



**COTTURA
FORNI PROFESSIONALI
REFRIGERAZIONE
FORNI PIZZERIA E PASTICCERIA
MACCHINE PASTA**

DESIGN AND TECHNOLOGY
MADE IN ITALY

www.sudarredi.com





I. INDICE

COTTURA

LINEA PROFESSIONALE 70	2
LINEA PROFESSIONALE 90	41
LINEA ECO 700	83
LINEA ECO 900	90

FORNI PROFESSIONALI

LINEA FORNI PROFESSIONALI	95
LINEA FORNI ECO	103

REFRIGERAZIONE

ARMADI E TAVOLI REFRIGERATI	108
ABBATTITORI	169
FROZEN	178
WINE	221
BEVERAGE	254

FORNI PIZZERIA E PASTICCERIA	301
-------------------------------------	------------

MACCHINE PASTA	357
-----------------------	------------

Linea Professionale 70



COTTURA

CUCINE ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

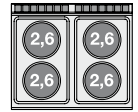
⚡ kW _____
kcal/h _____
V~ _____
Hz _____

CF4-78ET
08660830

CUCINA 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
Em. 80x 70,5x 90h



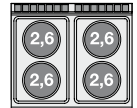
⚡ 15,4 kW
400V~3N
50/60 Hz



CFV4-78ET
08660835

CUCINA 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO VENTILATO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h

⚡ 15,72 kW
400V~3N
50/60 Hz



CFQ4-78ET
08660831

CUCINA 4 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 15,4 kW
400V~3N
50/60 Hz



CFVQ4-78ET
08660836

CUCINA 4 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO VENTILATO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h

⚡ 15,72 kW
400V~3N
50/60 Hz

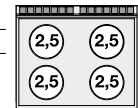


CFC4-78ET
08660832

CUCINA 4 PIASTRE VETROCERAMICA CM. 75 X 57 - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 15 kW
400V~3N
50/60 Hz

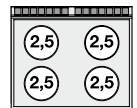


CFVC4-78ET
08660837

CUCINA 4 PIASTRE VETROCERAMICA CM. 75 X 57 - FORNO ELETTRICO VENTILATO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h

⚡ 15,32 kW
400V~3N
50/60 Hz



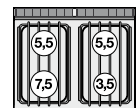
CF4-78GP
08680850

CUCINA 4 FUOCHI - FORNO A GAS STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 29,3 kW
25.198 kcal/h



CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

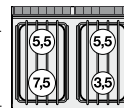
⚡ kW kcal/h ⚡ kW
V~ Hz

CF4-78GPE CUCINA 4 FUOCHI - FORNO ELETTRICO STATICO CM.
08690860 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53
GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 22 kW
18.920 kcal/h
⚡ 5 kW
400V~3N
50/60 Hz

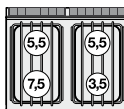


CFV4-78GPE CUCINA 4 FUOCHI - FORNO ELETTRICO VENTILATO CM.
08690865 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5
GN1/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 22 kW
18.920 kcal/h
⚡ 5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

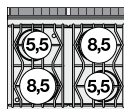


CFA4-78GP CUCINA ACQUA 4 FUOCHI - FORNO A GAS STATICO CM.
08750850 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53
GN2/1 - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA
1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 35,3 kW
30.358 kcal/h



CUCINE ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

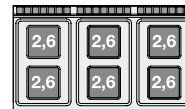
⚡ kW kcal/h
⚡ kw V~
Hz

CFQ6-712ETV CUCINA 6 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO STATICO
08661231 CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA
CM.65X53 GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1
TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



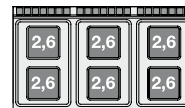
⚡ 20,6 kW
400V~3N
50/60 Hz



CFVQ6-712ETV CUCINA 6 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO VENTILATO
08661236 CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA
CM.53X32,5 GN1/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA
1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h

⚡ 20,92 kW
400V~3N
50/60 Hz

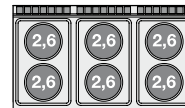


CF6-712ET CUCINA 6 PIASTRE FORNO ELETTRICO STATICO CM.
08661232 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA
CM.105X53 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

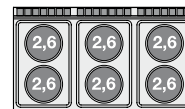


CF6-712ETV CUCINA 6 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM.
08661230 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53
GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



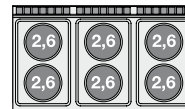
⚡ 20,6 kW
400V~3N
50/60 Hz



CFV6-712ETV CUCINA 6 PIASTRE - FORNO ELETTRICO VENTILATO CM.
08661235 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5
GN1/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h

⚡ 20,92 kW
400V~3N
50/60 Hz

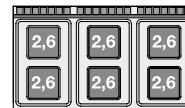


CFQ6-712ET CUCINA 6 PIASTRE QUADRE FORNO ELETTRICO STATICO CM.
08661233 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA
CM.105X53 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz



CUCINE A GAS

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

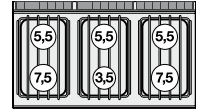
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE $\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$

CF6-712GPV CUCINA 6 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CM. 67X55X34H,
08681251 TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 -
VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA
PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 42,3 kW
36.378 kcal/h



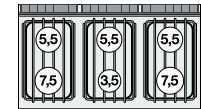
CF6-712GPEV CUCINA 6 FUOCHI - FORNO ELETTRICO STATICO CM.
08691261 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53
GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-

cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 35 kW
30.100 kcal/h

⚡ 5 kW
400V~3N
50/60 Hz

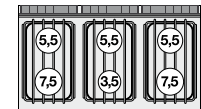


CFV6-712GPEV CUCINA 6 FUOCHI - FORNO ELETTRICO VENTILATO CM.
08691266 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5
GN1/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h

⚡ 35 kW
30.100 kcal/h

⚡ 5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

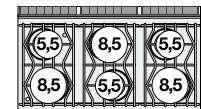


CFA6-712GPV CUCINA ACQUA 6 FUOCHI - FORNO A GAS STATICO CM.
08751251 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53
GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA - RUBINETTO CARICO
ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 49,3 kW
42.398 kcal/h

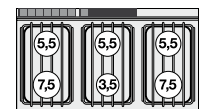


CF6-712GP CUCINA 6 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CM.
08681250 107X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA
CM.105X53 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 46 kW
39.560 kcal/h



CUCINE A GAS

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

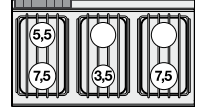
$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{kW}{V\sim}$
Hz

CF6-712GP CUCINA 6 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CM.
08681250 107X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA
CM.105X53 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



$\frac{kW}{kcal/h}$ 46 kW
39.560 kcal/h



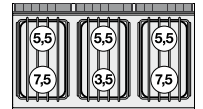
CF6-712GPE CUCINA 6 FUOCHI FORNO ELETTRICO STATICO CM.
08691260 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA
CM.105X53 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



$\frac{kW}{kcal/h}$ 35 kW
30.100 kcal/h

$\frac{kW}{V\sim}$ 6,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

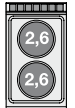


PC-74ET PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2
08030430 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



$\frac{kW}{V\sim}$ 5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

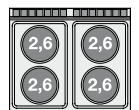


PC-78ET PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 4
08030830 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



$\frac{kW}{V\sim}$ 10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

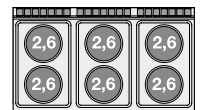


PC-712ET PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 6
08031230 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



$\frac{kW}{V\sim}$ 15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



PIANI COTTURA ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

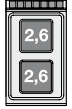
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA $\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kw}}{\text{V}\sim}$
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAJE/VOLTAGE $\frac{\text{V}\sim}{\text{Hz}}$

PCQ-74ET **PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2**
08030431 **PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO**
 MOD.TPA-7)
cm. 40x 70,5x 90h



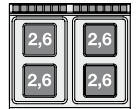
⚡ 5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz



PCQ-78ET **PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 4**
08030831 **PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO**
 MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



PCQ-712ET **PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 6**
08031231 **PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO**
 MOD.TPA-7)
cm. 120x 70,5x 90h



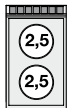
⚡ 15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



PCC-74ET **PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE**
08030432 **A GIORNO - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X57 (INCLUSA 1**
 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
cm. 40x 70,5x 90h



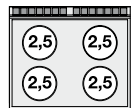
⚡ 5 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz



PCC-78ET **PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A**
08030832 **GIORNO - N. 4 ZONE - VETRO CM. 75X57 (INCLUSA 1**
 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 10 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



PCI-74ET **PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 ZONE - VETRO**
08030433 **CM.35X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.**
 TPA-7)
cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 10 kW
400V~3
50/60 Hz

PIANI COTTURA A INDUZIONE

PCIW-74ET PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 ZONA
08030434 - VETRO Ø 30 CM. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 5 kW
400V~3
50/60 Hz

PCI-78ET PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 ZONE - VETRO
08030833 CM.75X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



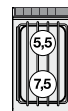
⚡ 20 kW
400V~3
50/60 Hz

PC-74GP PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 FUOCHI
08210450 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 13 kW
11.180 kcal/h



PIANI COTTURA A GAS

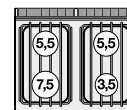
PC-78GP
08210850

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 4 FUOCHI
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



22 kW
18.920 kcal/h



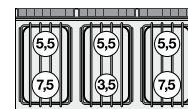
PC-712GP
08211250

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 6 FUOCHI
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



35 kW
30.100 kcal/h



PC1-74G
08210453

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 1 FUOCHI
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



10 kW
8.600 kcal/h



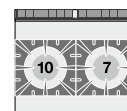
PC2-78G
08210853

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 FUOCHI
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



17 kW
14.620 kcal/h



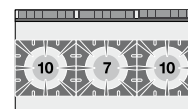
PC3-712G
08211253

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 3 FUOCHI
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



27 kW
23.220 kcal/h



PCA-74GP
08310450

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 2 FUOCHI
- RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1
TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



14 kW
12.040 kcal/h

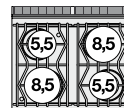


PIANI COTTURA AD ACQUA A GAS

PCA-78GP PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO - 4 FUOCHI
08310850 - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1
TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)



28 kW
24.080 kcal/h

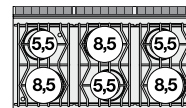


cm. 80x 70,5x 90h

PCA-712GP PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 6 FUOCHI
08311250 - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1
TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)



42 kW
36.120 kcal/h



cm. 120x 70,5x 90h

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW _____
kcal/h _____
V~ _____
Hz _____

CP-74ET
08100430

**CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 VASCA CM. 30,5X33,5X32,7H.
RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A
PAVIMENTO. (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA
PIANO MOD.TPA-7)**
E cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 7,8 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-74ET
08100435

**CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 VASCA CM. 30,5X33,5X32,7H.
CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO
- SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI)
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)**



⚡ 7,8 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

cm. 40x 70,5x 90h

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



CP-76ET
08100630

**CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 VASCA CM. 51X30,7X32,7H.
RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A
PAVIMENTO. (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA
PIANO MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



⚡ 13,5 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-76ET
08100635

**CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 VASCA CM. 51X30,7X32,7H.
CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO
- SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI)
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)**



⚡ 13,5 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

cm. 60x 70,5x 90h

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



CP-78ET
08100830

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25+25 2 VASCHE CM. 30,5X33,5X30H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 15,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-78ET
08100835

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25+25 2 VASCHE CM. 30,5X33,5X30H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 15,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



CUOCIPASTA A GAS

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW kcal/h
⚡ kW V~ Hz

CP-74G
08270450

**CUOCIPASTA GAS LT 25 VASCA CM. 30,5X33,5X32,7H.
RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A
PAVIMENTO. (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA
PIANO MOD.TPA-7)**

cm. 40x 70,5x 90h

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



⚡ 9,5 kW
8.160 kcal/h

⚡ 0,02 KW
230V~
50/60 Hz

CPA-74G
08270455

**CUOCIPASTA GAS LT 25 VASCA CM. 30,5X33,5X32,7H.
CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO
- SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI)
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)**

cm. 40x 70,5x 90h

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



⚡ 9,5 kW
8.160 kcal/h

⚡ 0,035 KW
230V~
50/60 Hz

CP-76G
08270650

**CUOCIPASTA GAS LT 40 VASCA CM. 51X30,7X32,7H.
RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A
PAVIMENTO. (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA
PIANO MOD.TPA-7)**

cm. 60x 70,5x 90h

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



⚡ 13,95 kW
11.997 kcal/h

⚡ 0,02 KW
230V~
50/60 Hz

CPA-76G
08270655

**CUOCIPASTA GAS LT 40 VASCA CM. 51X30,7X32,7H.
CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO
- SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI)
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)**

cm. 60x 70,5x 90h

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



⚡ 13,95 kW
11.997 kcal/h

⚡ 0,035 KW
230V~
50/60 Hz

CP-78G
08270850

CUOCIPASTA GAS LT. 25+25 2 VASCHE CM. 30,5X33,5X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



19 kW
16.320 kcal/h

0,04 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-78G
08270855

CUOCIPASTA GAS LT. 25+25 2 VASCHE CM. 30,5X33,5X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



19 kW
16.320 kcal/h

0,07 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



SOLLEVATORE CESTI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE $\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kV}}{\text{V}}$
Hz

SCCP-72EM SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA
08140210 CP-74/78, SOLLEVAMENTO AUTOMATICO TEMPORIZZATO O
MANUALE, 2 ASTE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-7)

cm. 20x 70,5x 90h

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/4
	1/2	1/4



$\frac{0,35 \text{ kW}}{230\text{V}\sim}$
 $\frac{\text{---}}{50/60 \text{ Hz}}$

PI50-78ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 50 VASCA Ø CM. 40X45H
08110831 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



$\frac{9 \text{ kW}}{400\text{V}\sim 3\text{N}}$
 $\frac{\text{---}}{50/60 \text{ Hz}}$

PI50A-78ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 50 VASCA Ø CM. 40X45H
0811A831 - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1
TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h

$\frac{9 \text{ kW}}{400\text{V}\sim 3\text{N}}$
 $\frac{\text{---}}{50/60 \text{ Hz}}$

PD50-78G PENTOLA DIRETTA GAS LT. 50 VASCA Ø CM. 40X45H
08280850 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



$\frac{15,5 \text{ kW}}{13.330 \text{ kcal/h}}$

PI50-78G PENTOLA INDIRETTA A GAS LT. 50 VASCA Ø CM. 40X45H
08280851 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h

$\frac{15,5 \text{ kW}}{13.330 \text{ kcal/h}}$

PI50A-78G PENTOLA INDIRETTA A GAS LT. 50 VASCA Ø CM. 40X45H -
0828A851 CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h

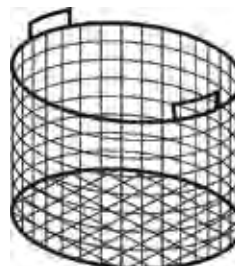


⚡ 15,5 kW
13.330 kcal/h

⚡ 0.1
230V~
50/60 Hz

531032701 OPTIONAL: CESTO 1/1 PER PENTOLA

cm.Ø 36x 39,5h



FTL-74ET FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
08060431 CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

FTL-74ETS FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA
08060434 APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X51
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h

⚡ 5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

FTL-74ETSS FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE
08060430 A GIORNO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h

⚡ 5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

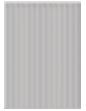
FRY-TOP ELETTRICI

FTR-74ET FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
08060433 CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



FTR-74ETS FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME
08060436 (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h

⚡ 5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

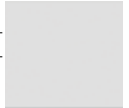


FTL-76ET FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
08060631 CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h



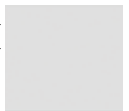
⚡ 7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz



FTL-76ETS FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME
08060634 (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
CM.56X51
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h

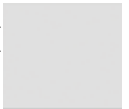
⚡ 7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz



FTL-76ETSS FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE
08060630 A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h

⚡ 7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

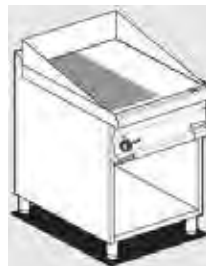


FRY-TOP ELETTRICI

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
 DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

FTLR-76ET FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE
 08060632 A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA
 CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h



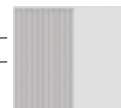
⚡ 7,4 kW
 400V~3N
 50/60 Hz



FTLR-76ETS FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO
 08060635 SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO,
 PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
 MOD.TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h

⚡ 7,4 kW
 400V~3N
 50/60 Hz



FTR-76ET FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
 08060633 CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
 TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h



⚡ 7,4 kW
 400V~3N
 50/60 Hz



FTR-76ETS FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME
 08060636 (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
 CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
 TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h

⚡ 7,4 kW
 400V~3N
 50/60 Hz



FTL-78ET FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
 08060831 CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA
 CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 11,1 kW
 400V~3N
 230V~3
 50/60 Hz



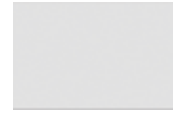
FTL-78ETS FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08060834

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



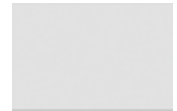
FTL-78ETSS FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08060830

EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TP A-7)

cm. 80x 70,5x 90h

⚡ 11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



FTLR-78ET FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08060832

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



FTLR-78ETS FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08060835

cm. 80x 70,5x 90h

⚡ 11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



FTR-78ET FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08060833

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



FTR-78ETS FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08060836

cm. 80x 70,5x 90h

⚡ 11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



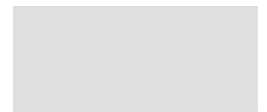
FTL-712ET FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08061231

cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

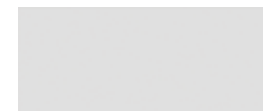


FTL-712ETS FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08061234

cm. 120x 70,5x 90h

⚡ 14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz



FRY-TOP ELETTRICI

FTLR-712ET FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08061232

cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz



FTLR-712ETS FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08061235

cm. 120x 70,5x 90h

⚡ 14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz



FTR-712ET FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08061233

cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz



FTR-712ETS FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08061236

cm. 120x 70,5x 90h

⚡ 14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz



FTL-712ET3 FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

0806123B

cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz



FTL-712ETS3 FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

0806123E

cm. 120x 70,5x 90h

⚡ 16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz



FTL-712ETSS3 FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

0806123Y

cm. 120x 70,5x 90h

⚡ 16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz



FTLR-712ET3 FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

0806123C

cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz



FTLR-712ETS3 FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

0806123F

cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz



7 kW

FRY-TOP A GAS

FTL-74G FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
08230451 CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



6.020 kcal/h

FTL-74GS FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA
08230454 APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X51
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h

7 kW
6.020 kcal/h

FTL-74GSS FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A
08230450 GIORNO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h

7 kW
6.020 kcal/h

FTR-74G FRY-TOP GAS RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
08230453 CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



7 kW
6.020 kcal/h

FTR-74GS FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA
08230456 APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X51
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



7 kW
6.020 kcal/h

FTL-76G FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
08230651 CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h



10,5 kW
9.030 kcal/h

FTL-76GS FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA
08230654 APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h

10,5 kW
9.030 kcal/h

FTL-76GSS FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A
08230650 GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h

10,5 kW
9.030 kcal/h

FTLR-76G
08230652

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h



10,5 kW
9.030 kcal/h



FTLR-76GS
08230655

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h



10,5 kW
9.030 kcal/h



FTR-76G
08230653

FRY-TOP GAS RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h



10,5 kW
9.030 kcal/h



FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

FTR-76GS
08230656

cm. 60x 70,5x 90h

10,5 kW
9.030 kcal/h



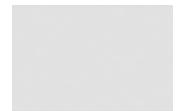
FTL-78G
08230851

FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



14 kW
12.040 kcal/h



FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

FTL-78GS
08230854

cm. 80x 70,5x 90h

14 kW
12.040 kcal/h



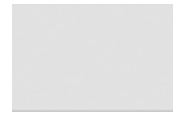
FTL-78GSS FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08230850

cm. 80x 70,5x 90h



14 kW
12.040 kcal/h



FTLR-78G FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08230852

cm. 80x 70,5x 90h



14 kW
12.040 kcal/h



to,

FTLR-78GS FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08230855

cm. 80x 70,5x 90h

14 kW
12.040 kcal/h



FTR-78G FRY-TOP GAS RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

08230853

cm. 80x 70,5x 90h

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)



14 kW
12.040 kcal/h



FTR-78GS

08230856

cm. 80x 70,5x 90h

14 kW
12.040 kcal/h

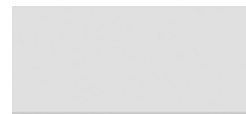


FTL-712G FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
08231251 CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



☼ $\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$



FTL-712GS FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA
08231254 APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 -
2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h

☼ $\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$



FTLR-712G FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A
08231252 GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



☼ $\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$



FTLR-712GS FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO
08231255 SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO,
PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1
TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h

☼ $\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$



FTR-712G FRY-TOP GAS RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
08231253 CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA
APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 -
2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



21 kW
18.060 kcal/h



FTR-712GS
08231256

21 kW
18.060 kcal/h



FTL-712G3 FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
0823125B CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h



21 kW
18.060 kcal/h



FTL-712GS3 FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA
0823125E APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 -
3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h

21 kW
18.060 kcal/h



FTL-712GSS3 FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A
0823125Y GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 90h

21 kW
18.060 kcal/h



FTLR-712G3 FRY-TOP GAS 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
0823125C



⚡ 21 kW
18.060 kcal/h



cm. 120x 70,5x 90h

FTLR-712GS3 FRY-TOP GAS 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
0823125F



⚡ 21 kW
18.060 kcal/h



cm. 120x 70,5x 90h

RSFT-73EM PIASTRA PER SANDWICH SOPRA FRYTOP ELETTRICI - PIASTRA CM. 29X40 (ATTENZIONE: PROFONDITA' MACCHINA +CM.10)
18630317



⚡ 2,9 KW
230V~
50/60 Hz

cm. 32x 62x 41h

CWK-74ET GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X43 RIBALTABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)
08080431



⚡ 4,08 KW
400V~3N
50/60 Hz

cm. 40x 70,5x 90h

CWK-78ET GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 55X43 RIBALTABILE - 2 ZONE COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
08080831



⚡ 8,16 KW
400V~3N
50/60 Hz

cm. 80x 70,5x 90h

CW-74ET
08080430

GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

CW-78ET
08080830

GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILI 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

CW-74G
08250450

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 9 kW
7.740 kcal/h

CW-78G
08250850

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILI 2 ZONE DI COTTURA. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 18 kW
15.480 kcal/h

F2/8-74ET
08090432

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 VASCHE CM. 14,8X35X32,7H - 2 CESTI CM. 12X30X15H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. 2 BACINELLE RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE: 12 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

F13-74ET
08090430

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 VASCA CM. 24X35X38H - 1 CESTO CM. 21X30X12H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE: 10 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

F18-74ET
08090431

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 VASCA CM. 31X34X33H - 1 CESTO CM. 28X29X15H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE: 15 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h

⚡ 15,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

F2/13-78ET FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 VASCHE CM. 24X35X38H -
08090830 2 CESTI CM. 21X30X12H 2 FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE: 20 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 21,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

F2/18-78ET FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 2 VASCHE CM. 31X34X33H -
08090831 2 CESTI CM. 28X29X15H 2 FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE: 30 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 31,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

F45-78ET
08090835

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 45 VASCA CM. 70X38X38H - 1 CESTO CM. 65X33X17H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE: 40 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 40 kW
400V~3N
50/60 Hz

F2/8-74G
08260452

FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 VASCHE CM. 15X35X36H 2 CESTI CM. 12X30X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. 2 BACINELLE RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 12 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 10 kW
8.600 kcal/h

F13-74G
08260450

FRIGGITRICE GAS LT. 13 VASCA CM. 24X35X38H - 1 CESTO CM. 21X30X12H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 10 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

cm. 40x 70,5x 90h



9,3 kW
8.000 kcal/h

F18-74G
08260451

FRIGGITRICE GAS LT. 18 VASCA CM. 33X38X38H. - 1 CESTO CM. 30X33X12H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 15 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

cm. 40x 70,5x 90h

13,5 kW
11.610 kcal/h

F2/13-78G
08260850

FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 - 2 VASCHE CM. 24X35X38H 2 CESTI CM. 21X30X12H. 2 FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 20 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

cm. 80x 70,5x 90h



18,6 kW
16.000 kcal/h

F2/18-78G
08260851

FRIGGITRICE GAS LT. 18+18 - 2 VASCHE CM. 33X38X38H 2 CESTI CM. 30X33X12H. 2 FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 30 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

cm. 80x 70,5x 90h

27 kW
23.220 kcal/h

F45-78G
08260855

FRIGGITRICE GAS LT. 45 VASCA CM. 70X38X38H. - 1 CESTO CM. 65X33X17H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 40 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

cm. 80x 70,5x 90h



44 kW
37.840 kcal/h

0,005 kW
230V~
50 Hz

F18-74ETD
0815A430

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. VASCA 18 LITRI CM.31X34X33H - 2 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 27 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



15,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

F18-74ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. VASCA 18 LITRI CM.31X34X33H - 2 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 27 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

0815A431



⚡ 16,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

cm. 40x 70,5x 90h

F18-74ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 2 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. VASCA 18 LITRI CM.31X34X33H - 2 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 27 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

0815A432



⚡ 16,55 kW
400V~3N
50/60 Hz

cm. 40x 70,5x 90h

F2/18-78ETD FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X33H - 4 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 54 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

0815A830



⚡ 31,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

cm. 80x 70,5x 90h

F2/18-78ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X33H - 4 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 54 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

0815A831



⚡ 32,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

cm. 80x 70,5x 90h

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

F2/18-78ETDPS
0815A832

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 4 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X33H - 4 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 54 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)



⚡ 33,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

cm. 80x 70,5x 90h

FRIGGITRICI A GAS

F18-74GVP
08330451

FRIGGITRICE GAS. VASCA 18 LITRI CM.31X34X42H CON BRUCIATORI ESTERNI. 1 CESTO CM.27X28X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 18 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF25) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

CM. 40X 70,5X 90H



⚡ 18 kW
15.480 kcal/h

F2/18-78GVP
08330851

FRIGGITRICE GAS. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X42H CON BRUCIATORI ESTERNI. 2 CESTI CM.27X28X15. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 36 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF25) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

CM. 80X 70,5X 90H



⚡ 36 kW
30.960 kcal/h

BRASIERE RIBALTABILI A GAS

BR50-78ETF/I BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA 50 LITRI
08070835 CM.72X46,5X22H, FONDO INOX CON COPERCHIO

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 10,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

BRM50-78ETF/I BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA 50 LITRI
08070836 CM.72X46,5X22H, FONDO INOX CON COPERCHIO

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 10,6 kW
400V~3N
50 Hz

BR50-78GF/I BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA 50 LITRI
08240855 CM.72X46,5X22H, FONDO INOX CON COPERCHIO

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 14 kW
12.040 kcal/h

BRM50-78GF/I BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA 50 LITRI
08240856 CM.72X46,5X22H, FONDO INOX CON COPERCHIO

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 14 kW
12.040 kcal/h

⚡ 0,1 kW
230V~
50 Hz

BRF-74ET BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM.
08070433 30X51X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 4 kW
400V~2N
230V~3
50/60 Hz

BRF-78ET BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM.
08070833 70X51X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 8 kW
400V~3N
50/60 Hz

BRASIERE RIBALTABILI A GAS

BRF-74G
08240453

**BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS VASCA
30X51X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)**

cm. 40x 70,5x 90h



6,95 kW
5.970 kcal/h

BRF-78G
08240853

**BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS VASCA
70X51X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 90h



13,9 kW
11.940 kcal/h

PL-72
08010200

**PIANO LAVORO SU MOBILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA
PIANO MOD.TPA-7)**

cm. 20x 70,5x 90h



PLS-73
08010301

**PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)**

cm. 30x 70,5x 90h



PLS-74
08010401

cm. 40x 70,5x 90h



PLS-76
08010601

cm. 60x 70,5x 90h



PLS-78
08010801

cm. 80x 70,5x 90h



PL-73
08010300

**PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO - 1
BACINELLA INOX CM 19X50X15H (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)**

cm. 30x 70,5x 90h



PL-74
08010400 **PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CON
1 BACINELLA GN 1/1 15H PLASTICA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)**

cm. 40x 70,5x 90h



PL-76
08010600 **PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO - 1
BACINELLA INOX CM 49X50X15H (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)**

cm. 60x 70,5x 90h



PL-78
08010800 **PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CON
2 BACINELLE GN 1/1 15H PLASTICA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 90h



LA-74
08020400 **LAVELLO SU MOBILE A GIORNO RUBINETTO A LEVA - VASCA
CM. 30X35X15H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-7)**

cm. 40x 70,5x 90h



P-73/93-DX PORTA 300 DESTRA
08430300 cm. 29,5x 2,5x 47,5h

P-74/94-DX PORTA 400 DESTRA
08430400 cm. 39,5x 2,5x 47,5h



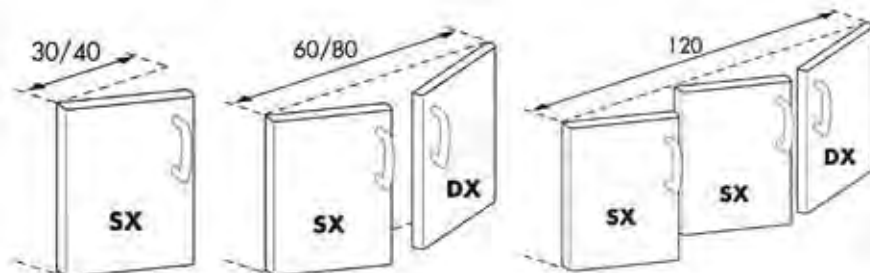
P-73/93-SX PORTA 300 SINISTRA

08430301 cm. 29,5x 2,5x 47,5h



P-74/94-SX PORTA 400 SINISTRA

08430401 cm. 39,5x 2,5x 47,5h



C-73/93 CASSETTIERA 300 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL

08440320

cm. 29,5x 59x 47,5h



C-74/94 CASSETTIERA 400 - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H IN PLASTICA, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL

08440420

cm. 39,5x 59x 47,5h



C-76/96 CASSETTIERA 600 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL

08440620

cm. 59,5x 59x 47,5h



C-78/98 CASSETTIERA 800 - N. 2 CASSETTI CON 4 BACINELLE GN 1/1 15H IN PLASTICA, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL

08440820

cm. 79,5x 59x 47,5h



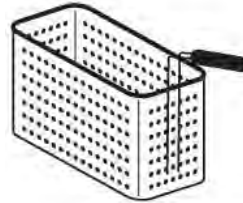
531070200 CESTO 1/1 PER CP-74/78

cm. 28x 32x 21,5h



531032400 CESTO 1/2 PER CP-74/78

cm. 14x 32x 20h



..324..

531047900 cm. 28x 16x 21,5h



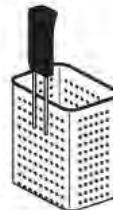
531048000 CESTO 1/4 PER CP-74/78

cm. 13,5x 16x 21,5h



531032600 CESTO 1/6 PER CP-74/78

cm. 14x 10x 20h



..326..

531053900 CESTO 1/1 PER CP-76

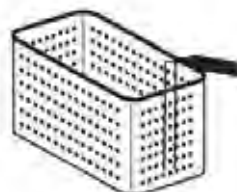
cm. 49x 29x 20h



..539..

531017900 CESTO 1/3 PER CP-76

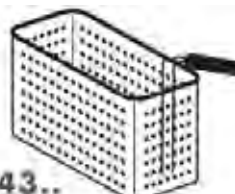
cm. 16x 29x 20h



..179..

531064300 CESTO 1/4 PER CP-76

cm. 11,5x 29x 20h



.643..

531071100 CESTO CON GANCIO 1/2 PER CP-74/78

cm. 14,5x 29x 20h



531071200 CESTO CON GANCIO 1/3 PER CP-76

cm. 15x 26x 20h

531018700 CESTO CON GANCIO 1/4 PER CP-76

cm. 11x 26x 20h

Linea Professionale 90



A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V
W
X
Y
Z



COTTURA

CF4-98ET
09660830

CUCINA 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 20,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

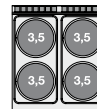


CFV4-98ET
09660835

CUCINA 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO VENTILATO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

⚡ 19,32 kW
400V~3N
50/60 Hz



CFQ4-98ET
09660831

CUCINA 4 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 22,7 kW
400V~3N
50/60 Hz



CFVQ4-98ET
09660836

CUCINA 4 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO VENTILATO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

⚡ 21,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

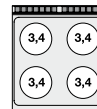


CFC4-98ET CUCINA 4 PIASTRE VETROCERAMICA CM. 75 X 75 - FORNO
09660832 ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C,
CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



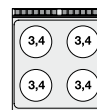
⚡ 20,3 kW
400V~3N
50/60 Hz



CFVC4-98ET CUCINA 4 PIASTRE VETROCERAMICA CM. 75 X 75 - FORNO
09660837 ELETTRICO VENTILATO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C,
CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

⚡ 18,92 kW
400V~3N
50/60 Hz

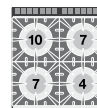


CF4-98G CUCINA 4 FUOCHI - FORNO A GAS STATICO CM.
09680850 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71
GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 36,5 kW
31.390 kcal/h



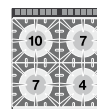
CF4-98GE CUCINA 4 FUOCHI - FORNO ELETTRICO STATICO CM.
09690860 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71
GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 28 kW
24.080 kcal/h

⚡ 6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz



CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

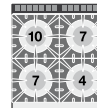
CFV4-98GE CUCINA 4 FUOCHI - FORNO ELETTRICO VENTILATO CM.
09690865 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5
GN1/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 28 kW
24.080 kcal/h

⚡ 5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



CFA4-98G CUCINA ACQUA 4 FUOCHI - FORNO A GAS STATICO CM.
09750850 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71
GN2/1 - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA
1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 36,5 kW
31.390 kcal/h

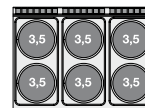


CF6-912ETV CUCINA 6 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM.
09661230 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71
GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 120x 90x 90h



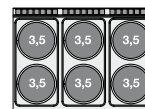
⚡ 27,7 kW
400V~3N
50/60 Hz



CFV6-912ETV CUCINA 6 PIASTRE - FORNO ELETTRICO VENTILATO CM.
09661235 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5
GN1/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 120x 90x 90h

⚡ 26,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

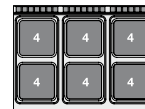


CFQ6-912ETV CUCINA 6 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO STATICO
 09661231 CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA
 CM.65X71 GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1
 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 120x 90x 90h



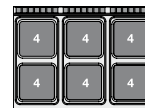
⚡ 30,7 kW
 400V~3N
 50/60 Hz



CFVQ6-912ETV CUCINA 6 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO VENTILATO
 09661236 CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA
 CM.53X32,5 GN1/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA
 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 120x 90x 90h

⚡ 29,32 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

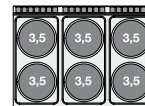


CF6-912ET CUCINA 6 PIASTRE FORNO ELETTRICO STATICO CM.
 09661232 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA
 CM.105X71 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
 TPA-9)

cm. 120x 90x 90h



⚡ 30,2 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

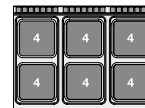


CFQ6-912ET CUCINA 6 PIASTRE QUADRE FORNO ELETTRICO STATICO
 09661233 CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA
 CM.105X71 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
 TPA-9)

cm. 120x 90x 90h



⚡ 33,2 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

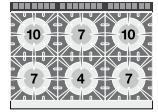


CF6-912GV CUCINA 6 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CM. 67X73X34H,
09681251 TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 -
VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA
PIANO MOD.TPC-9)

cm. 120x 90x 90h



53,5 kW
46.010 kcal/h



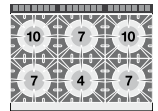
CF6-912GEV CUCINA 6 FUOCHI - FORNO ELETTRICO STATICO CM.
09691261 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71
GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

cm. 120x 90x 90h



45 kW
38.700 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

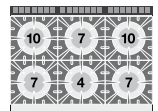


CFV6-912GEV CUCINA 6 FUOCHI - FORNO ELETTRICO VENTILATO CM.
09691266 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5
GN1/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

cm. 120x 90x 90h

45 kW
38.700 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



CFA6-912GV CUCINA ACQUA 6 FUOCHI - FORNO A GAS STATICO CM.
09751251 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71
GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA - RUBINETTO CARICO
ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-9)

cm. 120x 90x 90h



50,5 kW
43.430 kcal/h



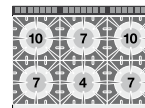
CF6-912G
09681250

CUCINA 6 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X71 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPC-9)

cm. 120x 90x 90h



58 kW
49.820 kcal/h



CF6-912GE
09691260

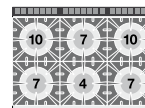
CUCINA 6 FUOCHI FORNO ELETTRICO STATICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X71 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPC-9)

cm. 120x 90x 90h



45 kW
38.700 kcal/h

9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz



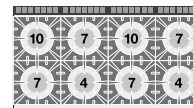
CF8-916G
09681650

CUCINA 8 FUOCHI - 2 FORNI GAS STATICI CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 2 GRIGLIE CM.65X71 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

cm. 160x 90x 90h



73 kW
62.780 kcal/h



PC-94ET
09030430

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



7,0 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz



PC-98ET
09030830

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 4 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



14,0 kW
400V~3N
50/60 Hz



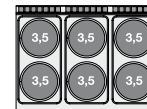
PIANI COTTURA ELETTRICI

PC-912ET PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 6
09031230 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 120x 90x 90h



⚡ 21,0 kW
400V~3N
50/60 Hz



PCQ-94ET PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2
09030431 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 8,0 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz



PCQ-98ET PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 4
09030831 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 16,0 kW
400V~3N
50/60 Hz



PCQ-912ET PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 6
09031231 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 120x 90x 90h



⚡ 24,0 kW
400V~3N
50/60 Hz



PCC-94ET PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE
09030432 A GIORNO - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 6,8 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

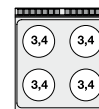


PCC-98ET PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A
09030832 GIORNO - N. 4 ZONE - VETRO CM. 75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 13,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



PIANI COTTURA A INDUZIONE

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW _____
kcal/h _____
⚡ kW _____
V~ _____
Hz _____

KG / M³

PCI-94ET
09030433

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 10 kW _____
400V~3 _____
50/60 Hz _____

PCIW-94ET
09030434

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 ZONA - VETRO Ø 30 CM. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 5 kW _____
400V~3 _____
50/60 Hz _____

PCI-98ET
09030833

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 ZONE - VETRO CM.75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 20,0 kW _____
400V~3 _____
50/60 Hz _____

PIANI COTTURA A GAS

PC-94G
09210450

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 FUOCHI
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

cm. 40x 90x 90h



11 kW
9.460 kcal/h



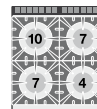
PC-98G
09210850

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 4 FUOCHI
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

cm. 80x 90x 90h



28 kW
24.080 kcal/h



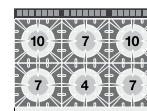
PC-912G
09211250

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 6 FUOCHI
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

cm. 120x 90x 90h



45 kW
38.700 kcal/h



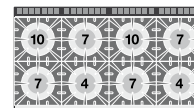
PC-916G
09211650

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO - 8 FUOCHI
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

cm. 160x 90x 90h



56 kW
48.160 kcal/h



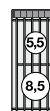
PCA-94G
09310450

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 2 FUOCHI
- RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1
TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



14 kW
12.040 kcal/h



PCA-98G
09310850

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO - 4 FUOCHI
- RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1
TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



28 kW
24.080 kcal/h



PIANI COTTURA AD ACQUA A GAS

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW _____
kcal/h _____
↗ kW _____
V~ _____
Hz _____

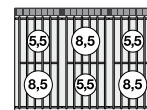
KG / M³

PCA-912G PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 6 FUOCHI
09311250 - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1
TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 120x 90x 90h



⚡ 42 kW
36.120 kcal/h



CP-94ET
09100430

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6

CPA-94ET
09100435

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6

CP-98ET
09100830

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x



⚡ 27 kW
400V~3N
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6

CPA-98ET
09100835

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 27 kW
400V~3N
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW _____
kcal/h _____
⚡ kW _____
V~ _____
Hz _____

KG / M³

CPB-98ET
09100831

**CUOCIPASTA TRIFASE LT. 80 VASCA CM. 62X50,9X32,7H.
RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A
PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)**

cm. 80x 90x 90h



⚡ 27 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6/1/6	1/6/1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6/1/6
		1/3		1/3	1/6/1/6

CP-94G
09270450

**CUOCIPASTA GAS LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H.
RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A
PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA
PIANO MOD.TPA-9)**

cm. 40x 90x 90h



⚡ 13,95 kW _____
11.997 kcal/h _____

⚡ 0,02 KW _____
230V~ _____
50/60 Hz _____

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6/1/6	1/6/1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6/1/6
		1/3		1/3	1/6/1/6

CPA-94G
09270455

CUOCIPASTA GAS LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h

COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6



⚡ 13,95 kW
11.997 kcal/h

⚡ 0,035 KW
230V~
50/60 Hz

CP-98G
09270850

CUOCIPASTA GAS LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6



⚡ 27,9 kW
23.994 kcal/h

⚡ 0,04 KW
230V~
50/60 Hz

CPA-98G
09270855

CUOCIPASTA GAS LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x

COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6



⚡ 27,9 kW
23.994 kcal/h

⚡ 0,07 KW
230V~
50/60 Hz

CPB-98G
09270851

CUOCIPASTA GAS LT. 80 VASCA CM. 62X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6



⚡ 31,5 kW
27.060 kcal/h

⚡ 0,02 KW
230V~
50/60 Hz

CUOCIPASTA A GAS POTENZIATO

CPP-94G
09270452

CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

cm. 40x 90x 90h

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6



⚡ $\frac{23,5 \text{ kW}}{20.210 \text{ kcal/h}}$

⚡ $\frac{0,02 \text{ KW}}{230V\sim}$
50/60 Hz

CPPA-94G
09270457

CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

cm. 40x 90x 90h

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6



⚡ $\frac{23,5 \text{ kW}}{20.210 \text{ kcal/h}}$

⚡ $\frac{0,035 \text{ KW}}{230V\sim}$
50/60 Hz

CPP-98G
09270852

CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQ SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

cm. 80x 90x

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6



⚡ $\frac{47 \text{ kW}}{40.420 \text{ kcal/h}}$

⚡ $\frac{0,04 \text{ KW}}{230V\sim}$
50/60 Hz

CPPA-98G
09270857

CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

cm. 80x 90x 90h

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6



⚡ $\frac{47 \text{ kW}}{40.420 \text{ kcal/h}}$

⚡ $\frac{0,07 \text{ KW}}{230V\sim}$
50/60 Hz

SCCP-92EM SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CP-94/98, SOLLEVAMENTO AUTOMATICO TEMPORIZZATO O MANUALE, 3 ASTE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

09140210

cm. 20x 90x 90h

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6
	1/2	1/3	2/3	1/6
		1/3		1/6



⚡ 0,525 KW
230V~
50/60 Hz

SCCPB-92EM SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CPB-98, SOLLEVAMENTO AUTOMATICO TEMPORIZZATO O MANUALE, 3 ASTE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

09140211

cm. 20x 90x 90h

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6
	1/2	1/3	2/3	1/6
		1/3		1/6



⚡ 0,525 KW
230V~
50/60 Hz

PI100-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 VASCA Ø CM. 60X42H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

09110831

cm. 80x 90x 90h



⚡ 16 kW
400V~3N
50/60 Hz

PI100A-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 VASCA Ø CM. 60X42H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

0911A831

cm. 80x 90x 90h

⚡ 16 kW
400V~3N
50/60 Hz

PENTOLE ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kW}}{\text{V~}}$
Hz

KG / M³

PIA100-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 100 AUTOCLAVE - VASCA
Ø CM. 60X42H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-9)

09110833

cm. 80x 90x 90h



$\frac{16 \text{ kW}}{400\text{V} \sim 3\text{N}}$
 $\frac{18.060 \text{ kcal/h}}{50/60 \text{ Hz}}$

PIA100A-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 100 AUTOCLAVE - VASCA
Ø CM. 60X42H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

0911A833

cm. 80x 90x 90h

$\frac{16 \text{ kW}}{400\text{V} \sim 3\text{N}}$
 $\frac{18.060 \text{ kcal/h}}{50/60 \text{ Hz}}$

PD100-98G PENTOLA DIRETTA GAS LT.100 VASCA Ø CM. 60X42H
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

09280850

cm. 80x 90x 90h



$\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$

PDA100-98G PENTOLA DIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE VASCA Ø CM.
60X42H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

09280852

cm. 80x 90x 90h

$\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$

PI100-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 VASCA Ø CM. 60X42H
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

09280851

cm. 80x 90x 90h



$\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$

PI100A-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 VASCA Ø CM. 60X42H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
0928A851

cm. 80x 90x 90h



⚡ 21 kW
18.060 kcal/h

⚡ 0,1 KW
230V~
50/60 Hz

PIA100-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE VASCA Ø CM. 60X42H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
09280853

cm. 80x 90x 90h

⚡ 21 kW
18.060 kcal/h

PIA100A-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE VASCA Ø CM. 60X42H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
0928A853

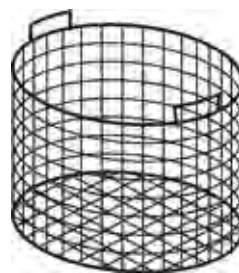
cm. 80x 90x 90h

⚡ 21 kW
18.060 kcal/h

⚡ 0,1 KW
230V~
50/60 Hz

531043401 OPTIONAL: CESTO 1/1 PER PENTOLA 100 LT

cm. Ø 56x 34,5h

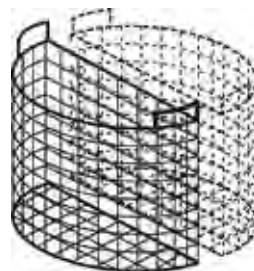


531043501 OPTIONAL: CESTO 1/1 PER PENTOLA 150 LT

cm. Ø 56x 47h

531043601 OPTIONAL: CESTO 1/2 PER PENTOLA 100 LT

cm. Ø 56x 34,5h



531043701 OPTIONAL: CESTO 1/2 PER PENTOLA 150 LT

cm. Ø 56x 47h

ACCESSORI PENTOLE

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW _____
kcal/h _____
⚡ kw _____
V~ _____
Hz _____

KG / M³

ISP
09580020

OPTIONAL: IMBUTO PER SCARICO PENTOLE



PI150-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 VASCA Ø CM.
09110836 60X54H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 18 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

PI150A-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 VASCA Ø CM.
0911A836 60X54H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA
1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

⚡ 18 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

PIA150-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 AUTOCLAVE - VASCA
09110837 CM. Ø 60X54H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

⚡ 18 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

PIA150A-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 AUTOCLAVE - VASCA
0911A837 CM. Ø 60X54H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

⚡ 18 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

PD150-98G PENTOLA DIRETTA GAS LT. 140 VASCA Ø CM. 60X54H
09280854 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ $\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$

PDA150-98G PENTOLA DIRETTA GAS LT. 140 AUTOCLAVE VASCA Ø CM.
09280855 60X54H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

⚡ $\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$

PI150-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 VASCA Ø CM. 60X54H
09280856 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ $\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$

PI150A-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 VASCA Ø CM. 60X54H -
0928A856 CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

⚡ $\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$

⚡ $\frac{0,1 \text{ KW}}{230V\sim}$
50/60 Hz

PIA150-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 AUTOCLAVE VASCA Ø CM.
09280857 60X54H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

⚡ $\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$

PIA150A-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 AUTOCLAVE VASCA Ø CM.
0928A857 60X54H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA
1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

⚡ $\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$

⚡ $\frac{0,1 \text{ KW}}{230V\sim}$
50/60 Hz

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW _____
kcal/h _____
V~ _____
Hz _____

KG / M³

FTL-94ET
09060431

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 7,5 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

FTL-94ETS
09060434

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 40x 90x 90h

⚡ 7,5 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

FTL-94ETSS
09060430

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 40x 90x 90h

⚡ 7,5 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

FTR-94ET
09060433

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 7,5 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

FTR-94ETS
09060436

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 40x 90x 90h

⚡ 7,5 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

FRY-TOP ELETTRICI

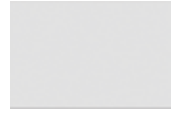
FTL-98ET
09060831

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 15 kW
400V~3N
50/60 Hz

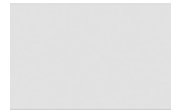


FTL-98ETS
09060834

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

⚡ 15 kW
400V~3N
50/60 Hz

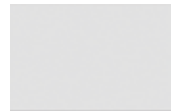


FTL-98ETSS
09060830

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

⚡ 15 kW
400V~3N
50/60 Hz



FTLR-98ET
09060832

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 15 kW
400V~3N
50/60 Hz



FRY-TOP ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW _____
kcal/h _____
⚡ kW _____
V~ _____
Hz _____

KG / M³

FTLR-98ETS FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO
09060835 SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO,
PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1
TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 15 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____



FTR-98ET FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
09060833 CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 15 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____



FTR-98ETS FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME
09060836 (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 15 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____



FTL-912ET FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
0906123B CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 120x 90x 90h



⚡ 22,5 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____



FRY-TOP ELETTRICI

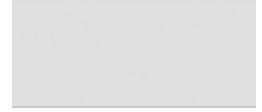
FTL-912ETS FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

0906123E

cm. 120x 90x 90h



⚡ 22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz



FTLR-912ET FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

0906123C

cm. 120x 90x 90h



⚡ 22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz



FTLR-912ETS FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

0906123F

cm. 120x 90x 90h



⚡ 22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz



FTL-916ET FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.150,5X65 - 4 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

09061631

cm. 160x 90x 90h



⚡ 30 kW
400V~3N
50/60 Hz



FRY-TOP ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kW}}{\text{V~}}$
Hz

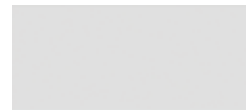
KG / M³

FTL-916ETS FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA
09061634 APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.150,5X65
- 4 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA
PIANO MOD.TPA-9)

cm. 160x 90x 90h



$\frac{30 \text{ kW}}{400\text{V} \sim 3\text{N}}$
 $\frac{7.740 \text{ kcal/h}}{50/60 \text{ Hz}}$



FTL-94G FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
09230451 CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



$\frac{9 \text{ kW}}{7.740 \text{ kcal/h}}$



FTL-94GS FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA
09230454 APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h

$\frac{9 \text{ kW}}{7.740 \text{ kcal/h}}$



FTL-94GSS FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A
09230450 GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h

$\frac{9 \text{ kW}}{7.740 \text{ kcal/h}}$



FTR-94G FRY-TOP GAS RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA
09230453 CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



$\frac{9 \text{ kW}}{7.740 \text{ kcal/h}}$



FTR-94GS
09230456

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



9 kW
7.740 kcal/h



FTL-98G
09230851

FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



18 kW
15.480 kcal/h



FTL-98GS
09230854

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

18 kW
15.480 kcal/h



FTL-98GSS
09230850

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

18 kW
15.480 kcal/h



FTLR-98G
09230852

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



18 kW
15.480 kcal/h



FRY-TOP A GAS

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kV}}{\text{V}}$
 $\frac{\text{Hz}}{\text{Hz}}$

KG / M³

FTLR-98GS
09230855

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



$\frac{18 \text{ kW}}{15.480 \text{ kcal/h}}$



FTR-98G
09230853

FRY-TOP GAS RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



$\frac{18 \text{ kW}}{15.480 \text{ kcal/h}}$



FTR-98GS
09230856

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



$\frac{18 \text{ kW}}{15.480 \text{ kcal/h}}$



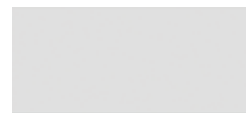
FTL-912G
0923125B

FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 120x 90x 90h



$\frac{27 \text{ kW}}{23.220 \text{ kcal/h}}$



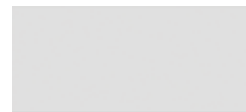
FTL-912GS FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

0923125E

cm. 120x 90x 90h



⚡ $\frac{27 \text{ kW}}{23.220 \text{ kcal/h}}$



FTLR-912G FRY-TOP GAS 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

0923125C

cm. 120x 90x 90h



⚡ $\frac{27 \text{ kW}}{23.220 \text{ kcal/h}}$



FTLR-912GS FRY-TOP GAS 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

0923125F

cm. 120x 90x 90h

⚡ $\frac{27 \text{ kW}}{23.220 \text{ kcal/h}}$



FTL-916G FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.150,5X65 - 4 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

09231651

cm. 160x 90x 90h



⚡ $\frac{36 \text{ kW}}{30.960 \text{ kcal/h}}$



FRY-TOP A GAS

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW _____
kcal/h _____
V~ _____
Hz _____

KG / M³

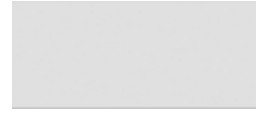
FTL-916GS
09231654

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM. 150,5X65 - 4 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 160x 90x 90h



⚡ 36 kW
30.960 kcal/h



CWK-94ET
09080431

GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X63 RIBALTABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 5,415 kW
400V~3N
50/60 Hz

CWK-98ET
09080831

GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 55X63 RIBALTABILE - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 10,83 kW
400V~3N
50/60 Hz

CW-94ET
09080430

GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X66 REGOLABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 7,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

CW-98ET
09080830

GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X66 REGOLABILI 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 15,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS

CW-94G
09250450

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X66 REGOLABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 12 kW
10.320 kcal/h

CW-98G
09250850

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X66 REGOLABILI 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 24 kW
20.640 kcal/h

F2/8-94ET
09090432

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 VASCHE CM. 14,8X35X32,7H 2 CESTI CM. 12X30X15H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 12 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

F18-94ET
09090430

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 VASCA CM. 31X34X33H 1 CESTO CM. 28X29X15H COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 15 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 15,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE

F25-94ET
09090431

**FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25 VASCA CM. 31X51X33H - 2
CESTI CM. 13,5X45X15H COPERCHIO VASCA - PROD.
PATATE: 25 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI
MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-9)**

cm. 40x 90x 90h



⚡ 22 kW
400V~3N
50/60 Hz

F2/18-98ET
09090830

**FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 2 VASCHE CM. 31X34X33H
- 2 CESTI CM. 28X29X15H 2 COPERCHI VASCHE - PROD.
PATATE: 30 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI
MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-9)**

cm. 80x 90x 90h



⚡ 31,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

F2/25-98ET
09090831

**FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25+25 2 VASCHE CM. 31X51X33H
- 4 CESTI CM. 13,5X45X15H 2 COPERCHI VASCHE - PROD.
PATATE: 50 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI
MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.
TPA-9)**

cm. 80x 90x 90h

⚡ 44 kW
400V~3N
50/60 Hz

FRIGGITRICI A GAS

F2/8-94G
09260452

FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 VASCHE CM. 15X35X36H 2 CESTI CM. 12X30X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PROD. PATATE: 12 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 10 kW
8.600 kcal/h

F18-94G
09260450

FRIGGITRICE GAS LT. 18 VASCA CM. 24X51X44H - 1 CESTO CM. 21X45X15H COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 15 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 15 kW
12.900 kcal/h

⚡ 0,005 kW
230V~
50 Hz

F25-94G
09260451

FRIGGITRICE GAS LT. 25 VASCA CM. 31X51X44H - 2 CESTI CM. 13,5X45X15H COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 25 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h

⚡ 20 kW
17.200 kcal/h

3.877,00

⚡ 0,005 kW
230V~
50 Hz

F2/18-98G
09260850

FRIGGITRICE GAS LT. 18+18 2 VASCHE CM. 24X51X44H - 2 CESTI CM. 21X45X15H 2 COPERCHI VASCHE - PROD. PATATE: 30 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 30 kW
25.770 kcal/h

⚡ 0,01 kW
230V~
50 Hz

F2/25-98G
09260851

FRIGGITRICE GAS LT. 25+25 2 VASCHE CM. 31X51X44H - 4 CESTI CM. 13,5X45X15H 2 COPERCHI VASCHE - PROD. PATATE: 50 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 80x 90x 90h

⚡ 40 kW
34.360 kcal/h

⚡ 0,01 kW
230V~
50 Hz

F18-94ETD FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN
0915A430 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON
O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA
FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO
MASSIMO OLIO. VASCA 18 LITRI CM.31X34X33H - 2 CESTI
CM.13,5X29X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA
RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE
PATATE: 27 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 15,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

F18-94ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN
0915A431 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON
O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA
FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO
MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX
180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. VASCA 18
LITRI CM.31X34X33H - 2 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRO
E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON
SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI).
PRODUZIONE PATATE: 27 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 16,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

F18-94ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN
0915A432 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160
°C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN
MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA
E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO
A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO
VASCA. 2 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. VASCA 18 LITRI
CM.31X34X33H - 2 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRO E
COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON
SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI).
PRODUZIONE PATATE: 27 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x



⚡ 16,55 kW
400V~3N
50/60 Hz

F2/18-98ETD FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN
0915A830 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON
O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA
FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO
MASSIMO OLIO. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X33H - 4
CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2
BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE.
PRODUZIONE PATATE: 54 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x



⚡ 31,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

F2/18-98ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN
0915A831 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON
O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA
FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO
MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX
180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 2 VASCHE
18 LITRI CM.31X34X33H - 4 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRI
E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON
SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI).
PRODUZIONE PATATE: 54 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)



⚡ 32,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

F2/18-98ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 4 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X33H - 4 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 54 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 33,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

F25-94ETD FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. VASCA 25 LITRI CM.31X51X33H - 2 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 35 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x



⚡ 22,05 kW
400V~3N
50/60 Hz

F25-94ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. VASCA 25 LITRI CM.31X51X33H - 2 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 35 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x



⚡ 22,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

F25-94ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. VASCA 25 LITRI CM.31X51X33H - 2 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 35 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x



⚡ 22,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

F2/25-98ETD FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 VASCHE 25 LITRI CM.31X51X33H - 4 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 70 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x



⚡ 44,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

F2/25-98ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN
0915B831 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON
O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA
FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO
MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX
180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 2 VASCHE
25 LITRI CM.31X51X33H - 4 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRI
E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON
SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI).
PRODUZIONE PATATE: 70 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



44,6 kW
400V-3N
50/60 Hz

F2/25-98ETDP5 FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN
0915B832 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160
°C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN
MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA
E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO
A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO
VASCA. 4 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. 2 VASCHE 25
LITRI CM.31X51X33H - 4 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRI
E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON
SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI).
PRODUZIONE PATATE: 70 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



45,3 kW
400V-3N
50/60 Hz

FRIGGITRICI A GAS

F23-94GVP FRIGGITRICE GAS. VASCA 23 LITRI CM.33X42X47H CON
09330451 BRUCIATORI ESTERNI. 2 CESTI CM.14X36X15H. FILTRO E
COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 23 KG/H
(BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF25)
(INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



22 kW
18.920 kcal/h

F2/23-98GVP FRIGGITRICE GAS. 2 VASCHE 23 LITRI CM.33X42X47H
09330851 CON BRUCIATORI ESTERNI. 4 CESTI CM.14X36X15H.
FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE:
46 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI
MOD: BF25) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



44 kW
37.840 kcal/h

BRASIERE RIBALTABILI A GAS

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW _____
kcal/h _____
⚡ kW _____
V~ _____
Hz _____

KG / M³

BR80-98ETF/I BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA 80 LITRI
09070835 CM.72X56X22,5H, FONDO INOX CON COPERCHIO

cm. 80x 90x 90h



⚡ 12 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz _____

BRM80-98ETF/I BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA 80 LITRI
09070836 CM.72X56X22,5H, FONDO INOX CON COPERCHIO

cm. 80x 90x 90h



⚡ 12,1 kW _____
400V~3N _____
50 Hz _____

BR80-98GF/I BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA 80 LITRI
09240855 CM.72X56X22,5H, FONDO INOX CON COPERCHIO

cm. 80x 90x 90h



⚡ 22 kW _____
18.920 kcal/h _____

BRM80-98GF/I BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA 80 LITRI
09240856 CM.72X56X22,5H, FONDO INOX CON COPERCHIO

cm. 80x 90x 90h



⚡ 22 kW _____
18.920 kcal/h _____

⚡ 0,1KW _____
230V~ _____
50 Hz _____

BRF-94ET BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM.
09070433 30X68X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 5,2 kW _____
400V~2N _____
50/60 Hz _____

BRASIERE RIBALTABILI A GAS

BRF-98ET
09070833

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 70X68X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 10,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

BRF-94G
09240453

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS VASCA CM. 30X68X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 9 kW
7.740 kcal/h

BRF-98G
09240853

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS VASCA CM. 70X68X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 18 kW
15.480 kcal/h

BRASIERE RIBALTABILI ELETTRICHE

BR120-912ETF/I BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA 120 LITRI
09071235 **CM.110X56X22,5H, FONDO INOX CON COPERCHIO**

cm. 120x 90x 90h



⚡ 18 kW
400V~3N
50/60 Hz

BRM120-912ETF/I BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA 120 LITRI
09071236 **CM.110X56X22,5H, FONDO INOX CON COPERCHIO**

cm. 120x 90x 90h



⚡ 18,1 kW
400V~3N
50 Hz

BR120-912GF/I BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA 120 LITRI
09241255 **CM.110X56X22,5H, FONDO INOX CON COPERCHIO**

cm. 120x 90x 90h



⚡ 30 kW
25.800 kcal/h

BRM120-912GF/I BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA 120 LITRI
09241256 **CM.110X56X22,5H, FONDO INOX CON COPERCHIO**

EN Braising pan with automatic tilting, bowl 120 lt. cm.110x56x22,5h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, 120 Lt. cm.110x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement automatique, cuve 120 lt. cm.110x56x22,5h, fond inox avec couvercle • **ES** Sartén con levantamiento automatico, cuba 120 lt. cm.110x56x22,5h, fondo de acero inox con tapa
cm. 120x 90x 90h



⚡ 30 KW
25.800 kcal/h

⚡ 0,1KW
230V~
50 Hz

PL-92 PIANO LAVORO SU MOBILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA
09010200 **PIANO MOD.TPA-9)**

cm. 20x 90x 90h



PLS-93 PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO (INCLUSA 1 TESTATA
09010301 **CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)**

cm. 30x 90x 90h



PLS-94 cm. 40x 90x 90h
09010401



PLS-96 cm. 60x 90x 90h
09010601



PLS-98 cm. 80x 90x 90h
09010801



PL-93 PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CM.
09010300 19X50X15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-9)

cm. 30x 90x 90h



PL-94 PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CON 1
09010400 BACINELLA GN 1/1 15H IN PLASTICA (INCLUSA 1 TESTATA
CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



PL-96 PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CM.
09010600 49X50X15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO
MOD.TPA-9)

cm. 60x 90x 90h



PL-98
09010800 **PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H IN PLASTICA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)**

cm. 80x 90x 90h



LA-94
09020400 **LAVELLO SU MOBILE A GIORNO RUBINETTO A LEVA - VASCA CM. 30X35X15H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)**

cm. 40x 90x 90h



P-73/93-DX PORTA 300 DESTRA
08430300 cm. 29,5x 2,5x 47,5h

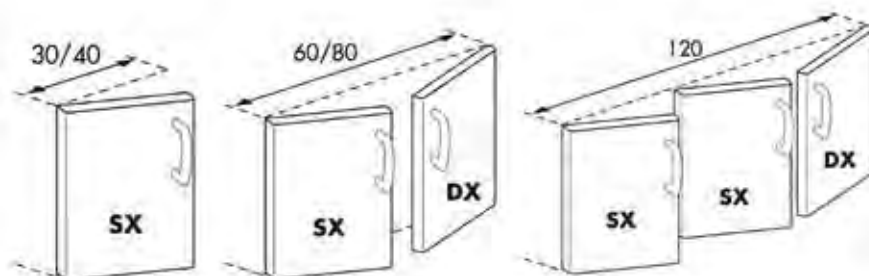


P-74/94-DX PORTA 400 DESTRA
08430400 cm. 39,5x 2,5x 47,5h



P-73/93-SX PORTA 300 SINISTRA
08430301 cm. 29,5x 2,5x 47,5h

P-74/94-SX PORTA 400 SINISTRA
08430401 cm. 39,5x 2,5x 47,5h



C-73/93
08440320

**CASSETTIERA 300 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX,
GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL**

cm. 29,5x 59x 47,5h



C-74/94
08440420

**CASSETTIERA 400 - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN 1/1
15H IN PLASTICA, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL**

cm. 39,5x 59x 47,5h



C-76/96
08440620

**CASSETTIERA 600 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX,
GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL**

cm. 59,5x 59x 47,5h



C-78/98
08440820

**CASSETTIERA 800 - N. 2 CASSETTI CON 4 BACINELLE GN 1/1
15H IN PLASTICA, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL**

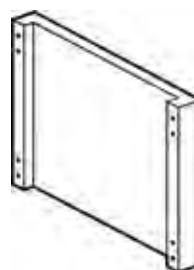
cm. 79,5x 59x 47,5h



D-9
09470000

DIVISORIO

cm. 5x 79x 45h



531070300 CESTO 1/1 PER CP-94/98 & CPB-98

cm. 28x 49x 21,5h



531070200 CESTO 2/3 PER CP-94/98 & CPB-98

cm. 28x 32x 21,5h



531070100 CESTO 1/2 PER CP-94/98 & CPB-98

cm. 28x 24x 21,5h



531047900 CESTO 1/3 PER CP-94/98 & CPB-98

cm. 28x 16x 21,5h



531048000 CESTO 1/6 PER CP-94/98 & CPB-98

cm. 13,5x 16x 21,5h



Linea Eco 700



COTTURA

Linea cottura a gas P700

CUCINE DA BANCO

Cucina 2 fuochi da banco



AT7G2B-C-1
400x700x547
1 x 3,5 kW + 1 x 7 kW

Cucina 4 fuochi da banco



AT7G4B-C-1
800x700x547
2 x 3,5 kW + 2 x 7 kW



Alimentazione
a
METANO
Convertibile per
utilizzo con
GPL
(ugelli inclusi)

Struttura in
acciaio INOX
AISI-430
0,8 mm **Bordo**
Cottura INOX
AISI-304
1,5mm

Fiamma
pilota

Griglie in
ghisa
rimovibili

Tubo
connessione
gas 1/2 pollice

**Sistema di
sicurezza
contro lo
spegniment
o accidentale
della
Fiamma**

Cucina 6 fuochi da banco



AT7G6B-C-1
1200x700x547
3 x 3,5 kW + 3 x 7 kW

Linea cottura a gas P700

CUCINE



Alimentazione a **METANO**
Convertibile per utilizzo con **GPL**
(ugelli inclusi)

Struttura in acciaio INOX AISI-430
0,8 mm **Bordo Cottura INOX AISI-304 1,5mm**

Fiamma pilota

Vasca Estraibile

Griglie in ghisa rimovibili

Ante incluse

Tubo connessione gas 1/2 pollice

Sistema di sicurezza contro lo spegnimento o accidentale della Fiamma

Cucina 2 fuochi con anta



AT7G2B-F-1
400x700x1085
1 x 3,5 kW + 1 x 7 kW

AT7G2B-F-2
400x700x1085
2 x 7 kW

Cucina 4 fuochi con ante

Piano di appoggio di serie



AT7G4B-F-1
800x700x1085
2 x 3,5 kW + 2 x 7 kW

AT7G4B-F-2
800x700x1085
4 x 7 kW

Cucina 4 fuochi con forno statico a gas

Piano di appoggio di serie



UNA GRIGLIA INCLUSA 650X530

AT7G4B-O-1
800x700x1085
2 x 3,5 kW + 2 x 7 kW
Forno statico a gas 8 kW - max 300°C
Arresto automatico d'emergenza in caso di surriscaldamento

AT7G4B-O-2
800x700x1085
4 x 7 kW
Forno statico a gas 8 kW - max 300°C
Arresto automatico d'emergenza in caso di surriscaldamento

Cucina 6 fuochi con ante

Piano di appoggio di serie



AT7G6B-F-1
1200x700x1085
3 x 3,5 kW + 3 x 7 kW

AT7G6B-F-2
1200x700x1085
6 x 7 kW

Linea cottura a gas P700

**CUOCIPASTA
e FRIGGITRICI**

Cuocipasta monovasca



AT7G4P-F

400x700x1085

monovasca stampata 24L net. / 1 x 10 kW
Rubinetto di carico/scarico acqua*

Arresto automatico d'emergenza in caso
di mancanza acqua in vasca

**CESTELLI
INCLUSI**

configurazione come da
foto: 1x1/3 - 2x1/6

Cuocipasta doppia vasca



AT7G8P-F

800x700x1085

2 vasche stampate 24L+24L net. / 2 x 10 kW
Rubinetto di carico/scarico acqua*

Arresto automatico d'emergenza in caso
di mancanza acqua in vasca

**CESTELLI
INCLUSI**

configurazione come da
foto: 4x1/6 - 2x1/3



**Alimentazione
a
METANO**
Convertibile per
utilizzo con
GPL
(ugelli inclusi)

Struttura in
acciaio INOX
AISI-430
0,8 mm **Bordo
Cottura INOX
AISI-304
1,5mm**

**Vasca
stampata
acciaio
INOX AISI
316***
Sistema di
accensione
piezoelettrico*

**Cestelli
inclusi
in acciaio
INOX AISI-304**

Ante incluse

Tubo
connessione
gas 1/2 pollice

**Arresto
automatico
d'emergenza in
caso di
surriscaldamento**

Friggitrice monovasca



AT7G4F-F

400x700x1085

monovasca 16L net. / 1 x 13 kW
regolazione temp.
110° C <> 190° C

Rubinetto scarico olio di serie
Cestello per recupero olio incluso

**CESTELLI
E COPERCHI
INCLUSI**

1 cestello 27x26,5x11,7cm

Friggitrice doppia vasca



AT7G8F-F

800x700x1085

2 vasche 16L+16L net. / 2 x 13 kW
regolazione temp.
110° C <> 190° C

Rubinetto scarico olio di serie
Cestello per recupero olio incluso

**CESTELLI
E COPERCHI
INCLUSI**

2 cestelli 27x26,5x11,7cm

*solo per cuocipasta

Linea cottura a gas P700 **GRILL A PIETRA LAVICA**



Alimentazione
a
METANO
Convertibile per
utilizzo con
GPL
(ugelli inclusi)

Struttura in
acciaio INOX
AISI-430
0,8 mm **Bordo**
Cottura INOX
AISI-304
1,5mm

Griglia in
acciaio INOX
AISI-304

Sistema di
cottura a
pietra lavica

Sistema di
accensione
piezoelettrico

Cassetto
recupero
residui

Leva
alza griglia

Ante incluse

Tubo
connessione
attacco gas
1/2 pollice

**Grill a pietra
lavica da banco**



AT7G4CM-C
400x700x547
1 x 7 kW

**Grill a pietra
lavica da banco**



AT7G8CM-C
800x700x547
2 x 7 kW

Grill a pietra lavica



AT7G4CM-F
400x700x1085
1 x 7 kW

Grill a pietra lavica



AT7G8CM-F
800x700x1085
2 x 7 kW



Sistema di accensione
piezoelettrico



Leva alza griglia

Linea cottura a gas P700

FRY TOP

**Fry top
liscio da
banco**

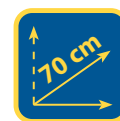


AT7G4G-C-A
400x700x547
1 x 7 kW

**Fry top
rigato da
banco**



AT7G4G-C-B
400x700x547
1 x 7 kW



**Alimentazione
a
METANO**
**Convertibile per
utilizzo con
GPL**
(ugelli inclusi)

Struttura in
acciaio INOX
AISI-430
0,8 mm **Bordo**
Cottura INOX
AISI-304
1,5mm

Fry top liscio



AT7G4G-F-A
400x700x1085
1 x 7 kW

Fry top rigato



AT7G4G-F-B
400x700x1085
1 x 7 kW

**Piano cottura
in acciaio ad
alta
efficienza
irradiante**

Sistema di
accensione
piezoelettrico

Cassetto
recupero
residui

Ante incluse

Tubo
connessione
gas 1/2 pollice



Sistema di accensione
piezoelettrico

Linea cottura a gas P700

FRY TOP



Alimentazione
a
METANO
Convertibile per
utilizzo con
GPL
(ugelli inclusi)

Struttura in
acciaio INOX
AISI-430
0,8 mm **Bordo**
Cottura INOX
AISI-304
1,5mm

**Piano cottura
in acciaio ad
alta
efficienza
irradiante**

Sistema di
accensione
piezoelettrico

Cassetto
recupero
residui

Ante incluse

Tubo
connessione
gas 1/2 pollice



Sistema di accensione
piezoelettrico

**Fry Top
liscio da
banco**



AT7G8G-C-A

800x700x547
2 x 7 kW

**Fry Top liscio/
rigato da banco**



AT7G8G-C-D

800x700x547
2 x 7 kW

Fry Top liscio



AT7G8G-F-A

800x700x1085
2 x 7 kW

Fry Top liscio/rigato



AT7G8G-F-D

800x700x1085
2 x 7 kW

Linea Eco 900



COTTURA

BR
D
E
C
O

Linea cottura a gas P900

CUCINE



Cucina 2 fuochi con anta



AT9G2B-F-1
400x900x1140
1 x 7 kW + 1 x 12 kW

AT9G2B-F-2
400x900x1140
2 x 12 kW

Cucina 4 fuochi con ante

Piano di appoggio di serie



AT9G4B-F-1
800x900x1140
1 x 3,5 kW + 1 x 7 kW + 2 x 12 kW

AT9G4B-F-2
800x900x1140
4 x 12 kW

Alimentazione
a
METANO
Convertibile per
utilizzo con
GPL
(ugelli inclusi)

Struttura in
acciaio INOX
AISI-430
0,8 mm
Bordo Cottura
INOX AISI-304
1,5mm

Fiamma
pilota

Vasca
estraibile

Griglie in
ghisa
rimovibili

Ante incluse

Tubo
connessione
gas 1/2 pollice

**Sistema di
sicurezza
contro lo
spegniment
o accidentale
della fiamma**

**Cucina 4 fuochi
con forno statico a gas**

Piano di appoggio di serie



UNA GRIGLIA
INCLUSA
650X530

AT9G4B-O-1
800x900x1140
1 x 3,5 kW + 1 x 7 kW + 2 x 12 kW
Forno statico a gas
8 kW - max 300° C
Piano di appoggio di serie

Forno con sistema di accensione
piezoelettrico e sistema di protezione da
surriscaldamento

**Cucina 6
fuochi con
ante**

Piano di appoggio di serie



AT9G6B-F-1
1200x900x1140
1 x 3,5 kW + 2 x 7 kW + 3 x 12 kW

AT9G6B-F-2
1200x900x1140
6 x 12 kW

Linea cottura a gas P900

CUOCIPASTA e FRIGGITRICI

Cuocipasta monovasca



AT9G4P-F

400x900x1140

monovasca stampata 35L net.
1 x 13,5 kW

Rubinetto di carico/scarico acqua*

Arresto automatico d'emergenza in caso
di mancanza acqua in vasca

**CESTELLI
INCLUSI**

configurazione come da
foto: 2x1/3 - 2x1/6

Cuocipasta doppia vasca



AT9G8P-F

800x900x1140

2 vasche stampate / 35L+35L
net 2 x 13,5 kW

Rubinetto di carico/scarico acqua*

Arresto automatico d'emergenza in caso
di mancanza acqua in vasca

**CESTELLI
INCLUSI**

configurazione 3x1/3 - 6x1/6



Alimentazione
a

METANO

Convertibile per
utilizzo con

GPL

(ugelli inclusi)

Struttura in
acciaio INOX
AISI-430

0,8 mm **Bordo**

Cottura INOX

AISI-304

1,5mm

**Vasca
stampata
acciaio
INOX AISI
316***

Sistema di
accensione
piezoelettrico*

**Cestelli
inclusi
in acciaio
INOX AISI-304**

Ante incluse

Tubo
connessione
gas 1/2 pollice

**Arresto
automatico
d'emergenza in
caso di
surriscaldamento**

*solo per cuocipasta

Friggitrice monovasca



AT9G4F-F

400x900x1140

monovasca 21L net. / 1 x 17 kW
regolazione 110° C <> 190° C

Rubinetto scarico olio di serie

Cestello per recupero olio incluso

**CESTELLI
E COPERCHI
INCLUSI**

2 cestelli 32x13,2x15,5cm

Friggitrice doppia vasca



AT9G8F-F

800x900x1140

2 vasche 21L+21L net. / 2 x 17 kW
regolazione 110° C <> 190° C

Rubinetto scarico olio di serie

Cestello per recupero olio incluso

**CESTELLI
E COPERCHI
INCLUSI**

4 cestelli 32x13,2x15,5cm



Alimentazione
a
METANO
Convertibile per
utilizzo con
GPL
(ugelli inclusi)

Struttura in
acciaio INOX
AISI-430
0,8 mm **Bordo**
Cottura INOX
AISI-304
1,5mm

Griglia in
acciaio Inox
AISI-304

Sistema di
cottura a pietra
lavica
Sistema di
accensione
piezoelettrico

Cassetti
recupero
residui

Ante incluse

Tubo
connessione
gas 1/2 pollice



Sistema di accensione

Grill a pietra lavica



AT9G4C-F
400x900x1140
1 x 9 kW

Grill a pietra lavica



AT9G8C-F
800x900x1140
2 x 9 kW

Linea cottura a gas P900

FRY TOP

Fry top liscio



AT9G4G-F-A
400x900x1140
1 x 10 kW

Fry top rigato



AT9G4G-F-B
400x900x1140
1 x 10 kW



Alimentazione a METANO
Convertibile per utilizzo con **GPL**
(ugelli inclusi)

Struttura in acciaio INOX AISI-430
0,8 mm **Bordo Cottura INOX AISI-304 1,5mm**

Piano cottura in acciaio ad alta efficienza irradiante

Sistema accensione piezoelettrico

Cassetti recupero residui

Ante incluse

Tubo connessione gas 1/2 pollice

Fry Top liscio



AT9G8G-F-A
800x900x1140
2 x 10 kW

Fry Top liscio/rigato



AT9G8G-F-D
800x900x1140
2 x 10 kW



Sistema di accensione piezoelettrico

Linea Forni Professionali



PROFESSIONAL



COTTURA



iCombi Pro



XS 6-2/3

6-1/1

10-1/1

Elektrico

Codice articolo	CA1ERRA.0000284	CB1ERRA.0000103	CD1ERRA.0000104
Potenza allacciata	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Tensione	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Peso	62 kg	100 kg	130 kg

A gas

Codice articolo GPL 3P	–	CB1GRRRA.0000116	CD1GRRRA.0000117
Codice articolo gas naturale H	–	CB1GRRRA.0000115	CD1GRRRA.0000118
Codice articolo GPL 3B/P	–	CB1GRRRA.0000794	CD1GRRRA.0000795
Potenza allacciata gas naturale / GPL 3P	–	13 kW	22 kW
Potenza allacciata GPL 3B/P	–	13,5 kW	23 kW
Tensione	–	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Peso	–	114 kg	149 kg

Capacità

Pasti al giorno	20–80	30–100	80–150
Larghezza	655 mm	850 mm	850 mm
Profondità (maniglia sportello inclusa)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Altezza (tubo di ventilazione incluso)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)

Opzioni

iCareSystem AutoDose
Porta della camera di cottura con apertura da destra
Pacchetto carrello portateglie
Scarico grassi integrato
MarineLine
HeavyDutyLine
SecurityLine
Chiusura di sicurezza della porta
Pannello di comando con serratura
UltraVent montato
UltraVent Plus montato
Collegamento imp. ottimizzazione energetica
Collegamento a indicatore di funzionamento



6-2/1



10-2/1



20-1/1



20-2/1

CC1ERRA.0000776	CE1ERRA.0000777	CF1ERRA.0000778	CG1ERRA.0000779
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
CC1GRRRA.0000786	CE1GRRRA.0000787	CF1GRRRA.0000788	CG1GRRRA.0000789
CC1GRRRA.0000790	CE1GRRRA.0000791	CF1GRRRA.0000792	CG1GRRRA.0000793
CC1GRRRA.0000796	CE1GRRRA.0000797	CF1GRRRA.0000798	CG1GRRRA.0000799
28 kW	40 kW	42 kW	80 kW
29,5 kW	42 kW	44 kW	84 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
6 × 2/1 GN / 12 × 1/1 GN	10 × 2/1 GN / 20 × 1/1 GN	20 × 1/1 GN / 40 × 1/2 GN	20 × 2/1 GN / 40 × 1/1 GN
60–160	150–300	150–300	300–500
1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
975 mm (1042 mm)	975 mm (1042 mm)	847 mm (913 mm)	1052 mm (1117 mm)
754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)	1807 mm (1872 mm)	1807 mm (1872 mm)

iCombi Classic



6-1/1



10-1/1

Elektrico

Codice articolo	CB2ERRA.0000151	CD2ERRA.0000781
Potenza allacciata	10,8 kW	18,9 kW
Tensione	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Peso	95 kg	123 kg

A gas

Codice articolo GPL 3P	CB2GRRA.0000800	CD2GRRA.0000801
Codice articolo gas naturale H	CB2GRRA.0000169	CD2GRRA.0000170
Codice articolo GPL 3B/P	CB2GRRA.0000810	CD2GRRA.0000811
Potenza allacciata gas naturale / GPL 3P	13 kW	22 kW
Potenza allacciata GPL 3B/P	13,5 kW	23 kW
Tensione	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Peso	110 kg	143 kg

Capacità

Pasti al giorno	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN
Larghezza	30-100	80-150
Profondità (maniglia sportello inclusa)	850 mm	850 mm
Altezza (tubo di ventilazione incluso)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
	754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)

Opzioni

Porta della camera di cottura con apertura da destra
Pacchetto carrello portateglie
Scarico grassi integrato
MarineLine
HeavyDutyLine
SecurityLine
Chiusura di sicurezza della porta
Pannello di comando con serratura
UltraVent montato
UltraVent Plus montato
Collegamento imp. ottimizzazione energetica
Collegamento a indicatore di funzionamento



6-2/1



10-2/1



20-1/1



20-2/1

CC2ERRA.0000782	CE2ERRA.0000783	CF2ERRA.0000784	CG2ERRA.0000785
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
128 kg	165 kg	246 kg	313 kg
CC2GRRRA.0000802	CE2GRRRA.0000803	CF2GRRRA.0000804	CG2GRRRA.0000805
CC2GRRRA.0000806	CE2GRRRA.0000807	CF2GRRRA.0000808	CG2GRRRA.0000809
CC2GRRRA.0000812	CE2GRRRA.0000813	CF2GRRRA.0000814	CG2GRRRA.0000815
28 kW	40 kW	42 kW	80 kW
29,5 kW	42 kW	44 kW	84 kW
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
147 kg	187 kg	267 kg	346 kg
6 × 2/1 GN / 12 × 1/1 GN	10 × 2/1 GN / 20 × 1/1 GN	20 × 1/1 GN / 40 × 1/2 GN	20 × 2/1 GN / 40 × 1/1 GN
60–160	150–300	150–300	300–500
1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
975 mm (1042 mm)	975 mm (1042 mm)	847 mm (913 mm)	1052 mm (1117 mm)
754 mm (804 mm)	1014 mm (1064 mm)	1807 mm (1872 mm)	1807 mm (1872 mm)

iVario 2-XS iVario Pro 2-S, L, XL





iVario 2-XS

Codice articolo	
Capacità	2 x 13 dm ² , 2 x 17 l
Pasti per servizio	Da 30
Larghezza	1100 mm
Profondità	756 mm
Altezza	485 mm
Peso	117 kg
Potenza allacciata	14 kW
Potenza allacciata con l'opzione Balanced Power	–
Tensione	3 NAC 400 V

Apparecchi base e varianti di installazione

Apparecchio base (piedini in plastica 90 mm)
Installazione isolata dal pavimento (piedini in plastica 45 mm e zoccolo di isolamento)
Sottotelaio con piedini
Sottotelaio con piedini in acciaio
Sottotelaio con ruote
Sottotelaio con altezza regolabile elettricamente
Sottotelaio per installazione su telaio di montaggio

Apparecchio di base
Sottostruttura con piedini in plastica
Sottostruttura con piedini in acciaio inox
Sottostruttura con ruote
Sottostruttura con altezza regolabile elettricamente
Sottostruttura per installazione su supporto
Rivestimento per sottostruttura
Spazio contenitivo per sottostruttura

Opzioni

Cottura a pressione
iZoneControl
Cottura a bassa temperatura

iVario Pro



iVario Pro 2-S

WY9ENRA.0005407
 2 x 19 dm², 2 x 25 l
 50–100
 1100 mm
 938 mm
 485 mm
 134 kg
 21 kW
 –
 3 NAC 400 V



iVario Pro L

WX9ENRA.0009046
 39 dm², 100 l
 100–300
 1030 mm
 894 mm
 1078 mm
 216 kg**
 27 kW
 21 kW
 3 NAC 400 V



iVario Pro XL

WW9ENRA.0005719
 59 dm², 150 l
 100–500
 1365 mm
 894 mm
 1078 mm
 256 kg**
 41 kW
 34 kW
 3 NAC 400 V

Linea Forni Eco

BR D F O




COTTURA

Nerino 3

Forno meccanico a convezione,
capienza 3 teglie o griglie **GN 2/3** (354 x 325 mm).
Mechanical convection oven,
suitable for 3 pans or grids **GN 2/3** (354 x 325 mm).

NERINO



 PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)

FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



LUCE
LIGHT

ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



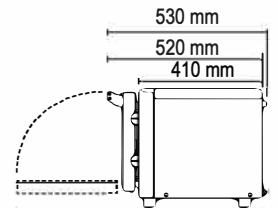
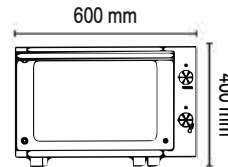
PANE
BREAD



SNACK



PIZZA



760 mm (APERTURA PORTA / DOOR OPENING)

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	3 - GN 2/3 (354 x 325 mm)
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	390 x 370 x 250 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	600 x 530 x 400 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	2,5 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total power consumption	10,8 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	700 x 570 x 560 mm
Peso netto - Net weight	21 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	30 kg

CODICE / CODE

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

FEM03NE02V

3 TEGLIE O GRIGLIE GN 2/3 (354 x 325 mm) **PORTA A RIBALTA**
3 PANS OR GRIDS GN 2/3 (354 x 325 mm) - **FOLDING DOOR**

595 4

Forno meccanico a convezione,
capienza 4 griglie **435 x 350 mm** o teglie **435 x 320 mm**
Mechanical convection oven,
suitable for 4 grids **435 x 350 mm** or pans **435 x 320 mm**



-  PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)
-  PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)
-  PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



LUCE
LIGHT

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 435x350 mm / 435x320 mm
Distanza fra teglie - Distance between trays	84 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	464 x 420 x 370 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	589 x 680 x 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total power consumption	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	625 x 720 x 750 mm
Peso netto - Net weight	33 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	45 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM04NE595V	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A RIBALTA 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - FOLDING DOOR
FEM04NE595DX	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A BANDIERA DX 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - RIGHT HINGED DOOR
FEM04NE595SX	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A BANDIERA SX 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - LEFT HINGED DOOR

GN 4

Forno meccanico a convezione,
capienza 4 teglie o griglie **GN 1/1**
Mechanical convection oven,
suitable for 4 pans or grids **GN 1/1**



-  PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)
-  PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)
-  PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



LUCE
LIGHT

▪ ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elektrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	84 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	560 x 420 x 370 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	685 x 680 x 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Absorbimento elettrico totale - Total power consumption	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	725 x 720 x 750 mm
Peso netto - Net weight	37 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	50 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM04NEGNV	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A RIBALTA 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - FOLDING DOOR
FEM04NEGNDX	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A BANDIERA DX 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - RIGHT HINGED DOOR
FEM04NEGNSX	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A BANDIERA SX 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

600 3

Forno meccanico a convezione,
capienza **3** teglie o griglie **600 x 400** mm
Mechanical convection oven,
suitable for **3** pans or grids **600 x 400** mm



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



LUCE
LIGHT

ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elektrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	3 - 600 x 400 mm
Distanza fra teglie - Distance between trays	105 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	650 x 459 x 350 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	775 x 720 x 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total power consumption	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	800 x 750 x 730 mm
Peso netto - Net weight	40 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	55 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM03NEPSV	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A RIBALTA 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - FOLDING DOOR
FEM03NEPSDX	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A BANDIERA DX 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - RIGHT HINGED DOOR
FEM03NEPSSX	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A BANDIERA SX 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - LEFT HINGED DOOR

Linea Catering



REFRIGERAZIONE

REFRIGERAZIONE

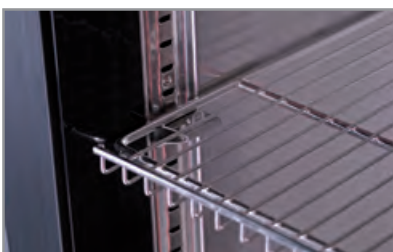
FRIGO VETRINA CONSERVAZIONE CARNE MEAT STORAGE AND DISPLAY COOLER



THIN AGER

Frigo vetrina per conservazione ed esposizione carne.
Meat storage and display cooler.

Catering



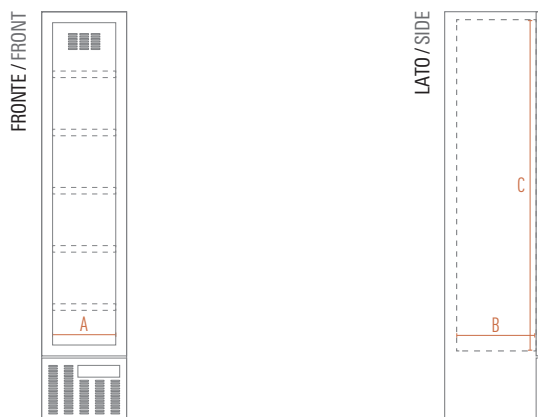
Interno in acciaio inox AISI 304
AISI 304 stainless steel inner liner



Lampada battericida UV
UV bactericide lamp



Esposizione e conservazione della carne
Meat storage and display



Dimensioni mm / Dimensions mm	THIN AGER
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	390 x 475 x 1880
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	450 x 550 x 2080
A - Larghezza / Width	310
B - Profondità / Depth	365
C - Altezza / Height	1498
Adesivo Laterale / Side Sticker	403 x 1850
Adesivo Vetro / Glass Sticker	284 x 1468

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	THIN AGER
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +4 °C
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 133 / 160
Superficie Esterna / Body	Acciaio galvanizzato / Galvanized stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic Touch screen
Rumorosità / Noise level	dB 44
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 45
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore / Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	1 Led verticale / Vertical
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 5 - mm 294 x 355
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 61 / 70
Voltaggio / Voltage	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A
Assorbimento / Absorption	W 180
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 1,57

ARMADI PER FROLLATURA CARNE

MEAT-AGEING DISPLAY COOLER



KLIMEAT 600 BLK

Frigo vetrina per conservazione e frollatura carne.
Meat-ageing and storage display cooler.

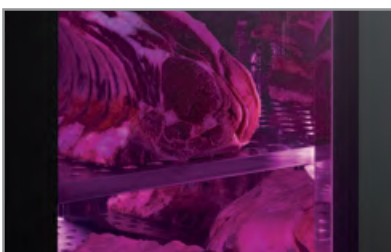


KLIMEAT 1200 BLK

Frigo vetrina per conservazione e frollatura carne, Doppia porta.
Meat-ageing and storage display cooler, double door.



Sistema di refrigerazione autonomo pensato per produrre umidità, senza nessuna connessione ad un impianto idrico.
Self-operating refrigeration system, designed to increase the humidity inside, without any connection to a water system.
Brevetto esclusivo | Patented system



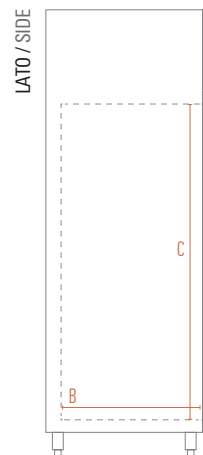
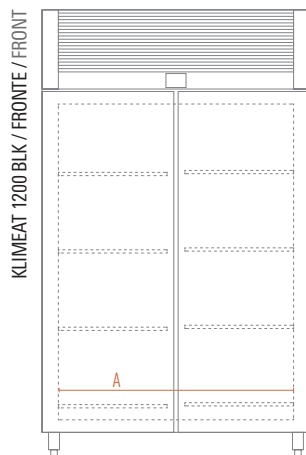
Interno e ripiani in acciaio inox AISI 304
AISI 304 stainless steel shelves and inner liner



Barre per appendimento (Optional)
Hanging bar (Optional)



Controllo elettronico temperatura e umidità
Temperature and humidity digital control



Dimensioni mm / Dimensions mm	KLIMEAT 600 BLK	KLIMEAT 1200 BLK
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	616 x 800 x 1985	1230 x 800 x 1985
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	670 x 820 x 2100	1280 x 820 x 2100
A - Larghezza / Width	493	1080
B - Profondità / Depth	570	570
C - Altezza / Height	1350	1350

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	KLIMEAT 600 BLK	KLIMEAT 1200 BLK
Temperatura / Temperature Range	-1° C / +2° C	-1° C / +2° C
Umidità / Humidity	70 - 80%	70 - 80%
Classe Climatica / Climate Class	5	5
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 450 / 470	Lt. 970 / 1010
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic Touch screen	Elettronico / Electronic Touch screen
Rumorosità / Noise level	dB 44	dB 48
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual
Illuminazione / Lighting	2 Led verticali / Vertical	2 Led verticali / Vertical
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 4 - mm 467 x 567	N° 8 - mm 533 x 531
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 95 / 110	Kg 160 / 170
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50 / Hz 60 (Optional)	Hz 50 / Hz 60 (Optional)
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 405	W 560
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 3,06	Kwh/24H 4,45

ARMADI PER ALIMENTI

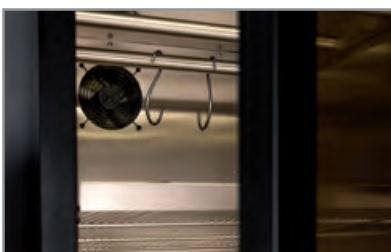
CABINET FOR CHEESE AND COLD CUTS



SF 180 INOX

Armadio per conservazione di salumi e formaggi.
Cabinet for cheese and cold cuts storage.

Catering



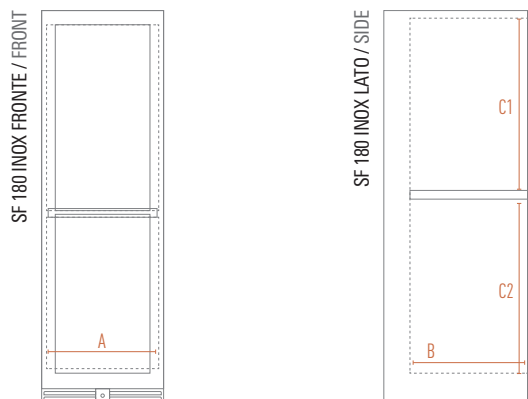
Barre per appendimento
Hanging bar



Interni in acciaio AISI 304
Stainless steel AISI 304 interior



Termostato elettronico touch control
Touch control electronic thermostat



Dimensioni mm / Dimensions mm	SF 180 INOX
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	595 x 700 x 1804
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	645 x 770 x 1996
A - Larghezza / Width	515
B - Profondità / Depth	540
C1 - Altezza / Height	853
C2 - Altezza / Height	695

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SF 180 INOX
Temperatura / Temperature Range	0° C / +20 °C 0° C / +20 °C
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	441 / 455
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione / Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox 304 / 304 Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic - Touch screen
Rumorosità / Noise level	dB 44
Spessore isolamento / Insulation thickness	55 mm
Sbrinamento / Defrost	Automatico / Automatic
Illuminazione / Lighting	2 led orizzontali, 1 per ogni scompartimento / 2 led horizontal, 1 of each compartment
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	Acciaio inox N. 3 barre + N. 6 mensole mm 535 x 513 (Vano Sup.) + N. 3 mensole - mm 535 x 513 - (Vano Inf.) / Stainless steel N. 3 hanging bars + N. 6 shelf - mm 535 x 513 - (Top) + N. 3 shelf - mm 535 x 513 - (Low)
Piedi-Ruote / Feet-Rollers	4 piedi / 4 feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	kg 102 / 120
Voltaggio / Voltage	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A
Assorbimento / Absorption	W 118
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 0,46

ARMADI REFRIGERATI

REFRIGERATED CABINETS



GN 200 PS TN

Armadio frigo statico con agitatore.
Temperatura positiva.
Static-fan assisted cabinet.
Positive temperature.



GN 200 G TN

Armadio frigo statico con agitatore, porta vetro. Temperatura positiva.
Static-fan assisted cabinet, glass door.
Positive temperature.



GN 200 PS BT

Armadio freezer statico.
Bassa temperatura.
Static freezer.
Negative temperature.



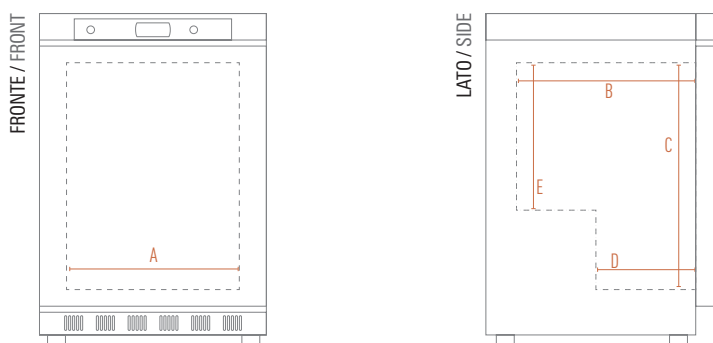
Maniglia integrata
Built-in handle



Illuminazione LED
LED lighting



Mensole rinforzate
Reinforced shelves



Dimensioni mm / Dimensions mm	GN 200 PS TN	GN 200 G TN	GN 200 PS BT
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	600 x 625 x 850	600 x 625 x 850	600 x 625 x 850
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	660 x 725 x 1000	660 x 725 x 1000	660 x 725 x 1000
A - Larghezza / Width	457	457	457
B - Profondità / Depth	474	474	474
C - Altezza / Height	600	600	600
D - Profondità Min. / Min. Depth	264	264	264
E - Altezza Min. / Min. Height	390	390	390

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	GN 200 PS TN	GN 200 G TN	GN 200 PS BT
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	+2 °C / +10 °C	-22 °C / -15 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Capacità / Capacity	Lt. 200	Lt. 200	Lt. 200
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 43,8	dB 38,6	dB 46
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 70	mm 70	mm 70
Sbrinatorio / Defrost	Automatico / Automatic	Automatico / Automatic	Manuale / Manual
Illuminazione / Lighting	1 Led orizzontale 1 horizontal led	2 Led verticali / 2 Vertical led	1 Led orizzontale 1 horizontal led
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	-	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 2 - mm 476 x 436 + N° 1 - mm 477 x 207	N° 2 - mm 476 x 436 + N° 1 - mm 477 x 207	N° 1 - mm 476 x 436
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Porta / Door	ABS	ABS	Vetro / Glass
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 40 / 43	Kg 41 / 45	Kg 36 / 39
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 460	W 718	W 775
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 1,25	KwH/24H 1,96	KwH/24H 2,12

ARMADI REFRIGERATI

REFRIGERATED CABINETS



GN 400 PS TN

Armadio frigo statico con agitatore.
Temperatura positiva.
Static-fan assisted cabinet.
Positive temperature.



GN 400 PS BT

Armadio freezer statico.
Bassa temperatura.
Static freezer.
Negative temperature.



GN 600 PS TN

Armadio frigo statico con agitatore.
Temperatura positiva.
Static-fan assisted cabinet.
Positive temperature.



GN 600 PS BT

Armadio freezer statico.
Bassa temperatura.
Static freezer.
Negative temperature.



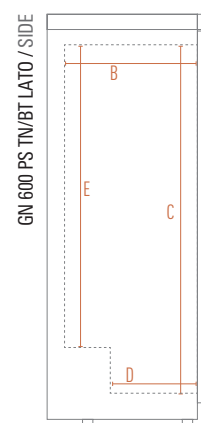
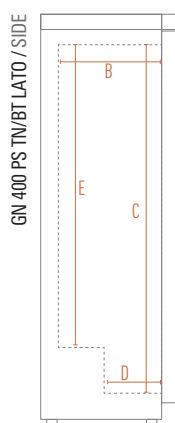
Ventola assiale
Axial fan



Mensole rinforzate
Reinforced shelves



Maniglia integrata
Built-in handle



Dimensioni mm / Dimensions mm	GN 400 PS TN	GN 400 PS BT	GN 600 PS TN	GN 600 PS BT
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	600 x 625 x 1860	600 x 625 x 1860	775 x 760 x 1860	775 x 760 x 1860
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	660 x 725 x 2000	660 x 725 x 2000	850 x 790 x 2000	850 x 790 x 2000
A - Larghezza / Width	457	457	632	632
B - Profondità / Depth	474	474	610	610
C - Altezza / Height	1600	1600	1600	1600
D - Profondità Min. / Min. Depth	264	264	400	400
E - Altezza Min. / Min. Height	1390	1390	1390	1390

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	GN 400 PS TN	GN 400 PS BT	GN 600 PS TN	GN 600 PS BT
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	-22 °C / -15 °C	0 °C / +10 °C	-22 °C / -15 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4	4
Capacità / Capacity	Lt. 400	Lt. 400	Lt. 600	Lt. 600
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS	ABS	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 43,5	dB 38,7	dB 45,9	dB 38,4
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 70	mm 70	mm 70	mm 70
Sbrinatorio / Defrost	Automatico / Automatic	Manuale / Manual	Automatico / Automatic	Manuale / Manual
Illuminazione / Lighting	1 Led orizzontale 1 horizontal led	1 Led orizzontale 1 horizontal led	1 Led orizzontale 1 horizontal led	1 Led orizzontale 1 horizontal led
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 5 - mm 476 x 436 + N° 1 - mm 477 x 207	N° 7 - mm 476 x 436	N° 5 - mm 652 x 573 + N° 1 - mm 652 x 347	N° 7 - mm 652 x 573
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Porta / Door	ABS	ABS	ABS	ABS
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 72 / 85	Kg 65 / 78	Kg 94 / 110	Kg 84 / 99
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R290	R600A	R290
Assorbimento / Absorption	W 502	W 1071	W 624	W 1349
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 1,374	KwH/24H 2,933	KwH/24H 1,709	KwH/24H 3,695

ARMADI REFRIGERATI GASTRONORM CABINET



GN 770 TN

Armadio GN 2/1 ventilato.
Temperatura positiva.
Ventilated GN 2/1 cabinet.
Positive temperature.



GN 770 TNG

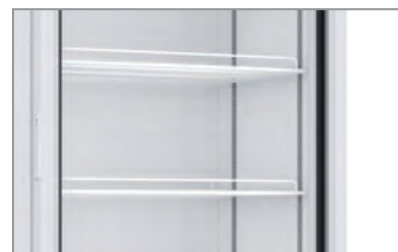
Armadio GN 2/1 ventilato.
Temperatura positiva.
Ventilated GN 2/1 cabinet.
Positive temperature.



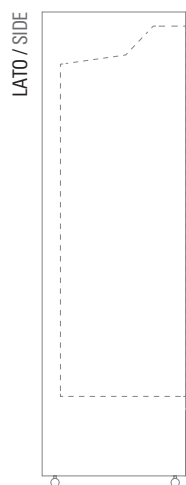
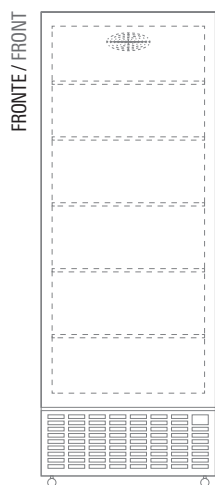
Termostato elettronico
Electronic thermostat



Motoventola
Fan motor



Porta vetro - GN 770 TNG
Glass door - GN 770 TNG



Dimensioni mm / Dimensions mm	GN 770 TN	GN 770 TNG
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	800 x 700 x 2130	800 x 700 x 2130
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	825 x 765 x 2300	825 x 765 x 2300
A - Larghezza / Width	720	720
B - Profondità / Depth	576	576
C - Altezza / Height	1685	1685
Adesivo Laterale / Side Sticker	630 x 2092	630 x 2092
Adesivo Vetro / Glass Sticker	-	705 x 1470

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	GN 770 TN	GN 770 TNG
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	5	5
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 678 / 728	Lt. 678 / 728
Superficie Esterna / Body	Acciaio preverniciato / Prepainted steel	Acciaio preverniciato / Prepainted steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio preverniciato / Prepainted steel	Acciaio preverniciato / Prepainted steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 57	dB 57
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 40	mm 40
Sbrinamento / Defrost	Automatico / Automatic	Automatico / Automatic
Illuminazione / Lighting	2 Led verticali / 2 Vertical led	2 Led verticali / 2 Vertical led
Chiusura automatica porta / Self closing door	Optional	Optional
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Optional	Optional
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 4 - mm 707 x 466	N° 4 - mm 707 x 466
Ruote-Piedi / Castors-Feet	2 Piedi + 4 Ruote / 2 Feet + 4 Castors	2 Piedi + 4 Ruote / 2 Feet + 4 Castors
Porta / Door	Acciaio preverniciato / Prepainted steel	Vetro / Glass
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 128 / 136	Kg 128 / 136
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 620	W 620
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 3,11	Kwh/24H 4,04

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

BLAST CHILLER

-35; +5

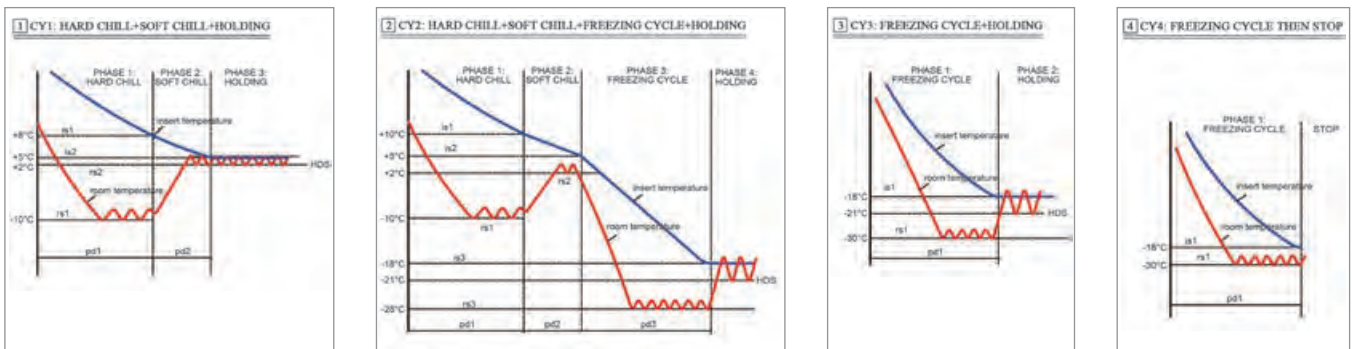


ABT 05

Abbattitore di temperatura.
Blast chiller.

Evaporatore con trattamento anticorrosione.
Anti-corrosion treated evaporator.

PROGRAMMI DI FUNZIONAMENTO



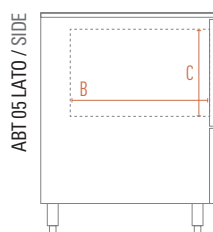
Sonda di raggiungimento temperatura prodotto
Product temperature probe



Termostato elettronico con 4 programmi
Electronic thermostat equipped with 4 setting programs



Superficie esterna in acciaio inox AISI 304
AISI 304 stainless steel body



Dimensioni mm / Dimensions mm	ABT 05
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	800 x 815 x 1015*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	830 x 845 x 1070
A - Larghezza / Width	660
B - Profondità / Depth	640
C - Altezza / Height	400

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	ABT 05
Temperatura / Temperature Range	-35 °C / +5 °C
Classe Climatica / Climate Class	5
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 130 / 169
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox AISI 304/ AISI 304 Stainless steel
Superficie Interna, compreso cover evaporatore / Inner Liner, evaporator cover included	Acciaio Inox AISI 304/ AISI 304 Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 60
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 70
Sbrinamento / Defrost	Automatico a gas caldo + Manuale Automatic with hot gas system + Manual
Tempo di abbattimento temperatura da 70°C / +3°C / Blast chilling time from 70 °C to +3°C	18 Kg - 90 minuti/minutes
Tempo di abbattimento temperatura da 70°C / -18°C / Blast chilling time from 70 °C to -18°C	14 Kg - 240 minuti/minutes
Teglie (non comprese) - Capienza e dimensione (LxP) / Pans (not included) - Capacity and dimensions (WxD)	n° 5 teglie/pans GN 1/1 oppure/or n° 5 teglie/pans 400 x 600 mm
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet h 110/170mm
Ruote / Castors	Optional
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 116 / 149
Voltaggio / Voltage	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290
Assorbimento / Absorption	W 720

ARMADI REFRIGERATI IN ACCIAIO

STAINLESS STEEL CABINET



AXF 800 TN

Armadio acciaio TN ventilato.
Temperatura normale.
Ventilated stainless steel cabinet.
Positive temperature.

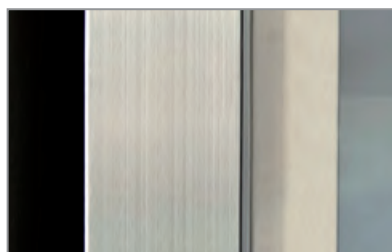


AXF 800 BT

Armadio acciaio BT ventilato.
Bassa temperatura.
Ventilated stainless steel deep freezer.
Negative temperature.



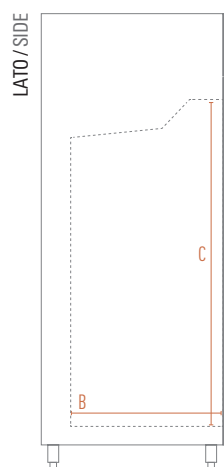
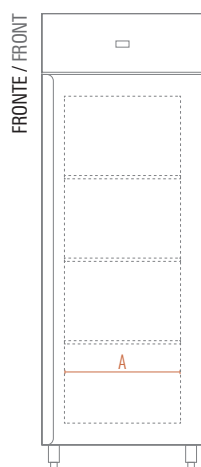
Termostato elettronico
Electronic thermostat



Alto spessore di isolamento (100 / 130 mm)
Stainless steel body



Lamiera interna stampata
Thermoformed stainless steel innerliner



Dimensioni mm / Dimensions mm	AXF 800 TN	AXF 800 BT
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	740 x 885 x 2057*	740 x 885 x 2057*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	760 x 905 x 2150	760 x 905 x 2150
A - Larghezza / Width	530	530
B - Profondità / Depth	650	650
C - Altezza / Height	1385	1385

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	AXF 800 TN	AXF 800 BT
Temperatura / Temperature Range	-2 °C / +8 °C	-22 °C / -18 °C
Classe Climatica / Climate Class	5 (tropicalizzato)	5 (tropicalizzato)
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 394 / 560	Lt. 394 / 560
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 43	dB 43
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 100	mm 130
Sbrinatorio / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico con resistenza elettrica Automatic with electric heater
Raffreddamento / Cooling system	Evaporatore a soffitto / Ceiling evaporator	Evaporatore a soffitto / Ceiling evaporator
Illuminazione / Lighting	1 Led orizzontale / Horizontal	1 Led orizzontale / Horizontal
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N°3 GN 2/1 - mm 530 x 650	N°3 GN 2/1 - mm 530 x 650
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 110 / 130	Kg 125 / 145
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 70	W 250
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 0,767	KwH/24H 2,914

ARMADI REFRIGERATI IN ACCIAIO

STAINLESS STEEL CABINET



AXT 710 TN

Armadio acciaio ventilato tropicalizzato.
Temperatura normale.
Tropicalized ventilated stainless steel
cabinet. Positive temperature.



AXT 1520 TN

Armadio acciaio ventilato doppia porta
tropicalizzato. Temperatura normale.
Tropicalized double door ventilated
stainless steel cabinet.
Positive temperature.



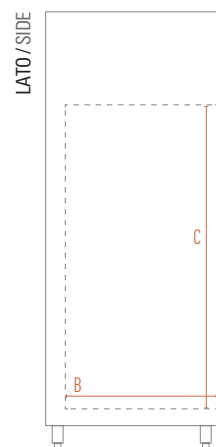
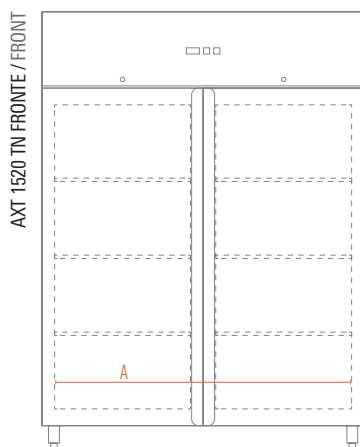
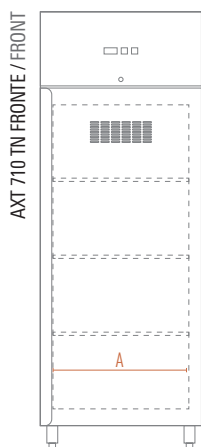
Termostato elettronico
Electronic thermostat



Maniglia integrata
Built-in handle



Lamiera interna stampata
Thermoformed stainless steel innerliner



Dimensioni mm / Dimensions mm	AXT 710 TN	AXT 1520 TN
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	700 x 830 x 2050*	1400 x 830 x 2050*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	750 x 885 x 2125	1450 x 885 x 2125
A - Larghezza / Width	580	1280
B - Profondità / Depth	682	682
C - Altezza / Height	1528	1528

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	AXT 710 TN	AXT 1520 TN
Temperatura / Temperature Range	-2 °C / +8 °C	-2 °C / +8 °C
Classe Climatica / Climate Class	5 (tropicalizzato)	5 (tropicalizzato)
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 604 / 700	Lt. 1334 / 1400
Superficie Esterna / Body	Acciaio inox / Stainless steel	Acciaio inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio inox / Stainless steel	Acciaio inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual
Raffreddamento / Cooling system	Evaporatore a soffitto / Ceiling evaporator	Evaporatore a soffitto / Ceiling evaporator
Illuminazione / Lighting	1 Led orizzontale / Horizontal	1 Led orizzontale / Horizontal
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	-
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N°3 GN 2/1 - mm 530 x 650	N°6 GN 2/1 - mm 530 x 650
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 118 / 130	Kg 183 / 210
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 10,58	KwH/24H 16,10

ARMADI REFRIGERATI IN ACCIAIO

STAINLESS STEEL CABINET



AXT 710 BT

Armadio acciaio ventilato tropicalizzato.
Bassa temperatura.
Tropicalized ventilated stainless steel
deep freezer. Negative temperature.



AXT 1520 BT

Armadio acciaio ventilato doppia porta
tropicalizzato. Bassa temperatura.
Tropicalized ventilated stainless steel
deep freezer. Negative temperature.



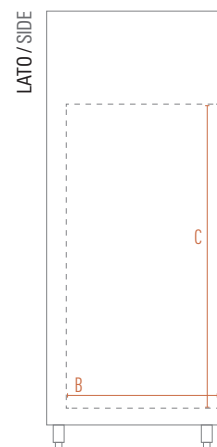
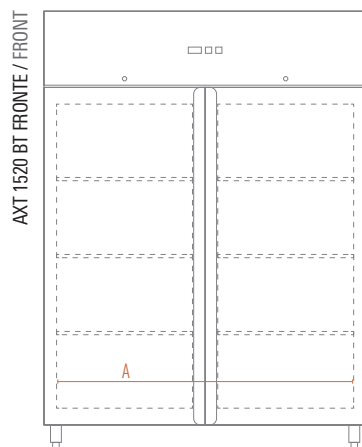
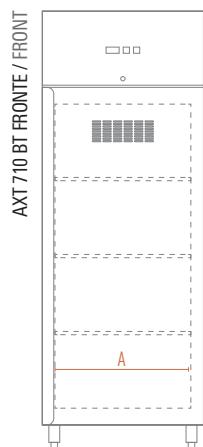
Termostato elettronico
Electronic thermostat



Piedi Gastronorm
Gastronorm feet



Lamiera interna stampata
Thermoformed stainless steel innerliner



Dimensioni mm / Dimensions mm	AXT 710 BT	AXT 1520 BT
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	700 x 830 x 2050*	1400 x 830 x 2050*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	750 x 885 x 2125	1450 x 885 x 2125
A - Larghezza / Width	580	1280
B - Profondità / Depth	682	682
C - Altezza / Height	1528	1528

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	AXT 710 BT	AXT 1520 BT
Temperatura / Temperature Range	-22 °C / -18 °C	-22 °C / -18 °C
Classe Climatica / Climate Class	5 (tropicalizzato)	5 (tropicalizzato)
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 604 / 700	Lt. 1334 / 1400
Superficie Esterna / Body	Acciaio inox / Stainless steel	Acciaio inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio inox / Stainless steel	Acciaio inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinamento Defrost	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual
Raffreddamento / Cooling system	Evaporatore a soffitto / Ceiling evaporator	Evaporatore a soffitto / Ceiling evaporator
Illuminazione / Lighting	1 Led orizzontale / Horizontal	1 Led orizzontale / Horizontal
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	-
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N°3 GN 2/1 - mm 530 x 650	N°6 GN 2/1 - mm 530 x 650
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 124 / 194	Kg 136 / 221
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 17,98	KwH/24H 34,66

ARMADI REFRIGERATI IN ACCIAIO

STAINLESS STEEL CABINET

-2 +8

Smart
Link
Wifi



AX 400 TNV - GN1/1

Armadi acciaio ventilato.
Temperatura normale.
Ventilated stainless steel cabinet.
Positive temperature.

E



AX 700 TN - GN2/1

Armadi acciaio ventilato.
Temperatura normale.
Ventilated stainless steel cabinet.
Positive temperature.

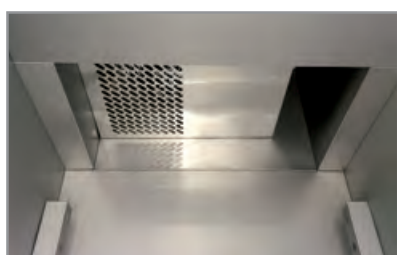
D

AX 700 TNG

Armadi acciaio ventilato con porta in
vetro. Temperatura normale.
Ventilated stainless steel cabinet with
glass door. Positive temperature.



D



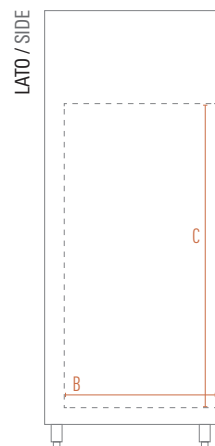
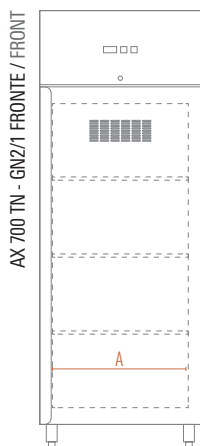
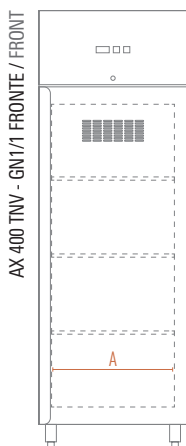
Semi monoblock system



Maniglia integrata
Built-in handle



Porta vetro - AX 700 TNG
Glass door - AX 700 TNG



Dimensioni mm / Dimensions mm	AX 400 TNV	AX 700 TN / AX 700 TNG
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	680 x 700 x 2010*	740 x 830 x 2010*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	710 x 790 x 2040	765 x 875 x 2040
A - Larghezza / Width	564	624
B - Profondità / Depth	570	700
C - Altezza / Height	1390	1396

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	AX 400 TNV	AX 700 TN / AX 700 TNG
Temperatura / Temperature Range	-2 °C / +8 °C	-2 °C / +8 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 360 / 500	Lt. 503 / 700
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinatorio / Defrost	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual
Raffreddamento / Cooling system	Evaporatore a soffitto / Ceiling evaporator	Evaporatore a soffitto / Ceiling evaporator
Illuminazione / Lighting	Led	Led
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 3 - mm 530 x 540	N° 3 - mm 530 x 650
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet - h 140/200mm	4 Piedi / 4 Feet - h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 97 / 107	Kg 113 / 123
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 265	W 265
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 2,9	Kwh/24H 2,42

ARMADI REFRIGERATI IN ACCIAIO

STAINLESS STEEL CABINET



AX 400 BTV - GN1/1

Armadi acciaio ventilato.
Bassa temperatura.
Ventilated stainless steel cabinet.
Negative temperature.



AX 700 BT - GN2/1

Armadi acciaio ventilato.
Bassa temperatura.
Ventilated stainless steel cabinet.
Negative temperature.



AX 700 BTG

Armadi acciaio ventilato con porta in vetro. Bassa temperatura.
Ventilated stainless steel cabinet with glass door. Negative temperature.



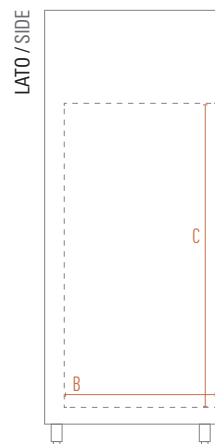
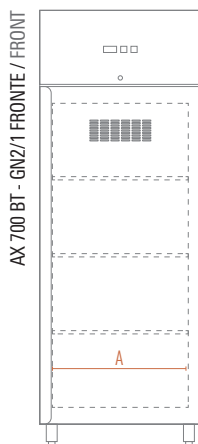
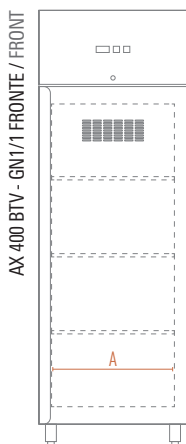
Termostato elettronico
Electronic thermostat



Chiave e serratura
Lock and key



Porta vetro - AX 700 BTG
Glass door - AX 700 BTG



Dimensioni mm / Dimensions mm	AX 400 BTV	AX 700 BT / AX 700 BTG
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	680 x 700 x 2010*	740 x 830 x 2010*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	710 x 790 x 2040	765 x 875 x 2040
A - Larghezza / Width	564	624
B - Profondità / Depth	570	700
C - Altezza / Height	1390	1396

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	AX 400 BTV	AX 700 BT / AX 700 BTG
Temperatura / Temperature Range	-20 °C / -10 °C	-22 °C / -18 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 360 / 500	Lt. 503 / 700
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinatorio / Defrost	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual
Raffreddamento / Cooling system	Evaporatore a soffitto Ceiling evaporator	Evaporatore a soffitto Ceiling evaporator
Illuminazione / Lighting	1 Led verticale / Vertical	Led
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 3 - mm 530 x 540	N° 3 - mm 530 x 650
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet - h 140/200mm	4 Piedi / 4 Feet - h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 103 / 113	Kg 131 / 141
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 500	W 500
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 8,10	Kwh/24H 9,4

ARMADI REFRIGERATI IN ACCIAIO

STAINLESS STEEL CABINET



AX 1500 TN

Armadio acciaio TN doppia porta ventilato.
Temperatura normale.
Ventilated stainless steel double door
cabinet. Positive temperature



AX 1500 TNG

Armadio acciaio TN doppia porta ventilato
con porte in vetro. Temperatura normale.
Ventilated stainless steel double glass
door cabinet. Positive temperature.

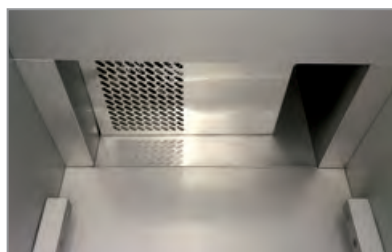


AX 1500 BT

Armadio acciaio BT doppia porta ventilato.
Bassa temperatura.
Ventilated stainless steel double door deep
freezer. Negative temperature.



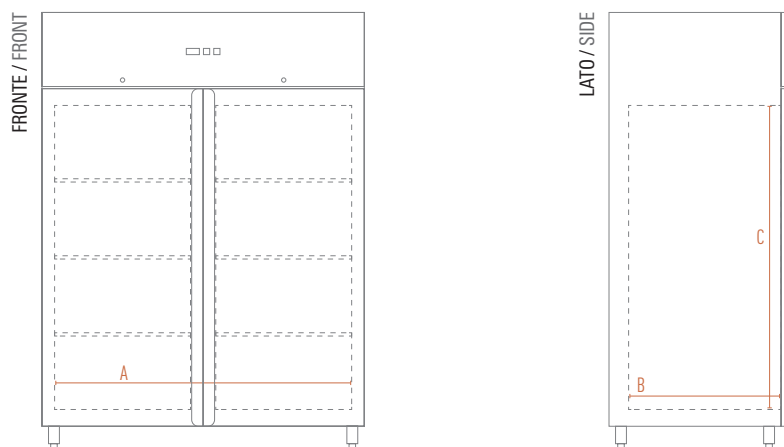
Termostato elettronico
Electronic thermostat



Semi monoblock system



Porte vetro - AX 1500 TNG
Glass doors - AX 1500 TNG



Dimensioni mm / Dimensions mm	AX 1500 TN / AX 1500 TNG	AX 1500 BT
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1480 x 830 x 2010*	1480 x 830 x 2010*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1520 x 870 x 2030	1520 x 870 x 2030
A - Larghezza / Width	1364	1364
B - Profondità / Depth	700	700
C - Altezza / Height	1396	1396

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	AX 1500 TN / AX 1500 TNG	AX 1500 BT
Temperatura / Temperature Range	-2 °C / +8 °C	-22 °C / -18 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 1006 / 1476	Lt. 1006 / 1476
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinatorio / Defrost	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual
Raffreddamento / Cooling system	Evaporatore a soffitto Ceiling evaporator	Evaporatore a soffitto Ceiling evaporator
Illuminazione / Lighting	Led	Led
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 6 - mm 530 x 650	N° 6 - mm 530 x 650
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet - h 140/200mm	4 Piedi / 4 Feet - h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 188 / 203	Kg 202 / 217
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 410	W 650
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 5,68	Kwh/24H 14,6

ARMADIO REFRIGERATO PESCHERIA STAINLESS STEEL FISH CABINET



AX 600 FISH

Armadio Gastronorm pescheria ventilato.
Gastronorm fish cabinet.

Catering



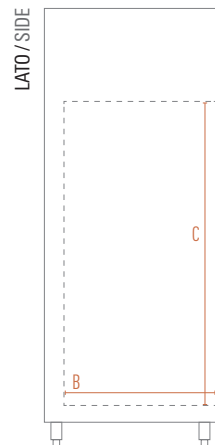
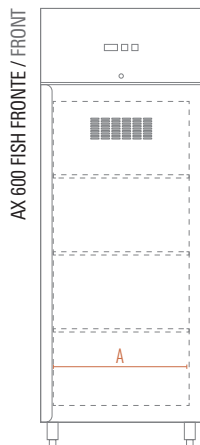
Termostato elettronico
Electronic thermostat



Chiave e serratura
Lock and key



Vaschette in plastica
Plastic baskets



Dimensioni mm / Dimensions mm	AX 600 FISH
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	680 x 810 x 2000*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	715 x 840 x 2070
A - Larghezza / Width	564
B - Profondità / Depth	680
C - Altezza / Height	1390

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	AX 600 FISH
Temperatura / Temperature Range	-5 °C / +5 °C
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 470 / 537
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 50
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual
Raffreddamento / Cooling system	Evaporatore a soffitto / Ceiling evaporator
Illuminazione / Lighting	1 Led verticale / Vertical
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes
Vaschette in plastica (LxP) / Plastic baskets (WxD)	N° 7 - mm 600 x 405
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet - h 140/200mm
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 117 / 127
Voltaggio / Voltage	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R134
Assorbimento / Absorption	W 265
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 3,2

SALADETTE

SALADETTE BENCH



SALADETTE S 901 TOP

Banco saladette statico con agitatore.
Static-fan assisted saladette bench.



SALADETTE S 903 TOP

Banco saladette statico con agitatore.
Static-fan assisted saladette bench.



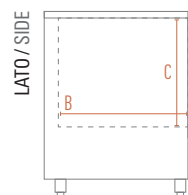
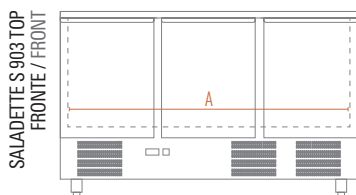
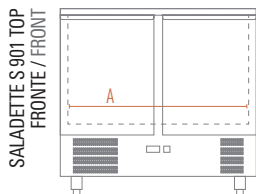
Termostato elettronico
Electronic thermostat



Maniglia integrata
Built-in handle



Mensole a scorrimento
Sliding shelves



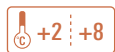
Dimensioni mm / Dimensions mm	SALADETTE S 901 TOP	SALADETTE S 903 TOP
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	900 x 700 x 860*	1365 x 700 x 860*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	970 x 765 x 1030	1420 x 755 x 1055
A - Larghezza / Width	830	1295
B - Profondità / Depth	595	595
C - Altezza / Height	500	500

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SALADETTE S 901 TOP	SALADETTE S 903 TOP
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +8 °C	+2 °C / +8 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 166 / 257	Lt. 249 / 400
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 48	dB 48
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 35	mm 35
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 2 - mm 325 x 555	N° 3 - mm 325 x 555
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet - h 20/30mm	4 Piedi / 4 Feet - h 20/30mm
Ruote / Castors	-	-
Bacinelle / Baskets	Non previste / Not available	Non previste / Not available
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 72 / 83	Kg 110 / 130
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 200	W 240
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 3,2	Kwh/24H 4,8

BANCHI PIZZERIA

PIZZA BENCH



SALADETTE S 903 PZ

Banco saladette pizzeria statico con agitatore.
Static-fan assisted saladette pizza bench.



PZ 02 C

Banco pizza ventilato.
Ventilated pizza bench.



PZ 03

Banco pizza ventilato.
Ventilated pizza bench.



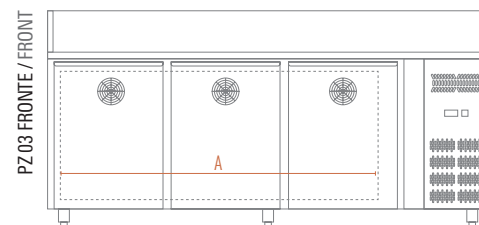
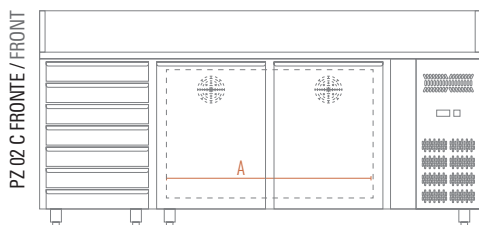
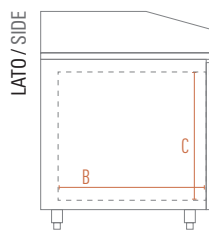
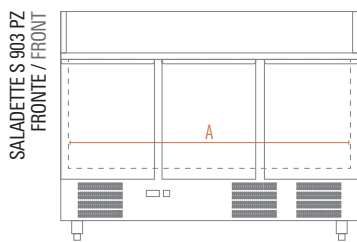
Cassetto (PZ 02 C)
Drawer (PZ 02 C)



Piano di lavoro in granito
Granite worktop



Maniglia integrata
Built-in handle



Dimensioni mm / Dimensions mm	SALADETTE S 903 PZ	PZ 02 C	PZ 03
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1365 x 700 x 1050*	2025 x 800 x 1000*	2025 x 800 x 1000*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1420 x 765 x 1195	2055 x 840 x 1050	2055 x 840 x 1050
A - Larghezza / Width	1295	949	1459
B - Profondità / Depth	595	680	680
C - Altezza / Height	500	589	589

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SALADETTE S 903 PZ	PZ 02 C	PZ 03
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +8 °C	+2 °C / +8 °C	+2 °C / +8 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 249 / 400	Lt. 304 / 428	Lt. 456 / 635
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 48	dB 50	dB 50
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 35	mm 60	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	-	-
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 3 - mm 325 x 555	N° 2 - mm 400 x 630	N° 3 - mm 400 x 630
Cassetti - Dimensioni interne (LxP) / Drawers inner dimensions (WxD)	-	N°7 - mm 400 x 630	-
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet h 20/30mm	8 Piedi / 8 Feet h 140/200mm	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm
Ruote / Castors	-	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Bacinelle / Baskets	Non previste / Not available	-	-
Sovrastruttura in vetro / Refrigerated food display cabinet	-	Optional	Optional
Piano di lavoro in granito / Granite worktop	Si / Yes (h min/max mm 105/120) Spessore/Thickness mm 25	Si / Yes (h min/max mm 105/120) Spessore/Thickness mm 25	Si / Yes (h min/max mm 105/120) Spessore/Thickness mm 25
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 206 / 216	Kg 334 / 354	Kg 294 / 314
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 240	W 208	W 230
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 4,8	KwH/24H 3,4	KwH/24H 3,98

BANCHI PIZZERIA

PIZZA BENCH



PZ 01 C

Banco pizza ventilato.
Ventilated pizza bench.



CASSETTIERA

Cassettiera non refrigerata.
Not refrigerated drawer cabinet.



PZ 02

Banco pizza ventilato.
Ventilated pizza bench.



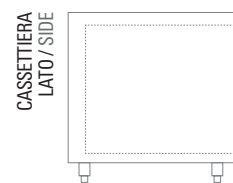
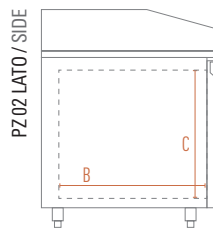
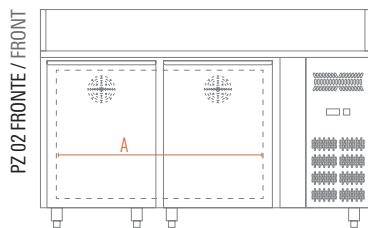
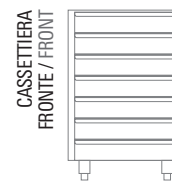
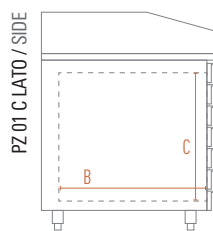
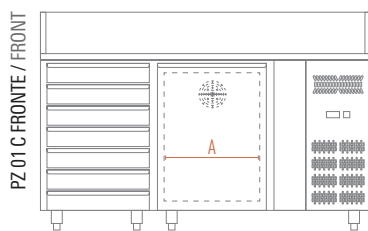
Maniglia integrata
Built-in handle



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Cassetti
Drawers



Dimensioni mm / Dimensions mm	PZ 01 C	PZ 02	CASSETTIERA
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1510 x 800 x 1000*	1510 x 800 x 1000*	510 x 780 x 800*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1545 x 840 x 1050	1545 x 840 x 1050	565 x 860 x 835
A - Larghezza / Width	439	949	-
B - Profondità / Depth	680	680	-
C - Altezza / Height	589	589	-

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	PZ 01 C	PZ 02	CASSETTIERA
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +8 °C	+2 °C / +8 °C	-
Classe Climatica / Climate Class	4	4	-
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 152 / 251	Lt. 304 / 428	-
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	-
Rumorosità / Noise level	dB 48	dB 50	-
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional	-
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60	-
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	-
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 2 - mm 400 x 630	N° 2 - mm 400 x 630	-
Cassetti - Dimensioni interne (LxP) / Drawers inner dimensions (WxD)	N°7 - mm 400 x 630	N°7 - mm 400 x 630	N°7 - mm 400 x 630
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet h 140/200mm	4 Piedi / 4 Feet h 140/200mm	4 Piedi / 4 Feet h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm	-
Sovrastruttura in vetro / Refrigerated food display cabinet	Optional	Optional	-
Piano di lavoro in granito / Granite worktop	Si / Yes (h min/max mm 105/120) Spessore/Thickness mm 25	Si / Yes (h min/max mm 105/120) Spessore/Thickness mm 25	-
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 256 / 271	Kg 234 / 249	Kg 50 / 56
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230	-
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	-
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290	-
Assorbimento / Absorption	W 208	W 208	-
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 2,35	KwH/24H 3,4	-

VETRINE REFRIGERATE

REFRIGERATED FOOD DISPLAY CABINET



RWX 1200

Vetrina refrigerata statica.
Static refrigerated food display cabinet.

RWX 1400

Vetrina refrigerata statica.
Static refrigerated food display cabinet.

RWX 1500

Vetrina refrigerata statica.
Static refrigerated food display cabinet.

RWX 1800

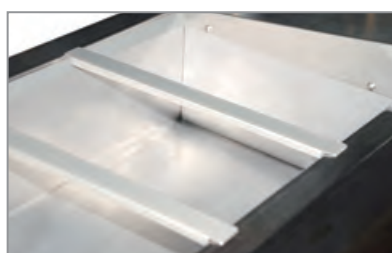
Vetrina refrigerata statica.
Static refrigerated food display cabinet.

RWX 2000

Vetrina refrigerata statica.
Static refrigerated food display cabinet.



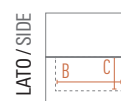
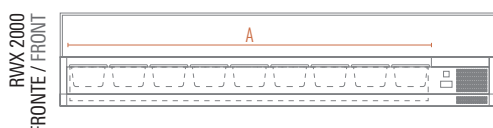
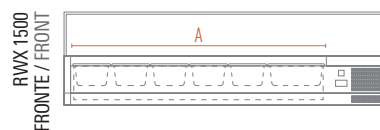
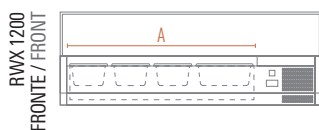
Motore e termostato
Motor and thermostat



Separatori
Separators



Sovrastruttura in vetro
Glass unit



Dimensioni mm / Dimensions mm	RWX 1200	RWX 1400	RWX 1500	RWX 1800	RWX 2000
Dimensioni Esterne (LxPxH) External Dimensions (WxDxH)	1200 x 395 x 225	1400 x 395 x 225	1500 x 395 x 225	1800 x 395 x 225	2000 x 395 x 225
Altezza con sovrastruttura in vetro Height including glass unit	427	427	427	427	427
Dimensioni Imballo (LxPxH) Packaging Dimensions (WxDxH)	1240 x 435 x 260	1440 x 435 x 260	1540 x 435 x 260	1840 x 435 x 260	2040 x 435 x 260
A - Larghezza / Width	845	1045	1145	1445	1645
B - Profondità / Depth	305	305	305	305	305
C - Altezza / Height	155	155	155	155	155

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	RWX 1200	RWX 1400	RWX 1500	RWX 1800	RWX 2000
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +8 °C	+2 °C / +8 °C	+2 °C / +8 °C	+2 °C / +8 °C	+2 °C / +8 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4	4	4
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox Stainless steel	Acciaio Inox Stainless steel	Acciaio Inox Stainless steel	Acciaio Inox Stainless steel	Acciaio Inox Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox Stainless steel	Acciaio Inox Stainless steel	Acciaio Inox Stainless steel	Acciaio Inox Stainless steel	Acciaio Inox Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico Electronic	Elettronico Electronic	Elettronico Electronic	Elettronico Electronic	Elettronico Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 48	dB 48	dB 48	dB 48	dB 48
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 45	mm 45	mm 45	mm 45	mm 45
Sbrinamento Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual
Separatori / Separators	3	4	5	7	8
Vaschette Gastronorm - Non include GN pans - Not included	N° 3 GN1/3 + N° 1 GN1/2	N° 4 GN1/3 + N° 1 GN1/2	N° 5 GN1/3 + N° 1 GN1/2	N° 8 GN1/3	N° 9 GN1/3
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 42 / 46	Kg 45 / 50	Kg 49 / 54	Kg 55 / 60	Kg 62 / 68
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230	V 230	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290	R290	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 125	W 125	W 125	W 180	W 180
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 1,3	KwH/24H 1,2	KwH/24H 1,2	KwH/24H 1,4	KwH/24H 1,5

ESPOSITORI PER SUSHI

SUSHI SHOWCASE



SH 150

Espositore soprabanco per sushi.
Sushi showcase.



SH 180

Espositore soprabanco per sushi.
Sushi showcase.



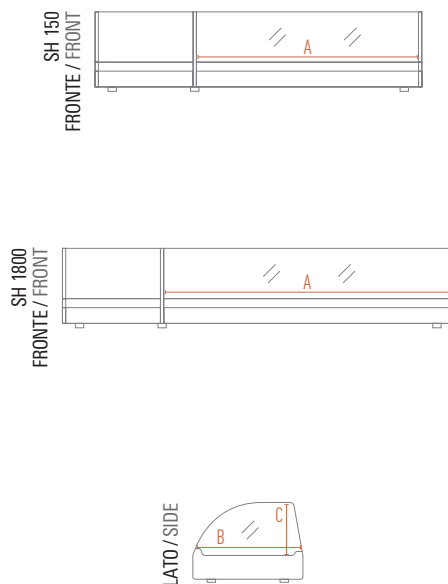
Vaschette
Separators



Superficie esterna in lamiera anticorrosione
Sheet with anticorrosion treatment body



Evaporatore superiore
Upper evaporator



Dimensioni mm / Dimensions mm	SH 150	SH 180
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1500 x 415 x 300	1800 x 415 x 300
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1581 x 532 x 471	1881 x 532 x 471
A - Larghezza / Width	1030	1330
B - Profondità / Depth	400	400
C - Altezza / Height	270	270

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SH 150	SH 180
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +6 °C	0 °C / +6 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto / Net Volume	Lt. 59,7	Lt. 76,6
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	Vetro / Glass	Vetro / Glass
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 40	dB 40
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual	Manuale / Manual
Illuminazione / Lighting	1 Led orizzontale / Horizontal	1 Led orizzontale / Horizontal
Vaschette Gastronorm GN - Include GN pans - Included	N° 5 GN1/3	N° 7 GN1/3
Ruote-Piedi / Castors-Feet	6 Piedi / 6 Feet	6 Piedi / 6 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 51 / 71	Kg 61 / 81
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 160	W 230
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 1,3	Kwh/24H 1,2

TAVOLI REFRIGERATI

REFRIGERATED COUNTERS



CAX 2100 BT

Tavolo refrigerato due ante ventilato.
Bassa temperatura.
Ventilated two doors refrigerated counter.
Negative temperature.



CAX 2100 TN - GN 1/1

Tavolo refrigerato due ante ventilato.
Temperatura normale.
Ventilated two doors refrigerated counter.
Positive temperature.



CAX 2100 TNG

Tavolo refrigerato due ante ventilato Con
porte in vetro. Temperatura normale.
Ventilated two doors refrigerated counter
With glass doors. Positive temperature.



CAX 2200 BT CON ALZATINA

Tavolo refrigerato due ante ventilato con
alzatina. Bassa temperatura.
Ventilated two doors refrigerated counter
with splashback. Negative temperature.



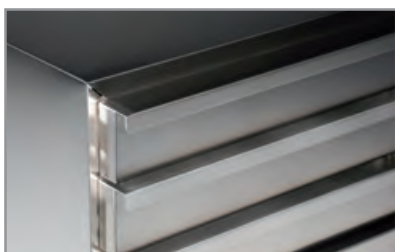
CAX 2200 TN CON ALZATINA

Tavolo refrigerato due ante ventilato con
alzatina. Temperatura normale.
Ventilated two doors refrigerated counter
with splashback. Positive temperature.



CAX 2200 TNG

Tavolo refrigerato due ante ventilato con
alzatina, porte in vetro. Temperatura normale.
Ventilated two glass doors refrigerated counter
with splashback. Positive temperature.



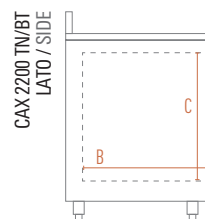
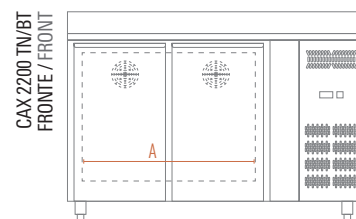
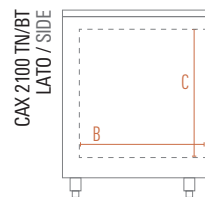
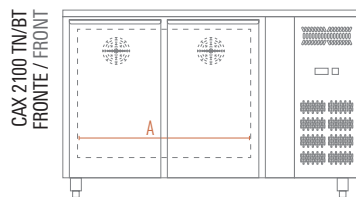
Cassettiera
Drawer



Mensole a scorrimento
Sliding shelves



Porte in vetro (Version TNG)
Glass doors (TNG versions)



Dimensioni mm / Dimensions mm	CAX 2100 TN - GN 1/1	CAX 2200	CAX 2100 BT	CAX 2200 BT
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1360 x 700 x 860*	1360 x 700 x 960*	1360 x 700 x 860*	1360 x 700 x 960*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1400 x 740 x 910	1400 x 740 x 1010	1400 x 740 x 910	1400 x 740 x 1010
A - Larghezza / Width	795	795	795	795
B - Profondità / Depth	580	580	580	580
C - Altezza / Height	589	589	589	589

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CAX 2100 TN TNG	CAX 2200 TN TNG	CAX 2100 BT	CAX 2200 BT
Temperatura / Temperature Range	-2 °C / +8 °C	-2 °C / +8 °C	-20 °C / -10 °C	-20 °C / -10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 206 / 314	Lt. 206 / 314	Lt. 206 / 314	Lt. 206 / 314
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumosità / Noise level	dB 48	dB 48	dB 48	dB 48
Smart Link WiFi / Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60	mm 60	mm 60
Sbrinatorio / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale / Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale / Automatic compressor cycle + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale / Automatic with electric heater + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale / Automatic with electric heater + Manual
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 2 - mm 330 x 530	N° 2 - mm 330 x 530	N° 2 - mm 330 x 530	N° 2 - mm 330 x 530
Altezza Alzatina / Splashback Height	-	mm 110	-	mm 110
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet h 140/200mm	4 Piedi / 4 Feet h 140/200mm	4 Piedi / 4 Feet h 140/200mm	4 Piedi / 4 Feet h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Con porte in vetro e led interno / With glass doors and inner led lighting	CAX 2100 TNG	CAX 2200 TNG	-	-
Combinazione con cassetti refrigerati / Combination with refrigerated drawers	Optional N° 2 x 1/2 N° 3 x 1/3 N° 1 x 1/3 + N° 1 x 2/3	Optional N° 2 x 1/2 N° 3 x 1/3 N° 1 x 1/3 + N° 1 x 2/3	Optional N° 2 x 1/2 N° 3 x 1/3 N° 1 x 1/3 + N° 1 x 2/3	Optional N° 2 x 1/2 N° 3 x 1/3 N° 1 x 1/3 + N° 1 x 2/3
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 93 / 108	Kg 95 / 110	Kg 97 / 112	Kg 103 / 118
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 208	W 208	W 510	W 510
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 3,52	KwH/24H 3,52	KwH/24H 7,5	KwH/24H 7,5

TAVOLI REFRIGERATI

REFRIGERATED COUNTERS



CAX 3100 TN - GN 1/1

Tavolo refrigerato tre ante ventilato.
Temperatura normale.
Ventilated three door refrigerated counter.
Positive temperature.



CAX 3100 TNG

Tavolo refrigerato tre ante ventilato con porte in vetro.
Temperatura normale.
Ventilated three door refrigerated counter with glass doors. Positive temperature.



CAX 3100 BT

Tavolo refrigerato tre ante ventilato.
Bassa temperatura.
Ventilated three doors refrigerated counter.
Negative temperature.



ALTRI MODELLI DISPONIBILI / OTHER AVAILABLE MODELS

CAX 3110 TN

Versione con 1 Cassettiera refrigerata da N.2 Cassetti da 1/2
1 refrigerated room with 2 x 1/2 drawers.

CAX 3130 TN

Versione con 1 Cassettiera refrigerata da N.3 Cassetti da 1/3
1 refrigerated room with 3 x 1/3 drawers.

CAX 3140 TN

Versione con 2 Cassettiere refrigerate da N.2 Cassetti da 1/2 | 2
refrigerated doors with 2 x 1/2 drawers.



CAX 3200 BT CON ALZATINA

Tavolo refrigerato tre ante ventilato con
alzatina. Bassa temperatura.
Ventilated three doors refrigerated counter
with splashback. Negative temperature.



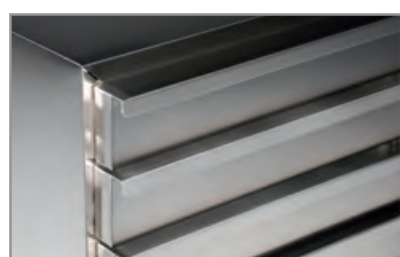
CAX 3200 TN CON ALZATINA

Tavolo refrigerato tre ante ventilato con alzatina.
Temperatura normale.
Ventilated three doors refrigerated counter with
splashback. Positive temperature.



CAX 3200 TNG

Tavolo refrigerato tre ante ventilato con alzatina,
porte in vetro. Temperatura normale.
Ventilated three doors refrigerated counter with
splashback, with glass doors. Positive temperature.



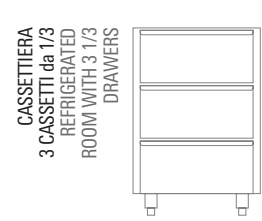
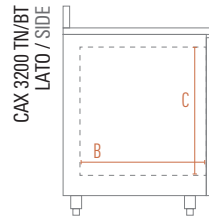
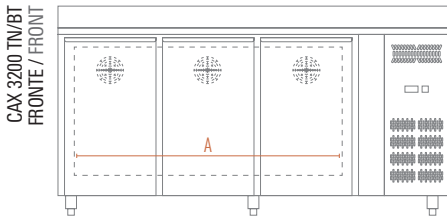
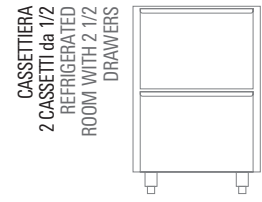
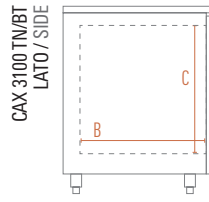
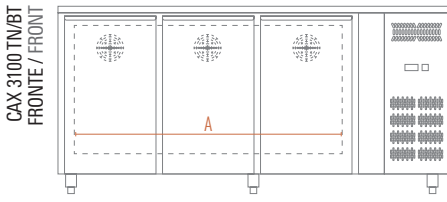
Cassettiera
Drawer



Maniglia integrata
Built-in handle



Porte in vetro (Versioni TNG)
Glass doors (TNG versions)



Dimensioni mm / Dimensions mm	CAX 3100 TN TNG	CAX 3200 TN TNG	CAX 3100 BT	CAX 3200 BT
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1795 x 700 x 860*	1795 x 700 x 960*	1795 x 700 x 860*	1795 x 700 x 960*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1830 x 740 x 910	1830 x 740 x 1010	1830 x 740 x 910	1830 x 740 x 1010
A - Larghezza / Width	1230	1230	1230	1230
B - Profondità / Depth	580	580	580	580
C - Altezza / Height	589	589	589	589

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CAX 3100 TN TNG	CAX 3200 TN TNG	CAX 3100 BT	CAX 3200 BT
Temperatura / Temperature Range	-2 °C / +8 °C	-2 °C / +8 °C	-20 °C / -10 °C	-20 °C / -10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 309 / 465	Lt. 309 / 465	Lt. 309 / 465	Lt. 309 / 465
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50	dB 50	dB 50
Smart Link WiFi / Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60	m 60	m 60
Sbrinatorio Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 3 - mm 330 x 530	N° 3 - mm 330 x 530	N° 3 - mm 330 x 530	N° 3 - mm 330 x 530
Altezza Alzatina / Splashback Height	-	mm 110	-	mm 110
Ruote-Piedi / Castors-Feet	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Con porte in vetro e led interno With glass doors and inner led lighting	CAX 3100 TNG	CAX 3200 TNG	-	-
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 114 / 131	Kg 125 / 142	Kg 114 / 131	Kg 130 / 147
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 208	W 208	W 510	W 510
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 4,51	KwH/24H 4,51	KwH/24H 9,1	KwH/24H 9,1

TAVOLI REFRIGERATI

REFRIGERATED COUNTERS



ALTRI MODELLI DISPONIBILI / OTHER AVAILABLE MODELS

- CAX 4110 TN** - Versione con 1 Cassettiera refrigerata da N.2 Cassetti da 1/2
1 refrigerated room with 2 x 1/2 drawers.
- CAX 4120 TN** - Versione con 1 Cassettiera refrigerata da N.2 Cassetti (1/3 + 2/3)
1 refrigerated room with 1/3 + 2/3 drawers.
- CAX 4130 TN** - Versione con 1 Cassettiera refrigerata da N.3 Cassetti da 1/3
1 refrigerated room with 3 x 1/3 drawers.
- CAX 4140 TN** - Versione con 2 Cassettiere refrigerate da N.2 Cassetti da 1/2
2 refrigerated doors with 2 x 1/2 drawers.
- CAX 4150 TN** - Versione con 2 Cassettiere refrigerate da N.3 Cassetti da 1/3
2 refrigerated doors with 3 x 1/3 drawers.



CAX 4200 BT CON ALZATINA

Tavolo refrigerato quattro ante ventilato con alzatina. Bassa temperatura.
Ventilated four doors refrigerated counter with splashback. Negative temperature.



CAX 4100 TN - GN 1/1

Tavolo refrigerato quattro ante ventilato. Temperatura normale.

Ventilated four doors refrigerated counter. Positive temperature.



CAX 4100 TNG

Tavolo refrigerato quattro ante ventilato, porte in vetro. Temperatura normale.

Ventilated four glass doors refrigerated counter. Positive temperature.



CAX 4100 BT

Tavolo refrigerato quattro ante ventilato. Bassa temperatura.

Four doors ventilated refrigerated counter. Negative temperature.



CAX 4200 TN CON ALZATINA

Tavolo refrigerato quattro ante ventilato con alzatina. Temperatura normale.

Ventilated four doors refrigerated counter with splashback. Positive temperature.



CAX 4200 TNG

Tavolo refrigerato quattro ante in vetro ventilato con alzatina. Temperatura normale.

Ventilated four glass doors refrigerated counter with splashback. Positive temperature.



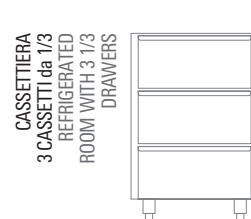
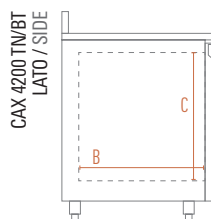
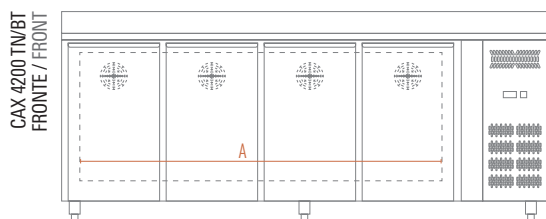
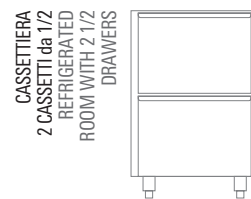
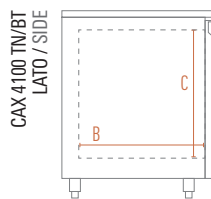
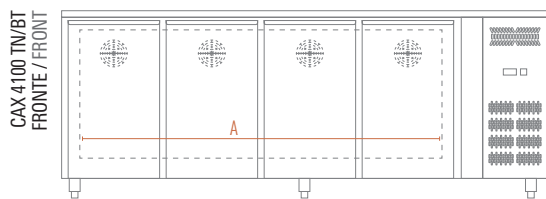
Maniglia integrata
Built-in handle



Mensole a scorrimento
Sliding shelves



Porte in vetro (Versioni TNG)
Glass doors (TNG versions)



Dimensioni mm / Dimensions mm	CAX 4100 TN TNG	CAX 4200 TN TNG	CAX 4100 BT	CAX 4200 BT
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	2230 x 700 x 860*	2230 x 700 x 960*	2230 x 700 x 860*	2230 x 700 x 960*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	2260 x 740 x 910	2260 x 740 x 1010	2260 x 740 x 910	2260 x 740 x 1010
A - Larghezza / Width	1663	1663	1663	1663
B - Profondità / Depth	580	580	580	580
C - Altezza / Height	589	589	589	589

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CAX 4100 TN TNG	CAX 4200 TN TNG	CAX 4100 BT	CAX 4200 BT
Temperatura / Temperature Range	-2 °C / +8 °C	-2 °C / +8 °C	-20 °C / -10 °C	-20 °C / -10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 412 / 616	Lt. 412 / 616	Lt. 412 / 616	Lt. 412 / 616
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50	dB 50	dB 50
Smart Link WiFi / Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60	m 60	m 60
Sbrinatorio / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale / Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale / Automatic compressor cycle + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale / Automatic with electric heater + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale / Automatic with electric heater + Manual
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 4 - mm 330 x 530	N° 4 - mm 330 x 530	N° 4 - mm 330 x 530	N° 4 - mm 330 x 530
Altezza Alzatina / Splashback Height	-	mm 110	-	mm 110
Ruote-Piedi / Castors-Feet	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Con porte in vetro e led interno / With glass doors and inner led lighting	CAX 4100 TNG	CAX 4200 TNG	-	-
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 138 / 158	Kg 152 / 172	Kg 146 / 166	Kg 146 / 166
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 230	W 230	W 670	W 670
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 4,8	KwH/24H 4,8	KwH/24H 10,7	KwH/24H 10,7

TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA

PASTRY REFRIGERATED COUNTERS



PSX 2100 TN

Tavolo refrigerato pasticceria ventilato.
Ventilated pastry refrigerated counter.



PSX 2200 TN CON ALZATINA

Tavolo refrigerato pasticceria ventilato
con alzatina.
Ventilated pastry refrigerated counter
with splashback.

Catering



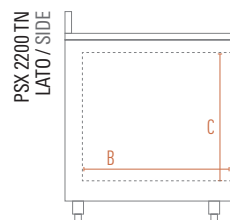
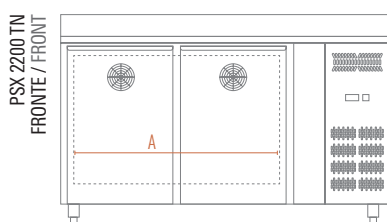
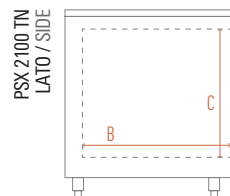
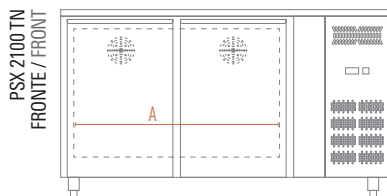
Versione con alzatina
With splashback version



Mensole a scorrimento
Sliding shelves



Maniglia integrata
Built-in handle



Dimensioni mm / Dimensions mm	PSX 2100 TN	PSX 2200
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1510 x 800 x 860*	1510 x 800 x 960*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1550 x 840 x 910	1550 x 840 x 1010
A - Larghezza / Width	945	945
B - Profondità / Depth	680	680
C - Altezza / Height	589	589

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	PSX 2100 TN	PSX 2200
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +8 °C	+2 °C / +8 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 304 / 428	Lt. 304 / 428
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinatori / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 2 - mm 400 x 630	N° 2 - mm 400 x 630
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet h 140/200mm	4 Piedi / 4 Feet h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 105 / 120	Kg 116 / 131
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 208	W 208
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 3,4	Kwh/24H 3,4

TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA

PASTRY REFRIGERATED COUNTERS



PSX 3100 TN

Tavolo refrigerato pasticceria ventilato.
Ventilated pastry refrigerated counter.



PSX 3200 TN CON ALZATINA

Tavolo refrigerato pasticceria ventilato
con alzatina.
Ventilated pastry refrigerated counter
with splashback.



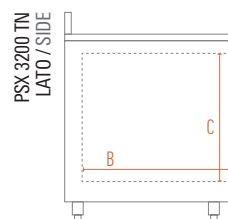
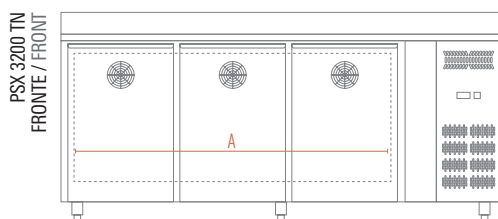
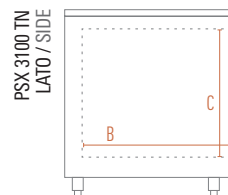
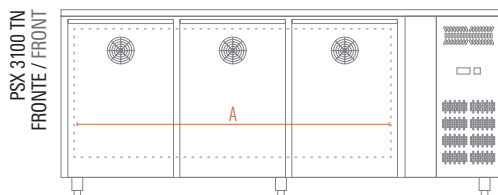
Versione con alzatina
With splashback version



Mensole a scorrimento
Sliding shelves



Maniglia integrata
Built-in handle



Dimensioni mm / Dimensions mm	PSX 3100 TN	PSX 3200 TN
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	2020 x 800 x 860*	2020 x 800 x 960*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	2050 x 840 x 910	2050 x 840 x 1010
A - Larghezza / Width	1455	1455
B - Profondità / Depth	680	680
C - Altezza / Height	589	589

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	PSX 3100 TN	PSX 3200 TN
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +8 °C	+2 °C / +8 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 456 / 635	Lt. 456 / 635
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinatorio / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 3 - mm 400 x 630	N° 3 - mm 400 x 630
Ruote-Piedi / Castors-Feet	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 116 / 131	Kg 146 / 164
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 208	W 208
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 3,97	Kwh/24H 3,97

TAVOLI REFRIGERATI

REFRIGERATED COUNTERS

Smart
Link
Wifi



SNACK 2100 TN

Tavolo refrigerato due ante ventilato.
Temperatura normale.
Ventilated two doors refrigerated counter.
Positive temperature.



SNACK 2100 BT

Tavolo refrigerato due ante ventilato.
Bassa temperatura.
Ventilated two doors refrigerated counter.
Negative temperature.



Catering



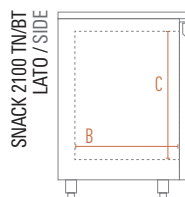
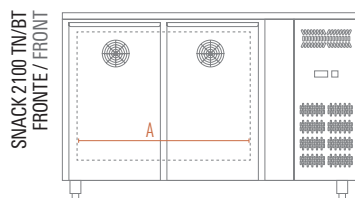
Maniglia integrata
Built-in handle



Mensole a scorrimento
Sliding shelves



Superficie esterna in acciaio inox
Stainless steel body



Dimensioni mm / Dimensions mm	SNACK 2100 TN	SNACK 2100 BT
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1360 x 600 x 860*	1360 x 600 x 860*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1400 x 640 x 910	1400 x 640 x 910
A - Larghezza / Width	795	795
B - Profondità / Depth	480	480
C - Altezza / Height	589	589

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SNACK 2100 TN	SNACK 2100 BT
Temperatura / Temperature Range	-2 °C / +8 °C	-20 °C / -10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 172 / 260	Lt. 172 / 260
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 48	dB 48
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinamento Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 2 - mm 330 x 430	N° 2 - mm 330 x 430
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet h 140/200mm	4 Piedi / 4 Feet h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 93 / 108	Kg 86 / 101
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 208	W 510
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 2,47	Kwh/24H 7,30

TAVOLI REFRIGERATI

REFRIGERATED COUNTERS



SNACK 2200 TN CON ALZATINA

Tavolo refrigerato due ante ventilato con alzatina. Temperatura normale.
Ventilated two doors refrigerated counter with splashback. Positive temperature.



SNACK 2200 BT CON ALZATINA

Tavolo refrigerato due ante ventilato con alzatina. Bassa temperatura.
Ventilated two doors refrigerated counter with splashback. Negative temperature.



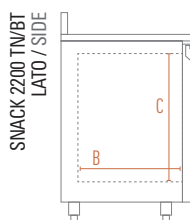
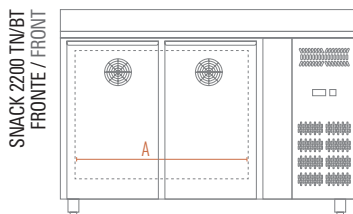
Maniglia integrata
Built-in handle



Mensole a scorrimento
Sliding shelves



Superficie esterna in acciaio inox
Stainless steel body



Dimensioni mm / Dimensions mm	SNACK 2200 TN	SNACK 2200 BT
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1360 x 600 x 960*	1360 x 600 x 960*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1400 x 640 x 1010	1400 x 640 x 1010
A - Larghezza / Width	795	795
B - Profondità / Depth	480	480
C - Altezza / Height	589	589

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SNACK 2200 TN	SNACK 2200 BT
Temperatura / Temperature Range	-2 °C / +8 °C	-20 °C / -10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 172 / 260	Lt. 172 / 260
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 48	dB 48
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 2 - mm 330 x 430	N° 2 - mm 330 x 430
Altezza Alzatina / Splashback Height	mm 100	mm 100
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet h 140/200mm	4 Piedi / 4 Feet h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 94 / 109	Kg 86 / 101
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 208	W 510
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 2,47	Kwh/24H 7,30

TAVOLI REFRIGERATI

REFRIGERATED COUNTERS

Smart
Link
Wifi



SNACK 3100 TN

Tavolo refrigerato tre ante ventilato.
Temperatura normale.
Ventilated three doors refrigerated
counter. Positive temperature.



SNACK 3100 BT

Tavolo refrigerato tre ante ventilato.
Bassa temperatura.
Ventilated three doors refrigerated
counter. Negative temperature.



Catering



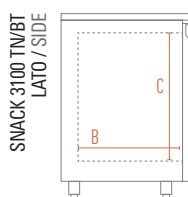
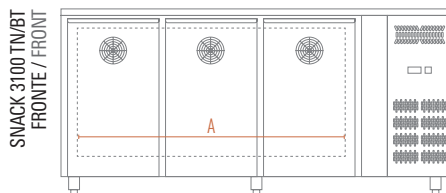
Maniglia integrata
Built-in handle



Mensole a scorrimento
Sliding shelves



Superficie esterna in acciaio inox
Stainless steel body



Dimensioni mm / Dimensions mm	SNACK 3100 TN	SNACK 3100 BT
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1795 x 600 x 860	1795 x 600 x 860
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1840 x 640 x 910	1840 x 640 x 910
A - Larghezza / Width	1230	1230
B - Profondità / Depth	480	480
C - Altezza / Height	589	589

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SNACK 3100 TN	SNACK 3100 BT
Temperatura / Temperature Range	-2 °C / +8 °C	-20 °C / -10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 258 / 386	Lt. 258 / 386
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	m 60
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 3 - mm 330 x 430	N° 3 - mm 330 x 430
Altezza Alzatina / Splashback Height	mm 100	mm 100
Ruote-Piedi / Castors-Feet	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 102 / 119	Kg 114 / 131
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 208	W 510
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 4,51	Kwh/24H 8,9

TAVOLI REFRIGERATI

REFRIGERATED COUNTERS



SNACK 3200 TN CON ALZATINA

Tavolo refrigerato tre ante ventilato con alzatina. Temperatura normale.
Ventilated three doors refrigerated counter with splashback. Positive temperature.



SNACK 3200 BT CON ALZATINA

Tavolo refrigerato tre ante ventilato con alzatina. Bassa temperatura.
Ventilated three doors refrigerated counter with splashback. Negative temperature.



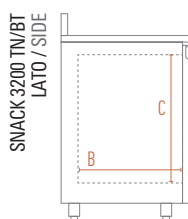
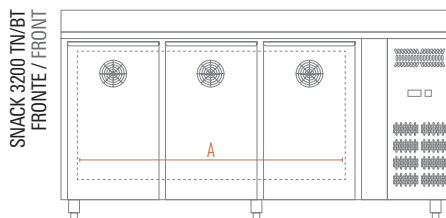
Maniglia integrata
Built-in handle



Mensole a scorrimento
Sliding shelves



Superficie esterna in acciaio inox
Stainless steel body



Dimensioni mm / Dimensions mm	SNACK 3200 TN	SNACK 3200 BT
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1795 x 600 x 960*	1795 x 600 x 960*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1840 x 640 x 1010	1840 x 640 x 1010
A - Larghezza / Width	1230	1230
B - Profondità / Depth	480	480
C - Altezza / Height	589	589

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SNACK 3200 TN	SNACK 3200 BT
Temperatura / Temperature Range	-2 °C / +8 °C	-20 °C / -10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 309 / 465	Lt. 309 / 465
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 3 - mm 330 x 430	N° 3 - mm 330 x 430
Altezza Alzatina / Splashback Height	mm 100	mm 100
Ruote-Piedi / Castors-Feet	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 115 / 132	Kg 115 / 132
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 208	W 510
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 4,51	Kwh/24H 8,9

TAVOLI REFRIGERATI

REFRIGERATED COUNTERS

Smart
Link
Wifi



SNACK 4100 TN

Tavolo refrigerato quattro ante ventilato.
Temperatura normale.
Ventilated four doors refrigerated counter.
Positive temperature.



SNACK 4100 BT

Tavolo refrigerato quattro ante ventilato.
Bassa temperatura.
Ventilated four doors refrigerated counter.
Negative temperature.



Catering



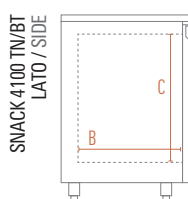
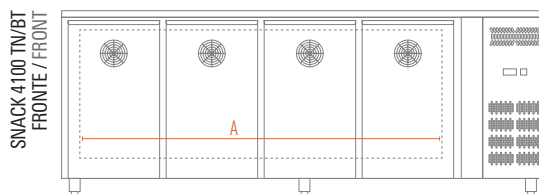
Maniglia integrata
Built-in handle



Mensole a scorrimento
Sliding shelves



Superficie esterna in acciaio inox
Stainless steel body



Dimensioni mm / Dimensions mm	SNACK 4100 TN	SNACK 4100 BT
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	2230 x 600 x 860*	2230 x 600 x 860*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	2260 x 640 x 910	2260 x 640 x 910
A - Larghezza / Width	1663	1663
B - Profondità / Depth	480	480
C - Altezza / Height	589	589

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SNACK 4100 TN	SNACK 4100 BT
Temperatura / Temperature Range	-2 °C / +8 °C	-20 °C / -10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 412 / 616	Lt. 412 / 616
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	m 60
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 4 - mm 330 x 430	N° 4 - mm 330 x 430
Altezza Alzatina / Splashback Height	mm 100	mm 100
Ruote-Piedi / Castors-Feet	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 126 / 146	Kg 133 / 153
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 400	W 400
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 4,65	Kwh/24H 10,2

TAVOLI REFRIGERATI

REFRIGERATED COUNTERS

Smart
Link
Wifi



SNACK 4200 TN

Tavolo refrigerato quattro ante ventilato con alzatina. Temperatura normale.
Ventilated four doors refrigerated counter with splashback. Positive temperature.



SNACK 4200 BT

Tavolo refrigerato quattro ante ventilato con alzatina. Bassa temperatura.
Ventilated four doors refrigerated counter with splashback. Negative temperature.



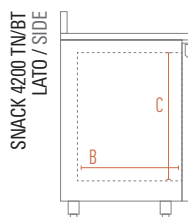
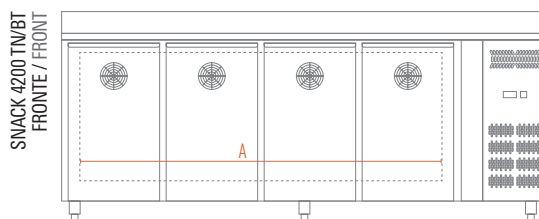
Maniglia integrata
Built-in handle



Mensole a scorrimento
Sliding shelves



Superficie esterna in acciaio inox
Stainless steel body



Dimensioni mm / Dimensions mm	SNACK 4200 TN	SNACK 4200 BT
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	2230 x 600 x 960*	2230 x 600 x 960*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	2260 x 640 x 1010	2260 x 640 x 1010
A - Larghezza / Width	1663	1663
B - Profondità / Depth	480	480
C - Altezza / Height	589	589

*L'altezza totale è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza / The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SNACK 4200 TN	SNACK 4200 BT
Temperatura / Temperature Range	-2 °C / +8 °C	-20 °C / -10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 412 / 616	Lt. 412 / 616
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio Inox / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 4 - mm 330 x 430	N° 4 - mm 330 x 430
Altezza Alzatina / Splashback Height	mm 100	mm 100
Ruote-Piedi / Castors-Feet	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm	6 Piedi / 6 Feet h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 138 / 158	Kg 152 / 172
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 400	W 420
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 4,65	Kwh/24H 10,2

Abbattitori



REFRIGERAZIONE

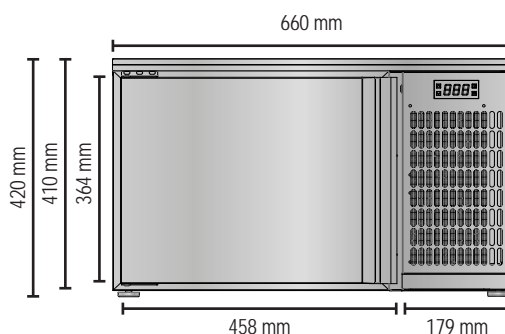


REFRIGERAZIONE

TECNODOM^{spa}

ABBATTITORE DI TEMPERATURA ATTILA

ATTILA blast chiller

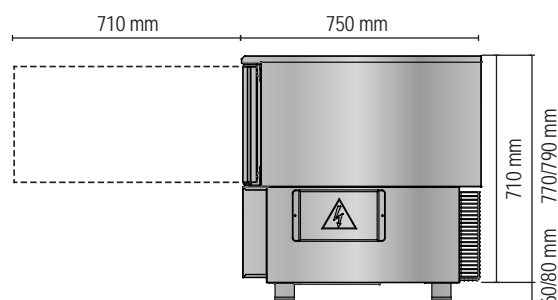


ATTILA ATTO2 3 teglie/trays - GN 2/3

Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH)	660 x 640 x 420 mm
Dimensioni con ruote (LxPxH) / Dimensions with wheels (LxDxH)	NON DISPONIBILE / NOT AVAILABLE
Dimensioni camera (LxPxH) / Chamber sizes (LxDxH)	340 x 363 x 270 mm
Capacità / Capacity	3-GN 2/3 (354 x 325 mm)
Volume interno / Internal volume	30 Lt
Spazio tra griglie / Space between grids	80 mm
Resa abbattimento + 3°C / Blast chiller yield +3°C	9 kg
Resa surgelazione - 18°C / Freezing yield -18°C	7 kg
Assorbimento all'avviamento / Starting electrical input	550 W / 3,5 A
Assorbimento a regime / Steady state electrical input	330 W / 2,6 A
Temperatura d'esercizio / Working temperature	+3°C / - 18°C / - 40°C
Gas refrigerante / Cooling gas	R452A - R455A - R290 (A richiesta/On request)
Classe climatica - Dati collaudo / Climatic class - Testing data	4 - Temperatura + 30°C / Umidità relativa 60% 4 - Temperature + 30°C / Relative humidity 60%
Alimentazione / Power supply	220 / 240 V - 1P - 50Hz (60 Hz A richiesta / On request)

ABBATTITORE DI TEMPERATURA ATTILA

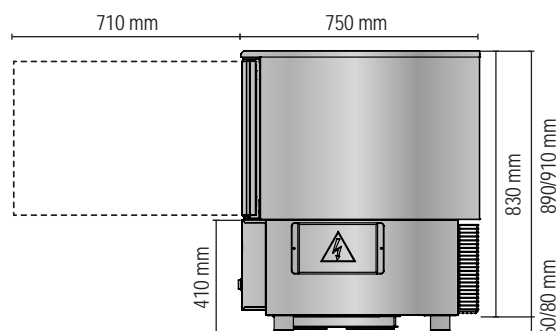
ATTILA blast chiller



ATTILA ATTO3 3 teglie/trays - GN 1/1 - 600x400	ATTILA ATTO3_TH (Touch) 3 teglie/trays - GN 1/1 - 600x400
Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH)	750 x 750 x 770/790 mm
Dimensioni con ruote (LxPxH) / Dimensions with wheels (LxDxH)	750 x 750 x 825 mm
Dimensioni camera (LxPxH) / Chamber sizes (LxDxH)	610 x 430 x H 270 mm
Capacità / Capacity	3-GN 1/1 / 3-600 x 400
Volume interno / Internal volume	70 Lt
Spazio tra griglie / Space between grids	70 mm
Resa abbattimento + 3°C / Blast chiller yield +3°C	15 kg
Resa surgelazione - 18°C / Freezing yield -18°C	9 kg
Assorbimento all'avviamento / Starting electrical input	1000 W / 5 A
Assorbimento a regime / Steady state electrical input	650 W / 3,7 A
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -30°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -30°C	800 W
Temperatura d'esercizio / Working temperature	+3°C / -18°C
Gas refrigerante / Cooling gas	R452A - R455A - R290 (A richiesta/On request)
Classe climatica - Dati collaudo / Climatic class - Testing data	4 - Temperatura + 30°C / Umidità relativa 60% 4 - Temperature + 30°C / Relative humidity 60%
Alimentazione / Power supply	220 / 240 V - 1P - 50Hz (60 Hz A richiesta / On request)

ABBATTITORE DI TEMPERATURA ATTILA

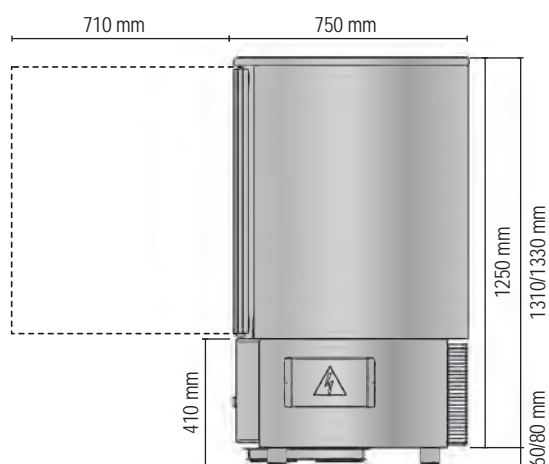
ATTILA blast chiller



ATTILA ATT05 5 teglie/trays - GN 1/1 - 600x400	ATTILA ATT05_TH (Touch) 5 teglie/trays - GN 1/1 - 600x400
Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH)	750 x 750 x 890/910 mm
Dimensioni con ruote (LxPxH) / Dimensions with wheels (LxDxH)	750 x 750 x 940 mm
Dimensioni camera (LxPxH) / Chamber sizes (LxDxH)	610 x 430 x 390 mm
Capacità / Capacity	5-GN 1/1 / 5-600x400
Volume interno / Internal volume	100 Lt
Spazio tra griglie / Space between grids	70 mm
Resa abbattimento + 3°C / Blast chiller yield +3°C	23 kg
Resa surgelazione - 18°C / Freezing yield -18°C	12 kg
Assorbimento all'avviamento / Starting electrical input	1300 W / 7,5 A
Assorbimento a regime / Steady state electrical input	600 W / 4,7 A
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -30°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -30°C	880 W
Temperatura d'esercizio / Working temperature	+3°C / -18°C
Gas refrigerante / Cooling gas	R452A - R455A - R290 (A richiesta/On request)
Classe climatica - Dati collaudo / Climatic class - Testing data	4 - Temperatura + 30°C / Umidità relativa 60% 4 - Temperature + 30°C / Relative humidity 60%
Alimentazione / Power supply	220 / 240 V - 1P - 50Hz (60 Hz A richiesta / On request)

ABBATTITORE DI TEMPERATURA ATILA

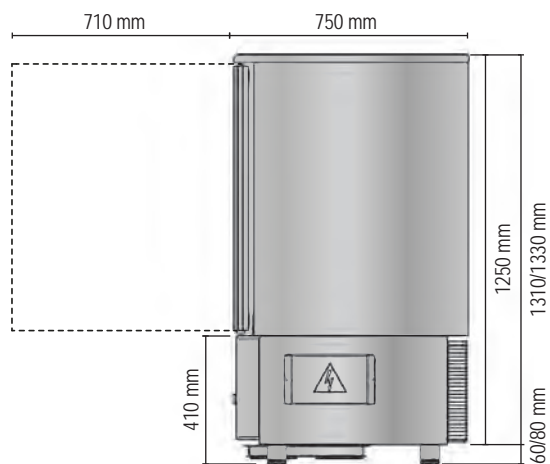
ATTILA blast chiller



ATTILA ATTO7 7 teglie/trays - GN 1/1 - 600x400	ATTILA ATT07_TH (Touch) 7 teglie/trays - GN 1/1 - 600x400
Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH)	750 x 750 x 1310/1330 mm
Dimensioni con ruote (LxPxH) / Dimensions with wheels (LxDxH)	750 x 750 x 1360 mm
Dimensioni camera (LxPxH) / Chamber sizes (LxDxH)	610 x 430 x 760 mm
Capacità / Capacity	7-GN 1/1 / 7-600x400
Volume interno / Internal volume	190 Lt
Spazio tra griglie / Space between grids	105 mm
Resa abbattimento + 3°C / Blast chiller yield +3°C	25 kg
Resa surgelazione - 18°C / Freezing yield -18°C	15 kg
Assorbimento all'avviamento / Starting electrical input	1300 W / 7,8 A
Assorbimento a regime / Steady state electrical input	800 W / 5,4 A
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -30°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -30°C	950 W
Temperatura d'esercizio / Working temperature	+3°C / -18°C
Gas refrigerante / Cooling gas	R452A - R455A - R290 (A richiesta/On request)
Classe climatica - Dati collaudo / Climatic class - Testing data	4 - Temperatura + 30°C / Umidità relativa 60% 4 - Temperature + 30°C / Relative humidity 60%
Alimentazione / Power supply	220 / 240 V - 1P - 50Hz (60 Hz A richiesta / On request)

ABBATTITORE DI TEMPERATURA ATTILA

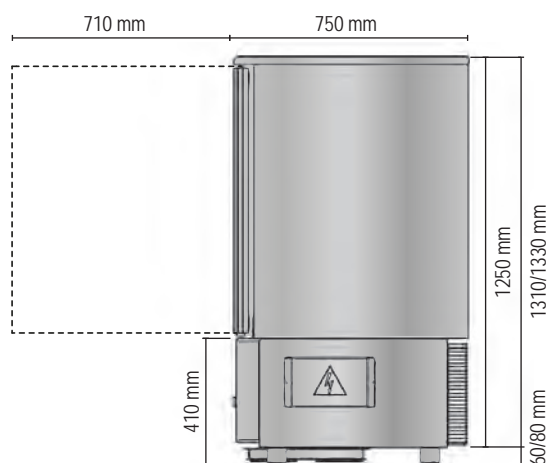
ATTILA blast chiller



ATTILA ATT10 10 teglie/trays - GN 1/1 - 600x400	ATTILA ATT10_TH (Touch) 10 teglie/trays - GN 1/1 - 600x400
Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH)	750 x 750 x 1310/1330 mm
Dimensioni con ruote (LxPxH) / Dimensions with wheels (LxDxH)	750 x 750 x 1360 mm
Dimensioni camera (LxPxH) / Chamber sizes (LxDxH)	610 x 430 x 760 mm
Capacità / Capacity	10-GN1/1 / 10-600x400
Volume interno / Internal volume	190 Lt
Spazio tra griglie / Space between grids	70 mm
Resa abbattimento + 3°C / Blast chiller yield +3°C	25 kg
Resa surgelazione - 18°C / Freezing yield -18°C	15 kg
Assorbimento all'avviamento / Starting electrical input	1300 W / 7,8 A
Assorbimento a regime / Steady state electrical input	800 W / 5,4 A
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -30°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -30°C	950 W
Temperatura d'esercizio / Working temperature	+3°C / -18°C
Gas refrigerante / Cooling gas	R452A - R455A - R290 (A richiesta/On request)
Classe climatica - Dati collaudo / Climatic class - Testing data	4 - Temperatura + 30°C / Umidità relativa 60% 4 - Temperature + 30°C / Relative humidity 60%
Alimentazione / Power supply	220 / 240 V - 1P - 50Hz (60 Hz A richiesta / On request)

ABBATTITORE DI TEMPERATURA ATTILA

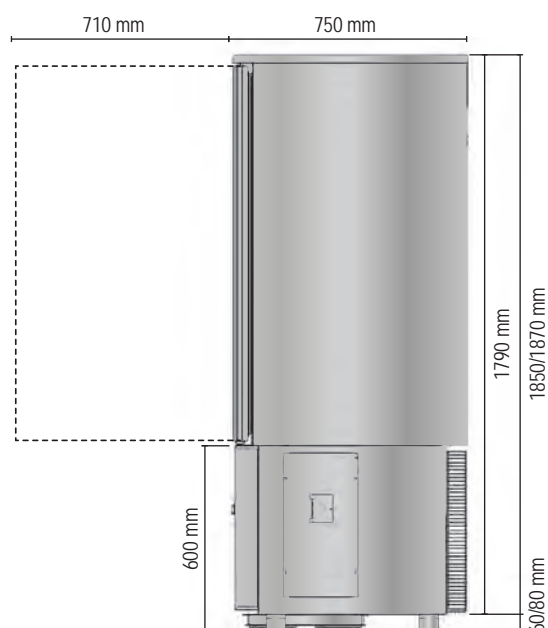
ATTILA blast chiller



ATTILA ATTO10-P (Potenziato / Enhanced) 10 teglie/trays - GN 1/1 - 600x400	ATTILA ATT010-P_TH (Potenziato-touch / Enhanced-touch) 10 teglie/trays - GN 1/1 - 600x400
Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH)	750 x 750 x 1310/1330 mm
Dimensioni con ruote (LxPxH) / Dimensions with wheels (LxDxH)	750 x 750 x 1360 mm
Dimensioni camera (LxPxH) / Chamber sizes (LxDxH)	610 x 430 x 760 mm
Capacità / Capacity	10-GN 1/1 / 10-600x400
Volume interno / Internal volume	190 Lt
Spazio tra griglie / Space between grids	70 mm
Resa abbattimento + 3°C / Blast chiller yield +3°C	35 kg
Resa surgelazione - 18°C / Freezing yield -18°C	20 kg
Assorbimento all'avviamento / Starting electrical input	1680 W / 7,6 A
Assorbimento a regime / Steady state electrical input	1380 W / 6,08 A
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -30°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -30°C	1045 W
Temperatura d'esercizio / Working temperature	+3°C / -18°C
Gas refrigerante / Cooling gas	R452A - R455A - R290 (A richiesta/On request)
Classe climatica - Dati collaudo / Climatic class - Testing data	4 - Temperatura + 30°C / Umidità relativa 60% 4 - Temperature + 30°C / Relative humidity 60%
Alimentazione / Power supply	220 / 240 V - 1P - 50Hz (60 Hz A richiesta / On request)

ABBATTITORE DI TEMPERATURA ATILA

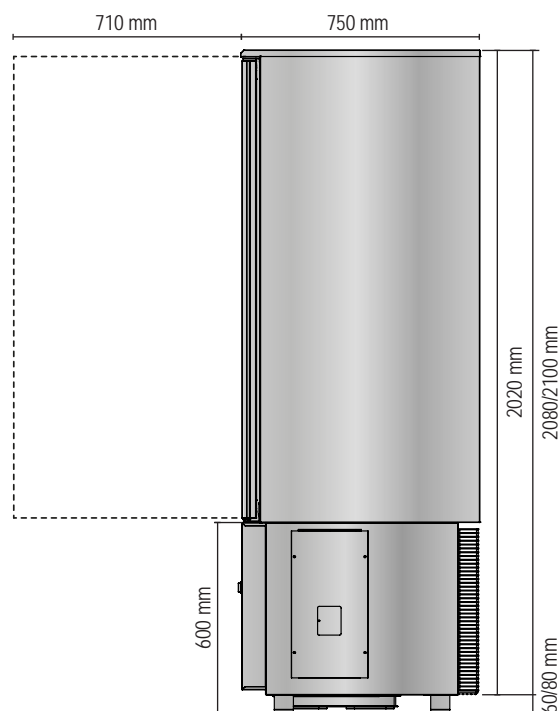
ATTILA blast chiller



ATTILA ATT15 15 teglie/trays - GN 1/1 - 600x400	ATTILA ATT15_TH (Touch) 15 teglie/trays - GN 1/1 - 600x400
Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH)	750 x 750 x 1850/1870 mm
Dimensioni con ruote (LxPxH) / Dimensions with wheels (LxDxH)	750 x 750 x 1900 mm
Dimensioni camera (LxPxH) / Chamber sizes (LxDxH)	610 x 430 x 1110 mm
Capacità / Capacity	15-GN 1/1 / 15-600x400
Volume interno / Internal volume	280 Lt
Spazio tra griglie / Space between grids	70 mm
Resa abbattimento + 3°C / Blast chiller yield +3°C	45 kg
Resa surgelazione - 18°C / Freezing yield -18°C	25 kg
Assorbimento all'avviamento / Starting electrical input	2400 W / 4,8 A
Assorbimento a regime / Steady state electrical input	1100 W / 3,24 A
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -30°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -30°C	1500 W
Temperatura d'esercizio / Working temperature	+3°C / -18°C
Gas refrigerante / Cooling gas	R452A - R455A - R290 (A richiesta/On request)
Classe climatica - Dati collaudo / Climatic class - Testing data	4 - Temperatura + 30°C / Umidità relativa 60% 4 - Temperature + 30°C / Relative humidity 60%
Alimentazione / Power supply	380 / 400 V - 3P - 50Hz (60 Hz A richiesta / On request)

ABBATTITORE DI TEMPERATURA ATILA

ATTILA blast chiller



ATTILA ATT20 20 teglie/trays - GN 1/1 - 600x400	ATTILA ATT20_TH (Touch) 20 teglie/trays - GN 1/1 - 600x400
Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH)	750 x 750 x 2080/2100 mm
Dimensioni con ruote (LxPxH) / Dimensions with wheels (LxDxH)	750 x 750 x 2130 mm
Dimensioni camera (LxPxH) / Chamber sizes (LxDxH)	610 x 430 x 1340 mm
Capacità / Capacity	20-GN 1/1 / 20-600x400
Volume interno / Internal volume	340 Lt
Spazio tra griglie / Space between grids	65 mm
Resa abbattimento + 3°C / Blast chiller yield +3°C	60 kg
Resa surgelazione - 18°C / Freezing yield -18°C	35 kg
Assorbimento all'avviamento / Starting electrical input	2550 W / 6,1 A
Assorbimento a regime / Steady state electrical input	1230 W / 4,2 A
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -30°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -30°C	2300 W
Temperatura d'esercizio / Working temperature	+3°C / -18°C
Gas refrigerante / Cooling gas	R452A - R455A - R290 (A richiesta/On request)
Classe climatica - Dati collaudo / Climatic class - Testing data	4 - Temperatura + 30°C / Umidità relativa 60% 4 - Temperature + 30°C / Relative humidity 60%
Alimentazione / Power supply	380 / 400 V - 3P - 50Hz (60 Hz A richiesta / On request)

Frozen e Pastry



REFRIGERAZIONE

REFRIGERAZIONE

VETRINE PASTICCERIA

PASTRY CABINET



Pastry & Frozen



DELUXE 4V BLACK

Frigo pasticceria quattro lati vetro ventilato positivo.
Ventilated positive four-sided glass pastry cabinet.



DELUXE 4V SILVER

Frigo pasticceria quattro lati vetro ventilato positivo.
Ventilated positive four-sided glass pastry cabinet.



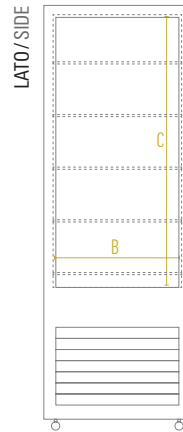
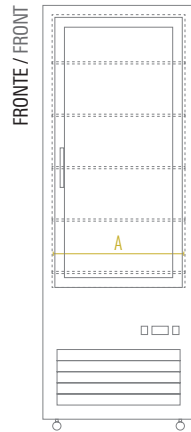
Termostato elettronico
Electronic thermostat



Mensole in vetro temperato
Tempered glass shelves



Acciaio AISI 304 nero specchiato
Black mirror glass AISI 304 stainless steel



Dimensioni mm / Dimensions mm	DELUXE 4V
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	675 x 695 x 1900
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	720 x 750 x 2010
A - Larghezza / Width	595
B - Profondità / Depth	595
C - Altezza / Height	1300

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	DELUXE 4V
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 440 / 480
Superficie Esterna / Body	Acciaio AISI 304 specchiato nero / Black mirror glass AISI 304 stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio AISI 304 / AISI 304 stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 57
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 45
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale / Automatic compressor cycle + Manual
Illuminazione / Lighting	2 Led verticali / Vertical
Mensole in vetro temperato (LxP) / Tempered glass shelves (WxD)	N° 5 - mm 580 x 454
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 170 / 200
Voltaggio / Voltage	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290
Assorbimento / Absorption	W 370
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 7,43

BANCHI PASTICCERIA

PASTRY BENCH



Pastry & Frozen



DELUXE 92 PSV

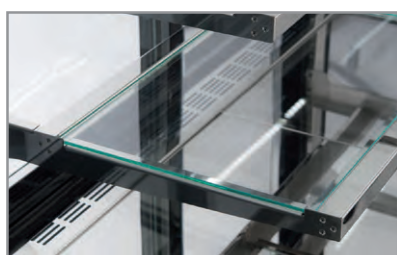
Banco pasticceria quattro lati vetro ventilato, porte scorrevoli. 2 Ripiani.
Ventilated positive four-sided glass pastry bench, sliding doors. 2 Shelves.

DELUXE 122 PSV

Banco pasticceria quattro lati vetro ventilato, porte scorrevoli. 2 Ripiani.
Ventilated positive four-sided glass pastry bench, sliding doors. 2 Shelves.

DELUXE 152 PSV

Banco pasticceria quattro lati vetro ventilato, porte scorrevoli. 2 Ripiani.
Ventilated positive four-sided glass pastry bench, sliding doors. 2 Shelves.



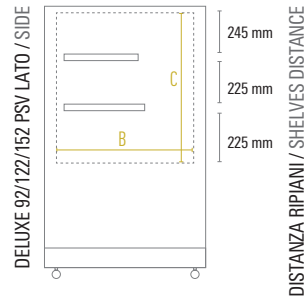
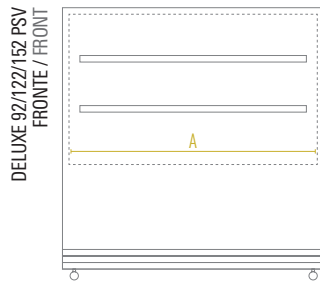
Ripiani: vetro temperato, frontale acciaio
Shelves: tempered glass, stainless steel front



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Esterno acciaio specchiato, vetro lucido nero
Body mirror stainless steel, black shiny mirror

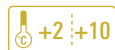


Dimensioni mm / Dimensions mm	DELUXE 92 PSV	DELUXE 122 PSV	DELUXE 152 PSV
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	900 x 740 x 1200	1200 x 740 x 1200	1500 x 740 x 1200
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	980 x 830 x 1350	1280 x 830 x 1350	1580 x 830 x 1350
A - Larghezza / Width	840	1140	1440
B - Profondità / Depth	630	630	630
C - Altezza / Height	690	690	690

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	DELUXE 92 PSV	DELUXE 122 PSV	DELUXE 152 PSV
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +10 °C	+2 °C / +10 °C	+2 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 370 / 415	Lt. 495 / 555	Lt. 620 / 700
Superficie Esterna / Body	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 58	dB 61	dB 67
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 45	mm 45	mm 45
Sbrinatorio / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	3 Led orizzontali / Horizontal	3 Led orizzontali / Horizontal	3 Led orizzontali / Horizontal
Mensole in vetro temperato (LxP) / Tempered glass shelves (WxD)	N°1 mm 738 x 278 N°1 mm 738 x 318	N°1 mm 1038x278 N°1 mm 1038x318	N°1 mm 1338x278 N°1 mm 1338x318
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 155 / 195	Kg 185 / 230	Kg 220 / 270
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 400	W 445	W 515
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 6,13	KwH/24H 7,56	KwH/24H 8,92

BANCHI PASTICCERIA

PASTRY BENCH



Pastry & Frozen



DELUXE 93 PSV

Banco pasticceria quattro lati vetro ventilato, porte scorrevoli. 3 Ripiani.
Ventilated positive four-sided glass pastry bench, sliding doors. 3 Shelves.



DELUXE 123 PSV

Banco pasticceria quattro lati vetro ventilato, porte scorrevoli. 3 Ripiani.
Ventilated positive four-sided glass pastry bench, sliding doors. 3 Shelves.



DELUXE 153 PSV

Banco pasticceria quattro lati vetro ventilato, porte scorrevoli. 3 Ripiani.
Ventilated positive four-sided glass pastry bench, sliding doors. 3 Shelves.



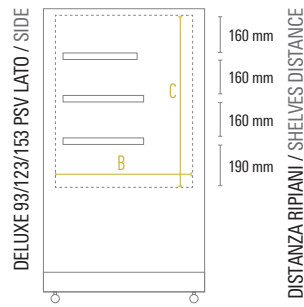
Ripiani: vetro temperato, frontale acciaio
Shelves: tempered glass, stainless steel front



Porta scorrevole
Sliding door



Esterno acciaio specchiato, vetro lucido nero
Body mirror stainless steel, black shiny mirror



Dimensioni mm / Dimensions mm	DELUXE 93 PSV	DELUXE 123 PSV	DELUXE 153 PSV
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	900 x 740 x 1300	1200 x 740 x 1300	1500 x 740 x 1300
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	980 x 830 x 1430	1280 x 830 x 1430	1580 x 830 x 1430
A - Larghezza / Width	840	1140	1440
B - Profondità / Depth	630	630	630
C - Altezza / Height	790	790	790

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	DELUXE 93 PSV	DELUXE 123 PSV	DELUXE 153 PSV
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +10 °C	+2 °C / +10 °C	+2 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 415 / 460	Lt. 550 / 610	Lt. 690 / 770
Superficie Esterna / Body	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 58	dB 61	dB 67
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 45	mm 45	mm 45
Sbrinatorio / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	4 Led orizzontali Horizontal	4 Led orizzontali Horizontal	4 Led orizzontali Horizontal
Mensole in vetro temperato (LxP) / Tempered glass shelves (WxD)	N°1 mm 738x278 N°2 mm 738 x 318	N°1 mm 1038x278 N°2 mm 1038x318	N°1 mm 1338x278 N°2 mm 1338x318
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 170 / 215	Kg 205 / 255	Kg 245 / 300
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 410	W 500	W 570
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 7,02	KwH/24H 8,55	KwH/24H 11,01

SOPRA BANCO PASTICCERIA

COUNTERTOP DISPLAY COOLER



Pastry & Frozen



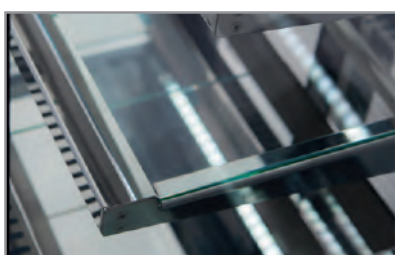
DLX 70

Vetrina sopra banco snack-pasticceria ventilata, porte scorrevoli
Ventilated snack-pastry countertop display cooler with sliding doors



DLX 90

Vetrina sopra banco snack-pasticceria ventilata, porte scorrevoli
Ventilated snack-pastry countertop display cooler with sliding doors



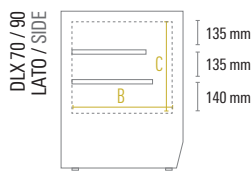
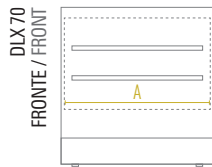
Ripiani: vetro temperato, frontale acciaio
Shelves: tempered glass, stainless steel front



Porta scorrevole
Sliding door



Termostato elettronico
Electronic thermostat



DISTANZA RIPIANI
SHELVES DISTANCE

Dimensioni mm / Dimensions mm	DLX 70	DLX 90
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	700 x 560 x 730	900 x 560 x 730
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	785 x 645 x 850	985 x 645 x 850
A - Larghezza / Width	670	870
B - Profondità / Depth	460	460
C - Altezza / Height	410	410

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	DLX 70	DLX 90
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +18 °C	0 °C / +18 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 120 / 130	Lt. 160 / 175
Superficie Esterna / Body	Acciaio AISI 304 / Stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 / Stainless steel AISI 304
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio AISI 304 / Stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 / Stainless steel AISI 304
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 53	dB 56
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 45	mm 45
Sbrinatorio / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	3 Led orizzontali / Horizontal	3 Led orizzontali / Horizontal
Mensole in vetro temperato (LxP) / Tempered glass shelves (WxD)	N°1 mm 580 x 228 N°1 mm 580 x 278	N°1 mm 780 x 228 N°1 mm 780 x 278
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 70 / 93	Kg 80 / 103
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 185	W 200
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 3,05	Kwh/24H 3,72

SOPRABANCO PASTICCERIA CALDO

HEATED COUNTERTOP DISPLAY



Pastry & Frozen



DLH 70

Vetrina sopra banco calda
Heated countertop display

DLH 90

Vetrina sopra banco calda
Heated countertop display

DLH 120

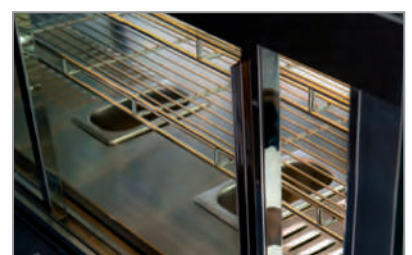
Vetrina sopra banco calda
Heated countertop display



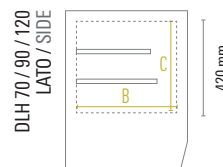
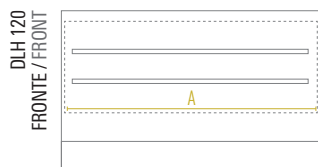
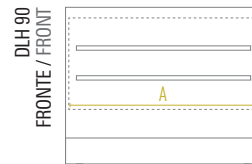
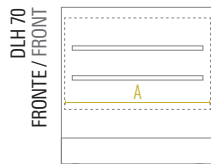
Esterno acciaio specchiato, vetro lucido nero
Body mirror stainless steel, black shiny mirror



Mensole regolabili in acciaio
Stainless steel adjustable shelves



Porta scorrevole
Sliding door



Dimensioni mm / Dimensions mm	DLH 70	DLH 90	DLH 120
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	660 x 530 x 730	900 x 530 x 730	1200 x 530 x 730
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	840 x 610 x 850	980 x 610 x 850	1280 x 610 x 850
A - Larghezza / Width	620	860	1160
B - Profondità / Depth	460	460	460
C - Altezza / Height	420	420	420

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	DLH 70	DLH 90	DLH 120
Temperatura / Temperature Range	+30 °C / +80 °C	+30 °C / +80 °C	+30 °C / +80 °C
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 95 / 105	Lt. 145 / 160	Lt. 205 / 225
Superficie Esterna / Body	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 Stainless steel AISI 304
Termostato / Thermostat	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 5	dB 5	dB 5
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 20	mm 20	mm 20
Illuminazione / Lighting	1 Led orizzontale / Horizontal	1 Led orizzontale / Horizontal	1 Led orizzontale / Horizontal
Mensole regolabili in acciaio (LxP) / Stainless steel adjustable shelves (WxD)	N°1 mm 580 x 230 N°1 mm 580 x 280	N°1 mm 820 x 230 N°1 mm 820 x 280	N°1 mm 1120 x 230 N°1 mm 1120 x 280
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 55 / 65	Kg 70 / 85	Kg 85 / 103
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Assorbimento / Absorption	W 900	W 1250	W 1450
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 6,9	KwH/24H 9,6	KwH/24H 11,2

VETRINE PASTICCERIA

PASTRY CABINET



Pastry & Frozen



VICTORIA 65 NFP BLACK/SILVER

Frigo pasticceria quattro lati vetro
no frost positivo.
No frost positive four-sided glass
pastry cabinet.

Colori disponibili / Available colors



VICTORIA 85 NFP BLACK/SILVER

Frigo pasticceria quattro lati vetro
no frost positivo.
No frost positive four-sided glass
pastry cabinet.

Colori disponibili / Available colors



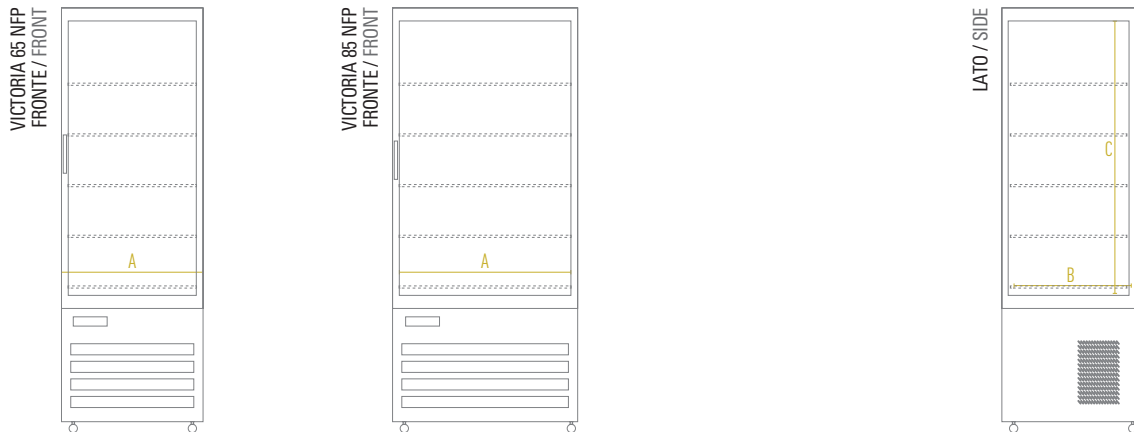
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Vasca in Acciaio AISI 304 specchiato
Mirrored steel inner surface AISI 304



Ripiani in cristallo
Glass shelves



Dimensioni mm / Dimensions mm	VICTORIA 65 NFP	VICTORIA 85 NFP
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	650 x 650 x 1950	850 x 650 x 1950
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	760 x 740 x 2170	950 x 740 x 2050
A - Larghezza / Width	588	788
B - Profondità / Depth	555	555
C - Altezza / Height	1208	1208

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	VICTORIA 65 NFP	VICTORIA 85 NFP
Temperatura / Temperature Range	0°C / +10 °C	0°C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto / Net Volume	Lt. 319 / 452	Lt. 439 / 624
Superficie esterna / Body	Acciaio - Vetro Stainless steel - Glass	Acciaio - Vetro Stainless steel - Glass
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 44	dB 44
Sbrinamento / Defrost	Automatico con resistenza elettrica Automatic with electric heater	Automatico con resistenza elettrica Automatic with electric heater
Illuminazione / Lighting	4 Led verticali / Vertical	4 Led verticali / Vertical
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Mensole in vetro temperato (LxP) / Tempered glass shelves (WxD)	N° 5 - mm 530 x 417	N° 5 - mm 730 x 417
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 189 / 211	Kg 190 / 220
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290 95	R290 95
Assorbimento / Absorption	W 350	W 350
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 6,55	Kwh/24H 8,13

CONGELATORI VERTICALI

PASTRY CABINET



Smart
Link
Wifi



Pastry & Frozen



VICTORIA 65 NFN

BLACK/SILVER

Freezer pasticceria quattro lati vetro
no frost negativo.
No frost negative four-sided glass
pastry cabinet.

Colori disponibili / Available colors



VICTORIA 85 NFN

BLACK/SILVER

Freezer pasticceria quattro lati vetro
no frost negativo.
No frost negative four-sided glass
pastry cabinet.

Colori disponibili / Available colors



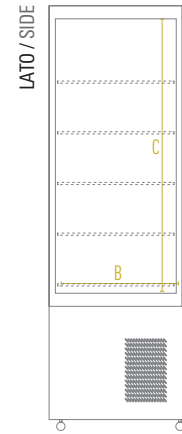
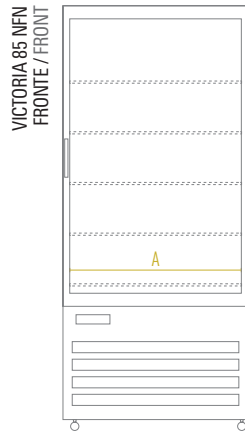
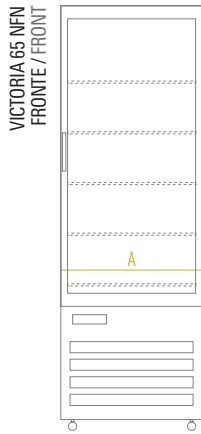
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Valvola per sbrinamento a gas caldo
Hot gas defrost valve



Dimensioni mm / Dimensions mm	VICTORIA 65 NFN	VICTORIA 85 NFN
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	650 x 650 x 1950	850 x 650 x 1950
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	760 x 740 x 2170	950 x 740 x 2050
A - Larghezza / Width	550	750
B - Profondità / Depth	495	495
C - Altezza / Height	1119	1119

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	VICTORIA 65 NFN	VICTORIA 85 NFN
Temperatura / Temperature Range	-21 °C / -18 °C	-21 °C / -18 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto / Net Volume	Lt. 319 / 452	Lt. 439 / 624
Superficie esterna / Body	Acciaio - Vetro Stainless steel - Glass	Acciaio - Vetro Stainless steel - Glass
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 44	dB 44
Sbrinamento / Defrost	Automatico a gas caldo Automatic with hot gas system	Automatico a gas caldo Automatic with hot gas system
Illuminazione / Lighting	4 Led verticali / Vertical	4 Led verticali / Vertical
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Mensole in vetro temperato (LxP) / Tempered glass shelves (WxD)	N° 5 - mm 530 x 417	N° 5 - mm 730 x 417
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 203 / 225	Kg 211 / 233
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 1000	W 1000
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 23,51	KwH/24H 26,52

CONGELATORI VERTICALI

PASTRY CABINET



Pastry & Frozen



VICTORIA 132 NFN BLACK

Freezer pasticceria quattro lati vetro
no frost negativo.
No frost negative four-sided glass
pastry cabinet.



VICTORIA 132 NFN SILVER

Freezer pasticceria quattro lati vetro
no frost negativo.
No frost negative four-sided glass
pastry cabinet.



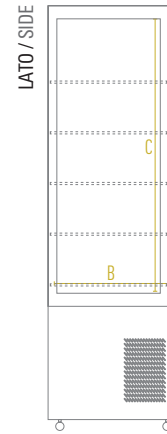
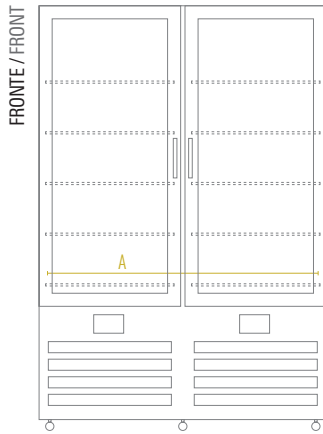
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Superficie esterna in acciaio
Stainless steel body



Dimensioni mm / Dimensions mm	VICTORIA 132 NFN
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1320 x 648 x 1950
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1400 x 715 x 2050
A - Larghezza / Width	1201
B - Profondità / Depth	496
C - Altezza / Height	1197

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	VICTORIA 132 NFN
Temperatura / Temperature Range	-21 °C / -18 °C -21 °C / -18 °C
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 579
Superficie Esterna / Body	Acciaio - Vetro Stainless steel - Glass
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional
Rumorosità / Noise level	dB44
Sbrinamento / Defrost	Automatico a gas caldo Automatic with hot gas system
Illuminazione / Lighting	4 Led verticali / Vertical
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes
Mensole in vetro temperato (LxP) / Tempered glass shelves (WxD)	N° 10 - mm 515 x 417
Ruote-Piedi / Castors-Feet	6 Ruote / 6 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 406 / 450
Voltaggio / Voltage	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290
Assorbimento / Absorption	W 2000
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 36,37

CONGELATORI VERTICALI

PASTRY CABINET



Pastry & Frozen



**SLIM FREEZER 225 T
BLACK**

Freezer verticale statico
Static vertical freezer



**SLIM FREEZER 225 T
WHITE**

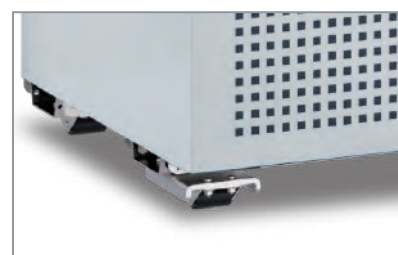
Freezer verticale statico
Static vertical freezer



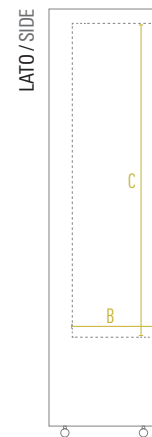
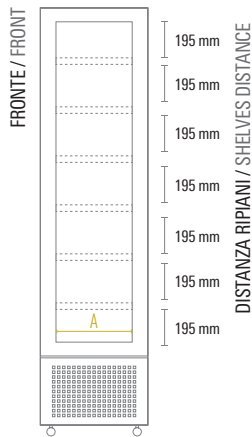
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Ruote
Castors



Dimensioni mm / Dimensions mm	SLIM FREEZER 225 T
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	494 x 521 x 1915
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	520 x 590 x 2060
A - Larghezza / Width	374
B - Profondità / Depth	388
C - Altezza / Height	1441
Adesivo Laterale / Side Sticker	421 x 1809
Adesivo Vetro / Glass Sticker	332 x 1403

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SLIM FREEZER 225 T
Temperatura / Temperature Range	-24 °C / -18 °C
Classe Climatica / Climate Class	7
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 168 / 226
Superficie Esterna / Body	Lamina preverniciata con trattamento anticorrosione (Opaco per versione nera) / Prepainted sheet with anticorrosion treatment (Matt for black version)
Superficie Interna / Inner Liner	Lamina preverniciata con trattamento anticorrosione / Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 52
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore / Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	2 Led verticali (vers. nera) - 1 Led verticale (vers. bianca) / 2 Leds Vertical (black version) - 1 Led Vertical (white version)
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 6 - mm 312 x 344
Distanza tra le mensole (non regolabile) / Shelves distance (not adjustable)	mm 195 +/- 1
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote + 2 Piedi regolabili / 4 Castors + 2 Adjustable feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 82 / 88
Voltaggio / Voltage	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290
Assorbimento / Absorption	W 293
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 4,1

CONGELATORI VERTICALI

PASTRY CABINET



Pastry & Frozen



FR 372 VGC ST

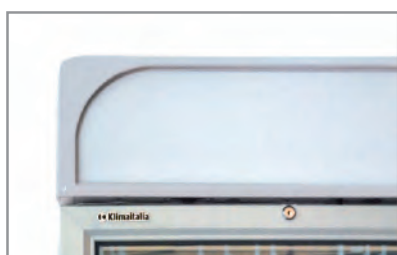
Freezer verticale statico con agitatore.
Static-fan assisted vertical freezer.



FR 372 V ST BLACK/WHITE

Freezer verticale statico con agitatore.
Static-fan assisted vertical freezer.

Colori disponibili / Available colors



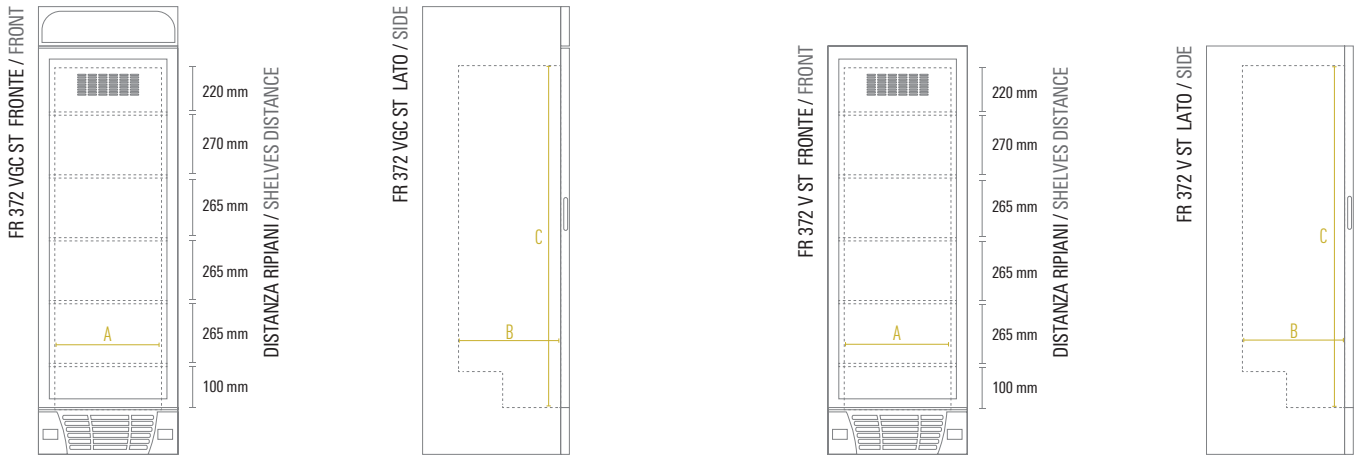
Cassonetto retroilluminato
Backlight canopy



Refrigerazione statica
Static refrigeration



Motoventola tangenziale
Tangential fan motor



Dimensioni mm / Dimensions mm	FR 372 VGC ST	FR 372 V ST
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	640 x 670 x 2056	640 x 670 x 1875
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	650 x 710 x 2160	650 x 710 x 1975
A - Larghezza / Width	490	490
B - Profondità / Depth	469	469
C - Altezza / Height	1570	1570
E - Altezza Minima / Min. Height	259	259
F - Larghezza Minima / Min. Width	1470	1470
Adesivo Laterale / Side Sticker	537 x 2020	537 x 1832
Adesivo Vetro / Glass Sticker	548 x 1560	548 x 1560
Adesivo Opalina / Canopy Sticker	625 x 187	-

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	FR 372 VGC ST	FR 372 V ST
Temperatura / Temperature Range	-24 °C / -18 °C	-24 °C / -18 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 361 / 382	Lt. 361 / 382
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 54	dB 54
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinatorio / Defrost	Manuale / Manual	Manuale / Manual
Illuminazione / Lighting	1 Led orizzontale / Horizontal	1 Led orizzontale / Horizontal
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	-
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 5 - mm 488 x 392	N° 5 - mm 488 x 392
Ruote-Piedi / Castors-Foot	2 Piedi - 2 Ruote 2 Feet - 2 Castors	2 Piedi - 2 Ruote 2 Feet - 2 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 100 / 109	Kg 98 / 106
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R404A / R290	R404A / R290
Assorbimento / Absorption	W 598	W 598
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 13,00	Kwh/24H 13,00

CONGELATORI VERTICALI

PASTRY CABINET

-22 -18

Smart
Link
Wifi



Pastry & Frozen



FR 570 VGC NF

Freezer verticale no frost.
No frost vertical freezer.



FR 1240 VGC NF

Freezer verticale doppia porta no frost.
Double door no frost vertical freezer.



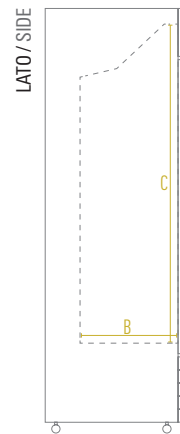
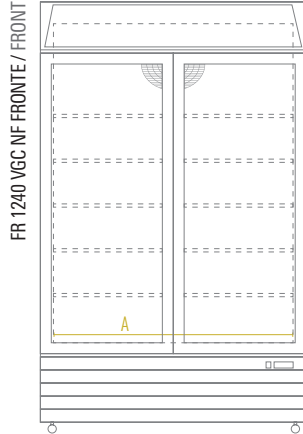
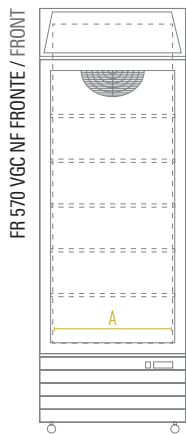
Ripiani regolabili
Adjustable shelves



Illuminazione led
Led lighting



Motoventola
Fan motor



Dimensioni mm / Dimensions mm	FR 570 VGC NF	FR 1240 VGC NF
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	670 x 700 x 1980	1220 x 700 x 1980
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	720 x 730 x 2120	1270 x 730 x 2120
A - Larghezza / Width	550	1100
B - Profondità / Depth	445	445
C - Altezza / Height	1465	1465
Adesivo Laterale / Side Sticker	560 x 1910	560 x 1910
Adesivo Vetro / Glass Sticker	570 x 1275	512,5 x 1275 (x2)
Adesivo Opalina / Canopy Sticker	630 x 188	1180 x 193

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	FR 570 VGC NF	FR 1240 VGC NF
Temperatura / Temperature Range	-22 °C / -18 °C	-22 °C / -18 °C
Classe Climatica / Climate Class	7	7
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 360 / 570	Lt. 800 / 1240
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	Lamiera Plastica / Plastic coated metal sheet	Lamiera Plastica / Plastic coated metal sheet
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 58	dB 61
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Automatico a gas caldo + Manuale Automatic with hot gas system + Manual	Automatico a gas caldo + Manuale Automatic with hot gas system + Manual
Illuminazione / Lighting	2 Led verticali / Vertical	2 Led verticali / Vertical
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 5 - mm 513 x 410	N° 10 - mm 605 x 410
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote (2 autofrenanti) 4 Castors (2 with stopper)	4 Ruote (2 autofrenanti) 4 Castors (2 with stopper)
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 128 / 145	Kg 208 / 228
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 731,5	W 1150
Consumo Energia / Energy Consumption	KWh/24H 10,38	KWh/24H 19,77

CONGELATORI SOPRA BANCO

COUNTERTOP DISPLAY FREEZER



FR 55 FL
BLACK

Freezer soprabanco statico con agitatore.
Static-fan assisted countertop display freezer.

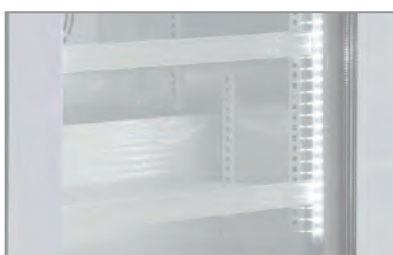


FR 55 FL
WHITE

Freezer soprabanco statico con agitatore.
Static-fan assisted countertop display freezer.



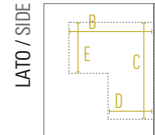
Illuminazione interna su tutto il perimetro
Thermoformed ABS inner liner



Mensole rimovibili
Removable shelves



Porta in vetro senza cornice
Frameless door



Dimensioni mm / Dimensions mm	FR 55 FL
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	595 x 545 x 610
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	690 x 640 x 730
A - Larghezza / Width	455
B - Profondità / Depth	392
C - Altezza / Height	446
E - Altezza Minima / Min. Height	200
F - Larghezza Minima / Min. Width	235
Adesivo Laterale / Side Sticker	457 x 582
Adesivo Vetro / Glass Sticker	591 x 457
Adesivo Opalina / Canopy Sticker	447 x 432

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	FR 55 FL
Temperatura / Temperature Range	-25 °C / -18 °C
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 55 / 57
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione / Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	ABS
Termometro / Thermometer	Digitale / Digital
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 42
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 70
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual
Illuminazione / Lighting	3 Led
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 1 - mm 441 x 360 N° 1 - mm 441 x 180
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 36 / 39
Voltaggio / Voltage	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290
Assorbimento / Absorption	W 200
Consumo Energia / Energy Consumption	kWh/24H 3,00

VETRINE GELATO

ICE-CREAM SHOWCASE



ICE 7

Vetrina gelato statica.
Static ice-cream showcase.

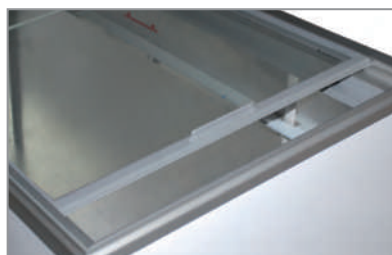


ICE 8

Vetrina gelato statica.
Static ice-cream showcase.



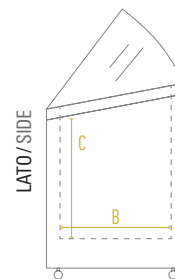
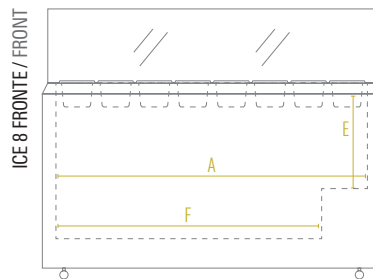
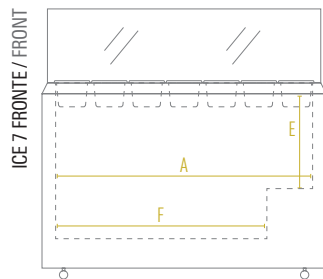
Interno in alluminio martellato
Embossed aluminium inner liner



Porta vetro scorrevole
Sliding glass lids



Termometro analogico
Analogue thermometer



Dimensioni mm / Dimensions mm	ICE 7	ICE 8
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1305 x 635 x 1240	1555 x 635 x 1240
Dimensioni Imballo - base refrigerata (LxPxH) Packaging Dimensions - refrigerated base (WxDxH)	1355 x 700 x 965	1610 x 700 x 965
Dimensioni Imballo - Kit vetri (LxPxH) Packaging Dimensions - Glass unit (WxDxH)	1390 x 620 x 250	1650 x 620 x 250
A - Larghezza / Width	1180	1430
B - Profondità / Depth	510	510
C - Altezza / Height	560	560
E - Altezza Minima / Min. Height	330	330
F - Larghezza Minima / Min. Width	970	1210
Adesivo Laterale Destro / Side Right Sticker	625 x 490/379	625 x 490/379
Adesivo Laterale Sinistro / Side Left Sticker	625 x 750/638	625 x 750/638
Adesivo Frontale / Front Sticker	1295 x 643	1545 x 643

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	ICE 7	ICE 8
Temperatura / Temperature Range	-23 °C / -13 °C	-23 °C / -13 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 337 / 381	Lt. 414 / 467
Superficie Esterna Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna Inner Liner	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 52	dB 53
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual	Manuale / Manual
Illuminazione / Lighting/	Led	Led
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Vaschette in acciaio inox e dimensioni (LxPxH) Stainless steel baskets and dimensions (WxDxH)	Non include / Not included N° 7 - mm 165 x 360 x 100 - lt. 4,25 N° 7 - mm 165 x 360 x 120 - lt. 5	Non include / Not included N° 8 - mm 165 x 360 x 100 - lt. 4,25 N° 8 - mm 165 x 360 x 120 - lt. 5
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 105 / 115	Kg 120 / 131
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 299	W 293
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 4,3	Kwh/24H 4,65

CONGELATORI A POZZO

CHEST FREEZER



FR 200 PFF K

Congelatore statico a pozzo vetro piatto scorrevole.
Static chest freezer with flat sliding glass lids.



FR 300 PFF K

Congelatore statico a pozzo vetro piatto scorrevole.
Static chest freezer with flat sliding glass lids.



FR 400 PFF K

Congelatore statico a pozzo vetro piatto scorrevole.
Static chest freezer with flat sliding glass lids.

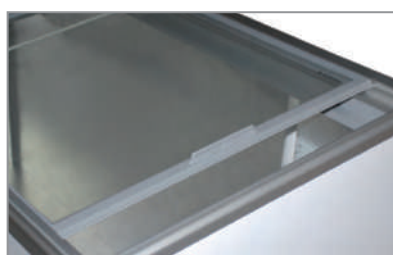


FR 500 PFF K

Congelatore statico a pozzo vetro piatto scorrevole.
Static chest freezer with flat sliding glass lids.



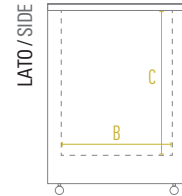
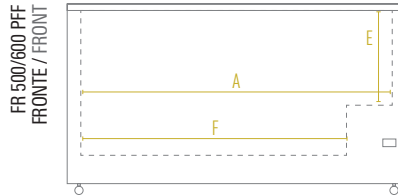
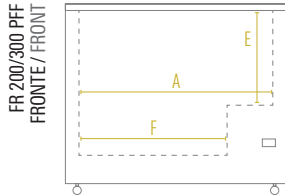
Ruote
Castors



Vetro piatto scorrevole
Flat sliding glass lids



Termometro analogico
Analogue thermometer



Dimensioni mm / Dimensions mm	FR 200 PFF K	FR 300 PFF K	FR 400 PFF K	FR 500 PFF K
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	725 x 635 x 875	1015 x 635 x 875	1305 x 635 x 875	1555 x 635 x 875
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	780 x 695 x 960	1065 x 695 x 960	1355 x 695 x 960	1605 x 695 x 960
A - Larghezza / Width	600	890	1180	1430
B - Profondità / Depth	510	510	510	510
C - Altezza / Height	665	665	665	665
E - Altezza Minima / Min. Height	435	435	435	435
F - Larghezza Minima / Min. Width	390	680	970	1220
Adesivo Laterale Destro / Side Right Sticker	625 x 487	625 x 487	625 x 487	625 x 487
Adesivo Laterale Sinistro / Side Left Sticker	625 x 750	625 x 750	625 x 750	625 x 750
Adesivo Frontale / Front Sticker	715 x 750	1005 x 750	1295 x 750	1545 x 750

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	FR 200 PFF K	FR 300 PFF K	FR 400 PFF K	FR 500 PFF K
Temperatura / Temperature Range	-23 °C / -13 °C	-23 °C / -13 °C	-23 °C / -13 °C	-23 °C / -13 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 168 / 196	Lt. 261 / 303	Lt. 355 / 410	Lt. 436 / 503
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium
Cestelli / Baskets	Optional (max 2 pz / max 2 pcs)	Optional (max 3 pz / max 3 pcs)	Optional (max 5 pz / max 5 pcs)	Optional (max 6 pz / max 6 pcs)
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60	mm 60	mm 60
Sbrinatorio / Defrost	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 54 / 56	Kg 56 / 63	Kg 66 / 76	Kg 71 / 85
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 225	W 237	W 256	W 257
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 1,90	KwH/24H 3,85	KwH/24H 4,66	KwH/24H 5,36

CONGELATORI A POZZO

CHEST FREEZER



FR 152 PAC / PAF

Congelatore statico a pozzo.
 Con vetro curvo scorrevole / Con vetro piatto inclinato.
 Static chest freezer. With curved sliding glass lids /
 With sloped flat sliding glass lids.



FR 200 PAC / PAF

Congelatore statico a pozzo.
 Con vetro curvo scorrevole / Con vetro piatto inclinato.
 Static chest freezer. With curved sliding glass lids /
 With sloped flat sliding glass lids.

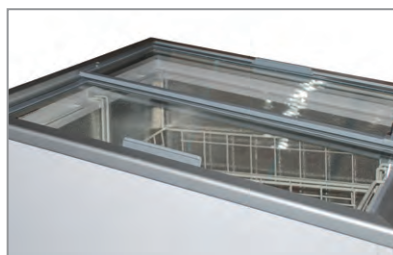


FR 300 PAC / PAF

Congelatore statico a pozzo.
 Con vetro curvo scorrevole / Con vetro piatto inclinato.
 Static chest freezer. With curved sliding glass lids /
 With sloped flat sliding glass lids.



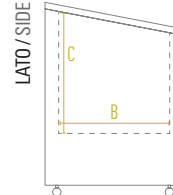
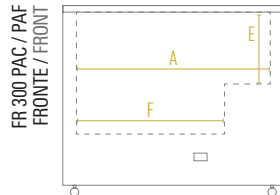
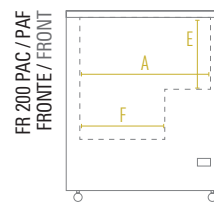
Cestelli - Optional
 Baskets - Optional



Versione PAF vetro piatto inclinato
 PAF version with sloped flat sliding glass lids



Termometro analogico
 Analogue thermometer



Dimensioni mm / Dimensions mm	FR 152 PAC / PAF	FR 200 PAC / PAF	FR 300 PAC / PAF
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	585 x 635 x 890	725 x 635 x 875	1015 x 635 x 875
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	640 x 695 x 920	770 x 695 x 920	1065 x 695 x 920
A - Larghezza / Width	460	600	890
B - Profondità / Depth	510	510	510
C - Altezza / Height	560	560	560
E - Altezza Minima / Min. Height	330	330	330
F - Larghezza Minima / Min. Width	250	390	680
Adesivo Laterale Destro / Side Right Sticker	625 x 500 / 395	625 x 492 / 379	625 x 492 / 379
Adesivo Laterale Sinistro / Side Left Sticker	625 x 766 / 658	625 x 750 / 638	625 x 750 / 638
Adesivo Frontale / Front Sticker	575 x 661	715 x 643	1005 x 643

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	FR 152 PAC / PAF	FR 200 PAC / PAF	FR 300 PAC / PAF
Temperatura / Temperature Range	-23 °C / -13 °C	-23 °C / -13 °C	-23 °C / -13 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 115 / 137	Lt. 158 / 187	Lt. 248 / 290
Superficie Esterna Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna Inner Liner	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium
Cestelli Baskets	Optional (max 2 pz / max 2 pcs)	Optional (max 2 pz / max 2 pcs)	Optional (max 3 pz / max 3 pcs)
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 51	dB 51	dB 51
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 44 / 48	Kg 49 / 54	Kg 58 / 65
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 200	W 225	W 237
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 1,43	KwH/24H 1,72	KwH/24H 3,42

CONGELATORI A POZZO

CHEST FREEZER



FR 400 PAC / PAF

Congelatore statico a pozzo.
Con vetro curvo scorrevole / Con vetro piatto inclinato.
Static chest freezer. With curved sliding glass lids /
With sloped flat sliding glass lids.



FR 500 PAC / PAF

Congelatore statico a pozzo.
Con vetro curvo scorrevole / Con vetro piatto inclinato.
Static chest freezer. With curved sliding glass lids /
With sloped flat sliding glass lids.



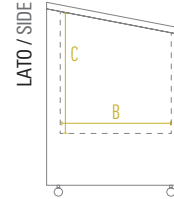
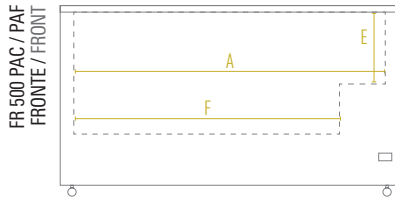
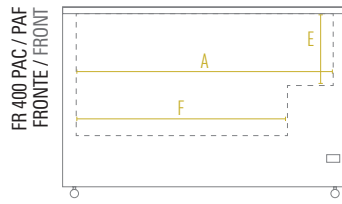
Chiave e serratura
Lock and key



Cestelli - Optional
Baskets - Optional



Versione PAF vetro piatto inclinato
PAF version with sloped flat sliding glass lids



Dimensioni mm / Dimensions mm	FR 400 PAC / PAF	FR 500 PAC / PAF
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1305 x 635 x 875	1555 x 635 x 875
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1355 x 695 x 920	1605 x 695 x 920
A - Larghezza / Width	1180	1430
B - Profondità / Depth	510	510
C - Altezza / Height	560	560
E - Altezza Minima / Min. Height	330	330
F - Larghezza Minima / Min. Width	970	1220
Adesivo Laterale Destro / Side Right Sticker	625 x 492 / 379	625 x 492 / 379
Adesivo Laterale Sinistro / Side Left Sticker	625 x 750 / 638	625 x 750 / 638
Adesivo Frontale / Front Sticker	1295 x 643	1545 x 643

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	FR 400 PAC / PAF	FR 500 PAC / PAF
Temperatura / Temperature Range	-23 °C / -13 °C	-23 °C / -13 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 337 / 393	Lt. 414 / 482
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium
Cestelli / Baskets	Optional (max 5 pz / max 5 pcs)	Optional (max 6 pz / max 6 pcs)
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 44	db 44
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual	Manuale / Manual
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 68 / 78	Kg 73 / 87
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 256	W 257
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 4,35	KwH/24H 4,98

CONGELATORI A POZZO

CHEST FREEZER



FR 200 PS K

Congelatore statico a pozzo porta cieca battente.
Static chest freezer with solid hinged lids.



FR 300 PS K

Congelatore statico a pozzo porta cieca battente.
Static chest freezer with solid hinged lids.



FR 400 PS K

Congelatore statico a pozzo porta cieca battente.
Static chest freezer with solid hinged lids.



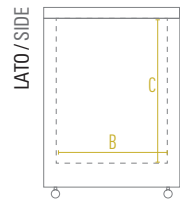
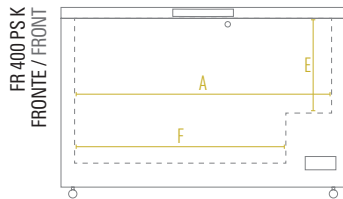
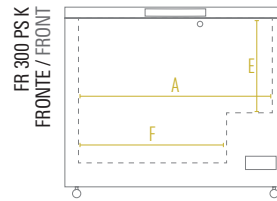
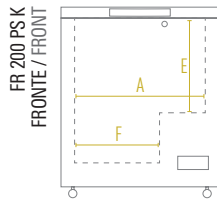
Chiave e serratura
Lock and key



Regolatore di temperatura meccanico
Mechanical controller



Ruote
Castors



Dimensioni mm / Dimensions mm	FR 200 PS K	FR 300 PS K	FR 400 PS K
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	725 x 720 x 845	1015 x 720 x 845	1305 x 720 x 845
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	780 x 760 x 990	1070 x 760 x 990	1360 x 760 x 990
A - Larghezza / Width	600	890	1180
B - Profondità / Depth	510	510	510
C - Altezza / Height	675	675	675
E - Altezza Minima / Min. Height	445	445	445
F - Larghezza Minima / Min. Width	390	680	970
Adesivo Laterale Destro / Side Right Sticker	625 x 487	625 x 487	625 x 487
Adesivo Laterale Sinistro / Side Left Sticker	625 x 750	625 x 750	625 x 750
Adesivo Frontale / Front Sticker	715 x 750	1005 x 750	1295 x 750

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	FR 200 PS K	FR 300 PS K	FR 400 PS K
Temperatura / Temperature Range	-24 °C / -18 °C	-24 °C / -18 °C	-24 °C / -18 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 177 / 186	Lt. 275 / 288	Lt. 373 / 391
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium
Cestelli / Baskets	Optional (max 2 pz / max 2 pcs)	Optional (max 3 pz / max 3 pcs)	Optional (max 5 pz / max 5 pcs)
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 40	dB 40	dB 40
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
Illuminazione coperchio / Lid lighting	Si / Yes	-	-
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 43 / 48	Kg 50 / 58	Kg 58 / 68
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 171	W 193	W 257
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 1,31	KwH/24H 1,65	KwH/24H 1,99

CONGELATORI A POZZO

CHEST FREEZER

 -24 | -18



FR 500 PS K

Congelatore statico a pozzo porta cieca battente.
Static chest freezer with solid hinged lids.



FR 600 PS K

Congelatore statico a pozzo porta cieca battente.
Static chest freezer with solid hinged lids.



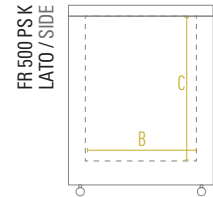
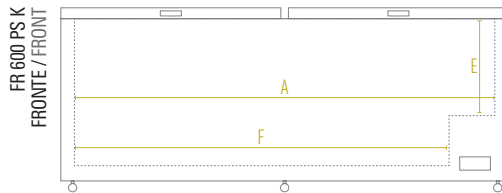
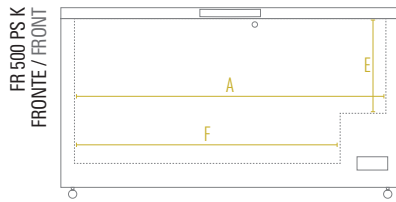
Interno in alluminio martellato
Aluminium embossed inner liner



Termometro analogico
Analogue thermometer



Illuminazione coperchio
Lid lighting



Dimensioni mm / Dimensions mm	FR 500 PS K	FR 600 PS K
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1555 x 720 x 845	2055 x 720 x 845
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1610 x 760 x 990	2100 x 760 x 990
A - Larghezza / Width	1430	1930
B - Profondità / Depth	510	510
C - Altezza / Height	675	675
E - Altezza Minima / Min. Height	445	445
F - Larghezza Minima / Min. Width	1220	1720
Adesivo Laterale Destro / Side Right Sticker	625 x 487	625 x 487
Adesivo Laterale Sinistro / Side Left Sticker	625 x 750	625 x 750
Adesivo Frontale / Front Sticker	1545 x 750	2045 x 750

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	FR 500 PS K	FR 600 PS K
Temperatura / Temperature Range	-24 °C / -18 °C	-24 °C / -18 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 458 / 479	Lt. 607 / 655
Superficie Esterna Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna Inner Liner	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium
Cestelli Baskets	Standard 3 pz / 3pcs + Optional (max 6 pz / max 6 pcs)	Standard 3 pz / 3pcs + Optional (max 8pz / max 8pcs)
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 40	dB 53
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual	Manuale / Manual
Illuminazione coperchio / Lid lighting	-	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors	6 Ruote / 6 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 67 / 76	Kg 79 / 86
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 255	W 500
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 2,28	Kwh/24H 6,34

CONGELATORI A POZZO

CHEST FREEZER

 -23 | -15



FR 300 PSSL

Congelatore statico a pozzo porta cieca scorrevole.
Static chest freezer with solid sliding lids.



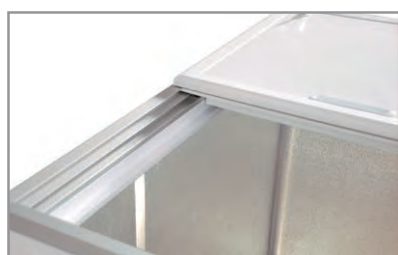
FR 400 PSSL

Congelatore statico a pozzo porta cieca scorrevole.
Static chest freezer with solid sliding lids.

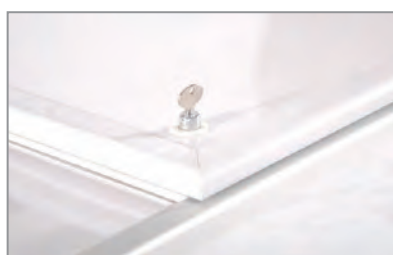


FR 500 PSSL

Congelatore statico a pozzo porta cieca scorrevole.
Static chest freezer with solid sliding lids.



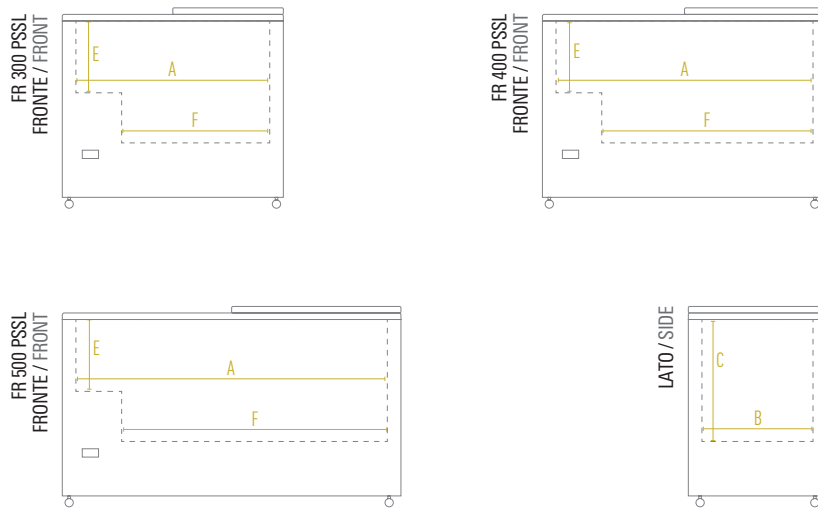
Porte scorrevoli
Sliding doors



Chiave e serratura
Lock and key



Termometro analogico
Analogue thermometer



Dimensioni mm / Dimensions mm	FR 300 PSSL	FR 400 PSSL	FR 500 PSSL
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1015 x 635 x 920	1305 x 635 x 920	1555 x 635 x 920
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1065 x 695 x 960	1355 x 695 x 960	1605 x 695 x 960
A - Larghezza / Width	890	1180	1430
B - Profondità / Depth	510	510	510
C - Altezza / Height	560	665	665
E - Altezza Minima / Min. Height	330	435	435
F - Larghezza Minima / Min. Width	680	970	1220
Adesivo Laterale Destro / Side Right Sticker	625 x 507	625 x 507	625 x 507
Adesivo Laterale Sinistro / Side Left Sticker	625 x 770	625 x 770	625 x 770
Adesivo Frontale / Front Sticker	1005 x 770	1295 x 770	1545 x 770

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	FR 300 PSSL	FR 400 PSSL	FR 500 PSSL
Temperatura / Temperature Range	-23 °C / -15 °C	-23 °C / -15 °C	-23 °C / -15 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 261 / 303	Lt. 355 / 410	Lt. 436 / 503
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 53	dB 53	dB 53
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 70	mm 70	mm 70
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 58 / 63	Kg 70 / 76	Kg 78 / 85
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 193	W 257	W 285
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 2,17	KwH/24H 1,82	KwH/24H 4,73

CONGELATORI A POZZO

CHEST FREEZER

-23 : -13



FR 300 FLP

Congelatore statico a pozzo porta cieca sistema flip-flop.
Static chest freezer with flip-flop lids.



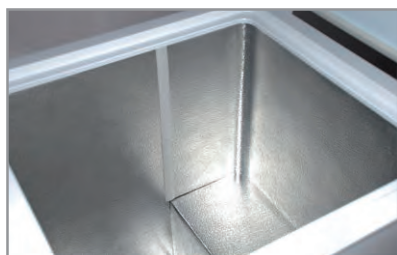
FR 400 FLP

Congelatore statico a pozzo porta cieca sistema flip-flop.
Static chest freezer with flip-flop lids.



FR 500 FLP

Congelatore statico a pozzo porta cieca sistema flip-flop.
Static chest freezer with flip-flop lids.



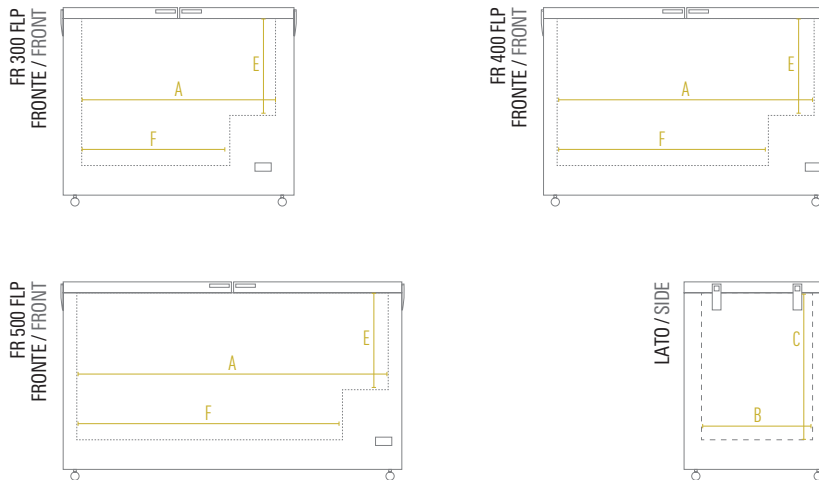
Interno in alluminio martellato
Embossed aluminium inner liner



Ruote
Castors



Sistema flip-flop
Flip-flop lids



Dimensioni mm / Dimensions mm	FR 300 FLP	FR 400 FLP	FR 500 FLP
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1060 x 630 x 875	1305 x 630 x 875	1555 x 630 x 875
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1080 x 760 x 970	1360 x 760 x 970	1610 x 760 x 970
A - Larghezza / Width	890	1180	1430
B - Profondità / Depth	510	510	510
C - Altezza / Height	675	675	675
E - Altezza Minima / Min. Height	445	445	445
F - Larghezza Minima / Min. Width	680	970	1220
Adesivo Laterale Destro / Side Right Sticker	618 x 477	618 x 477	618 x 477
Adesivo Laterale Sinistro / Side Left Sticker	618 x 745	618 x 745	618 x 745
Adesivo Frontale / Front Sticker	908 x 745	1288 x 745	1538 x 745

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	FR 300 FLP	FR 400 FLP	FR 500 FLP
Temperatura / Temperature Range	-23 °C / -13 °C	-23 °C / -13 °C	-23 °C / -13 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 275 / 288	Lt. 373 / 391	Lt. 458 / 479
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 52	dB 53	dB 53
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60	mm 60
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 54 / 58	Kg 63 / 68	Kg 70 / 76
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R290
Assorbimento / Absorption	W 225	W 256	W 257
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 2,05	KwH/24H 1,706	KwH/24H 4,89

ARMADI PASTICCERIA

PASTRY CABINET



Pastry & Frozen



CREAM 990 BT

Armadio freezer gelato ventilato
sbrinamento con resistenza elettrica.
Ventilated ice-cream deep freezer
with electric heater automatic defrost.



PSX 990 TN

Armadio frigo pasticceria ventilato
sbrinamento con resistenza elettrica.
Ventilated pastry cabinet with electric
heater automatic defrost.



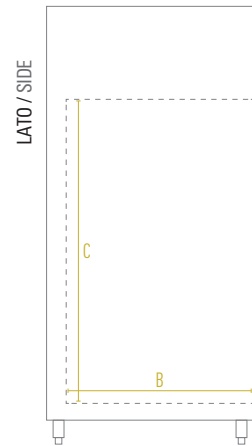
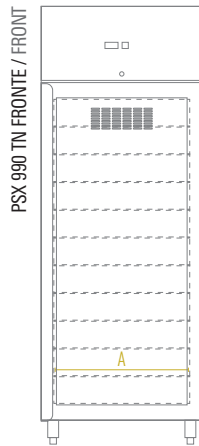
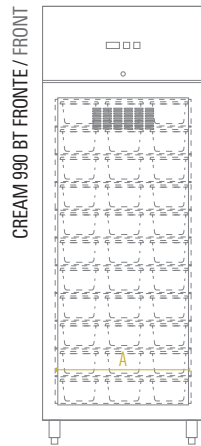
Maniglia integrata
Built-in handle



Mensole regolabili
Adjustable shelves



Piedi 14/20 cm
Feet 14/20 cm



Dimensioni mm / Dimensions mm	CREAM 990 BT	PSX 990 TN
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	740 x 990 x 2010*	740 x 990 x 2010*
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	775 x 1030 x 2040	775 x 1030 x 2040
A - Larghezza / Width	624	624
B - Profondità / Depth	860	860
C - Altezza / Height	1396	1396

*L'altezza totale di tutti gli articoli è comprensiva dei piedi regolati alla minima altezza
The total height of the units includes the feet adjusted at minimum height level

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CREAM 990 BT	PSX 990 TN
Temperatura / Temperature Range	-22 °C / -14 °C	+2 °C / +8 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 680 / 852	Lt. 680 / 852
Superficie Esterna / Body	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio / Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox / Stainless steel	Acciaio / Stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60
Sbrinatorio / Defrost	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual	Automatico con resistenza elettrica + Manuale Automatic with electric heater + Manual
Illuminazione / Lighting	1 Led verticale 120 cm / 1 Led vertical 120 cm	1 Led verticale 120 cm / 1 Led vertical 120 cm
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	Mensole con guide a "C" / C-shaped shelves N° 10 - mm 600 x 755 (max 26)	Mensole con guide a "L" / L-shaped shelves N° 10 - mm 600 x 755 (max 26)
Distanza tra le mensole (regolabile) / Shelves distance (adjustable)	90 mm (n.10 mensole / Shelves) 45 mm (n. 26 (max) mensole / shelves)	90 mm (n.10 mensole / Shelves) 45 mm (n. 26 (max) mensole / shelves)
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet - h 140/200mm	4 Piedi / 4 Feet - h 140/200mm
Ruote / Castors	Optional - h 130mm	Optional - h 130mm
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 156 / 168	Kg 127 / 139
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 500	W 265
Consumo Energia / Energy Consumption	KWh/24H 11,6	KWh/24H 3,5

Wine

Klimaitalia
WINE PROTECTION

REFRIGERAZIONE



REFRIGERAZIONE

FRIGO VINI RIVESTITI IN LEGNO

COATED WINE COOLER



Wine



CLW 420 L NATURAL

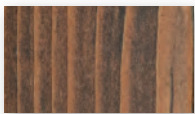
Frigo vini statico con ventola on/off, rivestito in frassino naturale.
Static wine cooler with on/off fan, coated with natural ash.



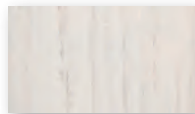
CLW 420 L BLACK

Frigo vini statico con ventola on/off, rivestito in frassino tinto nero.
Static wine cooler with on/off fan, coated with black ash.

Colorazioni standard - Standard colors



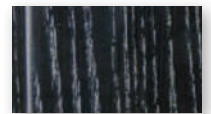
Noce medio - Frassino tinto noce.
Medium walnut - Walnut Ash.



White - Frassino sbiancato.
White - Bleached ash.



Natural - Frassino naturale.
Natural - Natural ash.



Black - Frassino nero.
Black - Black ash.

Capienza / Capacity

CLW 420 L

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

126

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



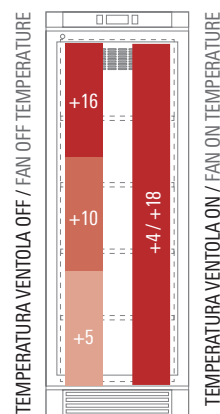
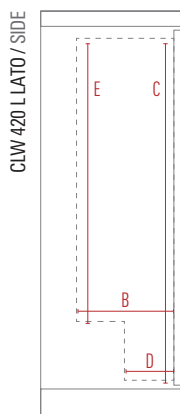
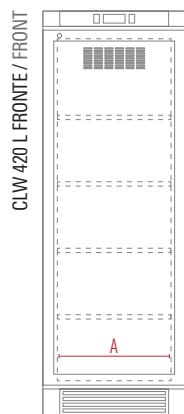
Rivestimento in legno massello
Solid wood coating



Mensole in legno - Optional
Wooden shelves - Optional



Interno in ABS termoformato
Thermoformed ABS inner liner

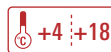


Dimensioni mm / Dimensions mm	CLW 420 L
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	655 x 635 x 1880
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	735 x 715 x 2050
A - Larghezza / Width	522
B - Profondità / Depth	449
C - Altezza / Height	1557
D - Profondità Min. / Min. Depth	179
E - Altezza Min. / Min. Height	1337
Adesivo Vetro / Glass Sticker	503 x 1544

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CLW 420 L
Temperatura / Temperature Range	+16 °C / +10 °C / +5 °C ventola off / fan off +4 °C / +18 °C ventola on / fan on
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 342 / 382
Rivestimento / Coating	Legno massello di Frassino / Solid ash wood
Superficie Interna / Inner Liner	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 55
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 40
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual
Illuminazione / Lighting	2 Led verticali / Vertical
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 5 - mm 513 x 410
Mensole in Legno / Wooden Shelves	Optional
Ruote-Piedi / Castors-Feet	2 Piedi + 2 Ruote 2 Feet + 2 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 80 / 87
Voltaggio / Voltage	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A
Assorbimento / Absorption	W 230
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 2,84

FRIGO VINI RIVESTITI IN LEGNO

COATED WINE COOLER



Wine



CLW 820 L NOCE MEDIO

Frigo vini statico con ventola on/off, rivestito in frassino tinto noce medio.
Static wine cooler with on/off fan, coated with walnut ash.

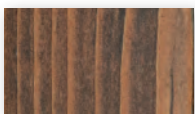


CLW 820 L WHITE

Frigo vini statico con ventola on/off, rivestito in frassino sbiancato.
Static wine cooler with on/off fan, coated with bleached ash.

N.B. Questo modello è costituito da 2 unità refrigeranti assemblate. I dati riferiti a Classe Energetica e Rumorosità si riferiscono alla singola unità.
Please note. This item consist of 2 assembled refrigerating units. Energy Class and Noise Level refer to the single unit.

Colorazioni standard - Standard colors



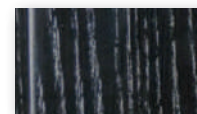
Noce medio - Frassino tinto noce.
Medium walnut - Walnut Ash.



White - Frassino sbiancato.
White - Bleached ash.



Natural - Frassino naturale.
Natural - Natural ash.



Black - Frassino nero.
Black - Black ash.

Capienza / Capacity

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

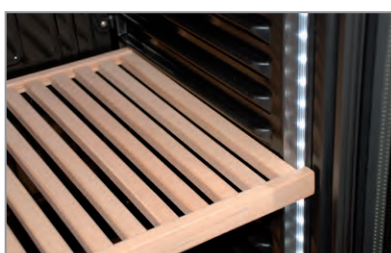
CLW 820 L

252

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



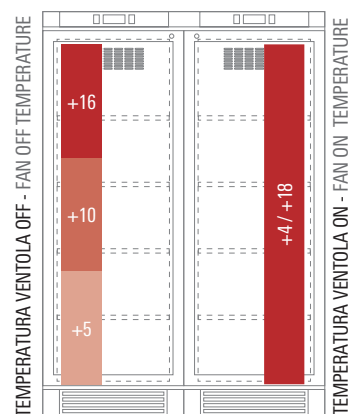
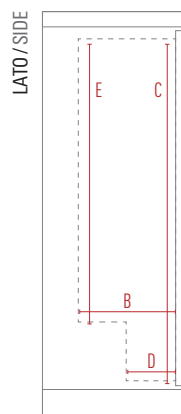
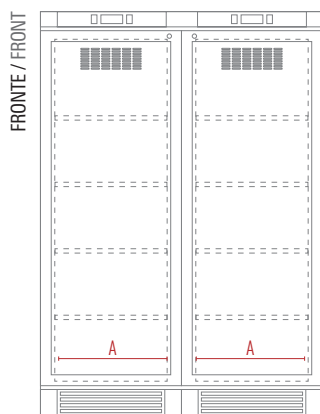
Rivestimento in legno massello
Solid wood coating



Mensole in legno - Optional
Wooden shelves - Optional



Piastra in acciaio specchiato.
Mirrored steel plate.



Dimensioni mm / Dimensions mm	CLW 820 L
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1295 x 635 x 1880
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1345 x 740 x 2050
A - Larghezza / Width	522 (x2)
B - Profondità / Depth	449
C - Altezza / Height	1557
D - Profondità Min. / Min. Depth	179
E - Altezza Min. / Min. Height	1337
Adesivo Vetro / Glass Sticker	503 x 1544 (x2)

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CLW 820 L
Temperatura / Temperature Range	+16 °C / +10 °C / +5 °C ventola off / fan off +4 °C / +18 °C ventola on / fan on
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 684 / 764
Rivestimento / Coating	Legno massello di Frassino / Solid ash wood
Superficie Interna / Inner Liner	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 55 - Riferito alla singola unità frigo dB 55 - For each refrigeration unit
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	Optional
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 40
Sbrinatorio / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual
Illuminazione / Lighting	4 Led verticali / Vertical
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 10 - mm 513 x 410
Mensole in Legno / Wooden Shelves	Optional
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi + 4 Ruote 4 Feet + 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 160 / 174
Voltaggio / Voltage	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A
Assorbimento / Absorption	W 244
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 5,68

FRIGO VINI

WINE COOLER



Wine



CLW 372 VG

Frigo vini statico con ventola on-off
Static wine cooler with on-off fan



ICOOL 40 W

Frigo vini statico con ventola on-off
Static wine cooler with on-off fan

Capienza / Capacity

CLW 372 VG

ICOOL 40 W

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

126

126

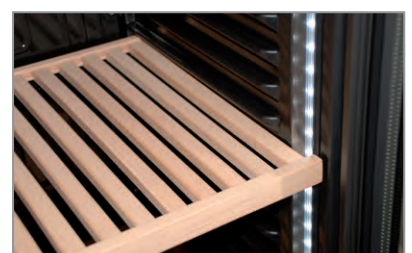
Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



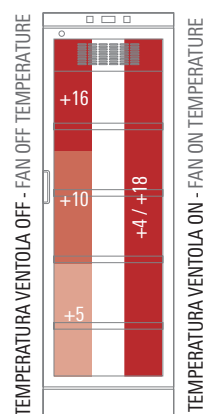
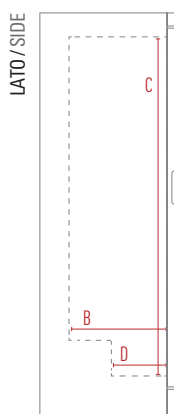
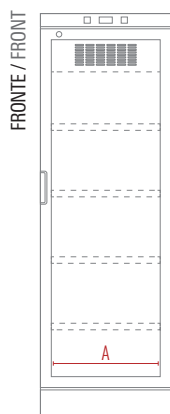
Porta a sfioro senza cornice ICOOL 40 W
Full glass frameless door ICOOL 40 W



Interno in ABS termoformato
Thermoformed ABS inner liner



Mensole in legno - Optional
Wooden shelves - Optional



Dimensioni mm / Dimensions mm	CLW 372 VG	ICOOL 40 W
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	600 x 624 x 1863	600 x 650 x 1850
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	660 x 710 x 1990	660 x 710 x 1990
A - Larghezza / Width	522	522
B - Profondità / Depth	449	449
C - Altezza / Height	1557	1557
D - Profondità Min. / Min. Depth	179	179
E - Altezza Min. / Min. Height	1337	1337
Adesivo Vetro / Glass Sticker	503 x 1544	503 x 1544

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CLW 372 VG	ICOOL 40 W
Temperatura / Temperature Range	+16 °C / +10 °C / +5 °C ventola off/fan off +4 °C / +18 °C ventola on/fan on	+16 °C / +10 °C / +5 °C ventola off/fan off +4 °C / +18 °C ventola on/fan on
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 342 / 382	Lt. 342 / 382
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 55	dB 55
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 40	mm 40
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual
Illuminazione / Lighting	2 Led verticali / Vertical	2 Led verticali / Vertical
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 5 - mm 513 x 410	N° 5 - mm 513 x 410
Mensole in Legno / Wooden Shelves	Optional	Optional
Ruote-Piedi / Castors-Feet	2 Piedi + 2 Ruote 2 Feet + 2 Castors	2 Piedi + 2 Ruote 2 Feet + 2 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 67 / 79	Kg 67 / 79
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 230	W 230
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 2,84	Kwh/24H 2,84

FRIGO VINI WINE COOLER



Wine



CLW 300 XH

Frigo vini ventilato.
Ventilated wine cooler.



CLW 500 XH

Frigo vini ventilato doppia porta.
Double door ventilated wine cooler.

Capienza / Capacity

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

CLW 300 XH

140

CLW 500 XH

200

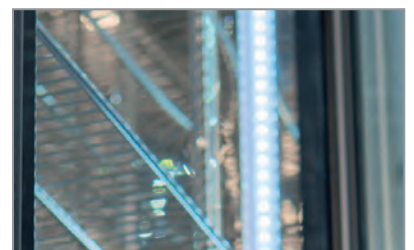
Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



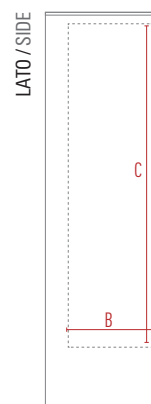
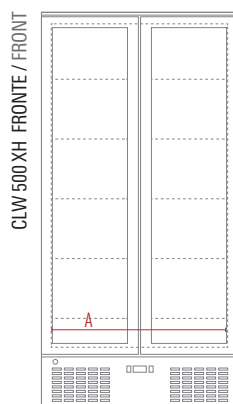
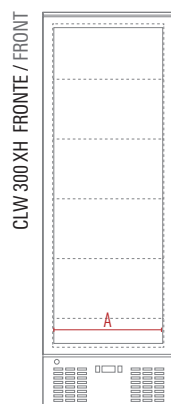
Termostato elettronico
Electronic thermostat



Interno in acciaio AISI 304 specchiato
Mirrored stainless steel AISI 304 inner liner



Illuminazione led
Led lighting

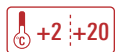


Dimensioni mm / Dimensions mm	CLW 300 XH	CLW 500 XH
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	600 x 540 x 1820	900 x 540 x 1820
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	645 x 560 x 2007	950 x 560 x 2007
A - Larghezza / Width	506	808
B - Profondità / Depth	365	365
C - Altezza / Height	1480	1480
Adesivo Laterale / Side Sticker	450 x 1394	450 x 1394
Adesivo Vetro / Glass Sticker	532 x 1480	532 x 1480

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CLW 300 XH	CLW 500 XH
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 243 / 300	Lt. 384 / 477
Superficie Esterna Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna Inner Liner	Acciaio AISI 304 specchiato Mirrored stainless steel AISI 304	Acciaio AISI 304 specchiato Mirrored stainless steel AISI 304
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote controller	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 53	dB 55
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 45	mm 45
Sbrinamento Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	2 Led Verticali / Vertical	2 Led Verticali / Vertical
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 5 - mm 492 x 353	N° 10 - mm 392 x 353
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 72 / 82	Kg 99 / 113
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R290A
Assorbimento / Absorption	W 195	W 365
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 1,55	Kwh/24H 2,4

FRIGO VINI

WINE COOLER

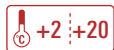


Wine



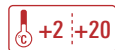
CW 20 G1TB

Frigo vini ventilato / Ventilated wine cooler



CW 37 G1TB

Frigo vini ventilato / Ventilated wine cooler



CW 37 G2TB

Frigo vini ventilato doppia zona di temperatura.
Ventilated dual zone temperature wine cooler.



Capienza / Capacity

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

CW 20 G1TB

18

CW 37 G1TB

28

CW 37 G2TB

28

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



Bordolese



Alsaziana



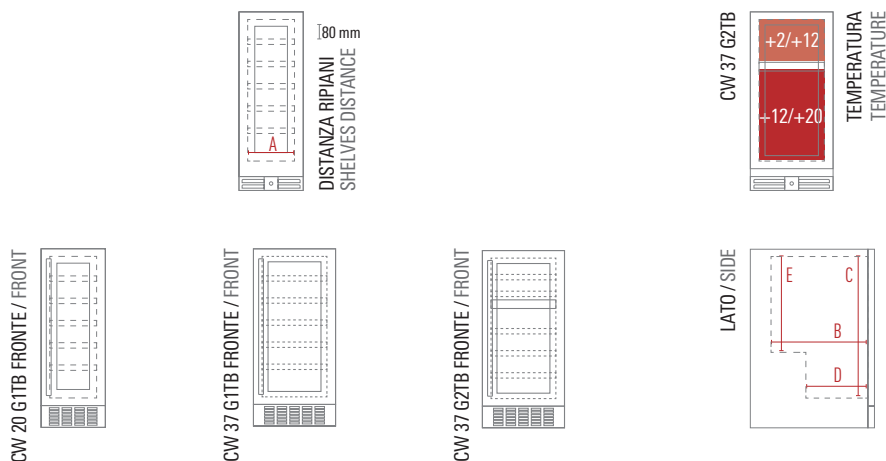
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Mensole in legno
Removable wooden shelves



Dimensioni mm / Dimensions mm	CW 20 G1TB	CW 37 G1TB	CW 37 G2TB
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	295 x 573 x 820	380 x 573 x 820	380 x 573 x 820
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	332 x 625 x 870	420 x 625 x 870	420 x 625 x 870
A - Larghezza / Width	215	300	300
B - Profondità / Depth	445	445	445
C - Altezza / Height	650	650	650
D - Profondità Min. / Min. Depth	325	325	325
E - Altezza Min. / Min. Height	530	530	530
Adesivo Laterale / Side Sticker	530 x 805	530 x 805	530 x 805
Adesivo Vetro / Glass Sticker	162 x 560	247 x 560	247 x 560

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CW 20 G1TB	CW 37 G1TB	CW 37 G2TB
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +20 °C	+2 °C / +20 °C	+2 °C / +12 °C +12 °C / +20 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 58 / 60	Lt. 85 / 88	Lt. 83 / 86
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Porta / Door	Vetro nero senza cornice Black full glass	Vetro nero senza cornice Black full glass	Vetro nero senza cornice Black full glass
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic Touch screen	Elettronico / Electronic Touch screen	Elettronico / Electronic Touch screen
Rumorosità / Noise level	dB 40	dB 42	dB 40
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 45	mm 45	mm 45
Sbrinatorio / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	1 Led Verticale / Vertical	1 Led Verticale / Vertical	1 Led Verticale / Vertical
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Mensole in legno ad estrazione a cassetto (LxP) Removable wooden shelves (WxD)	N° 5 - mm 447 x 199 N° 1 - mm 296 x 203	N° 5 - mm 447 x 297 N° 1 - mm 308 x 288	N° 5 - mm 447 x 297 N° 1 - mm 308 x 288
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 30 / 32	Kg 36 / 39	Kg 38 / 41
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 65	W 80	W 80
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 0,35	KwH/24H 0,39	KwH/24H 0,39

FRIGO VINI

WINE COOLER

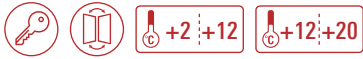


Wine



CW 46 G2TB

Frigo vini ventilato doppia zona di temperatura.
Ventilated dual zone temperature wine cooler.



CW 51 G1TB

Frigo vini ventilato / Ventilated wine cooler



DW 82 INOX

Frigo vini ventilato / Ventilated wine cooler



Capienza / Capacity	CW 46 G2TB	CW 51 G1TB	DW 82 INOX
---------------------	------------	------------	------------

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75	46	52	45
----------------------------------	----	----	----

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



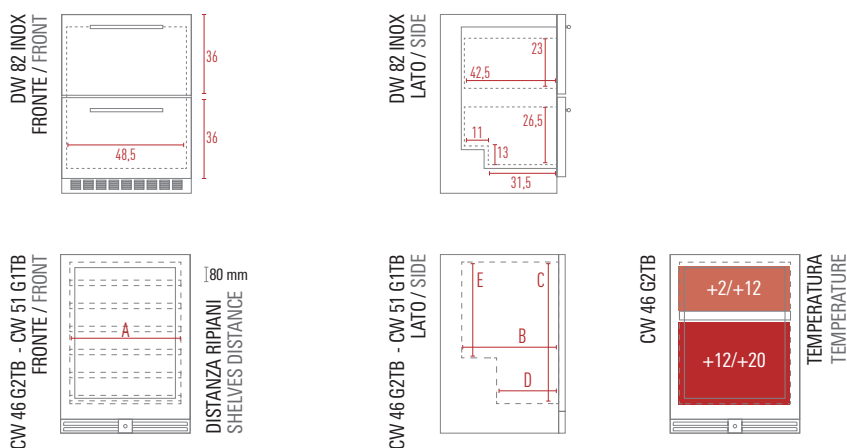
Porta a sfioro senza cornice (Mod. CW)
Full glass frameless door (CW models)



Termostato elettronico (Mod. CW)
Electronic thermostat (CW models)



Cassetti in acciaio (DW 82 INOX)
Stainless steel drawers (DW 82 INOX)

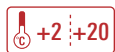


Dimensioni mm / Dimensions mm	CW 46 G2TB	CW 51 G1TB	DW 82 INOX
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	595 x 573 x 820	595 x 573 x 820	595 x 585 x 820
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	660 x 625 x 1015	660 x 625 x 1015	660 x 625 x 884
A - Larghezza / Width	510	510	510
B - Profondità / Depth	445	445	445
C - Altezza / Height	650	650	650
D - Profondità Min. / Min. Depth	305	305	-
E - Altezza Min. / Min. Height	550	550	-
Adesivo Laterale / Side Sticker	530 x 805	530 x 805	-
Adesivo Vetro / Glass Sticker	462 x 560	462 x 560	-

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CW 46 G2TB	CW 51 G1TB	DW 82 INOX
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +12 °C +12 °C / +20 °C	+2 °C / +20 °C	+2 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 143 / 148	Lt. 145 / 150	Lt. 133 / 145
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Porta / Door	Vetro nero senza cornice Black full glass	Vetro nero senza cornice Black full glass	Cassetti in acciaio INOX 304 INOX 304 stainless steel drawers
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic Touch screen	Elettronico / Electronic Touch screen	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 40	dB 41	dB 52
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 45	mm 45	mm 45
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	2 Led orizzontali / Horizontal	1 Led orizzontale / Horizontal	2 led verticali / 2 vertical led
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	-
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	Si / Yes	-
Mensole in legno ad estrazione a cassetto (LxP) / Removable wooden shelves (WxD)	N° 5 - mm 447 x 492 N° 1 - mm 292 x 492	N° 5 - mm 447 x 492 N° 1 - mm 292 x 492	N°2 - mm 488 x 538 x 287/281
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 45 / 49	Kg 43 / 47	Kg 48 / 52
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 95	W 95	W 100
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 0,42	KwH/24H 0,4	KwH/24H 0,39

FRIGO VINI

WINE COOLER



Wine



VINARIUS 40 BLK

Frigo vini ventilato / Ventilated wine cooler



VINARIUS 40 WHT

Frigo vini ventilato / Ventilated wine cooler



VINARIUS 40 GRY

Frigo vini ventilato / Ventilated wine cooler



VINARIUS 40 GRN

Frigo vini ventilato / Ventilated wine cooler



VINARIUS 40 ORN

Frigo vini ventilato / Ventilated wine cooler

Capienza / Capacity

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

VINARIUS 40

36

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



Bordolese



Alsaziana



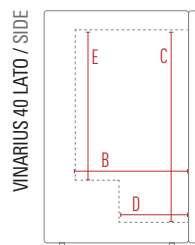
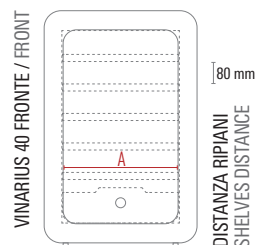
Termostato elettronico
Electronic thermostat



Mensole in legno ad estrazione
Wooden shelves with sliding system



Illuminazione led
Led lighting



Dimensioni mm / Dimensions mm	VINARIUS 40
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	540 x 550 x 835
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	590 x 590 x 870
A - Larghezza / Width	415
B - Profondità / Depth	400
C - Altezza / Height	680
D - Profondità Min. / Min. Depth	275
E - Altezza Min. / Min. Height	480
Adesivo Vetro / Glass Sticker	406 x 685

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	VINARIUS 40
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +20 °C
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 118 / 121
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 41
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 45
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	3 Led in alto, destra e sinistra 3 led at top, left, right
Mensole in legno ad estrazione a cassetto (LxPxH) Removable wooden shelves (WxDxH)	N° 5 - mm 435 x 430 N° 1 cassetto/basket - mm 390 x 280 x 150
Piedi-Ruote / Feet-Rollers	4 piedi / 4 feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 43,5 / 46,5
Voltaggio / Voltage	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A
Assorbimento / Absorption	W 75
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 0,39

FRIGO VINI

WINE COOLER

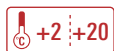


Wine



CW 120 G1TB

Frigo vini ventilato / Ventilated wine cooler



CW 120 G2TB

Frigo vini ventilato doppia zona di temperatura.
Ventilated dual zone temperature wine cooler.



Capienza / Capacity

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

CW 120 G1TB

68

CW 120 G2TB

56

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



Bordelese



Alsaziana



Borgognotta



Rhône



Bordelese
Imperiale



Clavelin



Champagnotta



Champagne



Cuvée Riserva



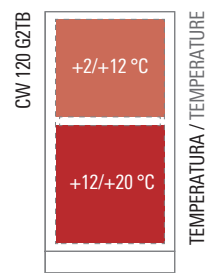
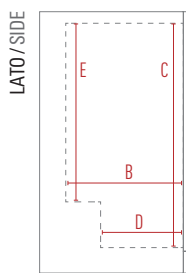
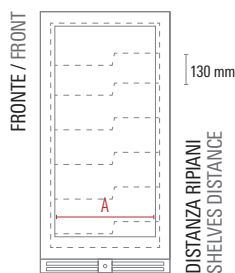
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Illuminazione led
Led lighting



Mensole in metallo a "Z" con estrazione a cassetto
Z-shape sliding shelves



Dimensioni mm / Dimensions mm	CW 120 G1TB	CW 120 G2TB
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	595 x 690 x 1200	595 x 690 x 1200
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	645 x 770 x 1425	645 x 770 x 1425
A - Larghezza / Width	500	500
B - Profondità / Depth	540	540
C - Altezza / Height	1030	1030
D - Profondità Min. / Min. Depth	380	380
E - Altezza Min. / Min. Height	820	820
Adesivo Laterale / Side Sticker	648 x 1185	648 x 1185
Adesivo Vetro / Glass Sticker	462 x 940	462 x 940

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CW 120 G1TB	CW 120 G2TB
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +20 °C	+2 °C / +12 °C +12 °C / +20 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 265 / 273	Lt. 262 / 270
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Porta / Door	Vetro nero senza cornice / Black full glass	Vetro nero senza cornice / Black full glass
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic Touch screen	Elettronico / Electronic Touch screen
Rumorosità / Noise level	dB 42	dB 43
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 55	mm 55
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	1 Led orizzontale / horizontal + 2 Led Verticali / vertical	1 Led orizzontale / horizontal + 2 Led Verticali / vertical
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Mensole in metallo a "Z" con estrazione a cassetto (LxP) / Z-shape sliding shelves (WxD)	N° 5 - mm 452 x 535 N° 1 - mm 452 x 380	N° 4 - mm 452 x 535 N° 1 - mm 452 x 380
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 80 / 85	Kg 82 / 87
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 115	W 115
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 0,43	Kwh/24H 0,46

FRIGO VINI

WINE COOLER

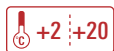


Wine



CW 160 G1TB

Frigo vini ventilato. / Ventilated wine cooler.



CW 160 G2TB

Frigo vini ventilato doppia zona di temperatura.
Ventilated dual zone temperature wine cooler.



Capienza / Capacity

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

CW 160 G1TB

116

CW 160 G2TB

104

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



Bordelese



Alsaziana



Borgognotta



Rhône



Bordelese
Imperiale



Clavelin



Champagnotta



Champagne



Cuvée Riserva



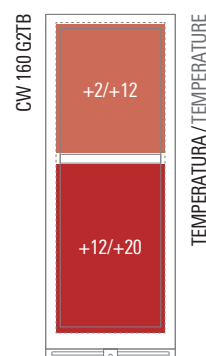
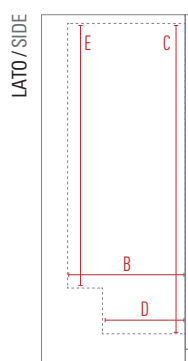
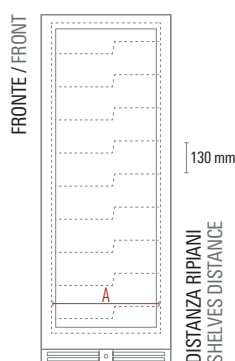
Termostato elettronico
Electronic thermostat



Mensole in metallo a "Z" con estrazione a cassetto
Z-shape sliding shelves



Ventola assiale
Axial fan



Dimensioni mm / Dimensions mm	CW 160 G1TB	CW 160 G2TB
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	595 x 690 x 1600	595 x 690 x 1600
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	645 x 770 x 1785	645 x 770 x 1785
A - Larghezza / Width	500	500
B - Profondità / Depth	540	540
C - Altezza / Height	1425	1425
D - Profondità Min. / Min. Depth	380	380
E - Altezza Min. / Min. Height	1215	1215
Adesivo Laterale / Side Sticker	648 x 1585	648 x 1585
Adesivo Vetro / Glass Sticker	462 x 1340	462 x 1340

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CW 160 G1TB	CW 160 G2TB
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +20 °C	+2 °C / +12 °C +12 °C / +20 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 375 / 386	Lt. 371 / 382
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Porta / Door	Vetro nero senza cornice Black full glass	Vetro nero senza cornice Black full glass
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic Touch screen	Elettronico / Electronic Touch screen
Rumorosità / Noise level	dB 46	dB 46
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 55	mm 55
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	Led: 2 verticali + 1 orizzontale Led: 2 vertical + 1 horizontal	Led: 2 verticali + 2 orizzontali Led: 2 vertical + 2 horizontal
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Mensole in metallo a "Z" con estrazione a cassetto (LxP) / Z-shape sliding shelves (WxD)	N° 9 - mm 452 x 535 N° 1 - mm 452 x 380	N° 8 - mm 452 x 535 N° 1 - mm 452 x 380
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 87 / 93	Kg 89 / 95
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 130	W 130
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 0,49	Kwh/24H 0,49

FRIGO VINI

WINE COOLER

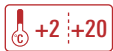


Wine



CW 180 G1TB

Frigo vini ventilato. / Ventilated wine cooler.



CW 180 G2TB

Frigo vini ventilato doppia zona di temperatura.
Ventilated dual zone temperature wine cooler.



Capienza / Capacity

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

CW 180 G1TB

128

CW 180 G2TB

116

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



Bordolese



Alsaziana



Borgognotta



Rhône



Bordolese
Imperiale



Clavelin



Champagnotta



Champagne



Cuvée Riserva



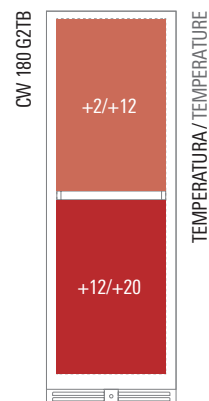
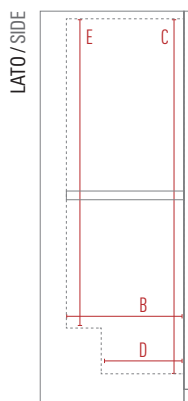
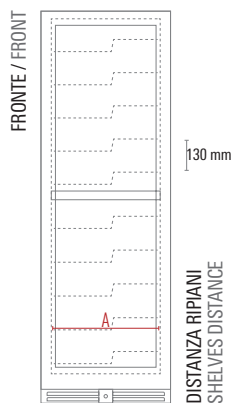
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Mensole in metallo a "Z" con estrazione a cassetto
Z-shape sliding shelves



Griglia di ventilazione inferiore nero opaco
Mat black inferior ventilation grid



Dimensioni mm / Dimensions mm	CW 180 G1TB	CW 180 G2TB
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	595 x 690 x 1800	595 x 690 x 1800
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	650 x 770 x 1980	650 x 770 x 1980
A - Larghezza / Width	500	500
B - Profondità / Depth	540	540
C - Altezza / Height	1630	1630
D - Profondità Min. / Min. Depth	380	380
E - Altezza Min. / Min. Height	1420	1420
Adesivo Laterale / Side Sticker	648 x 1785	648 x 1785
Adesivo Vetro / Glass Sticker	462 x 1540	462 x 1540

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CW 180 G1TB	CW 180 G2TB
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +20 °C	+2 °C / +12 °C +12 °C / +20 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 425 / 438	Lt. 421 / 434
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Porta / Door	Vetro nero senza cornice Black full glass	Vetro nero senza cornice Black full glass
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic Touch screen	Elettronico / Electronic Touch screen
Rumorosità / Noise level	dB 44	dB 44
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 55	mm 55
Sbrinatorio / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	Led: 2 verticali + 1 orizzontale Led: 2 vertical + 1 horizontal	Led: 2 verticali + 2 orizzontali Led: 2 vertical + 2 horizontal
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Mensole in metallo a "Z" con estrazione a cassetto (LxP) / Z-shape sliding shelves (WxD)	N° 10 - mm 452 x 535 N° 1 - mm 452 x 380	N° 9 - mm 452 x 535 N° 1 - mm 452 x 380
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 109 / 117	Kg 111 / 119
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 130	W 130
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 0,5	Kwh/24H 0,5

FRIGO VINI

WINE COOLER

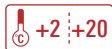


Wine



DW 170 1T

Frigo vini ventilato. / Ventilated wine cooler.



DW 170 2T

Frigo vini ventilato doppia zona di temperatura.
Ventilated dual zone temperature wine cooler.



Capienza / Capacity

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

DW 170 1T

112

DW 170 2T

110

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



Bordelese



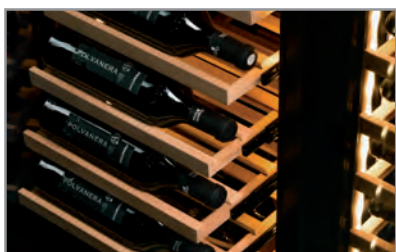
Alsaziana



Borgognotta



Rhône



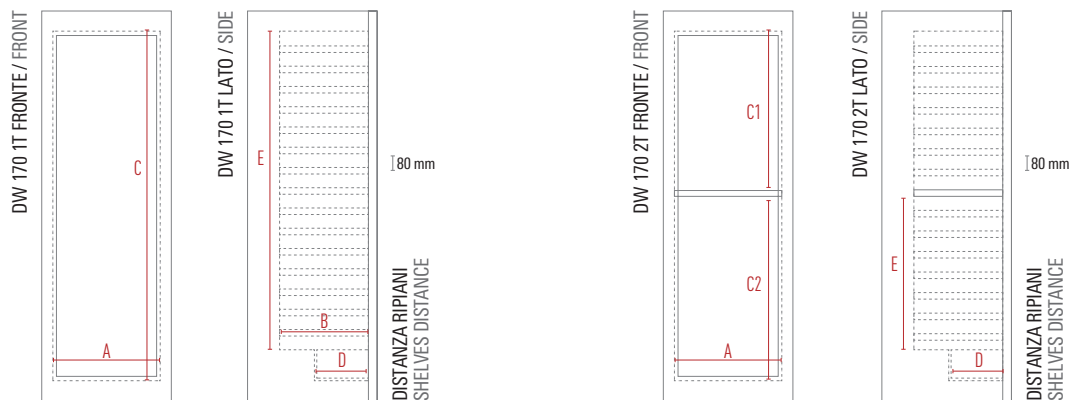
Mensole in legno ad estrazione
Wooden shelves with sliding system



Cestone inferiore
Bottom drawer



Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Dimensioni mm / Dimensions mm	DW 170 1T	DW 170 2T
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	595 x 550 x 1800	595 x 550 x 1800
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	650 x 620 x 1950	650 x 620 x 1950
A - Larghezza / Width	500	500
B - Profondità / Depth	405	405
C - Altezza / Height	1605	1605
C1 - Altezza / Height	-	730
C2 - Altezza / Height	-	835
D - Profondità Min. / Min. Depth	265	265
E - Altezza Min. / Min. Height	1445	675

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	DW 170 1T	DW 170 2T
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +20 °C	+2 °C / +12 °C +12 °C / +20 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 315 / 318	Lt. 308 / 318
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Porta / Door	Vetro nero senza cornice Black full glass	Vetro nero senza cornice Black full glass
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic Touch screen	Elettronico / Electronic Touch screen
Rumorosità / Noise level	dB 38	dB 38
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 50	mm 50
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	2 Led Verticali / Vertical	2 Led Verticali / Vertical
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	Si / Yes
Mensole in legno ad estrazione a cassetto (LxP) / Removable wooden shelves (WxD)	N° 15 - mm 491 x 410 N° 1 - mm 493 x 240	N° 14 - mm 491 x 410 N° 1 - mm 493 x 240
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 88 / 98	Kg 90 / 100
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 115	W 135
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 0,490	Kwh/24H 0,512

FRIGO VINI

WINE COOLER



Wine



DW 190 BLACK

Frigo vini ventilato. / Ventilated wine cooler.



DW 190 SILVER

Frigo vini ventilato. / Ventilated wine cooler.



Capienza / Capacity

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

DW 190 BLACK

72 Vano superiore / Top
69 Vano Inferiore / Low

DW 190 SILVER

72 Vano superiore / Top
69 Vano Inferiore / Low

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



Bordelese



Alsaziana



Borgognotta



Rhône



Champagnotta



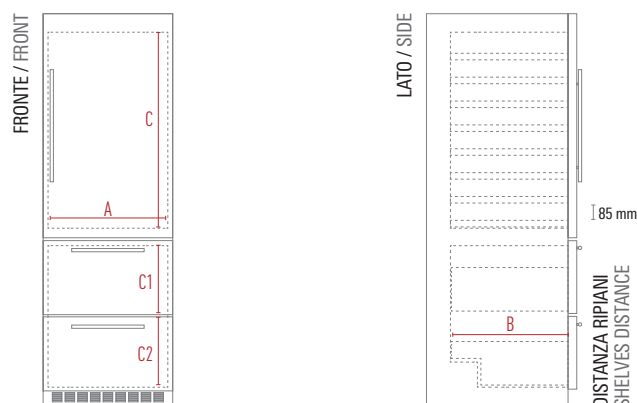
Porta in acciaio (DW 190 SILVER)
Stainless steel door (DW 190 SILVER)



Mensole in legno ad estrazione
Removable wooden shelves



Cassetti con separatori
Drawers with separators



Dimensioni mm / Dimensions mm	DW 190 BLACK	DW 190 SILVER
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	595 x 730 x 1772	595 x 730 x 1772
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	645 x 770 x 1876	645 x 770 x 1876
A - Larghezza / Width	510	510
B - Profondità / Depth	540	540
C - Altezza / Height	815	815
C1 - Altezza / Height	290	290
C2 - Altezza / Height	280	280

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	DW 190 BLACK	DW 190 SILVER
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +20 °C - Vano superiore / Top 0 °C / +15 °C - Vano inferiore / Low	+2 °C / +20 °C - Vano superiore / Top 0 °C / +15 °C - Vano inferiore / Low
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 398 / 425	Lt. 398 / 425
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Porta / Door	Vetro nero senza cornice Black full glass	Acciaio Stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 38	dB 38
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 50	mm 50
Sbrinatorio / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	Vetrina: 2 Led Verticali +1 Orizzontale Cassetti: 1+1 led verticali Top: 2 vertical + 1 horizontal led Drawers: 1+1 vertical led	Vetrina: 2 Led Verticali +1 Orizzontale Cassetti: 1+1 led verticali Top: 2 vertical + 1 horizontal led Drawers: 1+1 vertical led
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) - Shelves (WxD)	N° 8 in legno / wooden - mm 490 x 530 N° 1 Cassetto / Drawer - mm 487 x 537 x 290 N° 1 Cassetto / Drawer - mm 487 x 410 x 280	N° 8 in legno / wooden - mm 490 x 530 N° 1 Cassetto / Drawer - mm 487 x 537 x 290 N° 1 Cassetto / Drawer - mm 487 x 410 x 280
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 100 / 108	Kg 100 / 108
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 165	W 165
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 0,5	Kwh/24H 0,5

FRIGO VINI

WINE COOLER

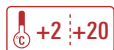


Wine



SLIM WINE SW 112 1TB

Frigo vini ventilato / Ventilated wine cooler



SLIM WINE SW 105 2TB

Frigo vini ventilato doppia zona di temperatura.
Ventilated dual zone temperature wine cooler.



Capienza / Capacity

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

SLIM WINE SW 112 1TB

112

SLIM WINE SW 105 2TB

105

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



Bordolese



Alsaziana



Borgognotta



Rhône



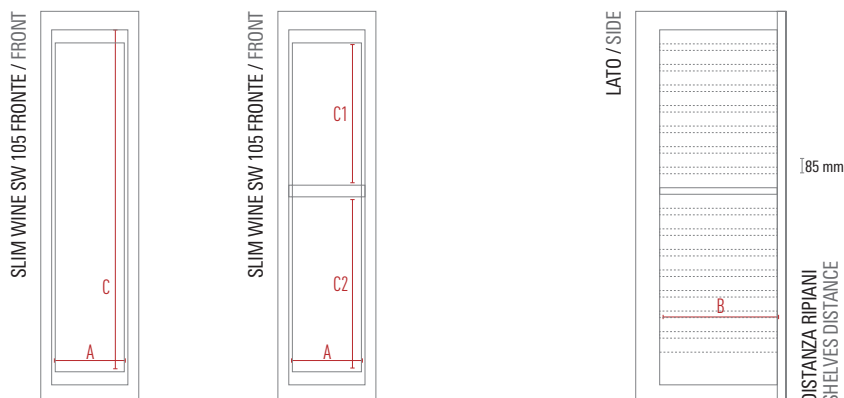
Mensole in metallo ad estrazione
Metallic shelves with sliding system



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Dimensioni mm / Dimensions mm	SLIM WINE SW 112 1TB	SLIM WINE SW 105 2TB
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	452 x 697 x 1800	452 x 697 x 1800
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	500 x 770 x 1996	500 x 770 x 1996
A - Larghezza / Width	358	358
B - Profondità / Depth	550	550
C - Altezza / Height	1625	1625
C1 - Altezza / Height	745	-
C2 - Altezza / Height	845	-
Adesivo Laterale / Side Sticker	447 x 1780	447 x 1780
Adesivo Vetro / Glass Sticker	317 x 1510	317 x 1510

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SLIM WINE SW 112 1TB	SLIM WINE SW 105 2TB
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +20 °C	+2 °C / +12 °C +12 °C / +20 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 305 / 385	Lt. 311 / 385
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Porta / Door	Vetro nero senza cornice Black full glass	Vetro nero senza cornice Black full glass
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic Touch screen	Elettronico / Electronic Touch screen
Rumorosità / Noise level	dB 46	dB 46
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 50	mm 50
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	2 Led Verticali / Vertical	2 Led Verticali / Vertical
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes	Si / Yes
Mensole in metallo ad estrazione (LxP) / Metallic shelves with sliding system (WxD)	N° 15 - mm 324 x 555 N° 1 - mm 345 x 380	N° 14 - mm 324 x 555 N° 1 - mm 345 x 380
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 87 / 97	Kg 89 / 99
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 130	W 130
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 0,75	Kwh/24H 0,78

FRIGO VINI

WINE COOLER



Wine



CW 355 G2TB

Frigo vini doppia porta,
2 zone di temperatura, ventilato.
Two zone temperature
double door wine cooler, ventilated.



CW 355 G3TB

Frigo vini doppia porta,
3 zone di temperatura, ventilato.
Triple zone temperature
double door wine cooler, ventilated.



CW 355 G4TB

Frigo vini doppia porta,
4 zone di temperatura, ventilato.
Four zone temperature
double door wine cooler, ventilated.



N.B. Questo modello è costituito da 2 unità refrigeranti assemblate. I dati riferiti a Classe Energetica e Rumorosità si riferiscono alla singola unità.
Please note. This item consist of 2 assembled refrigerating units. Energy Class and Noise Level refer to the single unit.

Capienza / Capacity	CW 355 G2TB	CW 355 G3TB	CW 355 G4TB
Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75	256	244	232
Bottiglie per ripiano. Mensole grandi: 12 pz; Mensole piccole: 8 pz / Bottles for shelf. Big shelves: 12 pcs; Little shelves: 8 pcs			
Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging			
Bordelese	Alsaziana	Borgognotta	Rhône
Bordelese Imperiale	Clavelin	Champagnotta	Champagne
		Cuvée Riserva	



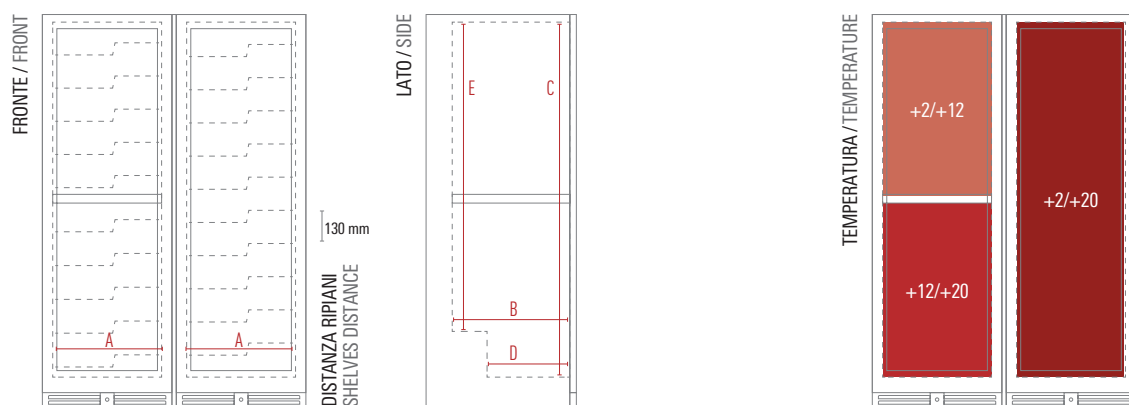
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Mensole in metallo a "Z" con estrazione a cassetto
Z-shape sliding shelves



Ventola assiale
Axial fan



Dimensioni mm / Dimensions mm	CW 355 G2TB	CW 355 G3TB	CW 355 G4TB
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1210 x 690 x 1800	1210 x 690 x 1800	1210 x 690 x 1800
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	(2x) 650 x 770 x 1980	(2x) 650 x 770 x 1980	(2x) 650 x 770 x 1980
Kit di montaggio (LxPxH) / Assembly Kit (WxDxH)	1200 x 300 x 300	1200 x 300 x 300	1200 x 300 x 300
A - Larghezza / Width	500 + 500	500 + 500	500 + 500
B - Profondità / Depth	540	540	540
C - Altezza / Height	1630	1630	1630
D - Profondità Min. / Min. Depth	380	380	380
E - Altezza Min. / Min. Height	1420	1420	1420
Adesivo Laterale / Side Sticker	648 x 1785	648 x 1785	648 x 1785
Adesivo Vetro / Glass Sticker	(2x) 462 x 1540	(2x) 462 x 1540	(2x) 462 x 1540

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CW 355 G2TB	CW 355 G3TB	CW 355 G4TB
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +20 °C +2 °C / +20 °C	+2 °C / +20 °C +2 °C / +12 °C • +12 °C / +20 °C	+2 °C / +12 °C • +12 °C / +20 °C +2 °C / +12 °C • +12 °C / +20 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 850 / 876	Lt. 846 / 872	Lt. 842 / 868
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Porta / Door	Vetro nero senza cornice / Black full glass		
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic Touch screen	Elettronico / Electronic Touch screen	Elettronico / Electronic Touch screen
Rumorosità / Noise level	dB 44 Riferito alla singola unità frigo For each refrigeration unit	dB 44 Riferito alla singola unità frigo For each refrigeration unit	dB 44 Riferito alla singola unità frigo For each refrigeration unit
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 55	mm 55	mm 55
Sbrinatorio / Defrost	Automatico a fermo compressore / Automatic compressor cycle		
Illuminazione / Lighting	Led: 4 verticali + 2 orizzontali Led: 4 vertical + 2 horizontal	Led: 4 verticali + 3 orizzontali Led: 4 vertical + 3 horizontal	Led: 4 verticali + 4 orizzontali Led: 4 vertical + 4 horizontal
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Mensole in metallo a "Z" estrazione a cassetto (LxP) Z-shape sliding shelves (WxD)	N° 20 - mm 452 x 535 N° 2 - mm 452 x 380	N° 19 - mm 452 x 535 N° 2 - mm 452 x 380	N° 18 - mm 452 x 535 N° 2 - mm 452 x 380
Ruote-Piedi / Castors-Feet	8 Piedi / 8 Feet	8 Piedi / 8 Feet	8 Piedi / 8 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 218 / 234	Kg 220 / 236	Kg 222 / 238
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 260	W 260	W 260
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 1,00	KwH/24H 1,00	KwH/24H 1,00

FRIGO VINI WINE COOLER



Wine



SW 224 2TB

Frigo vini doppia porta, 2 zone di temperatura, ventilato.
Two zone temperature double door wine cooler, ventilated.



SW 224 3TB

Frigo vini doppia porta, 3 zone di temperatura, ventilato.
Triple zone temperature double door wine cooler, ventilated.



SW 224 4TB

Frigo vini doppia porta, 4 zone di temperatura, ventilato.
Four zone temperature double door wine cooler, ventilated.



N.B. Questo modello è costituito da 2 unità refrigeranti assemblate. I dati riferiti a Classe Energetica e Rumorosità si riferiscono alla singola unità.
Please note. This item consist of 2 assembled refrigerating units. Energy Class and Noise Level refer to the single unit.

Capienza / Capacity	SW 224 2TB	SW 224 3TB	SW 224 4TB
---------------------	------------	------------	------------

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

224

217

210

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



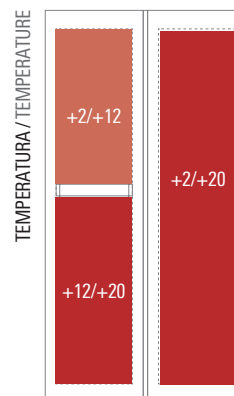
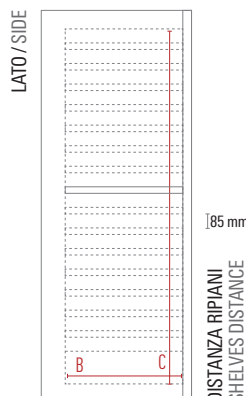
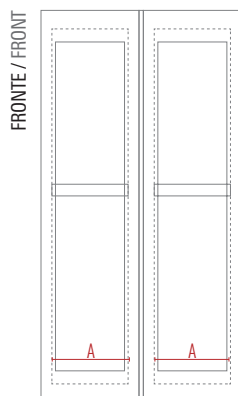
Mensole in metallo ad estrazione
Metallic shelves with sliding system



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Dimensioni mm / Dimensions mm	SW 224 2TB	SW 224 3TB	SW 224 4TB
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	920 x 690 x 1800	920 x 690 x 1800	920 x 690 x 1800
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1020 x 770 x 1996	1020 x 770 x 1996	1020 x 770 x 1996
Kit montaggio (LxPxH) / Assembly Kit (WxDxH)	1200 x 300 x 300	1200 x 300 x 300	1200 x 300 x 300
A - Larghezza / Width	350 + 350	350 + 350	350 + 350
B - Profondità / Depth	540	540	540
C - Altezza / Height	1630	1630	1630
Lato / Side	447 x 1780	447 x 1780	447 x 1780
Vetro / Glass	(2x) 317 x 1510	(2x) 317 x 1510	(2x) 317 x 1510

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SW 224 2TB	SW 224 3TB	SW 224 4TB
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +20°C	+2°C / +12°C • +12°C / +20°C +2 °C / +20 °C	+2°C / +12°C • +12°C / +20°C +2°C / +12°C • +12°C / +20°C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 610 / 770	Lt. 616 / 770	Lt. 622 / 770
Superficie Esterna Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Porta Door	Vetro nero senza cornice Black full glass	Vetro nero senza cornice Black full glass	Vetro nero senza cornice Black full glass
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS	ABS
Termostato Thermostat	Elettronico / Electronic Touch screen	Elettronico / Electronic Touch screen	Elettronico / Electronic Touch screen
Rumorosità Noise level	dB 39 Riferito alla singola unità frigo For each refrigeration unit	dB 39 Riferito alla singola unità frigo For each refrigeration unit	dB 39 Riferito alla singola unità frigo For each refrigeration unit
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 50	mm 50	mm 50
Sbrinatorio Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	Led: 4 verticali / 4 vertical	Led: 4 verticali / 4 vertical	Led: 4 verticali / 4 vertical
Mensole in metallo ad estrazione (LxP) Metallic shelves with sliding system (WxD)	N° 30 - mm 324 x 555 N° 2 - mm 345 x 380	N° 29 - mm 324 x 555 N° 2 - mm 345 x 380	N° 28 - mm 324 x 555 N° 2 - mm 345 x 380
Ruote-Piedi / Castors-Feet	8 Piedi / 8 Feet	8 Piedi / 8 Feet	8 Piedi / 8 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 174 / 194	Kg 176 / 196	Kg 178 / 198
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 260	W 260	W 260
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 1,50	KwH/24H 1,53	KwH/24H 1,56

AZOTATRICI WINE DISPENSER



Wine



SOMMELIER 4

Azotatrice 4 bottiglie.
4-bottle wine dispenser.



SOMMELIER 6

Azotatrice 6 bottiglie.
6-bottle wine dispenser.



SOMMELIER 8

Azotatrice 8 bottiglie.
8-bottle wine dispenser.

Capienza / Capacity

Capienza Bottiglie / Bottle Capacity

SOMMELIER 4

4

SOMMELIER 6

6

SOMMELIER 8

8



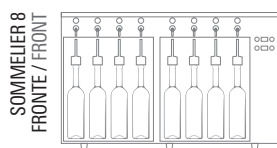
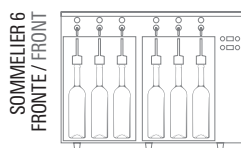
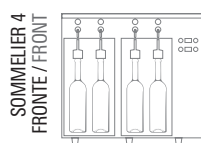
Erogatore per bottiglia digitale
Digital dispenser for each bottle



Sistema di immissione azoto e aspirazione del vino
Nitrogen input system and wine aspiration



Regolatore di temperatura elettronico a vani separati
Electronic controller for each room



POSIZIONAMENTO BOMBOLA AZOTO
NITROGEN TANK POSITIONING



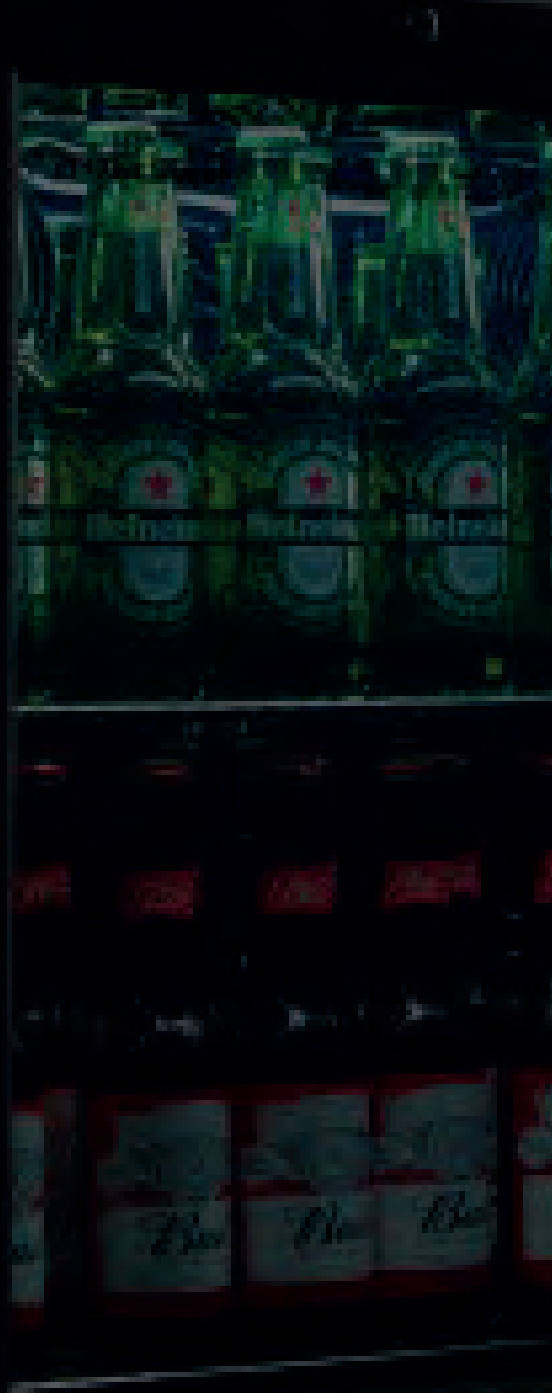
Dimensioni mm / Dimensions mm	SOMMELIER 4	SOMMELIER 6	SOMMELIER 8
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	650 x 325 x 610	845 x 380 x 641	1002 x 359 x 645
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	715 x 390 x 755	910 x 440 x 800	1070 x 430 x 800
Adesivo Vetro / Glass Sticker	233,5 x 447 (x2)	333 x 477,5 (x2)	413,5 x 477,5 (x2)

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SOMMELIER 4	SOMMELIER 6	SOMMELIER 8
Temperatura / Temperature Range	+4 °C / +18 °C	+4 °C / +18 °C	+4 °C / +18 °C
Classe Climatica / Climate Class	3	3	3
Superficie esterna / Body	Acciaio / Stainless Steel	Acciaio / Stainless Steel	Acciaio / Stainless Steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio / Stainless Steel	Acciaio / Stainless Steel	Acciaio / Stainless Steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 40	dB 40	dB 40
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore / Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore / Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore / Automatic compressor cycle
Sistema di refrigerazione / Refrigeration system	A compressore silenzioso / Silent compressor	A compressore silenzioso / Silent compressor	A compressore silenzioso / Silent compressor
Illuminazione / Lighting	4 Led	4 Led	4 Led
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Ruote-Piedi / Castors-Feet	6 Piedi / 6 Feet	6 Piedi / 6 Feet	6 Piedi / 6 Feet
Installazione / Installation	Plug & Play	Plug & Play	Plug & Play
Erogatore per bottiglia / Dispenser for each bottle	Digitale / Digital	Digitale / Digital	Digitale / Digital
Sistema di conservazione / Storage system	Azoto E941 / Bombola non inclusa (950ml) / Nitrogen E941 / Cylinder excluded (950ml)	Azoto E941 / Bombola non inclusa (950ml) / Nitrogen E941 / Cylinder excluded (950ml)	Azoto E941 / Bombola non inclusa (950ml) / Nitrogen E941 / Cylinder excluded (950ml)
Periodo di conservazione del vino / Wine storage period	3/4 settimane 3/4 weeks	3/4 settimane 3/4 weeks	3/4 settimane 3/4 weeks
Dose per erogatore regolabile / Adjustable dose for dispenser	Impostazione predefinita 75 ml / Default setting 75 ml	Impostazione predefinita 75 ml / Default setting 75 ml	Impostazione predefinita 75 ml / Default setting 75 ml
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 40 / 43	Kg 51 / 55	Kg 54 / 58,5
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 95	W 100	W 105
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 0,36	Kwh/24H 0,36	Kwh/24H 0,35

Beverage



REFRIGERAZIONE



REFRIGERAZIONE

FRIGO VETRINE VERTICALI

VISICOOLER



CL 372 V

BLACK/WHITE

Frigo vetrina bibite statica con agitatore
Static-fan assisted visicooler



Colori disponibili / Available colors



CL 372 VG

BLACK/WHITE

Frigo vetrina bibite statica con agitatore
Static-fan assisted visicooler



Colori disponibili / Available colors



Capienza / Capacity	CL 372 V	CL 372 VG
Bottiglia lt. 1 / Bottle lt. 1	86	86
Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75	126	126
Bottiglia cl. 66 / Bottle cl. 66	150	150
Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50	210	210
Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33	210	210
Lattina cl. 33 / Can cl. 33	560	560

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



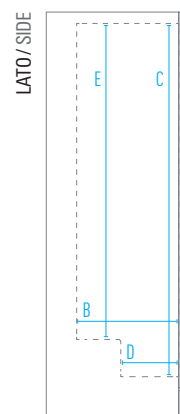
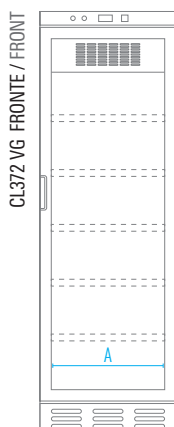
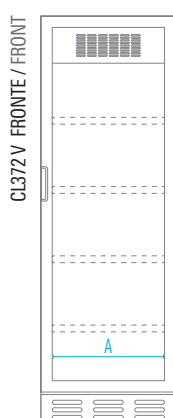
Termometro analogico **CL 372 V**
Analogue thermometer **CL 372 V**



Pannello di controllo **CL 372 VG**
Control panel **CL 372 VG**



Interno in ABS termoformato
Thermoformed ABS inner liner



Dimensioni mm / Dimensions mm	CL 372 V	CL 372 VG
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	600 x 620 x 1803	600 x 620 x 1863
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	660 x 710 x 1940	660 x 710 x 1990
A - Larghezza / Width	522	522
B - Profondità / Depth	449	449
C - Altezza / Height	1557	1557
D - Profondità Min. / Min. Depth	234	234
E - Altezza Min. / Min. Height	1472	1472
Adesivo Laterale / Side Sticker	537 x 1763	537 x 1817
Adesivo Vetro / Glass Sticker	503 x 1544	503 x 1544

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CL 372 V	CL 372 VG
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 342 / 382	Lt. 342 / 382
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 55	dB 52
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 40	mm 40
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	1 Led orizzontale / Horizontal (white model) 1 Led verticale / Vertical (black model)	1 Led orizzontale / Horizontal (white model) 1 Led verticale / Vertical (black model)
Chiusura automatica porta / Self closing door	Optional	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	-	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Optional	Optional
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 4 - mm 513 x 410	N° 5 - mm 513 x 410
Ruote-Piedi / Castors-Feet	2 Piedi + 2 Ruote / 2 Feet + 2 Castors	2 Piedi + 2 Ruote / 2 Feet + 2 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 72 / 76	Kg 72 / 80
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 220	W 220
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 2,84	Kwh/24H 2,84

FRIGO VETRINE VERTICALI

VISICOOLER



CL 372 VS

Frigo vetrina bibite statica con agitatore
Static-fan assisted visicooler



CL 372 VGC

Frigo vetrina bibite statica con agitatore
Static-fan assisted visicooler

Capienza / Capacity	CL 372 VS	CL 372 VGC
Bottiglia lt. 1 / Bottle lt. 1	86	86
Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75	126	126
Bottiglia cl. 66 / Bottle cl. 66	150	150
Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50	210	210
Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33	210	210
Lattina cl. 33 / Can cl. 33	560	560

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



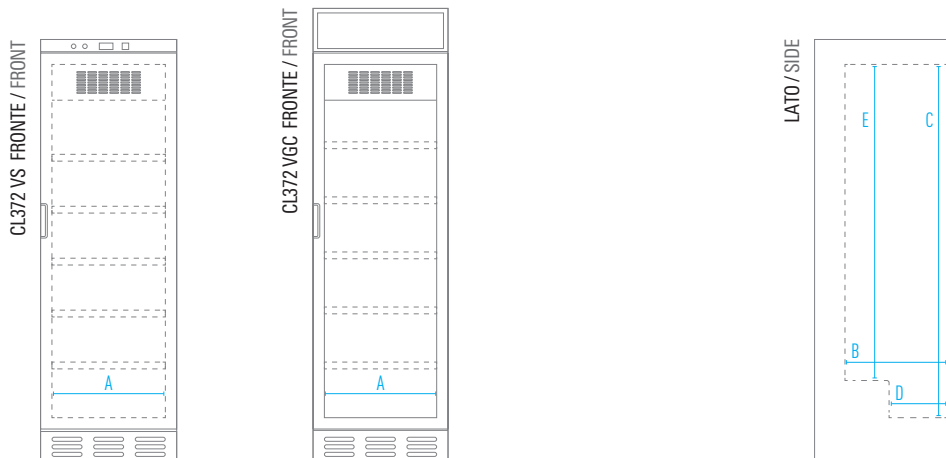
Chiave e serratura
Lock and key



Interno in ABS termoformato
Thermoformed ABS inner liner



Cassonetto retroilluminato
Backlight canopy



Dimensioni mm / Dimensions mm	CL 372 VS	CL 372 VGC
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	600 x 620 x 1863	600 x 650 x 1970
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	660 x 710 x 1990	660 x 710 x 2130
A - Larghezza / Width	522	522
B - Profondità / Depth	449	449
C - Altezza / Height	1557	1557
D - Profondità Min. / Min. Depth	234	234
E - Altezza Min. / Min. Height	1472	1472
Adesivo Laterale / Side Sticker	537 x 1817	537 x 1952
Adesivo Vetro / Glass Sticker	-	503 x 1544
Adesivo Opalina / Canopy Sticker	-	583 x 201

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CL 372 VS	CL 372 VGC
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 342 / 382	Lt. 342 / 382
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 53	dB 53
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 40	mm 40
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	1 Led orizzontale / Horizontal	1 Led orizzontale / Horizontal
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Optional	Optional
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 5 - mm 513 x 410	N° 5 - mm 513 x 410
Ruote-Piedi / Castors-Feet	2 Piedi + 2 Ruote 2 Feet + 2 Castors	2 Piedi + 2 Ruote 2 Feet + 2 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 72 / 80	Kg 73,5 / 82
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 220	W 220
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 2,84	Kwh/24H 2,84

FRIGO VETRINE VERTICALI VISICOOLER



CL 801 V2GC SL BLACK/WHITE

Frigo bibite doppia porta scorrevole ventilato
Ventilated sliding double door visicooler

Colori disponibili / Available colors



CL 1300 V2GC SL BLACK/WHITE

Frigo bibite doppia porta scorrevole ventilato
Ventilated sliding double door visicooler

Colori disponibili / Available colors



CL 1100 V2GC SL BLACK/WHITE

Frigo bibite doppia porta scorrevole ventilato
Ventilated sliding double door visicooler

Colori disponibili / Available colors



Capienza / Capacity	CL 801 V2GC SL	CL 1100 V2GC SL	CL 1300 V2GC SL
Bottiglia lt. 1 / Bottle lt. 1	128	200	240
Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75	160	280	280
Bottiglia cl. 66 / Bottle cl. 66	216	360	470
Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50	360	564	774
Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33	432	660	756
Lattina cl. 33 / Can cl. 33	684	1120	1400

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



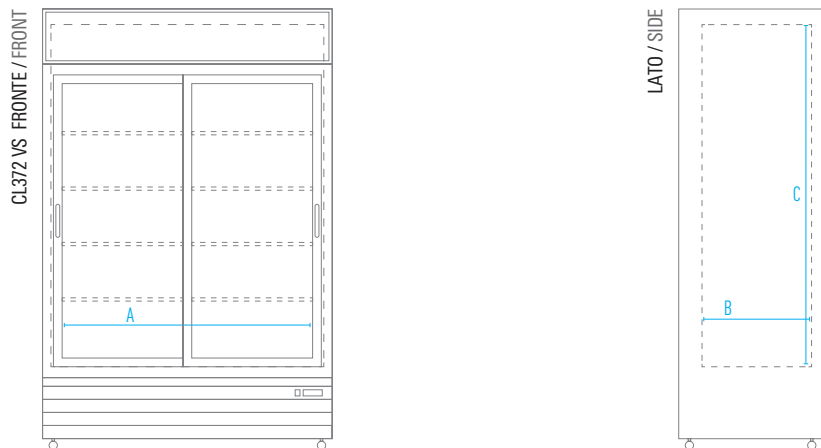
Porte scorrevoli con base rinforzata in acciaio
inox AISI 304. / Sliding doors with AISI 304
stainless steel reinforced railing.



Cassonetto retroilluminato
Backlight canopy



Luci led
Led lighting



Dimensioni mm / Dimensions mm	CL 801 V2GC SL	CL 1100 V2GC SL	CL 1300 V2GC SL
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	945 x 589 x 1976	1136 x 674 x 2020	1337 x 674 x 2020
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	990 x 665 x 2060	1180 x 700 x 2100	1380 x 700 x 2100
A - Larghezza / Width	840	1030	1234
B - Profondità / Depth	420	500	500
C - Altezza / Height	1295	1330	1330
Adesivo Laterale / Side Sticker	558,5 x 1895	643,5 x 1934	643,5 x 1934
Adesivo Vetro / Glass Sticker	348 x 1211 (x2)	443 x 1251 (x2)	543 x 1251 (x2)
Adesivo Opalina / Canopy Sticker	935 x 223	1125 x 223	1325 x 223

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CL 801 V2GC SL	CL 1100 V2GC SL	CL 1300 V2GC SL
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 403 / 495	Lt. 670 / 764	Lt. 756 / 912
Superficie Esterna / Body	Acciaio verniciato / Painted steel	Acciaio verniciato / Painted steel	Acciaio verniciato / Painted steel
Superficie Interna / Inner Liner	Alluminio verniciato / Painted Aluminium	Alluminio verniciato / Painted Aluminium	Alluminio verniciato / Painted Aluminium
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi - Controllo remoto / Remote control	Optional	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 54	dB 54	dB 54
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 50	mm 50	mm 50
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore / Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore / Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore / Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	2 Led verticali / Vertical	2 Led verticali / Vertical	2 Led verticali / Vertical
Chiusura automatica porta / Self closing door	Scorrevole / Sliding	Scorrevole / Sliding	Scorrevole / Sliding
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 8 - mm 410 x 365	N° 8 - mm 504 x 460	N° 8 - mm 605 x 410
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote pivotanti / 4 Pivot castors	4 Ruote pivotanti / 4 Pivot castors	4 Ruote pivotanti / 4 Pivot castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 106 / 121	Kg 132 / 148	Kg 149 / 168
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290A	R290A	R290A
Assorbimento / Absorption	W 500	W 750	W 750
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 2,8	KwH/24H 3,30	KwH/24H 3,6

FRIGO VETRINE VERTICALI VISICOOLER



CL 90 TC SL BLACK/WHITE

Frigo bibite doppia porta scorrevole ventilato
Ventilated sliding double door visicooler



Colori disponibili / Available colors



CL 113 TC SL BLACK/WHITE

Frigo bibite doppia porta scorrevole ventilato
Ventilated sliding double door visicooler

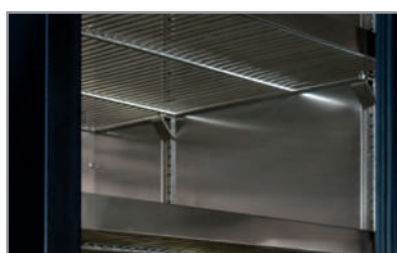


Colori disponibili / Available colors



Capienza / Capacity	CL 90 TC SL	CL 113 TC SL
Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50	420	463
Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33	840	924

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



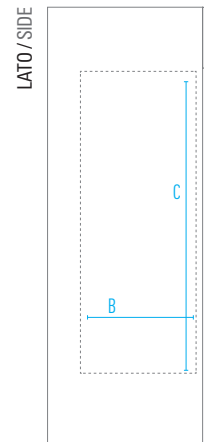
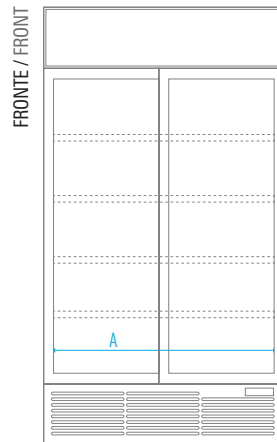
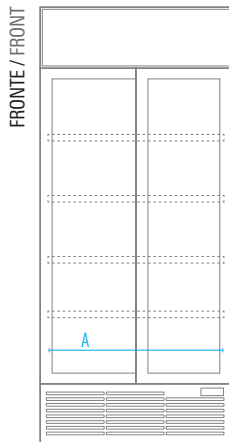
Cassonetto retroilluminato
Backlight canopy



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Luci led
Led lighting



Dimensioni mm / Dimensions mm	CL 90 TC SL	CL 113 TC SL
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	880 x 712 x 2001	1103 x 690 x 2001
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	921 x 740 x 2140	1145 x 719 x 2189
A - Larghezza / Width	805	1028
B - Profondità / Depth	531	509
C - Altezza / Height	1386	1351
Adesivo Laterale / Side Sticker	1957 x 644	622 x 1953
Adesivo Opalina / Canopy Sticker	873 x 261	1085 x 250

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CL 90 TC SL	CL 113 TC SL
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 631 / 783	Lt. 707 / 852
Superficie Esterna Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna Inner Liner	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 58	dB 55
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 38	mm 38
Sbrinamento Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	2 Led verticali / Vertical	2 Led verticali / Vertical
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 4 - mm 786 x 490	N° 8 - mm 500 x 420
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote + 2 Piedi / 4 Castors + 2 Feet	4 Ruote + 2 Piedi / 4 Castors + 2 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 140 / 152	Kg 145 / 158
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 500	W 650
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 3,94	Kwh/24H 6,84

FRIGO VETRINE VERTICALI VISICOOLER



ICOOOL 80 JUMBO BLACK/WHITE

Frigo bibite doppia porta ventilato
Ventilated double door visicooler

Colori disponibili / Available colors



ICOOOL 110 JUMBO BLACK/WHITE

Frigo bibite doppia porta ventilato
Ventilated double door visicooler

Colori disponibili / Available colors



Capienza / Capacity	ICOOOL 80 JUMBO	ICOOOL 110 JUMBO
Bottiglia lt. 1 / Bottle lt. 1	128	200
Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75	160	280
Bottiglia cl. 66 / Bottle cl. 66	216	360
Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50	360	564
Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33	432	660
Lattina cl. 33 / Can cl. 33	684	1120

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



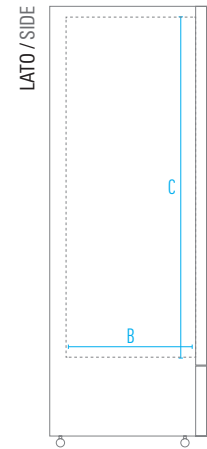
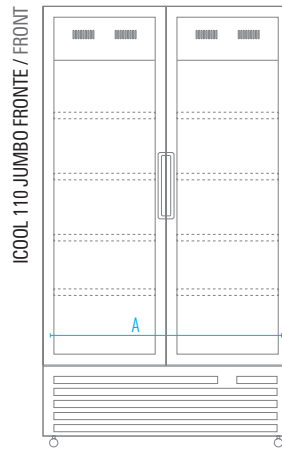
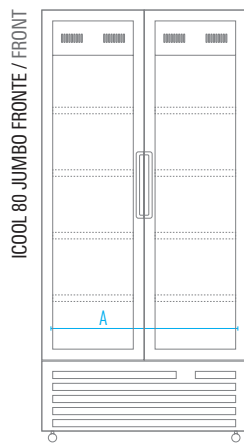
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Mensole
Shelves



Dimensioni mm / Dimensions mm	IC00L 80 JUMBO	IC00L 110 JUMBO
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	940 x 615 x 2023	1130 x 720 x 2023
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1000 x 685 x 2060	1185 x 770 x 2100
A - Larghezza / Width	843	1033
B - Profondità / Depth	510	595
C - Altezza / Height	1521,5	1561,5
Adesivo Laterale / Side Sticker	555 x 1890	640 x 1930
Adesivo Vetro / Glass Sticker	455 x 1603 (x2)	550 x 1643 (x2)

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	IC00L 80 JUMBO	IC00L 110 JUMBO
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 505 / 614	Lt. 758 / 879
Superficie Esterna / Body	Acciaio verniciato / Painted steel	Acciaio verniciato / Painted steel
Superficie Interna / Inner Liner	Alluminio verniciato / Painted Aluminium	Alluminio verniciato / Painted Aluminium
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 53	dB 54
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 50	mm 50
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore / Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore / Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	4 Led verticali / Vertical	4 Led verticali / Vertical
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 8 - mm 410 x 467	N° 8 - mm 505 x 552
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors	4 Ruote / 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 118 / 132	Kg 145 / 160
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 500	W 680
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 3,02	Kwh/24H 3,22

FRIGO VETRINE VERTICALI VISICOOLER



ICOOOL 88 T BLACK/WHITE

Frigo bibite doppia porta ventilato
Ventilated double door visicooler



Colori disponibili / Available colors



ICOOOL 107 T BLACK/WHITE

Frigo bibite doppia porta ventilato
Ventilated double door visicooler



Colori disponibili / Available colors



Capienza / Capacity	ICOOOL 88 T	ICOOOL 107 T
Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50	430	502
Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33	884	1088

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



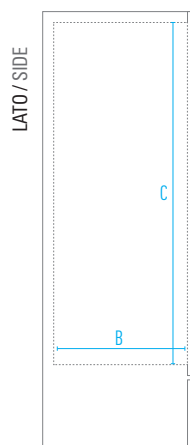
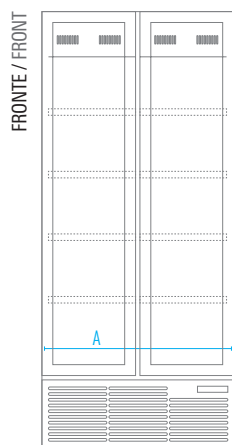
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Mensole
Shelves



Dimensioni mm / Dimensions mm	ICOOOL 88 T	ICOOOL 107 T
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	880 x 715 x 2009	1070 x 738 x 2106
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	922 x 775 x 2139	1112 x 763 x 2227
A - Larghezza / Width	805	970
B - Profondità / Depth	614	590
C - Altezza / Height	1571	1406
Adesivo Laterale / Side Sticker	644 x 1953	632 x 2042

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	ICOOOL 88 T	ICOOOL 107 T
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 725 / 804	Lt. 818 / 920
Superficie Esterna Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna Inner Liner	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 58	dB 58
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 38	mm 38
Sbrinamento Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	4 Led verticali / Vertical	4 Led verticali / Vertical
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 4 - mm 786 x 490	N° 8 - mm 478 x 480
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote + 2 Piedi / 4 Castors + 2 Feet	4 Ruote + 2 Piedi / 4 Castors + 2 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 145 / 154	Kg 179 / 195
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290	R290
Assorbimento / Absorption	W 500	W 850
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 4,40	Kwh/24H 6,1

FRIGO VETRINE VERTICALI

VISICOOLER



THIN COOLER BLACK

Frigo vetrina bibite statica con agitatore
Static-fan assisted slim cooler



THIN COOLER WHITE

Frigo vetrina bibite statica con agitatore
Static-fan assisted slim cooler

Capienza / Capacity

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

Bottiglia cl. 66 / Bottle cl. 66

Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50

Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33

Lattina cl. 33 / Can cl. 33

THIN COOLER

60

76

120

150

200

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



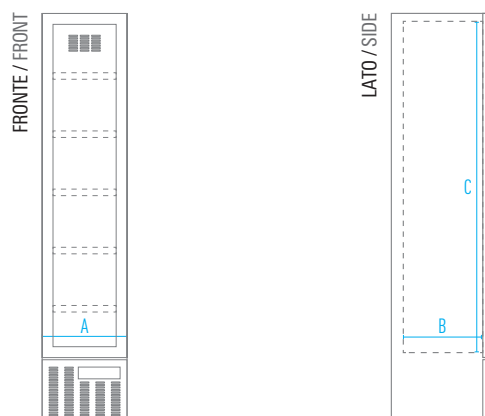
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Luci led
Led lighting



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Dimensioni mm / Dimensions mm	THIN COOLER
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	390 x 475 x 1880
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	450 x 550 x 2080
A - Larghezza / Width	310
B - Profondità / Depth	365
C - Altezza / Height	1498
Adesivo Laterale / Side Sticker	403 x 1850
Adesivo Vetro / Glass Sticker	284 x 1468

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	THIN COOLER
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 133 / 160
Superficie Esterna / Body	Acciaio galvanizzato Galvanized stainless steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio galvanizzato Galvanized stainless steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 48
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 45
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	1 Led verticale / Vertical
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 5 - mm 294 x 355
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 57 / 65
Voltaggio / Voltage	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A
Assorbimento / Absorption	W 180
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 1,57

FRIGO VETRINE VERTICALI

VISICOOLER



SLIM COOLER 225 T BLACK

Frigo vetrina bibite ventilata
Ventilated slim cooler



SLIM COOLER 225 T WHITE

Frigo vetrina bibite ventilata
Ventilated slim cooler

Capienza / Capacity

SLIM COOLER 225 T

Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50

105

Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33

210

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



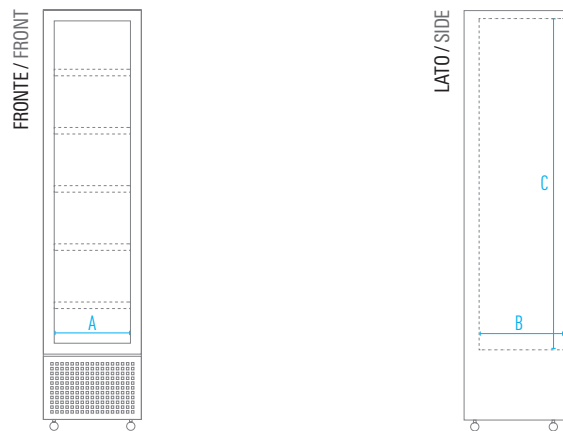
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Ripiani regolabili
Adjustable shelves



Ruote
Castors



Dimensioni mm / Dimensions mm	SLIM COOLER 225 T
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	450 x 497 x 1881
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	510 x 580 x 2020
A - Larghezza / Width	374
B - Profondità / Depth	388
C - Altezza / Height	1441
Adesivo Laterale / Side Sticker	421 x 1809
Adesivo Vetro / Glass Sticker	332 x 1403

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	SLIM COOLER 225 T
Temperatura / Temperature Range	+1 °C / +9 °C
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 203 / 221
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione (Opaco per versione nera) / Prepainted sheet with anticorrosion treatment (Matt for black version)
Superficie Interna / Inner Liner	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione / Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 55
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 38
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual
Illuminazione / Lighting	2 Led verticali (vers. nera) - 1 Led verticale (vers. bianca) / 2 Leds Vertical (black version) - 1 Led Vertical (white version)
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 5 - mm 312 x 344
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote + 2 Piedi regolabili / 4 Castors + 2 Adjustable feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 72 / 78
Voltaggio / Voltage	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A
Assorbimento / Absorption	W 210
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 2,2

FRIGO VETRINE VERTICALI VISICOOLER



ICOOOL 40 BLACK/WHITE

Frigo vetrina bibite statica con agitatore
Static-fan assisted visicooler



Colori disponibili / Available colors



ICOOOL 40 G BLACK/WHITE

Frigo vetrina bibite statica con agitatore
Static-fan assisted visicooler



Colori disponibili / Available colors



ICOOOL 40 G SUB ZERO BLACK/WHITE

Frigo vetrina bibite statica con agitatore,
con range di temperatura -2°C / +10°C.
Static-fan assisted visicooler, temperature
range -2°C / +10°C.



Colori disponibili / Available colors



Capienza / Capacity	ICOOOL 40	ICOOOL 40 G / ICOOOL 40 G SUB ZERO
Bottiglia lt. 1 / Bottle lt. 1	86	86
Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75	126	126
Bottiglia cl. 66 / Bottle cl. 66	150	150
Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50	210	210
Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33	210	210
Lattina cl. 33 / Can cl. 33	560	560

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



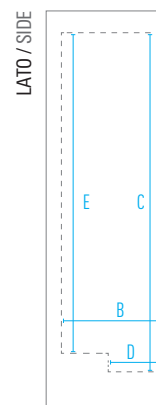
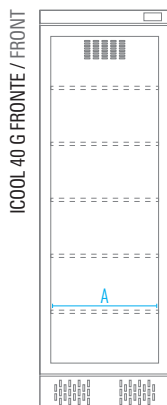
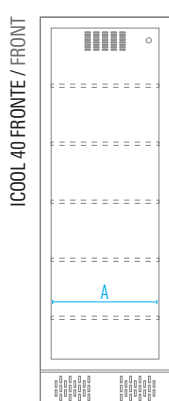
Regolatore di temperatura meccanico (ICOOOL 40)
Mechanical controller (ICOOOL 40)



Interno in ABS termoformato
Thermoformed ABS inner liner



Termostato elettronico (ICOOOL 40 G)
Electronic thermostat (ICOOOL 40 G)



Dimensioni mm / Dimensions mm	ICOOOL 40	ICOOOL 40 G / ICOOOL 40 G SUB ZERO
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	600 x 624 x 1803	600 x 624 x 1850
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	660 x 710 x 1940	660 x 710 x 1990
A - Larghezza / Width	522	522
B - Profondità / Depth	449	449
C - Altezza / Height	1557	1557
Adesivo Laterale / Side Sticker	540 x 1763	537 x 1817
Adesivo Vetro / Glass Sticker	578 x 1620	503 x 1544

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	ICOOOL 40	ICOOOL 40 G / ICOOOL 40 G SUB ZERO
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C ICOOOL 40 G SUB ZERO -2 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 342 / 382	Lt. 342 / 382
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS
Termostato / Thermostat	-	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	-	Optional
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue	-
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	-
Rumorosità / Noise level	dB 55	dB 55
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 40	mm 40
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	1 Led verticale / Vertical (white model) 2 Led verticali / Vertical (black model)	1 Led verticale / Vertical 2 Led verticali / Vertical (black model)
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Optional	Optional
Sub Zero (Temp. -2°C/+10°C) Termostato Elettronico - Electronic thermostat	-	ICOOOL 40 G SUB ZERO
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 5 - mm 513 x 410	N° 5 - mm 513 x 410
Ruote-Piedi / Castors-Feet	2 Ruote + 2 Piedi / 2 Castors + 2 Feet	2 Ruote + 2 Piedi / 2 Castors + 2 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 72 / 80	Kg 72 / 80
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 220	W 220
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 2,84	Kwh/24H 2,84

FRIGO VETRINE VERTICALI

VISICOOLER



ICOOL 40 C
BLACK

Frigo vetrina bibite statica con agitatore
Static-fan assisted visicooler



ICOOL 40 C
WHITE

Frigo vetrina bibite statica con agitatore
Static-fan assisted visicooler

Capienza / Capacity

ICOOL 40 C

Bottiglia lt. 1 / Bottle lt. 1	86
Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75	126
Bottiglia cl. 66 / Bottle cl. 66	150
Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50	210
Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33	210
Lattina cl. 33 / Can cl. 33	560

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



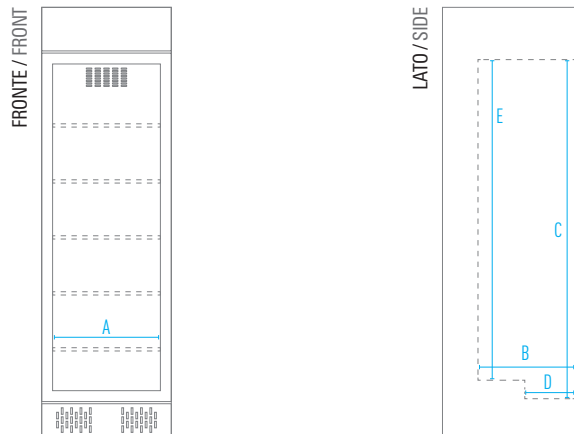
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Chiave e serratura
Lock and key



Cassonetto retroilluminato
Backlight canopy



Dimensioni mm / Dimensions mm	ICOOOL 40 C
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	600 x 650 x 1970
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	660 x 710 x 2130
A - Larghezza / Width	522
B - Profondità / Depth	449
C - Altezza / Height	1557
D - Profondità Min. / Min. Depth	234
E - Altezza Min. / Min. Height	1472
Adesivo Laterale / Side Sticker	537 x 1952
Adesivo Vetro / Glass Sticker	503 x 1544
Adesivo Opalina / Canopy Sticker	583 x 201

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	ICOOOL 40 C
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 342 / 382
Superficie Esterna Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	ABS
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 55
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 40
Sbrinamento Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	1 Led verticale / Vertical
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Optional
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 5 - mm 513 x 410
Ruote-Piedi / Castors-Feet	2 Ruote + 2 Piedi / 2 Castors + 2 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 73,5 / 82
Voltaggio / Voltage	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A
Assorbimento / Absorption	W 220
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 2,84

FRIGO VETRINE VERTICALI

VISICOOLER



CV 180 BEV

Frigo vetrina bibite ventilata
Ventilated visicooler

Capienza / Capacity

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33

Lattina cl. 33 / Can cl. 33

CV 180 BEV

160

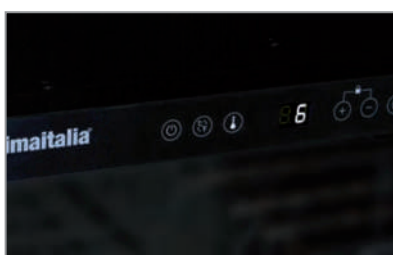
280

630

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



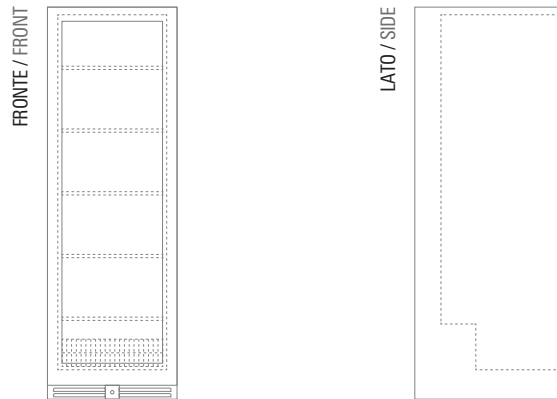
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Mensole in legno - Optional
Wooden shelves - Optional



Dimensioni mm / Dimensions mm	CV 180 BEV
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	595 x 690 x 1800
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	645 x 770 x 1996
A - Larghezza / Width	500
B - Profondità / Depth	540
C - Altezza / Height	1630
D - Profondità Min. / Min. Depth	380
E - Altezza Min. / Min. Height	1420
Adesivo Laterale / Side Sticker	648 x 1785
Adesivo Vetro / Glass Sticker	462 x 1580

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CV 180 BEV
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 405 / 425
Superficie Esterna Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Porta / Door	Vetro nero senza cornice / Black full glass
Superficie Interna / Inner Liner	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic
Rumorosità / Noise level	dB 44
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 55
Sbrinamento Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual
Illuminazione Lighting	2 Led verticali + 1 Orizzontale 2 Led vertical + 1 Horizontal
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes
Reversibilità porta / Reversible door	Si / Yes
Mensole (LxP) Shelves (WxD)	N° 5 Mensole / Shelves - mm 478 x 536 N° 1 Cesto / Basket - mm 481 x 381 x 136
Mensole in Legno / Wooden Shelves	Optional
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 98 / 116
Voltaggio / Voltage	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A
Assorbimento / Absorption	W 118
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 0,5

FRIGO VETRINE VERTICALI VISICOOLER



ILLUMIA 630 BLK

Frigo vetrina bibite ventilata
Ventilated visicooler



ILLUMIA 1270 BLK

Frigo vetrina bibite doppia porta ventilata
Double door ventilated visicooler



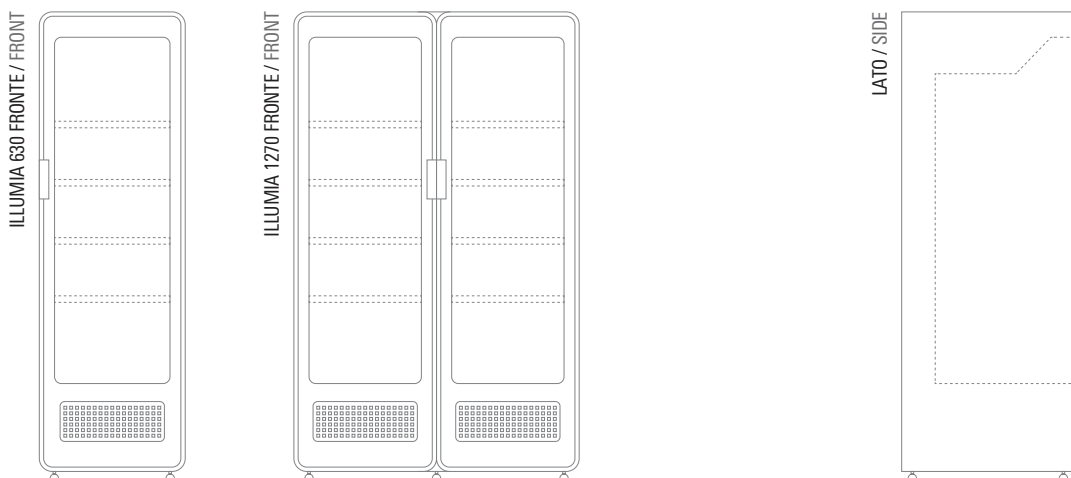
Luci interne led
Led inner cabinet light



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Luce led su contorno esterno
Led bar front lighting round



Dimensioni mm / Dimensions mm	ILLUMIA 630 BLK	ILLUMIA 1270 BLK
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	670 x 830 x 2140	1310 x 786 x 2140
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	694 x 860 x 2300	1335 x 815 x 2300
A - Larghezza / Width	544	1184
B - Profondità / Depth	636	636
C - Altezza / Height	1594	1594
Adesivo Laterale / Side Sticker	674 x 1983	674 x 1983
Adesivo Vetro / Glass Sticker	520 x 1585	520 x 1585

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	ILLUMIA 630 BLK	ILLUMIA 1270 BLK
Temperatura / Temperature Range	-1° C / +4 °C	-1° C / +4 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 537 / 550	Lt. 1103 / 1200
Superficie Esterna Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna Inner Liner	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	Optional (Solo ricevitore/Only receiver)	Optional (Solo ricevitore/Only receiver)
Rumorosità / Noise level	dB 61	dB 61
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 43	mm 43
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual	Manuale / Manual
Illuminazione Lighting	2 Led verticali + Contorno porte 2 Led vertical + Front lighting round	3 Led verticali + Contorno porte 3 Led vertical + Front lighting round
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 4 Mensole / Shelves - mm 543 x 529	N° 8 Mensole / Shelves - mm 543 x 580
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote + 2 Piedi / 4 Castors + 2 Feet	6 Ruote + 3 Piedi / 6 Castors + 3 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 140 / 147	Kg 245 / 260
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600	R290
Assorbimento / Absorption	W 180	W 350
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 4,5	Kwh/24H 8,1

FRIGO VETRINE VERTICALI VISICOOLER



ILLUMIA 1620 BLK

Frigo vetrina bibite tre porte ventilata
Three doors ventilated visicooler



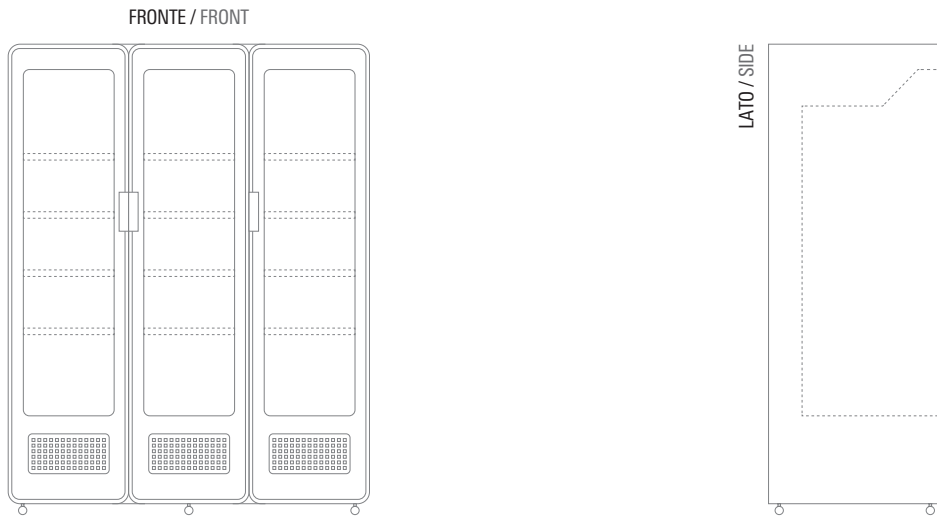
Luce led su contorno esterno
Led bar front lighting round



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Mensole in metallo
Metal separators



Dimensioni mm / Dimensions mm	ILLUMIA 1620 BLK
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1660 x 786 x 2140
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1685 x 815 x 2300
A - Larghezza / Width	1534
B - Profondità / Depth	680
C - Altezza / Height	1594
Adesivo Laterale / Side Sticker	674 x 1983
Adesivo Vetro / Glass Sticker	420 x 1585

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	ILLUMIA 1620 BLK
Temperatura / Temperature Range	-1° C / +4 °C
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 1432 / 1555
Superficie Esterna Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna Inner Liner	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 61
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 43
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual
Illuminazione Lighting	4 Led verticali + Contorno porte 4 Led vertical + Front lighting round
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 12 Mensole / Shelves - mm 543 x 484
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 293 / 308
Voltaggio / Voltage	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R290
Assorbimento / Absorption	W 720
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 10,5

FRIGO SOTTO BANCO

BACK BAR COOLER



ICOOOL 30 G BLACK

Frigo bibite statico con agitatore
Static-fan assisted display cooler



ICOOOL 30 G WHITE

Frigo bibite statico con agitatore
Static-fan assisted display cooler

Capienza / Capacity

ICOOOL 30 G

Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75

42

Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50

100

Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33

100

Lattina cl. 33 / Can cl. 33

180

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



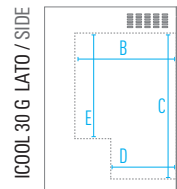
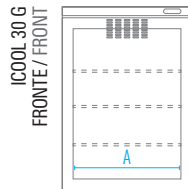
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Interno in ABS termoformato
Thermoformed ABS inner liner



Termostato elettronico
Electronic thermostat

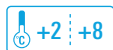


Dimensioni mm / Dimensions mm	ICOOOL 30 G
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	595 x 645 x 840
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	610 x 680 x 985
A - Larghezza / Width	490
B - Profondità / Depth	466
C - Altezza / Height	670
D - Profondità Min. / Min. Depth	301
E - Altezza Min. / Min. Height	485
Adesivo Laterale / Side Sticker	537 x 812
Adesivo Vetro / Glass Sticker	503 x 634

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	ICOOOL 30 G
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 125 / 162
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	ABS
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 54
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 40
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	1 Led verticale / Vertical
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 2 - mm 514 x 512
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 41 / 45
Voltaggio / Voltage	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A
Assorbimento / Absorption	W 202
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 1,97

FRIGO VETRINA PENSILE

WALL COOLER



COLDWALL 300

Frigo bevande pensile ventilato.
Ventilated wall cooler.

Capienza / Capacity	COLDWALL 300
Bottiglia lt. 1 / Bottle lt. 1	78
Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75	90
Bottiglia cl. 66 / Bottle cl. 66	153
Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50	200
Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33	255
Lattina cl. 33 / Can cl. 33	399

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



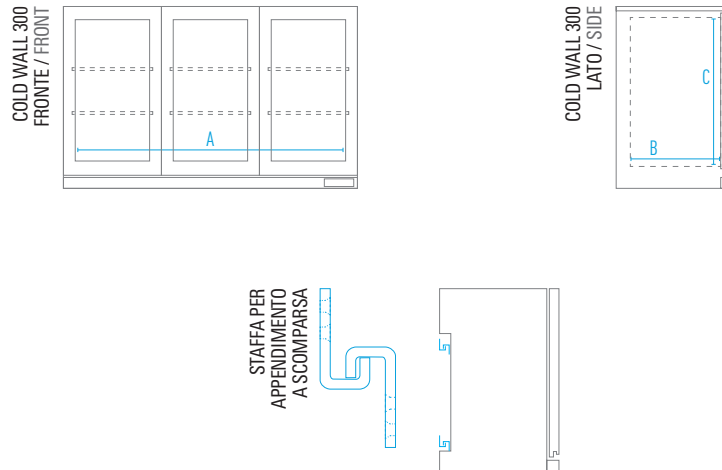
Porta a sfioro senza cornice
Full glass frameless door



Maniglia integrata
Built-in handle



Staffa per appendimento a scomparsa
Hidden hanging bracket



Dimensioni mm / Dimensions mm	COLD WALL
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1350 x 565 x 852
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1440 x 630 x 1045
A - Larghezza / Width	1260
B - Profondità / Depth	375
C - Altezza / Height	705

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	COLD WALL
Temperatura / Temperature Range	+2 °C / +8 °C
Classe Climatica / Climate Class	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 254 / 280
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio specchiato / Mirror Stainless Steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 50
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 45
Sbrinamento / Defrost	Automatico / Automatic
Illuminazione / Lighting	2 Led verticali + 1 orizzontale 2 Vertical led + 1 horizontal led
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	Dx+sx N° 4 - mm 399 x 340 Centrale / central N° 2 - mm 446 x 440
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 99 / 119
Voltaggio / Voltage	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A
Assorbimento / Absorption	W 190
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 1,52

FRIGO SOTTO BANCO

BACK BAR COOLER



S 85 XH

Frigo sotto banco statico con agitatore
Static-fan assisted back bar cooler



S 185 XH

Frigo sotto banco statico con agitatore
Static-fan assisted back bar cooler



S 285 XH

Frigo sotto banco statico con agitatore
Static-fan assisted back bar cooler

Capienza / Capacity	S 85 XH	S 185 XH	S 285 XH
Bottiglia lt. 1 / Bottle lt. 1	26	42	70
Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75	30	44	80
Bottiglia cl. 66 / Bottle cl. 66	30	54	132
Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50	78	110	175
Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33	90	135	225
Lattina cl. 33 / Can cl. 33	150	225	360

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



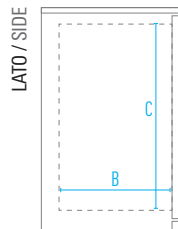
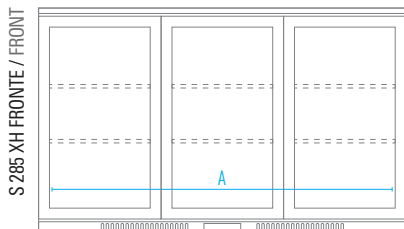
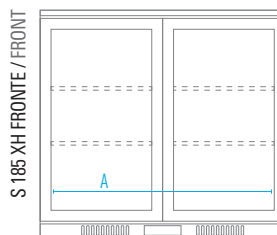
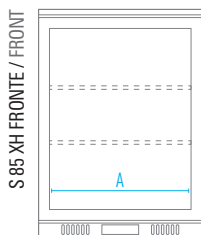
Crema di griglia con clips per aggancio mensole
Shelves support profile



Telaio porta e griglia frontale in acciaio AISI 304
AISI 304 door frame and front grid



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Dimensioni mm / Dimensions mm	S 85 XH	S 185 XH	S 285 XH
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	600 x 530 x 835	900 x 530 x 835	1350 x 530 x 835
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	645 x 570 x 1020	950 x 570 x 1020	1400 x 570 x 1020
A - Larghezza / Width	520	820	1270
B - Profondità / Depth	415	415	415
C - Altezza / Height	685	685	685
Adesivo Vetro / Glass Sticker	507 x 711	354 x 711 (x2)	350 x 711 (x3)

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	S 85 XH	S 185 XH	S 285 XH
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 100 / 121	Lt. 150 / 188	Lt. 241 / 293
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Porta / Door	Acciaio Inox AISI 304 AISI 304 Stainless Steel	Acciaio Inox AISI 304 AISI 304 Stainless Steel	Acciaio Inox AISI 304 AISI 304 Stainless Steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox AISI 304 AISI 304 Stainless Steel	Acciaio Inox AISI 304 AISI 304 Stainless Steel	Acciaio Inox AISI 304 AISI 304 Stainless Steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	Optional	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50	dB 50
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 50	mm 50	mm 50
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual
Illuminazione / Lighting	1 Led Orizzontale / Horizontal	1 Led Orizzontale / Horizontal	1 Led Orizzontale / Horizontal
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 2 - mm 600 x 352	N° 4 - mm 355 x 400	N° 4 - mm 355 x 400 N° 2 - mm 347 x 440
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 41 / 49	Kg 60 / 70	Kg 82 / 93
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50 / Hz 60 (Optional)	Hz 50 / Hz 60 (Optional)	Hz 50 / Hz 60 (Optional)
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 160	W 190	W 220
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 1,1	KwH/24H 1,35	KwH/24H 1,52

FRIGO SOTTO BANCO

BACK BAR COOLER



S 98 XH

Frigo sotto banco statico con agitatore
Static-fan assisted back bar cooler



S 198 XH

Frigo sotto banco statico con agitatore
Static-fan assisted back bar cooler



S 298 XH

Frigo sotto banco statico con agitatore
Static-fan assisted back bar cooler

Capienza / Capacity	S 98 XH	S 198 XH	S 298 XH
Bottiglia lt. 1 / Bottle lt. 1	30	48	78
Bottiglia cl. 75 / Bottle cl. 75	36	50	90
Bottiglia cl. 66 / Bottle cl. 66	36	60	153
Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50	88	125	200
Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33	100	150	255
Lattina cl. 33 / Can cl. 33	168	252	399

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



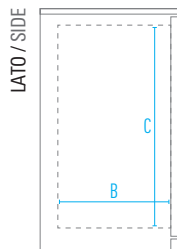
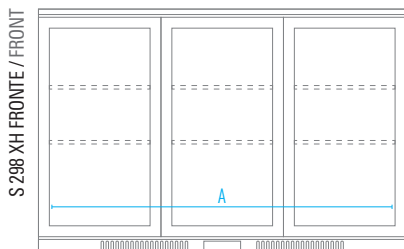
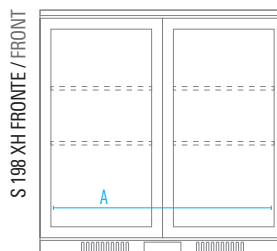
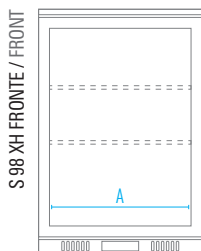
Luci led
Led lighting



Telaio porta e griglia frontale in acciaio AISI 304
AISI 304 door frame and front grid



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Dimensioni mm / Dimensions mm	S 98 XH	S 198 XH	S 298 XH
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	600 x 530 x 896	900 x 530 x 896	1350 x 530 x 896
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	645 x 570 x 1080	950 x 570 x 1080	1400 x 570 x 1080
A - Larghezza / Width	520	820	1270
B - Profondità / Depth	415	415	415
C - Altezza / Height	745	745	745
Adesivo Vetro / Glass Sticker	507 x 722	354 x 722 (x2)	350 x 722 (x3)

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	S 98 XH	S 198 XH	S 298 XH
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 118 / 133	Lt. 196 / 207	Lt. 292 / 324
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Porta / Door	Acciaio Inox AISI 304 AISI 304 Stainless Steel	Acciaio Inox AISI 304 AISI 304 Stainless Steel	Acciaio Inox AISI 304 AISI 304 Stainless Steel
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox AISI 304 AISI 304 Stainless Steel	Acciaio Inox AISI 304 AISI 304 Stainless Steel	Acciaio Inox AISI 304 AISI 304 Stainless Steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	Optional	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 50	dB 50	dB 50
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 50	mm 50	mm 50
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual	Automatico a fermo compressore + Manuale Automatic compressor cycle + Manual
Illuminazione / Lighting	1 Led Orizzontale / Horizontal	1 Led Orizzontale / Horizontal	1 Led Orizzontale / Horizontal
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 2 - mm 600 x 352	N° 4 - mm 355 x 400	N° 4 - mm 355 x 400 N° 2 - mm 347 x 440
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 43 / 51	Kg 62 / 71	Kg 84 / 97
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50 / Hz 60 (Optional)	Hz 50 / Hz 60 (Optional)	Hz 50 / Hz 60 (Optional)
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 160	W 190	W 220
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 1,1	KwH/24H 1,35	KwH/24H 1,52

FRIGO RETRO BANCO

BACK BAR COOLER



BB 221 SD

Frigo retro banco bar ventilato
Ventilated back bar cooler



BB 322 SD

Frigo retro banco bar ventilato
Ventilated back bar cooler



BB 423 SD

Frigo retro banco bar ventilato
Ventilated back bar cooler



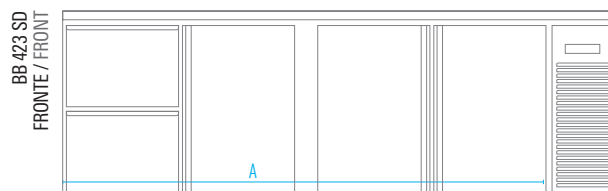
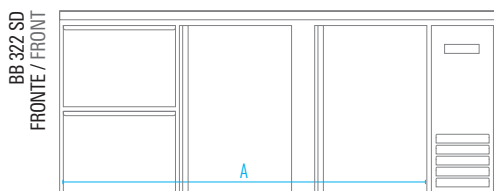
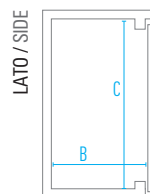
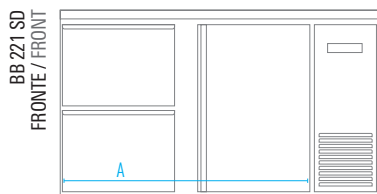
Cassettiera
Drawers



Maniglia integrata
Built-in handle



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Dimensioni mm / Dimensions mm	BB 221 SD	BB 322 SD	BB 423 SD
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1462 x 513 x 860	2002 x 513 x 860	2542 x 513 x 860
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1522 x 575 x 1000	2062 x 575 x 1000	2602 x 575 x 1000
A - Larghezza / Width	1082	1622	2162
B - Profondità / Depth	415	415	415
C - Altezza / Height	760	760	760
Cassetti (L x P x H)	39,5 x 38,5 x 31,5	39,5 x 38,5 x 31,5	39,5 x 38,5 x 31,5

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	BB 221 SD	BB 322 SD	BB 423 SD
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 201 / 315	Lt. 320 / 432	Lt. 449 / 586
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox Stainless Steel	Acciaio Inox Stainless Steel	Acciaio Inox Stainless Steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	Optional	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 45	dB 45	dB 45
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 40	mm 40	mm 40
Sbrinamento / Defrost	A fermo compressore Compressor cycle	A fermo compressore Compressor cycle	A fermo compressore Compressor cycle
Illuminazione / Lighting	2 Led Orizzontali / Horizontal	2 Led Orizzontali / Horizontal	2 Led Orizzontali / Horizontal
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 2 - mm 430 x 395	N° 4 - mm 430 x 395	N° 6 - mm 430 x 395 N° 2 - mm 335 x 95
Ruote-Piedi / Castors-Feet	6 Piedi / 6 Feet	6 Piedi / 6 Feet	6 Piedi / 6 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 89 / 110	Kg 106 / 139	Kg 123 / 144
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 320	W 320	W 320
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 2,87	KwH/24H 3,42	KwH/24H 3,91

FRIGO RETRO BANCO

BACK BAR COOLER



BB 200 GD

Frigo retro banco bar ventilato
Ventilated back bar cooler



BB 300 GD

Frigo retro banco bar ventilato
Ventilated back bar cooler



BB 400 GD

Frigo retro banco bar ventilato
Ventilated back bar cooler



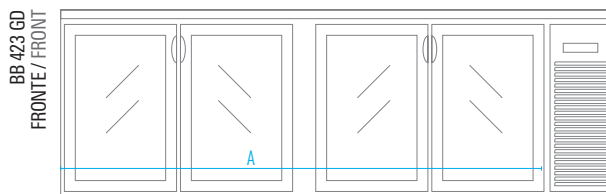
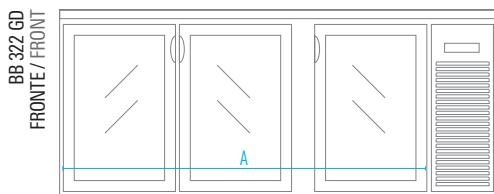
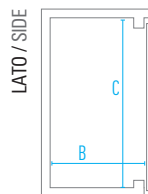
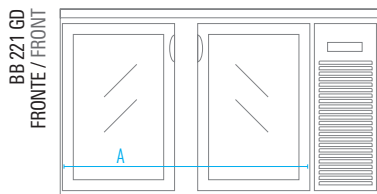
Porta in vetro
Glass door



Mensole
Shelves



Termostato elettronico
Electronic thermostat



Dimensioni mm / Dimensions mm	BB 200 GD	BB 300 GD	BB 400 GD
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1462 x 535 x 860	2002 x 535 x 860	2542 x 535 x 860
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1522 x 575 x 1000	2062 x 575 x 1000	2602 x 575 x 1000
A - Larghezza / Width	1082	1622	2162
B - Profondità / Depth	415	415	415
C - Altezza / Height	760	760	760

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	BB 200 GD	BB 300 GD	BB 400 GD
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 201 / 315	Lt. 320 / 432	Lt. 449 / 586
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Porta / Door	Vetro / Glass	Vetro / Glass	Vetro / Glass
Superficie Interna / Inner Liner	Acciaio Inox Stainless Steel	Acciaio Inox Stainless Steel	Acciaio Inox Stainless Steel
Termostato / Thermostat	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
Smart Link WiFi Controllo remoto / Remote control	Optional	Optional	Optional
Rumorosità / Noise level	dB 45	dB 45	dB 45
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 40	mm 40	mm 40
Sbrinatorio / Defrost	A fermo compressore Compressor cycle	A fermo compressore Compressor cycle	A fermo compressore Compressor cycle
Illuminazione / Lighting	2 Led Orizzontali / Horizontal	2 Led Orizzontali / Horizontal	2 Led Orizzontali / Horizontal
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 4 - mm 430 x 395	N° 6 - mm 430 x 395 N° 2 - mm 335 x 95	N° 8 - mm 430 x 395 N° 4 - mm 335 x 95
Ruote-Piedi / Castors-Feet	6 Piedi / 6 Feet	6 Piedi / 6 Feet	6 Piedi / 6 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 100 / 121	Kg 125 / 154	Kg 150 / 171
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 320	W 320	W 320
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 3,17	KwH/24H 3,8	KwH/24H 4,08

FRIGO SOPRA BANCO

COUNTERTOP DISPLAY COOLER



CL 20 FL BLACK/WHITE

Frigo bibite sopra banco statico con agitatore
Static-fan assisted countertop display cooler
Colori disponibili / Available colors



CL 50 FL BLACK/WHITE

Frigo bibite sopra banco statico con agitatore
Static-fan assisted countertop display cooler
Colori disponibili / Available colors



CL 70 FL BLACK/WHITE

Frigo bibite sopra banco statico con agitatore
Static-fan assisted countertop display cooler
Colori disponibili / Available colors

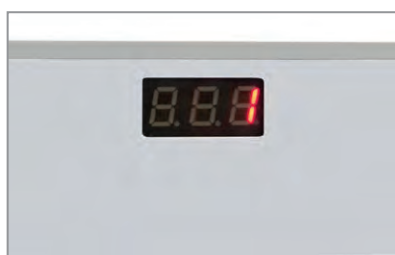


Capienza / Capacity	CL 20 FL	CL 50 FL	CL 70 FL
Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50	12	20	40
Lattina cl. 33 / Can cl. 33	15	60	80

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



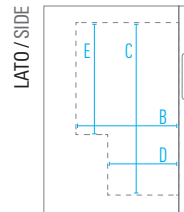
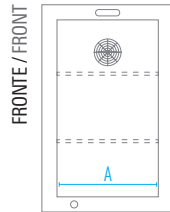
Interno in ABS termoformato
Thermoformed ABS inner liner



Termometro digitale
Digital thermometer



Porta in vetro senza cornice
Full glass frameless door



Dimensioni mm / Dimensions mm	CL 20 FL	CL 50 FL	CL 70 FL
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	330 x 396 x 472	435 x 486 x 500	435 x 486 x 685
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	390 x 458 x 540	492 x 558 x 570	492 x 558 x 755
A - Larghezza / Width	250	360	360
B - Profondità / Depth	255	340	340
C - Altezza / Height	368	380	570
D - Profondità Min. / Min. Depth	115	200	200
E - Altezza Min. / Min. Height	183	195	385
Adesivo Laterale / Side Sticker	317 x 437	407 x 467	407 x 652
Adesivo Vetro / Glass Sticker	225 x 335	330 x 360	330 x 545

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CL 20 FL	CL 50 FL	CL 70 FL
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	4
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 20 / 35	Lt. 50 / 76	Lt. 70 / 87
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS	ABS
Termometro / Thermometer	Digitale / Digital	Digitale / Digital	Digitale / Digital
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 42	dB 42	dB 42
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 40	mm 35	mm 35
Sbrinamento / Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	Led su 3 lati Led on three sides	Led su 3 lati Led on three sides	Led su 3 lati Led on three sides
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 1 - mm 266/274 x 246	N° 1 - mm 366/379 x 260	N° 2 - mm 363/379 x 343
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 15 / 16	Kg 19 / 21	Kg 24 / 26
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 76	W 80	W 80
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 0,84	KwH/24H 1,38	KwH/24H 1,4

FRIGO SOPRA BANCO

COUNTERTOP DISPLAY COOLER



CL 40 FLC BLACK/WHITE

Frigo bibite sopra banco statico con agitatore
Static-fan assisted countertop display cooler



Colori disponibili / Available colors



CL 52 FLC BLACK/WHITE

Frigo bibite sopra banco statico con agitatore
Static-fan assisted countertop display cooler



Colori disponibili / Available colors



CL 80 FLC BLACK/WHITE

Frigo bibite sopra banco statico con agitatore
Static-fan assisted countertop display cooler



Colori disponibili / Available colors



Capienza / Capacity	CL 40 FLC	CL 52 FLC	CL 80 FLC
Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50	24	30	40
Lattina cl. 33 / Can cl. 33	48	60	80

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



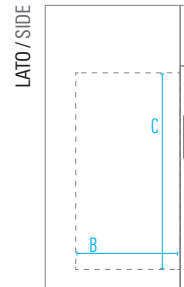
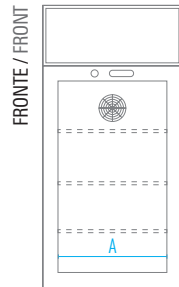
Cassonetto retroilluminato
Backlight canopy



Motoventola assiale
Axial fan motor



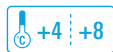
Porta in vetro senza cornice
Full glass frameless door



Dimensioni mm / Dimensions mm	CL 40 FLC	CL 52 FLC	CL 80 FLC
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	400 x 415 x 733	420 x 460 x 793	460 x 470 x 933
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	450 x 460 x 777	485 x 495 x 852	510 x 500 x 977
A - Larghezza / Width	320	345	370
B - Profondità / Depth	255	310	310
C - Altezza / Height	470	515	650
Adesivo Laterale / Side Sticker	315 x 697	360 x 757	370 x 906
Adesivo Vetro / Glass Sticker	315 x 435	335 x 500	375 x 638
Adesivo Opalina / Canopy Sticker	380 x 180	400 x 180	440 x 180

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CL 40 FLC	CL 52 FLC	CL 80 FLC
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	3	3	3
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 38 / 40	Lt. 49 / 52	Lt. 76 / 80
Superficie Esterna / Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS	ABS
Termometro / Thermometer	Digitale / Digital	Digitale / Digital	Digitale / Digital
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 42	dB 42	dB 45
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 38	mm 40,5	mm 41
Sbrinamento / Defrost	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
Illuminazione / Lighting	Led su 3 lati Led on three sides	Led su 3 lati Led on three sides	Led su 3 lati Led on three sides
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	N° 2 - mm 322 x 248	N° 2 - mm 347 x 275	N° 3 - mm 367 x 288
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet	4 Piedi / 4 Feet
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 20 / 22	Kg 22 / 24	Kg 29 / 32
Voltaggio / Voltage	V 220	V 220	V 220
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R600A
Assorbimento / Absorption	W 76	W 76	W 92
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 0,93	KwH/24H 1,01	KwH/24H 1,63

MINIBAR DA INCASSO

*BUILT-IN MINIBAR***MB 30 ECO**
BLACK/WHITE

Minibar porta curva con sistema ad assorbimento
Curved door minibar with absorption system

Colori disponibili / Available colors

**MB 40 ECO**
BLACK/WHITE

Minibar porta curva con sistema ad assorbimento
Curved door minibar with absorption system

Colori disponibili / Available colors



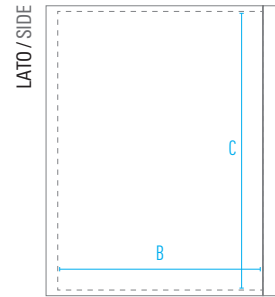
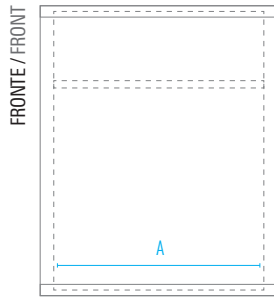
Interno in ABS termoformato
Thermoformed ABS inner liner



Illuminazione interna
Inner lighting



Regolatore di temperatura meccanico
Mechanical controller



Dimensioni mm / Dimensions mm	MB 30 ECO	MB 40 ECO
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	419 x 423 x 512	441 x 457 x 566
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	442 x 464 x 559	464 x 494 x 614
A - Larghezza / Width	355	351
B - Profondità / Depth	191	223
C - Altezza / Height	421	468

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	MB 30 ECO	MB 40 ECO
Temperatura / Temperature Range	+4 °C / + 8 °C	+4 °C / + 8 °C
Classe Climatica / Climate Class	N	N
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 26 / 30	Lt. 33 / 38
Superficie Esterna / Body	Lamiera plastificata galvanizzata PVC Covered Galvanized	Lamiera plastificata galvanizzata PVC Covered Galvanized
Superficie Interna / Inner Liner	ABS	ABS
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 23	dB 23
Illuminazione / Lighting	Si / Yes	Si / Yes
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes
Mensole (LxP) / Shelves (WxD)	Si / Yes	Si / Yes
Ruote-Piedi / Castors-Feet	N° 2 - mm 341 x 140	N° 2 - mm 341 x 140
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 11,1 / 12,4	Kg 12,3 / 13,6
Voltaggio / Voltage	V 230	V 230
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	NH ³	NH ³
Assorbimento / Absorption	W 60	W 60
Consumo Energia / Energy Consumption	Kwh/24H 0,75	Kwh/24H 0,75

POZZETTI

COOLER WITH SOLID HINGED LIDS



CL 300 PSK

Pozzetto statico con porta cieca battente.
Static cooler with solid hinged lids.



CL 400 PSK

Pozzetto statico con porta cieca battente.
Static cooler with solid hinged lids.



BL 65 F

Frigo pozzetto bevande.
Can cooler.



Capienza / Capacity	CL 300 PSK	CL 400 PSK	BL 65 F
Bottiglia cl. 50 / Bottle cl. 50	180	220	-
Bottiglia cl. 33 / Bottle cl. 33	-	-	40
Lattina cl. 33 / Can cl. 33	380	440	50

Dati indicativi e variabili a seconda dei diversi packaging / Variable data depending on the different packaging



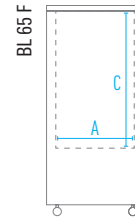
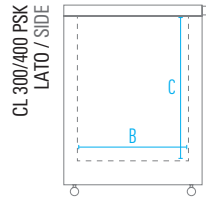
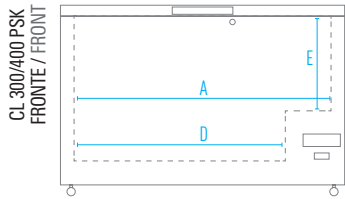
Cestelli CL 300/400 PSK - Optional
Baskets CL 300/400 PSK - Optional



Illuminazione interna CL 300/400 PSK
Inner lighting CL 300/400 PSK



Cestello BL 65 F
Basket BL 65 F



Dimensioni mm / Dimensions mm	CL 300 PSK	CL 400 PSK	BL 65 F
Dimensioni Esterne (LxPxH) / External Dimensions (WxDxH)	1015 x 720 x 845	1305 x 635 x 875	Ø 445 x 965
Dimensioni Imballo (LxPxH) / Packaging Dimensions (WxDxH)	1070 x 760 x 920	1345 x 750 x 950	460 x 460 x 1015
A - Larghezza / Width	890	1180	Ø 360
B - Profondità / Depth	510	510	Ø 360
C - Altezza / Height	675	665	630
D - Profondità Min. / Min. Depth	445	435	-
E - Altezza Min. / Min. Height	680	970	-
Adesivo Frontale / Front Sticker	1005 x 750	1295 x 750	1380 x 871
Adesivo Laterale Destro / Side Right Sticker	625 x 491	625 x 487	-
Adesivo Laterale Sinistro / Side Left Sticker	625 x 750	625 x 750	-

Caratteristiche Tecniche / Technical Features	CL 300 PSK	CL 400 PSK	BL 65 F
Temperatura / Temperature Range	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C	0 °C / +10 °C
Classe Climatica / Climate Class	4	4	x
Volume Netto-Lordo / Net-Gross Volume	Lt. 275 / 288	Lt. 355 / 410	Lt. 62 / 65
Superficie Esterna Body	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment	Lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione Prepainted sheet with anticorrosion treatment
Superficie Interna Inner Liner	Alluminio martellato Embossed Aluminium	Alluminio martellato Embossed Aluminium	ABS
Cestelli / Baskets	-	-	Si / Yes
Termometro / Thermometer	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue	Analogico / Analogue
Regolatore temperatura / Controller	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical	Meccanico / Mechanical
Rumorosità / Noise level	dB 42	dB 52	dB 47
Spessore isolamento / Insulation thickness	mm 60	mm 60	mm 40
Sbrinamento Defrost	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle	Automatico a fermo compressore Automatic compressor cycle
Illuminazione / Lighting	-	Si / Yes	-
Chiusura automatica porta / Self closing door	Si / Yes	Si / Yes	-
Chiave e serratura / Lock and key	Si / Yes	Si / Yes	-
Ruote-Piedi / Castors-Feet	4 Ruote / 4 Castors	4 Piedi / 4 Feet	4 Ruote / 4 Castors
Peso Netto-Lordo / Net-Gross Weight	Kg 54 / 58	Kg 66 / 76	Kg 23 / 28
Voltaggio / Voltage	V 220-240	V 220-240	V 220-240
Frequenza / Frequency	Hz 50	Hz 50	Hz 50
Refrigerante / Refrigerant	R600A	R600A	R134A/R600A
Assorbimento / Absorption	W 240	W 256	W 100
Consumo Energia / Energy Consumption	KwH/24H 2,58	KwH/24H 2,58	KwH/24H 0,39

Linea Moretti Forni

capolis



PIZZA
E
PASTA



PIZZA E PASTA

Neapolis 4 - Neapolis 6 - Neapolis 9

Forni elettrici statici con camera di cottura interamente in refrattario
Conventional electric ovens with baking chamber entirely in refractory brick

Composizioni di Neapolis 4, 6 e 9 / Compositions of Neapolis 4, 6 and 9

COMP N4

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



NEAP 4 C
kW max 12,0

NEAP 4 L/105
kW max 1,0

Neapolis 4 = NEAP 4 C + NEAP 4 L/105
 0A001580 + 0A001530

□ cm 109 x 142 x 200
 ■ cm 75 x 75 x 15
 ⚡ kW max 13,0
 ⚖ kg 525

COMP N6

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



NEAP 6 C
kW max 14,7

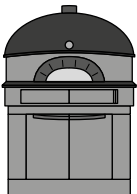
NEAP 6 L/105
kW max 1,5

Neapolis 6 = NEAP 6 C + NEAP 6 L/105
 0A000780 + 0A000810

□ cm 109 x 179 x 200
 ■ cm 75 x 112 x 15
 ⚡ kW max 16,2
 ⚖ kg 525

COMP N9

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



NEAP 9 C
kW max 21,9

NEAP 9 L/105
kW max 1,5

Neapolis 9 = NEAP 9 C + NEAP 9 L/105
 0A000840 + 0A000890

□ cm 147 x 185 x 200
 ■ cm 112 x 112 x 15
 ⚡ kW max 23,4
 ⚖ kg 725

Linea Moretti Forni

serie X

I N N O V A T I O N



**MORETTI
FORNI**

**PASTA
E
PIZZA
PIZZA**



PIZZA E PASTA

X50E - X100E

Forni elettrici statici modulari con piano di cottura in refrattario
Conventional electric modular ovens with baking refractory deck



Composizione a 1 camera di cottura / Composition of 1 baking chamber

COMP 1/S

Con supporto e ruote
With stand and castors



- X KK
- X C/16
- X B
- X S/95

X50E	=	X KK Frontless 0E023320	+	X C/16 0A021170	+	X B 0E023240	+	X S/95 0E022281	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 94 x 117 x 177 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 4,4 ⚖ kg 197
X100E	=	X KK Canalized 0E022460	+	X C/16 0A020710	+	X B 0E022450	+	X S/95 0E020561	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 142 x 117 x 177 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 8,8 ⚖ kg 317

COMP 1/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



- X KK
- X C/16
- X B
- X L/80

X50E	=	X KK Frontless 0E023320	+	X C/16 0A021170	+	X B 0E023240	+	X L/80 0E023300	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 94 x 117 x 162 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 5,9 ⚖ kg 228
X100E	=	X KK Canalized 0E022460	+	X C/16 0A020710	+	X B 0E022450	+	X L/80 0E022550	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 142 x 117 x 162 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 10,3 ⚖ kg 389

Composizione a 2 camere di cottura / Composition of 2 baking chambers

COMP 2/S

Con supporto e ruote
With stand and castors



- X KK
- X C/16
- X C/16
- X B
- X S/80

X50E	=	X KK Frontless 0E023320	+	2 x X C/16 0A021170	+	X B 0E023240	+	X S/80 0E022271	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 94 x 117 x 198 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 8,8 ⚖ kg 312
X100E	=	X KK Canalized 0E022460	+	2 x X C/16 0A020710	+	X B 0E022450	+	X S/80 0E020551	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 142 x 117 x 198 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 17,6 ⚖ kg 488

COMP 2/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



- X KK
- X C/16
- X C/16
- X B
- X L/80

X50E	=	X KK Frontless 0E023320	+	2 x X C/16 0A021170	+	X B 0E023240	+	X L/80 0E023300	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 94 x 117 x 198 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 10,3 ⚖ kg 341
X100E	=	X KK Canalized 0E022460	+	2 x X C/16 0A020710	+	X B 0E022450	+	X L/80 0E022550	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 142 x 117 x 198 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 19,1 ⚖ kg 562

Composizione a 3 camere di cottura / Composition of 3 baking chambers

COMP 3/S

Con supporto e ruote
With stand and castors



- X KK
- X C/16
- X C/16
- X C/16
- X B
- X S/60

X50E	=	X KK Frontless 0E023320	+	3 x X C/16 0A021170	+	X B 0E023240	+	X S/60 0E022261	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 94 x 117 x 214 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 13,2 ⚖ kg 422
X100E	=	X KK Canalized 0E022460	+	3 x X C/16 0A020710	+	X B 0E022450	+	X S/60 0E020541	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 142 x 117 x 214 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 26,4 ⚖ kg 658

COMP 3/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



- X KK
- X C/16
- X C/16
- X C/16
- X B
- X L/60

X50E	=	X KK Frontless 0E023320	+	3 x X C/16 0A021170	+	X B 0E023240	+	X L/60 0E023290	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 94 x 117 x 214 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 14,7 ⚖ kg 446
X100E	=	X KK Canalized 0E022460	+	3 x X C/16 0A020710	+	X B 0E022450	+	X L/60 0E022530	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 142 x 117 x 214 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 27,9 ⚖ kg 710

Linea Moretti Forni

serie S

E V O L U T I O N



PIZZA E PASTA



PIZZA E PASTA

S50E - S100E - S105E - S120E - S125E

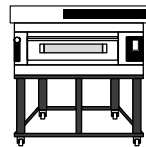
Forni elettrici statici modulari con piano di cottura in refrattario
Conventional electric modular ovens with baking refractory deck



Composizione a 1 camera di cottura Multibake / Composition of 1 Multibake baking chamber

COMP 1/S

Con supporto e ruote
With stand and castors

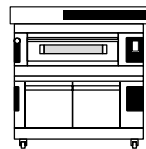


- S KK-SS
- S C/16-MS
- S B-S
- S S/95

S50E	=	S KK-SS 0E022140	+	S C/16-MS 0A020400	+	S B-S 0E022110	+	S S/95 0E022280	□ cm 89 x 121 x 166 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 5,1 ⚖ kg 210
S100E	=	S KK-SS 0E020410	+	S C/16-MS 0A020100	+	S B-S 0E020350	+	S S/95 0E020560	□ cm 137 x 121 x 166 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 9,0 ⚖ kg 284
S105E	=	S KK-SS 0E021610	+	S C/16-MS 0A020260	+	S B-S 0E021560	+	S S/95 0E021710	□ cm 137 x 174 x 166 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 13,2 ⚖ kg 407
S120E	=	S KK-SS 0E020430	+	S C/16-MS 0A020120	+	S B-S 0E020360	+	S S/95 0E020600	□ cm 166 x 121 x 166 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 12,0 ⚖ kg 327
S125E	=	S KK-SS 0E020770	+	S C/16-MS 0A020140	+	S B-S 0E020720	+	S S/95 0E020850	□ cm 166 x 174 x 166 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 17,3 ⚖ kg 458

COMP 1/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



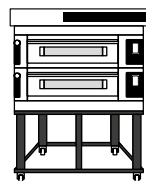
- S KK-SS
- S C/16-MS
- S B-S
- S L/80-S

S50E	=	S KK-SS 0E022140	+	S C/16-MS 0A020400	+	S B-S 0E022110	+	S L/80-S 0E022180	□ cm 89 x 121 x 151 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 6,6 ⚖ kg 257
S100E	=	S KK-SS 0E020410	+	S C/16-MS 0A020100	+	S B-S 0E020350	+	S L/80-S 0E020460	□ cm 137 x 121 x 151 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 10,5 ⚖ kg 357
S105E	=	S KK-SS 0E021610	+	S C/16-MS 0A020260	+	S B-S 0E021560	+	S L/80-S 0E021640	□ cm 137 x 174 x 151 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 14,7 ⚖ kg 510
S120E	=	S KK-SS 0E020430	+	S C/16-MS 0A020120	+	S B-S 0E020360	+	S L/80-S 0E020480	□ cm 166 x 121 x 151 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 13,5 ⚖ kg 417
S125E	=	S KK-SS 0E020770	+	S C/16-MS 0A020140	+	S B-S 0E020720	+	S L/80-S 0E020790	□ cm 166 x 174 x 151 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 18,8 ⚖ kg 575

Composizione a 2 camere di cottura Multibake / Composition of 2 Multibake baking chambers

COMP 2/S

Con supporto e ruote
With stand and castors

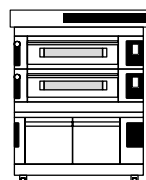


- S KK-SS
- S C/16-MS
- S C/16-MS
- S B-S
- S S/80

S50E	=	S KK-SS 0E022140	+	2 x S C/16-MS 0A020400	+	S B-S 0E022110	+	S S/80 0E022270	□ cm 89 x 121 x 187 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 10,2 ⚖ kg 322
S100E	=	S KK-SS 0E020410	+	2 x S C/16-MS 0A020100	+	S B-S 0E020350	+	S S/80 0E020550	□ cm 137 x 121 x 187 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 18,0 ⚖ kg 435
S105E	=	S KK-SS 0E021610	+	2 x S C/16-MS 0A020260	+	S B-S 0E021560	+	S S/80 0E021700	□ cm 137 x 174 x 187 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 26,4 ⚖ kg 636
S120E	=	S KK-SS 0E020430	+	2 x S C/16-MS 0A020120	+	S B-S 0E020360	+	S S/80 0E020590	□ cm 166 x 121 x 187 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 24,0 ⚖ kg 508
S125E	=	S KK-SS 0E020770	+	2 x S C/16-MS 0A020140	+	S B-S 0E020720	+	S S/80 0E020840	□ cm 166 x 174 x 187 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 34,6 ⚖ kg 705

COMP 2/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



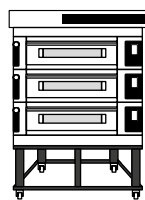
- S KK-SS
- S C/16-MS
- S C/16-MS
- S B-S
- S L/80-S

S50E	=	S KK-SS 0E022140	+	2 x S C/16-MS 0A020400	+	S B-S 0E022110	+	S L/80-S 0E022180	□ cm 89 x 121 x 187 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 11,7 ⚖ kg 367
S100E	=	S KK-SS 0E020410	+	2 x S C/16-MS 0A020100	+	S B-S 0E020350	+	S L/80-S 0E020460	□ cm 137 x 121 x 187 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 19,5 ⚖ kg 509
S105E	=	S KK-SS 0E021610	+	2 x S C/16-MS 0A020260	+	S B-S 0E021560	+	S L/80-S 0E021640	□ cm 137 x 174 x 187 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 27,9 ⚖ kg 741
S120E	=	S KK-SS 0E020430	+	2 x S C/16-MS 0A020120	+	S B-S 0E020360	+	S L/80-S 0E020480	□ cm 166 x 121 x 187 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 25,5 ⚖ kg 601
S125E	=	S KK-SS 0E020770	+	2 x S C/16-MS 0A020140	+	S B-S 0E020720	+	S L/80-S 0E020790	□ cm 166 x 174 x 187 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 36,1 ⚖ kg 825

Composizione a 3 camere di cottura Multibake / Composition of 3 Multibake baking chambers

COMP 3/S

Con supporto e ruote
With stand and castors

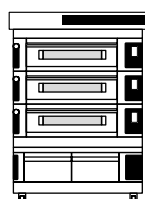


- S KK-SS
- S C/16-MS
- S C/16-MS
- S C/16-MS
- S B-S
- S S/60

S50E	=	S KK-SS 0E022140	+	3 x S C/16-MS 0A020400	+	S B-S 0E022110	+	S S/60 0E022260	□ cm 89 x 121 x 203 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 15,3 ⚖ kg 432
S100E	=	S KK-SS 0E020410	+	3 x S C/16-MS 0A020100	+	S B-S 0E020350	+	S S/60 0E020540	□ cm 137 x 121 x 203 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 27,0 ⚖ kg 585
S105E	=	S KK-SS 0E021610	+	3 x S C/16-MS 0A020260	+	S B-S 0E021560	+	S S/60 cod. 0E021690	□ cm 137 x 174 x 203 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 39,6 ⚖ kg 865
S120E	=	S KK-SS 0E020430	+	3 x S C/16-MS 0A020120	+	S B-S 0E020360	+	S S/60 0E020580	□ cm 166 x 121 x 203 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 37,5 ⚖ kg 690
S125E	=	S KK-SS 0E020770	+	3 x S C/16-MS 0A020140	+	S B-S 0E020720	+	S S/60 0E020830	□ cm 166 x 174 x 203 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 51,9 ⚖ kg 952

COMP 3/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



- S KK-SS
- S C/16-MS
- S C/16-MS
- S C/16-MS
- S B-S
- S L/60-S

S50E	=	S KK-SS 0E022140	+	3 x S C/16-MS 0A020400	+	S B-S 0E022110	+	S L/60-S 0E022170	□ cm 89 x 121 x 203 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 16,8 ⚖ kg 461
S100E	=	S KK-SS 0E020410	+	3 x S C/16-MS 0A020100	+	S B-S 0E020350	+	S L/60-S 0E020450	□ cm 137 x 121 x 203 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 28,5 ⚖ kg 634
S105E	=	S KK-SS 0E021610	+	3 x S C/16-MS 0A020260	+	S B-S 0E021560	+	S L/60-S 0E021630	□ cm 137 x 174 x 203 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 41,1 ⚖ kg 965
S120E	=	S KK-SS 0E020430	+	3 x S C/16-MS 0A020120	+	S B-S 0E020360	+	S L/60-S 0E020470	□ cm 166 x 121 x 203 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 39,0 ⚖ kg 741
S125E	=	S KK-SS 0E020770	+	3 x S C/16-MS 0A020140	+	S B-S 0E020720	+	S L/60-S 0E020780	□ cm 166 x 174 x 203 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 53,4 ° kg 1.067

S50E - S100E - S105E - S120E - S125E

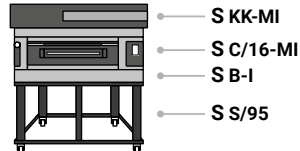
Forni elettrici statici modulari con piano di cottura in refrattario
Conventional electric modular ovens with baking refractory deck



Composizione a 1 camera di cottura Multibake / Composition of 1 Multibake baking chamber

COMP 1/S

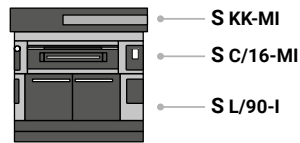
Con supporto e ruote
With stand and castors



S50E =	S KK-MI 0E022360	+	S C/16-MI 0A020460	+	S B-I 0E022330	+	S S/95 0E022280	□ cm 89 x 121 x 173 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 5,1 ⚖ kg 217
S100E =	S KK-MI 0E021340	+	S C/16-MI 0A020190	+	S B-I 0E021530	+	S S/95 0E020560	□ cm 137 x 121 x 173 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 9,0 ⚖ kg 291
S105E =	S KK-MI 0E021790	+	S C/16-MI 0A020280	+	S B-I 0E021740	+	S S/95 0E021710	□ cm 137 x 174 x 173 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 13,2 ⚖ kg 412
S120E =	S KK-MI 0E021410	+	S C/16-MI 0A020210	+	S B-I 0E021540	+	S S/95 0E020600	□ cm 166 x 121 x 173 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 12,0 ⚖ kg 327
S125E =	S KK-MI 0E021480	+	S C/16-MI 0A020230	+	S B-I 0E021550	+	S S/95 0E020850	□ cm 166 x 174 x 173 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 17,3 ⚖ kg 498

COMP 1/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

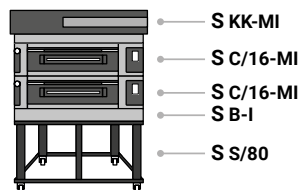


S50E =	S KK-MI 0E022360	+	S C/16-MI 0A020460	+	S L/90-I 0E022390	□ cm 89 x 121 x 158 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 6,6 ⚖ kg 268
S100E =	S KK-MI 0E021340	+	S C/16-MI 0A020190	+	S L/90-I 0E021360	□ cm 137 x 121 x 158 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 10,5 ⚖ kg 363
S105E =	S KK-MI 0E021790	+	S C/16-MI 0A020280	+	S L/90-I 0E021810	□ cm 137 x 174 x 158 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 14,7 ⚖ kg 527
S120E =	S KK-MI 0E021410	+	S C/16-MI 0A020210	+	S L/90-I 0E021430	□ cm 166 x 121 x 158 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 13,5 ⚖ kg 424
S125E =	S KK-MI 0E021480	+	S C/16-MI 0A020230	+	S L/90-I 0E021500	□ cm 166 x 174 x 158 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 18,8 ⚖ kg 583

Composizione a 2 camere di cottura Multibake / Composition of 2 Multibake baking chambers

COMP 2/S

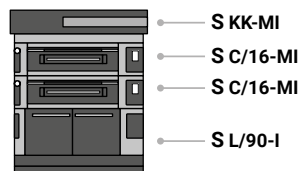
Con supporto e ruote
With stand and castors



S50E =	S KK-MI 0E022360	+	2x S C/16-MI 0A020460	+	S B-I 0E022330	+	S S/80 0E022270	□ cm 89 x 121 x 194 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 10,2 ⚖ kg 329
S100E =	S KK-MI 0E021340	+	2x S C/16-MI 0A020190	+	S B-I 0E021530	+	S S/80 0E020550	□ cm 137 x 121 x 194 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 18,0 ⚖ kg 441
S105E =	S KK-MI 0E021790	+	2x S C/16-MI 0A020280	+	S B-I 0E021740	+	S S/80 0E021700	□ cm 137 x 174 x 194 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 26,4 ⚖ kg 641
S120E =	S KK-MI 0E021410	+	2x S C/16-MI 0A020210	+	S B-I 0E021540	+	S S/80 0E020590	□ cm 166 x 121 x 194 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 24,0 ⚖ kg 508
S125E =	S KK-MI 0E021480	+	2x S C/16-MI 0A020230	+	S B-I 0E021550	+	S S/80 0E020840	□ cm 166 x 174 x 194 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 34,6 ⚖ kg 744

COMP 2/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



S50E =	S KK-MI 0E022360	+	2x S C/16-MI 0A020460	+	S L/90-I 0E022390	□ cm 89 x 121 x 194 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 11,7 ⚖ kg 378
S100E =	S KK-MI 0E021340	+	2x S C/16-MI 0A020190	+	S L/90-I 0E021360	□ cm 137 x 121 x 194 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 19,5 ⚖ kg 515
S105E =	S KK-MI 0E021790	+	2x S C/16-MI 0A020280	+	S L/90-I 0E021810	□ cm 137 x 174 x 194 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 27,9 ⚖ kg 758
S120E =	S KK-MI 0E021410	+	2x S C/16-MI 0A020210	+	S L/90-I 0E021430	□ cm 166 x 121 x 194 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 25,5 ⚖ kg 608
S125E =	S KK-MI 0E021480	+	2x S C/16-MI 0A020230	+	S L/90-I 0E021500	□ cm 166 x 174 x 194 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 36,1 ⚖ kg 833

Linea Moretti Forni

serie **P**

T R A D I T I O N

MORETTI
FORNI

PIZZA
E
PASTA



PIZZA E PASTA

Amalfi/A - Amalfi/B - Amalfi/C - Amalfi/D

Forni elettrici statici modulari con camera di cottura interamente in refrattario
Conventional electric modular ovens with baking chamber entirely in refractory brick



Composizione a 1 camera di cottura / Composition of 1 baking chamber

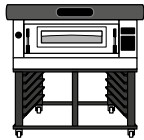
COMP 1/S
Con supporto e ruote
With stand and castors



- Amalfi K
- Amalfi C/18
- Amalfi B
- Amalfi S/95

Amalfi/A =	Amalfi K 0A0500N0	+	Amalfi C/18 0A000100	+	Amalfi B 0A040000	+	Amalfi S/95 0A080600	□ cm 102 x 140 x 160 ■ cm 65 x 103 x 18 ⚡ kW max 7,1 ⚖ kg 268
Amalfi/B =	Amalfi K 0A0501N0	+	Amalfi C/18 0A000300	+	Amalfi B 0A040100	+	Amalfi S/95 0A080700	□ cm 132 x 110 x 160 ■ cm 95 x 73 x 18 ⚡ kW max 7,1 ⚖ kg 275
Amalfi/C =	Amalfi K 0A0502N0	+	Amalfi C/18 0A000500	+	Amalfi B 0A040200	+	Amalfi S/95 0A080800	□ cm 132 x 140 x 160 ■ cm 95 x 103 x 18 ⚡ kW max 9,6 ⚖ kg 334
Amalfi/D =	Amalfi K 0A00022N	+	Amalfi C/18 0A000160	+	Amalfi B 0A000210	+	Amalfi S/95 0A000280	□ cm 152 x 148 x 160 ■ cm 115 x 111 x 18 ⚡ kW max 12,6 ⚖ kg 392

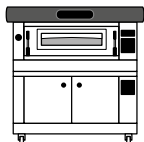
COMP 1/SP
Con supporto con guide
portateglie e ruote
With stand with trayholder
slides and castors



- Amalfi K
- Amalfi C/18
- Amalfi B
- Amalfi SP/95

Amalfi/A =	Amalfi K 0A0500N0	+	Amalfi C/18 0A000100	+	Amalfi B 0A040000	+	Amalfi SP/95 0A080600 + 3 x 0A060300	□ cm 102 x 140 x 160 ■ cm 65 x 103 x 18 ⚡ kW max 7,1 ⚖ kg 280
Amalfi/B =	Amalfi K 0A0501N0	+	Amalfi C/18 0A000300	+	Amalfi B 0A040100	+	Amalfi SP/95 0A080700 + 6 x 0A060400	□ cm 132 x 110 x 160 ■ cm 95 x 73 x 18 ⚡ kW max 7,1 ⚖ kg 295
Amalfi/C =	Amalfi K 0A0502N0	+	Amalfi C/18 0A000500	+	Amalfi B 0A040200	+	Amalfi SP/95 0A080800 + 6 x 0A060300	□ cm 132 x 140 x 160 ■ cm 95 x 103 x 18 ⚡ kW max 9,6 ⚖ kg 360
Amalfi/D =	Amalfi K 0A00022N	+	Amalfi C/18 0A000160	+	Amalfi B 0A000210	+	Amalfi SP/95 0A000280 + 6 x 0A000340	□ cm 152 x 148 x 160 ■ cm 115 x 111 x 18 ⚡ kW max 12,6 ⚖ kg 385

COMP 1/L
Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

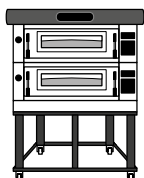


- Amalfi K
- Amalfi C/18
- Amalfi B
- Amalfi L/80

Amalfi/A =	Amalfi K 0A0500N0	+	Amalfi C/18 0A000100	+	Amalfi B 0A040000	+	Amalfi L/80 0A060000	□ cm 102 x 140 x 145 ■ cm 65 x 103 x 18 ⚡ kW max 8,6 ⚖ kg 310
Amalfi/B =	Amalfi K 0A0501N0	+	Amalfi C/18 0A000300	+	Amalfi B 0A040100	+	Amalfi L/80 0A060100	□ cm 132 x 110 x 145 ■ cm 95 x 73 x 18 ⚡ kW max 8,6 ⚖ kg 327
Amalfi/C =	Amalfi K 0A0502N0	+	Amalfi C/18 0A000500	+	Amalfi B 0A040200	+	Amalfi L/80 0A060200	□ cm 132 x 140 x 145 ■ cm 95 x 103 x 18 ⚡ kW max 11,1 ⚖ kg 402
Amalfi/D =	Amalfi K 0A00022N	+	Amalfi C/18 0A000160	+	Amalfi B 0A000210	+	Amalfi L/80 0A000180	□ cm 152 x 148 x 145 ■ cm 115 x 111 x 18 ⚡ kW max 14,1 ⚖ kg 482

Composizione a 2 camere di cottura / Composition of 2 baking chambers

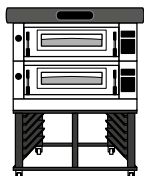
COMP 2/S
Con supporto e ruote
With stand and castors



- Amalfi K
- Amalfi C/18
- Amalfi C/18
- Amalfi B
- Amalfi S/80

Amalfi/A =	Amalfi K 0A0500N0	+	2 x Amalfi C/18 0A000100	+	Amalfi B 0A040000	+	Amalfi S/80 0A080300	□ cm 102 x 140 x 185 ■ cm 65 x 103 x 18 ⚡ kW max 14,2 ⚖ kg 428
Amalfi/B =	Amalfi K 0A0501N0	+	2 x Amalfi C/18 0A000300	+	Amalfi B 0A040100	+	Amalfi S/80 0A080400	□ cm 132 x 110 x 185 ■ cm 95 x 73 x 18 ⚡ kW max 14,2 ⚖ kg 435
Amalfi/C =	Amalfi K 0A0502N0	+	2 x Amalfi C/18 0A000500	+	Amalfi B 0A040200	+	Amalfi S/80 0A080500	□ cm 132 x 140 x 185 ■ cm 95 x 103 x 18 ⚡ kW max 19,2 ⚖ kg 540
Amalfi/D =	Amalfi K 0A00022N	+	2 x Amalfi C/18 0A000160	+	Amalfi B 0A000210	+	Amalfi S/80 0A000270	□ cm 152 x 148 x 185 ■ cm 115 x 111 x 18 ⚡ kW max 25,2 ⚖ kg 642

COMP 2/SP
Con supporto con guide
portateglie e ruote
With stand with trayholder
slides and castors

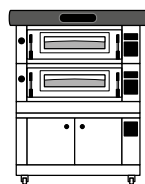


- Amalfi K
- Amalfi C/18
- Amalfi C/18
- Amalfi B
- Amalfi SP/80

Amalfi/A =	Amalfi K 0A0500N0	+	2 x Amalfi C/18 0A000100	+	Amalfi B 0A040000	+	Amalfi SP/80 0A080300 + 3 x 0A060300	□ cm 102 x 140 x 185 ■ cm 65 x 103 x 18 ⚡ kW max 14,2 ⚖ kg 441
Amalfi/B =	Amalfi K 0A0501N0	+	2 x Amalfi C/18 0A000300	+	Amalfi B 0A040100	+	Amalfi SP/80 0A080400 + 6 x 0A060400	□ cm 132 x 110 x 185 ■ cm 95 x 73 x 18 ⚡ kW max 14,2 ⚖ kg 454
Amalfi/C =	Amalfi K 0A0502N0	+	2 x Amalfi C/18 0A000500	+	Amalfi B 0A040200	+	Amalfi SP/80 0A080500 + 6 x 0A060300	□ cm 132 x 140 x 185 ■ cm 95 x 103 x 18 ⚡ kW max 19,2 ⚖ kg 566
Amalfi/D =	Amalfi K 0A00022N	+	2 x Amalfi C/18 0A000160	+	Amalfi B 0A000210	+	Amalfi SP/80 0A000270 + 6 x 0A000340	□ cm 152 x 148 x 185 ■ cm 115 x 111 x 18 ⚡ kW max 25,2 ⚖ kg 677

COMP 2/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



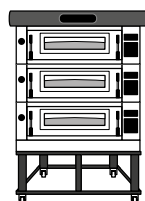
- Amalfi K
- Amalfi C/18
- Amalfi C/18
- Amalfi B
- Amalfi L/80

Amalfi/A =	Amalfi K 0A0500N0	+ 2 x Amalfi C/18 0A000100	+ Amalfi B 0A040000	+ Amalfi L/80 0A060000	<input type="checkbox"/> cm 102 x 140 x 185 <input checked="" type="checkbox"/> cm 65 x 103 x 18 ⚡ kW max 15,7 📊 kg 472
Amalfi/B =	Amalfi K 0A0501N0	+ 2 x Amalfi C/18 0A000300	+ Amalfi B 0A040100	+ Amalfi L/80 0A060100	<input type="checkbox"/> cm 132 x 110 x 185 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 73 x 18 ⚡ kW max 15,7 📊 kg 490
Amalfi/C =	Amalfi K 0A0502N0	+ 2 x Amalfi C/18 0A000500	+ Amalfi B 0A040200	+ Amalfi L/80 0A060200	<input type="checkbox"/> cm 132 x 140 x 185 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 103 x 18 ⚡ kW max 20,7 📊 kg 610
Amalfi/D =	Amalfi K 0A00022N	+ 2 x Amalfi C/18 0A000160	+ Amalfi B 0A000210	+ Amalfi L/80 0A000180	<input type="checkbox"/> cm 152 x 148 x 185 <input checked="" type="checkbox"/> cm 115 x 111 x 18 ⚡ kW max 26,7 📊 kg 734

Composizione a 3 camere di cottura / Composition of 3 baking chambers

COMP 3/S

Con supporto e ruote
With stand and castors

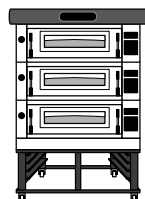


- Amalfi K
- Amalfi C/18
- Amalfi C/18
- Amalfi C/18
- Amalfi B
- Amalfi S/60

Amalfi/A =	Amalfi K 0A0500N0	+ 3 x Amalfi C/18 0A000100	+ Amalfi B 0A040000	+ Amalfi S/60 0A080000	<input type="checkbox"/> cm 102 x 140 x 205 <input checked="" type="checkbox"/> cm 65 x 103 x 18 ⚡ kW max 21,3 📊 kg 588
Amalfi/B =	Amalfi K 0A0501N0	+ 3 x Amalfi C/18 0A000300	+ Amalfi B 0A040100	+ Amalfi S/60 0A080100	<input type="checkbox"/> cm 132 x 110 x 205 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 73 x 18 ⚡ kW max 21,3 📊 kg 593
Amalfi/C =	Amalfi K 0A0502N0	+ 3 x Amalfi C/18 0A000500	+ Amalfi B 0A040200	+ Amalfi S/60 0A080200	<input type="checkbox"/> cm 132 x 140 x 205 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 103 x 18 ⚡ kW max 28,8 📊 kg 742
Amalfi/D =	Amalfi K 0A00022N	+ 3 x Amalfi C/18 0A000160	+ Amalfi B 0A000210	+ Amalfi S/60 0A000260	<input type="checkbox"/> cm 152 x 148 x 205 <input checked="" type="checkbox"/> cm 115 x 111 x 18 ⚡ kW max 37,8 📊 kg 892

COMP 3/SP

Con supporto con guide portateghe e ruote
With stand with trayholder slides and castors



- Amalfi K
- Amalfi C/18
- Amalfi C/18
- Amalfi C/18
- Amalfi B
- Amalfi SP/60

Amalfi/A =	Amalfi K 0A0500N0	+ 3 x Amalfi C/18 0A000100	+ Amalfi B 0A040000	+ Amalfi SP/60 0A080000 + 3 x 0A060300	<input type="checkbox"/> cm 102 x 140 x 205 <input checked="" type="checkbox"/> cm 65 x 103 x 18 ⚡ kW max 21,3 📊 kg 600
Amalfi/B =	Amalfi K 0A0501N0	+ 3 x Amalfi C/18 0A000300	+ Amalfi B 0A040100	+ Amalfi SP/60 0A080100 + 6 x 0A060400	<input type="checkbox"/> cm 132 x 110 x 205 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 73 x 18 ⚡ kW max 21,3 📊 kg 613
Amalfi/C =	Amalfi K 0A0502N0	+ 3 x Amalfi C/18 0A000500	+ Amalfi B 0A040200	+ Amalfi SP/60 0A080200 + 6 x 0A060300	<input type="checkbox"/> cm 132 x 140 x 205 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 103 x 18 ⚡ kW max 28,8 📊 kg 768
Amalfi/D =	Amalfi K 0A00022N	+ 3 x Amalfi C/18 0A000160	+ Amalfi B 0A000210	+ Amalfi SP/60 0A000260 + 6 x 0A000340	<input type="checkbox"/> cm 152 x 148 x 205 <input checked="" type="checkbox"/> cm 115 x 111 x 18 ⚡ kW max 37,8 📊 kg 927

P60E - P80E

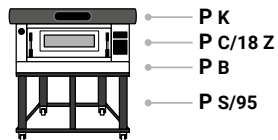
Forni elettrici statici modulari con piano di cottura in refrattario
Conventional electric modular ovens with refractory baking deck



Composizione a 1 camera di cottura / Composition of 1 baking chamber

COMP 1/S

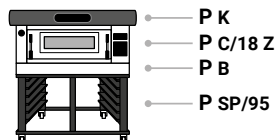
Con supporto e ruote
With stand and castors



P60E =	P K 0E1500N0	+	P C/18 Z 0A100100	+	P B 0E140000	+	P S/95 0E180600	<input type="checkbox"/> cm 97 x 129 x 157 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 83 x 18 ⚡ kW max 7,9 ⚖ kg 206
P80E =	P K 0E1502N0	+	P C/18 Z 0A100500	+	P B 0E140200	+	P S/95 0E180800	<input type="checkbox"/> cm 117 x 169 x 157 <input checked="" type="checkbox"/> cm 80 x 125 x 18 ⚡ kW max 11,0 ⚖ kg 283

COMP 1/SP

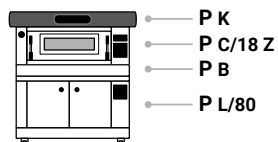
Con supporto con guide portateglie e ruote
With stand with trayholder slides and castors



P60E =	P K 0E1500N0	+	P C/18 Z 0A100100	+	P B 0E140000	+	P SP/95 0E180600 + 3 x 0E161200	<input type="checkbox"/> cm 97 x 129 x 157 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 83 x 18 ⚡ kW max 7,9 ⚖ kg 214
P80E =	P K 0E1502N0	+	P C/18 Z 0A100500	+	P B 0E140200	+	P SP/95 0E180800 + 3 x 0E161300	<input type="checkbox"/> cm 117 x 169 x 157 <input checked="" type="checkbox"/> cm 80 x 125 x 18 ⚡ kW max 11,0 ⚖ kg 294

COMP 1/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

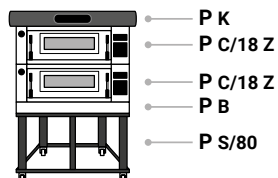


P60E =	P K 0E1500N0	+	P C/18 Z 0A100100	+	P B 0E140000	+	P L/80 0E160300	<input type="checkbox"/> cm 97 x 129 x 142 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 83 x 18 ⚡ kW max 9,4 ⚖ kg 244
P80E =	P K 0E1502N0	+	P C/18 Z 0A100500	+	P B 0E140200	+	P L/80 0E160500	<input type="checkbox"/> cm 117 x 169 x 142 <input checked="" type="checkbox"/> cm 80 x 125 x 18 ⚡ kW max 12,5 ⚖ kg 317

Composizione a 2 camere di cottura / Composition of 2 baking chambers

COMP 2/S

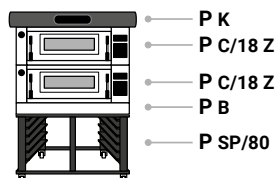
Con supporto e ruote
With stand and castors



P60E =	P K 0E1500N0	+	2 x P C/18 Z 0A100100	+	P B 0E140000	+	P S/80 0E180300	<input type="checkbox"/> cm 97 x 129 x 179 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 83 x 18 ⚡ kW max 15,8 ⚖ kg 311
P80E =	P K 0E1502N0	+	2 x P C/18 Z 0A100500	+	P B 0E140200	+	P S/80 0E180500	<input type="checkbox"/> cm 117 x 169 x 179 <input checked="" type="checkbox"/> cm 80 x 125 x 18 ⚡ kW max 22,0 ⚖ kg 437

COMP 2/SP

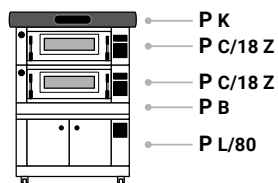
Con supporto con guide portateglie e ruote
With stand with trayholder slides and castors



P60E =	P K 0E1500N0	+	2 x P C/18 Z 0A100100	+	P B 0E140000	+	P SP/80 0E180300 + 3 x 0E161200	<input type="checkbox"/> cm 97 x 129 x 179 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 83 x 18 ⚡ kW max 15,8 ⚖ kg 319
P80E =	P K 0E1502N0	+	2 x P C/18 Z 0A100500	+	P B 0E140200	+	P SP/80 0E180500 + 3 x 0E161300	<input type="checkbox"/> cm 117 x 169 x 179 <input checked="" type="checkbox"/> cm 80 x 125 x 18 ⚡ kW max 22,0 ⚖ kg 448

COMP 2/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

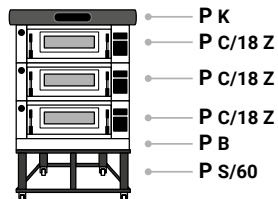


P60E =	P K 0E1500N0	+ 2 x P C/18 Z 0A100100	+ P B 0E140000	+ P L/80 0E160300	<input type="checkbox"/> cm 97 x 129 x 179 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 83 x 18 ⚡ kW max 17,3 ⚖ kg 351
P80E =	P K 0E1502N0	+ 2 x P C/18 Z 0A100500	+ P B 0E140200	+ P L/80 0E160500	<input type="checkbox"/> cm 117 x 169 x 179 <input checked="" type="checkbox"/> cm 80 x 125 x 18 ⚡ kW max 23,5 ⚖ kg 474

Composizione a 3 camere di cottura / Composition of 3 baking chambers

COMP 3/S

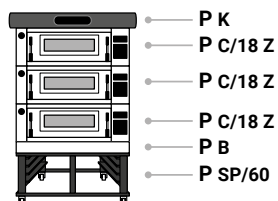
Con supporto e ruote
With stand and castors



P60E =	P K 0E1500N0	+ 3 x P C/18 Z 0A100100	+ P B 0E140000	+ P S/60 0E180000	<input type="checkbox"/> cm 97 x 129 x 196 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 83 x 18 ⚡ kW max 23,7 ⚖ kg 414
P80E =	P K 0E1502N0	+ 3 x P C/18 Z 0A100500	+ P B 0E140200	+ P S/60 0E180200	<input type="checkbox"/> cm 117 x 169 x 196 <input checked="" type="checkbox"/> cm 80 x 125 x 18 ⚡ kW max 33,0 ⚖ kg 591

COMP 3/SP

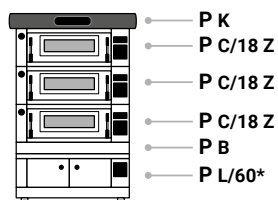
Con supporto con guide portateglie e ruote
With stand with trayholder slides and castors



P60E =	P K 0E1500N0	+ 3 x P C/18 Z 0A100100	+ P B 0E140000	+ P SP/60 0E180000 + 3 x 0E161200	<input type="checkbox"/> cm 97 x 129 x 196 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 83 x 18 ⚡ kW max 23,7 ⚖ kg 422
P80E =	P K 0E1502N0	+ 3 x P C/18 Z 0A100500	+ P B 0E140200	+ P SP/60 0E180200 + 3 x 0E161300	<input type="checkbox"/> cm 117 x 169 x 196 <input checked="" type="checkbox"/> cm 80 x 125 x 18 ⚡ kW max 33,0 ⚖ kg 602

COMP 3/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



P60E =	P K 0E1500N0	+ 3 x P C/18 Z 0A100100	+ P B 0E140000	+ P L/60 0E160000	<input type="checkbox"/> cm 97 x 129 x 196 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 83 x 18 ⚡ kW max 25,2 ⚖ kg 455
P80E =	P K 0E1502N0	+ 3 x P C/18 Z 0A100500	+ P B 0E140200	+ P L/60 0E160200	<input type="checkbox"/> cm 117 x 169 x 196 <input checked="" type="checkbox"/> cm 80 x 125 x 18 ⚡ kW max 34,5 ⚖ kg 627

P120E/A - P120E/B - P120E/C

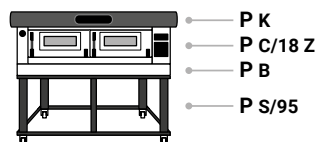
Forni elettrici statici modulari con piano di cottura in refrattario
Conventional electric modular ovens with refractory baking deck



Composizione a 1 camera di cottura / Composition of 1 baking chamber

COMP 1/S

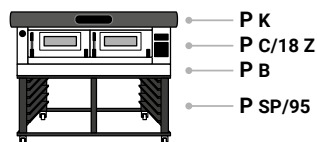
Con supporto e ruote
With stand and castors



P120/A =	P K 0E2500N0	+	P C/18 Z 0A200100	+	P B 0E240000	+	P S/95 0E280600	<input type="checkbox"/> cm 161 x 106 x 160 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 65 x 18 ⚡ kW max 8,6 ⚖ kg 284
P120/B =	P K 0E2501N0	+	P C/18 Z 0A200300	+	P B 0E240100	+	P S/95 0E280700	<input type="checkbox"/> cm 161 x 126 x 160 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 85 x 18 ⚡ kW max 9,3 ⚖ kg 331
P120/C =	P K 0E2502N0	+	P C/18 Z 0A200500	+	P B 0E240200	+	P S/95 0E280800	<input type="checkbox"/> cm 161 x 166 x 160 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 130 x 18 ⚡ kW max 15,5 ⚖ kg 401

COMP 1/SP

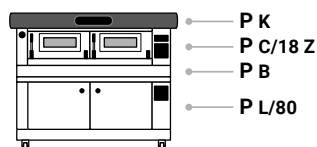
Con supporto con guide portateglie e ruote
With stand with trayholder slides and castors



P120/A =	P K 0E2500N0	+	P C/18 Z 0A200100	+	P B 0E240000	+	P SP/95 0E280600 + 6 x 0E260600	<input type="checkbox"/> cm 161 x 106 x 160 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 65 x 18 ⚡ kW max 8,6 ⚖ kg 296
P120/B =	P K 0E2501N0	+	P C/18 Z 0A200300	+	P B 0E240100	+	P SP/95 0E280700 + 6 x 0E260700	<input type="checkbox"/> cm 161 x 126 x 160 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 85 x 18 ⚡ kW max 9,3 ⚖ kg 347
P120/C =	P K 0E2502N0	+	P C/18 Z 0A200500	+	P B 0E240200	+	P SP/95 0E280800 + 6 x 0E260800	<input type="checkbox"/> cm 161 x 166 x 160 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 130 x 18 ⚡ kW max 15,5 ⚖ kg 422

COMP 1/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

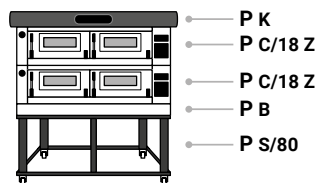


P120/A =	P K 0E2500N0	+	P C/18 Z 0A200100	+	P B 0E240000	+	P L/80 0E260000	<input type="checkbox"/> cm 161 x 106 x 145 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 65 x 18 ⚡ kW max 10,1 ⚖ kg 348
P120/B =	P K 0E2501N0	+	P C/18 Z 0A200300	+	P B 0E240100	+	P L/80 0E260100	<input type="checkbox"/> cm 161 x 126 x 145 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 85 x 18 ⚡ kW max 10,8 ⚖ kg 408
P120/C =	P K 0E2502N0	+	P C/18 Z 0A200500	+	P B 0E240200	+	P L/80 0E260200	<input type="checkbox"/> cm 161 x 166 x 145 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 130 x 18 ⚡ kW max 17,0 ⚖ kg 495

Composizione a 2 camere di cottura / Composition of 2 baking chambers

COMP 2/S

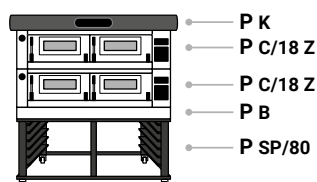
Con supporto e ruote
With stand and castors



P120/A =	P K 0E2500N0	+	2 x P C/18 Z 0A200100	+	P B 0E240000	+	P S/80 0E280300	<input type="checkbox"/> cm 161 x 106 x 185 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 65 x 18 ⚡ kW max 17,2 ⚖ kg 447
P120/B =	P K 0E2501N0	+	2 x P C/18 Z 0A200300	+	P B 0E240100	+	P S/80 0E280400	<input type="checkbox"/> cm 161 x 126 x 185 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 85 x 18 ⚡ kW max 18,6 ⚖ kg 521
P120/C =	P K 0E2502N0	+	2 x P C/18 Z 0A200500	+	P B 0E240200	+	P S/80 0E280500	<input type="checkbox"/> cm 161 x 166 x 185 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 130 x 18 ⚡ kW max 31,0 ⚖ kg 646

COMP 2/SP

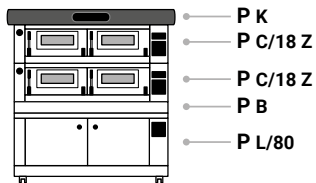
Con supporto con guide portateglie e ruote
With stand with trayholder slides and castors



P120/A =	P K 0E2500N0	+	2 x P C/18 Z 0A200100	+	P B 0E240000	+	P SP/80 0E280300 + 6 x 0E260600	<input type="checkbox"/> cm 161 x 106 x 185 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 65 x 18 ⚡ kW max 17,2 ⚖ kg 459
P120/B =	P K 0E2501N0	+	2 x P C/18 Z 0A200300	+	P B 0E240100	+	P SP/80 0E280400 + 6 x 0E260700	<input type="checkbox"/> cm 161 x 126 x 185 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 85 x 18 ⚡ kW max 18,6 ⚖ kg 536
P120/C =	P K 0E2502N0	+	2 x P C/18 Z 0A200500	+	P B 0E240200	+	P SP/80 0E280500 + 6 x 0E260800	<input type="checkbox"/> cm 161 x 166 x 185 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 130 x 18 ⚡ kW max 31,0 ⚖ kg 661

COMP 2/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

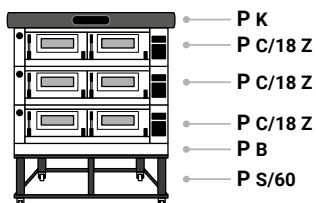


P120/A =	P K 0E2500N0	+ 2 x P C/18 Z 0A200100	+ P B 0E240000	+ P L/80 0E260000	□ cm 161 x 106 x 185 ■ cm 124 x 65 x 18 ⚡ kW max 18,7 ⚖ kg 513
P120/B =	P K 0E2501N0	+ 2 x P C/18 Z 0A200300	+ P B 0E240100	+ P L/80 0E260100	□ cm 161 x 126 x 185 ■ cm 124 x 85 x 18 ⚡ kW max 20,1 ⚖ kg 600
P120/C =	P K 0E2502N0	+ 2 x P C/18 Z 0A200500	+ P B 0E240200	+ P L/80 0E260200	□ cm 161 x 166 x 185 ■ cm 124 x 130 x 18 ⚡ kW max 32,5 ⚖ kg 742

Composizione a 3 camere di cottura / Composition of 3 baking chambers

COMP 3/S

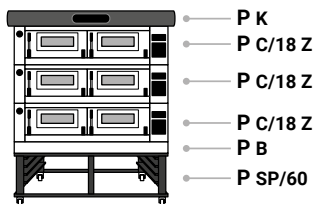
Con supporto e ruote
With stand and castors



P120/A =	P K 0E2500N0	+ 3 x P C/18 Z 0A200100	+ P B 0E240000	+ P S/60 0E280000	□ cm 161 x 106 x 205 ■ cm 124 x 65 x 18 ⚡ kW max 25,8 ⚖ kg 610
P120/B =	P K 0E2501N0	+ 3 x P C/18 Z 0A200300	+ P B 0E240100	+ P S/60 0E280100	□ cm 161 x 126 x 205 ■ cm 124 x 85 x 18 ⚡ kW max 27,9 ⚖ kg 711
P120/C =	P K 0E2502N0	+ 3 x P C/18 Z 0A200500	+ P B 0E240200	+ P S/60 0E280200	□ cm 161 x 166 x 205 ■ cm 124 x 130 x 18 ⚡ kW max 46,5 ⚖ kg 889

COMP 3/SP

Con supporto con guide
portateghe e ruote
With stand with trayholder
slides and castors



P120/A =	P K 0E2500N0	+ 3 x P C/18 Z 0A200100	+ P B 0E240000	+ P SP/60 0E280000 + 3 x 0E260600	□ cm 161 x 106 x 205 ■ cm 124 x 65 x 18 ⚡ kW max 25,8 ⚖ kg 622
P120/B =	P K 0E2501N0	+ 3 x P C/18 Z 0A200300	+ P B 0E240100	+ P SP/60 0E280100 + 6 x 0E260700	□ cm 161 x 126 x 205 ■ cm 124 x 85 x 18 ⚡ kW max 27,9 ⚖ kg 726
P120/C =	P K 0E2502N0	+ 3 x P C/18 Z 0A200500	+ P B 0E240200	+ P SP/60 0E280200 + 6 x 0E260800	□ cm 161 x 166 x 205 ■ cm 124 x 130 x 18 ⚡ kW max 46,5 ⚖ kg 880

P110G/A - P110G/B

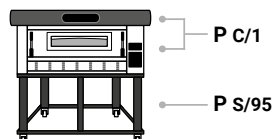
Forni a gas statici modulari con piano di cottura in refrattario
Conventional gas modular ovens with refractory baking deck



Composizione a 1 camera di cottura / Composition of 1 baking chamber

COMP 1/S

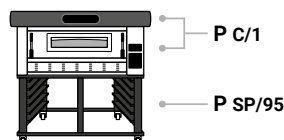
Con supporto e ruote
With stand and castors



P110/A	=	P C/1 (gpl / lpg) 0A4000N0	+	P S/95 0A460400	□ cm 147 x 123 x 174** (248***)
		P C/1 (metano / nat. gas) 0A4001N0			■ cm 110 x 73 x 18 ⚡ kW max 21,5 🔥 (Kcal max 18.500) ⚖ kg 282
P110/B	=	P C/1 (gpl / lpg) 0A4002N0	+	P S/95 0A460500	□ cm 147 x 163 x 174** (248***)
		P C/1 (metano / nat. gas) 0A4003N0			■ cm 110 x 110 x 18 ⚡ kW max 29,0 🔥 (Kcal max 24.950) ⚖ kg 351

COMP 1/SP

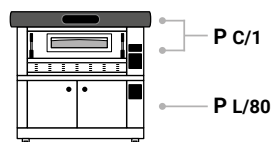
Con supporto con guide portateglie e ruote
With stand with trayholder slides and castors



P110/A	=	P C/1 (gpl / lpg) 0A4000N0	+	P SP/95 0A460400	□ cm 147 x 123 x 174** (248***)
		P C/1 (metano / nat. gas) 0A4001N0		⚡ kW max 21,5 🔥 (Kcal max 18.500) ⚖ kg 298	
P110/B	=	P C/1 (gpl / lpg) 0A4002N0	+	P SP/95 0A460500	□ cm 147 x 163 x 174** (248***)
		P C/1 (metano / nat. gas) 0A4003N0		⚡ kW max 29,0 🔥 (Kcal max 24.950) ⚖ kg 373	

COMP 1/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

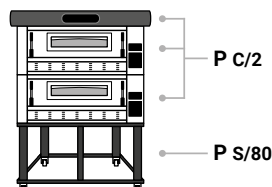


P110/A	=	P C/1 (gpl / lpg) 0A4000N0	+	P L/80 0A450200	□ cm 147 x 123 x 159** (233***)
		P C/1 (metano / nat. gas) 0A4001N0		■ cm 110 x 73 x 18 ⚡ kW max 21,5 🔥 (Kcal max 18.500) ⚖ kg 337	
P110/B	=	P C/1 (gpl / lpg) 0A4002N0	+	P L/80 0A450300	□ cm 147 x 163 x 159** (233***)
		P C/1 (metano / nat. gas) 0A4003N0		■ cm 110 x 110 x 18 ⚡ kW max 29,0 🔥 (Kcal max 24.950) ⚖ kg 429	

Composizione a 2 camere di cottura / Composition of 2 baking chambers

COMP 2/S

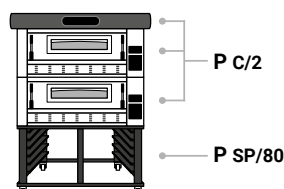
Con supporto e ruote
With stand and castors



P110/A	=	P C/2 (gpl / lpg) 0A4100N0	+	P S/80 0A460200	□ cm 147 x 123 x 208** (282***)
		P C/2 (metano / nat. gas) 0A4101N0			■ cm 110 x 73 x 18 ⚡ kW max 43,0 🔥 (Kcal max 37.000) ⚖ kg 517
P110/B	=	P C/2 (gpl / lpg) 0A4102N0	+	P S/80 0A460300	□ cm 147 x 163 x 208** (282***)
		P C/2 (metano / nat. gas) 0A4103N0			■ cm 110 x 110 x 18 ⚡ kW max 58,0 🔥 (Kcal max 49.900) ⚖ kg 651

COMP 2/SP

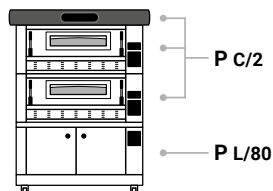
Con supporto con guide portateglie e ruote
With stand with trayholder slides and castors



P110/A	=	P C/2 (gpl / lpg) 0A4100N0	+	P SP/80 0A460200	□ cm 147 x 123 x 208** (282***)
		P C/2 (metano / nat. gas) 0A4101N0		⚡ kW max 43,0 🔥 (Kcal max 37.000) ⚖ kg 533	
P110/B	=	P C/2 (gpl / lpg) 0A4102N0	+	P SP/80 0A460300	□ cm 147 x 163 x 208** (282***)
		P C/2 (metano / nat. gas) 0A4103N0		⚡ kW max 58,0 🔥 (Kcal max 49.900) ⚖ kg 673	

COMP 2/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

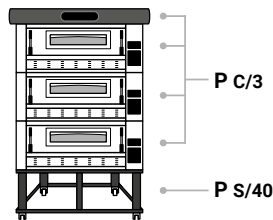


P110/A	=	P C/2 (gpl / lpg) 0A4100N0	+	P L/80 0A450200	□ cm 147 x 123 x 208** (282***)
		P C/2 (metano / nat. gas) 0A4101N0			■ cm 110 x 73 x 18 ⚡ kW max 43,0 🔥 (Kcal max 37.000) ⚖ kg 574
P110/B	=	P C/2 (gpl / lpg) 0A4102N0	+	P L/80 0A450300	□ cm 147 x 163 x 208** (282***)
		P C/2 (metano / nat. gas) 0A4103N0			■ cm 110 x 110 x 18 ⚡ kW max 58,0 🔥 (Kcal max 49.900) ⚖ kg 731

Composizione a 3 camere di cottura / Composition of 3 baking chambers

COMP 3/S

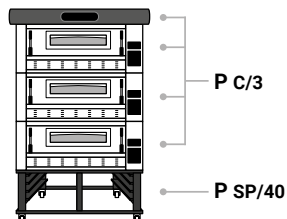
Con supporto e ruote
With stand and castors



P110/A	=	P C/3 (gpl / lpg) 0A4200N0	+	P S/40 0A460600	□ cm 147 x 123 x 217** (310***)
		P C/3 (metano / nat. gas) 0A4201N0			■ cm 110 x 73 x 18 ⚡ kW max 64,5 🔥 (Kcal max 55.500) ⚖ kg 753
P110/B	=	P C/3 (gpl / lpg) 0A4202N0	+	P S/40 0A460700	□ cm 147 x 163 x 217** (310***)
		P C/3 (metano / nat. gas) 0A4203N0			■ cm 110 x 110 x 18 ⚡ kW max 87,0 🔥 (Kcal max 74.850) ⚖ kg 954

COMP 3/SP

Con supporto con guide portateglie e ruote
With stand with trayholder slides and castors



P110/A	=	P C/3 (gpl / lpg) 0A4200N0	+	P SP/40 0A460600 + 4 x 0A450400	□ cm 147 x 123 x 217** (310***)
		P C/3 (metano / nat. gas) 0A4201N0			■ cm 110 x 73 x 18 ⚡ kW max 64,5 🔥 (Kcal max 55.500) ⚖ kg 735
P110/B	=	P C/3 (gpl / lpg) 0A4202N0	+	P SP/40 0A460700 + 4 x 0A450500	□ cm 147 x 163 x 217** (310***)
		P C/3 (metano / nat. gas) 0A4203N0			■ cm 110 x 110 x 18 ⚡ kW max 87,0 🔥 (Kcal max 74.850) ⚖ kg 976

P150G

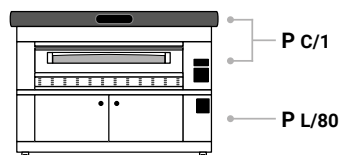
Forni a gas statici modulari con piano di cottura in refrattario
Conventional gas modular ovens with refractory baking deck



Composizione a 1 camera di cottura / Composition of 1 baking chamber

COMP 1/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



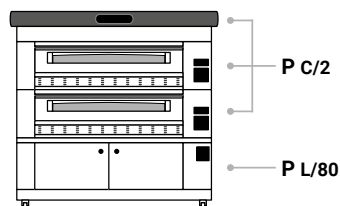
$$P150G = \begin{matrix} P C/1 (gpl / lpg) \\ 0A04004N \\ P C/1 (metano / nat. gas) \\ 0A04005N \end{matrix} + \begin{matrix} P L/80 \\ 0A040180 \end{matrix}$$

□	cm 200 x 134 x 159** (233***)
■	cm 147 x 85 x 18
⚡	kW max 32,5
🔥	(Kcal max 26.670)
⚖	kg 515

Composizione a 2 camere di cottura / Composition of 2 baking chambers

COMP 2/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



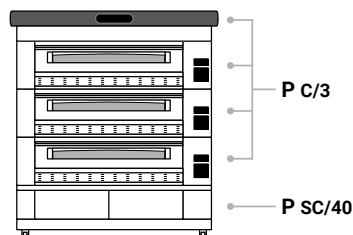
$$P150G = \begin{matrix} P C/2 (gpl / lpg) \\ 0A04008N \\ P C/2 (metano / nat. gas) \\ 0A04009N \end{matrix} + \begin{matrix} P L/80 \\ 0A040180 \end{matrix}$$

□	cm 200 x 134 x 208** (282***)
■	cm 147 x 85 x 18
⚡	kW max 63,5
🔥	(Kcal max 53.340)
⚖	kg 872

Composizione a 3 camere di cottura / Composition of 3 baking chambers

COMP 3/L

Con supporto chiuso e ruote
With prover and castors



$$P150G = \begin{matrix} P C/3 (gpl / lpg) \\ 0A04013N \\ P C/3 (metano / nat. gas) \\ 0A04014N \end{matrix} + \begin{matrix} P SC/40 \\ 0A040220 \end{matrix}$$

□	cm 200 x 134 x 217** (310***)
■	cm 147 x 85 x 18
⚡	kW max 93,0
🔥	(Kcal max 80.010)
⚖	kg 1.157

Linea Moretti Forni

serie T

C O N V E Y O R



PIZZA E PASTA

PIZZA E PASTA

T64E - T64G

Forni a tunnel modulari elettrici / a gas
Electric / gas conveyor modular ovens



T64E ⚡ V 400 3N 50/60 Hz T64G ⚡ V 230 1N 50/60 Hz

Composizione a 1 camera di cottura / Composition of 1 baking chamber

COMP TE1

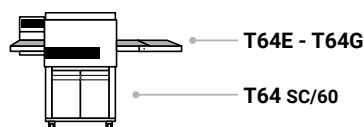
Con supporto di stazionamento destro
With right stationing support



T64E =	T64E 0A050430	<input type="checkbox"/> cm 124 x 80 x 88 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 41 x 8 ⚡ kW max 6,9 ⚖ kg 91
T64G =	T64G (gpl / lpg) 0A050760 T64G (metano / nat. gas) 0A050750	<input type="checkbox"/> cm 124 x 90 x 48 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 41 x 8 ⚡ kW max 9,9 🔥 (Kcal max 8.510) ⚖ kg 111

COMP TE1/SC

Con supporto di stazionamento destro, supporto chiuso e ruote
With right stationing support, closed stand and castors

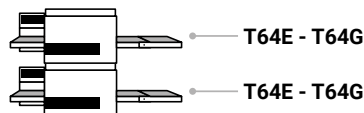


T64E =	T64E 0A050430	+	T64 SC/60 0A050440	<input type="checkbox"/> cm 124 x 80 x 108 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 41 x 8 ⚡ kW max 9,9 ⚖ kg 109
T64G =	T64G (gpl / lpg) 0A050760 T64G (metano / nat. gas) 0A050750	+	T64 SC/60 0A050440	<input type="checkbox"/> cm 124 x 90 x 108 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 41 x 8 ⚡ kW max 9,9 🔥 (Kcal max 8.510) ⚖ kg 129

Composizione a 2 camere di cottura / Composition of 2 baking chambers

COMP TE2

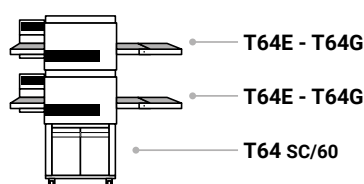
Con supporto di stazionamento destro
With right stationing support



T64E =	2 x T64E 0A050430		<input type="checkbox"/> cm 124 x 80 x 96 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 41 x 8 ⚡ kW max 13,8 ⚖ kg 182
T64G =	2 x T64G (gpl / lpg) 0A050760 2 x T64G (metano / nat. gas) 0A050750		<input type="checkbox"/> cm 124 x 90 x 96 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 41 x 8 ⚡ kW max 19,8 🔥 (Kcal max 17.510) ⚖ kg 222

COMP TE2/SC

Con supporto di stazionamento destro, supporto chiuso e ruote
With right stationing support, closed stand and castors

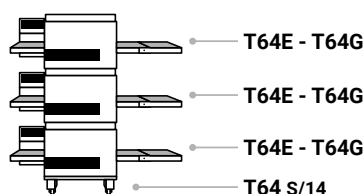


T64E =	2 x T64E 0A050430	+	T64 SC/60 0A050440	<input type="checkbox"/> cm 124 x 80 x 156 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 41 x 8 ⚡ kW max 13,8 ⚖ kg 200
T64G =	2 x T64G (gpl / lpg) 0A050760 2 x T64G (metano / nat. gas) 0A050750	+	T64 SC/60 0A050440	<input type="checkbox"/> cm 124 x 90 x 156 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 41 x 8 ⚡ kW max 19,8 🔥 (Kcal max 8.510) ⚖ kg 240

Composizione a 3 camere di cottura / Composition of 3 baking chambers

COMP TE3/S

Con, supporto di stazionamento destro, gambe di supporto e ruote
With right stationing support, support legs and castors



T64E =	3 x T64E 0A050430	+	T64 S/14 0A050450	<input type="checkbox"/> cm 124 x 80 x 158 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 41 x 8 ⚡ kW max 20,7 ⚖ kg 288
T64G =	3 x T64G (gpl / lpg) 0A050760 3 x T64G (metano / nat. gas) 0A050750	+	T64 S/14 0A050450	<input type="checkbox"/> cm 124 x 90 x 158 <input checked="" type="checkbox"/> cm 60 x 41 x 8 ⚡ kW max 29,7 🔥 (Kcal max 25.530) ⚖ kg 348

T75E - T75G

Forni a tunnel modulari elettrici / a gas
Electric / gas conveyor modular ovens

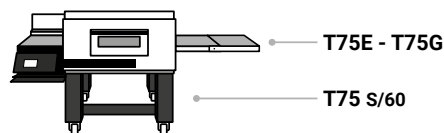


T75E ⚡ V 400 3N 50 Hz T75G ⚡ V 230 1N 50 Hz

Composizione a 1 camera di cottura / Composition of 1 baking chamber

COMP T1/S

Con supporto di stazionamento destro, supporto e ruote
With right stationing support, stand and castors

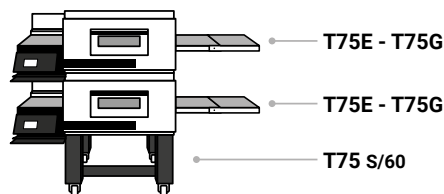


T75E =	T75E 0A050240	+	T75 S/60 0A050900	<input type="checkbox"/> cm 180 x 119 x 116 <input checked="" type="checkbox"/> cm 91 x 50 x 8 ⚡ kW max 16,5 ⚖ kg 257
T75G =	T75G (gpl / lpg) 0A050110 T75G (metano / nat. gas) 0A050090	+	T75 S/60 0A050900	<input type="checkbox"/> cm 178 x 128 x 116 <input checked="" type="checkbox"/> cm 91 x 50 x 8 ⚡ kW max 17,0 🔥 (Kcal max 14.620) ⚖ kg 260

Composizione a 2 camere di cottura / Composition of 2 baking chambers

COMP T2/S

Con supporto di stazionamento destro, supporto e ruote
With right stationing support, stand and castors

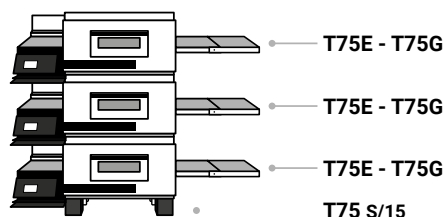


T75E =	2 x T75E 0A050240	+	T75 S/60 0A050900	<input type="checkbox"/> cm 180 x 119 x 172 <input checked="" type="checkbox"/> cm 91 x 50 x 8 ⚡ kW max 33,1 ⚖ kg 488
T75G =	2 x T75G (gpl / lpg) 0A050110 2 x T75G (metano / nat. gas) 0A050090	+	T75 S/60 0A050900	<input type="checkbox"/> cm 178 x 128 x 172 <input checked="" type="checkbox"/> cm 91 x 50 x 8 ⚡ kW max 34,0 🔥 (Kcal max 29.240) ⚖ kg 493

Composizione a 3 camere di cottura / Composition of 3 baking chambers

COMP T3/S

Con supporto di stazionamento destro, gambe di supporto e ruote
With right stationing support, support legs and castors



T75E =	3 x T75E 0A050240	+	T75 S/15 0A530100	<input type="checkbox"/> cm 180 x 119 x 182 <input checked="" type="checkbox"/> cm 91 x 50 x 8 ⚡ kW max 49,6 ⚖ kg 718
T75G =	3 x T75G (gpl / lpg) 0A050110 3 x T75G (metano / nat. gas) 0A050090	+	T75 S/15 0A530100	<input type="checkbox"/> cm 178 x 128 x 183 <input checked="" type="checkbox"/> cm 91 x 50 x 8 ⚡ kW max 51,0 🔥 (Kcal max 43.860) ⚖ kg 726

TT96E - TT96G

Forni a tunnel modulari elettrici / a gas
Electric / gas conveyor modular ovens

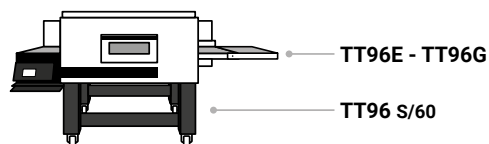


TT96E ⚡ V 400 3N 50/60 Hz TT96G ⚡ V 230 1N 50/60 Hz

Composizione a 1 camera di cottura / Composition of 1 baking chamber

COMP T1/S

Con supporto di stazionamento destro, supporto e ruote
With right stationing support, stand and castors

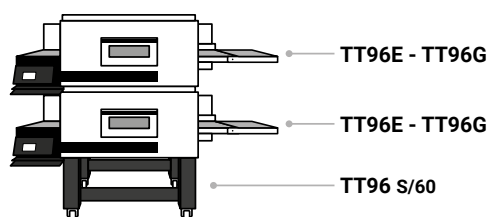


TT96E =	TT96E 0A050840	+	TT96 S/60 0A050910	<input type="checkbox"/> cm 205 x 118 x 122 <input checked="" type="checkbox"/> cm 116 x 65 x 8 ⚡ kW max 17,8 ⚖ kg 324
TT96G =	TT96G (gpl / lpg) 0A050970 TT96G (metano / nat. gas) 0A050960	+	TT96 S/60 0A050910	<input type="checkbox"/> cm 205 x 129 x 122 <input checked="" type="checkbox"/> cm 116 x 65 x 8 ⚡ kW max 22,0 🔥 (Kcal max 18.917) ⚖ kg 349

Composizione a 2 camere di cottura / Composition of 2 baking chambers

COMP T2/S

Con supporto di stazionamento destro, supporto e ruote
With right stationing support, stand and castors

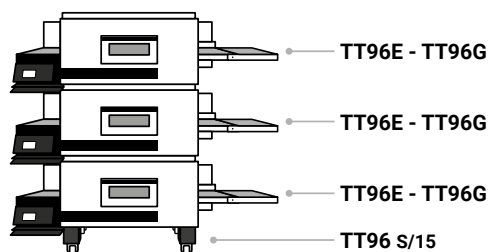


TT96E =	2 x TT96E 0A050840	+	TT96 S/60 0A050910	<input type="checkbox"/> cm 205 x 118 x 184 <input checked="" type="checkbox"/> cm 116 x 65 x 8 ⚡ kW max 35,6 ⚖ kg 621
TT96G =	2 x TT96G (gpl / lpg) 0A050970 2 x TT96G (metano / nat. gas) 0A050960	+	TT96 S/60 0A050910	<input type="checkbox"/> cm 205 x 129 x 184 <input checked="" type="checkbox"/> cm 116 x 65 x 8 ⚡ kW max 44,0 🔥 (Kcal max 37.834) ⚖ kg 671

Composizione a 3 camere di cottura / Composition of 3 baking chambers

COMP T3/S

Con supporto di stazionamento destro, gambe di supporto e ruote
With right stationing support, support legs and castors



TT96E =	3 x TT96E 0A050840	+	TT96 S/15 0A530100	<input type="checkbox"/> cm 205 x 118 x 201 <input checked="" type="checkbox"/> cm 116 x 65 x 8 ⚡ kW max 53,4 ⚖ kg 916
TT96G =	3 x TT96G (gpl / lpg) 0A050970 3 x TT96G (metano / nat. gas) 0A050960	+	TT96 S/15 0A530100	<input type="checkbox"/> cm 205 x 129 x 201 <input checked="" type="checkbox"/> cm 116 x 65 x 8 ⚡ kW max 66,0 🔥 (Kcal max 56.750) ⚖ kg 991

TT98E - TT98G

Forni a tunnel modulari elettrici / a gas
Electric / gas conveyor modular ovens

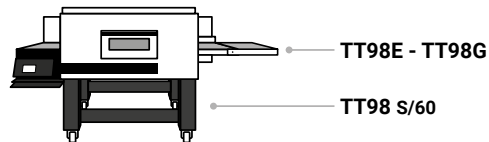


TT98E ⚡ V 400 3N 50/60 Hz TT98G ⚡ V 230 1N 50/60 Hz

Composizione a 1 camera di cottura / Composition of 1 baking chamber

COMP T1/S

Con supporto di stazionamento destro, supporto e ruote
With right stationing support, stand and castors

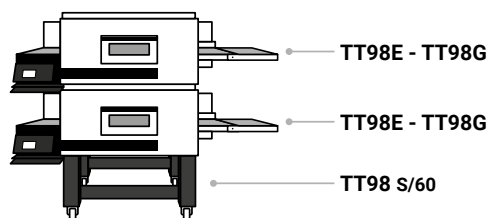


TT98E =	TT98E 0A050360	+	TT98 S/60 0A050910	<input type="checkbox"/> cm 205 x 146 x 122 <input checked="" type="checkbox"/> cm 116 x 81 x 8 ⚡ kW max 21,8 🔥 kg 398
TT98G =	TT98G (gpl / lpg) 0A050590 TT98G (metano / nat. gas) 0A050580	+	TT98 S/60 0A050910	<input type="checkbox"/> cm 205 x 146 x 122 <input checked="" type="checkbox"/> cm 116 x 81 x 8 ⚡ kW max 30,0 🔥 (Kcal max 25.800) 🔥 kg 399

Composizione a 2 camere di cottura / Composition of 2 baking chambers

COMP T2/S

Con supporto di stazionamento destro, supporto e ruote
With right stationing support, stand and castors

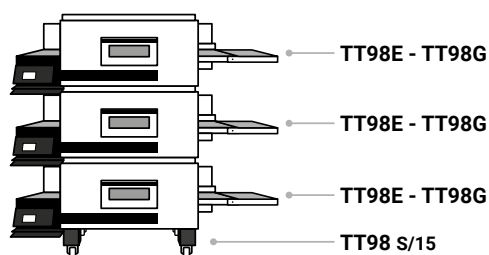


TT98E =	2 x TT98E 0A050360	+	TT98 S/60 0A050910	<input type="checkbox"/> cm 205 x 146 x 184 <input checked="" type="checkbox"/> cm 116 x 81 x 8 ⚡ kW max 43,6 🔥 kg 768
TT98G =	2 x TT98G (gpl / lpg) 0A050590 2 x TT98G (metano / nat. gas) 0A050580	+	TT98 S/60 0A050910	<input type="checkbox"/> cm 205 x 146 x 184 <input checked="" type="checkbox"/> cm 116 x 81 x 8 ⚡ kW max 60,0 🔥 (Kcal max 51.600) 🔥 kg 771

Composizione a 3 camere di cottura / Composition of 3 baking chambers

COMP T3/S

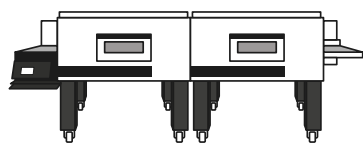
Con supporto di stazionamento destro, gambe di supporto e ruote
With right stationing support, support legs and castors



TT98E =	3 x TT98E 0A050360	+	TT98 S/15 0A050410	<input type="checkbox"/> cm 205 x 146 x 201 <input checked="" type="checkbox"/> cm 116 x 81 x 8 ⚡ kW max 65,4 🔥 kg 1.137
TT98G =	3 x TT98G (gpl / lpg) 0A050590 3 x TT98G (metano / nat. gas) 0A050580	+	TT98 S/15 0A050410	<input type="checkbox"/> cm 205 x 146 x 201 <input checked="" type="checkbox"/> cm 116 x 81 x 8 ⚡ kW max 90,0 🔥 (Kcal max 77.400) 🔥 kg 1.141

TT98E-L / TT98E-XL

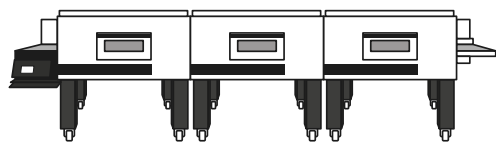
Forni multipli a tunnel elettrici
Multiple electric conveyor ovens



TT98E-L
Con supporti e ruote
With stands and castors

0A051040
+
2 x **0A050910**
TT98 S/60

- cm 322 x 160 x 122
- cm 232 x 81 x 8
- ⚡ kW max 43,8
- ⚖ kg 720



TT98E-XL
Con supporti e ruote
With stands and castors

0A051030
+
3 x **0A050910**
TT98 S/60

- cm 439 x 160 x 122
- cm 348 x 81 x 8
- ⚡ kW max 65,7
- ⚖ kg 1080

Linea Moretti forni

CORE

Condektion® Technology



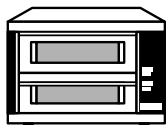
PIZZA E PASTA

CORE Singoli elementi / Single elements

	Camera di cottura con piano in refrattario <i>Baking chamber with refractory deck</i>	0K011880	□ cm 80 x 62 x 36 ■ cm 61 x 41 x 18 ⚡ kW max 4,0 ⚖ kg 50	
	Cappa canalizzata <i>Canalized hood</i>			0K011890
	Tablet TFT Touch 10.1" IPS <i>Tablet TFT Touch 10.1" IPS</i>			68012990

Link - Link H

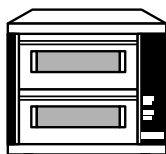
Riscaldatore elettrico con due camere a gestione separata e piano di cottura in refrattario
Electric heater with two chambers with separate management and with baking refractory deck



LINK

Link = **LINK**
0K011770

□ cm 60 x 59 x 42
■ cm 41 x 41 x 10
⚡ kW max 3,0
⚖ kg 43



LINK H

Link H = **LINK H**
0K011810

□ cm 60 x 59 x 58
■ cm 41 x 41 x 18
⚡ kW max 3,0
⚖ kg 50

Linea Moretti Forni

iDeck



PIZZA E PASTA



PIZZA E PASTA

iD-M / iD-D

Forni elettrici statici modulari con piano di cottura in refrattario
Conventional electric modular ovens with refractory baking deck

iDeck

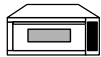
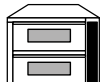


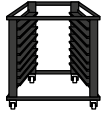
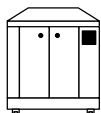
iD-M 60.60 / iD-D 60.60

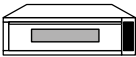
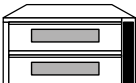
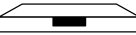
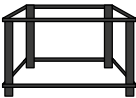
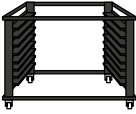
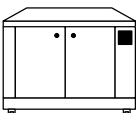
	iD-M 60.60 Forno a 1 camera di cottura <i>Oven with 1 baking chamber</i>	OK010860	<input type="checkbox"/> cm 85 x 93 x 37 <input checked="" type="checkbox"/> cm 61 x 66 x 14 ⚡ kW max 4,2 📏 kg 82
	iD-D 60.60 Forno a 2 camere di cottura <i>Oven with 2 baking chambers</i>	OK010930	<input type="checkbox"/> cm 85 x 93 x 66 <input checked="" type="checkbox"/> cm 61 x 66 x 14 ⚡ kW max 8,4 📏 kg 142
	K 60.60 Cappa <i>Hood</i>	OK170000	
	S 60.60 Supporto <i>Stand</i>	h 40 cm	OK011350
		h 60 cm	OK010330
		h 70 cm	OK011110
		h 90 cm	OK010340
	S-PT 60.60/70 Supporto con 3 kit guide portateglie e ruote <i>Stand with 3 kit trayholder slides and castors</i>	h 70 cm	OK010310
		S-PT 60.60/100 Supporto con 5 kit guide portateglie e ruote <i>Stand with 5 kit trayholder slides and castors</i>	h 100 cm
	L 60.60/100 Cella di lievitazione con ruote <i>Proofer on castors</i>	h 100 cm	00140100

iDeck

iD-M 72.72 / iD-D 72.72

	iD-M 72.72 Forno a 1 camera di cottura <i>Oven with 1 baking chamber</i>	OK011190	<input type="checkbox"/> cm 99 x 106 x 37 <input checked="" type="checkbox"/> cm 72 x 72 x 14 ⚡ kW max 6,0 📏 kg 114
	iD-D 72.72 Forno a 2 camere di cottura <i>Oven with 2 baking chambers</i>	OK011210	<input type="checkbox"/> cm 99 x 106 x 66 <input checked="" type="checkbox"/> cm 72 x 72 x 14 ⚡ kW max 12,0 📏 kg 184
	K 72.72 Cappa <i>Hood</i>	OK011240	
	S 72.72 Supporto <i>Stand</i>	h 60 cm	OK011290
		h 70 cm	OK011300
		h 90 cm	OK011280
	S-PT 72.72/100 Supporto con 5 kit guide portateglie e ruote <i>Stand with 5 kit trayholder slides and castors</i>	h 100 cm	OK011250
	L 72.72/100 Cella di lievitazione con ruote <i>Proofer on castors</i>	h 100 cm	OK011230

	iD-M 65.105 Forno a 1 camera di cottura <i>Oven with 1 baking chamber</i>	OK010870	<input type="checkbox"/> cm 93 x 140 x 37 <input checked="" type="checkbox"/> cm 66 x 105 x 14 ⚡ kW max 7,7 ⚖ kg 124
	iD-D 65.105 Forno a 2 camere di cottura <i>Oven with 2 baking chambers</i>	OK010940	<input type="checkbox"/> cm 93 x 140 x 66 <input checked="" type="checkbox"/> cm 66 x 105 x 14 ⚡ kW max 15,4 ⚖ kg 218
	K 65.105 Cappa <i>Hood</i>	OK010350	
	S 65.105 Supporto <i>Stand</i>	h 60 cm	OK010800
		h 70 cm	OK011130
		h 90 cm	OK010710
	S-PT 65.105/100 Supporto con 3 kit guide portateglie e ruote <i>Stand with 3 kit trayholder slides and castors</i>	h 100 cm	OK010720
	L 65.105/100 Cella di lievitazione con ruote <i>Prover on castors</i>	h 100 cm	OK010620





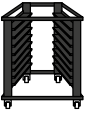
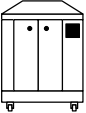
	iD-M 105.65 Forno a 1 camera di cottura <i>Oven with 1 baking chamber</i>	OK010890	<input type="checkbox"/> cm 132 x 100 x 37 <input checked="" type="checkbox"/> cm 105 x 66 x 14 ⚡ kW max 8,2 ⚖ kg 127
	iD-D 105.65 Forno a 2 camere di cottura <i>Oven with 2 baking chambers</i>	OK010960	<input type="checkbox"/> cm 132 x 100 x 66 <input checked="" type="checkbox"/> cm 105 x 66 x 14 ⚡ kW max 16,3 ⚖ kg 220
	K 105.65 Cappa <i>Hood</i>	OK010090	
	S 105.65 Supporto <i>Stand</i>	h 60 cm	OK010820
		h 70 cm	OK011140
		h 90 cm	OK010060
	S-PT 105.65/100 Supporto con 6 kit guide portateglie e ruote <i>Stand with 6 kit trayholder slides and castors</i>	h 100 cm	OK010730
	L 105.65/100 Cella di lievitazione con ruote <i>Prover on castors</i>	h 100 cm	OK010050

	<p>iD-M 105.105 Forno a 1 camera di cottura <i>Oven with 1 baking chamber</i></p>	0K010910	<p>□ cm 132 x 140 x 37 ■ cm 105 x 105 x 14 ⚡ kW max 11,6 ⚖ kg 166</p>
	<p>iD-D 105.105 Forno a 2 camere di cottura <i>Oven with 2 baking chambers</i></p>	0K010980	<p>□ cm 132 x 140 x 66 ■ cm 105 x 105 x 14 ⚡ kW max 23,1 ⚖ kg 292</p>
	<p>K 105.105 Cappa <i>Hood</i></p>	0K010360	
	<p>S 105.105 Supporto <i>Stand</i></p>	h 60 cm	0K010840
		h 70 cm	0K011150
		h 90 cm	0K160300
	<p>S-PT 105.105/100 Supporto con 6 kit guide portateglie e ruote <i>Stand with 6 kit trayholder slides and castors</i></p>	h 100 cm	0K010740
	<p>L 105.105/100 Cella di lievitazione con ruote <i>Prover on castors</i></p>	h 100 cm	0K140300


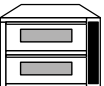

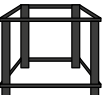
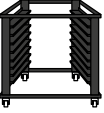

PM / PD

Forni elettrici statici modulari a controllo elettromeccanico con piano di cottura in refrattario
 Conventional electric modular ovens with electromechanical control with refractory baking deck

PM 60.60 / PD 60.60

	PM 60.60 Forno a 1 camera di cottura <i>Oven with 1 baking chamber</i>	OK010140	<input type="checkbox"/> cm 85 x 93 x 37 <input checked="" type="checkbox"/> cm 61 x 66 x 14 ⚡ kW max 4,2 ⚖ kg 82
	PD 60.60 Forno a 2 camere di cottura <i>Oven with 2 baking chambers</i>	OK010170	<input type="checkbox"/> cm 85 x 93 x 66 <input checked="" type="checkbox"/> cm 61 x 66 x 14 ⚡ kW max 8,4 ⚖ kg 140
	K 60.60 Cappa <i>Hood</i>	OK170000	
	S 60.60 Supporto <i>Stand</i>	h 40 cm	OK011350
		h 60 cm	OK010330
		h 70 cm	OK011110
		h 90 cm	OK010340
	S-PT 60.60/70 Supporto con 3 kit guide portateglie e ruote <i>Stand with 3 kit trayholder slides and castors</i>	h 70 cm	OK010310
		S-PT 60.60/100 Supporto con 5 kit guide portateglie e ruote <i>Stand with 5 kit trayholder slides and castors</i>	h 100 cm
	L 60.60/100 Cella di lievitazione con ruote <i>Prover on castors</i>	h 100 cm	00140100

PM 72.72 / PD 72.72

	PM 72.72 Forno a 1 camera di cottura <i>Oven with 1 baking chamber</i>	OK011120	<input type="checkbox"/> cm 99 x 106 x 37 <input checked="" type="checkbox"/> cm 72 x 72 x 14 ⚡ kW max 6,0 ⚖ kg 106
	PD 72.72 Forno a 2 camere di cottura <i>Oven with 2 baking chambers</i>	OK011170	<input type="checkbox"/> cm 99 x 106 x 66 <input checked="" type="checkbox"/> cm 72 x 72 x 14 ⚡ kW max 12,0 ⚖ kg 185
	K 72.72 Cappa <i>Hood</i>	OK011240	
	S 72.72 Supporto <i>Stand</i>	h 60 cm	OK011290
		h 70 cm	OK011300
		h 90 cm	OK011280
	S-PT 72.72/100 Supporto con 5 kit guide portateglie e ruote <i>Stand with 5 kit trayholder slides and castors</i>	h 100 cm	OK011250
	L 72.72/100 Cella di lievitazione con ruote <i>Prover on castors</i>	h 100 cm	OK011230





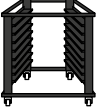
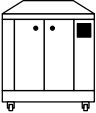
Linea Moretti Forni

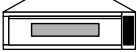


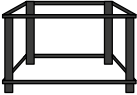
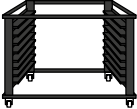
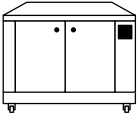
Link

PIZZA E PASTA



PIZZA E PASTA

	PM 65.105 Forno a 1 camera di cottura <i>Oven with 1 baking chamber</i>	OK010190	<input type="checkbox"/> cm 93 x 140 x 37 <input checked="" type="checkbox"/> cm 66 x 105 x 14 ⚡ kW max 7,7 ⚖ kg 134
	PD 65.105 Forno a 2 camere di cottura <i>Oven with 2 baking chambers</i>	OK010210	<input type="checkbox"/> cm 93 x 140 x 66 <input checked="" type="checkbox"/> cm 66 x 105 x 14 ⚡ kW max 15,4 ⚖ kg 212
	K 65.105 Cappa <i>Hood</i>	OK010350	
	S 65.105 Supporto <i>Stand</i>	h 60 cm	OK010800
		h 70 cm	OK011130
		h 90 cm	OK010710
	S-PT 65.105/100 Supporto con 3 kit guide portateglie e ruote <i>Stand with 3 kit trayholder slides and castors</i>	h 100 cm	OK010720
	L 65.105/100 Cella di lievitazione con ruote <i>Prover on castors</i>	h 100 cm	OK010620

	PM 105.65 Forno a 1 camera di cottura <i>Oven with 1 baking chamber</i>	OK010230	<input type="checkbox"/> cm 132 x 100 x 37 <input checked="" type="checkbox"/> cm 105 x 66 x 14 ⚡ kW max 8,2 ⚖ kg 125
	PD 105.65 Forno a 2 camere di cottura <i>Oven with 2 baking chambers</i>	OK010250	<input type="checkbox"/> cm 132 x 100 x 66 <input checked="" type="checkbox"/> cm 105 x 66 x 14 ⚡ kW max 16,3 ⚖ kg 211
	K 105.65 Cappa <i>Hood</i>	OK010090	
	S 105.65 Supporto <i>Stand</i>	h 60 cm	OK010820
		h 70 cm	OK011140
		h 90 cm	OK010060
	S-PT 105.65/100 Supporto con 6 kit guide portateglie e ruote <i>Stand with 6 kit trayholder slides and castors</i>	h 100 cm	OK010730
	L 105.65/100 Cella di lievitazione con ruote <i>Prover on castors</i>	h 100 cm	OK010050

	<p>PM 105.105 Forno a 1 camera di cottura <i>Oven with 1 baking chamber</i></p>	0K010270	<p>□ cm 132 x 140 x 37 ■ cm 105 x 105 x 14 ⚡ kW max 11,6 ⚖ kg 164</p>
	<p>PD 105.105 Forno a 2 camere di cottura <i>Oven with 2 baking chambers</i></p>	0K010290	<p>□ cm 132 x 140 x 66 ■ cm 105 x 105 x 14 ⚡ kW max 23,1 ⚖ kg 287</p>
	<p>K 105.105 Cappa <i>Hood</i></p>	0K010360	
	<p>S 105.105 Supporto <i>Stand</i></p>	h 60 cm	0K010840
		h 70 cm	0K011150
		h 90 cm	0K160300
	<p>S-PT 105.105/100 Supporto con 6 kit guide portateglie e ruote <i>Stand with 6 kit trayholder slides and castors</i></p>	h 100 cm	0K010740
	<p>L 105.105/100 Cella di lievitazione con ruote <i>Prover on castors</i></p>	h 100 cm	0K140300

Linea Moretti Forni

serie X

I N N O V A T I O N

PASTICCERIA E PANETTERIA



**PASTICCERIA
E PANETTERIA**

X50E - X100E

Forni elettrici statici modulari con piano di cottura in refrattario
Conventional electric modular ovens with baking refractory deck

Composizione a 1 camera di cottura / Composition of 1 baking chamber

COMP 1/S

Con supporto e ruote
With stand and castors



- X KK
- X C/16
- X B
- X S/95

X50E	=	X KK Frontless 0E023320	+	X C/16 0A021170	+	X B 0E023240	+	X S/95 0E022281	<input type="checkbox"/> cm 94 x 117 x 177 <input checked="" type="checkbox"/> cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 4,4 ⚖ kg 197
X100E	=	X KK Canalized 0E022460	+	X C/16 0A020710	+	X B 0E022450	+	X S/95 0E020561	<input type="checkbox"/> cm 142 x 117 x 177 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 8,8 ⚖ kg 317

COMP 1/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



- X KK
- X C/16
- X B
- X L/80

X50E	=	X KK Frontless 0E023320	+	X C/16 0A021170	+	X B 0E023240	+	X L/80 0E023300	<input type="checkbox"/> cm 94 x 117 x 162 <input checked="" type="checkbox"/> cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 5,9 ⚖ kg 228
X100E	=	X KK Canalized 0E022460	+	X C/16 0A020710	+	X B 0E022450	+	X L/80 0E022550	<input type="checkbox"/> cm 142 x 117 x 162 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 10,3 ⚖ kg 389

Composizione a 2 camere di cottura / Composition of 2 baking chambers

COMP 2/S

Con supporto e ruote
With stand and castors



- X KK
- X C/16
- X C/16
- X B
- X S/80

X50E	=	X KK Frontless 0E023320	+	2 x X C/16 0A021170	+	X B 0E023240	+	X S/80 0E022271	<input type="checkbox"/> cm 94 x 117 x 198 <input checked="" type="checkbox"/> cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 8,8 ⚖ kg 312
X100E	=	X KK Canalized 0E022460	+	2 x X C/16 0A020710	+	X B 0E022450	+	X S/80 0E020551	<input type="checkbox"/> cm 142 x 117 x 198 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 17,6 ⚖ kg 488

COMP 2/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



- X KK
- X C/16
- X C/16
- X B
- X L/80

X50E	=	X KK Frontless 0E023320	+	2 x X C/16 0A021170	+	X B 0E023240	+	X L/80 0E023300	<input type="checkbox"/> cm 94 x 117 x 198 <input checked="" type="checkbox"/> cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 10,3 ⚖ kg 341
X100E	=	X KK Canalized 0E022460	+	2 x X C/16 0A020710	+	X B 0E022450	+	X L/80 0E022550	<input type="checkbox"/> cm 142 x 117 x 198 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 19,1 ⚖ kg 562

Composizione a 3 camere di cottura / Composition of 3 baking chambers

COMP 3/S

Con supporto e ruote
With stand and castors



- X KK
- X C/16
- X C/16
- X C/16
- X B
- X S/60

X50E	=	X KK Frontless 0E023320	+	3 x X C/16 0A021170	+	X B 0E023240	+	X S/60 0E022261	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 94 x 117 x 214 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 13,2 ⚖ kg 422
X100E	=	X KK Canalized 0E022460	+	3 x X C/16 0A020710	+	X B 0E022450	+	X S/60 0E020541	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 142 x 117 x 214 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 26,4 ⚖ kg 658

COMP 3/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



- X KK
- X C/16
- X C/16
- X C/16
- X B
- X L/60

X50E	=	X KK Frontless 0E023320	+	3 x X C/16 0A021170	+	X B 0E023240	+	X L/60 0E023290	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 94 x 117 x 214 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 14,7 ⚖ kg 446
X100E	=	X KK Canalized 0E022460	+	3 x X C/16 0A020710	+	X B 0E022450	+	X L/60 0E022530	<ul style="list-style-type: none"> □ cm 142 x 117 x 214 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 27,9 ⚖ kg 710

Linea Moretti Forni

serie S

E V O L U T I O N



PASTICCERIA
E PANETTERIA

PASTICCERIA E PANETTERIA

S50E - S100E - S105E - S120E - S125E

Forni elettrici statici modulari con piano di cottura in refrattario
Conventional electric modular ovens with baking refractory deck



Composizione a 1 camera di cottura Multibake / Composition of 1 Multibake baking chamber

COMP 1/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

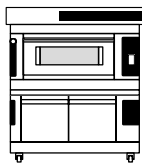


- S KK-SS
- S C/16-MS
- S B-S
- S L/80-S

S50E	=	S KK-SS 0E022140	+	S C/16-MS 0A020400	+	S B-S 0E022110	+	S L/80-S 0E022180	□ cm 89 x 121 x 151 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 6,6 ⚖ kg 257
S100E	=	S KK-SS 0E020410	+	S C/16-MS 0A020100	+	S B-S 0E020350	+	S L/80-S 0E020460	□ cm 137 x 121 x 151 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 10,5 ⚖ kg 357
S105E	=	S KK-SS 0E021610	+	S C/16-MS 0A020260	+	S B-S 0E021560	+	S L/80-S 0E021640	□ cm 137 x 174 x 151 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 14,7 ⚖ kg 510
S120E	=	S KK-SS 0E020430	+	S C/16-MS 0A020120	+	S B-S 0E020360	+	S L/80-S 0E020480	□ cm 166 x 121 x 151 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 13,5 ⚖ kg 417
S125E	=	S KK-SS 0E020770	+	S C/16-MS 0A020140	+	S B-S 0E020720	+	S L/80-S 0E020790	□ cm 166 x 174 x 166 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 18,8 ⚖ kg 575

COMP 1A/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



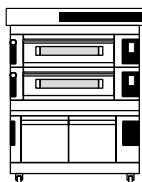
- S KK-SS
- S C/30-MS
- S B-S
- S L/80-S

S50E	=	S KK-SS 0E022140	+	S C/30-MS 0A020660	+	S B-S 0E022110	+	S L/80-S 0E022180	□ cm 89 x 121 x 165 ■ cm 47 x 73 x 30 ⚡ kW max 6,6 ⚖ kg 265
S100E	=	S KK-SS 0E020410	+	S C/30-MS 0E020690	+	S B-S 0E020350	+	S L/80-S 0E020460	□ cm 137 x 121 x 165 ■ cm 95 x 73 x 30 ⚡ kW max 10,5 ⚖ kg 368
S105E	=	S KK-SS 0E021610	+	S C/30-MS 0E021600	+	S B-S 0E021560	+	S L/80-S 0E021640	□ cm 137 x 174 x 165 ■ cm 95 x 126 x 30 ⚡ kW max 14,7 ⚖ kg 522
S120E	=	S KK-SS 0E020430	+	S C/30-MS 0E020710	+	S B-S 0E020360	+	S L/80-S 0E020480	□ cm 166 x 121 x 165 ■ cm 124 x 73 x 30 ⚡ kW max 13,5 ⚖ kg 422
S125E	=	S KK-SS 0E020770	+	S C/30-MS 0E020760	+	S B-S 0E020720	+	S L/80-S 0E020790	□ cm 166 x 174 x 180 ■ cm 124 x 126 x 30 ⚡ kW max 18,8 ⚖ kg 617

Composizione a 2 camere di cottura Multibake / Composition of 2 Multibake baking chambers

COMP 2/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

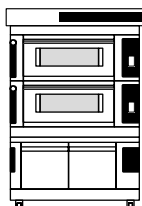


- S KK-SS
- S C/16-MS
- S C/16-MS
- S B-S
- S L/80-S

S50E	=	S KK-SS 0E022140	+	2x S C/16-MS 0A020400	+	S B-S 0E022110	+	S L/80-S 0E022180	□ cm 89 x 121 x 187 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 11,7 ⚖ kg 367
S100E	=	S KK-SS 0E020410	+	2x S C/16-MS 0A020100	+	S B-S 0E020350	+	S L/80-S 0E020460	□ cm 137 x 121 x 187 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 19,5 ⚖ kg 509
S105E	=	S KK-SS 0E021610	+	2x S C/16-MS 0A020260	+	S B-S 0E021560	+	S L/80-S 0E021640	□ cm 137 x 174 x 187 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 27,9 ⚖ kg 741
S120E	=	S KK-SS 0E020430	+	2x S C/16-MS 0A020120	+	S B-S 0E020360	+	S L/80-S 0E020480	□ cm 166 x 121 x 187 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 25,5 ⚖ kg 601
S125E	=	S KK-SS 0E020770	+	2x S C/16-MS 0A020140	+	S B-S 0E020720	+	S L/80-S 0E020790	□ cm 166 x 174 x 187 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 36,1 ⚖ kg 825

COMP 2A/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

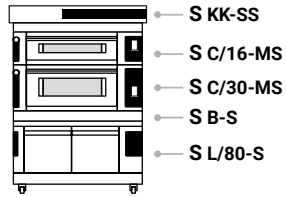


- S KK-SS
- S C/30-MS
- S C/30-MS
- S B-S
- S L/80-S

S50E	=	S KK-SS 0E022140	+	2x S C/30-MS 0A020660	+	S B-S 0E022110	+	S L/80-S 0E022180	□ cm 89 x 121 x 215 ■ cm 47 x 73 x 30 ⚡ kW max 11,7 ⚖ kg 383
S100E	=	S KK-SS 0E020410	+	2x S C/30-MS 0E020690	+	S B-S 0E020350	+	S L/80-S 0E020460	□ cm 137 x 121 x 215 ■ cm 95 x 73 x 30 ⚡ kW max 19,5 ⚖ kg 532
S105E	=	S KK-SS 0E021610	+	2x S C/30-MS 0E021600	+	S B-S 0E021560	+	S L/80-S 0E021640	□ cm 137 x 174 x 215 ■ cm 95 x 126 x 30 ⚡ kW max 27,9 ⚖ kg 765
S120E	=	S KK-SS 0E020430	+	2x S C/30-MS 0E020710	+	S B-S 0E020360	+	S L/80-S 0E020480	□ cm 166 x 121 x 215 ■ cm 124 x 73 x 30 ⚡ kW max 25,5 ⚖ kg 611
S125E	=	S KK-SS 0E020770	+	2x S C/30-MS 0E020760	+	S B-S 0E020720	+	S L/80-S 0E020790	□ cm 166 x 174 x 215 ■ cm 124 x 126 x 30 ⚡ kW max 36,1 ⚖ kg 908

COMP 11A/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

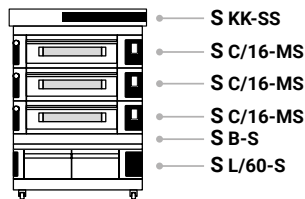


S50E =	S KK-SS 0E022140	+	SC/16-MS 0A020400	+	SC/30-MS 0A020660	+	S B-S 0E022110	+	S L/80-S 0E022180	□ cm 89 x 121 x 201 ■ cm 47 x 73 x 16/30 ⚡ kW max 11,7 ⚖ kg 375
S100E =	S KK-SS 0E020410	+	SC/16-MS 0A020100	+	SC/30-MS 0E020690	+	S B-S 0E020350	+	S L/80-S 0E020460	□ cm 137 x 121 x 201 ■ cm 95 x 73 x 16/30 ⚡ kW max 19,5 ⚖ kg 521
S105E =	S KK-SS 0E021610	+	SC/16-MS 0A020260	+	SC/30-MS 0E021600	+	S B-S 0E021560	+	S L/80-S 0E021640	□ cm 137 x 174 x 201 ■ cm 95 x 126 x 16/30 ⚡ kW max 27,9 ⚖ kg 753
S120E =	S KK-SS 0E020430	+	SC/16-MS 0A020120	+	SC/30-MS 0E020710	+	S B-S 0E020360	+	S L/80-S 0E020480	□ cm 166 x 121 x 201 ■ cm 124 x 73 x 16/30 ⚡ kW max 25,5 ⚖ kg 606
S125E =	S KK-SS 0E020770	+	SC/16-MS 0A020140	+	SC/30-MS 0E020760	+	S B-S 0E020720	+	S L/80-S 0E020790	□ cm 166 x 174 x 201 ■ cm 124 x 126 x 16/30 ⚡ kW max 36,1 ⚖ kg 866

Composizione a 3 camere di cottura Multibake / Composition of 3 Multibake baking chambers

COMP 3/L

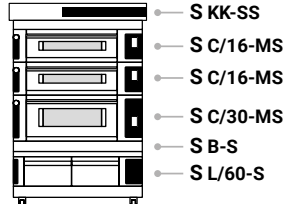
Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



S50E =	S KK-SS 0E022140	+	3 x SC/16-MS 0A020400	+	S B-S 0E022110	+	S L/60-S 0E022170	□ cm 89 x 121 x 203 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 16,8 ⚖ kg 461
S100E =	S KK-SS 0E020410	+	3 x SC/16-MS 0A020100	+	S B-S 0E020350	+	S L/60-S 0E020450	□ cm 137 x 121 x 203 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 28,5 ⚖ kg 634
S105E =	S KK-SS 0E021610	+	3 x SC/16-MS 0A020260	+	S B-S 0E021560	+	S L/60-S 0E021630	□ cm 137 x 174 x 203 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 41,1 ⚖ kg 965
S120E =	S KK-SS 0E020430	+	3 x SC/16-MS 0A020120	+	S B-S 0E020360	+	S L/60-S 0E020470	□ cm 166 x 121 x 203 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 39,0 ⚖ kg 741
S125E =	S KK-SS 0E020770	+	3 x SC/16-MS 0A020140	+	S B-S 0E020720	+	S L/60-S 0E020780	□ cm 166 x 174 x 203 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 53,4 ⚖ kg 1.067

COMP 21A/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



S50E =	S KK-SS 0E022140	+	2 x SC/16-MS 0A020400	+	SC/30-MS 0A020660	+	S B-S 0E022110	+	S L/60-S 0E022170	□ cm 89 x 121 x 217 ■ cm 47 x 73 x 16/30 ⚡ kW max 16,8 ⚖ kg 469
S100E =	S KK-SS 0E020410	+	2 x SC/16-MS 0A020100	+	SC/30-MS 0E020690	+	S B-S 0E020350	+	S L/60-S 0E020450	□ cm 137 x 121 x 217 ■ cm 95 x 73 x 16/30 ⚡ kW max 28,5 ⚖ kg 646
S105E =	S KK-SS 0E021610	+	2 x SC/16-MS 0A020260	+	SC/30-MS 0E021600	+	S B-S 0E021560	+	S L/60-S 0E021630	□ cm 137 x 174 x 217 ■ cm 95 x 126 x 16/30 ⚡ kW max 41,1 ⚖ kg 977
S120E =	S KK-SS 0E020430	+	2 x SC/16-MS 0A020120	+	SC/30-MS 0E020710	+	S B-S 0E020360	+	S L/60-S 0E020470	□ cm 166 x 121 x 217 ■ cm 124 x 73 x 16/30 ⚡ kW max 39,0 ⚖ kg 746
S125E =	S KK-SS 0E020770	+	2 x SC/16-MS 0A020140	+	SC/30-MS 0E020760	+	S B-S 0E020720	+	S L/60-S 0E020780	□ cm 166 x 174 x 217 ■ cm 124 x 126 x 16/30 ⚡ kW max 53,4 ⚖ kg 1.109

S50E - S100E - S105E - S120E - S125E

Forni elettrici statici modulari con piano di cottura in refrattario
Conventional electric modular ovens with baking refractory deck



Composizione a 1 camera di cottura Multibake / Composition of 1 Multibake baking chamber

COMP 1/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



- S KK-MI
- S C/16-MI
- S L/90-I

S50E	=	S KK-MI 0E022360	+	S C/16-MI 0A020460	+	S L/90-I 0E022390	□ cm 89 x 121 x 158 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 6,6 ⚖ kg 268
S100E	=	S KK-MI 0E021340	+	S C/16-MI 0A020190	+	S L/90-I 0E021360	□ cm 137 x 121 x 158 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 10,5 ⚖ kg 363
S105E	=	S KK-MI 0E021790	+	S C/16-MI 0A020280	+	S L/90-I 0E021810	□ cm 137 x 174 x 158 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 14,7 ⚖ kg 527
S120E	=	S KK-MI 0E021410	+	S C/16-MI 0A020210	+	S L/90-I 0E021430	□ cm 166 x 121 x 158 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 13,5 ⚖ kg 424
S125E	=	S KK-MI 0E021480	+	S C/16-MI 0A020230	+	S L/90-I 0E021500	□ cm 166 x 174 x 173 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 18,8 ⚖ kg 583

COMP 1A/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



- S KK-MI
- S C/30-MI
- S L/90-I

S50E	=	S KK-MI 0E022360	+	S C/30-MI 0A020680	+	S L/90-I 0E022390	□ cm 89 x 121 x 172 ■ cm 47 x 73 x 30 ⚡ kW max 5,1 ⚖ kg 276
S100E	=	S KK-MI 0E021340	+	S C/30-MI 0E021330	+	S L/90-I 0E021360	□ cm 137 x 121 x 172 ■ cm 95 x 73 x 30 ⚡ kW max 10,5 ⚖ kg 374
S105E	=	S KK-MI 0E021790	+	S C/30-MI 0E021780	+	S L/90-I 0E021810	□ cm 137 x 174 x 172 ■ cm 95 x 126 x 30 ⚡ kW max 14,7 ⚖ kg 539
S120E	=	S KK-MI 0E021410	+	S C/30-MI 0E021400	+	S L/90-I 0E021430	□ cm 166 x 121 x 172 ■ cm 124 x 73 x 30 ⚡ kW max 13,5 ⚖ kg 429
S125E	=	S KK-MI 0E021480	+	S C/30-MI 0E021470	+	S L/90-I 0E021500	□ cm 166 x 174 x 187 ■ cm 124 x 126 x 30 ⚡ kW max 18,8 ⚖ kg 625

Composizione a 2 camere di cottura Multibake / Composition of 2 Multibake baking chambers

COMP 2/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



- S KK-MI
- S C/16-MI
- S C/16-MI
- S L/90-I

S50E	=	S KK-MI 0E022360	+	2 x S C/16-MI 0A020460	+	S L/90-I 0E022390	□ cm 89 x 121 x 194 ■ cm 47 x 73 x 16 ⚡ kW max 11,7 ⚖ kg 378
S100E	=	S KK-MI 0E021340	+	2 x S C/16-MI 0A020190	+	S L/90-I 0E021360	□ cm 137 x 121 x 194 ■ cm 95 x 73 x 16 ⚡ kW max 19,5 ⚖ kg 515
S105E	=	S KK-MI 0E021790	+	2 x S C/16-MI 0A020280	+	S L/90-I 0E021810	□ cm 137 x 174 x 194 ■ cm 95 x 126 x 16 ⚡ kW max 27,9 ⚖ kg 758
S120E	=	S KK-MI 0E021410	+	2 x S C/16-MI 0A020210	+	S L/90-I 0E021430	□ cm 166 x 121 x 194 ■ cm 124 x 73 x 16 ⚡ kW max 25,5 ⚖ kg 608
S125E	=	S KK-MI 0E021480	+	2 x S C/16-MI 0A020230	+	S L/90-I 0E021500	□ cm 166 x 174 x 194 ■ cm 124 x 126 x 16 ⚡ kW max 36,1 ⚖ kg 833

COMP 2A/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



- S KK-MI
- S C/30-MI
- S C/30-MI
- S L/90-I

S50E	=	S KK-MI 0E022360	+	2 x S C/30-MI 0A020680	+	S L/90-I 0E022390	□ cm 89 x 121 x 222 ■ cm 47 x 73 x 30 ⚡ kW max 11,7 ⚖ kg 394
S100E	=	S KK-MI 0E021340	+	2 x S C/30-MI 0E021330	+	S L/90-I 0E021360	□ cm 137 x 121 x 222 ■ cm 95 x 73 x 30 ⚡ kW max 19,5 ⚖ kg 538
S105E	=	S KK-MI 0E021790	+	2 x S C/30-MI 0E021780	+	S L/90-I 0E021810	□ cm 137 x 174 x 222 ■ cm 95 x 126 x 30 ⚡ kW max 27,9 ⚖ kg 782
S120E	=	S KK-MI 0E021410	+	2 x S C/30-MI 0E021400	+	S L/90-I 0E021430	□ cm 166 x 121 x 222 ■ cm 124 x 73 x 30 ⚡ kW max 25,5 ⚖ kg 618
S125E	=	S KK-MI 0E021480	+	2 x S C/30-MI 0E021470	+	S L/90-I 0E021500	□ cm 166 x 174 x 222 ■ cm 124 x 126 x 30 ⚡ kW max 36,1 ⚖ kg 916

COMP 11A/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



- S KK-MI
- S C/16-MI
- S C/30-MI
- S L/90-I

S50E =	S KK-MI 0E022360	+	S C/16-MI 0A020460	+	S C/30-MI 0A020680	+	S L/90-I 0E022390	<input type="checkbox"/> cm 89 x 121 x 208 <input checked="" type="checkbox"/> cm 47 x 73 x 16/30 kW max 11,7 kg 386
S100E =	S KK-MI 0E021340	+	S C/16-MI 0A020190	+	S C/30-MI 0E021330	+	S L/90-I 0E021360	<input type="checkbox"/> cm 137 x 121 x 208 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 73 x 16/30 kW max 19,5 kg 679
S105E =	S KK-MI 0E021790	+	S C/16-MI 0A020280	+	S C/30-MI 0E021780	+	S L/90-I 0E021810	<input type="checkbox"/> cm 137 x 174 x 208 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 126 x 16/30 kW max 27,9 kg 770
S120E =	S KK-MI 0E021410	+	S C/16-MI 0A020210	+	S C/30-MI 0E021400	+	S L/90-I 0E021430	<input type="checkbox"/> cm 166 x 121 x 208 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 73 x 16/30 kW max 25,5 kg 613
S125E =	S KK-MI 0E021480	+	S C/16-MI 0A020230	+	S C/30-MI 0E021470	+	S L/90-I 0E021500	<input type="checkbox"/> cm 166 x 174 x 208 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 126 x 16/30 kW max 36,1 kg 874

Composizione a 3 camere di cottura Multibake / Composition of 3 Multibake baking chambers
COMP 3/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



- S KK-MI
- S C/16-MI
- S C/16-MI
- S C/16-MI
- S L/70-I

S50E =	S KK-MI 0E022360	+	3 x S C/16-MI 0A020460	+	S L/70-I 0E022380	<input type="checkbox"/> cm 89 x 121 x 210 <input checked="" type="checkbox"/> cm 47 x 73 x 16 kW max 16,8 kg 479
S100E =	S KK-MI 0E021340	+	3 x S C/16-MI 0A020190	+	S L/70-I 0E021350	<input type="checkbox"/> cm 137 x 121 x 210 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 73 x 16 kW max 28,5 kg 656
S105E =	S KK-MI 0E021790	+	3 x S C/16-MI 0A020280	+	S L/70-I 0E021800	<input type="checkbox"/> cm 137 x 174 x 210 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 126 x 16 kW max 41,1 kg 982
S120E =	S KK-MI 0E021410	+	3 x S C/16-MI 0A020210	+	S L/70-I 0E021420	<input type="checkbox"/> cm 166 x 121 x 210 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 73 x 16 kW max 39,0 kg 782
S125E =	S KK-MI 0E021480	+	3 x S C/16-MI 0A020230	+	S L/70-I 0E021490	<input type="checkbox"/> cm 166 x 174 x 210 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 126 x 16 kW max 53,4 kg 1.075

COMP 21A/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



- S KK-MI
- S C/16-MI
- S C/16-MI
- S C/30-MI
- S L/70-I

S50E =	S KK-MI 0E022360	+	2 x S C/16-MI 0A020460	+	S C/30-MI 0A020680	+	S L/70-I 0E022380	<input type="checkbox"/> cm 89 x 121 x 224 <input checked="" type="checkbox"/> cm 47 x 73 x 16/30 kW max 16,8 kg 487
S100E =	S KK-MI 0E021340	+	2 x S C/16-MI 0A020190	+	S C/30-MI 0E021330	+	S L/70-I 0E021350	<input type="checkbox"/> cm 137 x 121 x 224 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 73 x 16/30 kW max 28,5 kg 667
S105E =	S KK-MI 0E021790	+	2 x S C/16-MI 0A020280	+	S C/30-MI 0E021780	+	S L/70-I 0E021800	<input type="checkbox"/> cm 137 x 174 x 224 <input checked="" type="checkbox"/> cm 95 x 126 x 16/30 kW max 41,1 kg 994
S120E =	S KK-MI 0E021410	+	2 x S C/16-MI 0A020210	+	S C/30-MI 0E021400	+	S L/70-I 0E021420	<input type="checkbox"/> cm 166 x 121 x 224 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 73 x 16/30 kW max 39,0 kg 787
S125E =	S KK-MI 0E021480	+	2 x S C/16-MI 0A020230	+	S C/30-MI 0E021470	+	S L/70-I 0E021490	<input type="checkbox"/> cm 166 x 174 x 224 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 126 x 16/30 kW max 53,4 kg 1.116

Linea Moretti Forni

serie **P**

T R A D I T I O N



MORETTI
FORNI



PASTICCERIA E PANETTERIA



PASTICCERIA
E PANETTERIA

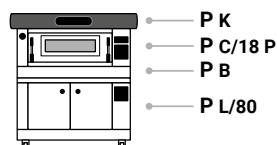
P60E pas - P80E pas

Forni elettrici statici modulari con piano di cottura in lamiera bugnata
Conventional electric modular ovens with embossed sheet steel deck

Composizione a 1 camera di cottura / Composition of 1 baking chamber

COMP 1/L

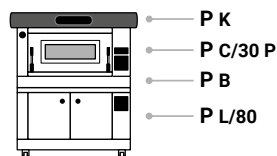
Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



P60E =	P K 0E1500N0	+	P C/18 P 0E100100	+	P B 0E140000	+	P L/80 0E160300	□ cm 97 x 129 x 142 ■ cm 60 x 83 x 18 ⚡ kW max 7,5 ⚖ kg 244
P80E =	P K 0E1502N0	+	P C/18 P 0E100500	+	P B 0E140200	+	P L/80 0E160500	□ cm 117 x 169 x 142 ■ cm 80 x 125 x 18 ⚡ kW max 10,0 ⚖ kg 310

COMP 1A/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

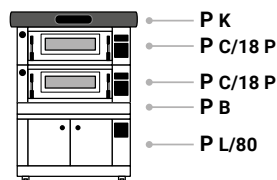


P60E =	P K 0E1500N0	+	P C/30 P 0E100700	+	P B 0E140000	+	P L/80 0E160300	□ cm 97 x 129 x 154 ■ cm 60 x 83 x 30 ⚡ kW max 7,5 ⚖ kg 258
P80E =	P K 0E1502N0	+	P C/30 P 0E101100	+	P B 0E140200	+	P L/80 0E160500	□ cm 117 x 169 x 54 ■ cm 80 x 125 x 30 ⚡ kW max 10,0 ⚖ kg 329

Composizione a 2 camere di cottura / Composition of 2 baking chambers

COMP 2/L

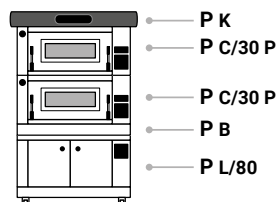
Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



P60E =	P K 0E1500N0	+	2 x P C/18 P 0E100100	+	P B 0E140000	+	P L/80 0E160300	□ cm 97 x 129 x 179 ■ cm 60 x 83 x 18 ⚡ kW max 13,5 ⚖ kg 351
P80E =	P K 0E1502N0	+	2 x P C/18 P 0E100500	+	P B 0E140200	+	P L/80 0E160500	□ cm 117 x 169 x 179 ■ cm 80 x 125 x 18 ⚡ kW max 18,5 ⚖ kg 459

COMP 2A/L

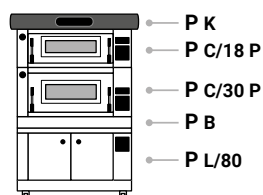
Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



P60E =	P K 0E1500N0	+	2 x P C/30 P 0E100700	+	P B 0E140000	+	P L/80 0E160300	□ cm 97 x 129 x 203 ■ cm 60 x 83 x 30 ⚡ kW max 13,5 ⚖ kg 379
P80E =	P K 0E1502N0	+	2 x P C/30 P 0E101100	+	P B 0E140200	+	P L/80 0E160500	□ cm 117 x 169 x 203 ■ cm 80 x 125 x 30 ⚡ kW max 18,5 ⚖ kg 498

COMP 11A/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

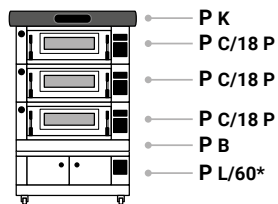


P60E =	P K 0E1500N0	+	P C/18 P 0E100100	+	P C/30 P 0E100700	+	P B 0E140000	+	P L/80 0E160300	□ cm 97 x 129 x 191 ■ cm 60 x 83 x 18/30 ⚡ kW max 13,5 ⚖ kg 365
P80E =	P K 0E1502N0	+	P C/18 P 0E100500	+	P C/30 P 0E101100	+	P B 0E140200	+	P L/80 0E160500	□ cm 117 x 169 x 191 ■ cm 80 x 125 x 18/30 ⚡ kW max 18,5 ⚖ kg 478

Composizione a 3 camere di cottura / Composition of 3 baking chambers

COMP 3/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



$$P60E = P K_{0E1500N0} + 3 \times P C/18 P_{0E100100} + P B_{0E140000} + P L/60_{0E160000}$$

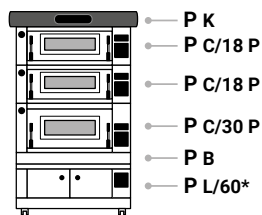
$$P80E = P K_{0E1502N0} + 3 \times P C/18 P_{0E100500} + P B_{0E140200} + P L/60_{0E160200}$$

□ cm 97 x 129 x 196
■ cm 60 x 83 x 18
⚡ kW max 19,5
⚖ kg 455

□ cm 117 x 169 x 196
■ cm 80 x 125 x 18
⚡ kW max 27,0
⚖ kg 605

COMP 21A/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



$$P60E = P K_{0E1500N0} + 2 \times P C/18 P_{0E100100} + P C/30 P_{0E100700} + P B_{0E140000} + P L/60_{0E160000}$$

$$P80E = P K_{0E1502N0} + 2 \times P C/18 P_{0E100500} + P C/30 P_{0E101100} + P B_{0E140200} + P L/60_{0E160200}$$

□ cm 97 x 129 x 208
■ cm 60 x 83 x 18/30
⚡ kW max 19,5
⚖ kg 469

□ cm 117 x 169 x 208
■ cm 80 x 125 x 18/30
⚡ kW max 27,0
⚖ kg 624

P120E/A pas - P120E/B pas - P120E/C pas

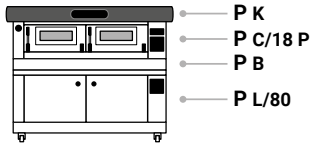
Forni elettrici statici modulari con piano di cottura in lamiera bugnata
Conventional electric modular ovens with embossed sheet steel deck



Composizione a 1 camera di cottura / Composition of 1 baking chamber

COMP 1/L

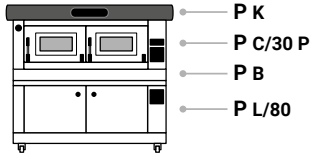
Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



A =	P K 0E2500N0	+	P C/18 P 0E200100	+	P B 0E240000	+	P L/80 0E260000	<input type="checkbox"/> cm 161 x 106 x 145 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 65 x 18 ⚡ kW max 10,1 ⚖ kg 342
B =	P K 0E2501N0	+	P C/18 P 0E200300	+	P B 0E240100	+	P L/80 0E260100	<input type="checkbox"/> cm 161 x 126 x 145 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 85 x 18 ⚡ kW max 10,8 ⚖ kg 401
C =	P K 0E2502N0	+	P C/18 P 0E200500	+	P B 0E240200	+	P L/80 0E260200	<input type="checkbox"/> cm 161 x 166 x 145 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 130 x 18 ⚡ kW max 13,0 ⚖ kg 485

COMP 1A/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors

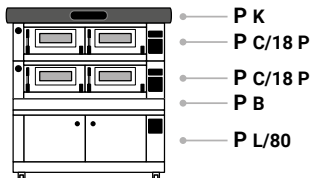


A =	P K 0E2500N0	+	P C/30 P 0E200300	+	P B 0E240000	+	P L/80 0E260000	<input type="checkbox"/> cm 161 x 106 x 157 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 65 x 30 ⚡ kW max 10,1 ⚖ kg 361
B =	P K 0E2501N0	+	P C/30 P 0E200100	+	P B 0E240100	+	P L/80 0E260100	<input type="checkbox"/> cm 161 x 126 x 157 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 85 x 30 ⚡ kW max 10,8 ⚖ kg 414
C =	P K 0E2502N0	+	P C/30 P 0E201300	+	P B 0E240200	+	P L/80 0E260200	<input type="checkbox"/> cm 161 x 166 x 157 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 130 x 30 ⚡ kW max 13,0 ⚖ kg 505

Composizione a 2 camere di cottura / Composition of 2 baking chambers

COMP 2/L

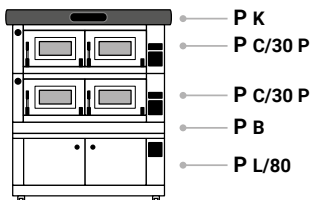
Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



A =	P K 0E2500N0	+	2 x P C/18 P 0E200100	+	P B 0E240000	+	P L/80 0E260000	<input type="checkbox"/> cm 161 x 106 x 185 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 65 x 18 ⚡ kW max 18,7 ⚖ kg 501
B =	P K 0E2501N0	+	2 x P C/18 P 0E200300	+	P B 0E240100	+	P L/80 0E260100	<input type="checkbox"/> cm 161 x 126 x 185 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 85 x 18 ⚡ kW max 20,1 ⚖ kg 403
C =	P K 0E2502N0	+	2 x P C/18 P 0E200500	+	P B 0E240200	+	P L/80 0E260200	<input type="checkbox"/> cm 161 x 166 x 185 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 130 x 18 ⚡ kW max 24,5 ⚖ kg 721

COMP 2A/L

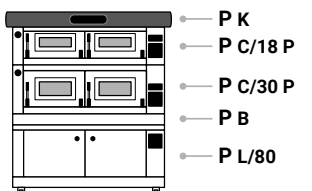
Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



A =	P K 0E2500N0	+	2 x P C/30 P 0E200300	+	P B 0E240000	+	P L/80 0E260000	<input type="checkbox"/> cm 161 x 106 x 209 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 65 x 30 ⚡ kW max 18,7 ⚖ kg 538
B =	P K 0E2501N0	+	2 x P C/30 P 0E200100	+	P B 0E240100	+	P L/80 0E260100	<input type="checkbox"/> cm 161 x 126 x 209 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 85 x 30 ⚡ kW max 20,1 ⚖ kg 612
C =	P K 0E2502N0	+	2 x P C/30 P 0E201300	+	P B 0E240200	+	P L/80 0E260200	<input type="checkbox"/> cm 161 x 166 x 209 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 130 x 30 ⚡ kW max 24,5 ⚖ kg 761

COMP 11/L

Con cella di lievitazione e ruote
With prover and castors



A =	P K 0E2500N0	+	P C/18 P 0E200100	+	P C/30 P 0E200300	+	P B 0E240000	+	P L/80 0E260000	<input type="checkbox"/> cm 161 x 106 x 197 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 65 x 18/30 ⚡ kW max 18,7 ⚖ kg 520
B =	P K 0E2501N0	+	P C/18 P 0E200300	+	P C/30 P 0E200100	+	P B 0E240100	+	P L/80 0E260100	<input type="checkbox"/> cm 161 x 126 x 197 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 85 x 18/30 ⚡ kW max 20,1 ⚖ kg 599
C =	P K 0E2502N0	+	P C/18 P 0E200500	+	P C/30 P 0E201300	+	P B 0E240200	+	P L/80 0E260200	<input type="checkbox"/> cm 161 x 166 x 197 <input checked="" type="checkbox"/> cm 124 x 130 x 18/30 ⚡ kW max 24,5 ⚖ kg 741

Linea Moretti Forni

serie 

F A N B A K E

 MORETTI
FORNI

PASTICCERIA E PANETTERIA



PASTICCERIA
E PANETTERIA

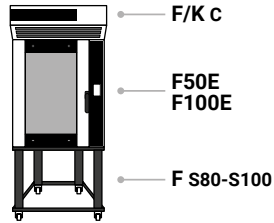
F50E - F100E

Forni elettrici ventilati con carrello fisso e ventilazione alternata + nebulizzatore
Electric convection ovens with fixed rack and alternate ventilation + nebulizer



COMP F - 1/S

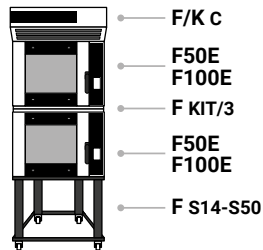
Con supporto e ruote
With stand and castors



F50E =	F/K C 0E050470	+	F50E 0E050820	+	F S100 0K010340 0K180100	□ cm 85 x 98 x 194 △ 5 (60 x 40 cm) ⚡ kW max 9,3 ⚖ kg 157
F100E =	F/K C 0E050470	+	F100E 0E050720	+	F S80 0K011110 0K180100	□ cm 85 x 98 x 215 △ 10 (60 x 40 cm) ⚡ kW max 18,5 ⚖ kg 205

COMP F - 2/S

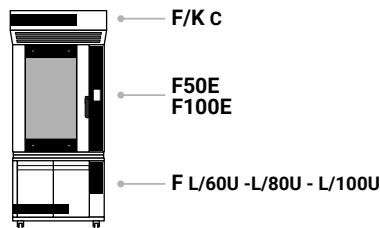
Con supporto e ruote + kit per sovrapposizione
With stand and castors + stacking kit



F50E+F50E =	F/K C 0E050470	+	F50E 0E050820	+	F KIT/3 0E050530	+	F50E 0E050820	+	F S50 0K011350 0K180100	□ cm 85 x 98 x 214 △ 5+5 (60 x 40 cm) ⚡ kW max 18,6 ⚖ kg 263
F100E+F50E =	F/K C 0E050470	+	F100E 0E050720	+	F KIT/3 0E050530	+	F50E 0E050820	+	F S14 0E050750	□ cm 85 x 98 x 219 △ 10+5 (60 x 40 cm) ⚡ kW max 27,8 ⚖ kg 304

COMP F - 1/L UM

Con cella di lievitazione, umidificatore e ruote
With prover, humidifier and castors



F50E =	F/K C 0E050470	+	F50E 0E050820	+	F L/100U 0E050440	□ cm 85 x 98 x 194 △ 5 (60 x 40 cm) ⚡ kW max 10,5 ⚖ kg 191
F100E =	F/K C 0E050470	+	F100E 0E050720	+	F L/80U 0E050760	□ cm 85 x 98 x 215 △ 10 (60 x 40 cm) ⚡ kW max 19,7 ⚖ kg 230

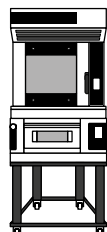
serieF + serieS / S50E

Forni elettrici ventilati + Forno elettrico statico con piano di cottura in refrattario
 Electric convection ovens + Conventional electric oven with refractory baking deck



COMP F+S1/S

Con supporto con ruote + kit per sovrapposizione
 With stand with castors + stacking kit

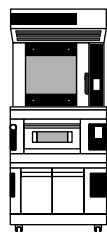


- F/K C
- F50E
- F KIT F/S
- S C/16 Z-S
- S B-S
- S S/60

$$\begin{matrix} \text{F50E} \\ + \\ \text{S50E} \end{matrix} = \begin{matrix} \text{F/K C} \\ \text{0E050470} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{F50E} \\ \text{0E050820} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{F KIT F/S} \\ \text{68502970} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{S C/16 Z-S} \\ \text{0A020400} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{S B-S} \\ \text{0E022110} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{S S/60} \\ \text{0E022260} \end{matrix}$$

COMP F+S1/L

Con cella di lievitazione con ruote + kit per sovrapposizione
 With prover with castors + stacking kit

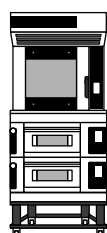


- F/K C
- F50E
- F KIT F/S
- S C/16 Z-S
- S B-S
- S L/60-S

$$\begin{matrix} \text{F50E} \\ + \\ \text{S50E} \end{matrix} = \begin{matrix} \text{F/K C} \\ \text{0E050470} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{F50E} \\ \text{0E050820} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{F KIT F/S} \\ \text{68502970} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{S C/16 Z-S} \\ \text{0A020400} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{S B-S} \\ \text{0E022110} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{S L/60-S} \\ \text{0E022170} \end{matrix}$$

COMP F+S2/S

Con supporto con ruote + kit per sovrapposizione
 With stand with castors + stacking kit

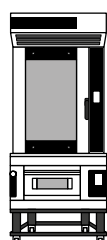


- F/K C
- F50E
- F KIT F/S
- S C/16 Z-S
- S C/16 Z-S
- S B-S
- S S/30

$$\begin{matrix} \text{F50E} \\ + \\ \text{S50E} \end{matrix} = \begin{matrix} \text{F/K C} \\ \text{0E050470} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{F50E} \\ \text{0E050820} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{F KIT F/S} \\ \text{68502970} \end{matrix} + 2 \times \begin{matrix} \text{S C/16 Z-S} \\ \text{0A020400} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{S B-S} \\ \text{0E022110} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{S S/30} \\ \text{0E022520} \end{matrix}$$

COMP F+S1/S

Con supporto con ruote + kit per sovrapposizione
 With stand with castors + stacking kit



- F/K C
- F100E
- F KIT F/S
- S C/16 Z-S
- S B-S
- S S/30

$$\begin{matrix} \text{F100E} \\ + \\ \text{S50E} \end{matrix} = \begin{matrix} \text{F/K C} \\ \text{0E050470} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{F100E} \\ \text{0E050720} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{F KIT F/S} \\ \text{68502970} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{S C/16 Z-S} \\ \text{0A020400} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{S B-S} \\ \text{0E022110} \end{matrix} + \begin{matrix} \text{S S/30} \\ \text{0E022520} \end{matrix}$$

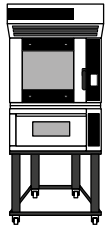
serieF + iDeck

Forni elettrici ventilati + Forno elettrico con piano di cottura in refrattario
Electric convection ovens + Electric oven with refractory baking deck



COMP B+P1/S

Con supporto con ruote + kit per sovrapposizione
With stand with castors + stacking kit



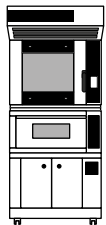
- F/K C
- F50E
- F KIT/6
- PM 60.60
- IDM 60.60
- S 60.60/70

$$F50E + PM 60.60 = \begin{matrix} F/K C \\ 0E050470 \end{matrix} + \begin{matrix} F50E \\ 0E050820 \end{matrix} + \begin{matrix} F KIT/6 \\ 0K011390 \end{matrix} + \begin{matrix} PM 60.60 \\ 0K010140 \end{matrix} + \begin{matrix} S 60.60/70 \\ 0K011110 \\ 0K180100 \end{matrix}$$

$$F50E + IDM 60.60 = \begin{matrix} F/K C \\ 0E050470 \end{matrix} + \begin{matrix} F50E \\ 0E050820 \end{matrix} + \begin{matrix} F KIT/6 \\ 0K011390 \end{matrix} + \begin{matrix} IDM 60.60 \\ 0K010860 \end{matrix} + \begin{matrix} S 60.60/70 \\ 0K011110 \\ 0K180100 \end{matrix}$$

COMP B+P1/L

Con cella di lievitaz. con ruote + kit per sovrapposizione
With prover with castors + stacking kit



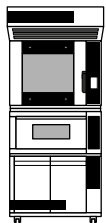
- F/K C
- F50E
- F KIT/6
- PM 60.60
- IDM 60.60
- L 60.60/70

$$F50E + PM 60.60 = \begin{matrix} F/K C \\ 0E050470 \end{matrix} + \begin{matrix} F50E \\ 0E050820 \end{matrix} + \begin{matrix} F KIT/6 \\ 0K011390 \end{matrix} + \begin{matrix} PM 60.60 \\ 0K010140 \end{matrix} + \begin{matrix} L 60.60/70 \\ 00140000 \end{matrix}$$

$$F50E + IDM 60.60 = \begin{matrix} F/K C \\ 0E050470 \end{matrix} + \begin{matrix} F50E \\ 0E050820 \end{matrix} + \begin{matrix} F KIT/6 \\ 0K011390 \end{matrix} + \begin{matrix} IDM 60.60 \\ 0K010860 \end{matrix} + \begin{matrix} L 60.60/70 \\ 00140000 \end{matrix}$$

COMP B+P1/LU

Con cella di lievitaz. con umidificatore con ruote
+ kit per sovrapposizione
With prover with humidifier with castors + stacking kit



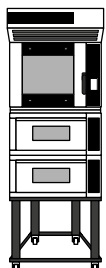
- F/K C
- F50E
- F KIT/6
- PM 60.60
- IDM 60.60
- F L/60U

$$F50E + PM 60.60 = \begin{matrix} F/K C \\ 0E050470 \end{matrix} + \begin{matrix} F50E \\ 0E050820 \end{matrix} + \begin{matrix} F KIT/6 \\ 0K011390 \end{matrix} + \begin{matrix} PM 60.60 \\ 0K010140 \end{matrix} + \begin{matrix} F L/60U \\ 0E050450 \end{matrix}$$

$$F50E + IDM 60.60 = \begin{matrix} F/K C \\ 0E050470 \end{matrix} + \begin{matrix} F50E \\ 0E050820 \end{matrix} + \begin{matrix} F KIT/6 \\ 0K011390 \end{matrix} + \begin{matrix} IDM 60.60 \\ 0K010860 \end{matrix} + \begin{matrix} F L/60U \\ 0E050450 \end{matrix}$$

COMP B+P2/S

Con supporto con ruote + kit per sovrapposizione
With stand with castors + stacking kit



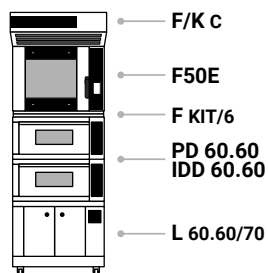
- F/K C
- F50E
- F KIT/6
- PD 60.60
- IDD 60.60
- S 60.60/50

$$F50E + PD 60.60 = \begin{matrix} F/K C \\ 0E050470 \end{matrix} + \begin{matrix} F50E \\ 0E050820 \end{matrix} + \begin{matrix} F KIT/6 \\ 0K011390 \end{matrix} + \begin{matrix} PD 60.60 \\ 0K010170 \end{matrix} + \begin{matrix} S 60.60/50 \\ 0K011350 \\ 0K180100 \end{matrix}$$

$$F50E + IDD 60.60 = \begin{matrix} F/K C \\ 0E050470 \end{matrix} + \begin{matrix} F50E \\ 0E050820 \end{matrix} + \begin{matrix} F KIT/6 \\ 0K011390 \end{matrix} + \begin{matrix} IDD 60.60 \\ 0K010930 \end{matrix} + \begin{matrix} S 60.60/50 \\ 0K011350 \\ 0K180100 \end{matrix}$$

COMP B+P2/L

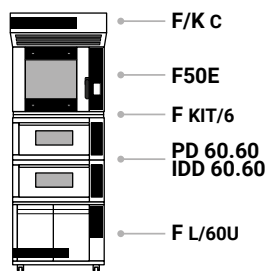
Con cella di lievitaz. con ruote + kit per sovrapposizione
With prover with castors + stacking kit



F50E + PD 60.60	=	F/K C 0E050470	+	F50E 0E050820	+	F KIT/6 0K011390	+	PD 60.60 0K010170	+	L 60.60/70 00140000
F50E + IDD 60.60	=	F/K C 0E050470	+	F50E 0E050820	+	F KIT/6 0K011390	+	IDD 60.60 0K010930	+	L 60.60/70 00140000

COMP B+P2/LU

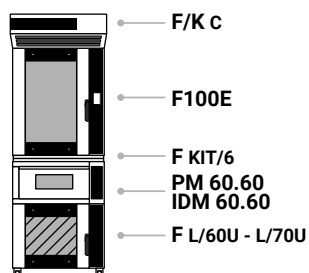
Con cella di lievitaz. con umidificatore con ruote
+ kit per sovrapposizione
With prover with humidifier with castors + stacking kit



F50E + PD 60.60	=	F/K C 0E050470	+	F50E 0E050820	+	F KIT/6 0K011390	+	PD 60.60 0K010170	+	F L/60U 0E050450
F50E + IDD 60.60	=	F/K C 0E050470	+	F50E 0E050820	+	F KIT/6 0K011390	+	IDD 60.60 0K010930	+	F L/60U 0E050450

COMP B+P1/LU

Con cella di lievitaz. con umidificatore con ruote
+ kit per sovrapposizione
*With prover with humidifier with castors
+ stacking kit*



F100E + PM 60.60 + L/60U	=	F/K C 0E050470	+	F100E 0E050720	+	F KIT/6 0K011390	+	PM 60.60 0K010140	+	F L/60U 0E050450
F100E + IDM 60.60 + L/60U	=	F/K C 0E050470	+	F100E 0E050720	+	F KIT/6 0K011390	+	IDM 60.60 0K010860	+	F L/60U 0E050450
F100E + PM 60.60 + L/70U	=	F/K C 0E050470	+	F100E 0E050720	+	F KIT/6 0K011390	+	PM 60.60 0K010140	+	F L/70U 0E050880
F100E + IDM 60.60 + L/70U	=	F/K C 0E050470	+	F100E 0E050720	+	F KIT/6 0K011390	+	IDM 60.60 0K010860	+	F L/70U 0E050880

Linea Moretti Forni

serie R

R O T O R B A K E

**MORETTI
FORNI**



**PASTICCERIA
E PANETTERIA**

PASTICCERIA E PANETTERIA

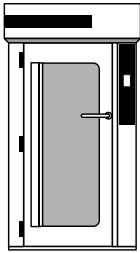
R14E - R14G

Forni ventilati rotativi elettrici/a gas con nebulizzatore - 14/18 teglie
Electric/Gas rotor convection ovens with nebulizer - 14/18 trays

serieR elettrico / serieR electric

R14E/14

Forno elettrico con 1 carrello per 14 teglie 60x40 cm
Electric oven with 1 trolley for 14 trays 60x40 cm



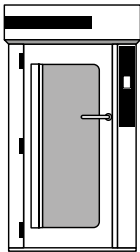
$$\text{R14E/14} = \text{R14E} + \text{Carrello 14}$$

0E70010 0E740100

- cm 115 x 150 x 249
- △ 14 (60 x 40 cm)
- ⚡ kW max 25,5
- ▲ kg 583

R14E/18

Forno elettrico con 1 carrello per 18 teglie 60x40 cm
Electric oven with 1 trolley for 18 trays 60x40 cm



$$\text{R14E/18} = \text{R14E} + \text{Carrello 18}$$

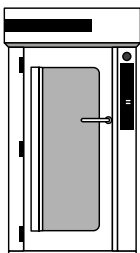
0E70010 0E740200

- cm 115 x 150 x 249
- △ 18 (60 x 40 cm)
- ⚡ kW max 25,5
- ▲ kg 587

serieR gas / serieR gas

R14G/14

Forno elettrico con 1 carrello per 14 teglie 60x40 cm
Electric oven with 1 trolley for 14 trays 60x40 cm



$$\text{R14G/14} = \text{R14G (gpl / lpg)} + \text{Carrello 14}$$

0E700100 0E740100

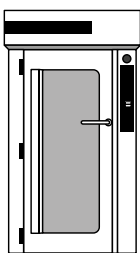
$$\text{R14G (metano / nat. gas)}$$

0E700300

- cm 112 x 150 x 263
- △ 14 (60 x 40 cm)
- ⚡ kW max 41,0
- 🔥 (Kcal max 35.250)
- ▲ kg 646

R14G/18

Forno elettrico con 1 carrello per 18 teglie 60x40 cm
Electric oven with 1 trolley for 18 trays 60x40 cm



$$\text{R14G/18} = \text{R14G (gpl / lpg)} + \text{Carrello 18}$$

0E700100 0E740200

$$\text{R14G (metano / nat. gas)}$$

0E700300

- cm 112 x 150 x 263
- △ 18 (60 x 40 cm)
- ⚡ kW max 41,0
- 🔥 (Kcal max 35.250)
- ▲ kg 650





PIZZA E PASTA





T7



Volume vasca / Bowl volume	lt 10
Capacità max impasto / Max dough capacity	kg 7
Velocità variabile (batt / min) / Variable Speed (strokes / min)	35 ÷ 80
Potenza Motore / Motor power	kW 0,5
Tensione / Voltage	V. 230 / 50 - 60 / 1
Dimensioni (L x P x H) / Dimensions (W x L x H)	mm 370 x 510 x 695
Peso / Weight	kg 52

Colori disponibili:



F7



Volume vasca / Bowl volume	lt 10
Capacità max impasto / Max dough capacity	kg 7
Velocità variabile (giri / min) / Variable Speed (rpm)	22 ÷ 50
Potenza motore / Motor power	kW 0,5
Tensione / Voltage	V. 230 / 50 - 60 / 1
Dimensioni (L x P x H) / Dimensions (W x L x H)	mm 335 x 505 x 565
Peso / Weight	kg 44

Colori disponibili:



M7



Volume vasca / Bowl volume	lt 10
Capacità max impasto / Max dough capacity	kg 7
Velocità variabile (giri / min) / Variable Speed (rpm)	90 ÷ 280
Potenza motore / Motor power	kW 0,5
Tensione / Voltage	V. 230 / 50 - 60 / 1
Dimensioni (L x P x H) / Dimensions (W x L x H)	mm 550 x 280 x 510
Peso / Weight	kg 40

Colori disponibili:



MESCOLATRICE PLANETARIA

SERIE MX



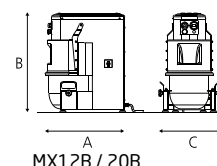
Modello	Capacità lt	Velocità	Volt	Sollevamento vasca	Potenza	Dimensione A x B x C mm	Peso
MX12B	10	Variazione continua	230/50-60/1	Fissa	0,37	520x630x400	46
MX20B	20	Variazione continua	230/50-60/1	Fissa	0,5	600x711x470	56



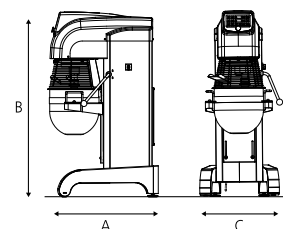
MX20T	20	3	400/50-60/3	Manuale	0,5/0,75/1,1	700x1200x500	110
MX20PM	20	Variazione continua	230/50-60/1	Manuale	0,75	700x1200x500	110
MX20P	20	Variazione continua	400/50-60/3	Manuale	0,75	700x1200x500	110



MX40T	40	3	400/50-60/3	Manuale	0,75/1/1,3	910x1520x650	250
MX40P	40	Variazione continua	400/50-60/3	Manuale	2,2	910x1520x650	250
MX40E	40	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Manuale	2,2	910x1520x650	250
MX40TV	40	3	400/50-60/3	Elettrico	0,75/1/1,3	910x1520x650	250
MX40PV	40	Variazione continua	400/50-60/3	Elettrico	2,2	910x1520x650	250
MX40EV	40	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Elettrico	2,2	910x1520x650	250



MX12B / 20B

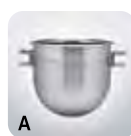


MX20/40/60/80

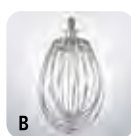


MX60T	60	3	400/50-60/3	Manuale	1,1/1,5/1,7	1000x1600x680	280
MX60P	60	Variazione continua	400/50-60/3	Manuale	3	1000x1600x680	280
MX60E	60	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Manuale	3	1000x1600x680	280
MX60TV	60	3	400/50-60/3	Elettrico	1,1/1,5/1,7	1000x1600x680	280
MX60PV	60	Variazione continua	400/50-60/3	Elettrico	3	1000x1600x680	280
MX60EV	60	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Elettrico	3	1000x1600x680	280
MX80T	80	3	400/50-60/3	Manuale	1,1/1,5/1,7	1000x1600x680	290
MX80P	80	Variazione continua	400/50-60/3	Manuale	3	1000x1600x680	290
MX80E	80	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Manuale	3	1000x1600x680	290
MX80TV	80	3	400/50-60/3	Elettrico	1,1/1,5/1,7	1000x1600x680	290
MX80PV	80	Variazione continua	400/50-60/3	Elettrico	3	1000x1600x680	290
MX80EV	80	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Elettrico	3	1000x1600x680	290

OPTIONAL "T" 3 velocità | "P" Variazione continua manuale | "E" Variazione continua digitale | "V" Vasca elettrica



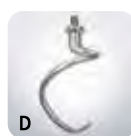
A. Vasca



B. Frusta fili fini



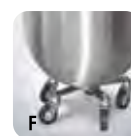
C. Frusta fili doppi



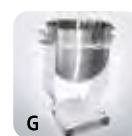
D. Gancio



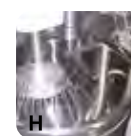
E. Spatola



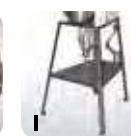
F. Ruote per vasca



G. Carrello porta vasca



H. Raschiatore vasca



I. Tavolo per Mx12/20b

Modello	CODICE	CODICE	CODICE	CODICE	CODICE	CODICE	CODICE	CODICE	CODICE
MX12B	MXB12011	MX010013	-	MX010040	MX010012	-	-	-	SUMX1220B
MX20B	MXB20011	MXB20013	-	MXB20040	MXB20012	-	-	-	SUMX1220B
MX20T/P	PC020010	MX020013	MX020014	MX020040	MX020012	-	-	-	-
MX40T/P/E	PC040010	MX040013	MX040014	MX040040	MX040012	-	MX040133	MX040206	-
MX60T/P/E	PC060010	MX060013	MX060014	MX060040	MX060012	MXX60135	MX060133	MX060206	-
MX80T/P/E	PC080010	MX080013	MX080014	MX080040	MX800012	MXX60135	MX080133	MX080206	-

KIT RIDUZIONE VASCA *

*(A + B + D + E)

Lt 80 / 60	R8060	→ MX80
Lt 80 / 40	R8040	→ MX80
Lt 60 / 40	R6040	→ MX60
Lt 60 / 20	R6020	→ MX60
Lt 40 / 20	R4020	→ MX40
Lt 20 / 10	R2010	→ MX20
Lt 20 / 10	R2010B	→ MX20B



T
MX20T, MX40T, MX60T, MX80T
Quadro comandi con 3 velocità e 1 Timer



P
MX20PM, MX20P, MX40P, MX60P, MX80P
Quadro comandi con variazione manuale e 1 Timer

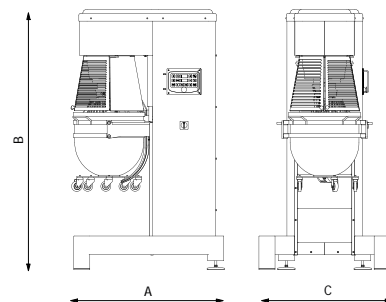


E
MX40E, MX60E, MX80E
Quadro comandi digitale con programmatore + 4 velocità

MESCOLATRICE PLANETARIA

SERIE PL - Linea Industria

- Progettata per utilizzo industriale in pasticcerie, panifici • Capacità / Volume Vasca 80/100/120/140/160 Lt.
- Pannello di comando programmabile Digitale o Touch-screen • Sollevamento vasca elettrico
- Dotata di Frusta, Gancio eSpatola



Modello	Capacità / Volume Vasca lt.	Potenza motore kw	Volt	Dimensione A x B x C mm	Peso kg
PL80	80	5,5	400/50-60/3	1150x1950x980	650
PL100	100	5,5	400/50-60/3	1150x1950x980	680
PL120	120	7,5	400/50-60/3	1190x2120x1030	720
PL140	140	7,5	400/50-60/3	1190x2120x1030	735
PL160	160	7,5	400/50-60/3	1190x2120x1030	750

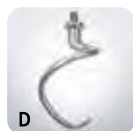
OPTIONAL



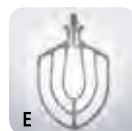
A. Vasca



B. Frusta fili fini



D. Gancio



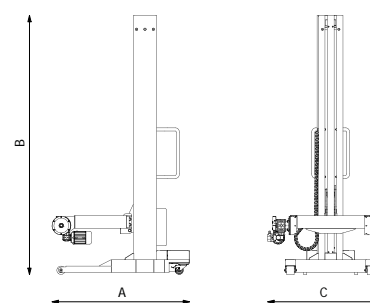
E. Spatola



H. Raschiatore vasca

Modello	CODICE	CODICE	CODICE	CODICE	CODICE
PL80	PL080010	PLX80018	PLX80012	PLX80040	PLX80273
PL100	PL100010	PLX80018	PLX80012	PLX80040	PLX80273
PL120	PL120010	PLX12013	PLX12012	PLX12040	PLX12273
PL140	PL140010	PLX12013	PLX12012	PLX12040	PLX12273
PL160	PL160010	PLX12013	PLX12012	PLX12040	PLX12273

Modello	CODICE
KIT RIDUZIONE VASCA *	
Lt 120 / 80	RPL12080



Modello	Capacità / Volume Vasca lt.	Potenza motore kw	Volt	Dimensione A x B x C mm	Peso kg
RSV80	80/100	1,5	400/50-60/3	1310x2500x1040	280
RSV120	120/140/160	1,5	400/50-60/3	1310x2500x1040	280

SFOGLIATRICE MANUALE

SERIE SM - SB - ST - SF



Modello	Lunghezza cilindri mm	Lunghezza tavoli mm	Velocità tappeti	Volt	Potenza kw	Peso kg
SM500	500	500	-	400/50-60/3	0,50	90
SM500M	500	500	-	230/50-60/1	0,50	90



SB500-50	500	500	1	400/50-60/3	0,55	150
SB500-70	500	700	1	400/50-60/3	0,55	160
SB500-85	500	850	1	400/50-60/3	0,55	170
SB500-100	500	1000	1	400/50-60/3	0,55	175
SB500-120	500	1200	1	400/50-60/3	0,55	180
SB500PM50	500	500	Variabile	230/50-60/1	0,55	150
SB500PM70	500	700	Variabile	230/50-60/1	0,55	160
SB500PM85	500	850	Variabile	230/50-60/1	0,55	170
SB500PM100	500	1000	Variabile	230/50-60/1	0,55	175
SB500PM120	500	1200	Variabile	230/50-60/1	0,55	180



ST500-70	500	700	1	400/50-60/3	0,55	190
ST500-85	500	850	1	400/50-60/3	0,55	200
ST500-100	500	1000	1	400/50-60/3	0,55	205
ST500-120	500	1200	1	400/50-60/3	0,55	210
ST500P-70	500	700	Variabile	400/50-60/3	0,55	190
ST500P-85	500	850	Variabile	400/50-60/3	0,55	200
ST500P-100	500	1000	Variabile	400/50-60/3	0,55	205
ST500P-120	500	1200	Variabile	400/50-60/3	0,55	210
ST500PM70	500	700	Variabile	230/50-60/1	0,55	190
ST500PM85	500	850	Variabile	230/50-60/1	0,55	200
ST500PM100	500	1000	Variabile	230/50-60/1	0,55	205
ST500PM120	500	1200	Variabile	230/50-60/1	0,55	210



SF600-85	600	850	1	400/50-60/3	0,75	250
SF600-100	600	1000	1	400/50-60/3	0,75	250
SF600-120	600	1200	1	400/50-60/3	0,75	260
SF600-140	600	1400	1	400/50-60/3	0,75	270
SF600P-85	600	850	Variabile	400/50-60/3	0,75	250
SF600P-100	600	1000	Variabile	400/50-60/3	0,75	250
SF600P-120	600	1200	Variabile	400/50-60/3	0,75	260
SF600P-140	600	1400	Variabile	400/50-60/3	0,75	270
SF600P-160	600	1600	Variabile	400/50-60/3	0,75	280
SF600P-180	600	1800	Variabile	400/50-60/3	0,75	290
SF600PM85	600	850	Variabile	230/50-60/1	0,75	250
SF600PM100	600	1000	Variabile	230/50-60/1	0,75	250
SF600PM120	600	1200	Variabile	230/50-60/1	0,75	260
SF600PM140	600	1400	Variabile	230/50-60/1	0,75	270
SF1000-140	600	1400	Variabile	230/50-60/1	0,75	270
SF1000P-140	600	1400	Variabile	230/50-60/1	0,75	270

OPTIONAL



GT - SCATOLA GRUPPO TAGLIO
Gruppo di taglio

RULLI DA TAGLIO

CR140130	KIT TAGLIO CROISSANT	140x130
CR140173	KIT TAGLIO CROISSANT	140x173
PC15080	KIT TAGLIO PAIN CHOCOLAT	150x80
PZ100	KIT TAGLIO PIZZETTA Ø 100	
PZ130	KIT TAGLIO PIZZETTA Ø 130	
PZ200	KIT TAGLIO PIZZETTA Ø 200	

Esempi di rulli da taglio



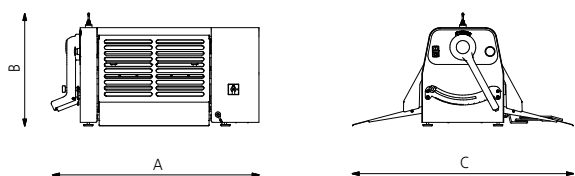
prezzo su richiesta



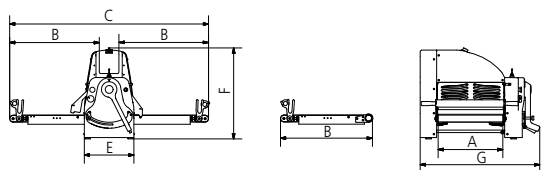
SFOGLIATRICE MANUALE

SERIE SM - SB - ST - SF

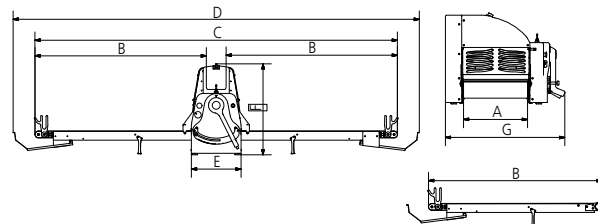
SM500



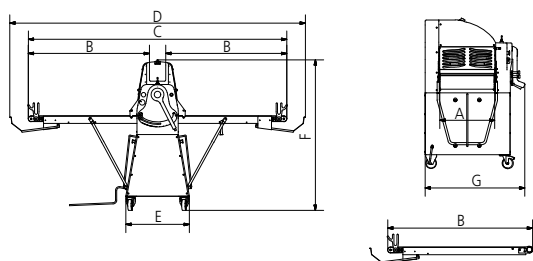
SB500-50/70



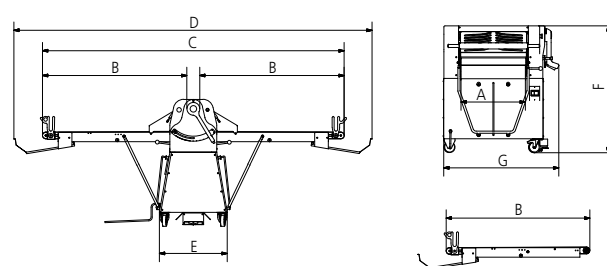
SB500-85/100/120



ST500-50/70/85/100/120

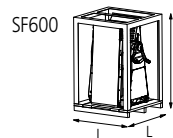
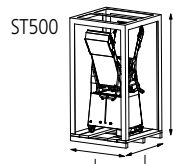
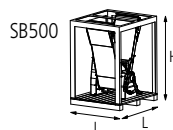


SF600-85/100/120/140/160



Modello	Dimensioni								Peso kg
	cm A	B	C	D	E	F	G		
SM500	94	51,2	101	-	-	-	-	90	
SM500M	94	51,2	101	-	-	-	-	90	
SB500-50	50	50	112	-	38	70	92	150	
SB500-70	50	70	152	-	38	70	92	160	
SB500-85	50	95	207	240	38	70	92	165	
SB500-100	50	110	237	270	38	70	92	170	
SB500-120	50	130	277	310	38	70	92	180	
ST500-50	50	50	112	145	58	138	92	180	
ST500-70	50	70	152	185	58	138	92	190	
ST500-85	50	95	207	240	58	138	92	195	
ST500-100	50	110	237	270	58	138	92	200	
ST500-120	50	130	277	310	58	138	92	210	
SF600-85	60	97	207	259	62	117	106	250	
SF600-100	60	112	237	289	62	117	106	250	
SF600-120	60	132	277	329	62	117	106	260	
SF600-140	60	152	317	369	62	117	106	270	
SF600-160	60	172	337	409	62	117	106	285	

Modello	Dimensioni e peso con imballo			
	cm H	I	L	kg
SB500-50	145	110	120	195
SB500-70	145	110	120	205
SB500-85	145	110	120	210
SB500-100	145	110	120	215
SB500-120	165	110	120	225
ST500-50	180	120	112	225
ST500-70	180	120	112	235
ST500-85	200	120	112	240
ST500-100	215	120	112	245
ST500-120	235	120	112	255
SF600-85	180	120	112	310
SF600-100	180	120	112	310
SF600-120	180	120	112	320
SF600-140	180	120	112	330
SF600-160	200	120	112	350
SF600-85	190	120	140	310
SF600-100	205	120	140	310
SF600-120	225	120	140	320
SF600-140	250	120	140	330
SF600-160	270	120	140	350



IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI

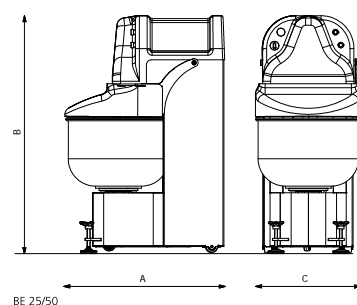
SERIE BE



Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità Farina kg	Velocità bracci min.	Dimensione vasca mm	Potenza motore kW	Volt	Peso kg
BE25D	5/23	3/15	45/67	425 x 295	1,1/1,5	400/50-60/3	145
BE25PM	5/23	3/15	da 35 a 70	425 x 295	1,2	230/50-60/1	145
BE50D	5/45	3/25	45/67	500 x 340	1,1/1,5	400/50-60/3	170
BE50PM	5/45	3/25	da 35 a 70	500 x 340	1,5	230/50-60/1	170

D= Trifase 2 velocità
PM= Monofase con velocità variabile

Modello	Dimensione A x B x C mm
BE25D	690x1100x460
BE25PM	690x1100x460
BE50D	790x1200x540
BE50PM	790x1200x540



IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI

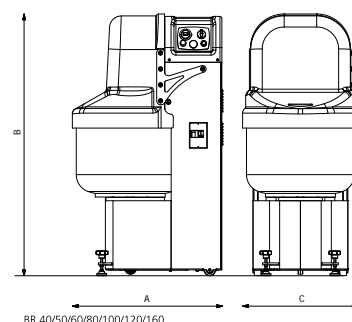
SERIE BR



Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità Farina kg	Velocità bracci min.	Dimensione vasca mm	Potenza motore kW	Volt	Peso kg
BR40D	5/40	3/25	45/67	530 x 320	1,3/1,8	400/50-60/3	270
BR40P	5/40	3/25	da 35 a 70	530 x 320	2,2	230/50-60/3	270
BR50D	5/50	3/33	45/67	550 x 340	1,3/1,8	400/50-60/3	280
BR50P	5/50	3/33	da 35 a 70	550 x 340	2,2	400/50-60/3	280
BR60D	5/60	3/40	45/67	550 x 390	1,3/1,8	400/50-60/3	290
BR60P	5/60	3/40	da 35 a 70	550 x 390	2,2	400/50-60/3	290

D= Trifase 2 velocità
P= Trifase con velocità variabile

Modello	Dimensione A x B x C mm
BR40D	770x1350x600
BR40P	770x1350x600
BR50D	770x1350x600
BR50P	770x1350x600
BR60D	770x1350x600
BR60P	770x1350x600



IMPASTATRICE A SPIRALE SERIE TS

Modello	*Capacità d'impasto min/max kg	Volume vasca lt	Dimensione vasca mm	Potenza motore kW	Volt	Dimensione A x B x C mm	Peso kg
---------	--------------------------------------	--------------------	------------------------	----------------------	------	-------------------------------	------------

TESTATA E VASCA FISSA

TS5M	0,5/5	7	237 x 160	0,37	230/50/1	540x527x260	31
TS8M	0,8/8	10	260 x 200	0,37	230/50/1	550x555x280	34

TS12M	2/10	15	317 x 210	0,9	230/50/1	675x690x350	58
TS12D	2/10	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	675x690x350	58
TS18M	3/14	20	360 x 210	0,9	230/50/1	697x690x390	63
TS18D	3/14	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	697x690x390	63
TS25M	4/22	33	400 x 260	1,1	230/50/1	762x770x430	93
TS25D	4/22	33	400 x 260	1/1,4	400/50-60/3	762x770x430	93
TS25MD	4/22	33	400 x 260	1,5	230/50-60/1	762x770x430	93
TS38M	6/32	40	452 x 260	1,5	230/50/1	818x770x480	103
TS38D	6/32	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50-60/3	818x770x480	103
TS38MD	6/32	40	452 x 260	2,2	230/50-60/1	818x770x480	103
TS44M	6/38	50	500 x 270	1,5	230/50/1	842x770x530	107
TS44D	6/38	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50-60/3	842x770x530	107
TS44MD	6/38	50	500 x 270	2,2	230/50-60/1	842x770x530	107
TS60D	10/60	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50-60/3	1020x1010x575	250

TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE

TS12AM	2/10	15	317 x 210	0,9	230/50/1	690x690x350	78
TS12AD	2/10	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	690x690x350	78
TS18AM	3/14	20	360 x 210	0,9	230/50/1	715x690x390	83
TS18AD	3/14	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	715x690x390	83
TS25AM	4/22	33	400 x 260	1,1	230/50/1	780x770x430	113
TS25AD	4/22	33	400 x 260	1/1,4	400/50-60/3	780x770x430	113
**TS25AMD	4/22	33	400 x 260	1,5	230/50-60/1	780x770x430	113
TS38AM	6/32	40	452 x 260	1,5	230/50/1	838x770x480	128
TS38AD	6/32	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50-60/3	838x770x480	128
**TS38AMD	6/32	40	452 x 260	2,2	230/50-60/1	838x770x480	128
TS44AM	6/38	50	500 x 270	1,5	230/50/1	878x770x530	138
TS44AD	6/38	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50-60/3	878x770x530	138
**TS44AMD	6/38	50	500 x 270	2,2	230/50-60/1	878x770x530	138
**TS60AD*	10/60	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50-60/3	1020x1010x575	270

*CAPACITÀ DI IMPASTO CALCOLATA CON MINIMO IL 55% DI IDRATAZIONE. LA CAPACITÀ MASSIMA PUÒ VARIARE IN FUNZIONE DEGLI INGREDIENTI

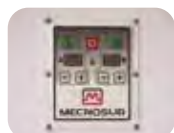
**TESTATA SOLLEVABILE, VASCA FISSA

DIGITALE

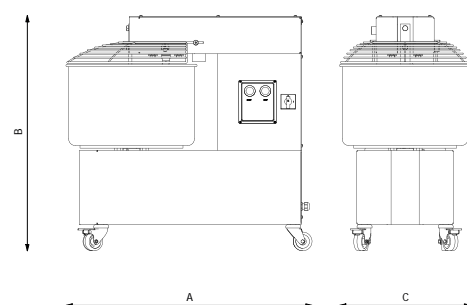


M= Motore Monofase 1 velocità

DIGITALE AUTOMATICA



D= Motore Trifase Doppia velocità
MD= Motore Monofase Doppia velocità



IMPASTATRICE A SPIRALE SERIE IM

Modello	Prezzo euro	*Capacità d'impasto min/max kg	Volume vasca lt	Dimensione vasca mm	Potenza motore kW	Volt	Dimensione A x B x C mm	Peso kg
---------	-------------	--------------------------------	-----------------	---------------------	-------------------	------	-------------------------	---------

TESTATA E VASCA FISSA

IM5M		0,5/5	7	237 x 160	0,37	230/50/1	540x527x260	33
IM5MV		0,5/5	7	237 x 160	0,75	230/50-60/1~	540x527x260	33
IM8M		0,8/8	10	260 x 200	0,37	230/50/1	550x555x280	36
IM8MV		0,8/8	10	260 x 230	0,75	230/50-60/1~	550x555x280	36
IM12M		2/10	15	317 x 210	0,9	230/50/1	675x690x350	60
IM12D		2/10	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	675x690x350	60
IM18M		3/14	20	360 x 210	0,9	230/50/1	697x690x390	65
IM18D		3/14	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	697x690x390	65
IM25M		4/22	33	400 x 260	1,1	230/50/1	762x770x430	95
IM25D		4/22	33	400 x 260	1/1,4	400/50-60/3	762x770x430	95
IM25MD		4/22	33	400 x 260	1,5	230/50-60/1	762x770x430	95
IM38M		6/32	40	452 x 260	1,5	230/50/1	818x770x480	105
IM38D		6/32	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50-60/3	818x770x480	105
IM38MD		6/32	40	452 x 260	2,2	230/50-60/1	818x770x480	105
IM44M		6/38	50	500 x 270	1,5	230/50/1	842x770x530	110
IM44D		6/38	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50-60/3	842x770x530	110
IM44MD		6/38	50	500 x 270	2,2	230/50-60/1	842x770x530	110
IM60M		10/60	75	550 x 370	2,6	230/50/1	1020x1010x575	250
IM60D		10/60	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50-60/3	1020x1010x575	250

TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE

IM12AM		2/10	15	317 x 210	0,9	230/50/1	690x690x350	80
IM12AD		2/10	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	690x690x350	80
IM18AM		3/14	20	360 x 210	0,9	230/50/1	715x690x390	85
IM18AD		3/14	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	715x690x390	85
IM25AM		4/22	33	400 x 260	1,1	230/50/1	780x770x430	115
IM25AD		4/22	33	400 x 260	1/1,4	400/50-60/3	780x770x430	115
**IM25AMD		4/22	33	400 x 260	1,5	230/50-60/1	780x770x430	115
IM38AM		6/32	40	452 x 260	1,5	230/50/1	838x770x480	130
IM38AD		6/32	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50-60/3	838x770x480	130
**IM38AMD		6/32	40	452 x 260	2,2	230/50-60/1	838x770x480	130
IM44AM		6/38	50	500 x 270	1,5	230/50/1	878x770x530	140
IM44AD		6/38	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50-60/3	878x770x530	140
**IM44AMD		6/38	50	500 x 270	2,2	230/50-60/1	878x770x530	140
**IM60AD*		10/60	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50-60/3	1020x1010x575	270

*CAPACITÀ DI IMPASTO CALCOLATA CON MINIMO IL 55% DI IDRATAZIONE. LA CAPACITÀ MASSIMA PUÒ VARIARE IN FUNZIONE DEGLI INGREDIENTI

**TESTATA SOLLEVABILE, VASCA FISSA



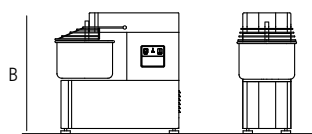
M
Motore Monofase
1 Velocità



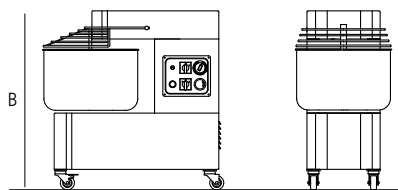
D
Motore Trifase
Doppia Velocità



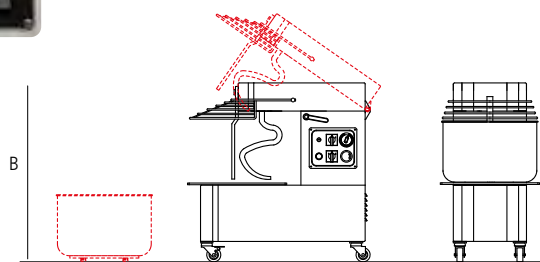
MD
Motore Monofase
Doppia Velocità



IM5-8



IM12-18-25-38-44-60



IM12-18-25-38-44 A

IMPASTATRICE A SPIRALE SERIE PK

Modello	*Capacità d'impasto min/max kg	Volume vasca lt	Dimensione vasca mm	Potenza motore kW	Volt	Dimensione A x B x C mm	Peso kg
---------	--------------------------------	-----------------	---------------------	-------------------	------	-------------------------	---------

TESTATA E VASCA FISSA

PK5M	0,5/5	7	237 x 160	0,37	230/50/1	540x527x260	33
PK5MV	0,5/5	7	237 x 160	0,75	230/50-60/1~	540x527x260	33
PK8M	0,8/8	10	260 x 200	0,37	230/50/1	550x567x280	36
PK8MV	0,8/8	10	260 x 230	0,75	230/50-60/1~	550x567x280	36
PK12M	2/10	15	317 x 210	0,9	230/50/1	675x702x350	60
PK12D	2/10	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	675x702x350	60
PK18M	3/14	20	360 x 210	0,9	230/50/1	700x702x390	65
PK18D	3/14	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	700x702x390	65
PK25M	4/22	33	400 x 260	1,1	230/50/1	770x790x430	95
PK25D	4/22	33	400 x 260	1/1,4	400/50-60/3	770x790x430	95
PK25MD	4/22	33	400 x 260	1,5	230/50-60/1	770x790x430	95
PK38M	6/32	40	452 x 260	1,5	230/50/1	830x790x480	105
PK38D	6/32	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50-60/3	830x790x480	105
PK38MD	6/32	40	452 x 260	2,2	230/50-60/1	830x790x480	105
PK44M	6/38	50	500 x 270	1,5	230/50/1	860x790x530	110
PK44D	6/38	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50-60/3	860x790x530	110
PK44MD	6/38	50	500 x 270	2,2	230/50-60/1	860x790x530	110
PK60M	10/60	75	550 x 370	2,6	230/50/1	1020x1010x575	250
PK60D	10/60	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50-60/3	1020x1010x575	250

TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE

PK12AM	2/10	15	317 x 210	0,9	230/50/1	675x700x370	80
PK12AD	2/10	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	675x700x370	80
PK18AM	3/14	20	360 x 210	0,9	230/50/1	700x700x410	85
PK18AD	3/14	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	700x700x410	85
PK25AM	4/22	33	400 x 260	1,1	230/50/1	770x790x450	115
PK25AD	4/22	33	400 x 260	1/1,4	400/50-60/3	770x790x450	115
**PK25AMD	4/22	33	400 x 260	1,5	230/50-60/1	770x790x450	115
PK38AM	6/32	40	452 x 260	1,5	230/50/1	830x790x500	130
PK38AD	6/32	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50-60/3	830x790x500	130
**PK38AMD	6/32	40	452 x 260	2,2	230/50-60/1	830x790x500	130
PK44AM	6/38	50	500 x 270	1,5	230/50/1	860x790x550	140
PK44AD	6/38	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50-60/3	860x790x550	140
**PK44AMD	6/38	50	500 x 270	2,2	230/50-60/1	860x790x550	140
**PK60AD*	10/60	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50-60/3	1020x1010x575	270

*CAPACITÀ DI IMPASTO CALCOLATA CON MINIMO IL 55% DI IDRATAZIONE. LA CAPACITÀ MASSIMA PUÒ VARIARE IN FUNZIONE DEGLI INGREDIENTI

**TESTATA SOLLEVABILE, VASCA FISSA



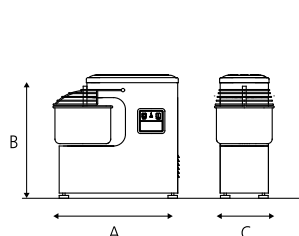
M
Motore Monofase
1 Velocità



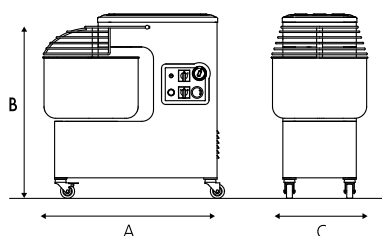
D
Motore Trifase
Doppia Velocità



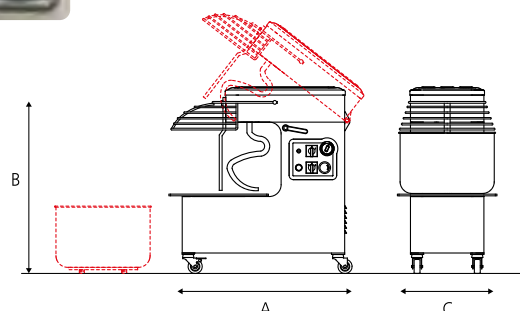
MD
Motore Monofase
Doppia Velocità



PK 5-8



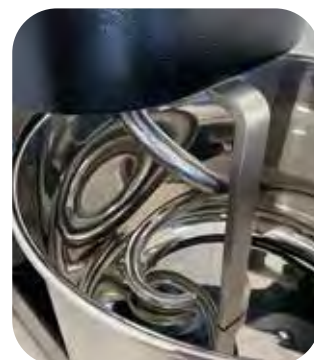
PK 12-18-25-38-44-60



PK 12-18-25-38-44

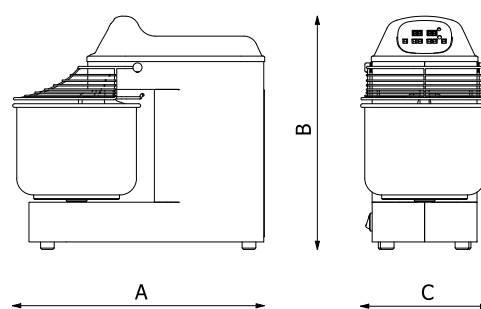
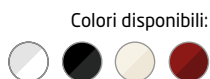
IMPASTATRICE A SPIRALE MASSIMA M7

- Progettata per impasti ad alta idratazione, idonea sia per utilizzo domestico che professionale
- Capacità di impasto 7 Kg. (10 Lt.) • Variatore di velocità a 15 posizioni, da 90 a 280 rpm
- Timer digitale • Vasca realizzata con fondo semi-sferico (raggio curvo - tipo pane)
- Asta taglia pasta sagomata, con raschiatore raccolta pasta
- Trasmissione a cinghie, per garantire massima affidabilità e silenziosità.



massima
MECNOSUD

M7



Modello	Capacità d'impasto kg	Volume vasca lt	Dimensione vasca mm	Giri Minuto Spirale rpm	Potenza motore kW	Volt	Dimensione A x B x C mm	Peso kg
M7	7	10	200 x 260	90 ÷ 280	0,5	230/50-60/1	550x510x280	37

IMPASTATRICE A SPIRALE MASSIMA M30-M40-M50

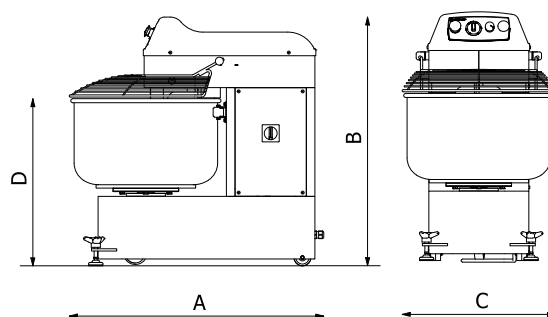
- Progettata per utilizzo professionale, in pizzerie, panifici, pasticcerie
- Capacità di impasto 30 Kg. (40 Lt.), 40 Kg. (55 Lt.) e 50 Kg. (70 Lt.)
- Con variatore di velocità (Volt 230/50-60/1) da 95 a 280 rpm
- Vasca realizzata con fondo semi-sferico (raggio curvo - tipo pane)
- Asta taglia pasta sagomata, con raschiatore raccolta pasta
- Trasmissione a cinghie per garantire massima affidabilità e silenziosità



Colori disponibili:



massima
MECNOSUD
M **30** - M **40** - M **50**



Modello	Capacità d'impasto kg	Volume vasca lt	Dimensione vasca mm	Giri Minuto Spirale rpm	Potenza motore kW	Volt	Dimensione A x B x C x D mm	Peso kg
M30MV	30	40	425 x 300	Spirale 95 ÷ 280	1,50	230/50-60/1	825x874x455x585	130
M40MV	40	55	500 x 300	Spirale 95 ÷ 280	2,20	230/50-60/1	900x874x540x585	148
M50MV	50	70	550 x 300	Spirale 95 ÷ 280	2,20	230/50-60/1	950x874x580x585	155
M40MVH	40	55	500 x 300	Spirale 95 ÷ 280	2,20	230/50-60/1	900x1074x540x785	158
M50MVH	50	70	550 x 300	Spirale 95 ÷ 280	2,20	230/50-60/1	950x1074x580x785	165

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA SERIE SP01

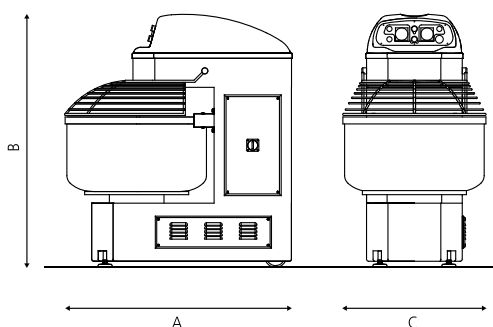


UN MOTORE SENZA INVERSIONE DI MARCIA DELLA VASCA

Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità Farina kg	Volume vasca lt	Motore spirale kW	Volt	Peso kg
SP501	50	30	70	1,5/3	400/50-60/3	300
SP601	60	40	95	1,5/3	400/50-60/3	325
SP801	80	50	130	3/5,2	400/50-60/3	350
SP1301	130	80	200	3/5,2	400/50-60/3	480

ADATTA PER IMPASTI CON IDRATAZIONE SUPERIORE AL 60%

Modello	Dimensione A x B x C mm
SP501	1020x1230x550
SP601	1070x1230x620
SP801	1130x1230x740
SP1301	1355x1463x830



OPTIONAL



"C"

Carter chiuso

SP501/601 euro 400,00
SP801/1301 euro 500,00

"H"

Versione con telaio alto (+20 cm.)

SP501H euro 600,00
SP601H euro 600,00



"T"

Timer Touch-Screen con programmi
euro 350,00



SP501CHT | euro 7950

SP601CHT | euro 8650

BLACK EDITION

- Timer Touch-Screen con programmi
- Carter vasca chiuso
- Telaio alto (+20cm)
- Special look total black

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA SERIE SP-SPRB-SPRS

Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità Farina kg	Volume vasca lt	Motore spirale kW	Motore vasca kW	Volt	Peso kg
---------	-----------------------	--------------------	-----------------	-------------------	-----------------	------	---------

2 MOTORI CON INVERSIONE DI MARCIA DELLA VASCA

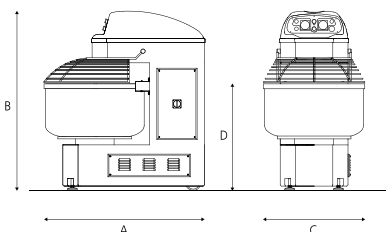
SP60	60	40	100	1,5/3	0,55	400/50-60/3	370
SP80	80	53	130	3/5,2	0,75	400/50-60/3	510
SP100	100	66	160	3/5,2	0,75	400/50-60/3	520
SP130	130	86	200	3/5,2	0,75	400/50-60/3	580
SP160	160	106	250	4,5/7,8	1,1	400/50-60/3	790
SP200	200	133	290	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	830
SP250	250	166	390	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	870

SPRB80	80	53	130	3 / 5,2	0,75	400/50-60/3	960
SPRB100	100	66	160	3 / 5,2	0,75	400/50-60/3	980
SPRB130	130	86	200	3 / 5,2	0,75	400/50-60/3	1020
SPRB160	160	106	250	4,5 / 7,8	1,1	400/50-60/3	1330
SPRB200	200	133	290	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	1350
SPRB250	250	166	390	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	1430

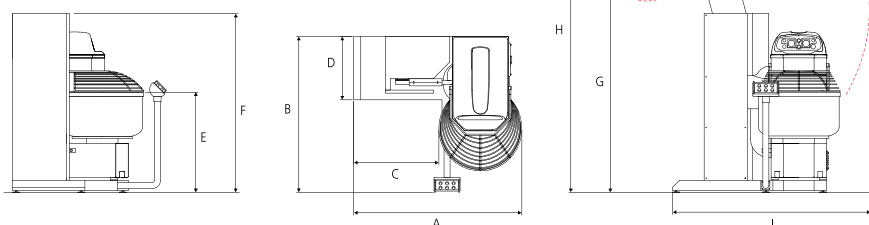
SPRS80	80	53	130	3 / 5,2	0,75	400/50-60/3	1160
SPRS100	100	66	160	3 / 5,2	0,75	400/50-60/3	1180
SPRS130	130	86	200	3 / 5,2	0,75	400/50-60/3	1220
SPRS160	160	106	250	4,5 / 7,8	1,1	400/50-60/3	1550
SPRS200	200	133	290	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	1570
SPRS250	250	166	390	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	1650



SP60-80-100-130-160-200-250



SPRB-SPRS



Dimensioni mm	Modello	A	B	C	D
	SP60	1180	1312	630	800
	SP80	1305	1460	730	830
	SP100	1305	1460	730	850
	SP130	1355	1460	830	870
	SP160	1440	1560	930	870
	SP200	1490	1560	930	910
	SP250	1580	1560	1030	950

Modello	A	B	C	D	E	F	G	H	I
VERSIONE SCARICO SU BANCO									
SPRB80	1650	1550	930	620	935	1570	1545	2360	1880
SPRB100	1650	1550	880	620	975	1570	1535	2350	1880
SPRB130	1700	1550	880	620	995	1570	1480	2420	1880
SPRB160	1750	1650	830	620	990	1680	1440	2550	1930
SPRB200	1750	1650	830	620	1040	1680	1430	2550	1980
SPRB250	1800	1650	780	620	1040	1680	1380	2550	2100

VERSIONE SCARICO SU TRAMOGGIA									
SPRS80	1650	1550	930	620	935	1750	2070	3000	1880
SPRS100	1650	1550	880	620	975	1750	2060	3000	1880
SPRS130	1700	1550	880	620	995	1750	2000	3050	1880
SPRS160	1750	1650	830	620	990	1750	1990	3090	1930
SPRS200	1750	1650	830	620	1040	1750	1980	3020	1980
SPRS250	1800	1650	780	620	1040	1750	1930	3100	2100

OPTIONAL



"C"
Carter chiuso
SP60:
SP80/100/130:
SP160/200/250:

"H"
Versione con telaio alto (+20 cm.)
SP60/80/100/130: **euro 600,00**



"DC"
Quadro comandi digitale + Contaltri acqua
euro 1400,00



"R"
Trasmissione spirale con rinvio (no per SP60)
euro 1000,00



"T"
Timer Touch-Screen con programmi
euro 350,00



"D"
Quadro comandi digitale
euro 600,00

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA

SERIE SPE - con Vasca Estraibile



Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità Farina	Volume vasca lt	Motore spirale kW	Motore vasca mm	Volt kW	Peso kg
SPE160	160	106	250	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	1250
SPE200	200	133	290	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	1300
SPE250	250	166	360	7,5/12,5	1,5	400/50-60/3	1350
SPE300	300	200	430	7,5/12,5	1,5	400/50-60/3	1400

OPTIONAL

CARRELLO SUPPLEMENTARE COMPLETO DI VASCA



Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità Farina	Volume vasca lt
TR160	160	106	250
TR200	200	133	290
TR250	250	166	360
TR300	300	200	430



SOLLEVATORE PER CARRELLO-VASCA

RBE	H= 1400 mm
RSE	H= 2000 mm

IMPASTATRICE A FORCELLA SERIE FC

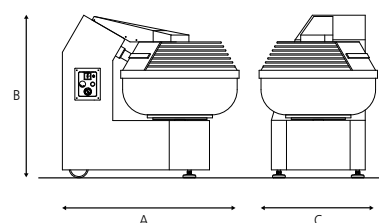


Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità Farina kg	Volume vasca lt	Potenza motore kW	Volt	Peso kg
FC25D	25	16	30	0,75 / 1,1	400/50-60/3	140
FC25MV	25	16	30	1,5	230/50-60/1	140
FC35D	35	23	40	0,75 / 1,1	400/50-60/3	145
FC35MV	35	23	40	1,5	230/50-60/1	145
FC60D	60	40	70	0,9/1,3	400/50-60/3	240
FC80D	80	53	93	1,1/1,5	400/50-60/3	290

D= Motore Trifase Doppia velocità

MV= Variazione continua manuale

Modello	Dimensione A x B x C mm
FC25D	870x890x560
FC25MV	870x890x560
FC35D	885x890x590
FC35MV	885x890x590
FC60D	1068x1025x660
FC80D	1110x1025x744



OPTIONAL



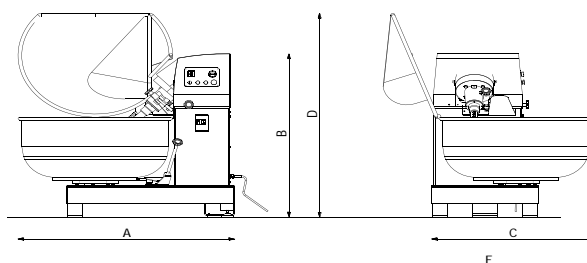
Raschiatore Vasca (Di serie per FC60-80)

IMPASTATRICE A FORCELLA SERIE FOX - Vasca Libera



Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità Farina kg	Volume vasca lt	Potenza motore kW	Volt	Peso kg
Versione Manuale						
FOX 80	80	50	30	3/4,5	400/50-60/3	460
FOX 120	120	80	45	3/4,5	400/50-60/3	480
FOX 160	160	120	60	3/4,5	400/50-60/3	500
Versione Automatica						
FOX 80 A	80	50	30	3/4,5	400/50-60/3	460
FOX 120 A	120	80	45	3/4,5	400/50-60/3	480
FOX 160 A	160	120	60	3/4,5	400/50-60/3	500

Modello	Dimensione A x B x C x D x E mm
FOX 80	1300x1320x940x1550x1270
FOX 120	1400x1320x1020x1600x1350
FOX 160	1500x1320x1100x1650x1430
FOX 80 A	1300x1320x940x1550x1270
FOX 120 A	1400x1320x1020x1600x1350
FOX 160 A	1500x1320x1100x1650x1430



VERSIONE MANUALE



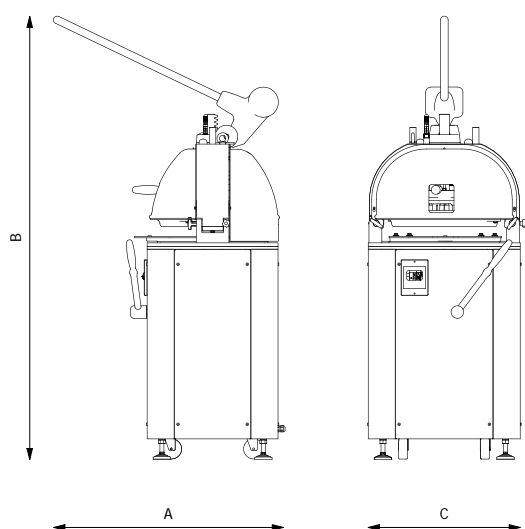
VERSIONE AUTOMATICA

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE ELETTRICA MANUALE SERIE DRM

Macchina elettrica ad azionamento manuale. Le fasi di pressatura, taglio ed arrotondamento vengono effettuata tramite azionamento di leve, mentre la regolazione della camera di formatura avviene per mezzo di una vite graduata.

La macchina viene fornita con n. 3 piatti.

- Coltelli in acciaio inox AISI 304
- Piatti in polietilene alimentare PETG



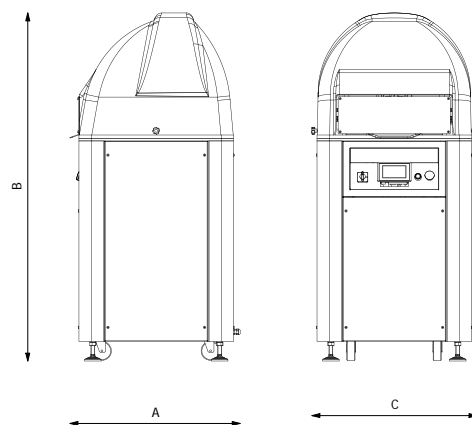
Modello	Divisioni	Grammat. min. gr	Grammat. max gr	Capacità vasca kg	Diametro testata mm	Potenza motore kW	Dimensione A x B x C mm	Volt	Peso kg
DR15M	15	150	360	5,5	400	0,75	604x605x1970	400/50-60/3	230
DR22M	22	60	220	5	400	0,75	604x605x1970	400/50-60/3	230
DR30M	30	40	135	4	400	0,75	604x605x1970	400/50-60/3	230
DR36M	36	34	110	4	400	0,75	604x605x1970	400/50-60/3	230

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE ELETTRICA AUTOMATICA SERIE DRA

Macchina Automatica, a movimentazione idraulica, dotata di programmatore PLC e pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di impostare fino a 10 programmi di lavoro.

La Macchina viene fornita con n.3 piatti.

- Coltelli in acciaio inox AISI 304
- Piatti in polietilene alimentare PETG



Modello	Divisioni	Grammat. min. gr	Grammat. max gr	Capacità vasca kg	Diametro testata mm	Potenza motore kW	Dimensione A x B x C mm	Volt	Peso kg
DR15A	15	150	360	5,5	400	0,75	720x1480x700	400/50-60/3	300
DR22A	22	60	220	5	400	0,75	720x1480x700	400/50-60/3	300
DR30A	30	40	135	4	400	0,75	720x1480x700	400/50-60/3	300
DR36A	36	34	110	4	400	0,75	720x1480x700	400/50-60/3	300

SPEZZATRICE FORMATRICE SERIE DV

DV20



DV20T

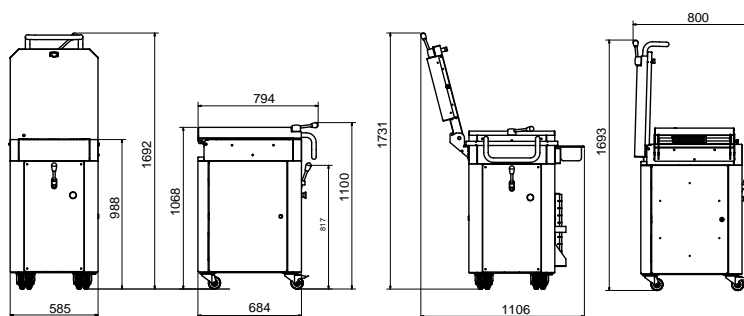


Modello	Vasca mm	Capacità d'impasto		Dimensione vasca mm	Potenza motore kW	Volt kW	Dimensione mm	Peso kg
		Min kg	Max					
DV20	480x400x130	5	17	585x800x1693	1.5	400/50-60/3	585x800x1693	235
DV20T	480x400x130	5	17	0,5	1.5	400/50-60/3	1106x800x1732	280

* il prezzo include 1 griglia 10 divisioni (GRI10)

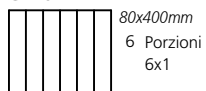
OPTIONAL

Modello	
KRF	Kit raccolta farina (DV20)
RP	Regolatore pressione (DV20)
RTT	Rivestimento teflon testata (DV20)
KVF	Kit vaschetta farina (DV20)
PNT	Piatto nylon trasferimento pasta
FEL	Feltro lana

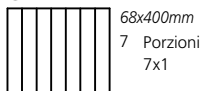


GRIGLIE

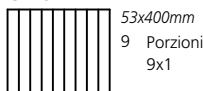
GRI 6



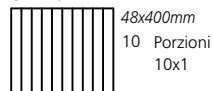
GRI 7



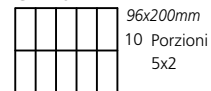
GRI 9



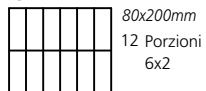
GRI 10



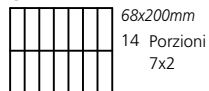
GRI 10-2



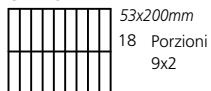
GRI 12



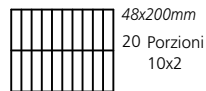
GRI 14



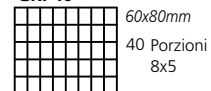
GRI 18



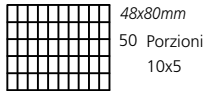
GRI 20



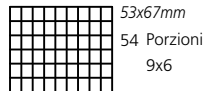
GRI 40



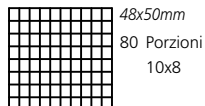
GRI 50



GRI 54



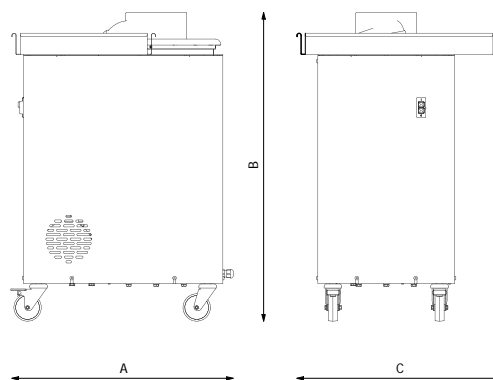
GRI 80



GRIGLIE SPECIALI
A DISEGNO
SU RICHIESTA

ARROTONDATRICE SERIE AR

L'arrotondatrice AR800 è una macchina idonea ad arrotondare porzioni di pasta da 30 ad 800 grammi, velocemente e senza alterarne le caratteristiche. Può essere dotata di coclea in alluminio, indicata per impasti tradizionali, oppure di coclea in alluminio teflonata, indicata per impasti più idratati e per pasticceria. Si caratterizza per semplicità di utilizzo pulizia e manutenzione.



Modello	Grammat. min. gr	Grammat. max gr	Coclea	Potenza motore kW	Dimensione A x B x C mm	Volt	Peso kg
AR800M	30	800	Alluminio	0,5	605x840x560	230/50/1	73
AR800M-TE	30	800	Teflon	0,5	605x840x560	400/50-60/3	73

DILAMINATRICE SERIE DL



Modello	Peso pasta gr	Diametro pizza cm	Potenza motore kW	Volt	Peso kg
DL30M	80/210	14/30	0,37	230/50/1	27



DL30	80/210	14/30	0,37	230/50/1	35
DL40	80/400	14/40	0,37	230/50/1	45
DL45	80/600	14/45	0,37	230/50/1	50



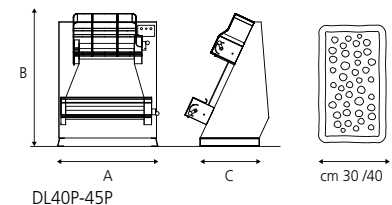
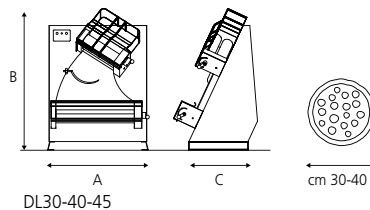
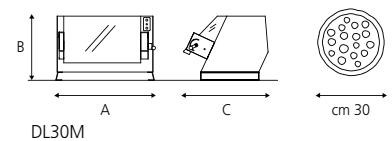
DL40P	100/700	14/40	0,37	230/50/1	45
DL45P	100/900	14/45	0,37	230/50/1	50

OPTIONAL



Pedale

Modello	Dimensione A x B x C mm
DL30M	420x350x450
DL30	420x650x450
DL40	520x712x450
DL45	570x712x450
DL40P	520x750x450
DL45P	570x750x450

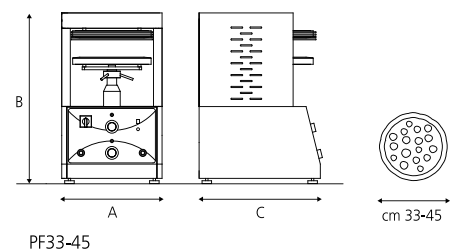


FORMATRICE PER PIZZA SERIE PF



Modello	Peso pasta gr	Piatto Ø mm	Potenza motore kW	Volt	Peso kg
PF 33	100 - 270	330	0,50	400/50-60/3	100
PF 45	100 - 500	450	0,50	400/50-60/3	130

Modello	Dimensione A x B x C mm
PF 33	560x750x430
PF 45	670x860x550



TAGLIERINA PER PANE SERIE SMART - STYLE



Modello	Larghezza taglio mm	Altezza taglio mm	Spessore taglio mm	Volt kW	Peso kg
SMA42	420	150	9/10/11/12/13/14/16/18/20	400/50-60/3	90



Modello	Larghezza taglio mm	Altezza taglio mm	Spessore taglio mm	Volt kW	Peso kg
STY42	420	150	9/10/11/12/13/14/16/18/20	400/50-60/3	135
STY52	520	150	9/10/11/12/13/14/16/18/20	400/50-60/3	155

AUTOMATICA SMART-STYLE



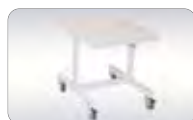
Modello	Larghezza taglio mm	Altezza taglio mm	Spessore taglio mm	Volt kW	Peso kg
SMA42+	420	150	9/10/11/12/13/14/16/18/20	400/50-60/3	90



Modello	Larghezza taglio mm	Altezza taglio mm	Spessore taglio mm	Volt kW	Peso kg
STY42+	420	150	9/10/11/12/13/14/16/18/20	400/50-60/3	135
STY52+	520	150	9/10/11/12/13/14/16/18/20	400/50-60/3	155

Versione monofase (Smart-Style) (v.230/50-60/1)

OPTIONAL



CPS049

Carrello semplice per SMART



CPS107

Carrello lux per SMART



Carter sicurezza posteriore (di serie per smart+ / style+)

euro 400,00

FORMATRICE PER BAGUETTE

SERIE FA



Modello	Produzione oraria N	Peso massimo pezzo gr	Potenza motore kW	Volt	Peso kg
FA1002	1500	1500	0,75	400/50-60/3	33
FA1002T	1500	1500	0,75	400/50-60/3	33
FA2003	1800	1500	0,75	400/50-60/3	36
FA2003T	1800	1500	0,75	400/50-60/3	36

OPTIONAL



Modello	
Carrello su ruote per FA2003	
Tappeto motorizzato L.1000 mm su carrello con ruote	
Tappeto motorizzato L.1500 mm su carrello con ruote	
Tappeto motorizzato L.2000 mm su carrello con ruote	
Tappeto motorizzato retrattile L.1000 mm - speciale evo	
Tappeto motorizzato retrattile L.1300 mm - speciale evo CL	
Tappeto motorizzato retrattile L.1500 mm - speciale evo	