REFRIGERATE

ACCESSORIES - REFRIGERATED COUNTERS

ACCESSOIRES - BANQUES REFRIGEREES

ZUBEHÖRE - KÜHLTISCHE

ACCESORIOS - MESAS REFRIGERADAS

			I-GREEN - 70 cm	UNIVERSAL - 60 cm	UNIVERSAL - 70 cm	TWIN - 70 cm	KIAB... - KIBB...	KIR...	SNACK - 70 cm	€
	RGPBRJ	GRIGLIA PLASTIFICATA PLASTIC COATED GRID CLAYETTE PLASTIFIEE PLASTIFIZIERTER ROST PARRILLA PLASTIFICADA	32,5x46 cm	■						33
	CGXBRJ	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PAIR OF GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLE GUIDES ACIER INOX AISI 304 PAAR SCHIENEN C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	46 cm	■						46
	RGPBR	GRIGLIA PLASTIFICATA PLASTIC COATED GRID CLAYETTE PLASTIFIEE PLASTIFIZIERTER ROST PARRILLA PLASTIFICADA	32,5x53 cm	■	■	■	■	■	■	44
	G11X	GRIGLIA GN 1/1, ACCIAIO INOX AISI 304 GRID GN 1/1, STAINLESS STEEL AISI 304 CLAYETTE GN 1/1, ACIER INOX AISI 304 ROST GN 1/1, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 PARRILLA GN 1/1, ACERO INOX AISI 304	32,5x53 cm	■	■	■	■	■	■	54
	CGXBR	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PAIR OF GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLE GUIDES ACIER INOX AISI 304 PAAR SCHIENEN C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	56 cm	■	■	■	■	■	■	58
	GRP70B	GRIGLIA DI RACCORDO PLASTIFICATA PLASTIC COATED GRID GRILLE DE RACCORD PLASTIFIEE PLASTIFIZIERTER VERBINDUGROST PARRILLA PLASTIFICADA DE ENLACE	14x46 cm	■	■	■	■	■	■	27
	C151	CESTELLO IN FILO ACCIAIO INOX AISI 304 GN 1/1 STAINLESS STEEL AISI 304 PLATED WIRE BASKET GN 1/1 PANIER EN FILS ACIER INOX AISI 304 GN 1/1 C.N.S. NACH DIN 1.4301 DRAHTKORB GN 1/1 CESTO EN ACERO INOX AISI 304 GN 1/1	53x32,5x15 cm	■	■	■	■	■	■	141
	KRPBR4	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO AISI 304, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN STAINLESS STEEL AISI 304, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, ZWEI MIT BREMSSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN ACERO INOX AISI 304, DOS CON FRENO	h 18cm	■	■	■	■	■	■	306
	KRPRV	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN LAMIERA ZINCATA, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN GALVANIZED SHEET IRON, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN TOLE GALVANISEE, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS ZINKBLECH, ZWEI MIT BREMSSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN CHAPA GALVANIZADA, DOS CON FRENO	h 13/15 cm	■	■	■	■	■	■	173
	KRPRVX	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO AISI 304, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN STAINLESS STEEL AISI 304, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, ZWEI MIT BREMSSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN ACERO INOX AISI 304, DOS CON FRENO	h 13/15 cm	■	■	■	■	■	■	255

BASI REFRIGERATE - ACCESSORI

REFRIGERATED COUNTERS - ACCESSORIES

BANQUES REFRIGEREES - ACCESSOIRES

KÜHLTISCHE - ZUBEHÖRE

MESAS REFRIGERADAS - ACCESORIOS

			I-GREEN - 70 cm	UNIVERSAL - 60 cm	UNIVERSAL - 70 cm	TWIN - 70 cm	KIAB... - KIBB...	KIR...	SNACK - 70 cm	€
	KITP	KIT SERRATURA PER PORTE LOCK KIT FOR DOORS JEU DE SERRURE POUR PORTILLONS SATZ V. TURSCHLÖSS FÜR TÜRE JUEGO DE CERRADURA PARA PUERTAS		■	■	■	■			54
	KITC	KIT SERRATURA PER CASSETTI DA 1/2 LOCK KIT FOR 1/2 DRAWERS JEU DE SERRURE POUR TIROIRS 1/2 SATZ V. TURSCHLÖSS FÜR SCHUBLADE 1/2 JUEGO DE CERRADURA PARA CAJONES 1/2		■	■					187
	KCBR2G*	KIT CASSETTI: 1/2+1/2 (ESCLUSI MOD. -24°C/-12°C) DRAWERS KIT: 1/2+1/2 (EXCEPT FOR MOD. -24°C/-12°C) KIT TIROIRS: 1/2+1/2 (SAUF POUR LE MOD. -24°C/-12°C) KIT SCHUBLADEN: 1/2+1/2 (NICHT BEI DEN MOD. -24°C/-12°C) KIT CAJONES: 1/2+1/2 (EXCEPTO MOD. -24°C/-12°C)	■					■		556
	KCBR11G*	KIT CASSETTI: 1/3+2/3 (ESCLUSI MOD. -24°C/-12°C) DRAWERS KIT: 1/3+2/3 (EXCEPT FOR MOD. -24°C/-12°C) KIT TIROIRS: 1/3+2/3 (SAUF POUR LE MOD. -24°C/-12°C) KIT SCHUBLADEN: 1/3+2/3 (NICHT BEI DEN MOD. -24°C/-12°C) KIT CAJONES: 1/3+2/3 (EXCEPTO MOD. -24°C/-12°C)	■					■		568
	KCBR13G*	KIT CASSETTI: 1/3+1/3+1/3 (ESCLUSI MOD. -24°C/-12°C) DRAWERS KIT: 1/3+1/3+1/3 (EXCEPT FOR MOD. -24°C/-12°C) KIT TIROIRS: 1/3+1/3+1/3 (SAUF POUR LE MOD. -24°C/-12°C) KIT SCHUBLADEN: 1/3+1/3+1/3 (NICHT BEI DEN MOD. -24°C/-12°C) KIT CAJONES: 1/3+1/3+1/3 (EXCEPTO MOD. -24°C/-12°C)	■					■		752
	KCBR2*	KIT CASSETTI: 1/2+1/2 DRAWERS KIT: 1/2+1/2 KIT TIROIRS: 1/2+1/2 KIT SCHUBLADEN: 1/2+1/2 KIT CAJONES: 1/2+1/2			■					558
	KCBR11*	KIT CASSETTI: 1/3+2/3 DRAWERS KIT: 1/3+2/3 KIT TIROIRS: 1/3+2/3 KIT SCHUBLADEN: 1/3+2/3 KIT CAJONES: 1/3+2/3			■					586
	KCBR13*	KIT CASSETTI: 1/3+1/3+1/3 DRAWERS KIT: 1/3+1/3+1/3 KIT TIROIRS: 1/3+1/3+1/3 KIT SCHUBLADEN: 1/3+1/3+1/3 KIT CAJONES: 1/3+1/3+1/3			■					775
	KCBR2E*	KIT CASSETTI: 1/2+1/2 DRAWERS KIT: 1/2+1/2 KIT TIROIRS: 1/2+1/2 KIT SCHUBLADEN: 1/2+1/2 KIT CAJONES: 1/2+1/2				■				534



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

KCBR11G - KCBR13G - KCBR11 - KCBR13: Escluso primo vano, lato evaporatore •Excluding the first compartment, side evaporator •Hors le premier compartiment, côté évaporateur
•Ausgeschlossen erste Abteilung, neben der Verdampfer •Excluyendo el primer compartimento, evaporador lado

ACCESSORI - BASI REFRIGERATE

ACCESSORIES - REFRIGERATED COUNTERS

ACCESSOIRES - BANQUES REFRIGEREES

ZUBEHÖRE - KÜHLTISCHE

ACCESORIOS - MESAS REFRIGERADAS

				I-GREEN - 70 cm	UNIVERSAL - 60 cm	UNIVERSAL - 70 cm	TWIN - 70 cm	KIAB... - KIBB...	KIR...	SNACK - 70 cm	€
	PBR14M	PIANO DI LAVORO MONOFRONT SINGLE-SIDED WORKTOP	140 cm	■	■	■	■	■	■	■	318
	PBR185M	PLAN DE TRAVAIL A BORD FRANC ARRIER EINSEITIG ABGERUNDETER ARBEITSPLATTE	185 cm	■	■	■	■	■	■	■	366
	PBR230M	ENCIMERA DE TRABAJO FRENTE ÚNICO	230 cm	■	■	■	■	■	■	■	435
	PBR14A	PIANO DI LAVORO MONOFRONT CON ALZATINA SINGLE-SIDED WORKTOP WITH SPLASHBACK	140 cm	■	■	■	■	■	■	■	344
	PBR185A	PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET ARRIERE EINSEITIG ABGERUNDETER ARBEITSPLATTE MIT HINTERER AUFKANTUNG	185 cm	■	■	■	■	■	■	■	395
	PBR230A	ENCIMERA DE TRABAJO FRENTE ÚNICO Y PETO	230 cm	■	■	■	■	■	■	■	471
	KRCBR	KIT RACCOGLI CONDENSA CONDENSE COLLECTOR FOR REFR. COUNTERS PRESET BAC DE RECUPERATION DES CONDENSATS KONDENSWASSERSCHALE JUEGO RECOLECTA AGUA DE CONDENSACIÓN							■		83
	ST02	KIT REGISTRATORE DI TEMPERATURA CON STAMPANTE KIT TEMPERATURE-RECORDER WITH PRINTER KIT ENREGISTREUR DE TEMPERATURE AVEC IMPRIMANTE KIT TEMPERATURE REGISTRERAPPART MIT DRUCKER KIT REGISTRADOR DE TEMPERATURA	10x10 cm	■	■	■	■	■	■	■	1.253
	TSP	TERMINALE DI STAMPA PRINTING TERMINAL TERMINAL IMPRIMANTE DRUCKER TERMINAL TERMINAL DE IMPRENTA	10x10 cm	■				■			1.277
	TTLINK	TERMOSTATO-TERMOMETRO BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID (ESCLUSI MOD. -24°C/-12°C) THERMOSTAT-THERMOMETER BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID (EXCEPT FOR MOD. -24°C/-12°C) THERMOSTAT-THERMOMÈTRE BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID (SAUF POUR LE MOD. -24°C/-12°C)	-2°C/+8°C						■		245
	TTLINKZ	THERMOSTAT-THERMOMETER BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID (NICHT BEI DEN MOD. -24°C/-12°C) TERMOSTATO-TERMOMETRO BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID (EXCEPTO MOD. -24°C/-12°C)	0°C/+10°C		■	■	■			■	245
	GR70AL*	GRUPPO REFRIGERANTE R134a PER KIRA... - KIRB... - KIRC... REMOTE COOLING UNIT R134a FOR KIRA... - KIRB... - KIRC... GROUPE FRIGORIFIQUE R134a POUR KIRA... - KIRB... - KIRC... FERNKÜHLAGGREGAT R134a FÜR KIRA... - KIRB... - KIRC... UNIDAD REFRIGERANTE R134a PARA KIRA... - KIRB... - KIRC...	-2°C/+8°C 540 W ⚡						■		1.121
	GR65BT*	GRUPPO REFRIGERANTE PER KIRAB... REMOTE COOLING UNIT FOR KIRAB... GROUPE FRIGORIFIQUE POUR KIRAB... FERNKÜHLAGGREGAT FÜR KIRAB... UNIDAD REFRIGERANTE PARA KIRAB...	-24°C/-12°C 680 W ⚡						■		1.332
	GR135BT*	GRUPPO REFRIGERANTE PER KIRBB... - KIRCB... REMOTE COOLING UNIT FOR KIRBB... - KIRCB... GROUPE FRIGORIFIQUE POUR KIRBB... - KIRCB... FERNKÜHLAGGREGAT FÜR KIRBB... - KIRCB... UNIDAD REFRIGERANTE PARA KIRBB... - KIRCB...	-24°C/-12°C 1.600 W ⚡						■		1.632
	KCGR	KIT CARENATURA GR.REMOTI FAIRING KIT FOR REMOTE COOLING UNITS HABILLAGE POUR GROUPE A DISTANCE VERKLEIDUNGSSATZ FÜR FERNKÜHLAGGREGATE JUEGO DE CARENADO PARA GRUPOS SEPARADOS	52x64,2 x42 cm						■		400



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



IF51M

IF101L

240' $+90^{\circ}\div-18^{\circ}\text{C}$ 90' $+90^{\circ}\div+3^{\circ}\text{C}$

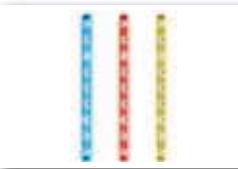


- **Abbattitore e surgelatore multifunzione:** abbatte, congela, scongela, lievita...
- **Multifunction blast chiller and freezer:** blast chilling, freezing, thawing, proving...
- **Cellules mixtes de refroidissement rapide, multifonctions:** refroidissement, congélation, décongélation, levage...
-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



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

I.F.R.
(Intelligent Food Recognition)



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

ULTRA - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

ULTRA - DESIGN FEATURES

ULTRA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

ULTRA - TECHNISCHE DATEN

ULTRA - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

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

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

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

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

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

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - ULTRA

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



IF51M

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

22 Kg

13 Kg

-



1400

74,5x72x90

81x77x110

130

7.083



IF101L

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

45 Kg

27 Kg

-



4000

80x83x185

91x88x202

225

10.698



IF101S

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

45 Kg

27 Kg

-



4000

80x83x185

91x88x202

225

10.698



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

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

FLASH

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

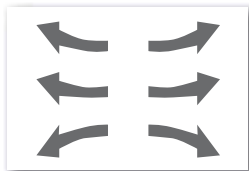


- Scheda comandi con display LCD ed encoder
- LCD control panel board and encode
- Carte électronique LCD avec encoder
- LCD-Schalttafel mit Encoder
- Panel de mandos LCD con encoder

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



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



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

FLASH - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

FLASH - DESIGN FEATURES

FLASH - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

FLASH - TECHNISCHE DATEN

FLASH - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

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

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

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

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

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

ABBATTITORI DI TEMPERATURA - FLASH

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



	TC51M	nr.5 GN 1/1 nr.5 60x40	18 Kg	-	-	■	1000	74,5x72x90	81x77x110	125	5.192	
	TC101L	nr.10 GN 1/1 nr.10 60x40	36 Kg	-	-	■	2200	80x83x185	91x88x202	200	8.035	
	TC101S	nr.10 GN 1/1 nr.10 60x40	36 Kg	-	-	■	2200	80x83x185	91x88x202	200	8.035	
	TC72S	nr.10 GN 2/1	60 Kg	-	-	■	4000	104x101x198	113x106,5x214	255	9.834	

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - FLASH

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



	TF51M	nr.5 GN 1/1 nr.5 60x40	22 Kg	13 Kg	-	■	1400	74,5x72x90	81x77x110	122	6.047	
	TF51H	nr.5 GN 1/1	16 Kg	10 Kg	-	■	1350	92,9x77,7x75	98,7x83,5x97,5	135	6.884	



FLASH - ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA

FLASH - BLAST CHILLERS/FREEZERS

FLASH - CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

FLASH - SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE

FLASH - ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA



TF101L

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

45 Kg

27 Kg

-



4000

80x83x185

91x88x202

200

9.008



TF101S

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

45 Kg

27 Kg

-



4000

80x83x185

91x88x202

200

9.008



TF52M*

nr.5
GN 2/1

25 Kg

15 Kg

-



1520

87,1x90,6x87

95x93,5x105,5

160

7.119



TF72S

nr.10
GN 2/1

70 Kg

35 Kg

-



5000

104x101x198

113x106,5x214

255

12.115



TF102S

nr.10
GN 2/1

100 Kg

50 Kg

-



6500

104x101x198

113x106,5x214

305

14.327



TF102SR

nr.10
GN 2/1

100 Kg

50 Kg

-



900

104x101x198

113x106,5x214

245

11.334



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

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



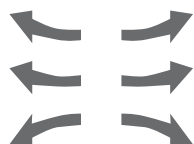
(*) • Solo GN 2/1 • Only GN 2/1 • Seulement GN 2/1 • Nur GN 2/1 • Solo GN 2/1



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



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



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

JOY - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

JOY - DESIGN FEATURES

JOY - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

JOY - TECHNISCHE DATEN

JOY - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

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

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

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

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

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

ABBATTITORI DI TEMPERATURA - JOY

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



												
	DC51	nr.5 GN 1/1 nr.5 60x40	12 Kg	-	-	-	850	74,5x70x84	81x77x106	86	3.737	
	DC51M	nr.5 GN 1/1 nr.5 60x40	12 Kg	-	-	-	850	74,5x72x90	81x77x110	90	3.926	

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - JOY

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



												
	DF41M	nr.5 GN 1/1 nr.5 60x40	15 Kg	8 Kg	■	·	1000	74,5x70x86,5	81x77x104	95	3.443	
	DF351H	nr.5 GN 1/1	10,8 Kg	3,6 Kg	■	·	850	92,9x77,7x75	98,7x83,5x97,5	135	5.247	
	DF51	nr.5 GN 1/1 nr.5 60x40	20 Kg	12 Kg	■	·	1350	74,5x70x84	81x77x106	106	4.549	
	DF51M	nr.5 GN 1/1 nr.5 60x40	20 Kg	12 Kg	■	·	1350	74,5x72x90	81x77x110	111	4.730	



JOY - ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA

JOY - BLAST CHILLERS/FREEZERS

JOY - CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

JOY - SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE

JOY - ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA



DF101L

nr. 10
GN 1/1

42 Kg

25 Kg



3200

80x83x185

91x88x202

225

7.985

nr. 10
60x40



DF141L

nr. 14
GN 1/1

65Kg

35Kg



4500

80x83x199

91x88x216,5

255

10.568

nr. 14
60x40

ULTRA ROLL-IN

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



IFR201R



IFR202R

240' $+90^{\circ}\div-18^{\circ}\text{C}$ 90' $+90^{\circ}\div+3^{\circ}\text{C}$

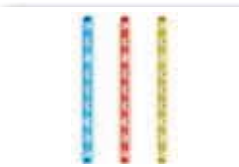


- **Abbattitore e surgelatore multifunzione:** abbatte, congela, scongela, lievita...
- **Multifunction blast chiller and freezer:** blast chilling, freezing, thawing, proving...
- **Cellules mixtes de refroidissement rapide, multifonctions:** refroidissement, congélation, décongélation, levage...
-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



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

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



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

ULTRA ROLL-IN - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

ULTRA ROLL-IN - DESIGN FEATURES

ULTRA ROLL-IN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

ULTRA ROLL-IN - TECHNISCHE DATEN

ULTRA ROLL-IN - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

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

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

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

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

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



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

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - ULTRA ROLL-IN

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



IFR201R

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

120 Kg

72 Kg

-



900
3600*

105x125x226 123x142x248

380

18.833



IFR202R

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

210 Kg

144 Kg

-



1200
5300*

140x125x226 151x142x248

500

23.670



IFP202R

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

210 Kg

144 Kg

-

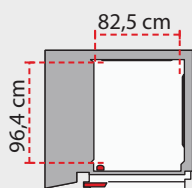
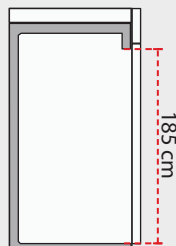
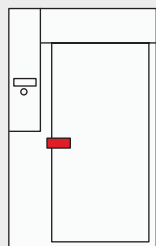


1200
5300*

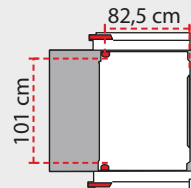
140x135x226 151x154x248

550

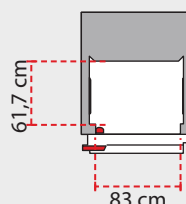
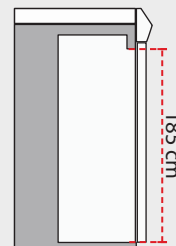
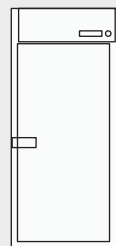
25.158



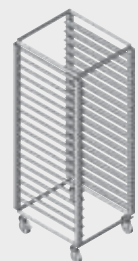
IFR202R



IFP202R



IFR201R



IFR201R
20 x GN 1/1
20 x EN 60x40 cm

IFR202R / IFP202R
20 x GN 2/1
20 x EN 60x80 cm



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

ACCESSORI - ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA

ACCESSORIES - BLAST CHILLERS/FREEZERS

ACCESSOIRES - CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

ZUBEHÖRE - SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE

ACCESORIOS - ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA

				ULTRA	FLASH	JOY	ULTRA ROLLIN	€
	G11X	GRIGLIA GN 1/1, ACCIAIO INOX AISI 304 GRID GN 1/1, STAINLESS STEEL AISI 304 CLAYETTE GN 1/1, ACIER INOX AISI 304 ROST GN 1/1, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 PARRILLA GN 1/1, ACERO INOX AISI 304	32,5x53 cm	■	■	■		54
	G785X	GRIGLIA GN 2/1, ACCIAIO INOX AISI 304, PER ...102S - ...72S GRID GN 2/1, STAINLESS STEEL AISI 304, FOR ...102S - ...72S CLAYETTE GN 2/1, ACIER INOX AISI 304, POUR ...102S - ...72S. ROST GN 2/1, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, FÜR ...102S - ...72S. PARRILLA GN 2/1, ACERO INOX AISI 304, PARA ...102S - ...72S	53x65 cm	■				119
	G64C	GRIGLIA ACCIAIO INOX AISI 304 GRID STAINLESS STEEL AISI 304 CLAYETTE ACIER INOX AISI 304 ROST AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 PARRILLA ACERO INOX AISI 304	60x40 cm	■	■	■		52
	CG64AB	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304, PER KEN51 - KEN301L AIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304, FOR KEN51 - KEN301L COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304, POUR KEN51 - KEN301L PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, FÜR KEN51 - KEN301L 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304, PARA KEN51 - KEN301L	40 cm	■	■	■		33
	CRG2011	CARRELLO PER TEGLIE GN 1/1 TROLLEY FOR TRAYS GN 1/1 CHARIOT POUR PLATEAUX GN 1/1 WAGEN FÜR BEHÄLTER GN 1/1 CARRO PARA BANDEJAS DE HORNO GN 1/1	44,5x61 x171 cm				■	1.331
	CRG2021	CARRELLO PER TEGLIE GN 2/1 TROLLEY FOR TRAYS GN 2/1 CHARIOT POUR PLATEAUX GN 2/1 WAGEN FÜR BEHÄLTER GN 2/1 CARRO PARA BANDEJAS DE HORNO GN 2/1	65x72 x171 cm				■	1.840
	TS01U	TERMINALE DI STAMPA PRINTING TERMINAL TERMINAL IMPRIMANTE DRUCKERTERMINAL TERMINAL DE IMPRENTA	10x10 cm	■	■			1.179
	ST02	KIT REGISTRATORE DI TEMPERATURA CON STAMPANTE KIT TEMPERATURE-RECORDER WITH PRINTER KIT ENREGISTREUR DE TEMPERATURE AVEC IMPRIMANTE KIT TEMPERATURE REGISTRIERAPPART MIT DRUCKER KIT REGISTRADOR DE TEMPERATURA	10x10 cm	■	■	■	■	1.253
	LUV1U	KIT LAMPADA UV PER ...51... (ESCLUSO ...51H) UV LAMP KIT FOR ...51... (EXCEPT ...51H) KIT LAMPE UV POUR ...51... (EXCEPT ...51H) KIT UV-LAMPE FÜR ...51... (NICHT BEI DEN ...51H) KIT LAMPARA UV PARA ...51... (EXCEPTO ...51H)	10 W ⚡	■	■			530
	LUV2U	KIT LAMPADA UV PER IF101L UV LAMP KIT FOR IF101L KIT LAMPE UV POUR IF101L KIT UV-LAMPE FÜR IF101L KIT LAMPARA UV PARA IF101L	35 W ⚡	■				843
	LUV2F	KIT LAMPADA UV PER ...101L UV LAMP KIT FOR ...101L KIT LAMPE UV POUR ...101L KIT UV-LAMPE FÜR ...101L KIT LAMPARA UV PARA ...101L	35 W ⚡		■			843
	LUV4F	KIT LAMPADA UV PER ...72S, ...102S UV LAMP KIT FOR ...72S, ...102S KIT LAMPE UV POUR ...72S, ...102S KIT UV-LAMPE FÜR ...72S, ...102S KIT LAMPARA UV PARA ...72S, ...102S	35 W ⚡		■			894
	KFSL	KIT FERMASONDA PER LIQUIDI PROBE FASTENER KIT FOR LIQUIDS JEU ARRETE SONDE POUR LIQUIDES FÜHLERSHALTELEISTENSATZ FÜR FLÜSSIGKEITEN JUEGO SUJETA-SONDA PARA LÍQUIDOS		■	■	■		436

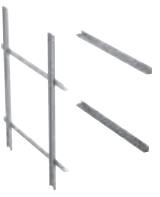
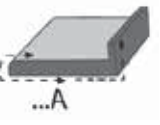
ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - ACCESSORI

BLAST CHILLERS/FREEZERS - ACCESSORIES

CELLULES MIXTES DE REFRIGERATION RAPIDE - ACCESSOIRES

SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROSTTIEFFRIERGERÄTE - ZUBEHÖRE

ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA - ACCESORIOS

			ULTRA	FLASH	JOY	ULTRA ROLLIN	€
	KEN51	KIT CREMAGLIERE E 5 COPPIE DI GUIDE PER TEGUE EN 60X40, PER ...51... (ESCLUSI MOD. ...H) KIT OF RACK AND 5 PAIRS OF GUIDES FOR CONTAINER EN 60X40, FOR ...51... (EXCEPT FOR MOD. ...H) JEU CREMAILLERES ET 5 COUPLES DE GUIDES POUR BAC EN 60X40, POUR ...51... (EXCEPT POUR LE MOD. ...H) SATZ TRAGELEISTEN UND 5 SCHIENENPAARE FÜR BEHÄLTER EN 60X40, FÜR ...51... (NICHT BEI DEN MOD. ...H) JUGO CREMAILLERAS Y 5 PARES DE GUÍAS PARA CUBETA EN 60X40, PARA ...51... (EXCEPTO MOD. ...H)	■	■	■		161
	KEN301L	KIT CREMAGLIERE E 10 COPPIE DI GUIDE PER TEGUE EN 60X40, PER ...101L... KIT OF RACK AND 10 PAIRS OF GUIDES FOR CONTAINER EN 60X40, FOR ...101L... JEU CREMAILLERES ET 10 COUPLES DE GUIDES POUR BAC EN 60X40, POUR ...101L... SATZ TRAGELEISTEN UND 10 SCHIENENPAARE FÜR BEHÄLTER EN 60X40, FÜR ...101L... JUGO CREMAILLERAS Y 10 PARES DE GUÍAS PARA CUBETA EN 60X40, PARA ...101L...	■	■	■		369
	KEN301S	KIT CREMAGLIERE E 10 COPPIE DI GUIDE PER TEGUE EN 60X40, PER ...101S... KIT OF RACK AND 10 PAIRS OF GUIDES FOR CONTAINER EN 60X40, FOR ...101S... JEU CREMAILLERES ET 10 COUPLES DE GUIDES POUR BAC EN 60X40, POUR ...101S... SATZ TRAGELEISTEN UND 10 SCHIENENPAARE FÜR BEHÄLTER EN 60X40, FÜR ...101S... JUGO CREMAILLERAS Y 10 PARES DE GUÍAS PARA CUBETA EN 60X40, PARA ...101S...	■	■	■		346
	KEN72S	KIT CREMAGLIERE E 10 COPPIE DI GUIDE PER TEGUE EN 60X40 E/O EN 60X80, PER ...72S... KIT OF RACK AND 10 PAIRS OF GUIDES FOR CONTAINER EN 60X40 AND/OR EN 60X80, FOR ...72S... JEU CREMAILLERES ET 10 COUPLES DE GUIDES POUR BAC EN 60X40 ET/OU EN 60X80, POUR ...72S... SATZ TRAGELEISTEN UND 10 SCHIENENPAARE FÜR BEHÄLTER EN 60X40 UND/ODER EN 60X80, FÜR ...72S... JUGO CREMAILLERAS Y 10 PARES DE GUÍAS PARA CUBETA EN 60X40 Y/O EN 60X80, PARA ...72S...		■			646
	KEN102S	KIT CREMAGLIERE E 10 COPPIE DI GUIDE PER TEGUE EN 60X40 E/O EN 60X80, PER ...102S... KIT OF RACK AND 10 PAIRS OF GUIDES FOR CONTAINER EN 60X40 AND/OR EN 60X80, FOR ...102S... JEU CREMAILLERES ET 10 COUPLES DE GUIDES POUR BAC EN 60X40 ET/OU EN 60X80, POUR ...102S... SATZ TRAGELEISTEN UND 10 SCHIENENPAARE FÜR BEHÄLTER EN 60X40 UND/ODER EN 60X80, FÜR ...102S... JUGO CREMAILLERAS Y 10 PARES DE GUÍAS PARA CUBETA EN 60X40 Y/O EN 60X80, PARA ...102S...		■			645
	PA51	PIANO DI LAVORO MONOFRONTONE CON ALZATINA PER ...51 SINGLE-SIDED WORKTOP WITH SPLASHBACK FOR ...51 PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET ARRIERE POUR ...51 EINSEITIG ABGERUNDETER ARBEITSPLATTE MIT HINTERER AUFKANTUNG FÜR ...51 ENCIMERA DE TRABAJO FRENTE ÚNICO Y PETO PARA ...51			■		339
	KRPAB90	N. 4 RUOTE PIROETTANTI CON FRENO PER ...41...51...52... (ESCLUSO MOD. ...H) N. 4 TURNING WHEELS WITH BRAKE FOR ...41...51...52... (EXCEPT MOD. ...H) N. 4 DREHRADER MIT BREMSE POUR ...41...51...52... (EXCEPT MOD. ...H) N. 4 ROUES PIROETTANTES AVEC FREIN FÜR ...41...51...52... (NICHT BEI DEN MOD. ...H) KIT DE 4 RUEDAS ROTANTES CON FRENO PARA ...41...51...52... (EXCEPTO MOD. ...H)	■	■	■		258
	KRPRVX	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO AISI 304, DI CUI 2 CON FRENO, PER ...H...-...101...-102...-...72... NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN STAINLESS STEEL AISI 304, 2 OF THEM WITH BRAKES, FOR ...H...-...101...-102...-...72... KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304, DONT DEUX AVEC FREINS, POUR ...H...-...101...-102...-...72... SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, ZWEI MIT BREMSSEN, FÜR ...H...-...101...-102...-...72... KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN ACERO INOX AISI 304, DOS CON FRENO, PARA ...H...-...101...-102...-...72...	■	■	■		255

ACCESSORI - ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA

ACCESSORIES - BLAST CHILLERS/FREEZERS

ACCESSOIRES - CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

ZUBEHÖRE - SCHOCKFROSTER/SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄTE

ACCESORIOS - ABATIDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA

			ULTRA	FLASH	JOY	ULTRA ROLLIN	€
	GR4AU GRUPPO REFRIGERANTE PER TF102SR REMOTE COOLING UNIT FOR TF102SR GROUPE FRIGORIFIQUE POUR TF102SR FERNKÜHLAGGREGAT FÜR TF102SR UNIDAD REFRIGERANTE PARA TF102SR	6.000 W ⚡		■			6.227
	GR7AU* GRUPPO REFRIGERANTE PER IFR201R, GIÀ PROVISTO DI CARENATURA REMOTE COOLING UNIT FOR IFR201R, ALREADY ENDOWED WITH COVERING GROUPE FRIGORIFIQUE POUR IFR201R, DOUE DEJA DE KIT COUVERTURE FERNKÜHLAGGREGAT FÜR IFR201R, VVO SCHUTZUMSCHLAG DABEI UNIDAD REFRIGERANTE PARA IFR201R, JA EQUIPADO DE COBERTURA	5.500 W ⚡				■	10.117
	GR14AU* GRUPPO REFRIGERANTE PER IFR202R - IFP202R, GIÀ PROVISTO DI CARENATURA REMOTE COOLING UNIT FOR IFR202R - IFP202R, ALREADY ENDOWED WITH COVERING GROUPE FRIGORIFIQUE POUR IFR202R - IFP202R, DOUE DEJA DE KIT COUVERTURE FERNKÜHLAGGREGAT FÜR IFR202R - IFP202R, VVO SCHUTZUMSCHLAG DABEI UNIDAD REFRIGERANTE PARA IFR202R - IFP202R, JA EQUIPADO DE COBERTURA	10.700 W ⚡				■	11.950
	KCGR21 KIT CARENATURA GR.MOTORE GR4AU FAIRING KIT FOR REMOTE COOLING UNITS GR4AU JEU CARÉNAGE POUR GROUPE À DISTANCE GR4AU VERKLEIDUNGSSATZ FÜR FERNKÜHLAGGREGATE GR4AU JUEGO DE CARENADO PARA GRUPO SEPARADOS GR4AU	100x69,2 x49 cm		■			498



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

LINEA PIZZERIA

PIZZA RANGE
LIGNE PIZZA
PIZZA REIHE
LINEA PIZZA

PIZZA RANGE

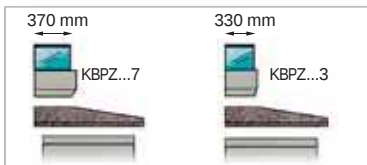
TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA
REFRIGERATED PIZZA COUNTERS
BANQUES RÉFRIGÉRÉES PIZZA
KÜHLTISCHE FÜR PIZZA
MESAS REFRIGERADAS PIZZA



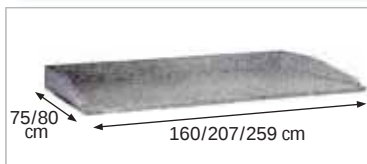
KBPZ257A



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



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



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

PIZZA RANGE - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

PIZZA RANGE - DESIGN FEATURES

PIZZA RANGE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

PIZZA RANGE - TECHNISCHE DATEN

PIZZA RANGE - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 **TAVOLI REFRIGERATI:** struttura monoscocca coibentata con iniezione di poliuretano senza utilizzo di CFC, realizzata in **acciaio inox AISI 304** • Camera interna con fondo stampato e foro di scarico per una migliore pulizia del vano • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Ogni vano refrigerato può contenere 7 bacinelle in plastica alimentare EN 60x40 cm • Fluido refrigerante R134a* • Temperatura di funzionamento **+2/+10°C** • Comandi termometro-termostato digitali • Refrigerazione ventilata tramite evaporatore ad alette verniciato e protetto e motoventilatore • Circolazione dell'aria ad U per qualsiasi possibilità di posizionamento, con la massima affidabilità del gruppo motore • Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa • **Dotazione standard:** una coppia di guide in acciaio inox AISI 304 per ogni vano refrigerato; i mod. ...S sono inoltre dotati di una griglia cromata per vano ed i mod. ...A di 7 bacinelle EN 60x40 cm in plastica per ogni cassettiera

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

ALZATINE REFRIGERATE: struttura in **acciaio inox AISI 304**; mod. ...V con cristalli temprati • Comandi termometro-termostato digitali • Temperatura di funzionamento **+2/+10°C** • Fluido refrigerante R134a • Evaporatore iniettato a refrigerazione statica • Circolazione dell'aria nel vano motore con aspirazione frontale e uscita posteriore e laterale per maggiore affidabilità • **Dotazione standard:** 2 traversini in acciaio inox AISI 304 per il sostegno di bacinelle

 **REFRIGERATED COUNTERS:** Insulated one-piece structure in **AISI 304 stainless steel**, the insulation is ensured by the injection of CFC-free polyurethane foam • Internal cleaning is made easier by the inclusion of a pressed bottom panel and drain outlet • AISI 304 stainless steel feet, adjustable in height • Each refrigerated compartment is suitable for 7 plastic containers EN 60x40 cm • Refrigerant fluid R134a* • Temperature ranges **+2/+10°C** • Control panel with digital thermometer - thermostat • Ventilated refrigerating system with protected finned evaporator and electric fans for a perfect circulation of the air inside the unit • U-turn circulation of the air to permit all positioning opportunities, with the maximum reliability of the cooling unit • Automatic defrosting and evaporation of condense drain • Standard supplied: a pair of st/steel runners; mod. ...S are also endowed with a chromed shelf per compartment and mod. ...A with 7 plastic containers EN 60x40 cm every drawer unit

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

REFRIGERATED TOP DISPLAYS: structure in **AISI 304 stainless steel**; mod. ...V with tempered glasses • Control panel with digital thermometer and thermostat • Temperature range **+2/+10°C** • Refrigerant fluid R134a • Evaporator injection-moulded with static refrigeration • Air circulation through motor compartment with intake from front and discharge at back and side for a higher reliability • **Standard supplied:** 2 stainless steel AISI 304 bridge-bars to hold containers

 **BANQUES REFRIGEREES:** Structure monocoque en **acier inox AISI 304** avec isolation par injection de polyurethane sans utilisation de CFC • Trou d'évacuation des eaux de nettoyage sur le fond de la chambre emboutie • Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur • Capacité de 7 bacs plastique EN 60x40 cm par portillon réfrigéré • Fluide réfrigérant R134a* • Température de fonctionnement **+2/+10°C** • Panneau de commandes avec thermomètre - thermostat digitale • Réfrigération ventilée obtenue par évaporateur à ailettes traité anti-corrosion et avec moteur ventilateur • Circulation de l'air en U pour permettre toutes possibilités de positionnement, avec la fiabilité maximale du groupe moteur • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques • Dotation standard: par portillon réfrigéré 1 couple de guides en acier inox AISI 304 pour grilles/bacs; mod. ...S sont en plus équipés d'un bac chromé chaque portillon et mod. ...A de 7 bacs plastique EN 60x40 cm par bloc de tiroirs neutres

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

VITRINES REFRIGEREES: structure en **acier inox AISI 304**; mod. ...V avec protection en verre trempé • Panneau de commandes avec thermomètre - thermostat digitale • Température de fonctionnement **+2/+10°C** • Fluide réfrigérant R134a • Evaporateur intégré, injection statique • Circulation de l'air dans le compartiment moteur par système d'aspiration frontale et sortie arrière • **Dotation standard:** 2 traverses en acier inox AISI 304 pour le soutien des bacs

 **KÜHLTISCHE:** CNS Ausführung nach DIN 1.4301. Monoblock isolierter einteiliger Strukturaufbau; die Isolierung besteht aus eingeschäumten Polyurethan, ohne FCKW-Einsatz • Einfache Reinigung des Innenteils durch den Ablauf am Boden • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Jedes Kühlfach kann 7 Kunststoffbehälter EN 60x40 cm enthalten • Kältemittel R134a* • Betriebstemperaturen: **+2/+10°C** • Bedienfeld mit digitalem Thermometer • Kühlung durch belüfteten Verdampfer mit lackierten und geschützten Rippen • Die Zuverlässigkeit des Kühlsystems wird durch die U-förmige Zirkulation der Luft im Motorraum gewährleistet • Luftabtauung und Kondenswasserverdampfung erfolgen automatisch • **Serienmäßige Ausstattung** je gekühltes Türelement: ein Führungsschienenpaar aus CNS nach DIN 1.4301; bei Mod. ...S auch ein verchromter Rost; bei Mod. ...A auch 7 Kunststoff-Pizza-schalen EN 60x40 cm je neutrales Schublade

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

KÜHLVITRINEN: Struktur aus **CNS nach DIN 1.4301**; Mod. ...V mit abgehärtetem Kristallglas • Bedienfeld mit digitalem Thermostat-Thermometer • Betriebstemperaturen: **+2/+10°C** • Kältemittel R134a • Einschäumter Verdampfer, statisch gekühlt • Der Luftfluss mit Luftansaugung aus dem Raum von vorn und Abgabe der Warmluft nach hinten und auf der Seite für eine höhere Zuverlässigkeit • **Serienmäßige Ausstattung:** 2 Querträger aus CNS nach DIN 1.4301 für GN Behälter

 **MESAS REFRIGERADAS:** estructura monobloque en **acero inox AISI 304** con aislamiento por inyección de poliuretano, sin empleo de CFC • Facilidad de limpieza interior con el fondo estampado, con desagüe • Patas de acero inoxidable AISI 304, regulables en altura • Cada vano refrigerado puede contener 7 cubetas de plástico EN 40x60 cm • Fluido refrigerante R134a* • Temperaturas de servicio **+2/+10°C** • Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital • Refrigeración ventilada con evaporador de aletas protegido y motoventilador • Sistema de enfriamiento garantizado por circulación en U del aire dentro de la cámara, para cada posibilidad de posicionamiento y con la máxima fiabilidad del grupo motor • Descongelamiento ventilado. Evaporación automática de la condensación • **Equipamiento de serie:** por cada compartimento refrigerado dos guías en acero inox AISI 304; por los modelos ...S una rejilla cromada también, y por los mod. ...A 7 cubetas de plástico EN 60x40 cm cada cajonera neutra

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

VITRINAS REFRIGERADAS: estructura en **acero inox AISI 304**. Mod. ...V con cristales templados • Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital • Temperaturas de servicio **+2/+10°C** • Fluido refrigerante R134a • Evaporador inyectado, de refrigeración estática • Circulación del aire dentro del vano motor con aspiración por zona frontal y salida • **Equipamiento de serie:** 2 distanciadores en acero inox AISI 304 para el soporte de las cubetas



(*) • Maggio 2019, per i nuovi dati tecnici consultare il sito www.sagispa.it • May 2019, for new technical data, please visit www.sagispa.it • Mai 2019, pour les nouvelles données techniques, visitez s'il vous plaît www.sagispa.it • Mai 2019, neue technische Daten finden Sie unter www.sagispa.it • Mayo 2019, para los nuevos datos técnicos, consultar el sitio www.sagispa.it

TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA COMPLETI - PIZZA RANGE

COMPLETE REFRIGERATED PIZZA COUNTERS - PIZZA RANGE

BANQUES REFRIGEREES PIZZA COMPLETES - PIZZA RANGE

KOMPLETTE KÜHLTISCHE FÜR PIZZA - PIZZA RANGE

MESAS REFRIGERADAS PIZZA COMPLETAS - PIZZA RANGE

							
	KBpz163A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 220 BOTTOM 300	160x75x147	162x92x168	315	7.185
	KBpz163S	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 220 BOTTOM 550	160x75x147	162x92x168	297	6.219
	KBpz167A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 220 BOTTOM 300	160x80x147	162x92x168	330	7.202
	KBpz167S	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 220 BOTTOM 550	160x80x147	162x92x168	312	6.233
	KBpz203A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 220 BOTTOM 550	207x75x147	211x92x168	398	7.944
	KBpz203S	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 220 BOTTOM 550	207x75x147	211x92x168	380	6.544
	KBpz207A	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 220 BOTTOM 550	207x80x147	211x92x168	416	7.961
	KBpz207S	TOP +2°+10 BOTTOM +2/+10	TOP 220 BOTTOM 550	207x80x147	211x92x168	398	6.564

PIZZA RANGE - TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA COMPLETI

PIZZA RANGE - COMPLETE REFRIGERATED PIZZA COUNTERS

PIZZA RANGE - BANQUES REFRIGEREES PIZZA COMPLETES

PIZZA RANGE - KOMPLETTE KÜHLTISCHE FÜR PIZZA

PIZZA RANGE - MESAS REFRIGERADAS PIZZA COMPLETAS

							
	KBPZ253A	TOP +2°/+10 BOTTOM +2/+10	TOP 220 BOTTOM 550	259x75x147	263x92x168	480	8.825
	KBPZ257A	TOP +2°/+10 BOTTOM +2/+10	TOP 220 BOTTOM 550	259x80x147	263x92x168	500	9.254

PIZZA RANGE - TAVOLI REFRIGERATI PIZZERIA E CASSETTIERE NEUTRE

PIZZA RANGE - REFRIGERATED PIZZA COUNTERS AND NEUTRAL DRAWING UNITS

PIZZA RANGE - BANQUES REFRIGEREES PIZZA ET BLOCS TIROIRS NEUTRES

PIZZA RANGE - KÜHLTISCHE FÜR PIZZA UND NEUTRALE SCHUBLADENBLOCKE

PIZZA RANGE - MESAS REFRIGERADAS PIZZA Y CAJONERAS NEUTRAS

								
	KBPZ16	+2/+10	C	300	102x72,5x83	111x81x104	100	2.546
	KBPZ20	+2/+10	C	550	154x72,5x83	162x81x104	130	3.173
	KBPZ25	+2/+10	D	550	206x72,5x83	211x81x104	160	3.501
	CNPZ7	-	-	-	52x72,5x83	55x75x100	60	1.810

PIANO DI LAVORO GRANITO - PIZZA RANGE

GRANITE WORKTOP - PIZZA RANGE

PLAN EN GRANIT - PIZZA RANGE

OBERTEIL AUS MARMOR - PIZZA RANGE

PLANO DE TRABAJO EN GRANITO - PIZZA RANGE

		 cm	 cm	 kg	€
	G167	160x75x18	174x82x34	150	881
	G168	160x80x18	170x90x30	150	907
	G207	207x75x18	210x90x30	150	1.005
	G208	207x80x18	210x90x30	170	1.056
	G257	259x75x18	83x272x34	224	1.136
	G258	259x80x18	83x272x34	235	1.205

ALZATINE REFRIGERATE - PIZZA RANGE

REFRIGERATED TOPS - PIZZA RANGE

VITRINETTES REFRIGEREES - PIZZA RANGE

GEKÜHLTE VITRINE - PIZZA RANGE

VITRINAS REFRIGERADAS - PIZZA RANGE

		 °C	 W	 cm	 cm	 kg	€
	KAR143V	+2/+10	220	142x33x46	166x42,5x34	50	1.733
	KAR147V	+2/+10	220	142x37x46	166x42,5x34	50	1.733
	KAR163V	+2/+10	220	160x33x46	166x42,5x34	57	1.807
	KAR167V	+2/+10	220	160x37x46	166x42,5x34	57	1.812
	KAR203V	+2/+10	220	207x33x46	212x42,5x34	85	1.906
	KAR207V	+2/+10	220	207x37x46	212x42,5x34	85	1.901
	KAR253V	+2/+10	220	259x33x46	263,5x42,5x34	100	2.313
	KAR257V	+2/+10	220	259x37x46	263,5x42,5x34	100	2.349

PREP-STATION

TAVOLI REFRIGERATI PANINOTECA
PREP-STATION REFRIGERATED COUNTERS
BANQUES REFRIGEREES SANDWICH
KÜHLTISCHE FÜR SANDWICHHERSTELLUNG
MESAS REFRIGERADAS PARA SANDWICH



KBP94X



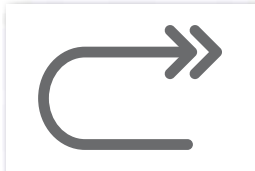
KBP53X



- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 ed alzatina refrigerata in acciaio inox AISI 304
- AISI 304 stainless steel worktop and refrigerated AISI 304 stainless steel top display
- Plan de travail en acier inox AISI 304 avec top réfrigéré en acier inox AISI 304 à ingrédients
- Arbeitsplatte und Kühlaufsatz aus CNS nach DIN 1.4301
- Plano de trabajo en acero inox AISI 304 y vitrina refrigerada en acero inox AISI 304



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



- Il sistema di circolazione dell'aria ad U garantisce la massima affidabilità del gruppo motore
- U-flow air circulation to assure peak cooling unit reliability
- Dank der U-förmigen Luftzirkulation wird höchste Zuverlässigkeit der Motoreinheit gewährleistet
- Système de circulation de l'air en U garantissant une grande fiabilité du groupe moteur
- Sistema de circulación del aire en U para garantizar máxima fiabilidad del grupo motor

PREP-STATION - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

PREP-STATION - DESIGN FEATURES

PREP-STATION - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

PREP-STATION - TECHNISCHE DATEN

PREP-STATION - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 coibentata con iniezione di poliuretano senza utilizzo di CFC •Versione a due e tre vani atti a contenere bacinelle EN 60x40 cm •Camera interna con fondo stampato e foro di scarico per una migliore pulizia del vano •Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza •Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 ed alzatina refrigerata in acciaio inox AISI 304 •Fluido refrigerante R134a* •Temperatura di funzionamento della base 0/+10°C •Comandi termometro-termostato digitale •Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette verniciato e protetto ed elettroventilatore •Circolazione dell'aria ad U per qualsiasi possibilità di posizionamento, con la massima affidabilità del gruppo motore •Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa •**Dotazione standard:** 1 coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia per vano

 Insulated one - piece structure in AISI 304 stainless steel, the insulation is ensured by the injection of CFC - free polyurethane foam •Two or three compartments suitable to take EN 60x40 cm containers •Internal cleaning is made easier by the inclusion of a pressed bottom panel and drain outlet •AISI 304 stainless steel feet, adjustable in height •AISI 304 stainless steel worktop and refrigerated AISI 304 stainless steel top display •Refrigerant fluid R134a* •Compartment temperature range 0/+10°C •Control panel with digital thermometer - thermostat •Ventilated refrigerating system with protected finned evaporator and electric fans for a perfect circulation of the air inside the unit •U-turn circulation of the air to permit all positioning opportunities, with the maximum reliability of the cooling unit •Automatic defrosting and evaporation of condense drain •**Standard supplied:** a pair of AISI 304 stainless steel runners and a shelf each compartment

 Structure monocoque en acier inox AISI 304 avec isolation par injection de polyuréthane sans utilisation de CFC •Version deux ou trois compartiments pour bacs EN 60x40 cm •Trou d'évacuation des eaux de nettoyage sur le fond de la chambre emboutie •Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur •Plan de travail en acier inox AISI 304 avec top réfrigéré en acier inox AISI 304 à ingrédients •Fluide réfrigérant R134a* •Température de fonctionnement de la réserve 0/+10°C •Panneau de commandes avec thermomètre - thermostat digital •Réfrigération ventilée obtenue par évaporateur à ailettes traité anti - corrosion et avec moteur ventilateur •Circulation de l'air en U pour permettre toutes possibilités de positionnement, avec la fiabilité maximum du groupe moteur •Dégivrage et évaporation des condensats automatiques •**Dotation standard:** par portillon réfrigéré 1 couple de guides en inox AISI 304 pour grilles/bacs et 1 grille

 CNS Ausführung nach DIN 1.4301. Monoblock isolierter einteiliger Strukturaufbau; die Isolierung besteht aus eingeschäumten Polyurethan, ohne FCKW - Einsatz •Ausführung 2 oder 3 Fächer für Behälter EN 60x40 cm •Einfache Reinigung des Innenteils durch den Ablauf am Boden •Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 •Arbeitsplatte und Kühlaufsatz aus CNS nach DIN 1.4301 •Kältemittel R134a* •Betriebstemperatur des Kühltisches 0/+10°C •Bedienfeld mit digitalem Thermostat - Thermometer •Kühlung durch belüfteten Verdampfer mit lackierten und geschützten Rippen •Die Zuverlässigkeit des Kühlsystems wird durch die U förmige Zirkulation der Luft im Motorraum gewährleistet •Luftabtauung und Kondenswasser verdampfung erfolgen automatisch •**Serienmäßige Ausstattung:** ein Führungsschienenpaar aus CNS nach DIN 1.4301 und eine Rost je Fach

 Estructura monobloque en acero inox AISI 304 con aislamiento por inyección de poliuretano, sin empleo de CFC •Versión dos o tres compartimentos para contener cubetas EN 60x40 cm •Facilidad de limpieza interior con el fondo estampado, con desagüe •Patas de acero inoxidable AISI 304, regulables en altura •Piano de trabajo en acero inox AISI 304 y vitrina refrigerada en acero inox AISI 304 •Fluido refrigerante R134a* •Temperatura de trabajo del vano 0/+10°C •Panel de mandos equipado con termómetro - termostato digital •Refrigeración ventilada con evaporador de aletas protegido y motoventilador •Sistema de enfriamiento garantizado por circulación en U del aire dentro de la cámara, para cada posibilidad de posicionamiento y con la máxima fiabilidad del grupo motor •Descongelamiento ventilado. Evaporación automática de la condensación •**Equipamiento de serie:** 1 pareja de guías en acero inox AISI 304 y 1 rejilla cada vano



(*) •Maggio 2019, per i nuovi dati tecnici consultare il sito www.sagispa.it •May 2019, for new technical data, please visit www.sagispa.it •Mai 2019, pour les nouvelles données techniques, visitez s'il vous plaît www.sagispa.it •Mai 2019, neue technische Daten finden Sie unter www.sagispa.it •Mayo 2019, para los nuevos datos técnicos, consultar el sitio www.sagispa.it

TAVOLI REFRIGERATI PANINOTECA - PREP-STATION

PREP-STATION REFRIGERATED COUNTERS - PREP-STATION
BANQUES REFRIGEREES SANDWICH - PREP-STATION
KÜHLTISCHE FÜR SANDWICHHERSTELLUNG - PREP-STATION
MESAS REFRIGERADAS PARA SANDWICH - PREP-STATION

								
	KBP53X	TOP n°5 1/3 GN	TOP +7°+12 BOTTOM +0/+10	550	154x75x107	169x88x128	180	4.713
	KBP64X	TOP n°6 1/4 GN	TOP +7°+12 BOTTOM +0/+10	550	154x75x107	169x88x128	181	4.796
	KBP83X	TOP n°8 1/3 GN	TOP +7°+12 BOTTOM +0/+10	550	206x75x107	218x88x128	212	5.505
	KBP94X	TOP n°9 1/4 GN	TOP +7°+12 BOTTOM +0/+10	550	206x75x107	218x88x128	215	5.586



S900

R600a



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



S900

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



S900X

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

SALADETTE - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

SALADETTE - DESIGN FEATURES

SALADETTE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

SALADETTE - TECHNISCHE DATEN

SALADETTE - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

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

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

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

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

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

SALADETTE - TAVOLI REFRIGERATI

SALADETTE - REFRIGERATED COUNTERS

SALADETTE - BANQUES REFRIGEREES

SALADETTE - KÜHLTISCHE

SALADETTE - MESAS REFRIGERADAS

							
			W	cm	cm	kg	€
	S900	0/+8	143	90x70x88,3	96x76x102	102	1.512
	S900X	0/+8	143	90x70x88,2	96x76x102	102	1.633

PIZZA RANGE - PREP STATION - SALADETTE - ACCESSORIOS



ACCESSOIRES - PIZZA RANGE - PREP STATION - SALADETTE
ACCESSOIRES - PIZZA RANGE - PREP STATION - SALADETTE
ZUBEHÖRE - PIZZA RANGE - PREP STATION - SALADETTE
ACCESORIOS - PIZZA RANGE - PREP STATION - SALADETTE



PIZZA RANGE - PREP STATION - SALADETTE - ACCESSORI

PIZZA RANGE - PREP STATION - SALADETTE - ACCESSORIES

PIZZA RANGE - PREP STATION - SALADETTE - ACCESSOIRES

PIZZA RANGE - PREP STATION - SALADETTE - ZUBEHÖRE

PIZZA RANGE - PREP STATION - SALADETTE - ACCESORIOS

				PIZZA RANGE	PREP-STATION	SALADETTE	€
	CBPZ	COPERCHIO PER BACINELLA IN PLASTICA COVER FOR PLASTIFIC FOOD CONTAINER COUVERCLE POUR BAC EN PLASTIQUE DECKEL FÜR BEHÄLTER VON PLASTIK TAPA PARA CUBETA DE PLÁSTICO	60x40 cm	■			40
	TRA11	TRAVERSINO ACCIAIO INOX AISI 304 STAINLESS STEEL AISI 304 RIFFLE	54 cm			■	25
	TRA12	TRAVERSE ACIER INOX AISI 304 C.N.S. NACH DIN 1.4301 TRÄGER	32 cm			■	25
	TRA16	TRAVERSAÑO ACERO INOX AISI 304	17 cm			■	25
	TRA330	KIT 2 TRAVERSINI PER ALZATINA KIT 2 BRIDGE-BARS FOR REFRIGER.TOP	28 cm	■	■		24
	TRA370	JEU 2 TRAVERSES POUR TOP REFRIG. 2 TRÄGER FÜR KÜHLAUFSATZ 2 DISTANCIADORES PARA RESPALDOS REFR	34 cm	■	■		25
	SAL	KIT SUPPORTO PER ALZATINA REFRIGERATA KIT SUPPORT FOR REFRIG. DISPLAY CABINET KIT SUPPORTS POUR VITRINE RÉFRIGÉRÉE KIT SUPPORT FÜR GEKÜHLTER AUFSATZ KIT DE SOPORTES PARA RESPALDO REFRIGERADO	25x6x3 cm	■			39
	SALH	KIT SUPPORTO PER ALZATINA REFRIGERATA KIT SUPPORT FOR REFRIG. DISPLAY CABINET KIT SUPPORTS POUR VITRINE REFRIGEREE KIT SUPPORT FÜR GEKÜHLTER AUFSATZ KIT DE SOPORTES PARA RESPALDO REFRIGERADO	25x6x16 cm	■			219
	ST02	KIT REGISTRATORE DI TEMPERATURA CON STAMPANTE KIT TEMPERATURE-RECORDER WITH PRINTER KIT ENREGISTREUR DE TEMPERATURE AVEC IMPRIMANTE KIT TEMPERATURE REGISTRIERAPPART MIT DRUCKER KIT REGISTRADOR DE TEMPERATURA	10x10 cm	■	■	■	1.253
	KRPRV	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN LAMIERA ZINCATA, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN GALVANIZED SHEET IRON, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN TOLE GALVANISÉE, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS ZINKBLECH, ZWEI MIT BREMSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN CHAPA GALVANIZADA, DOS CON FRENO	h 13/15 cm	■	■		173
	KRPRVX	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO AISI 304, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN STAINLESS STEEL AISI 304, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, ZWEI MIT BREMSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN ACERO INOX AISI 304, DOS CON FRENO	h 13/15 cm	■	■		255
	KRPPZ6	NR. 6 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN LAMIERA ZINCATA, DI CUI 2 CON FRENO (PER TAVOLI PIZZERIA COMPLETI) NR.6 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN GALVANIZED SHEET IRON, 2 OF THEM WITH BRAKES (FOR COMPLETE PIZZA COUNTERS) KIT 6 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN TOLE GALVANISÉE, DONT DEUX AVEC FREINS (POUR BANQUES PIZZA COMPLÈTES) SATZ VON 6 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS ZINKBLECH, ZWEI MIT BREMSEN (FÜR KOMPLETTE PIZZATISCHE) KIT DE 6 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN CHAPA GALVANIZADA, DOS CON FRENO (PARA MESAS PIZZA COMPLETAS)	h 13cm	■			194

LINEA PASTICCERIA- PANIFICAZIONE DOLCE

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



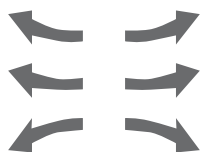
KAF1N



KAF2B



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



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



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

PASTRY & BAKERY - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

PASTRY & BAKERY - DESIGN FEATURES

PASTRY & BAKERY - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

PASTRY & BAKERY - TECHNISCHE DATEN

PASTRY & BAKERY - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

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

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

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

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

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

										
	KAF1N	-5/+35	550	n°20 60x40x4	1650	1100	62x81,5x204	69x86,5x213	155	6.880
	KAF1B	-18/+35	550	n°20 60x40x4	1650	1100	62x81,5x204	69x86,5x213	160	7.263
	KAF2N	-5/+35	1000	n°40 60x40x4 n°20 60x80x4	1800	1100	82x101,5x204	89x106,5x213	193	7.492
	KAF2B	-18/+35	1000	n°40 60x40x4 n°20 60x80x4	1900	1100	82x101,5x204	89x106,5x213	205	8.103



KAFRI



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



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



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

PASTRY & BAKERY - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

PASTRY & BAKERY - DESIGN FEATURES

PASTRY & BAKERY - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

PASTRY & BAKERY - TECHNISCHE DATEN

PASTRY & BAKERY - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

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

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

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

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

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

ARMADI FERMALIEVITA - PASTRY & BAKERY ROLL-IN

RETARDER-PROVER CABINETS - PASTRY & BAKERY ROLL-IN

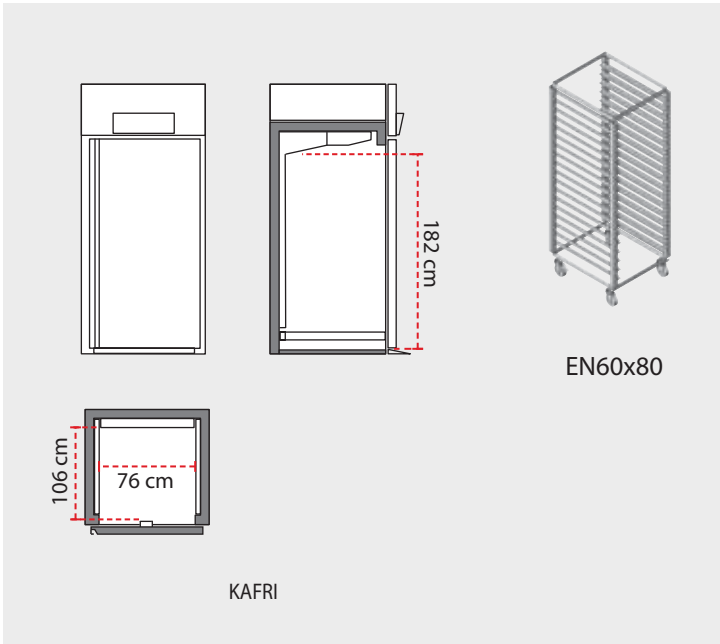
ARMOIRES A FERMENTATION CONTROLEE - PASTRY & BAKERY ROLL-IN

GÄRSCHRÄNKE - PASTRY & BAKERY ROLL-IN

ARMARIOS PARA FERMENTACIÓN CONTROLADA - PASTRY & BAKERY ROLL-IN



KAFRI	-2/+35	1870	2300	1250	96x140x243	109x147,5x257	305	11.753
-------	--------	------	------	------	------------	---------------	-----	--------





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



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



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

PASTRY & BAKERY - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

PASTRY & BAKERY - DESIGN FEATURES

PASTRY & BAKERY - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

PASTRY & BAKERY - TECHNISCHE DATEN

PASTRY & BAKERY - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con isolamento in poliuretano iniettato senza utilizzo di CFC dallo spessore di 75 mm • Massima igiene e pulibilità: angoli interni arrotondati, fondo stampato, foro di scarico (vani temperatura positiva) • Il cruscotto può essere sollevato facilitando l'assistenza • Serratura ed illuminazione di serie • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Porta facilmente reversibile in utenza e dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90° • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 40 posizioni passo 30 mm • Fluido refrigerante: R134a nei modelli a temperatura positiva e R452A nei modelli a temperatura negativa. Versione predisposta per gruppo remoto R404A/R452A • Temperatura di esercizio: **-2/+8°C; -24/-12°C (...B)** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Pannello comandi con scheda elettronica con allarmi HACCP, possibilità di regolare l'umidità relativa al 75% o al 90%; funzioni speciali Hyper Cold, per un raffreddamento molto rapido in camera ed Energy Saving System (mod. temperatura positiva) per un notevole risparmio energetico • Sbrinamento automatico a gas caldo ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa • Refrigerazione ventilata con evaporatore esterno alla camera di conservazione • Circolazione dell'aria non diretta sull'alimento per una distribuzione omogenea della temperatura in camera • Versione predisposta per gruppo remoto (...R) • **Dotazione standard:** 20 coppie di guide in acciaio inox AISI 304

 One-piece structure in AISI 304 stainless steel, polyurethane injected CFC - free with insulation thickness 75 mm • Outstanding hygiene and ease of cleaning: rounded inside corners, press-formed bottom and drain outlet (positive temperature sections) • Instrument panel lifts up enabling easy access for maintenance • Standard equipped with lock and illumination • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily reversible on site door with self-closing device for openings inferior to 90° • Racks in AISI 304 stainless steel with 40 positions and 30 mm section • Refrigerant fluid 134a in the refrigerator models, R452A in the freezer models. Versions preset to be connected to remote cooling unit R404A/R452A • Temperature ranges: **-2/+8°C; -24/-12°C (...B)** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Control panel with electronic p.c.b. and HACCP alarms, with the possibility of adjusting the relative humidity to 75% or to 90% and with the special Hyper Cold function, for an extremely fast cooling in the chamber and Energy Saving System (mod. positive temperature) for a notable energy saving • Automatic defrost with hot gas and automatic evaporation of condense drain • Fan-assisted refrigeration with external evaporator • Indirect air circulation over the food products for homogeneous temperature distribution in the chamber • Versions preset to be connected to remote cooling unit (...R) • **Standard supplied:** 20 pairs of guides in AISI 304 stainless steel

 Structure monocoque en acier inox AISI 304 avec isolation en polyuréthane injecté sans l'utilisation des CFC, avec épaisseur de 75mm • Hygiène parfaite et nettoyabilité: angles internes arrondis, fond embouti, trou d'évacuation (compartiments température positive) • Panneau supérieur relevable pour faciliter l'accès à la maintenance • Éclairage intérieur • Fermeture et éclairage de série • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Portes réversibles à l'installation avec système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90° • Crémaillères en acier inox AISI 304 à 40 positions espacement 30 mm • Fluide réfrigérant utilisé R134a modèles à température positive, R452A modèles à température négative. Versions sans groupe R404A/R452A • Températures de fonctionnement: **-2/+8°C; -24/-12°C (...B)** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Panneau de commandes avec carte électronique avec alarmes HACCP, réglage de l'humidité relative à 75% ou à 90%, fonctions spéciales Hyper Cold pour un refroidissement accéléré de la chambre et Energy Saving System (mod. température positive) pour une économie d'énergie optimisée • Dégivrage automatique à gaz chaud et évaporation automatique de l'eau de condensation • Réfrigération ventilée avec évaporateur à l'extérieur de la chambre de conservation • Circulation de l'air non orientée de l'aliment pour une distribution homogène de la température dans la chambre • Versions sans groupe (...R) • **Dotation standard:** 20 couples de guides en acier inox AISI 304

 Monoblock-struktur aus CNS nach DIN 1.4301 mit Dämmung aus FCKW-freiem Polyurethan-schaum der Dicke 75 mm • Maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit: Abgerundete Ecken im Innern, tiefgezogener Boden, Ablaufloch (Mod. Positivtemperatur) • Die Frontplatte kann zur Erleichterung von Reparaturen hochgehoben werden • Serienmäßig abschließbare Tür und Beleuchtung • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Mühelos vor Ort reversierbare Tür, selbstschließend bei Öffnungswinkeln unter 90° • Zahnstangen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 40 Positionen und mit einem Abstand von 30mm • Kältemittel R134a bei den Modellen mit positiver Temperatur, R452A bei den Modellen mit negativer Temperatur. Modellen zu Fernkühlaggregat vorgerüstet R404A/R452A • Betriebstemperaturen: **-2/+8°C; -24/-12°C (...B)** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Schalttafel mit Elektronikarte mit Alarmsignalen HACCP, mit der Möglichkeit die relative Feuchtigkeit auf 75% oder 90% einzustellen und mit Sonderfunktionen von Hyper Cold, für eine sehr schnelle Kühlung der Kammer sowie Energy Saving System (Mod. Positivtemperatur) für eine bedeutende Energieersparnis • Automatisches Entfrosten mit Heißgas und automatisches Verdunsten des Kondenswassers • Umluftkühlung mit Verdampfer außerhalb des Konservierungsraums • Luftzirkulation, die nicht direkt auf die Lebensmittel gerichtet ist und für eine gleichmäßige Verteilung der Kammertemperatur • Modellen zu Fernkühlaggregat vorgerüstet (...R) • **Standardausstattung:** 20 Schienenpaare in C.N.S. nach DIN 1.4301

 Estructura monobloque en acero inox AISI 304 con aislamiento en poliuretano inyectado (sin empleo de CFC) de 75mm de espesor • Máxima higiene y limpiabilidad: Ángulos internos redondeados, fondo estampado, agujero de descarga (compartimientos temperatura positiva) • Es posible levantar el panel facilitando el mantenimiento • Cerradura e iluminación de serie • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Puerta de uso fácilmente reversible y provista de sistema de autocierre para aperturas inferiores a los 90° • Cremalleras en acero inoxidable AISI 304 con 40 posiciones con paso de 30 mm • Fluido refrigerante: R134a para los modelos de temperatura positiva, R452A para los modelos de temperatura negativa. Versión preparada para unidad remota R404A/R452A • Temperaturas de servicio: **-2/+8°C; -24/-12°C (...B)** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Panel de mandos con tarjeta electrónica con alarmas HACCP, con posibilidad de regular la humedad relativa al 75% o al 90% y con funciones especiales de Hyper Cold, para un enfriamiento mucho más rápido en el compartimiento y Energy Saving System (mod. temperatura positiva) para un ahorro energético considerable • Refrigeración ventilada con evaporador externo respecto de la cámara de conservación • Descongelamiento automático por gas caliente y evaporación automática del agua de condensación • Circulación del aire no directo a los alimentos garantizando una distribución homogénea de la temperatura en el compartimiento • Versión preparada para unidad remota (...R) • **Equipamiento de serie:** 20 pares de guías en acero inoxidable AISI 304

ARMADI FRIGORIFERI - PASTRY & BAKERY

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

									
	KFSD1N	-2/+8	C	n°20 60x40x4	380	62x80x204	69x86,5x213	135	4.163
	KFSD1B	-24/-12	E		1170	62x80x204	69x86,5x213	145	4.744
	KFSD2N	-2/+8	D	n°20 60x80x4	390	82x100x204	89x106,5x213	180	4.941
	KFSD2B	-24/-12	D	n°40 60x40x4	1200	82x100x204	89x106,5x213	195	5.598

ARMADI FRIGORIFERI PREDISPOSTI PER GRUPPO REMOTO - PASTRY & BAKERY

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

									
	KFSDR1N	-2/+8	N/A	n°20 60x40x4	60/400*	62x80x204	69x86,5x213	128	3.872
	KFSDR1B	-24/-12	N/A		70/500*	62x80x204	69x86,5x213	130	4.201
	KFSDR2N	-2/+8	N/A	n°20 60x80x4	60/400*	82x100x204	89x106,5x213	170	4.651
	KFSDR2B	-24/-12	N/A	n°40 60x40x4	70/1200*	82x100x204	89x106,5x213	173	5.110



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



KBS21A



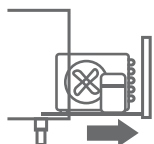
KBS16M



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



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



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

PASTRY & BAKERY - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

PASTRY & BAKERY - DESIGN FEATURES

PASTRY & BAKERY - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

PASTRY & BAKERY - TECHNISCHE DATEN

PASTRY & BAKERY - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 • Struttura monoscocca realizzata in acciaio inox AISI 304 • Spessore di isolamento 55 mm in poliuretano senza CFC • Camera interna con fondo stampato e foro di lavaggio per una facile pulizia • Piano di lavoro alto 50 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 con sottopiano fonoassorbente • Disponibile nelle versioni senza piano di lavoro, con piano di lavoro monofronte o con piano di lavoro monofronte ed alzatina • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 13 posizioni con passo 32 mm • Fluido refrigerante utilizzato R134a* • Temperatura di esercizio: **-2/+8°C** • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Pannello comandi dotato di scheda elettronica con allarmi HACCP, possibilità di regolare l'umidità relativa al 75% o al 90%; funzioni speciali Hyper Cold, per un raffreddamento molto rapido in camera ed Energy Saving System per un notevole risparmio energetico • Sbrinamento automatico intelligente di tipo elettrico con evaporazione automatica della condensa • **Dotazione standard:** 7 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 per ogni vano

 • One-piece AISI 304 stainless steel body • 55 mm of CFC-free polyurethane insulation • Interior has press-formed bottom and drainage hole for easier cleaning • Worktop 50 mm thick in AISI 304 stainless steel, with soundproofing lining • Available in versions without top, with single-sided worktop or with single-sided worktop with splashback • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Racks in AISI 304 stainless steel with 13 positions and 32 mm section • Refrigerant fluid R134a* • Temperature ranges: **-2/+8°C** • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Control panel with electronic p.c.b. and HACCP alarms, with the possibility of adjusting the relative humidity to 75% or to 90% and with the special Hyper Cold function, for an extremely fast cooling in the chamber and Energy Saving System for a notable energy saving • Dégivrage automatique intelligent de type électrique avec évaporation automatique des condensats • **Standard equipment:** 7 pairs of guides in AISI 304 stainless steel for each bay

 • Structure monocoque en acier inox AISI 304 • Épaisseur d'isolation 55 mm en polyuréthane sans CFC • Chambre intérieure avec fond embouti et trou d'évacuation pour un nettoyage facile • Plan de travail hauteur 50 mm, réalisé en acier inox AISI 304 équipé d'un système intérieur insonorisant • Disponible dans les versions sans plan de travail, à bord franc ou avec plan de travail avec dossier • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Crémaillères en acier inox AISI 304 à 13 positions espacement 32 mm • Fluide réfrigérant utilisé R134a* • Températures de fonctionnement: **-2/+8°C** • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Tableau de commandes doté de carte électronique avec alarmes HACCP, réglage de l'humidité relative à 75% ou à 90%, fonctions spéciales Hyper Cold pour un refroidissement accéléré de la chambre et Energy Saving System pour une économie d'énergie optimisée • Dégivrage automatique intelligent de type électrique avec évaporation automatique des condensats • **Dotation standard:** 7 couples de guides en acier inox AISI 304 par compartiment

 • Monoblock-Struktur aus CNS 1.4301 • 55 mm starke FCKW-freie Polyurethan-Dämmung • Reinigungsfreundlicher Innenraum mit tiefgezogenem Boden und Wasserablaufbohrung • 50 mm hohe Arbeitsplatte aus CNS 1.4301, mit schalldämmender Unterplatte • Lieferbar in den Versionen ohne Arbeitsplatte, mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte oder mit einseitig abgerundeter Arbeitsplatte mit hinterer Aufkantung • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Zahnstangen aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 13 Positionen mit einem Abstand von 32 mm • Kältemittel R134a* • Betriebstemperaturen: **-2/+8°C** • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Bedienfeld mit Elektronikarte mit Alarmsignalen HACCP, mit der Möglichkeit die relative Feuchtigkeit auf 75% oder 90% einzustellen und mit Sonderfunktionen von Hyper Cold, für eine sehr schnelle Kühlung der Kammer sowie Energy Saving System für eine bedeutende Energieersparnis • Intelligente elektrische Abtauautomatik mit automatischer Kondenswasserverdampfung • **Standardausstattung:** 7 Schienenpaare aus C.N.S. nach DIN 1.4301 für jedes Fach

 Estructura monobloque realizada en acero inox AISI 304 • Espesor de aislamiento 55 mm en poliuretano sin CFC • Cámara interna con fondo estampado y agujero de lavado para una fácil ejecución de limpieza • Encimera de trabajo alta 60 mm, realizada en acero inox AISI 304 con subplano fonoabsorbente • Disponible en las versiones sin encimera de trabajo, con encimera de trabajo frente único o con encimera de trabajo frente único y peto • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Cremalleras en acero inoxidable AISI 304 con 13 posiciones con paso de 32 mm • Fluido refrigerante utilizado R134a* • Temperaturas de servicio: **-2/+8°C** • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Panel de mandos provisto de tarjeta electrónica con alarmas HACCP, con posibilidad de regular la humedad relativa al 75% o al 90% y con funciones especiales de Hyper Cold, para un enfriamiento mucho más rápido en el compartimiento y Energy Saving System para un ahorro energético considerable • Descongelamiento y evaporación automática del agua de condensación • Desescarche automático inteligente de tipo eléctrico con evaporación automática de la condensación • **Equipamiento de serie:** 7 pares de guías en acero inoxidable AISI 304 para cada compartimiento



(*) • Maggio 2019, per i nuovi dati tecnici consultare il sito www.sagispa.it • May 2019, for new technical data, please visit www.sagispa.it • Mai 2019, pour les nouvelles données techniques, visitez s'il vous plaît www.sagispa.it • Mai 2019, neue technische Daten finden Sie unter www.sagispa.it • Mayo 2019, para los nuevos datos técnicos, consultar el sitio www.sagispa.it

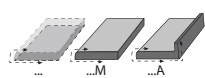
BASI REFRIGERATE - PASTRY & BAKERY

REFRIGERATED COUNTERS - PASTRY & BAKERY

BANQUES REFRIGEREES - PASTRY & BAKERY

KÜHLTISCHE - PASTRY & BAKERY

MESAS REFRIGERADAS - PASTRY & BAKERY



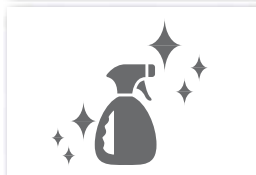
	KBS11A	-2/+8	C	n°7 60x40x4	300	110x80x96,5	115x82x115	115	3.580
	KBS11M	-2/+8	C		300	110x80x88	115x82x105	114	3.509
	KBS11	-2/+8	C		300	110x72,5x83	115x82x105	88	2.966
	KBS16A	-2/+8	C	n°14 60x40x4	550	160x80x96,5	165x82x115	145	4.432
	KBS16M	-2/+8	C		550	160x80x88	165x82x105	144	4.360
	KBS16	-2/+8	C		550	160x72,5x83	165x82x105	113	3.610
	KBS21A	-2/+8	D	n°21 60x40x4	550	210x80x96,5	215x82x115	175	5.299
	KBS21M	-2/+8	D		550	210x80x88	215x82x105	174	5.231
	KBS21	-2/+8	D		550	210x72,5x83	215x82x105	138	4.367

PASTRY & BAKERY

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



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



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



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

PASTRY & BAKERY - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

PASTRY & BAKERY - DESIGN FEATURES

PASTRY & BAKERY - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

PASTRY & BAKERY - TECHNISCHE DATEN

PASTRY & BAKERY - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

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

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

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

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

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

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - PASTRY & BAKERY

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



DFS51M

nr. 6
60x40x4

20 Kg

12 Kg



1350

74,5x72x90

81x77x110

130

4.826



DFS101L

nr. 12
60x40x4

42 Kg

25 Kg



3200

80x83x185

91x88x202

225

8.148



DFS171L

nr. 17
60x40x4

65Kg

35Kg



4500

80x83x199

91x88x216,5

255

10.568

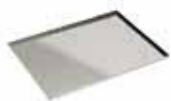
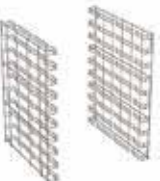
ACCESSORI - PASTRY & BAKERY

ACCESSORIES - PASTRY & BAKERY

ACCESSOIRES - PASTRY & BAKERY

ZUBEHÖRE - PASTRY & BAKERY

ACCESORIOS - PASTRY & BAKERY

			KAF1....	KAF2...	KAFRI	KFSD1.../KFSE1...	KFSD2.../KFSE2...	KBS...	DFS51M	DFS101L	DFS171L	€
	TP642		60x40x2 cm	■	■		■	■	■	■	■	52
	TP644	BACINELLA PASTICCERIA DESSERT CONTAINER	60x40x4 cm	■	■		■	■	■	■	■	76
	TP682	BAC PATISSERIE BEHÄLTER DESSERT	60x80x2 cm		■		■					93
	TP684	CUBETA DESSERT	60x80x4 cm		■		■					120
	CGFS64	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PAIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLE GUIDES ACIER INOX AISI 304	60 cm			■						48
	CGFS68	PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	80 cm				■					55
	CGAF64	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PAIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLE GUIDES ACIER INOX AISI 304	60 cm	■								47
	CGAF68	PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	80 cm		■							54
	CG64BS	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 PAIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304 PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	60 cm					■				33
	CG64AB	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 AIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304 PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304	40 cm						■	■	■	33
	G64C	GRIGLIA ACCIAIO INOX AISI 304 GRID STAINLESS STEEL AISI 304 CLAYETTE ACIER INOX AISI 304	60x40 cm	■	■	■	■	■	■	■	■	52
	G68C	ROST AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 PARRILLA ACERO INOX AISI 304	60x80 cm		■		■					97
	G11X	GRIGLIA GN 1/1, ACCIAIO INOX AISI 304, PER KGN51 - KGN101... GRID GN 1/1, STAINLESS STEEL AISI 304, FOR KGN51 - KGN101... CLAYETTE GN 1/1, ACIER INOX AISI 304, POUR KGN51 - KGN101... ROST GN 1/1, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, FÜR KGN51 - KGN101... PARRILLA GN 1/1, ACERO INOX AISI 304, PARA KGN51 - KGN101...	32,5x53 cm						■	■		54
	KGN51	KIT TELAI PER TEGLIE GN 1/1							■			161
	KGN101L	KIT SUPPORT FOR CONTAINERS GN 1/1 KIT SUPPORT POUR BACS GN 1/1 KIT FÜR BEHÄLTER GN 1/1								■		315
	KGN141L	KIT DE SOPORTE PARA CUBETA GN 1/1									■	368
	TSP	TERMINALE DI STAMPA (KFSD...) PRINTING TERMINAL (KFSD...) TERMINAL IMPRIMANTE (KFSD...) DRUCKERTERMINAL (KFSD...) TERMINAL DE IMPRENTA (KFSD...)	10x10 cm				■	■	■			1.277
	ST02	KIT REGISTRATORE DI TEMPERATURA CON STAMPANTE KIT TEMPERATURE-RECORDER WITH PRINTER KIT ENREGISTREUR DE TEMPERATURE AVEC IMPRIMANTE KIT TEMPERATURE REGISTRIERAPPART MIT DRUCKER KIT REGISTRADOR DE TEMPERATURA	10x10 cm	■	■	■	■	■	■	■	■	1.253

			KAF1....	KAF2...	KAFRI	KFSD1.../KFSE1...	KFSD2.../KFSE2...	KBS...	DFS51M	DFS101L	DFS171L	€
	KPAF	KIT PEDALE PER APERTURA STANDARD PORTA FRIGO PÉDAL OPENING FOR REFRIGERATORS COMMANDE A PEDALE OUVERTURE PORTE FRIGORIFIQUE AUF WUNSCH TRETÖFFNUNG ABERTURA CON PEDAL PARA ARMARIOS FRIGORÍFICOS	■	■		■	■					295
	KRPAB90	N. 4 RUOTE PIROETTANTI CON FRENO (DFS51M) N. 4 TURNING WHEELS WITH BRAKE (DFS51M) N. 4 DREHRADER MIT BREMSE (DFS51M) N. 4 ROUES PIROETTANTES AVEC FREIN (DFS51M) KIT DE 4 RUEDAS ROTANTES CON FRENO (DFS51M)							■			258
	KRPRV	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN LAMIERA ZINCATA, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN GALVANIZED SHEET IRON, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN TOLE GALVANI- SEE, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS ZINKBLECH, ZWEI MIT BREMSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN CHAPA GALVANIZADA, DOS CON FRENO	h 13/15 cm	■	■	■	■	■		■	■	173
	KRPRVX	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO AISI 304, DI CUI 2 CON FRENO NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN STAINLESS STEEL AISI 304, 2 OF THEM WITH BRAKES KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AIS 304, DONT DEUX AVEC FREINS SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, ZWEI MIT BREMSEN KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN ACERO INOX AISI 304, DOS CON FRENO	h 13/15 cm	■	■	■	■	■		■	■	255
	GR65TN4*	GRUPPO REFRIGERANTE (KFSDR1N) REMOTE COOLING UNIT (KFSDR1N) GROUPE FRIGORIFIQUE (KFSDR1N) FERNKÜHLAGGREGAT (KFSDR1N) UNIDAD REFRIGERANTE (KFSDR1N)	-2°C/+8°C 540 W ⚡			■						1.175
	GR65BT*	GRUPPO REFRIGERANTE (KFSDR1B) REMOTE COOLING UNIT (KFSDR1B) GROUPE FRIGORIFIQUE (KFSDR1B) FERNKÜHLAGGREGAT (KFSDR1B) UNIDAD REFRIGERANTE (KFSDR1B)	-24°C/-12°C 680 W ⚡			■						1.332
	GR140TN4*	GRUPPO REFRIGERANTE (KFSDR2N...) REMOTE COOLING UNIT (KFSDR2N...) GROUPE FRIGORIFIQUE (KFSDR2N...) FERNKÜHLAGGREGAT (KFSDR2N...) UNIDAD REFRIGERANTE (KFSDR2N...)	-2°C/+8°C 820 W ⚡				■					1.190
	GR135BT*	GRUPPO REFRIGERANTE (KFSDR2B...) REMOTE COOLING UNIT (KFSDR2B...) GROUPE FRIGORIFIQUE (KFSDR2B...) FERNKÜHLAGGREGAT (KFSDR2B...) UNIDAD REFRIGERANTE (KFSDR2B...)	-24°C/-12°C 1.600 W ⚡				■					1.632
	KCGR	KIT CARENATURA GR.REMOTI FAIRING KIT FOR REMOTE COOLING UNITS HABILLAGE POUR GROUPE A DISTANCE VERKLEIDUNGSSATZ FÜR FERNKÜHLAGGREGATE JUEGO DE CARENADO PARA GRUPOS SEPARADOS	52x64,2 x42 cm			■	■					400



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

LINEA GELATERIA

ICE CREAM RANGE
LIGNE CREME GLACEE
EISREIHE
LÍNEA HELADERÍA

ICE-CREAM KAGL6B

ARMADI FRIGORIFERI
REFRIGERATORS
ARMOIRES FRIGORIFIQUES
KÜHLSCHRÄNKE
ARMARIOS FRIGORÍFICOS



KAGL6B



- Circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, canalizzata su tutti i ripiani per una omogeneità della temperatura in camera
- Air circulation not directed straight at food, channelled on all shelves for uniform chamber temperature
- Circulation de l'air permettant une diffusion uniforme de la température dans l'ensemble de la chambre et non dirigée sur les aliments pour éviter leurs dessèchement
- Luftzirkulation nicht direkt auf den Lebensmitteln und auf allen Ebenen für eine gleichmäßige Kammertemperatur
- Circulación del aire no directamente sobre el alimento, canalizada a todos los estantes para una uniformidad de la temperatura en la cámara



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



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

ICE-CREAM KAGL6B - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

ICE-CREAM KAGL6B - DESIGN FEATURES

ICE-CREAM KAGL6B - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

ICE-CREAM KAGL6B - TECHNISCHE DATEN

ICE-CREAM KAGL6B - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304 con isolamento in poliuretano iniettato senza utilizzo di CFC dallo spessore di 75 mm • Camera interna con angoli arrotondati e fondo diamantato per la massima igiene • Il cruscotto può essere sollevato facilitando l'assistenza • Serratura ed illuminazione di serie • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Porta facilmente reversibile in utenza e dotata di sistema di auto chiusura per aperture inferiori ai 90° • Cremagliere in acciaio inox AISI 304 a **9 posizioni passo 150 mm per 54 bacinelle 36x16,5x12 cm; 6 posizioni passo 180 mm per 48 bacinelle 36x16,5x12 cm; 11 posizioni passo 120 mm per 44 bacinelle 36x25x8 cm** • Fluido refrigerante: R452A • Temperatura di esercizio: -24/-12°C • Classe climatica 5, temperatura ambiente +40°C, 40% U.R. • Scheda elettronica con allarmi HACCP e funzione Hyper Cold per un rapido raffreddamento in camera • Sbrinamento automatico a gas caldo ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa • Sistema di refrigerazione ventilato con evaporatore esterno alla camera di conservazione • **Circolazione dell'aria non diretta sull'alimento, canalizzata su tutti i ripiani** • Disponibile versione con condensazione ad acqua (...W) o predisposta per gruppo motore a distanza (...R) • **Dotazione standard:** 6 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e 6 griglie

 One-piece structure in AISI 304 stainless steel, polyurethane injected CFC - free with insulation thickness 75 mm • Refrigeration chamber with rounded corners and condensation drainage hole in the bottom for maximum hygiene • Instrument panel lifts up enabling easy access for maintenance • Standard equipped with lock and illumination • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Easily reversible on site door with self - closing device for openings inferior to 90° • Rack bars in stainless steel AISI 304, **9 position step 150 mm pitch for 54 containers 36x16,5x12 cm; 6 position step 180 mm for 48 containers 36x16,5x12 cm; 11 position step 120 mm for 44 containers 36x25x8 cm** • Refrigerant fluid R452A • Temperature ranges: -24/-12°C • Climate class 5, room temperature +40°C and 40% R.H. • Electronic circuit board with HACCP alarms and Hyper Cold function for rapid chamber cooling • Automatic defrost with hot gas and automatic evaporation of condense drain • Fan - assisted refrigeration system with evaporator outside storage chamber • **Air circulation not directed straight at food, channelled on all shelves** • Available also in water-cooled version (...W) or preset for remote cooling units (...R) • **Standard supplied:** 6 pair of AISI 304 stainless steel runners and 6 shelves

 Structure monocoque en acier inox AISI 304 avec isolation en polyuréthane injecté sans l'utilisation des CFC, avec épaisseur de 75mm • Enceinte de réfrigération avec angles internes arrondis et diamanté pour une meilleure hygiène • Support panneau de contrôle soulevable facilitant les interventions d'assistance • Fermeture et éclairage de série • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Porte facilement réversible sur place avec système de fermeture automatique pour ouvertures à moins de 90° • Crémaillères en acier inox AISI 304 à **9 positions espacement 150 mm pour 54 bacs de 36x16,5x12 cm; 6 positions espacement 180 mm pour 48 bacs de 36x16,5x12 cm; 11 positions espacement 120 mm pour 44 bacs de 36x25x8 cm** • Fluide réfrigérant utilisé R452A • Températures de fonctionnement: -24/-12°C • Classe climatique 5, température ambiante +40°C, 40% H.R. • Carte électronique avec alarmes HACCP et fonction Hyper Cold pour un refroidissement rapide dans un temps limité • Dégivrage automatique à gaz chaud et évaporation automatique de l'eau de condensation • Système de réfrigération ventilé. Evaporateur positionné à l'extérieur de la chambre • **Circulation de l'air non dirigée sur les aliments pour éviter leurs dessèchement** • Disponibles en version avec goupe réfrigéré à eau (...W) ou avec groupe à distance (...R) • **Dotation standard:** 6 paires de guides en acier inox AISI 304 + 6 grilles

 Monoblock-struktur aus CNS nach DIN 1.4301 mit Dämmung aus FCKW-freiem Polyurethan-schaum der Dicke 75 mm • Innenkammer mit abgerundeten Ecken und diamantgeschliffenem Boden für maximale Hygiene • Die Frontplatte kann zur Erleichterung von Reparaturen hochgehoben werden • Serienmäßig abschließbare Tür und Beleuchtung • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Mühelos vor Ort reversierbare Tür, selbstschließend bei Öffnungswinkeln unter 90° • Zahnstange aus CnS nach Din 1.4301, **9 Positionen 150 mm Abstand für 54 Behälter 36x16,5x12 cm; 6 Positionen Abstand 180 mm für 48 Behälter 36x16,5x12 cm; 11 Positionen Abstand 120 mm für 44 Behälter 36x25x8 cm** • Kältemittel R452A • Betriebstemperaturen: -24/-12°C • Klimaklasse 5, Raumtemperatur +40°C und 40% R.F. • Schaltplan mit Alarmsignalen HACCP und der Funktion Hyper Cold für eine Schnellkühlung in der Kammer • Automatisches Entfrosten mit Heißgas und automatisches Verdunsten des Kondenswassers • Ventiliertes Kühlsystem mit Verdampfer, der außerhalb der Lagerungskammer • **Die nicht direkt auf die Lebensmittel gerichtet ist** • Auf Anfrage, Version mit wassergekühltem Verflüssiger Aggregat (...W) oder mit Ferngruppe (...R) • **Standardausstattung:** 6 Paar Führungs. aus CNS nach DIN 1.4301 und 6 Roste

 Estructura monobloque en acero inox AISI 304 con aislamiento en poliuretano inyectado (sin empleo de CFC) de 75mm de espesor • Cámara interior con ángulos internos redondeados y fondo diamantado para la máxima higiene • Es posible levantar el panel facilitando el mantenimiento • Cerradura e iluminación de serie • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Puerta de uso fácilmente reversible y provista de sistema de autocierre para aperturas inferiores a los 90° • Cremalleras en acero inox AISI 304, **9 posiciones paso 150 mm para 54 cubetas 36x16,5x12 cm; 6 posiciones paso 180 mm para 48 cubetas de 36x16,5x12 cm; 11 posiciones paso 120 mm para 44 cubetas de 36x25x8 cm** • Fluido refrigerante: R452A • Temperaturas de servicio: -24/-12°C • Clase climática 5, temperatura ambiente +40°C y 40% H.R. • Tarjeta electrónica con alarmas HACCP y función Hyper Cold para una rápida refrigeración en un lapso limitado • Descongelamiento automático por gas caliente y evaporación automática del agua de condensación • Sistema de refrigeración ventilada con evaporador montado fuera de la cámara de conservación • **Circulación del aire no directamente sobre el alimento, canalizada a todos los estantes** • Disponibles en la versión con condensación de agua también (...W) o con grupo a distancia (...R) • **Equipamiento de serie:** 6 pares de guías en acero inox AISI 304 y 6 rejillas

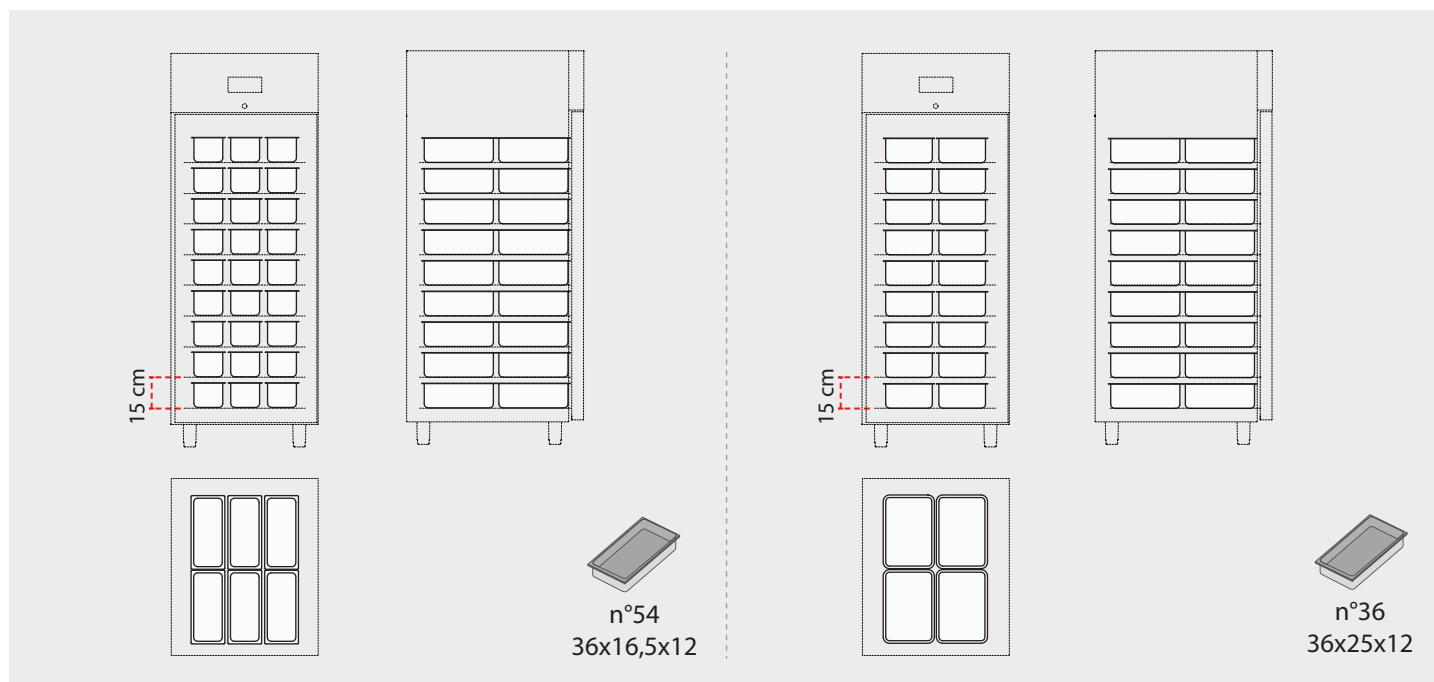
ARMADI FRIGORIFERI - ICE-CREAM KAGL6B

REFRIGERATORS - ICE-CREAM KAGL6B
ARMOIRES FRIGORIFIQUES - ICE-CREAM KAGL6B
KÜHLSCHRÄNKE - ICE-CREAM KAGL6B
ARMARIOS FRIGORÍFICOS - ICE-CREAM KAGL6B

									
	KAGL6B	-24/-12	D	n°54 36x16,5x12 n°36 36x25x12	1200	75x90x204	81x95x207	172	5.107
	KAGL6BR	-24/-12	N/A	n°54 36x16,5x12 n°36 36x25x12	70/1200*	75x90x204	81x95x207	154	4.563
	KAGL6BW	-24/-12	N/A	n°54 36x16,5x12 n°36 36x25x12	1200	75x90x204	81x95x207	172	5.637



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

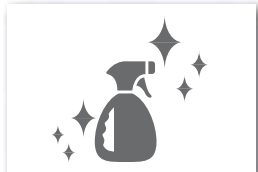


ICE-CREAM SERIE HP

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



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



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



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

ICE-CREAM SERIE HP - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

ICE-CREAM SERIE HP - DESIGN FEATURES

ICE-CREAM SERIE HP - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

ICE-CREAM SERIE HP - TECHNISCHE DATEN

ICE-CREAM SERIE HP - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

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

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

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

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

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

SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA - ICE-CREAM SERIE HP

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



HP51M

1600

130

4.979

HP51MW

1400

130

5.253



nr.6
36x16,5x12

15 Kg



74,5x72x90

81x77x110



HP101L

4000

225

8.402

HP101LW

4000

225

8.780



nr.12
36x16,5x12

27 Kg



80x83x185

91x88x202



HP102

5100

243

10.778

nr.40
36x16,5x12

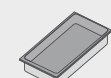
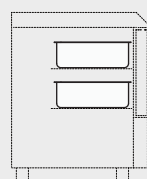
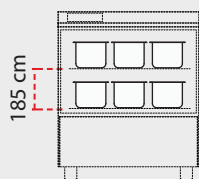
35 Kg



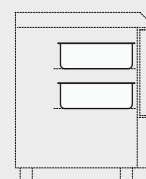
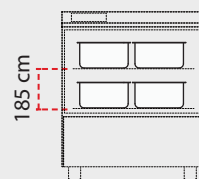
82x103,6x224,5

90x108x235

HP51M...

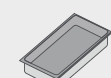
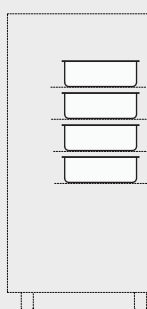
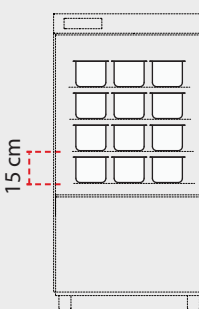


n°6
36x16,5x12

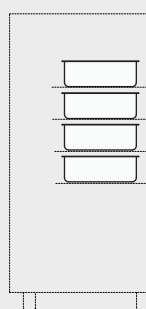
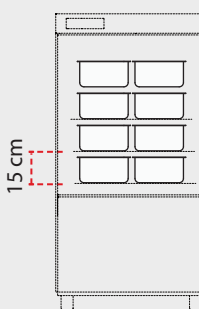


n°4
36x25x12

HP101L...

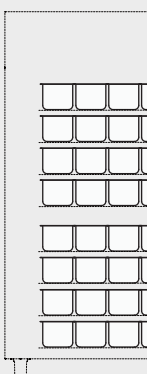
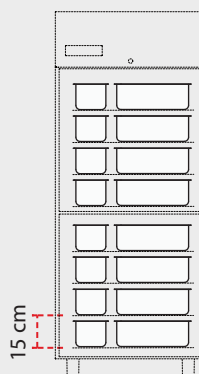


n°12
36x16,5x12

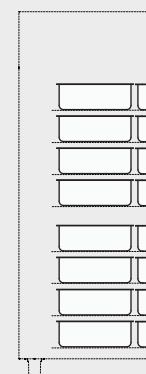
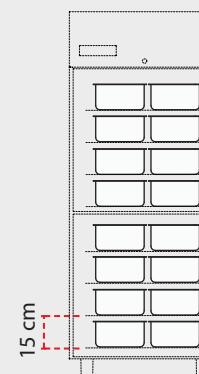
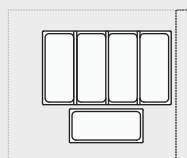


n°8
36x25x12

HP102



n°40
36x16,5x12



n°24
36x25x12

ICE-CREAM COMBI

CONSERVATORE & SURGELATORE RAPIDO DI TEMPERATURA
REFRIGERATOR & BLAST FREEZER
ARMOIRE FRIGORIFIQUE & CELLULE MIXTE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE
KÜHLSCHRANK & SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄT
ARMARIO CONSERVADOR Y CONGELADOR RÁPIDO DE TEMPERATURA



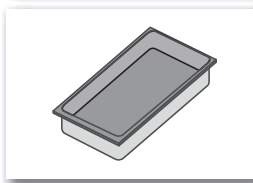
IMFEG



- Integra in un'unica struttura le funzioni di un conservatore negativo ed un abbattitore/surgelatore rapido di temperatura
- It combines the functions of a freezer and a blast chiller/freezer in a single structure
- Il intègre dans une même structure les fonctions d'une armoire frigorifique négatif et d'une cellule mixte de refroidissement rapide
- Er integriert in ein einziges Gerät die Funktionen eines Kühlschranks und die eines Schockfrost-Tiefriergeräts
- Integra en una única estructura las funciones de un conservador negativo y un abatidor/congelador rápido de temperatura



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



- Vano conservatore negativo per 30 bacinelle 36x16,5x12 cm; vano surgelatore per 8 bacinelle 36x16,5x12 cm
- Negative compartment for 30 containers 36x16,5x12 cm; blast chiller/freezer compartment for 8 containers 36x16,5x12 cm
- Compartiment négatif pour 30 bacs de 36x16,5x12 cm; compartiment cellule mixte de refroidissement rapide pour 8 bacs de 36x16,5x12 cm
- Bereich Tiefkühlschrank für 30 Behälter 36x16,5x12 cm; Bereich Schockfrost/Tiefriergerät für 8 Behälter 36x16,5x12 cm
- Compartimento de temperatura negativa para 30 cubetas 36x16,5x12 cm; compartimento abatidor/congelador rápido para 8 cubetas 36x16,5x12 cm

ICE-CREAM COMBI - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

ICE-CREAM COMBI - DESIGN FEATURES

ICE-CREAM COMBI - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

ICE-CREAM COMBI - TECHNISCHE DATEN

ICE-CREAM COMBI - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, spessore di isolamento 75 mm • Due vani separati raffreddati da 2 gruppi motore indipendenti • Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza • Cremagliere in acciaio inox AISI 304, facilmente smontabili: **vano conservatore negativo 5 posizioni passo 147 mm per 30 bacinelle 36x16,5x12 cm; 4 posizioni passo 180 mm per 24 bacinelle 36x16,5x12 cm; vano surgelatore rapido 2 posizioni passo 180/210 mm per 8 bacinelle 36x16,5x12 cm** • Temperatura di esercizio vano conservatore: **-24/-12°C** • Pannello comandi per ogni vano con scheda elettronica HACCP - Top con display LCD, libreria multilingue, possibilità di selezionare programmi preimpostati e/o di memorizzare programmi utente (vano surgelatore rapido), memorizzazione - visualizzazione degli allarmi HACCP • Vano surgelatore: sbrinamento manuale ad aria. Passaggio automatico alla fase di conservazione del gelato dopo ciclo di surgelazione rapida. Vano conservatore negativo: sbrinamento automatico elettrico • **Dotazione standard:** 5 coppie di guide e 5 griglie 53x75 cm in acciaio inox AISI 304 per il vano conservatore; 2 coppie di guide e 2 griglie 53x55 cm in acciaio inox AISI 304 per il vano di abbattimento/surgelazione

 One-piece structure in AISI 304 stainless steel throughout with insulation thickness 75 mm • Two separate cells refrigerated by 2 independent motor units • Adjustable-height AISI 304 stainless steel feet • Rack bars in stainless steel AISI 304, easily adjustable in height: **5 position step in the negative compartment, 147 mm pitch for 30 containers 36x16,5x12 cm; 4 position step 180 mm for 24 containers 36x16,5x12 cm; blast chiller/freezer compartment 2 position step 180/210 mm for 8 containers 36x16,5x12 cm** • Temperature ranges storage cell: **-24/-12°C** • Control panel for each compartment equipped with a HACCP - Top circuit board with LCD display, with a multi-language library and the possibility of selecting from preset programmes and/or memorize user programmes (blast chiller/freezer compartment), memorization-display of HACCP alarms • Blast chiller/freezer compartment: manual air defrosting. Automatic passage to storage phase after blast freezing cycle. Storage freezer compartment: automatic electric defrosting • **Standard accessories:** 5 pairs of runners and 5 racks 53x75 cm of AISI 304 stainless steel for storage cell; 2 pairs of runners and 2 racks 53x55 cm of AISI 304 stainless steel for the blast freezing cell

 Structure monocoque, épaisseur d'isolation 75 mm, réalisée entièrement acier inox AISI 304 • Deux compartiments séparés avec 2 groupes frigorifiques indépendants • Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur • Crémaillères en acier inox AISI 304, facilement démontables à **5 positions dans le compartiment négatif espacement 147 mm pour 30 bacs de 36x16,5x12 cm, 4 positions espacement 180 mm pour 24 bacs de 36x16,5x12 cm; compartiment cellule mixte de refroidissement rapide, 2 positions 180/210 mm pour 8 bacs de 36x16,5x12 cm** • Températures de fonctionnement de compartiment conservation: **-24/-12°C** • Panneau de commande indépendant pour chaque compartiment, doté d'une carte électronique HACCP - Top avec display LCD, bibliothèque multilingue. Sélection possible de programmes pré-enregistrés et/ou mémoriser des programmes personnalisés (compartiment surgélateur rapide). Gestion des alarmes HACCP • Compartiment surgélateur rapide: dégivrage manuel à air. Passage automatique à la phase de conservation de la crème glacée en fin de cycle de refroidissement. Compartiment conservateur négatif: dégivrage automatique électrique • **Équipement standard:** 5 paires de guides et 5 grilles 53x75 cm en acier inox AISI 304 pour le compartiment conservation; 2 paires de guides et 2 grilles 53x55 cm en acier inox AISI 304 pour le compartiment de refroidissement/surgélation

 Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit Isolierungsstärke 75 mm • Zwei separate Zellen, die von zwei unabhängigen Motoren gekühlt werden • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301 • Zahnstange aus CNS nach DIN 1.4301, leicht abnehmbar: **Bereich Tiefkühlschrank, 5 Positionen 147 mm Abstand für 30 Behälter 36x16,5x12 cm u. 4 Positionen Abstand 180 mm für 24 Behälter 36x16,5x12 cm; Bereich Schockfroster/Tierfriergerät, 2 Positionen Abstand 180/210 mm für 8 Behälter 36x16,5x12 cm** • Betriebstemperaturen des Kühlschranks: **-24/-12°C** • Bedientafel für jeden Bereich mit Schaltplan HACCP - Top ausgestattet mit Display LCD, mehrsprachig, Möglichkeit voreingestellte Programme auszuwählen und/oder die Benutzerprogramme zu speichern (Bereich Schockfroster/Tiefrierung), Speicherung-Visualisierung der Alarmsignale HACCP • Bereich Schockfroster/Tiefrierung: Manuelle Luftabtauung. Automatischer Übergang zur Lagerungsphase des Eisproduktes nach dem Schnellkühlungszyklus. Bereich Tiefkühlschrank bei Minustemperaturen: automatische, elektrisches Abtauen • **Standardausstattung:** 5 Paare Führungen und 5 Roste 53x75 cm aus C.N.S. für den Schockfrostraum; 2 Paare Führungen und zwei Roste 53x55 cm aus C.N.S. für den Schockfrostraum

 Estructura monobloque con espesor de aislamiento de 75 mm, enteramente realizada en acero inox AISI 304 • Dos compartimientos separados refrigerados mediante dos motores independientes • Pies de acero inox AISI 304 de altura regulable • Cremalleras en acero inox AISI 304, fácilmente desmontables: **5 posiciones paso 147 mm en el compartimento de temperatura negativa para 30 cubetas 36x16,5x12 cm, 4 posiciones paso 180 mm para 24 cubetas de 36x16,5x12 cm; compartimento abatidor/congelador rápido, 2 posiciones paso 180/210 mm para 8 cubetas 36x16,5x12 cm** • Temperaturas de servicio conservador: **-24/-12** • Panel de mandos para cada vano equipado de tarjeta electrónica HACCP - Top LCD display, biblioteca multilingüe, para seleccionar los programas y/o para almacenar programas de usuario (vano congelador rápido), memorizar - visualizar alarmas HACCP • Vano congelador: descongelación manual por aire. Cambio automático a la fase de almacenamiento de helados después del ciclo de congelación rápida. Vano conservador negativo: descongelación automática eléctrica • **Equipamiento estándar:** 5 pares de guías y 5 rejillas 53x75 cm en acero inox AISI 304 para el compartimento conservador; 2 pares de guías y 2 rejillas 53x55 cm en acero inox AISI 304 para el compartimento de abatimiento/congelación

CONSERVATORE & SURGELATORE RAPIDO DI TEMPERATURA - ICE-CREAM COMBI

REFRIGERATOR & BLAST FREEZER - ICE-CREAM COMBI

ARMOIRE FRIGORIFIQUE & CELLULE MIXTE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - ICE-CREAM COMBI

KÜHLSCHRANK & SCHOCKFROST-TIEFFRIERGERÄT - ICE-CREAM COMBI

ARMARIO CONSERVADOR Y CONGELADOR RÁPIDO DE TEMPERATURA - ICE-CREAM COMBI



IMFEG

nr.30
36x16,5x12

nr.8
36x16,5x12

12 Kg



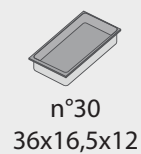
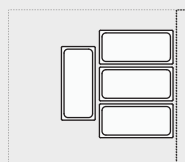
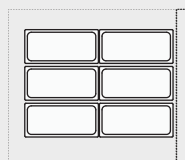
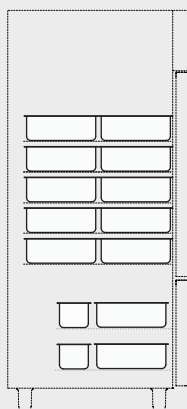
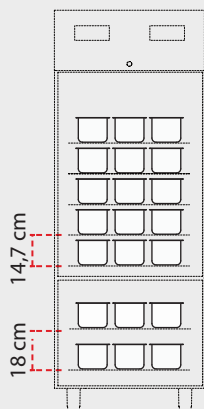
1800

75x93,5x204

79x96x213

218

9.483



ACCESSORI - ICE-CREAM

ACCESSOIRES - ICE-CREAM

ACCESSOIRES - ICE-CREAM

ZUBEHÖRE - ICE-CREAM

ACCESORIOS - ICE-CREAM

			KAGL6B...	SERIE HP	COMBI	€
	BG1712		16,5x36x12 cm	■	■	41
	BG1715	BACINELLA CONTAINER	16,5x36x15 cm	■	■	48
	BG2512	BAC BEHÄLTER CUBETA	25x36x12 cm	■	■	62
	BG2515		25x36x15 cm	■	■	80
	CGAGX	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 (IMFEG: VANO SUPERIORE) PAIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 (IMFEG: UPPER COMPARTMENT) COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304 (IMFEG: COMPARTIMENT SUPERIEUR) PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 (IMFEG: OBERFACH) 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304 (IMFEG: COMPARTIMIENTO SUPERIOR)	63,8 cm	■	■	53
	CGXCOINF	COPPIA GUIDE ACCIAIO INOX AISI 304 (IMFEG: VANO INFERIORE) PAIR GUIDES STAINLESS STEEL AISI 304 (IMFEG: LOWER COMPARTMENT) COUPLES GUIDES ACIER INOX AISI 304 (IMFEG: COMPARTIMENT INFERIEUR) PAAR SCHIENEN, AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 (IMFEG: UNTERFACH) 2 GUÍAS ACERO INOX AISI 304 (IMFEG: COMPARTIMIENTO INFERIOR)	40 cm		■	54
	G64C	GRIGLIA ACCIAIO INOX AISI 304 GRID STAINLESS STEEL AISI 304 CLAYETTE ACIER INOX AISI 304 ROST AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 PARRILLA ACERO INOX AISI 304	60x40 cm		■	52
	GAGL6C	GRIGLIA ACCIAIO INOX AISI 304 (IMFEG: VANO SUPERIORE) GRID STAINLESS STEEL AISI 304 (IMFEG: UPPER COMPARTMENT) CLAYETTE ACIER INOX AISI 304 (IMFEG: COMPARTIMENT SUPERIEUR) ROST AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 (IMFEG: OBERFACH) PARRILLA ACERO INOX AISI 304 (IMFEG: COMPARTIMIENTO SUPERIOR)	53x75 cm	■	■	78
	G70X	GRIGLIA ACCIAIO INOX AISI 304 (IMFEG: VANO INFERIORE) GRID STAINLESS STEEL AISI 304 (IMFEG: LOWER COMPARTMENT) CLAYETTE ACIER INOX AISI 304 (IMFEG: COMPARTIMENT INFERIEUR) ROST AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301 (IMFEG: UNTERFACH) PARRILLA ACERO INOX AISI 304 (IMFEG: COMPARTIMIENTO INFERIOR)	53x55 cm		■	67
	TSP	TERMINALE DI STAMPA PRINTING TERMINAL TERMINAL IMPRIMANTE DRUCKERTERMINAL TERMINAL DE IMPRENTA	10x10 cm	■		1.277
	ST02	KIT REGISTRATORE DI TEMPERATURA CON STAMPANTE KIT TEMPERATURE-RECORDER WITH PRINTER KIT ENREGISTREUR DE TEMPERATURE AVEC IMPRIMANTE KIT TEMPERATURE REGISTRIERAPPART MIT DRUCKER KIT REGISTRADOR DE TEMPERATURA	10x10 cm	■	■	1.253
	KPAF	KIT PEDALE PER APERTURA STANDARD PORTA FRIGO PÉDAL OPENING FOR REFRIGERATORS ONE COLUMN COMMANDE A PEDALE OUVERTURE PORTE FRIGORIFIQUE AUF WUNSCH TRETÖFFNUNG FÜR KÜHLSCHRÄNKE 1 ABERTURA CON PEDAL PARA ARMARIOS FRIGORÍFICOS		■		295
	KRPAB90	N. 4 RUOTE PIROETTANTI CON FRENO (...51) N. 4 TURNING WHEELS WITH BRAKE (...51) N. 4 DREHRADER MIT BREMSE (...51) N. 4 ROUES PIROETTANTES AVEC FREIN (...51) KIT DE 4 RUEDAS ROTANTES CON FRENO (...51)			■	258

ICE-CREAM - ACCESSORI

ICE-CREAM - ACCESSORIES

ICE-CREAM - ACCESSOIRES

ICE-CREAM - ZUBEHÖRE

ICE-CREAM - ACCESORIOS

			KAGL6B...	SERIE HP	COMBI	€
	KRPRV	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN LAMIERA ZINCATA, DI CUI 2 CON FRENO (PER ...101 - ...102) NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN GALVANIZED SHEET IRON, 2 OF THEM WITH BRAKES (FOR ...101 - ...102) KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN TOLE GALVANISEE, DONT DEUX AVEC FREINS (POUR ...101 - ...102) SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS ZINKBLECH, ZWEI MIT BREMSEN (FÜR ...101 - ...102) KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN CHAPA GALVANIZADA, DOS CON FRENO (PARA ...101 - ...102)		■	■	173
	KRPRVX	NR. 4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO AISI 304, DI CUI 2 CON FRENO (PER ...101... - ...102...) NR.4 SWIVELLING WHEELS ON PLATE IN STAINLESS STEEL AISI 304, 2 OF THEM WITH BRAKES (FOR ...101... - ...102...) KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304, DONT DEUX AVEC FREINS (POUR ...101... - ...102...) SATZ VON 4 FUSSROLLEN AUF PLATTE AUS C.N.S. NACH DIN 1.4301, ZWEI MIT BREMSEN (FÜR ...101... - ...102...) KIT DE 4 RUEDAS GIRATORIAS SOBRE PLANCHA EN ACERO INOX AISI 304, DOS CON FRENO (PARA ...101... - ...102...)		■	■	255

LINEA ESPOSITORI REFRIGERATI

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



KP9R



Design by
MASSIMO MUSSAP



- Vano espositore completamente in vetro camera temprato dalla innovativa ed unica forma cilindrica con illuminazione a led
- Unique and innovative cylindrical display compartment in tempered glass with led lighting
- Enceinte de l'armoire intégralement réalisée en verre trempé à forme cylindrique innovante et unique, Led - Beleuchtung
- Ausstellungsraum vollkommen aus gehärtetem Glas mit innovativer, einzigartiger Zylinderform mit Led-Beleuchtung
- Compartimento expositor totalmente de vidrio templado con forma cilíndrica innovadora y única, iluminación por leds



- Ripiani in vetro con sistema di rotazione, per la massima praticità e flessibilità di utilizzo
- Glass shelves with rotation system, for maximum convenience and flexibility of use
- Étagères rondes en verre dotées d'un système rotatif pour un maximum de confort et une grande souplesse d'utilisation
- Glasfächer mit Drehsystem, besonders praktisch und flexibel
- Estantes de vidrio con sistema de rotación, para la máxima comodidad y flexibilidad de uso



- Scheda comandi elettronica in vetro nero con tasti capacitivi ed allarmi HACCP
- Black glass electronic panel control board with touch keys and HACCP alarms
- Commandes électroniques en verre noir avec touches capacitives et gestion des alarmes HACCP
- Bedienfeld aus schwarzem Glas, Leiterplatte mit kapazitiven Tasten und HACCP-Alarm
- Panel de mandos dotado de tarjeta electrónica de vidrio negro teclas capacitivas y alarmas HACCP

SYRIO - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

SYRIO - DESIGN FEATURES

SYRIO - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

SYRIO - TECHNISCHE DATEN

SYRIO - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Vano espositivo cilindrico in vetro camera temprato con esterno serigrafato e con maniglia integrata a tutt'altezza con sistema soft di fermo-porta • Illuminazione a led sia verticale che sul cielo interno • Struttura inferiore in acciaio speciale antimpronta • Ruote integrate nascoste dalla struttura • Scheda comandi elettronica in vetro nero con tasti capacitivi ed allarmi HACCP • **Ripiani in vetro con sistema di rotazione**, per la massima praticità e flessibilità di utilizzo • **Mod. KP9R**: temperatura positiva **+2/+10°C**; nr 5 ripiani di appoggio in vetro temprato con sostegno posteriore su cremagliera in acciaio inox AISI 304 • Refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura • Sbrinamento automatico ad aria

 A cylindrical display case in double glazed tempered glass with exterior screen printing, featuring a full-height integrated handle and a practical door damper system • LED lighting on both the vertical and internal ceiling elements • Lower structure in special anti-fingerprint steel • Integrated wheels, hidden by the structure • Black glass electronic panel control board with touch keys and HACCP alarms • **Glass shelves with rotation system**, for maximum convenience and flexibility of use • **Mod. KP9R**: temperature range **+2/+10°C**; nr 5 display shelves in tempered glass with the back upright on AISI 304 stainless steel rack • Ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure • Automatic defrosting by air

 Compartiment d'exposition cylindrique en verre trempé double-virage avec sérigraphie extérieure et poignée intégrée sur toute la hauteur avec système soft de fermeture de la porte • Éclairage par leds vertical et sur le ciel intérieur de la vitrine • Partie inférieure en acier spécial anti-empreintes • Roulettes intégrées à la structure • Commandes électroniques en verre noir avec touches capacitives et gestion des alarmes HACCP • **Étagères rondes en verre dotées d'un système rotatif** pour un maximum de confort et une grande souplesse d'utilisation • **Mod. KP9R**: température de fonctionnement, **+2/+10°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillères en acier inox AISI 304 • Réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure • Dégivrage automatique à air

 Zylindrischer Schauschrank aus Hartglas mit Siebdruck außen, integriertem Griff auf der gesamten Höhe sowie Tür mit Softschließtechnik • LED-Beleuchtung sowohl vertikal als auch innen an der Decke • Untere Gehäusestruktur aus sonderes Fingerabdruckgeschütztstahl zur Reduzierung von Fingerabdrücken • Integrierte, durch die Struktur verdeckte Räder • Bedienfeld aus schwarzem Glas, Leiterplatte mit kapazitiven Tasten und HACCP-Alarm • **Glasflächen mit Drehsystem, besonders praktisch und flexibel** • **Mod. KP9R**: Betriebstemperatur **+2/+10°C**; 5 Ablageflächen aus Hartglas mit Halterung hinten, auf C.N.S. - Zahnstange nach DIN 1.4301 • Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseteil • Automatische Luftabtauung

 Espacio expositivo cilíndrico de vidrio y cámara templada con parte exterior serigrafiada y manilla integrada a lo largo de toda su altura con sistema de soft de seguro de la puerta • Iluminación de led tanto vertical como desde el techo interno • Estructura inferior de acero especial antihuella • Ruedas integradas ocultas en la estructura • Panel de mandos dotado de tarjeta electrónica de vidrio negro teclas capacitivas y alarmas HACCP • **Estantes de vidrio con sistema de rotación**, para la máxima comodidad y flexibilidad de uso • **Mod. KP9R**: temperatura positiva, **+2/+10°C**; nr 5 estantes de cristal templado con apoyo posterior sobre cremallera en acero inox AISI 304 • Refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura • Descongelación automática por aire



• Possibilità di carico per ogni singolo ripiano in vetro fino a 15 kg • Possibility of loading up to 15 kg per shelf • Possibilité de charger jusqu'à 15 kg par étagère en verre • Möglichkeit für jede Glasablagefläche bis 15Kg laden zu können • Posibilidad de carga para cada repisa de vidrio hasta 15 kg

• Installazione consentita in siti fino agli 800 metri rispetto al livello del mare. Per installazioni superiori contattare il costruttore • Installation allowed to an altitude up to 800 metres above sea level. For higher installations please contact the manufacturer • Installation autorisée à une altitude maximum de 800 m au dessus du niveau de la mer. Contacter le fabricant en cas de hauteur supérieure • Installation erlaubt an Standorten bis zu einer Höhe von bis 800 Meter über dem Meeresspiegel. Für höher gelegene Installationen wenden Sie sich bitte an den Hersteller • Instalación autorizada en los lugares hasta una altura máxima 800 metros sobre el nivel del mar. Para las instalaciones superiores, por favor póngase en contacto con el fabricante

SYRIO - VETRINA REFRIGERATA VERTICALE

SYRIO - UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNIT

SYRIO - VITRINE REFRIGÉRÉE VERTICALE

SYRIO - VERTIKALE KÜHLVITRINE

SYRIO - VITRINA VERTICAL REFRIGERADA



KP9R

+2/+10



n°5
Ø 71 cm

1100

Ø 98,5x183,4

110x110x202

370

10.149



Design by
MASSIMO MUSSAP



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



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



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

LUXOR - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

LUXOR - DESIGN FEATURES

LUXOR - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

LUXOR - TECHNISCHE DATEN

LUXOR - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

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

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

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

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

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

 KP... - KC... - KD... • Possibilità di carico per ogni singolo ripiano in vetro fino a 12 kg; a richiesta disponibile accessorio KSR25KG (fino a 25 kg) • Possibility of loading up to 12 kg per shelf; on request available the accessoire KSR25KG (up to 25 kg) • Possibilité de charger jusqu'à 12 kg par étagère en verre; disponible sur demande l'accessoire KSRV25KG (jusqu'à 25 kg) • Möglichkeit für jede Glasablagefläche bis 12kg laden zu können; auf Anfrage Zubehör KSR25 Kg erhältlich (bis zu 25 kg) • Posibilidad de carga para cada repisa de vidrio hasta 12 kg; accessorio KSRV25KG disponible a solicitud (hasta 25 kg)

• Installazione consentita in siti fino agli 800 metri rispetto al livello del mare. Per installazioni superiori contattare il costruttore • Installation allowed to an altitude up to 800 metres above sea level. For higher installations please contact the manufacturer • Installation autorisée à une altitude maximum de 800 m au dessus du niveau de la mer. Contacter le fabricant en cas de hauteur supérieure • Installation erlaubt an Standorten bis zu einer Höhe von bis 800 Meter über dem Meeresspiegel. Für höher gelegene Installationen wenden Sie sich bitte an den Hersteller • Instalación autorizada en los lugares hasta una altura máxima 800 metros sobre el nivel del mar. Para las instalaciones superiores, por favor póngase en contacto con el fabricante

VETRINE REFRIGERATE VERTICALI - LUXOR

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS - LUXOR

VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR

VERTIKALE KÜHLVITRINEN - LUXOR

VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS - LUXOR

									
	KP8Q	+2/+10		n°5 70x47 cm	600	80,5x64,5x184	89x76x202	236	4.677
	KC8Q	+14/+16		n°5 70x47 cm	570	80,5x64,5x184	89x76x202	236	5.331
	KG8Q	-25/-15		n°5+1 65x46 cm	1000	80,5x64,5x184	89x76x202	242	5.913
	KD8Q	-22/+5		n°5 70x47 cm	2000	80,5x64,5x184	89x76x202	256	6.626

VETRINE REFRIGERATE VERTICALI - LUXOR SLIM

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS - LUXOR SLIM

VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR SLIM

VERTIKALE KÜHLVITRINEN - LUXOR SLIM

VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS - LUXOR SLIM

									
	KP6Q	+2/+10		n°5 49x47 cm	500	60x64,5x184	74x76x202	191	4.303
	KC6Q	+14/+16		n°5 49x47 cm	500	60x64,5x184	74x76x202	191	4.837



•Incernieramento standard a destra. Opzione incernieramento a sinistra, su richiesta. Extra prezzo: 60€ •Standard hinging to the right. Option hinging to the left, on request. Extra Price: 60€ •Sens d'ouverture standard charnières à droite. Option ouverture inversée de la porta, avec charnières à gauche à préciser à la commande: suppl. 60€ •Standard Bandung: rechts. Auf Anfrage Linksbandung: Extra-Preis: 60€ •Bisagra standard a la derecha. Opción bisagra a la izquierda bajo petición. Coste adicional: 60€

LUXOR SLIM - VETRINE REFRIGERATE VERTICALI

LUXOR SLIM - UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS

LUXOR SLIM - VITRINES REFRIGEREES VERTICALES

LUXOR SLIM - VERTIKALE KÜHLVITRINEN

LUXOR SLIM - VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS

				 n.	 w	 cm	 cm	 kg	
	KG6Q	-25/-15	S	n°5+1 45x46 cm	900	60x64,5x184	74x76x202	222	5.440
	KD6Q	-22/+5		n°5 49x47 cm	1650	60x64,5x184	74x76x202	236	6.096



•Incernieramento standard a destra. Opzione incernieramento a sinistra, su richiesta. Extra prezzo: 60€ •Standard hinging to the right. Option hinging to the left, on request. Extra Price: 60€ •Sens d'ouverture standard charnières à droite. Option ouverture inversée de la porta, avec charnières à gauche à préciser à la commande: suppl. 60€ •Standard Bandung: rechts. Auf Anfrage Linksbandung: Extra-Preis: 60€ •Bisagra standard a la derecha. Opción bisagra a la izquierda bajo petición. Coste adicional: 60€

LUXOR NEW COLORS

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

silver

black

white



KG8QX



KD8QA



KP8QV

Design by
MASSIMO MUSSAPÌ



- Vano espositivo completamente in vetro camera temprato, serigrafato grigio ...X, serigrafato nero ...A, serigrafato bianco ...V
- Display compartment in glazed tempered glass, grey screen-silk printed ...X, black screen-silk printed ...A, white screen-silk printed ...V
- Compartiment d'exposition en verre trempé, sérigraphié gris ...X, sérigraphié noir ...A, sérigraphié blanc ...V
- Schauschrank mit Wärmedämmverglasung, mit grauem Siebdruck-Glas ...X, mit schwarzem Siebdruck-Glas ...A, mit weißem Siebdruck-Glas ...V
- Compartimiento expositor en vidrio con cámara templada, serigrabiado gris ...X, serigrabiado negro ...A, serigrabiado blanco ...V



- Illuminazione con barre led ad alta luminosità, frontale sul retro della porta e solo per i mod. ...8Q... anche sul cielo interno al vano espositivo
- High brightness LED bar lighting, front panel on the back of the door and only for mod. ...8Q... also on internal ceiling element in the display compartment
- Éclairage avec barres à led à haute luminosité, sur le front au dos de la porte et seulement pour mod. ...8Q... aussi sur le ciel intérieur du compartiment d'exposition
- Extra heller Led-Beleuchtungsbalken an der Rückseite der Tür und nur für mod. ...8Q... auch an der Decke des Schaukastens
- Iluminación con barras led de alta luminosidad, frontal en la parte posterior de la puerta y sólo para mod. ...8Q... en el techo interno al compartimiento expositor



- Struttura inferiore in acciaio speciale antimpronta grigio ...X, in acciaio speciale nero lucido ...A, in vetro temprato extra chiaro bianco ...V
- Lower structure in special grey anti-fingerprint steel ...X, in special black polished steel ...A, in extra-clear white tempered glass ...V
- Structure inférieure en acier spécial anti-empainte grise ...X, acier spécial noir brillant ...A, en verre trempé extra clair blanc ...V
- Untere Gehäusestruktur aus grauem Spezialedelstahl mit Antifingerprint-Beschichtung ...X, aus glänzendem schwarzen Spezialedelstahl ...A, aus extra heller weißer Wärmedämmverglasung ...V
- Estructura inferior en acero especial antihuella gris ...X, en acero especial negro brillante ...A, en vidrio templado extra claro blanco ...V

LUXOR NEW COLORS - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

LUXOR NEW COLORS - DESIGN FEATURES

LUXOR NEW COLORS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

LUXOR NEW COLORS - TECHNISCHE DATEN

LUXOR NEW COLORS - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Vano espositore completamente in vetro camera temprato con esterno serigrafato • Porta in vetro con maniglia invisibile a tutt'altezza • Illuminazione a led anche sul cielo interno al vano espositivo (esclusi mod. ...6QV) • Ruote integrate nascoste dalla struttura • Pannello comandi in vetro nero dotato di scheda elettronica con tasti capacitivi con allarmi HACCP • **Mod. KP...**: temperatura positiva **+2/+10°C**; nr 5 ripiani di appoggio in vetro temprato con sostegno posteriore su cremagliera in acciaio inox AISI 304; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura; sbrinamento automatico ad aria • **Mod. KC...**: temperatura positiva **+14/+16°C**; nr 5 ripiani di appoggio in vetro temprato con sostegno posteriore su cremagliera in acciaio inox AISI 304; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura; sbrinamento automatico ad aria; dotati ulteriormente di regolazione dell'umidità relativa con umidostato (U.R. 40/44%), rendendo questi modelli specifici per cioccolateria e pralineria • **Mod. KG...**: temperatura negativa **-25/-15°C**; nr 5 griglie evaporanti + 1 ripiano di appoggio; refrigerazione statica realizzata con evaporatore statico a griglia (nr 5); resistenze elettriche anticondensa; sbrinamento manuale; fondo interno del vano espositore con foro di scarico condensa • **Mod. KD...**: temperatura positiva/negativa **-22/+5°C**; nr 5 ripiani di appoggio in vetro temprato con sostegno posteriore su cremagliera in acciaio inox AISI 304; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore fissato al cielo del vano espositore in struttura in acciaio inox AISI 304; resistenze elettriche anticondensa; sbrinamento automatico a gas caldo

 Display compartment in tempered glass throughout, externally screen-silk printed • Glass door with invisible full-height handle • LED lighting with additional LED lighting on the ceiling of the display compartment (except for mod. ...6QV) • Integrated wheels, hidden by the structure • Electronic capacitive control panel in black glass with HACCP alarms • **Mod. KP...**: temperature range **+2/+10°C**; nr 5 display shelves in tempered glass with the back upright on AISI 304 stainless steel rack; ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure; automatic defrosting by air • **Mod. KC...**: temperature range **+14/+16°C**; nr 5 display shelves in tempered glass with the back upright on AISI 304 stainless steel rack; ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure; automatic defrosting by air; furthermore, setting of relative humidity through humidistat (H.R. 40/44%), specific for chocolate and pralines • **Mod. KG...**: temperature range **-25/-15°C**; nr 5 evaporating grids + 1 display shelf; static refrigeration obtained through the 5 static evaporating grids; anti-condense heating elements; manual stop-system for defrosting; inner display unit with bottom condense drain hole • **Mod. KD...**: temperature range **-22/+5°C**; nr 5 display shelves in tempered glass with the back upright on AISI 304 stainless steel rack; ventilated refrigeration obtained through evaporator fixed in the ceiling of the display compartment by means of an AISI 304 stainless steel structure; anti-condense heating elements; automatic defrosting by hot gas

 Étagère en verre trempé • Porte vitrée avec poignée intégrée invisible • Éclairage par leds avec éclairage par leds aussi sur le ciel intérieur de la vitrine (sauf pour le mod. ...6QV) • Roulettes intégrées à la structure • Panneau de commandes en verre noir avec carte électronique à contact capacitif et avec alarmes HACCP • **Mod. KP...**: température de fonctionnement, **+2/+10°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillères en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; dégivrage automatique à air • **Mod. KC...**: température de fonctionnement, **+14/+16°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillères en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; dégivrage automatique à air; outre, possibilité de régulation de l'humidité relative (U.R. 40/44%), spécifique pour le chocolat et pralines • **Mod. KG...**: température de fonctionnement, **-25/-15°C**; 5 + 1 niveaux; grilles supports avec évaporateur intégré (nr 5); réfrigération statique; résistances anti-condensats; dégivrage manuel; trou de vidange sur le fond de l'enceinte • **Mod. KD...**: température de fonctionnement, **-22/+5°C**; 5 niveaux; étagères de présentation en verre trempé; crémaillère en acier inox AISI 304; réfrigération ventilée; évaporateur positionné en haut de la vitrine dans une structure en acier inox AISI 304; résistances anti-condensats; dégivrage automatique à gaz chaud

 Schauschrank mit Hartglas • Verglasung, außen mit Siebdruck • Glastür mit unsichtbarem Griff auf der gesamten Höhe • Led - Beleuchtung (nicht bei den mod. ...6QV) • Integrierte, durch die Struktur verdeckte Räder • Bedienfeld mit Leiterplatte HACCP-Alarm • **Mod. KP...**: Betriebstemperatur **+2/+10°C**; 5 Ablageflächen aus Hartglas mit Halterung hinten, auf C.N.S. - Zahnstange nach DIN 1.4301; Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseeteil; automatische Luftabtauung • **Mod. KC...**: Betriebstemperatur **+14/+16°C**; 5 Ablageflächen aus Hartglas mit Halterung hinten, auf C.N.S. - Zahnstange nach DIN 1.4301; Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseeteil; automatische Luftabtauung; ausserdem, die mögliche Einstellung der relativen Feuchtigkeit durch Feuchtigkeitsregler (R.F. 40/44%), spezifisch für Schokolade und Pralinen • **Mod. KG...**: Betriebstemperatur **-25/-15°C**; 5 Verdampfungs-gitter + 1 Ablagefläche; Statische Kühlung mit statischem Verdampfungsgitter (Nr. 5); Antikondens - Heizkabel; manuelles Abtausystem mit Stillstand; innen, am Boden des Kühlraums, ein Loch für den Kondensablauf • **Mod. KD...**: Betriebstemperatur **-22/+5°C**; 5 Ablageflächen mit Halterung hinten, auf C.N.S. - Zahnstange nach DIN 1.4301; Umluftkühlung mit Verdampfer an der Decke des Schauschranks, mit Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301; Antikondens - Heizkabel. o Automatisches Abtauen mit Heißgas

 Vano expositor completamente de cristal templado con exterior serigrafado • Puerta de cristal con manilla invisible de toda altura • Iluminación por led con iluminación por led sobre el cielo interior de la vitrina también (excepto mod....6QV) • Ruedas integradas ocultas en la estructura • Panel de mandos de cristal negro dotado de tarjeta electrónica con botones con alarma HACCP • **Mod. KP...**: temperatura positiva, **+2/+10°C**; nr 5 estantes de cristal templado con apoyo posterior sobre cremallera en acero inox AISI 304; refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura; descongelación automática por aire • **Mod. KC...**: temperatura positiva, **+14/+16°C**; nr 5 estantes de cristal templado con apoyo posterior sobre cremallera en acero inox AISI 304; refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura; descongelación automática por aire; además, la posibilidad de ajustar la humedad relativa con humedostato (H.R. 40/44%), específica para chocolate y bombones • **Mod. KG...**: temperatura negativa, **-25/-15°C**; nr 5 rejillasevaporadoras + 1 estante de apoyo; refrigeración estática realizada por evaporador estático a rejillas (nr 5); resistencias eléctricas anticondensación; descongelación manual porparada; fondo interno del vano expositor con orificio de descarga condensación • **Mod. KD...**: temperatura doble positiva/negativa, **-22/+5°C**; nr 5 estantes de cristal templado con apoyo posterior sobre cremallera en acero inox AISI 304; refrigeración ventilada realizada con evaporador fijado al cielo del vano expositor en estructura de acero inox AISI 304; resistencias eléctricas anticondensación; descongelación automática por gas caliente

 KP... - KC... - KD... • Possibilità di carico per ogni singolo ripiano in vetro fino a 12 kg; a richiesta disponibile accessorio KSR25KG (fino a 25 kg) • Possibility of loading up to 12 kg per shelf; on request available the accessoire KSR25KG (up to 25 kg) • Possibilité de charger jusqu'à 12 kg par étagère en verre; disponible sur demande l'accessoire KSRV25KG (jusqu'à 25 kg) • Möglichkeit für jede Glasablagefläche bis 12 kg laden zu können; auf Anfrage Zubehör KSR25 Kg erhältlich (bis zu 25 kg) • Posibilidad de carga para cada repisa de vidrio hasta 12 kg; accessorio KSRV25KG disponible a solicitud (hasta 25 kg)

• Installazione consentita in siti fino agli 800 metri rispetto al livello del mare. Per installazioni superiori contattare il costruttore • Installation allowed to an altitude up to 800 metres above sea level. For higher installations please contact the manufacturer • Installation autorisée à une altitude maximum de 800 m au dessus du niveau de la mer. Contacter le fabricant en cas de hauteur supérieure • Installation erlaubt an Standorten bis zu einer Höhe von bis 800 Meter über dem Meeresspiegel. Für höher gelegene Installationen wenden Sie sich bitte an den Hersteller • Instalación autorizada en los lugares hasta una altura máxima 800 metros sobre el nivel del mar. Para las instalaciones superiores, por favor póngase en contacto con el fabricante

VETRINE REFRIGERATE VERTICALI - LUXOR WHITE

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS - LUXOR WHITE

VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR WHITE

VERTIKALE KÜHLVITRINEN - LUXOR WHITE

VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS - LUXOR WHITE

									
	KP8QV	+2/+10		n°5 70x47 cm	650	80,5x64,5x184	89x76x202	247	5.834
	KC8QV	+14/+16		n°5 70x47 cm	620	80,5x64,5x184	89x76x202	247	6.416
	KG8QV	-25/-15		n°5+1 65x46 cm	1050	80,5x64,5x184	89x76x202	253	7.019
	KD8QV	-22/+5		n°5 70x47 cm	2000	80,5x64,5x184	89x76x202	267	7.589

VETRINE REFRIGERATE VERTICALI - LUXOR SLIM WHITE

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS - LUXOR SLIM WHITE

VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR SLIM WHITE

VERTIKALE KÜHLVITRINEN - LUXOR SLIM WHITE

VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS - LUXOR SLIM WHITE

									
	KP6QV	+2/+10		n°5 49x47 cm	500	60x64,5x184	74x76x202	198	5.251
	KC6QV	+14/+16		n°5 49x47 cm	500	60x64,5x184	74x76x202	198	5.774



•Incernieramento standard a destra. Opzione incernieramento a sinistra, su richiesta. Extra prezzo: 60€ •Standard hinging to the right. Option hinging to the left, on request. Extra Price: 60€ •Sens d'ouverture standard charnières à droite. Option ouverture inversée de la porta, avec charnières à gauche à préciser à la commande: suppl. 60€ •Standard Bandung: rechts. Auf Anfrage Linksbandung: Extra-Preis: 60€ •Bisagra standard a la derecha. Opción bisagra a la izquierda bajo petición. Coste adicional: 60€

LUXOR SLIM WHITE - VETRINE REFRIGERATE VERTICALI

LUXOR SLIM WHITE - UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS

LUXOR SLIM WHITE - VITRINES REFRIGEREES VERTICALES

LUXOR SLIM WHITE - VERTIKALE KÜHLVITRINEN

LUXOR SLIM WHITE - VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS

									
	KG6QV	-25/-15	S	n°5+1 45x46 cm	900	60x64,5x184	74x76x202	224	6.317
	KD6QV	-22/+5		n°5 49x47 cm	1650	60x64,5x184	74x76x202	244	6.893

LUXOR BLACK - VETRINE REFRIGERATE VERTICALI

LUXOR BLACK - UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS

LUXOR BLACK - VITRINES REFRIGEREES VERTICALES

LUXOR BLACK - VERTIKALE KÜHLVITRINEN

LUXOR BLACK - VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS

									
	KP8QA	+2/+10		n°5 70x47 cm	650	80,5x64,5x184	89x76x202	236	5.341
	KC8QA	+14/+16		n°5 70x47 cm	620	80,5x64,5x184	89x76x202	236	5.967
	KG8QA	-25/-15	S	n°5+1 65x46 cm	1050	80,5x64,5x184	89x76x202	242	6.682
	KD8QA	-22/+5		n°5 70x47 cm	2000	80,5x64,5x184	89x76x202	256	7.282



•Incernieramento standard a destra. Opzione incernieramento a sinistra, su richiesta. Extra prezzo: 60€ •Standard hinging to the right. Option hinging to the left, on request. Extra Price: 60€ •Sens d'ouverture standard charnières à droite. Option ouverture inversée de la porta, avec charnières à gauche à préciser à la commande: suppl. 60€ •Standard Bandung: rechts. Auf Anfrage Linksbandung: Extra-Preis: 60€ •Bisagra standard a la derecha. Opción bisagra a la izquierda bajo petición. Coste adicional: 60€

VETRINE REFRIGERATE VERTICALI - LUXOR SLIM BLACK

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS - LUXOR SLIM BLACK

VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR SLIM BLACK

VERTIKALE KÜHLVITRINEN - LUXOR SLIM BLACK

VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS - LUXOR SLIM BLACK

									
	KP6QA	+2/+10		n°5 49x47 cm	500	60x64,5x184	74x76x202	191	4.758
	KC6QA	+14/+16		n°5 49x47 cm	500	60x64,5x184	74x76x202	191	5.313
	KG6QA	-25/-15		n°5+1 45x46 cm	900	60x64,5x184	74x76x202	222	5.949
	KD6QA	-22/+5		n°5 49x47 cm	1650	60x64,5x184	74x76x202	236	6.485

VETRINE REFRIGERATE VERTICALI - LUXOR SILVER

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS - LUXOR SILVER

VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR SILVER

VERTIKALE KÜHLVITRINEN - LUXOR SILVER

VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS - LUXOR SILVER

									
	KP8QX	+2/+10		n°5 70x47 cm	650	80,5x64,5x184	89x76x202	236	5.341
	KC8QX	+14/+16		n°5 70x47 cm	620	80,5x64,5x184	89x76x202	236	5.967



•Incernieramento standard a destra. Opzione incernieramento a sinistra, su richiesta. Extra prezzo: 60€ •Standard hinging to the right. Option hinging to the left, on request. Extra Price: 60€ •Sens d'ouverture standard charnières à droite. Option ouverture inversée de la porta, avec charnières à gauche à préciser à la commande: suppl. 60€ •Standard Bandung: rechts. Auf Anfrage Linksbandung: Extra-Preis: 60€ •Bisagra standard a la derecha. Opción bisagra a la izquierda bajo petición. Coste adicional: 60€

LUXOR SILVER - VETRINE REFRIGERATE VERTICALI

LUXOR SILVER - UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS

LUXOR SILVER - VITRINES REFRIGEREES VERTICALES

LUXOR SILVER - VERTIKALE KÜHLVITRINEN

LUXOR SILVER - VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS

				 n.	 w	 cm	 cm	 kg	
	KG8QX	-25/-15	S	n°5+1 65x46 cm	1050	80,5x64,5x184	89x76x202	242	6.682
	KD8QX	-22/+5		n°5 70x47 cm	2000	80,5x64,5x184	89x76x202	256	7.282



•Incernieramento standard a destra. Opzione incernieramento a sinistra, su richiesta. Extra prezzo: 60€ •Standard hinging to the right. Option hinging to the left, on request. Extra Price: 60€ •Sens d'ouverture standard charnières à droite. Option ouverture inversée de la porta, avec charnières à gauche à préciser à la commande: suppl. 60€ •Standard Bandung: rechts. Auf Anfrage Linksbandung: Extra-Preis: 60€ •Bisagra standard a la derecha. Opción bisagra a la izquierda bajo petición. Coste adicional: 60€

LUXOR DOUBLE

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



KP12Q



KD12Q2

Design by
MASSIMO MUSSAPÌ



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



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



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

LUXOR DOUBLE - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

LUXOR DOUBLE - DESIGN FEATURES

LUXOR DOUBLE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

LUXOR DOUBLE - TECHNISCHE DATEN

LUXOR DOUBLE - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Vano espositore completamente in vetro camera temprato con esterno serigrafato • **Sistema softmotion di apertura pneumatica a ribalta delle ante** per ridurre i consumi energetici aumentando la flessibilità di utilizzo e la migliore valorizzazione dell'esposizione • Illuminazione a led • Struttura inferiore in acciaio speciale antimponta • Ruote integrate nascoste dalla struttura • Scheda comandi in vetro nero con tasti capacitivi ed allarmi HACCP • Ripiani di appoggio 41x107 cm in vetro temprato, cremagliera in acciaio inox AISI 304 • **Mod. KP12Q...**: temperatura positiva +2/+10°C; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura; sbrinamento automatico ad aria • **Mod. KC12Q...**: temperatura positiva +14/+16°C; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura; sbrinamento automatico ad aria; dotati ulteriormente di regolazione dell'umidità relativa con umidostato (U.R. 40/44%), rendendo questi modelli specifici per cioccolateria e pralineria • **Mod. KD12Q...**: temperatura positiva/negativa -20/+5°C; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura; resistenze elettriche anticondensa; sbrinamento automatico a gas caldo

 Display compartment in tempered glass throughout, externally screen-silk printed • **Softmotion pneumatic flapdoor opening system** on the tempered glass display compartments to reduce energy consumption, increase flexibility of use and offer best exposition value • LED lighting • Lower structure in special anti-fingerprint steel • Integrated wheels, hidden by the structure • Black glass electronic panel control board with capacitive keys and HACCP alarms • Display shelves 41x107 cm in tempered glass, AISI 304 stainless steel rack • **Mod. KP12Q...**: temperature range +2/+10°C; ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure; automatic defrosting by air • **Mod. KC12Q...**: temperature range +14/+16°C; ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure; automatic defrosting by air; furthermore, setting of relative humidity through humidistat (H.R. 40/44%), specific for chocolate and pralines • **Mod. KD12Q...**: temperature range -20/+5°C; ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure; anti-condense heating elements; automatic defrosting by hot gas

 Étagère en verre trempé • **Système basculant pneumatique softmotion des ouvertures** en verre trempé qui réduit la consommation d'énergie, tout en augmentant la souplesse d'utilisation et de mieux exploiter l'exposition • Eclairage par leds • Partie inférieure en acier spécial anti-empreintes • Roulettes intégrées à la structure • Commandes électroniques en verre noir avec touches capacitives et gestion des alarmes HACCP • Niveaux 41x107 cm en verre trempé, crémaillères en acier inox AISI 304 • **Mod. KP12Q...**: température de fonctionnement, +2/+10°C; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; dégivrage automatique à air • **Mod. KC12Q...**: température de fonctionnement, +14/+16°C; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; dégivrage automatique à air; outre, possibilité de régulation de l'humidité relative (U.R. 40/44%), spécifique pour le chocolat et pralines • **Mod. KD12Q...**: température de fonctionnement, -20/+5°C; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; résistances anti-condensats; dégivrage automatique à gaz chaud

 Schauschrank mit Hartglas • Verglasung, außen mit Siebdruck • **Das System Softmotion mit pneumatischen Öffnungsklappen** der Ganzglastüren reduziert den Energieverbrauch, erhöht die Flexibilität der Nutzung und verbessert die Exposition • Led - Beleuchtung • Untere Gehäusestruktur aus sonderes Fingerabdruckgeschütztstahl zur Reduzierung von Fingerabdrücken, ohne sichtbare Lochöffnungen • Integrierte, durch die Struktur verdeckte Räder • Bedienfeld aus schwarzem Glas, Leiterplatte mit kapazitiven Tasten und HACCP-Alarm • Ablageflächen 41x107 cm aus Hartglas, auf CNS • Zahnstange nach DIN 1.4301 • **Mod. KP12Q...**: Betriebstemperatur +2/+10°C; Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseteil; automatische Luftabtauung • **Mod. KC12Q...**: Betriebstemperatur +14/+16°C; Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseteil; automatische Luftabtauung; ausserdem, die mögliche Einstellung der relativen Feuchtigkeit durch Feuchtigkeitsregler (R.F. 40/44%), spezifisch für Schokolade und Pralinen • **Mod. KD12Q...**: Betriebstemperatur -20/+5°C; Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseteil; Antikondens - Heizkabel. o Automatisches Abtauen mit Heißgas

 Vano expositor completamente de cristal templado con exterior serigrafado • **El sistema softmotion de apertura neumática** de las puertas abatibles, de vidrio templado, reduce el consumo energético y aumenta la flexibilidad de uso, para una mejor explotación de la exposición • Iluminación por led • Estructura inferior de acero especial antihuella • Ruedas integradas ocultas en la estructura • Panel de mandos dotado de tarjeta electrónica de vidrio negro, teclas capacitivas y alarmas HACCP • Estantes 41x107 cm de cristal templado con apoyo sobre cremallera en acero inox AISI 304 • **Mod. KP12Q...**: temperatura positiva, +2/+10°C; refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura; descongelación automática por aire • **Mod. KC12Q...**: temperatura positiva, +14/+16°C; refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura; descongelación automática por aire; además, la posibilidad de ajustar la humedad relativa con humidostato (H.R. 40/44%), específica para chocolate y bombones • **Mod. KD12Q...**: temperatura positiva/negativa, -20/+5°C; refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura; resistencias eléctricas anticondensación; descongelación automática por gas caliente



• Possibilità di carico per ogni singolo ripiano in vetro fino a 20 kg • Possibility of loading up to 20 kg per shelf • Possibilité de charger jusqu'à 20 kg par étagère en verre • Möglichkeit für jede Glasablagefläche bis 20Kg laden zu können • Posibilidad de carga para cada repisa de vidrio hasta 20 kg

• Installazione consentita in siti fino agli 800 metri rispetto al livello del mare. Per installazioni superiori contattare il costruttore • Installation allowed to an altitude up to 800 metres above sea level. For higher installations please contact the manufacturer • Installation autorisée à une altitude maximum de 800 m au dessus du niveau de la mer. Contacter le fabricant en cas de hauteur supérieure • Installation erlaubt an Standorten bis zu einer Höhe von bis 800 Meter über dem Meeresspiegel. Für höher gelegene Installationen wenden Sie sich bitte an den Hersteller • Instalación autorizada en los lugares hasta una altura máxima 800 metros sobre el nivel del mar. Para las instalaciones superiores, por favor póngase en contacto con el fabricante

VETRINE REFRIGERATE VERTICALI - LUXOR DOUBLE

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS - LUXOR DOUBLE

VITRINES REFRIGEREES VERTICALES - LUXOR DOUBLE

VERTIKALE KÜHLVITRINEN - LUXOR DOUBLE

VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS - LUXOR DOUBLE



KP12Q

+2/+10



n°6
41x107 cm

980

120x66x188

130x76,5x205

355

8.915



KP12QF

+2/+10



n°6
41x107 cm

980

120x66x188

130x76,5x205

359

8.915



KP12Q2

+2/+10



n°4
41x107 cm

1000

120x66x143

130x76,5x166

292

7.547



KP12Q2F

+2/+10



n°4
41x107 cm

1000

120x66x143

130x76,5x166

296

7.547



KC12Q2

+14/+16



n°4
41x107 cm

1000

120x66x143

130x76,5x166

292

8.305



KD12Q2

-20/+5



n°4
41x107 cm

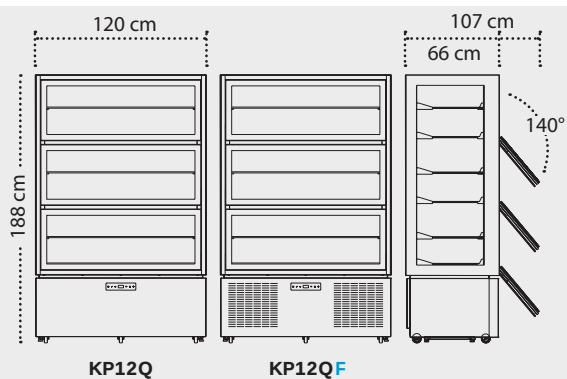
3600

120x66x143

130x76,5x166

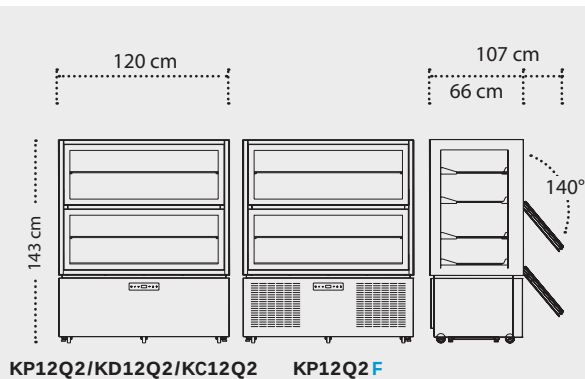
307

10.221



KP12Q

KP12QF



KP12Q2/KD12Q2/KC12Q2

KP12Q2F

LUXOR DOUBLE BUILT-IN

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



Design by
MASSIMO VITASSATI

Foto realizzate con modelli KP12Q1R e KP12Q2R - Photos created using the models KP12Q1R and KP12Q2R
Photo réalisée avec les modèles KP12Q1R et KP12Q2R - Foto mit den Modellen KP12Q1R und KP12Q2R
Imágenes tomadas con los modelos KP12Q1R y KP12Q2R



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



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



- Nei modelli KP12Q2M, KP12Q1M, KC12Q2M e KC12Q1M, circolazione ad "U" dell'aria per la massima flessibilità nella personalizzazione
- "U"-path air circulation for maximum customisation flexibility for models KP12Q2M, KP12Q1M, KC12Q2M and KC12Q1M
- Pour les modèles KP12Q2M, KP12Q1M, KC12Q2M et KC12Q1M, circulation en "U" de l'air pour une flexibilité maximale de personnalisation
- In den Modellen KP12Q2M, KP12Q1M, KC12Q2M und KC12Q1M, „U“-Luftzirkulation für größte Flexibilität bei der individuellen Gestaltung
- En los modelos KP12Q2M, KP12Q1M, KC12Q2M y KC12Q1M, circulación del aire en "U" para la máxima flexibilidad en la personalización

LUXOR DOUBLE BUILT-IN - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

LUXOR DOUBLE BUILT-IN - DESIGN FEATURES

LUXOR DOUBLE BUILT-IN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

LUXOR DOUBLE BUILT-IN - TECHNISCHE DATEN

LUXOR DOUBLE BUILT-IN - CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

 Vano espositore completamente in vetro camera temprato con esterno serigrafato • **Sistema Softmotion di apertura pneumatica** a ribalta delle ante per ridurre i consumi energetici aumentando la flessibilità di utilizzo e la migliore valorizzazione dell'esposizione • Illuminazione a led • **Struttura inferiore da incasso da pannellare (per i modelli ...M consultare documentazione tecnica)** • Piedi regolabili in altezza • Scheda comandi in vetro nero con tasti capacitivi ed allarmi HACCP • Ripiani di appoggio 41x107 cm in vetro temprato, cremagliera in acciaio inox AISI 304 • **Mod. KP12Q...**: temperatura positiva **+2/+10°C**; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura; sbrinamento automatico ad aria • **Mod. KC12Q...**: temperatura positiva **+14/+16°C**; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura; sbrinamento automatico ad aria; dotati ulteriormente di regolazione dell'umidità relativa con umidostato (U.R. 40/44%), rendendo questi modelli specifici per cioccolateria e pralineria • **Mod. KD12Q...**: temperatura positiva/negativa **-20/+5°C**; refrigerazione ventilata realizzata con evaporatore posizionato nella parte inferiore della struttura; resistenze elettriche anticondensa; sbrinamento automatico a gas caldo • **Versione predisposta per gruppo remoto (...R)**

 Display compartment in tempered glass throughout, externally screen-silk printed • **Softmotion pneumatic flapdoor opening system** on the tempered glass display compartments to reduce energy consumption, increase flexibility of use and offer best exposition value • LED lighting • **Lower recessed structure (for the ...M models, please refer to the technical documentation)** • Adjustable height feet • Black glass electronic panel control board with capacitive keys and HACCP alarms • Display shelves 41x107 cm in tempered glass, AISI 304 stainless steel rack • **Mod. KP12Q...**: temperature range **+2/+10°C**; ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure; automatic defrosting by air • **Mod. KC12Q...**: temperature range **+14/+16°C**; ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure; automatic defrosting by air; furthermore, setting of relative humidity through humidistat (H.R. 40/44%), specific for chocolate and pralines • **Mod. KD12Q...**: temperature range **-20/+5°C**; ventilated refrigeration obtained through the evaporator being positioned in the lower part of the structure; anti-condense heating elements; automatic defrosting by hot gas • **Versions preset to be connected to remote cooling unit (...R)**

 Étagère en verre trempé • **Système basculant pneumatique Softmotion des ouvertures** en verre trempé qui réduit la consommation d'énergie, tout en augmentant la souplesse d'utilisation et de mieux exploiter l'exposition • Éclairage par leds • **Structure inférieure à encastrer (pour les modèles...M consulter la documentation technique); sans panneaux latéraux** • Pieds réglables en hauteur • Commandes électroniques en verre noir avec touches capacitives et gestion des alarmes HACCP • Niveaux 41x107 cm en verre trempé, crémaillères en acier inox AISI 304 • **Mod. KP12Q...**: température de fonctionnement, **+2/+10°C**; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; dégivrage automatique à air • **Mod. KC12Q...**: température de fonctionnement, **+14/+16°C**; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; dégivrage automatique à air; outre, possibilité de régulation de l'humidité relative (U.R. 40/44%), spécifique pour le chocolat et pralines • **Mod. KD12Q...**: température de fonctionnement, **-20/+5°C**; réfrigération ventilée; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure; résistances anti-condensats; dégivrage automatique à gaz chaud • **Versions sans groupe (...R)**

 Schauschrank mit Hartglas • Verglasung, außen mit Siebdruck • **Das System Softmotion mit pneumatischen Öffnungsklappen** der Ganzglastüren reduziert den Energieverbrauch, erhöht die Flexibilität der Nutzung und verbessert die Exposition • Led - Beleuchtung • **Untere Einbaustruktur (für die Modelle...M in der technischen Dokumentation nachlesen)** • Die Füße sind höhenverstellbar • Bedienfeld aus schwarzem Glas, Leiterplatte mit kapazitiven Tasten und HACCP-Alarm • Ablageflächen 41x107 cm aus Hartglas, auf CNS • Zahnstange nach DIN 1.4301 • **Mod. KP12Q...**: Betriebstemperatur **+2/+10°C**; Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseteil; automatische Luftabtauung • **Mod. KD12Q...**: Betriebstemperatur **-20/+5°C**; Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseteil; Antikondens - Heizkabel. o Automatisches Abtauen mit Heißgas • **Modellen zu Fernkühlaggregat vorgerüstet (...R)**

 Vano expositor completamente de cristal templado con exterior serigrafado • **El Sistema Softmotion de apertura neumática** de las puertas abatibles, de vidrio templado, reduce el consumo energético y aumenta la flexibilidad de uso, para una mejor explotación de la exposición • **Iluminación por led** • **Estructura inferior empotrable (para los modelos...M consultar la documentación técnica), sin paneles laterales** • Pies regulables en altura • Panel de mandos dotado de tarjeta electrónica de vidrio negro, teclas capacitivas y alarmas HACCP • Estantes 41x107 cm de cristal templado con apoyo sobre cremallera en acero inox AISI 304 • **Mod. KP12Q...**: temperatura positiva, **+2/+10°C**; refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura; descongelación automática por aire • **Mod. KC12Q...**: temperatura positiva, **+14/+16°C**; refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura; descongelación automática por aire; además, la posibilidad de ajustar la humedad relativa con humedostato (H.R. 40/44%), específica para chocolate y bombones • **Mod. KD12Q...**: temperatura positiva/negativa, **-20/+5°C**; refrigeración ventilada por evaporador en la parte inferior de la estructura; resistencias eléctricas anticondensación; descongelación automática por gas caliente • **Versión preparada para unidad remota (...R)**



• Possibilità di carico per ogni singolo ripiano in vetro fino a 20 kg • Possibility of loading up to 20 kg per shelf • Possibilité de charger jusqu'à 20 kg par étagère en verre • Möglichkeit für jede Glasablagefläche bis 20Kg laden zu können • Posibilidad de carga para cada repisa de vidrio hasta 20 kg

• Installazione consentita in siti fino agli 800 metri rispetto al livello del mare. Per installazioni superiori contattare il costruttore • Installation allowed to an altitude up to 800 metres above sea level. For higher installations please contact the manufacturer • Installation autorisée à une altitude maximum de 800 m au dessus du niveau de la mer. Contacter le fabricant en cas de hauteur supérieure • Installation erlaubt an Standorten bis zu einer Höhe von bis 800 Meter über dem Meeresspiegel. Für höher gelegene Installationen wenden Sie sich bitte an den Hersteller • Instalación autorizada en los lugares hasta una altura máxima 800 metros sobre el nivel del mar. Para las instalaciones superiores, por favor póngase en contacto con el fabricante

VETRINE REFRIGERATE BUILT-IN - LUXOR DOUBLE BUILT-IN

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

VITRINES RÉFRIGÉRÉES ENCASTRABLES - LUXOR DOUBLE BUILT-IN

EINBAU-KÜHLTHEKEN - LUXOR DOUBLE BUILT-IN

VITRINAS REFRIGERADAS DE EMPOTRAMIENTO - LUXOR DOUBLE BUILT-IN



KP12Q1M

+2/+10



n°2
41x107 cm

1000

120x66x115

130x76,5x121

237

6.338



KP12Q2M

+2/+10



n°4
41x107 cm

1000

120x66x160

130x76,5x166

307

7.663



KC12Q1M

+14/+16



n°2
41x107 cm

1000

120x66x115

130x76,5x121

237

7.097



KC12Q2M

+14/+16



n°4
41x107 cm

1000

120x66x160

130x76,5x166

307

8.416



KD12Q1M*

-20/+5



n°2
41x107 cm

3600

120x66x115

130x76,5x121

289

8.988



KD12Q2M*

-20/+5



n°4
41x107 cm

3600

120x66x160

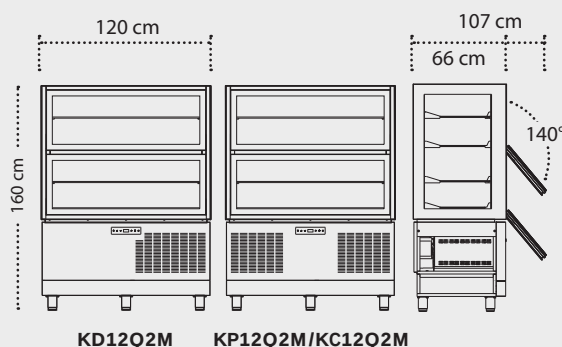
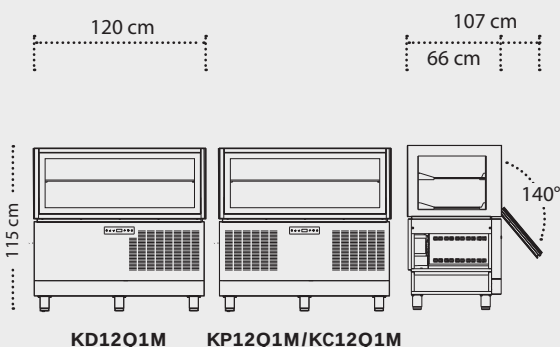
130x76,5x166

322

10.336



(*) •Modelli ...M: per la realizzazione dei pannelli consultare il costruttore oppure scaricare i documenti tecnici su www.sagispa.it •Models ...M: for the production of the panels, please contact the manufacturer or download the technical documentation from www.sagispa.it •Modèles...M: pour la réalisation de panneaux consulter le fabricant ou télécharger les documents techniques sur www.sagispa.it •Modelle...M: Für die Realisierung der Paneele wenden Sie sich an den Hersteller oder laden Sie die technischen Dokumente auf www.sagispa.it herunter •Modelos.... M: para la realización de los paneles, consulte al fabricante o descargue los documentos técnicos de www.sagispa.it



LUXOR DOUBLE BUILT-IN - VETRINE REFRIGERATE BUILT-IN

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

LUXOR DOUBLE BUILT-IN - VITRINES RÉFRIGÉRÉES ENCASTRABLES

LUXOR DOUBLE BUILT-IN - EINBAU-KÜHLTHEKEN

LUXOR DOUBLE BUILT-IN - VITRINAS REFRIGERADAS DE EMPOTRAMIENTO



n.



w



cm



cm



kg



KP12Q1R

+2/+10



n°2
41x107 cm

135

120x66x115

130x76,5x121

222

5.761



KP12Q2R

+2/+10



n°4
41x107 cm

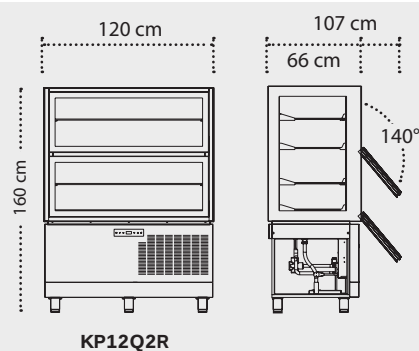
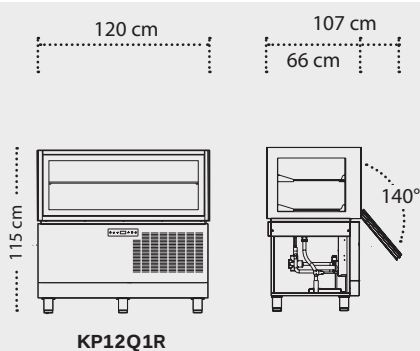
160

120x66x160

130x76,5x166

255

7.042



			LUXOR	LUXOR NEW COLORS	LUXOR DOUBLE BUILDIN	€
	RV70 RIPIANO IN VETRO TEMPRATO CON AGGANCI (KP8... - KD8... - KC8...) TEMPERED GLASS SHELF WITH HOOK CONNECTIONS (KP8... - KD8... - KC8...) ETAGERE EN VERRE TREMPÉ AVEC CROCHETS (KP8... - KD8... - KC8...) ABLAGEFÄCHE AUS SEKURITKRISTALLGLAS MIT KUPPLUNGEN (KP8... - KD8... - KC8...) REPISA DE VIDRIO TEMPLADO CON ENGANCHES (KP8... - KD8... - KC8...)	70x47 cm	■	■		88
	RV50 RIPIANO IN VETRO TEMPRATO CON AGGANCI (KP6... - KD6... - KC6...) TEMPERED GLASS SHELF WITH HOOK CONNECTIONS (KP6... - KD6... - KC6...) ETAGERE EN VERRE TREMPÉ AVEC CROCHETS (KP6... - KD6... - KC6...) ABLAGEFÄCHE AUS SEKURITKRISTALLGLAS MIT KUPPLUNGEN (KP6... - KD6... - KC6...) REPISA DE VIDRIO TEMPLADO CON ENGANCHES (KP6... - KD6... - KC6...)	50x47 cm	■			78
	KRVS KIT RIPIANI IN VETRO TEMPRATO PER KG8... (NR.5) KIT TEMPERED GLASS SHELVES FOR KG8... (NR.5) KIT ETAGERES EN VERRE TREMPÉ POUR KG8... (NR.5) KIT ABLAGEFÄCHEN AUS HARTGLAS FÜR KG8... (NR.5) KIT REPISAS DE VIDRIO TEMPLADO PARA KG8... (NR.5)	65x42 cm	■	■		180
	KRVS6 KIT RIPIANI IN VETRO TEMPRATO PER KG6... (NR.5) KIT TEMPERED GLASS SHELVES FOR KG6... (NR.5) KIT ETAGERES EN VERRE TREMPÉ POUR KG6... (NR.5) KIT ABLAGEFÄCHEN AUS HARTGLAS FÜR KG6... (NR.5) KIT REPISAS DE VIDRIO TEMPLADO PARA KG6... (NR.5)	45x42 cm	■			152
	KSR25KGP KIT SUPPORTO ANTERIORE RIPIANI PER SOSTEGNO FINO A 25KG (KP... - KC...) FRONT BEARING KIT FOR SHELVES, TO LOAD UP TO 25 KG (KP... - KC...) 2 SUPPORTS ARRIERES POUR ETAGERES, CHARGE MAXI 25 KG PAR ETAGERE (KP... - KC...) VORDERSTÜTZENSATZ FÜR ABLAGEFÄCHERN, UM BIS 25 KG ZU LADEN (KP... - KC...) JUEGO DE SOPORTES DELANTEROS PARA ESTANTES, A SOPORTAR HASTA 25 KG (KP... - KC...)		■	■		158
	KSR25KGD KIT SUPPORTO ANTERIORE RIPIANI PER SOSTEGNO FINO A 25KG (KD...) FRONT BEARING KIT FOR SHELVES, TO LOAD UP TO 25 KG (KD...) 2 SUPPORTS ARRIERES POUR ETAGERES, CHARGE MAXI 25 KG PAR ETAGERE (KD...) VORDERSTÜTZENSATZ FÜR ABLAGEFÄCHERN, UM BIS 25 KG ZU LADEN (KD...) JUEGO DE SOPORTES DELANTEROS PARA ESTANTES, A SOPORTAR HASTA 25 KG (KD...)		■	■		158
	GRKP12* GRUPPO REFRIGERANTE REMOTE COOLING UNIT GROUPE FRIGORIFIQUE FERNKÜHLAGGREGAT UNIDAD REFRIGERANTE	1.250 W 			■	1.498
	KCGR KIT CARENATURA GR.REMOTI FAIRING KIT FOR REMOTE COOLING UNITS HABILLAGE POUR GROUPES A DISTANCE VERKLEIDUNGSSATZ FÜR FERNKÜHLAGGREGATE JUEGO DE CARENADO PARA GRUPOS SEPARADOS	52x64,2 x42 cm			■	400



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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8
Тел./факс: +74955404600