



## Tavoli refrigerati

STRUTTURA:	realizzata in monoscocca in acciaio inox AISI 304 sia all'interno che all'esterno con pannello inferiore in acciaio zincato; la coibentazione è ottenuta con poliuretano espanso iniettato a corpo unico senza utilizzo di CFC.
CORNICE:	realizzata in materiale plastico, dotata di resistenze in filo nelle versioni a temperatura negativa.
PIANI DI LAVORO:	insonorizzati con pannelli in bilaminato, bordo da mm. 50 con piega a 90°, proposti in 2 profondità: mm. · 630 · 700,
ALZATINA:	avente altezza mm. 100, ricavata in corpo unico e sciolata.
ANTINE:	con guarnizione a chiusura magnetica, reversibili in utenza.
CASSETTIERE:	corredate di bacinelle in acciaio Inox Aisi304; stampate nelle versioni GN1/1, sciolate e forate nelle versioni con vano da mm. 400x600 <b>N.B. cassettiere utilizzabili unicamente sui tavoli a temperatura positiva.</b>
GUIDE CASSETTI:	telescopiche ad estrazione totale, realizzate in acciaio Inox Aisi304
MANIGLIE:	ergonomiche ricavate in corpo unico.
PIEDI:	interni al mobile, realizzati in tubolare quadro da mm. 40x40x190H, con piedino livellatore in acciaio inox AISI 304, predisposti per l'applicazione di zoccolature.
SBRINAMENTO:	automatico con auto evaporazione della condensa nelle versioni con motore incorporato, a pavimento nelle versioni con gruppo remoto o tramite kit autoevaporante reperibile tra gli optional.
COMANDI:	strumento elettronico per accensione e controllo della temperatura e per una eventuale o diversa impostazione degli sbrinamenti programmati al collaudo.
DOTAZIONI:	nr 1 coppia guide e nr 1 griglia plastificata per ogni singolo vano; cavo elettrico completo di spina di collegamento.

N.B.: Le temperature di esercizio indicate sono raggiungibili in ambienti con temperatura non superiore a +42°C.

### Abbreviazioni delle tipologie degli impianti frigoriferi

ES1	: nr° 1 evaporatore in cella, statico
ES1-1V	: nr° 1 evaporatore in cella con ventilazione unidirezionale
ES1-2V	: nr° 1 evaporatore in cella con ventilazione bidirezionale
ES2-2V	: nr° 2 evaporatori in cella con ventilazione bidirezionale
MB	: impianto monoblocco a tampone
G.I.	: gruppo incorporato a sinistra del mobile
G.S.	: gruppo incorporato sottostante al mobile
G.I.S.	: gruppo incorporato con temperature indipendenti
G.I.V.	: gruppo incorporato con vasca saldata sul piano completa di invaso da mm. 530x510
G.R.	: gruppo remoto
V.N.	: gruppo remoto con vano neutro



## Refrigerated tables

STRUCTURE:	made in AISI 304 stainless steel, lower panel in galvanized stainless steel; CFC-free polyurethane foam insulation.
FRAME:	made in plastic, it is equipped with wire resistances for models with negative temperature.
WORKTOP:	soundproofed by means of bilaminate panels with 50 mm. height and 90° bend, they are produced in 2 depths: · mm. 630 · mm. 700.
UPSTAND:	Height 100 mm. moulded all-in-one with the working top and reinforced.
DOORS:	with magnetic gaskets and 105° stop, can be reversed even after delivery.
DRAWERS:	with stainless steel Aisi 304 basins; moulded in GN1/1 version, reinforced and perforated in 400x600 version. For chiller tables only
RUNNERS FOR DRAWERS:	made in stainless steel Aisi 304, they are fully extractable on telescopic slideways.
HANDLES:	ergonomics and moulded all-in-one.
FEET:	square tube of scratchbrushed stainless steel Aisi 304, mm. 40x40x190H in size and provided with stainless steel Aisi 304 adjustable feet, designed for plinths.
DEFROSTING:	automatic defrost with water self-evaporation for built-in units; condense water discharge into the floor for remote units ; a self-defrost kit is available, (see options).
CONTROLS:	by thermostat, different defrosting setup is possible.
SUPPLIED WITH:	nr. 1 plastic rack, nr. 2 slideway for each single compartment, electric cable complete with plug.

Note: the stated work temperatures are reachable in rooms with temperature not higher than 42°C.

### Abbreviations:

ES1:	nr. 1 static evaporator inside the chamber
ES1-1V:	nr. 1 evaporator inside the chamber with one-way ventilation
ES1-2V:	nr. 1 evaporator inside the chamber with two –ways ventiation
ES2-2V:	nr. 2 evaporators inside the chamber with two-ways ventiation
MB:	monoblock unit
G.I.:	built-in motor placed on the left of the cabinet
G.S.:	built-in motor underneath the cabinet
G.I.S.:	built-in motor with independent temperatures
G.I.V.:	built-in motor with tank welded on the top completed with mm. 530x510 drain-board
G.R.:	remote motor
V.N.:	remote motor with neutral cabinet.



## Table réfrigérée

MONOCOQUE:	en acier inox Aisi 304 à l'intérieur et à l'extérieur avec panneau inférieur en acier zingué; isolation en polyuréthane expansé plein injecté sans CFC.
ENCADREMENT MONOCOQUE:	fabriqués en matière plastique, muni de résistances en fil dans les versions à températures négative.
PLANS DE TRAVAIL:	insonorisés avec panneaux en bilaminé, bord de 50 mm. avec plie à 90°; proposé en 2 profondeurs: · mm. 630 · mm. 700
DOSSERETS:	hauteur 100 mm. moulé en une seule pièce avec le plan de travail et renforcé.
PORTES:	avec joints magnétiques et arrêt à 105°, réversibles.
TIROIRS:	avec bacs en acier inox Aisi 304; moulés dans les versions GN1/1, renforcés et perforés dans les versions avec embrasure mm. 400x600. Disponibles seulement pour les tables à température positive.
GLISSIÈRES TIROIRS:	téléscopiques et complètement extractibles, réalisées en acier inox Aisi 304.
POIGNÉES:	ergonomiques, réalisées en une seule pièce.
PIEDS:	intérieurs au meuble, réalisés en tubolaire carré de mm. 40x40x190H, réglables en hauteur en acier inox Aisi 304, predisposés pour l'application de plinthes.
DÉGIVRAGE:	évaporation automatique de l'eau de condensation dans les versions avec groupe logé ; dans les versions avec groupe à distance, vidange de l'eau au sol. Disponible un kit de auto-évaporation, (voir options).
COMMANDES:	électroniques pour le contrôle de la température et pour une éventuelle programmation différente des dégivrages programmés.
EN DOTATION:	nr. 1 grille plastifiée, nr. 1 pair de glissières pour chaque compartiment, câble électrique avec bonde de branchement.
Note:	les températures de travail indiquées peuvent être atteintes dans des milieux avec température non supérieure à + 42°C.

### Abbreviations

ES1:	nr. 1 évaporateur en chambre statique
ES1-1V:	nr. 1 évaporateur en chambre avec ventilation unidirectionnel
ES1-2V:	nr. 1 évaporateur en chambre avec ventilation bidirectionnel
ES2-2V:	nr. 2 évaporateurs en chambre avec ventilation bidirectionnel
MB:	groupe frigorifique monobloc
G.I.:	groupe logé à gauche du meuble
G.S.:	groupe logé au-dessous du meuble
G.I.S.:	groupe logé avec températures indépendentes
G.I.V.:	groupe logé avec cuve soudée sur le top avec décaisse de mm. 530x510
G.R.:	groupe à distance
V.N.:	groupe à distance avec compartiment neutre



## Kühlische

STRUKTUR:	extern, sowie intern aus Edelstahl AISI 304, mit Boden- Paneel aus gezinktem Stahl; isoliert mit Ausschäumung aus Polyurethan. Diese ist ohne Unterbrechungen eingespritzt worden , sowie ohne Gebrauch von FCKW.
RAHMEN:	aus Kunststoff, in der Version, negative Temperatur, mit Widerstandsdraht ausgestattet.
ARBEITSPLATTE:	schallgedämpft mit melaminbeschichteten Paneelen, Kantenhöhe 50mm mit einer 90° Biegung, vorgeschlagen in 2 Tiefen: 630 · 700 mm.
AUFKANTUNG:	hat eine Höhe von 100mm und ist aus einem Stück mit der Arbeitsplatte gefertigt.
TÜREN:	schliesst automatisch, hat eine Öffnung von 105°, Seiten-wechselbar.
SCHUBLADEN:	sind mit Edelstahlbehältern AISI304 ausgestattet; tiefgezogen in den Versionen GN1/1, geschachtelt und gestanz in den Versionen 400x600m. <b>Können nur bei Kühlischen mit positiver Temperatur benutzt werden.</b>
HANDGRIFFE:	ergonomisch aus einem Stück.
SCHUBLADEN-SCHIENEN:	teleskopisch, aus Edelstahl AISI 304.
FÜSSE:	rückversetzt, quadratisch 40x40x190h verstellbar, aus Edelstahl AISI 304, sind für Versockelung ausgerichtet.
ABTAUUNG:	automatisch mit Verdampfung des Kondenswassers.
SCHALTAFEL:	elektronisch zur Einschaltung der Temperatur-Kontrolle und zu einer eventuell veränderten Einstellung der vorprogrammierten Abtauung.
AUSSTATTUNG:	1 Paar Schienen und 1 kunststoffbeschichteter Rost für jedes Fach Elektrokabel komplett mit Stecker
Bemerkung:	Die angegebenen Betriebstemperaturen können bei Raumtemperaturen von bis zu +42°C erreicht werden.

### Abkürzungen:

ES 1:	1 Verdampfer statische Kühlung
ES1-1V:	1 Verdampfer einseitige Ventilations-Drehrichtung
ES1-2V:	1 Verdampfer zweiseitige Ventilations-Drehrichtung
ES2-2V:	2 Verdampfer zweiseitige Ventilations-Drehrichtung
MB:	internes Monoblock-Kälteaggregat
G.I.:	eingebautes Aggregat auf der linken Seite des Gerätes
G.S.:	eingebautes Aggregat unter dem Gerät
G.I.S.:	eingebautes Aggregat mit unabhängigen Temperaturen
G.I.V.:	eingebautes Aggregat mit Becken auf die Fläche geschweisst, komplett mit Wulstrand von mm 530x510
G.R.:	Fernaggregat
V.N.:	Fernaggregat mit neutralem Fach



## Mesas refrigeradas

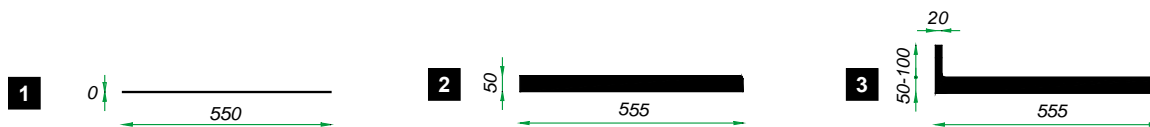
MONOCASCO:	construido de acero inoxidable AISI 304 y al interior y al exterior con panel inferior de acero cincado; el aislamiento es conseguido con poliuretano difundido inyectado a cuerpo único sin empleo de CFC.
MARCO:	realizado en material plástico, dotado de resistencias en hilo en las versiones a temperatura negativa.
PUERTAS:	reversibles con firme a 105º.
CÓMODAS:	utilizables únicamente sobre las mesas a temperatura positiva.
MANIJAS:	ergonómicas sacadas en cuerpo único.
GUÍAS CAJONES:	telescopicas, realizadas de acero Inoxidable Aisi304
TINAS:	realizadas de acero inoxidable AISI304.; impresas en las versiones GN1/1, scatolate y pinchadas en la versión con vano de mm. 400x600.
PIES:	internos al mueble, predispuestos para ser revestidos, son realizados en tubular cuadro por mm. 40x40x190H, con nivelador de acero inoxidable AISI304.
DESCONGELACIÓN:	automática con evaporación del agua de condensación en las versiones con grupo incorporado; en los modelos con grupo a distancia, descarga del agua de condensación al suelo. Es disponible un kit de auto-evaporación, (ver en las opciones).
MANDOS:	instrumento electrónico para encender y control de la temperatura y para un eventual, diferente impostación de las descongelaciones programadas.
DOTACIONES:	nrº 1 pareja guías y nrº 1 parrilla plastificada para cada hueco; cable eléctrico completo de espina de enlace.
N.B.:	Las temperaturas de ejercicio indicadas son alcanzables con temperatura exterior no superior a +42ºC.
N.B.:	todas las restantes características constructivas pueden ser encontradas e impresas de Internet.



### Abreviaciones:

ES1:	nrº 1 vaporizador en celda estática
ES1-1V:	nrº 1 vaporizador en celda con ventilación unidireccional
ES1-2V:	nrº 1 vaporizador en celda con ventilación bidireccional
ES2-2V:	nrº 2 vaporizadores en celda con ventilación bidireccional
MB:	instalo monobloque a tampon
G.I.:	grupo incorporado a mano izquierda del mueble
G.S:	grupo incorporado de abajo al mueble
G.I.S.:	grupo incorporado con temperaturas independientes
G.I.V.:	grupo incorporado con tina soldada sobre el plan completa de invadido por mm. 530x510
G.R.:	Grupo remoto
V.N.:	Grupo remoto con vano neutro

# Tavoli refrigerati








	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G1GIL-55	1	890x <b>550</b> x850H	100	99	0,8	2.193,00
<b>2</b>	G1GIP-55	1	895x <b>555</b> x900H	100	119	0,8	2.282,00
<b>3</b>	G1GIPA-55	1	895x <b>555</b> x900/1000H	100	121	0,8	2.285,00
ES1-1V Gas R404A HP1/4 Volt 230/1+T 50Hz Watt 430							
<b>1</b>	G2GIL-55	2	1.335x <b>550</b> x850H	230	133	1,1	2.504,00
<b>2</b>	G2GIP-55	2	1.340x <b>555</b> x900H	230	160	1,1	2.649,00
<b>3</b>	G2GIPA-55	2	1.340x <b>555</b> x900/1000H	230	162	1,1	2.680,00
ES1-2V Gas R404A HP1/4 Volt 230/1+T 50Hz Watt 430							
<b>1</b>	G3GIL-55	3	1.780x <b>550</b> x850H	359	160	1,5	2.953,00
<b>2</b>	G3GIP-55	3	1.785x <b>555</b> x900H	359	200	1,5	3.182,00
<b>3</b>	G3GIPA-55	3	1.785x <b>555</b> x900/1000H	359	203	1,5	3.227,00
ES1-2V Gas R404A HP1/4 Volt 230/1+T 50Hz Watt 430							
<b>1</b>	G4GIL-55	4	2.225x <b>550</b> x850H	489	187	1,9	3.381,00
<b>2</b>	G4GIP-55	4	2.230x <b>555</b> x900H	489	227	1,9	3.635,00
<b>3</b>	G4GIPA-55	4	2.230x <b>555</b> x900/1000H	489	230	1,9	3.679,00
ES1-2V Gas R404A HP1/4 Volt 230/1+T 50Hz Watt 430							

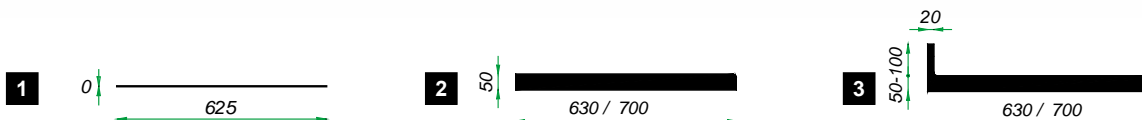
DOTAZIONI:  
 SUPPLIED WITH:  
 EN DOTATION:  
 AUSSTATTUNG:  
 DOTACIONES:

nr<sup>2</sup> 1 coppia guide e nr<sup>2</sup> 1 piano forato in acciaio Aisi304 per ogni singolo vano; cavo elettrico completo di spina di collegamento.  
 nr. 1 slideway and nr. 1 perforated grid in S/S Aisi 304 for each door; electric cable complete with connecting plug.  
 Nr. 1 pair de glissières et nr. 1 grille perforée en acier inox Aisi 304 pour chaque porte; câble électrique avec bonde de branchement.  
 1 Paar Schienen und 1 gestanzter Edelstahl-Boden AISI304 für jedes Fach; Elektrokabel komplett mit Stecker.  
 nr<sup>2</sup> 1 pareja guías y nr<sup>2</sup> 1 perforado de acero inoxidable AISI 304 para cada hueco; cable eléctrico completo de espina de enlace.



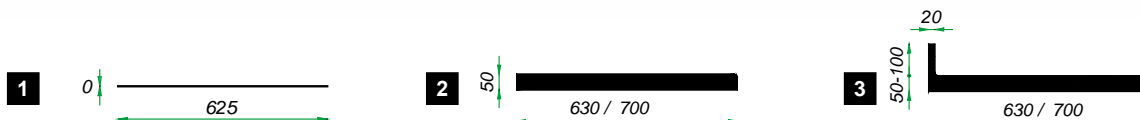
	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	SGS2-63L	2	890x <b>625</b> x850H	180	113	0,9	2.346,00
<b>2</b>	SGS2-63C	2	895x <b>630</b> x900H	180	133	0,9	2.477,00
<b>3</b>	SGS2-63CA	2	895x <b>630</b> x900/1000H	180	135	0,9	2.498,00
<b>2</b>	SGS2-70C	2	895x <b>700</b> x900H	180	133	0,9	2.476,00
<b>3</b>	SGS2-70CA	2	895x <b>700</b> x900/1000H	180	135	0,9	2.502,00
ES1-2V    Gas R404A    HP1/4    Volt 230/1N+T 50Hz    Watt 320							
<b>1</b>	SGS2-63L1	1	890x <b>625</b> x850H	180	141	0,9	2.723,00
<b>2</b>	SGS2-63C1	1	895x <b>630</b> x900H	180	161	0,9	2.853,00
<b>3</b>	SGS2-63CA1	1	895x <b>630</b> x900/1000H	180	163	0,9	2.874,00
<b>2</b>	SGS2-70C1	1	895x <b>700</b> x900H	180	161	0,9	2.853,00
<b>3</b>	SGS2-70CA1	1	895x <b>700</b> x900/1000H	180	163	0,9	2.879,00
ES1-2V    Gas R404A    HP1/4    Volt 230/1N+T 50Hz    Watt 320							
<b>1</b>	SGS2-63L2	1	890x <b>625</b> x850H	180	169	0,9	3.099,00
<b>2</b>	SGS2-63C2	1	895x <b>630</b> x900H	180	189	0,9	3.230,00
<b>3</b>	SGS2-63CA2	1	895x <b>630</b> x900/1000H	180	191	0,9	3.251,00
<b>2</b>	SGS2-70C2	1	895x <b>700</b> x900H	180	189	0,9	3.229,00
<b>3</b>	SGS2-70CA2	1	895x <b>700</b> x900/1000H	180	191	0,9	3.255,00
ES1-2V    Gas R404A    HP1/4    Volt 230/1N+T 50Hz    Watt 320							

B ) = GN1/1 H mm. 150



	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	SGS3-63L	3	1.335x <b>625</b> x850H	289	156	1,3	2.776,00
<b>2</b>	SGS3-63C	3	1.340x <b>630</b> x900H	289	181	1,3	2.938,00
<b>3</b>	SGS3-63CA	3	1.340x <b>630</b> x900/1000H	289	183	1,3	2.970,00
<b>2</b>	SGS3-70C	3	1.340x <b>700</b> x900H	289	181	1,3	2.996,00
<b>3</b>	SGS3-70CA	3	1.340x <b>700</b> x900/1000H	289	183	1,3	3.028,00
	<b>ES1-2V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>HP3/8</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 410</b>		
<b>1</b>	SGS3-63L1	2	1.335x <b>625</b> x850H	289	184	1,3	3.152,00
<b>2</b>	SGS3-63C1	2	1.340x <b>630</b> x900H	289	209	1,3	3.315,00
<b>3</b>	SGS3-63CA1	2	1.340x <b>630</b> x900/1000H	289	211	1,3	3.346,00
<b>2</b>	SGS3-70C1	2	1.340x <b>700</b> x900H	289	209	1,3	3.373,00
<b>3</b>	SGS3-70CA1	2	1.340x <b>700</b> x900/1000H	289	211	1,3	3.404,00
	<b>ES1-2V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>HP3/8</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 410</b>		
<b>1</b>	SGS3-63L2	1	1.335x <b>625</b> x850H	289	212	1,3	3.529,00
<b>2</b>	SGS3-63C2	1	1.340x <b>630</b> x900H	289	237	1,3	3.691,00
<b>3</b>	SGS3-63CA2	1	1.340x <b>630</b> x900/1000H	289	239	1,3	3.723,00
<b>2</b>	SGS3-70C2	1	1.340x <b>700</b> x900H	289	237	1,3	3.749,00
<b>3</b>	SGS3-70CA2	1	1.340x <b>700</b> x900/1000H	289	239	1,3	3.781,00
	<b>ES1-2V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>HP3/8</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 410</b>		
<b>1</b>	SGS3-63L3	-	1.335x <b>625</b> x850H	289	240	1,3	3.905,00
<b>2</b>	SGS3-63C3	-	1.340x <b>630</b> x900H	289	265	1,3	4.068,00
<b>3</b>	SGS3-63CA3	-	1.340x <b>630</b> x900/1000H	289	267	1,3	4.099,00
<b>2</b>	SGS3-70C3	-	1.340x <b>700</b> x900H	289	265	1,3	4.126,00
<b>3</b>	SGS3-70CA3	-	1.340x <b>700</b> x900/1000H	289	267	1,3	4.157,00
	<b>ES1-2V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>HP3/8</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 410</b>		

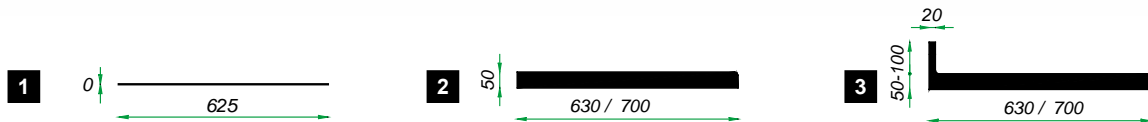
B ) = GN1/1 H mm. 150



	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G2DGIL-N-63	1+1	1.495x <b>625</b> x850H	2x100	147	1,4	4.669,00
<b>2</b>	G2DGIP-N-63	1+1	1.500x <b>630</b> x900H	2x100	172	1,4	4.875,00
<b>3</b>	G2DGIPA-N-63	1+1	1.500x <b>630</b> x900/1000H	2x100	174	1,4	4.910,00
<b>2</b>	G2DGIP-N-70	1+1	1.500x <b>700</b> x900H	2x100	172	1,4	4.933,00
<b>3</b>	G2DGIPA-N-70	1+1	1.500x <b>700</b> x900/1000H	2x100	174	1,4	4.968,00
2xES1-1V Gas R404A HP 1x1/4 + 1x1/3 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 920							
<b>1</b>	G2DGIL-N-63-1	1	1.495x <b>625</b> x850H	2x100	203	1,4	5.442,00
<b>2</b>	G2DGIP-N-63-1	1	1.500x <b>630</b> x900H	2x100	228	1,4	5.648,00
<b>3</b>	G2DGIPA-N-63-1	1	1.500x <b>630</b> x900/1000H	2x100	230	1,4	5.683,00
<b>2</b>	G2DGIP-N-70-1	1	1.500x <b>700</b> x900H	2x100	228	1,4	5.706,00
<b>3</b>	G2DGIPA-N-70-1	1	1.500x <b>700</b> x900/1000H	2x100	230	1,4	5.741,00
2xES1-1V Gas R404A HP 1x1/4 + 1x1/3 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 920							
<b>1</b>	G2DGIL-N-63-2	1	1.495x <b>625</b> x850H	2x100	221	1,4	5.655,00
<b>2</b>	G2DGIP-N-63-2	1	1.500x <b>630</b> x900H	2x100	246	1,4	5.861,00
<b>3</b>	G2DGIPA-N-63-2	1	1.500x <b>630</b> x900/1000H	2x100	248	1,4	5.896,00
<b>2</b>	G2DGIP-N-70-2	1	1.500x <b>700</b> x900H	2x100	246	1,4	5.919,00
<b>3</b>	G2DGIPA-N-70-2	1	1.500x <b>700</b> x900/1000H	2x100	248	1,4	5.954,00
2xES1-1V Gas R404A HP 1x1/4 + 1x1/3 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 920							
<b>1</b>	G2DGIL-N-63-4	1	1.495x <b>625</b> x850H	2x100	221	1,4	5.455,00
<b>2</b>	G2DGIP-N-63-4	1	1.500x <b>630</b> x900H	2x100	246	1,4	5.661,00
<b>3</b>	G2DGIPA-N-63-4	1	1.500x <b>630</b> x900/1000H	2x100	248	1,4	5.696,00
<b>2</b>	G2DGIP-N-70-4	1	1.500x <b>700</b> x900H	2x100	246	1,4	5.719,00
<b>3</b>	G2DGIPA-N-70-4	1	1.500x <b>700</b> x900/1000H	2x100	248	1,4	5.754,00
2xES1-1V Gas R404A HP 1x1/4 + 1x1/3 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 920							

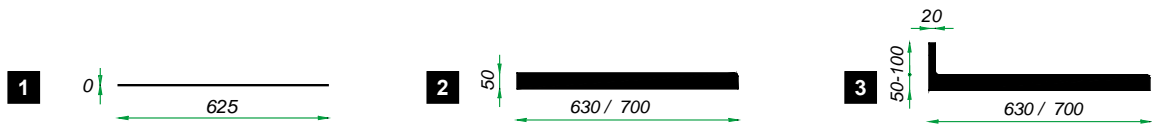
A ) = GN1/1 H mm. 100 B ) = GN1/1 H mm. 150 C ) = GN1/1 H mm. 200





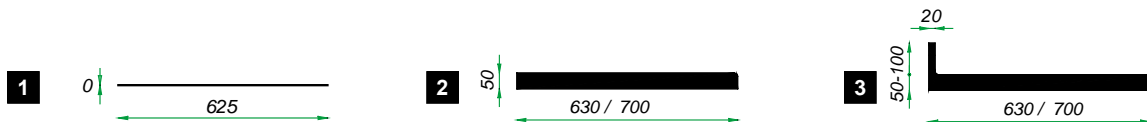
	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G2DGIL-63	1+1	1.495x <b>625</b> x850H	2x100	147	1,4	4.128,00
<b>2</b>	G2DGIP-63	1+1	1.500x <b>630</b> x900H	2x100	172	1,4	4.334,00
<b>3</b>	G2DGIPA-63	1+1	1.500x <b>630</b> x900/1000H	2x100	174	1,4	4.369,00
<b>2</b>	G2DGIP-70	1+1	1.500x <b>700</b> x900H	2x100	172	1,4	4.208,00
<b>3</b>	G2DGIPA-70	1+1	1.500x <b>700</b> x900/1000H	2x100	174	1,4	4.385,00
2xES1-1V Gas R404A HP 2x1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 765							
<b>1</b>	G2DGIL-63-1	-	1.495x <b>625</b> x850H	2x100	203	1,4	4.900,00
<b>2</b>	G2DGIP-63-1	-	1.500x <b>630</b> x900H	2x100	228	1,4	5.106,00
<b>3</b>	G2DGIPA-63-1	-	1.500x <b>630</b> x900/1000H	2x100	230	1,4	5.141,00
<b>2</b>	G2DGIP-70-1	-	1.500x <b>700</b> x900H	2x100	228	1,4	4.980,00
<b>3</b>	G2DGIPA-70-1	-	1.500x <b>700</b> x900/1000H	2x100	230	1,4	5.157,00
2xES1-1V Gas R404A HP 2x1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 765							
<b>1</b>	G2DGIL-63-2	-	1.495x <b>625</b> x850H	2x100	221	1,4	5.113,00
<b>2</b>	G2DGIP-63-2	-	1.500x <b>630</b> x900H	2x100	246	1,4	5.319,00
<b>3</b>	G2DGIPA-63-2	-	1.500x <b>630</b> x900/1000H	2x100	248	1,4	5.354,00
<b>2</b>	G2DGIP-70-2	-	1.500x <b>700</b> x900H	2x100	246	1,4	5.193,00
<b>3</b>	G2DGIPA-70-2	-	1.500x <b>700</b> x900/1000H	2x100	248	1,4	5.370,00
2xES1-1V Gas R404A HP 2x1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 765							
<b>1</b>	G2DGIL-63-3	-	1.495x <b>625</b> x850H	2x100	212	1,4	4.913,00
<b>2</b>	G2DGIP-63-3	-	1.500x <b>630</b> x900H	2x100	237	1,4	5.119,00
<b>3</b>	G2DGIPA-63-3	-	1.500x <b>630</b> x900/1000H	2x100	239	1,4	5.154,00
<b>2</b>	G2DGIP-70-3	-	1.500x <b>700</b> x900H	2x100	237	1,4	4.993,00
<b>3</b>	G2DGIPA-70-3	-	1.500x <b>700</b> x900/1000H	2x100	239	1,4	5.170,00
2xES1-1V Gas R404A HP 2x1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 765							

A ) = GN1/1 H mm. 100 B ) = GN1/1 H mm. 150 C ) = GN1/1 H mm. 200



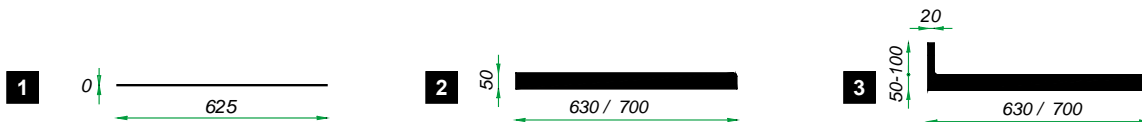
	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G3DGIL-N-63	2+1	1.880x <b>625</b> x850H	2x230+1x100	248	1,7	5.315,00
<b>2</b>	G3DGIP-N-63	2+1	1.885x <b>630</b> x900H	2x230+1x100	310	1,7	5.577,00
<b>3</b>	G3DGIPA-N-63	2+1	1.885x <b>630</b> x900/1000H	2x230+1x100	315	1,7	5.621,00
<b>2</b>	G3DGIP-N-70	2+1	1.885x <b>700</b> x900H	2x230+1x100	310	1,7	5.683,00
<b>3</b>	G3DGIPA-N-70	2+1	1.885x <b>700</b> x900/1000H	2x230+1x100	315	1,7	5.735,00
1xE51-2V Gas R404A HP 1x1/4 + 1x1/3 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 945 1xE51-1V							
<b>1</b>	G3DGIL-N-63-3	-	1.880x <b>625</b> x850H	2x230+1x100	369	1,7	6.866,00
<b>2</b>	G3DGIP-N-63-3	-	1.885x <b>630</b> x900H	2x230+1x100	431	1,7	7.138,00
<b>3</b>	G3DGIPA-N-63-3	-	1.885x <b>630</b> x900/1000H	2x230+1x100	436	1,7	7.182,00
<b>2</b>	G3DGIP-N-70-3	-	1.885x <b>700</b> x900H	2x230+1x100	431	1,7	7.244,00
<b>3</b>	G3DGIPA-N-70-3	-	1.885x <b>700</b> x900/1000H	2x230+1x100	436	1,7	7.296,00
1xE51-2V Gas R404A HP 1x1/4 + 1x1/3 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 945 1xE51-1V							
<b>1</b>	G3DGIL-N-63-4	-	1.880x <b>625</b> x850H	2x230+1x100	378	1,7	6.879,00
<b>2</b>	G3DGIP-N-63-4	-	1.885x <b>630</b> x900H	2x230+1x100	440	1,7	7.151,00
<b>3</b>	G3DGIPA-N-63-4	-	1.885x <b>630</b> x900/1000H	2x230+1x100	445	1,7	7.195,00
<b>2</b>	G3DGIP-N-70-4	-	1.885x <b>700</b> x900H	2x230+1x100	440	1,7	7.257,00
<b>3</b>	G3DGIPA-N-70-4	-	1.885x <b>700</b> x900/1000H	2x230+1x100	445	1,7	7.309,00
1xE51-2V Gas R404A HP 1x1/4 + 1x1/3 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 945 1xE51-1V							
<b>1</b>	G3DGIL-N-63-5	-	1.880x <b>625</b> x850H	2x230+1x100	378	1,7	6.879,00
<b>2</b>	G3DGIP-N-63-5	-	1.885x <b>630</b> x900H	2x230+1x100	440	1,7	7.151,00
<b>3</b>	G3DGIPA-N-63-5	-	1.885x <b>630</b> x900/1000H	2x230+1x100	445	1,7	7.195,00
<b>2</b>	G3DGIP-N-70-5	-	1.885x <b>700</b> x900H	2x230+1x100	440	1,7	7.257,00
<b>3</b>	G3DGIPA-N-70-5	-	1.885x <b>700</b> x900/1000H	2x230+1x100	445	1,7	7.309,00
1xE51-2V Gas R404A HP 1x1/4 + 1x1/3 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 945 1xE51-1V							

A ) = GN1/1 H mm. 100 B ) = GN1/1 H mm. 150 C ) = GN1/1 H mm. 200



	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G4DGIL-N-63	2+2	2.225x <b>625</b> x850H	2x230	263	2,1	5.582,00
<b>2</b>	G4DGIP-N-63	2+2	2.230x <b>630</b> x900H	2x230	325	2,1	5.844,00
<b>3</b>	G4DGIPA-N-63	2+2	2.230x <b>630</b> x900/1000H	2x230	330	2,1	5.888,00
<b>2</b>	G4DGIP-N-70	2+2	2.230x <b>700</b> x900H	2x230	325	2,1	5.950,00
<b>3</b>	G4DGIPA-N-70	2+2	2.230x <b>700</b> x900/1000H	2x230	330	2,1	6.002,00
2xES1-2V Gas R404A HP 1x1/4 + 1x1/2 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 1.050							
<b>1</b>	G4DGIL-N-63-3	2	2.225x <b>625</b> x850H	2x230	384	2,1	7.133,00
<b>2</b>	G4DGIP-N-63-3	2	2.230x <b>630</b> x900H	2x230	446	2,1	7.405,00
<b>3</b>	G4DGIPA-N-63-3	2	2.230x <b>630</b> x900/1000H	2x230	451	2,1	7.449,00
<b>2</b>	G4DGIP-N-70-3	2	2.230x <b>700</b> x900H	2x230	446	2,1	7.511,00
<b>3</b>	G4DGIPA-N-70-3	2	2.230x <b>700</b> x900/1000H	2x230	451	2,1	7.563,00
2xES1-2V Gas R404A HP 1x1/4 + 1x1/2 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 1.050							
<b>1</b>	G4DGIL-N-63-4	2	2.225x <b>625</b> x850H	2x230	393	2,1	7.146,00
<b>2</b>	G4DGIP-N-63-4	2	2.230x <b>630</b> x900H	2x230	455	2,1	7.418,00
<b>3</b>	G4DGIPA-N-63-4	2	2.230x <b>630</b> x900/1000H	2x230	460	2,1	7.462,00
<b>2</b>	G4DGIP-N-70-4	2	2.230x <b>700</b> x900H	2x230	455	2,1	7.524,00
<b>3</b>	G4DGIPA-N-70-4	2	2.230x <b>700</b> x900/1000H	2x230	460	2,1	7.576,00
2xES1-2V Gas R404A HP 1x1/4 + 1x1/2 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 1.050							
<b>1</b>	G4DGIL-N-63-5	2	2.225x <b>625</b> x850H	2x230	393	2,1	7.146,00
<b>2</b>	G4DGIP-N-63-5	2	2.230x <b>630</b> x900H	2x230	455	2,1	7.418,00
<b>3</b>	G4DGIPA-N-63-5	2	2.230x <b>630</b> x900/1000H	2x230	460	2,1	7.462,00
<b>2</b>	G4DGIP-N-70-5	2	2.230x <b>700</b> x900H	2x230	455	2,1	7.524,00
<b>3</b>	G4DGIPA-N-70-5	2	2.230x <b>700</b> x900/1000H	2x230	460	2,1	7.576,00
2xES1-2V Gas R404A HP 1x1/4 + 1x1/2 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 1.050							

A ) = GN1/1 H mm. 100 B ) = GN1/1 H mm. 150 C ) = GN1/1 H mm. 200



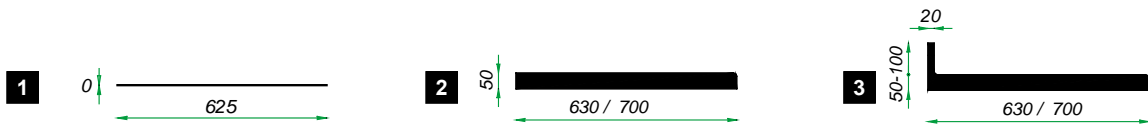
	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G4DGIL-63	2+2	2.225x <b>625</b> x850H	2x230	263	2,1	5.029,00
<b>2</b>	G4DGIP-63	2+2	2.230x <b>630</b> x900H	2x230	325	2,1	5.291,00
<b>3</b>	G4DGIPA-63	2+2	2.230x <b>630</b> x900/1000H	2x230	330	2,1	5.335,00
<b>2</b>	G4DGIP-70	2+2	2.230x <b>700</b> x900H	2x230	325	2,1	5.397,00
<b>3</b>	G4DGIPA-70	2+2	2.230x <b>700</b> x900/1000H	2x230	330	2,1	5.448,00
2xES1-2V Gas R404A HP 2x1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 945							
<b>1</b>	G4DGIL-63-3	-	2.225x <b>625</b> x850H	2x230	384	2,1	6.579,00
<b>2</b>	G4DGIP-63-3	-	2.230x <b>630</b> x900H	2x230	446	2,1	6.852,00
<b>3</b>	G4DGIPA-63-3	-	2.230x <b>630</b> x900/1000H	2x230	451	2,1	6.896,00
<b>2</b>	G4DGIP-70-3	-	2.230x <b>700</b> x900H	2x230	446	2,1	6.957,00
<b>3</b>	G4DGIPA-70-3	-	2.230x <b>700</b> x900/1000H	2x230	451	2,1	7.009,00
2xES1-2V Gas R404A HP 2x1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 945							
<b>1</b>	G4DGIL-63-4	-	2.225x <b>625</b> x850H	2x230	393	2,1	6.592,00
<b>2</b>	G4DGIP-63-4	-	2.230x <b>630</b> x900H	2x230	455	2,1	6.865,00
<b>3</b>	G4DGIPA-63-4	-	2.230x <b>630</b> x900/1000H	2x230	460	2,1	6.909,00
<b>2</b>	G4DGIP-70-4	-	2.230x <b>700</b> x900H	2x230	455	2,1	6.970,00
<b>3</b>	G4DGIPA-70-4	-	2.230x <b>700</b> x900/1000H	2x230	460	2,1	7.022,00
2xES1-2V Gas R404A HP 2x1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 945							
<b>1</b>	G4DGIL-63-5	-	2.225x <b>625</b> x850H	2x230	393	2,1	6.592,00
<b>2</b>	G4DGIP-63-5	-	2.230x <b>630</b> x900H	2x230	455	2,1	6.865,00
<b>3</b>	G4DGIPA-63-5	-	2.230x <b>630</b> x900/1000H	2x230	460	2,1	6.909,00
<b>2</b>	G4DGIP-70-5	-	2.230x <b>700</b> x900H	2x230	455	2,1	6.970,00
<b>3</b>	G4DGIPA-70-5	-	2.230x <b>700</b> x900/1000H	2x230	460	2,1	7.022,00
2xES1-2V Gas R404A HP 2x1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 945							

A ) = GN1/1 H mm. 100 B ) = GN1/1 H mm. 150 C ) = GN1/1 H mm. 200

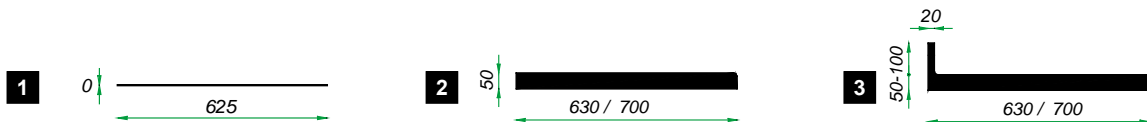


	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G1GIL-63N	1	890x <b>625</b> x850H	100	106	0,8	3.142,00
<b>2</b>	G1GIP-63N	1	895x <b>630</b> x900H	100	126	0,8	3.264,00
<b>3</b>	G1GIPA-63N	1	895x <b>630</b> x900/1000H	100	128	0,8	3.287,00
<b>2</b>	G1GIP-70N	1	895x <b>700</b> x900H	100	126	0,8	3.262,00
<b>3</b>	G1GIPA-70N	1	895x <b>700</b> x900/1000H	100	128	0,8	3.291,00
<b>ES1-1V    Gas R404A    HP1    Volt 230/1N+T 50Hz    Watt 710</b>							
<b>1</b>	G2GIL-63N	2	1.335x <b>625</b> x850H	230	133	1,1	3.519,00
<b>2</b>	G2GIP-63N	2	1.340x <b>630</b> x900H	230	160	1,1	3.676,00
<b>3</b>	G2GIPA-63N	2	1.340x <b>630</b> x900/1000H	230	162	1,1	3.711,00
<b>2</b>	G2GIP-70N	2	1.340x <b>700</b> x900H	230	160	1,1	3.738,00
<b>3</b>	G2GIPA-70N	2	1.340x <b>700</b> x900/1000H	230	162	1,1	3.772,00
<b>MB    Gas R404A    HP1    Volt 230/1N+T 50Hz    Watt 750</b>							
<b>1</b>	G3GIL-63N	3	1.780x <b>625</b> x850H	359	160	1,5	3.995,00
<b>2</b>	G3GIP-63N	3	1.785x <b>630</b> x900H	359	200	1,5	4.254,00
<b>3</b>	G3GIPA-63N	3	1.785x <b>630</b> x900/1000H	359	203	1,5	4.305,00
<b>2</b>	G3GIP-70N	3	1.785x <b>700</b> x900H	359	200	1,5	4.287,00
<b>3</b>	G3GIPA-70N	3	1.785x <b>700</b> x900/1000H	359	203	1,5	4.334,00
<b>MB    Gas R404A    HP1    Volt 230/1N+T 50Hz    Watt 790</b>							

N.B. Trattasi di conservatori ventilati per surgelati, non consigliabili per un uso che prevede aperture continue.  
 N.B. They are refrigerated fan assisted tables for quick- frozen foods, not suitable to a use that requires the continuous opening of the doors.  
 N.B. Il s'agit de tables ventilées pour aliments surgelés, pas adaptes pour un usage qui prévoit des ouvertures en continu des portes.  
 P.S. Es handelt sich um Umluft gekühlte Kühlische für tiefgekühlte Lebensmittel; nicht hierzu geeignet wenn das Gerät am laufenden Band geöffnet und geschlossen wird.  
 N.B. Son equipos conservadores ventilados para elementos congelados, no aconsejado para uso de aperturas continuas.

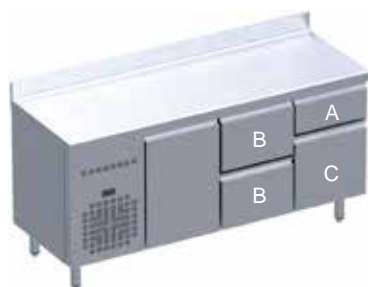
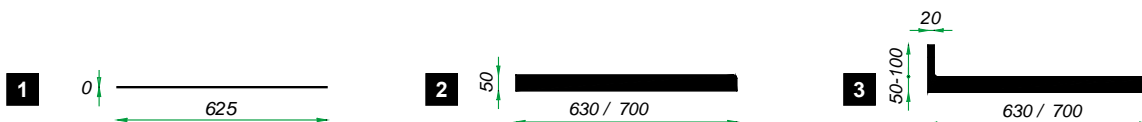





	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G1GIL-63	1	890x <b>625</b> x850H	100	106	0,8	2.260,00
<b>2</b>	G1GIP-63	1	895x <b>630</b> x900H	100	126	0,8	2.352,00
<b>3</b>	G1GIPA-63	1	895x <b>630</b> x900/1000H	100	128	0,8	2.355,00
<b>2</b>	G1GIP-70	1	895x <b>700</b> x900H	100	126	0,8	2.375,00
<b>3</b>	G1GIPA-70	1	895x <b>700</b> x900/1000H	100	128	0,8	2.401,00
ES1-1V Gas R404A HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410							
<b>1</b>	G2GIL-63	2	1.335x <b>625</b> x850H	230	133	1,1	2.581,00
<b>2</b>	G2GIP-63	2	1.340x <b>630</b> x900H	230	160	1,1	2.730,00
<b>3</b>	G2GIPA-63	2	1.340x <b>630</b> x900/1000H	230	162	1,1	2.762,00
<b>2</b>	G2GIP-70	2	1.340x <b>700</b> x900H	230	160	1,1	2.788,00
<b>3</b>	G2GIPA-70	2	1.340x <b>700</b> x900/1000H	230	162	1,1	2.820,00
MB Gas R134a HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410							
<b>1</b>	G3GIL-63	3	1.780x <b>625</b> x850H	359	160	1,5	3.044,00
<b>2</b>	G3GIP-63	3	1.785x <b>630</b> x900H	359	200	1,5	3.280,00
<b>3</b>	G3GIPA-63	3	1.785x <b>630</b> x900/1000H	359	203	1,5	3.326,00
<b>2</b>	G3GIP-70	3	1.785x <b>700</b> x900H	359	200	1,5	3.312,00
<b>3</b>	G3GIPA-70	3	1.785x <b>700</b> x900/1000H	359	203	1,5	3.355,00
MB Gas R134a HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410							
<b>1</b>	G4GIL-63	4	2.225x <b>625</b> x850H	489	187	1,9	3.485,00
<b>2</b>	G4GIP-63	4	2.230x <b>630</b> x900H	489	227	1,9	3.747,00
<b>3</b>	G4GIPA-63	4	2.230x <b>630</b> x900/1000H	489	230	1,9	3.792,00
<b>2</b>	G4GIP-70	4	2.230x <b>700</b> x900H	489	227	1,9	3.845,00
<b>3</b>	G4GIPA-70	4	2.230x <b>700</b> x900/1000H	489	230	1,9	3.897,00
MB Gas R134a HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410							



	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G1GIL-63-1	-	890x <b>625</b> x850H	100	134	0,8	2.647,00
<b>2</b>	G1GIP-63-1	-	895x <b>630</b> x900H	100	154	0,8	2.740,00
<b>3</b>	G1GIPA-63-1	-	895x <b>630</b> x900/1000H	100	156	0,8	2.743,00
<b>2</b>	G1GIP-70-1	-	895x <b>700</b> x900H	100	154	0,8	2.763,00
<b>3</b>	G1GIPA-70-1	-	895x <b>700</b> x900/1000H	100	156	0,8	2.789,00
<b>ES1-1V    Gas R404A    HP1/4    Volt 230/1N+T 50Hz    Watt 410</b>							
<b>1</b>	G2GIL-63-1	1	1.335x <b>625</b> x850H	230	161	1,1	2.969,00
<b>2</b>	G2GIP-63-1	1	1.340x <b>630</b> x900H	230	188	1,1	3.118,00
<b>3</b>	G2GIPA-63-1	1	1.340x <b>630</b> x900/1000H	230	190	1,1	3.149,00
<b>2</b>	G2GIP-70-1	1	1.340x <b>700</b> x900H	230	188	1,1	3.176,00
<b>3</b>	G2GIPA-70-1	1	1.340x <b>700</b> x900/1000H	230	190	1,1	3.207,00
<b>MB    Gas R134a    HP1/4    Volt 230/1N+T 50Hz    Watt 410</b>							
<b>1</b>	G2GIL-63-3	1	1.335x <b>625</b> x850H	230	170	1,1	2.982,00
<b>2</b>	G2GIP-63-3	1	1.340x <b>630</b> x900H	230	197	1,1	3.131,00
<b>3</b>	G2GIPA-63-3	1	1.340x <b>630</b> x900/1000H	230	199	1,1	3.162,00
<b>2</b>	G2GIP-70-3	1	1.340x <b>700</b> x900H	230	197	1,1	3.189,00
<b>3</b>	G2GIPA-70-3	1	1.340x <b>700</b> x900/1000H	230	199	1,1	3.220,00
<b>MB    Gas R134a    HP1/4    Volt 230/1N+T 50Hz    Watt 410</b>							

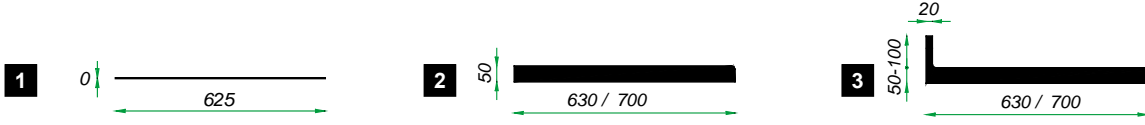
A ) = GN1/1 H mm. 100    B ) = GN1/1 H mm. 150    C ) = GN1/1 H mm. 200



mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G3GIL-63-1	1 1.780x <b>625</b> x850H	359	188	1,5	4.012,00
<b>2</b>	G3GIP-63-1	1 1.785x <b>630</b> x900H	359	228	1,5	4.236,00
<b>3</b>	G3GIPA-63-1	1 1.785x <b>630</b> x900/1000H	359	231	1,5	4.284,00
<b>2</b>	G3GIP-70-1	1 1.785x <b>700</b> x900H	359	228	1,5	4.267,00
<b>3</b>	G3GIPA-70-1	1 1.785x <b>700</b> x900/1000H	359	231	1,5	4.310,00
<b>MB Gas R134a HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410</b>						
<b>1</b>	G3GIL-63-2	1 1.780x <b>625</b> x850H	359	216	1,5	3.823,00
<b>2</b>	G3GIP-63-2	1 1.785x <b>630</b> x900H	359	256	1,5	4.036,00
<b>3</b>	G3GIPA-63-2	1 1.785x <b>630</b> x900/1000H	359	259	1,5	4.081,00
<b>2</b>	G3GIP-70-2	1 1.785x <b>700</b> x900H	359	256	1,5	4.067,00
<b>3</b>	G3GIPA-70-2	1 1.785x <b>700</b> x900/1000H	359	259	1,5	4.110,00
<b>MB Gas R134a HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410</b>						
<b>1</b>	G3GIL-63-4	1 1.780x <b>625</b> x850H	359	197	1,5	4.025,00
<b>2</b>	G3GIP-63-4	1 1.785x <b>630</b> x900H	359	237	1,5	4.249,00
<b>3</b>	G3GIPA-63-4	1 1.785x <b>630</b> x900/1000H	359	240	1,5	4.295,00
<b>2</b>	G3GIP-70-4	1 1.785x <b>700</b> x900H	359	237	1,5	4.280,00
<b>3</b>	G3GIPA-70-4	1 1.785x <b>700</b> x900/1000H	359	240	1,5	4.323,00
<b>MB Gas R134a HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410</b>						
<b>1</b>	G3GIL-63-5	1 1.780x <b>625</b> x850H	359	225	1,5	3.825,00
<b>2</b>	G3GIP-63-5	1 1.785x <b>630</b> x900H	359	265	1,5	4.049,00
<b>3</b>	G3GIPA-63-5	1 1.785x <b>630</b> x900/1000H	359	277	1,5	4.095,00
<b>2</b>	G3GIP-70-5	1 1.785x <b>700</b> x900H	359	265	1,5	4.080,00
<b>3</b>	G3GIPA-70-5	1 1.785x <b>700</b> x900/1000H	359	277	1,5	4.123,00
<b>MB Gas R134a HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410</b>						

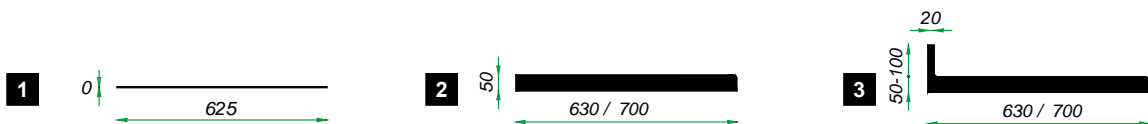
A ) = GN1/1 H mm. 100 B ) = GN1/1 H mm. 150 C ) = GN1/1 H mm. 200





	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G4GIL-63-1	2	2.225x <b>625</b> x850H	489	215	1,9	4.460,00
<b>2</b>	G4GIP-63-1	2	2.230x <b>630</b> x900H	489	255	1,9	4.723,00
<b>3</b>	G4GIPA-63-1	2	2.230x <b>630</b> x900/1000H	489	258	1,9	4.768,00
<b>2</b>	G4GIP-70-1	2	2.230x <b>700</b> x900H	489	255	1,9	4.820,00
<b>3</b>	G4GIPA-70-1	2	2.230x <b>700</b> x900/1000H	489	258	1,9	4.872,00
	<b>MB</b>		<b>Gas R134a</b>	<b>HP1/4</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 410</b>	
<b>1</b>	G4GIL-63-2	2	2.225x <b>625</b> x850H	489	243	1,9	4.262,00
<b>2</b>	G4GIP-63-2	2	2.230x <b>630</b> x900H	489	283	1,9	4.523,00
<b>3</b>	G4GIPA-63-2	2	2.230x <b>630</b> x900/1000H	489	286	1,9	4.568,00
<b>2</b>	G4GIP-70-2	2	2.230x <b>700</b> x900H	489	283	1,9	4.620,00
<b>3</b>	G4GIPA-70-2	2	2.230x <b>700</b> x900/1000H	489	286	1,9	4.672,00
	<b>MB</b>		<b>Gas R134a</b>	<b>HP1/4</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 410</b>	
<b>1</b>	G4GIL-63-5	2	2.225x <b>625</b> x850H	489	252	1,9	4.270,00
<b>2</b>	G4GIP-63-5	2	2.230x <b>630</b> x900H	489	292	1,9	4.536,00
<b>3</b>	G4GIPA-63-5	2	2.230x <b>630</b> x900/1000H	489	295	1,9	4.581,00
<b>2</b>	G4GIP-70-5	2	2.230x <b>700</b> x900H	489	292	1,9	4.633,00
<b>3</b>	G4GIPA-70-5	2	2.230x <b>700</b> x900/1000H	489	295	1,9	4.685,00
	<b>MB</b>		<b>Gas R134a</b>	<b>HP1/4</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 410</b>	
<b>1</b>	G4GIL-63-6	2	2.225x <b>625</b> x850H	489	280	1,9	4.660,00
<b>2</b>	G4GIP-63-6	2	2.230x <b>630</b> x900H	489	320	1,9	4.924,00
<b>3</b>	G4GIPA-63-6	2	2.230x <b>630</b> x900/1000H	489	323	1,9	4.968,00
<b>2</b>	G4GIP-70-6	2	2.230x <b>700</b> x900H	489	320	1,9	5.021,00
<b>3</b>	G4GIPA-70-6	2	2.230x <b>700</b> x900/1000H	489	323	1,9	5.072,00
	<b>MB</b>		<b>Gas R134a</b>	<b>HP1/4</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 410</b>	

A ) = GN1/1 H mm. 100    B ) = GN1/1 H mm. 150    C ) = GN1/1 H mm. 200



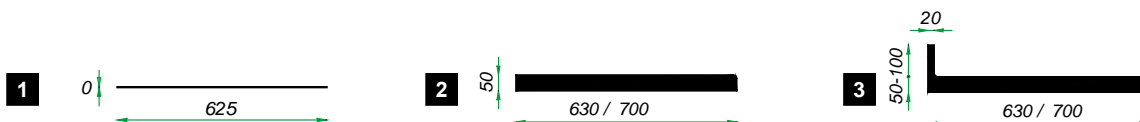
	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G1CGIL-63	1	890x <b>625</b> x850H	110	106	0,8	2.449,00
<b>2</b>	G1CGIP-63	1	895x <b>630</b> x900H	110	126	0,8	2.579,00
<b>3</b>	G1CGIPA-63	1	895x <b>630</b> x900/1000H	110	128	0,8	2.603,00
<b>2</b>	G1CGIP-70	1	895x <b>700</b> x900H	110	126	0,8	2.581,00
<b>3</b>	G1CGIPA-70	1	895x <b>700</b> x900/1000H	110	128	0,8	2.607,00
ES1-1V Gas R404A HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 320							
<b>1</b>	G2CGIL-63	2	1.335x <b>625</b> x850H	240	133	1,1	2.869,00
<b>2</b>	G2CGIP-63	2	1.340x <b>630</b> x900H	240	160	1,1	3.032,00
<b>3</b>	G2CGIPA-63	2	1.340 x <b>630</b> x900/1000H	240	162	1,1	3.066,00
<b>2</b>	G2CGIP-70	2	1.340 x <b>700</b> x900H	240	160	1,1	3.092,00
<b>3</b>	G2CGIPA-70	2	1.340 x <b>700</b> x900/1000H	240	162	1,1	3.124,00
ES1-1V Gas R404A HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 320							
<b>1</b>	G3CGIL-63	3	1.780x <b>625</b> x850H	369	160	1,5	3.296,00
<b>2</b>	G3CGIP-63	3	1.785x <b>630</b> x900H	369	200	1,5	3.549,00
<b>3</b>	G3CGIPA-63	3	1.785x <b>630</b> x900/1000H	369	203	1,5	3.599,00
<b>2</b>	G3CGIP-70	3	1.785x <b>700</b> x900H	369	200	1,5	3.583,00
<b>3</b>	G3CGIPA-70	3	1.785x <b>700</b> x900/1000H	369	203	1,5	3.626,00
ES1-1V Gas R404A HP3/8 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 320							
<b>1</b>	G4CGIL-63	4	2.225x <b>625</b> x850H	499	187	1,9	3.926,00
<b>2</b>	G4CGIP-63	4	2.230x <b>630</b> x900H	499	227	1,9	4.199,00
<b>3</b>	G4CGIPA-63	4	2.230x <b>630</b> x900/1000H	499	230	1,9	4.246,00
<b>2</b>	G4CGIP-70	4	2.230x <b>700</b> x900H	499	227	1,9	4.299,00
<b>3</b>	G4CGIPA-70	4	2.230x <b>700</b> x900/1000H	499	230	1,9	4.351,00
ES1-2V Gas R404A HP3/8 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 550							

A) = GN1/1 H mm. 100



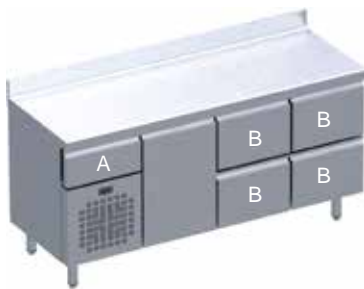
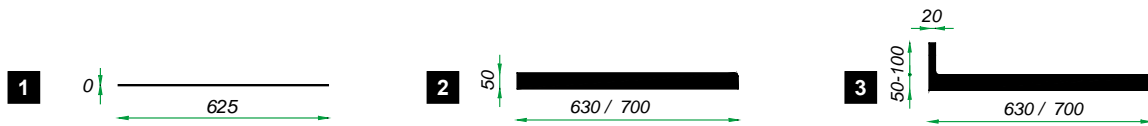
	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G1CGIL-63-1	-	890x <b>625</b> x850H	110	134	0,8	2.836,00
<b>2</b>	G1CGIP-63-1	-	895x <b>630</b> x900H	110	154	0,8	2.967,00
<b>3</b>	G1CGIPA-63-1	-	895x <b>630</b> x900/1000H	110	156	0,8	2.990,00
<b>2</b>	G1CGIP-70-1	-	895x <b>700</b> x900H	110	154	0,8	2.969,00
<b>3</b>	G1CGIPA-70-1	-	895x <b>700</b> x900/1000H	110	156	0,8	2.995,00
	ES1-1V	Gas R404A	HP1/4	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 320		
<b>1</b>	G1CGIL-63-2	-	890x <b>625</b> x850H	110	143	0,8	2.849,00
<b>2</b>	G1CGIP-63-2	-	895x <b>630</b> x900H	110	163	0,8	3.012,00
<b>3</b>	G1CGIPA-63-2	-	895x <b>630</b> x900/1000H	110	165	0,8	3.003,00
<b>2</b>	G1CGIP-70-2	-	895x <b>700</b> x900H	110	163	0,8	2.982,00
<b>3</b>	G1CGIPA-70-2	-	895x <b>700</b> x900/1000H	110	165	0,8	3.008,00
	ES1-1V	Gas R404A	HP1/4	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 320		

A ) = GN1/1 H mm. 100    B ) = GN1/1 H mm. 150    C ) = GN1/1 H mm. 200



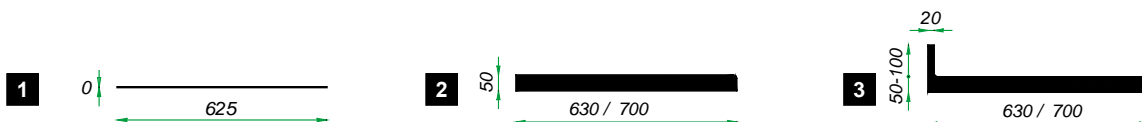
mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G2CGIL-63-1	1 1.335x <b>625</b> x850H	240	161	1,1	3.257,00
<b>2</b>	G2CGIP-63-1	1 1.340x <b>630</b> x900H	240	188	1,1	3.419,00
<b>3</b>	G2CGIPA-63-1	1 1.340x <b>630</b> x900/1000H	240	190	1,1	3.478,00
<b>2</b>	G2CGIP-70-1	1 1.340x <b>700</b> x900H	240	188	1,1	3.480,00
<b>3</b>	G2CGIPA-70-1	1 1.340x <b>700</b> x900/1000H	240	190	1,1	3.536,00
ES1-1V Gas R404A HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 320						
<b>1</b>	G2CGIL-63-2	- 1.335x <b>625</b> x850H	240	189	1,1	3.844,00
<b>2</b>	G2CGIP-63-2	- 1.340x <b>630</b> x900H	240	216	1,1	4.007,00
<b>3</b>	G2CGIPA-63-2	- 1.340x <b>630</b> x900/1000H	240	218	1,1	4.041,00
<b>2</b>	G2CGIP-70-2	- 1.340x <b>700</b> x900H	240	216	1,1	4.067,00
<b>3</b>	G2CGIPA-70-2	- 1.340x <b>700</b> x900/1000H	240	218	1,1	4.099,00
ES1-1V Gas R404A HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 320						
<b>1</b>	G2CGIL-63-3	1 1.335x <b>625</b> x850H	240	170	1,1	3.270,00
<b>2</b>	G2CGIP-63-3	1 1.340x <b>630</b> x900H	240	197	1,1	3.432,00
<b>3</b>	G2CGIPA-63-3	1 1.340x <b>630</b> x900/1000H	240	199	1,1	3.466,00
<b>2</b>	G2CGIP-70-3	1 1.340x <b>700</b> x900H	240	197	1,1	3.493,00
<b>3</b>	G2CGIPA-70-3	1 1.340x <b>700</b> x900/1000H	240	199	1,1	3.524,00
ES1-1V Gas R404A HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 320						
<b>1</b>	G2CGIL-63-4	- 1.335x <b>625</b> x850H	240	198	1,1	3.657,00
<b>2</b>	G2CGIP-63-4	- 1.340x <b>630</b> x900H	240	225	1,1	3.820,00
<b>3</b>	G2CGIPA-63-4	- 1.340x <b>630</b> x900/1000H	240	227	1,1	3.854,00
<b>2</b>	G2CGIP-70-4	- 1.340x <b>700</b> x900H	240	225	1,1	3.880,00
<b>3</b>	G2CGIPA-70-4	- 1.340x <b>700</b> x900/1000H	240	227	1,1	3.912,00
ES1-1V Gas R404A HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 320						

A ) = GN1/1 H mm. 100 B ) = GN1/1 H mm. 150 C ) = GN1/1 H mm. 200



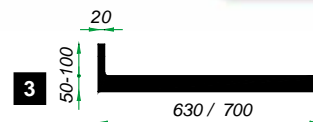
	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G3CGIL-63-1	1	1.780x <b>625</b> x850H	369	188	1,5	4.268,00
<b>2</b>	G3CGIP-63-1	1	1.785x <b>630</b> x900H	369	228	1,5	4.524,00
<b>3</b>	G3CGIPA-63-1	1	1.785x <b>630</b> x900/1000H	369	231	1,5	4.573,00
<b>ES1-1V Gas R404A HP3/8 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410</b>							
<b>1</b>	G3CGIL-63-2	1	1.780x <b>625</b> x850H	369	216	1,5	4.068,00
<b>2</b>	G3CGIP-63-2	1	1.785x <b>630</b> x900H	369	256	1,5	4.324,00
<b>3</b>	G3CGIPA-63-2	1	1.785x <b>630</b> x900/1000H	369	259	1,5	4.373,00
<b>2</b>	G3CGIP-70-2	1	1.785x <b>700</b> x900H	369	256	1,5	4.359,00
<b>3</b>	G3CGIPA-70-2	1	1.785x <b>700</b> x900/1000H	369	259	1,5	4.402,00
<b>ES1-1V Gas R404A HP3/8 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410</b>							
<b>1</b>	G3CGIL-63-4	1	1.780x <b>625</b> x850H	369	197	1,5	4.281,00
<b>2</b>	G3CGIP-63-4	1	1.785x <b>630</b> x900H	369	237	1,5	4.537,00
<b>3</b>	G3CGIPA-63-4	1	1.785x <b>630</b> x900/1000H	369	240	1,5	4.586,00
<b>2</b>	G3CGIP-70-4	1	1.785x <b>700</b> x900H	369	237	1,5	4.571,00
<b>3</b>	G3CGIPA-70-4	1	1.785x <b>700</b> x900/1000H	369	240	1,5	4.614,00
<b>ES1-1V Gas R404A HP3/8 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410</b>							
<b>1</b>	G3CGIL-63-5	1	1.780x <b>625</b> x850H	369	225	1,5	4.084,00
<b>2</b>	G3CGIP-63-5	1	1.785x <b>630</b> x900H	369	265	1,5	4.337,00
<b>3</b>	G3CGIPA-63-5	1	1.785x <b>630</b> x900/1000H	369	268	1,5	4.386,00
<b>2</b>	G3CGIP-70-5	1	1.785x <b>700</b> x900H	369	265	1,5	4.371,00
<b>3</b>	G3CGIPA-70-5	1	1.785x <b>700</b> x900/1000H	369	268	1,5	4.414,00
<b>ES1-1V Gas R404A HP3/8 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410</b>							

A) = GN1/1 H mm. 100    B) = GN1/1 H mm. 150    C) = GN1/1 H mm. 200



	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G4CGIL-63-1	2	2.225x <b>625</b> x850H	499	215	1,9	4.902,00
<b>2</b>	G4CGIP-63-1	2	2.230x <b>630</b> x900H	499	255	1,9	5.174,00
<b>3</b>	G4CGIPA-63-1	2	2.230x <b>630</b> x900/1000H	499	258	1,9	5.221,00
<b>2</b>	G4CGIP-70-1	2	2.230x <b>700</b> x900H	499	255	1,9	5.274,00
<b>3</b>	G4CGIPA-70-1	2	2.230x <b>700</b> x900/1000H	499	258	1,9	5.326,00
ES1-2V Gas R404A HP3/8 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 550							
<b>1</b>	G4CGIL-63-2	2	2.225x <b>625</b> x850H	499	243	1,9	4.702,00
<b>2</b>	G4CGIP-63-2	2	2.230x <b>630</b> x900H	499	283	1,9	4.974,00
<b>3</b>	G4CGIPA-63-2	2	2.230x <b>630</b> x900/1000H	499	286	1,9	5.021,00
<b>2</b>	G4CGIP-70-2	2	2.230x <b>700</b> x900H	499	283	1,9	5.074,00
<b>3</b>	G4CGIPA-70-2	2	2.230x <b>700</b> x900/1000H	499	286	1,9	5.126,00
ES1-2V Gas R404A HP3/8 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 550							
<b>1</b>	G4CGIL-63-3	1	2.225x <b>625</b> x850H	499	271	1,9	5.737,00
<b>2</b>	G4CGIP-63-3	1	2.230x <b>630</b> x900H	499	311	1,9	6.010,00
<b>3</b>	G4CGIPA-63-3	1	2.230x <b>630</b> x900/1000H	499	314	1,9	6.057,00
<b>2</b>	G4CGIP-70-3	1	2.230x <b>700</b> x900H	499	311	1,9	6.110,00
<b>3</b>	G4CGIPA-70-3	1	2.230x <b>700</b> x900/1000H	499	314	1,9	6.162,00
ES1-2V Gas R404A HP3/8 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 550							
<b>1</b>	G4CGIL-63-5	2	2.225x <b>625</b> x850H	499	252	1,9	4.714,00
<b>2</b>	G4CGIP-63-5	2	2.230x <b>630</b> x900H	499	292	1,9	4.987,00
<b>3</b>	G4CGIPA-63-5	2	2.230x <b>630</b> x900/1000H	499	295	1,9	5.034,00
<b>2</b>	G4CGIP-70-5	2	2.230x <b>700</b> x900H	499	292	1,9	5.087,00
<b>3</b>	G4CGIPA-70-5	2	2.230x <b>700</b> x900/1000H	499	295	1,9	5.139,00
ES1-2V Gas R404A HP3/8 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 550							

A ) = GN1/1 H mm. 100 B ) = GN1/1 H mm. 150 C ) = GN1/1 H mm. 200



Vano attrezzato per conservazione pesce | Unit can be used for seafood storage |  
 Compartiment équipé pour la conservation du poisson | Kühlraum für Fischaufbewahrung |  
 Vano equipado por conservación pez



mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>3</b> TIV14-63	2	1.420x <b>630</b> x900/1000H	230	125	1,4	3.642,00
<b>3</b> TIV14-70	2	1.420x <b>700</b> x900/1000H	230	125	1,4	3.644,00

ES1-2V Gas R404A HP3/8 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410

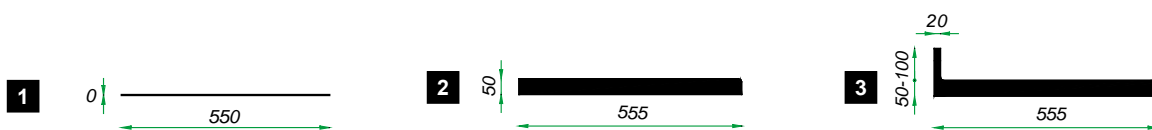
mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>3</b> TIV18-63	3	1.865x <b>630</b> x900/1000H	359	150	1,8	4.420,00
<b>3</b> TIV18-70	3	1.865x <b>700</b> x900/1000H	359	150	1,8	4.421,00

ES1-2V Gas R404A HP3/8 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410

Dotazioni: nr° 2 bacinelle GN1/1 H150 mm. e falso fondo in acciaio Inox AISI 304, per ogni singola anta, piletta e troppo pieno  
 Supplied with: 2 GN 1/1 H 150 mm. basin with false bottom made in stainless steel AISI 304 for each single door, drap and overflow  
 Dotations: nr° 2 bacs in GN1/1 H150 mm. avec faux fond en acier Inox AISI 304, pour chaque porte, bonde et trop-plein  
 Ausstattung: 2 GN-Behälter GN1/1 H150 mm. mit Einlegeboden aus Edelstahl Aisi 304, Ablauf und Überlauf  
 Dotaciones: nr° 2 barreños GN1/1 H150 mm. con falso fondo de acero Inoxidables AISI 304, por cada individual postigo, PILETTA y demasiado lleno







	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G2CLL-55	2	990x <b>550</b> x850H	230	85	0,9	2.051,00
<b>2</b>	G2CLP-55	2	995x <b>555</b> x900H	230	105	0,9	2.153,00
<b>3</b>	G2CLPA-55	2	995x <b>555</b> x900/1000H	230	109	0,9	2.176,00
ES1-2V Gas R404A Volt 230/1+T 50Hz Watt 30							
<b>1</b>	G3CLL-55	3	1.435x <b>550</b> x850H	359	112	1,3	2.452,00
<b>2</b>	G3CLP-55	3	1.440x <b>555</b> x900H	359	152	1,3	2.601,00
<b>3</b>	G3CLPA-55	3	1.440x <b>555</b> x900/1000H	359	158	1,3	2.633,00
ES1-2V Gas R404A Volt 230/1+T 50Hz Watt 30							
<b>1</b>	G4CLL-55	4	1.880x <b>550</b> x850H	489	139	1,7	2.867,00
<b>2</b>	G4CLP-55	4	1.885x <b>555</b> x900H	489	189	1,7	3.054,00
<b>3</b>	G4CLPA-55	4	1.885x <b>555</b> x900/1000H	489	194	1,7	3.100,00
ES1-2V Gas R404A Volt 230/1+T 50Hz Watt 30							

Comandi | Control | Commandes | Steuerungen | Comandos | Comandos

DOTAZIONI:  
 SUPPLIED WITH:  
 EN DOTATION:  
 AUSSTATTUNG:  
 DOTACIONES:

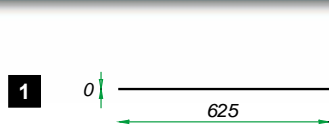
nr<sup>2</sup> 1 coppia guide e nr<sup>2</sup> 1 piano forato in acciaio Aisi304 per ogni singolo vano; cavo elettrico completo di spina di collegamento.  
 nr. 1 slideway and nr. 1 perforated grid in S/S Aisi 304 for each door; electric cable complete with connecting plug.  
 Nr. 1 pair de glissières et nr. 1 grille perforée en acier inox Aisi 304 pour chaque porte; câble électrique avec bonde de branchement.  
 1 Paar Schienen und 1 gestanzter Edelstahl-Boden AISI304 für jedes Fach; Elektrokabel komplett mit Stecker.  
 nr<sup>2</sup> 1 pareja guías y nr<sup>2</sup> 1 perforado de acero inoxidable AISI 304 para cada hueco; cable eléctrico completo de espina de enlace.



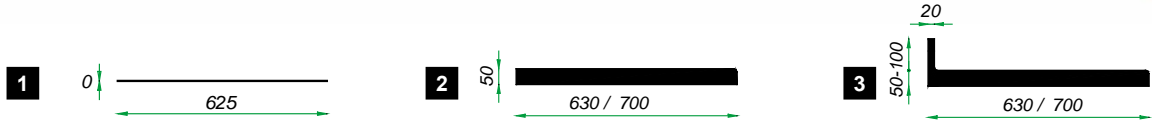
	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G1CLL-N-63	1	635x <b>625</b> x850H	100	55	0,6	2.023,00
<b>2</b>	G1CLP-N-63	1	640x <b>630</b> x900H	100	105	0,6	2.159,00
<b>3</b>	G1CLPA-N-63	1	640x <b>630</b> x900/1000H	100	107	0,9	2.184,00
<b>2</b>	G1CLP-N-70	1	640x <b>700</b> x900H	100	105	0,9	2.180,00
<b>3</b>	G1CLPA-N-70	1	640x <b>700</b> x900/1000H	100	107	0,9	2.210,00
	<b>ES1-1V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>		<b>Watt 30</b>		
<b>1</b>	G2CLL-N-63	2	990x <b>625</b> x850H	230	95	0,9	2.352,00
<b>2</b>	G2CLP-N-63	2	995x <b>630</b> x900H	230	115	0,9	2.489,00
<b>3</b>	G2CLPA-N-63	2	995x <b>630</b> x900/1000H	230	117	0,9	2.514,00
<b>2</b>	G2CLP-N-70	2	995x <b>700</b> x900H	230	115	0,9	2.510,00
<b>3</b>	G2CLPA-N-70	2	995x <b>700</b> x900/1000H	230	117	0,9	2.540,00
	<b>ES1-2V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>		<b>Watt 30</b>		
<b>1</b>	G3CLL-N-63	3	1.435x <b>625</b> x850H	359	122	1,3	2.807,00
<b>2</b>	G3CLP-N-63	3	1.440x <b>630</b> x900H	359	150	1,3	2.998,00
<b>3</b>	G3CLPA-N-63	3	1.440x <b>630</b> x900/1000H	359	152	1,3	3.039,00
<b>2</b>	G3CLP-N-70	3	1.440x <b>700</b> x900H	359	150	1,3	3.074,00
<b>3</b>	G3CLPA-N-70	3	1.440x <b>700</b> x900/1000H	359	152	1,3	3.099,00
	<b>ES1-2V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>		<b>Watt 30</b>		

N.B. Trattasi di conservatori ventilati per surgelati, non consigliabili per un uso che prevede aperture continue.  
 N.B. They are refrigerated fan assisted tables for quick- frozen foods, not suitable to a use that requires the continuous opening of the doors.  
 N.B. Il s'agit de tables ventilées pour aliments surgelés, pas adaptes pour un usage qui prévoit des ouvertures en continu des portes.  
 P.S. Es handelt sich um Umluft gekühlte Kühlische für tiefgekühlte Lebensmittel; nicht hierzu geeignet wenn das Gerät am laufenden Band geöffnet und geschlossen wird.  
 N.B. Son equipos conservadores ventilados para elementos congelados, no aconsejado para uso de aperturas continuas.

Comandi | Control | Commandes | Steuerungen | Comandos



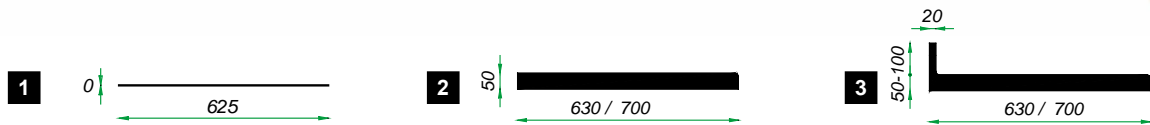
	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G1CLL-63	1	635x <b>625</b> x850H	100	55	0,6	1.641,00
<b>2</b>	G1CLP-63	1	640x <b>630</b> x900H	100	105	0,6	1.746,00
<b>3</b>	G1CLPA-63	1	640x <b>630</b> x900/1000H	100	107	0,6	1.770,00
<b>2</b>	G1CLP-70	1	640x <b>700</b> x900H	100	105	0,6	1.766,00
<b>3</b>	G1CLPA-70	1	640x <b>700</b> x900/1000H	100	107	0,6	1.793,00
<b>ES1-1V Gas R404A Volt 230/1N+T 50Hz Watt 30</b>							
<b>1</b>	G2CLL-63	2	990x <b>625</b> x850H	230	95	0,9	2.114,00
<b>2</b>	G2CLP-63	2	995x <b>630</b> x900H	230	115	0,9	2.219,00
<b>3</b>	G2CLPA-63	2	995x <b>630</b> x900/1000H	230	117	0,9	2.243,00
<b>2</b>	G2CLP-70	2	995x <b>700</b> x900H	230	115	0,9	2.239,00
<b>3</b>	G2CLPA-70	2	995x <b>700</b> x900/1000H	230	117	0,9	2.267,00
<b>ES1-2V Gas R404A Volt 230/1N+T 50Hz Watt 30</b>							
<b>1</b>	G3CLL-63	3	1.435x <b>625</b> x850H	359	122	1,3	2.527,00
<b>2</b>	G3CLP-63	3	1.440x <b>630</b> x900H	359	150	1,3	2.681,00
<b>3</b>	G3CLPA-63	3	1.440x <b>630</b> x900/1000H	359	152	1,3	2.714,00
<b>2</b>	G3CLP-70	3	1.440x <b>700</b> x900H	359	150	1,3	2.750,00
<b>3</b>	G3CLPA-70	3	1.440x <b>700</b> x900/1000H	359	152	1,3	2.776,00
<b>ES1-2V Gas R404A Volt 230/1N+T 50Hz Watt 30</b>							
<b>1</b>	G4CLL-63	4	1.880x <b>625</b> x850H	489	149	1,7	2.955,00
<b>2</b>	G4CLP-63	4	1.885x <b>630</b> x900H	489	187	1,7	3.148,00
<b>3</b>	G4CLPA-63	4	1.885x <b>630</b> x900/1000H	489	190	1,7	3.195,00
<b>2</b>	G4CLP-70	4	1.885x <b>700</b> x900H	489	187	1,7	3.227,00
<b>3</b>	G4CLPA-70	4	1.885x <b>700</b> x900/1000H	489	190	1,7	3.270,00
<b>ES1-2V Gas R404A Volt 230/1N+T 50Hz Watt 30</b>							
<b>1</b>	G5CLL-63	5	2.3250x <b>625</b> x850H	619	176	2,1	4.029,00
<b>2</b>	G5CLP-63	5	2.330x <b>630</b> x900H	619	221	2,1	4.271,00
<b>3</b>	G5CLPA-63	5	2.330x <b>630</b> x900/1000H	619	224	2,1	4.432,00
<b>2</b>	G5CLP-70	5	2.330x <b>700</b> x900H	619	221	2,1	4.491,00
<b>3</b>	G5CLPA-70	5	2.330x <b>700</b> x900/1000H	619	224	2,1	4.545,00
<b>ES2-2V Gas R404A Volt 230/1N+T 50Hz Watt 60</b>							



	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G2CLL-63-1	1	990x <b>625</b> x850H	230	123	0,9	2.504,00
<b>2</b>	G2CLP-63-1	1	995x <b>630</b> x900H	230	143	0,9	2.607,00
<b>3</b>	G2CLPA-63-1	1	995x <b>630</b> x900/1000H	230	145	0,9	2.631,00
<b>2</b>	G2CLP-70-1	1	995x <b>700</b> x900H	230	143	0,9	2.626,00
<b>3</b>	G2CLPA-70-1	1	995x <b>700</b> x900/1000H	230	145	0,9	2.654,00
	<b>ES1-2V</b>		<b>Gas R404A</b>		<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>		<b>Watt 30</b>
<b>1</b>	G2CLL-63-2	-	990x <b>625</b> x850H	230	151	0,9	3.092,00
<b>2</b>	G2CLP-63-2	-	995x <b>630</b> x900H	230	171	0,9	3.195,00
<b>3</b>	G2CLPA-63-2	-	995x <b>630</b> x900/1000H	230	173	0,9	3.221,00
<b>2</b>	G2CLP-70-2	-	995x <b>700</b> x900H	230	171	0,9	3.214,00
<b>3</b>	G2CLPA-70-2	-	995x <b>700</b> x900/1000H	230	173	0,9	3.242,00
	<b>ES1-2V</b>		<b>Gas R404A</b>		<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>		<b>Watt 30</b>
<b>1</b>	G2CLL-63-3	1	990x <b>625</b> x850H	230	132	0,9	2.517,00
<b>2</b>	G2CLP-63-3	1	995x <b>630</b> x900H	230	152	0,9	2.620,00
<b>3</b>	G2CLPA-63-3	1	995x <b>630</b> x900/1000H	230	154	0,9	2.643,00
<b>2</b>	G2CLP-70-3	1	995x <b>700</b> x900H	230	152	0,9	2.639,00
<b>3</b>	G2CLPA-70-3	1	995x <b>700</b> x900/1000H	230	154	0,9	2.667,00
	<b>ES1-2V</b>		<b>Gas R404A</b>		<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>		<b>Watt 30</b>
<b>1</b>	G2CLL-63-4	-	990x <b>625</b> x850H	230	160	0,9	2.904,00
<b>2</b>	G2CLP-63-4	-	995x <b>630</b> x900H	230	180	0,9	3.007,00
<b>3</b>	G2CLPA-63-4	-	995x <b>630</b> x900/1000H	230	182	0,9	3.031,00
<b>2</b>	G2CLP-70-4	-	995x <b>700</b> x900H	230	180	0,9	3.027,00
<b>3</b>	G2CLPA-70-4	-	995x <b>700</b> x900/1000H	230	182	0,9	3.055,00
	<b>ES1-2V</b>		<b>Gas R404A</b>		<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>		<b>Watt 30</b>

A ) = GN1/1 H mm. 100    B ) = GN1/1 H mm. 150    C ) = GN1/1 H mm. 200

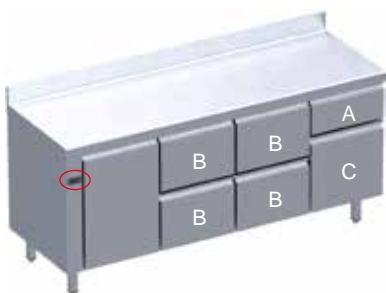
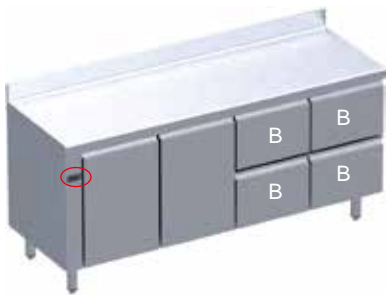
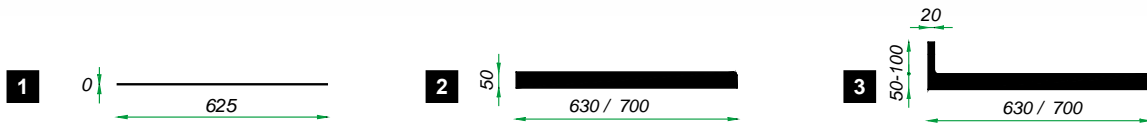
Comandi | Control | Commandes | Steuerungen | Comandos



	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G3CLL-63-1	1	1.435x <b>625</b> x850H	359	150	1,3	3.447,00
<b>2</b>	G3CLP-63-1	1	1.440x <b>630</b> x900H	359	178	1,3	3.605,00
<b>3</b>	G3CLPA-63-1	1	1.440x <b>630</b> x900/1000H	359	180	1,3	3.637,00
<b>2</b>	G3CLP-70-1	1	1.440x <b>700</b> x900H	359	178	1,3	3.675,00
<b>3</b>	G3CLPA-70-1	1	1.440x <b>700</b> x900/1000H	359	180	1,3	3.698,00
				<b>ES1-2V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 30</b>
<b>1</b>	G3CLL-63-2	1	1.435x <b>625</b> x850H	359	178	1,3	3.302,00
<b>2</b>	G3CLP-63-2	1	1.440x <b>630</b> x900H	359	206	1,3	3.456,00
<b>3</b>	G3CLPA-63-2	1	1.440x <b>630</b> x900/1000H	359	210	1,3	3.487,00
<b>2</b>	G3CLP-70-2	1	1.440x <b>700</b> x900H	359	206	1,3	3.525,00
<b>3</b>	G3CLPA-70-2	1	1.440x <b>700</b> x900/1000H	359	210	1,3	3.548,00
				<b>ES1-2V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 30</b>
<b>1</b>	G3CLL-63-4	1	1.435x <b>625</b> x850H	359	159	1,3	3.515,00
<b>2</b>	G3CLP-63-4	1	1.440x <b>630</b> x900H	359	187	1,3	3.669,00
<b>3</b>	G3CLPA-63-4	1	1.440x <b>630</b> x900/1000H	359	189	1,3	3.700,00
<b>2</b>	G3CLP-70-4	1	1.440x <b>700</b> x900H	359	187	1,3	3.738,00
<b>3</b>	G3CLPA-70-4	1	1.440x <b>700</b> x900/1000H	359	189	1,3	3.761,00
				<b>ES1-2V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 30</b>
<b>1</b>	G3CLL-63-5	1	1.435x <b>625</b> x850H	359	187	1,3	3.315,00
<b>2</b>	G3CLP-63-5	1	1.440x <b>630</b> x900H	359	215	1,3	3.469,00
<b>3</b>	G3CLPA-63-5	1	1.440x <b>630</b> x900/1000H	359	217	1,3	3.500,00
<b>2</b>	G3CLP-70-5	1	1.440x <b>700</b> x900H	359	215	1,3	3.538,00
<b>3</b>	G3CLPA-70-5	1	1.440x <b>700</b> x900/1000H	359	217	1,3	3.561,00
				<b>ES1-2V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 30</b>

A ) = GN1/1 H mm. 100    B ) = GN1/1 H mm. 150    C ) = GN1/1 H mm. 200

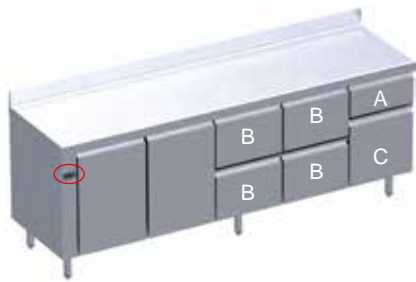
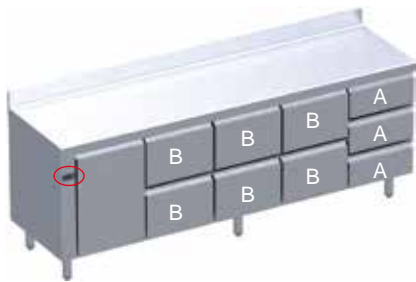
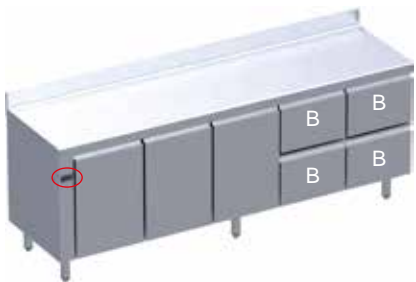
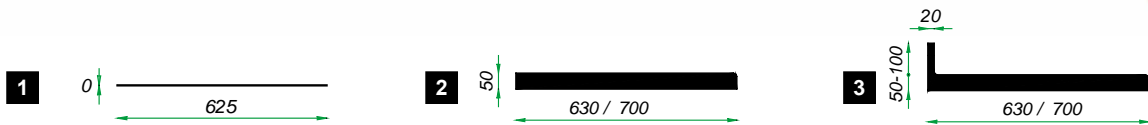
Comandi | Control | Commandes | Steuerungen | Comandos



	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G4CLL-63-1	2	1.880x <b>630</b> x850H	489	177	1,7	3.930,00
<b>2</b>	G4CLP-63-1	2	1.885x <b>630</b> x900H	489	215	1,7	4.123,00
<b>3</b>	G4CLPA-63-1	2	1.885x <b>630</b> x900/1000H	489	218	1,7	4.168,00
<b>2</b>	G4CLP-70-1	2	1.885x <b>700</b> x900H	489	215	1,7	4.202,00
<b>3</b>	G4CLPA-70-1	2	1.885x <b>700</b> x900/1000H	489	218	1,7	4.243,00
	<b>ES1-2V</b>		<b>Gas R404A</b>		<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>		<b>Watt 30</b>
<b>1</b>	G4CLL-63-2	2	1.880x <b>630</b> x850H	489	205	1,7	3.730,00
<b>2</b>	G4CLP-63-2	2	1.885x <b>630</b> x900H	489	243	1,7	3.923,00
<b>3</b>	G4CLPA-63-2	2	1.885x <b>630</b> x900/1000H	489	246	1,7	3.968,00
<b>2</b>	G4CLP-70-2	2	1.885x <b>700</b> x900H	489	243	1,7	4.002,00
<b>3</b>	G4CLPA-70-2	2	1.885x <b>700</b> x900/1000H	489	246	1,7	4.049,00
	<b>ES1-2V</b>		<b>Gas R404A</b>		<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>		<b>Watt 30</b>
<b>1</b>	G4CLL-63-5	2	1.880x <b>630</b> x850H	489	214	1,7	3.743,00
<b>2</b>	G4CLP-63-5	2	1.885x <b>630</b> x900H	489	252	1,7	3.936,00
<b>3</b>	G4CLPA-63-5	2	1.885x <b>630</b> x900/1000H	489	255	1,7	3.981,00
<b>2</b>	G4CLP-70-5	2	1.885x <b>700</b> x900H	489	252	1,7	4.018,00
<b>3</b>	G4CLPA-70-5	2	1.885x <b>700</b> x900/1000H	489	255	1,7	4.056,00
	<b>ES1-2V</b>		<b>Gas R404A</b>		<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>		<b>Watt 30</b>
<b>1</b>	G4CLL-63-6	1	1.880x <b>630</b> x850H	489	242	1,7	4.779,00
<b>2</b>	G4CLP-63-6	1	1.885x <b>630</b> x900H	489	280	1,7	4.972,00
<b>3</b>	G4CLPA-63-6	1	1.885x <b>630</b> x900/1000H	489	283	1,7	5.016,00
<b>2</b>	G4CLP-70-6	1	1.885x <b>700</b> x900H	489	280	1,7	5.087,00
<b>3</b>	G4CLPA-70-6	1	1.885x <b>700</b> x900/1000H	489	283	1,7	5.092,00
	<b>ES2-2V</b>		<b>Gas R404A</b>		<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>		<b>Watt 60</b>

A ) = GN1/1 H mm. 100 B ) = GN1/1 H mm. 150 C ) = GN1/1 H mm. 200

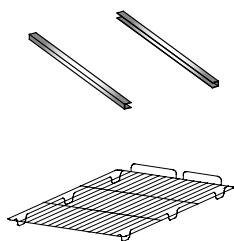
Comandi | Control | Commandes | Steuerungen | Comandos



	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	G5CLL-63-1	2	2.325x <b>625</b> x850H	619	204	2,1	5.002,00
<b>2</b>	G5CLP-63-1	2	2.330x <b>630</b> x900H	619	249	2,1	5.246,00
<b>3</b>	G5CLPA-63-1	2	2.330 x <b>630</b> x900/1000H	619	252	2,1	5.301,00
<b>2</b>	G5CLP-70-1	2	2.330 x <b>700</b> x900H	619	249	2,1	5.466,00
<b>3</b>	G5CLPA-70-1	2	2.330 x <b>700</b> x900/1000H	619	252	2,1	5.520,00
				<b>ES2-2V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 60</b>
<b>1</b>	G5CLL-63-2	3	2.325x <b>625</b> x850H	619	232	2,1	4.802,00
<b>2</b>	G5CLP-63-2	3	2.330x <b>630</b> x900H	619	277	2,1	5.046,00
<b>3</b>	G5CLPA-63-2	3	2.330 x <b>630</b> x900/1000H	619	280	2,1	5.101,00
<b>2</b>	G5CLP-70-2	3	2.330 x <b>700</b> x900H	619	277	2,1	5.266,00
<b>3</b>	G5CLPA-70-2	3	2.330 x <b>700</b> x900/1000H	619	280	2,1	5.320,00
				<b>ES2-2V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 60</b>
<b>1</b>	G5CLL-63-4	1	2.325x <b>625</b> x850H	619	288	2,1	5.777,00
<b>2</b>	G5CLP-63-4	1	2.330x <b>630</b> x900H	619	333	2,1	6.022,00
<b>3</b>	G5CLPA-63-4	1	2.330 x <b>630</b> x900/1000H	619	336	2,1	6.076,00
<b>2</b>	G5CLP-70-4	1	2.330 x <b>700</b> x900H	619	333	2,1	6.241,00
<b>3</b>	G5CLPA-70-4	1	2.330 x <b>700</b> x900/1000H	619	336	2,1	6.296,00
				<b>ES2-2V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 60</b>
<b>1</b>	G5CLL-63-6	2	2.325x <b>625</b> x850H	619	269	2,1	5.202,00
<b>2</b>	G5CLP-63-6	2	2.330x <b>630</b> x900H	619	314	2,1	5.447,00
<b>3</b>	G5CLPA-63-6	2	2.330 x <b>630</b> x900/1000H	619	317	2,1	5.501,00
<b>2</b>	G5CLP-70-6	2	2.330 x <b>700</b> x900H	619	314	2,1	5.667,00
<b>3</b>	G5CLPA-70-6	2	2.330 x <b>700</b> x900/1000H	619	317	2,1	5.721,00
				<b>ES2-2V</b>	<b>Gas R404A</b>	<b>Volt 230/1N+T 50Hz</b>	<b>Watt 60</b>

A ) = GN1/1 H mm. 100    B ) = GN1/1 H mm. 150    C ) = GN1/1 H mm. 200

Comandi | Control | Commandes | Steuerungen | Comandos



mod.	mm.			Euro
CGTR-63	GN1/1	1,5	0,01	29,00

Coppia guide in AISI304 | pair of slideways in stainless steel AISI304 | paire de glissières guide en acier inox AISI304 | Führungsschienenpaar aus Edelstahl AISI 304 | Pareja guías en AISI304

GRI32-53	GN1/1	2	0,01	15,00
----------	-------	---	------	-------

Griglia plastificata | plastic-coated racks | Grille plastifiée  
kunststoffbeschichteter Rost | Parrilla plastificada

mod.	mm.			Euro
CGTF-15	2x H 150 mm.	28	0,25	556,00

CGTF-10	3x H 100 mm.	40	0,25	756,00
---------	--------------	----	------	--------

CGTF-20	1x H 100 + 1x H 200 mm.	37	0,25	569,00
---------	-------------------------	----	------	--------

Kit cassetti con bacinella GN1/1 in acciaio Inox | Set of drawers with GN 1/1 container in stainless steel  
Kit tiroirs avec bac GN1/1 en acier inox | Schubladenset mit Behälter GN 1/1 aus Edelstahl  
Kit cajones con barreño GN1/1 de acero Inoxidable

I Kit cassetti non vanno applicati a tavoli a temperatura negativa (-15°C -20°C) | The set of drawers must not be fitted on the freezer working tables (-15°C -20°C) | Le kit tiroirs ne doit pas être appliqué à les tables à température négative (-15°C - 20°C) | Der Schubladensatz kann nicht in Kühltische mit negativer Temperatur (-15°C - 20°C), eingesetzt werden | Kit cajones no deben ser aplicados a mesas a temperatura negativa (-15°C -20°C)

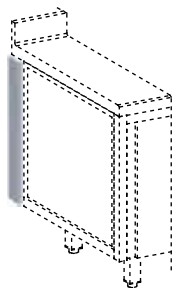
- Il prezzo della cassetiera considera la sostituzione della cassetiera stessa con l'antina; se le cassetiere fossero acquistate indipendentemente dai tavoli i prezzi dovranno essere aumentati di Euro 200,00.
- The price of the set of drawers considers the replacement of the drawers with the the door. If the drawers are bought separately from the table, the price will be increased by Euro 200,00.
- Le prix du bloc tiroir comprend le remplacement du bloc tiroir avec la porte; si les blocs tiroirs sont achetés séparément par rapport aux tables, les prix devront être majorés de 200,00 Euro.
- Der Preis berücksichtigt den Austausch der Tür durch den Schubladenblock; werden Schubladenblöcke nicht zusammen mit Kühltischen erworben, erhöht sich der Preis um Euro 200,00.
- El precio de la cómoda considera la sustitución de la cómoda misma con el postigo; si las cómodas fueran adquiridas independientemente por las mesas los precios tendrán que ser aumentados de Euro 200,00.



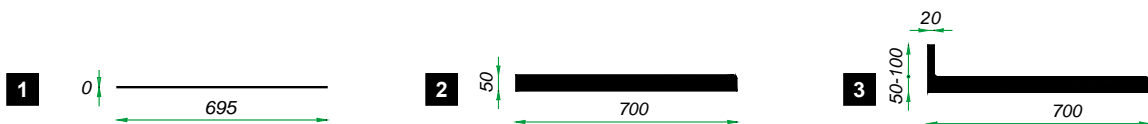
 Accessori  
 Zubehör

 Accessories  
 Accesorios

 Accessoires



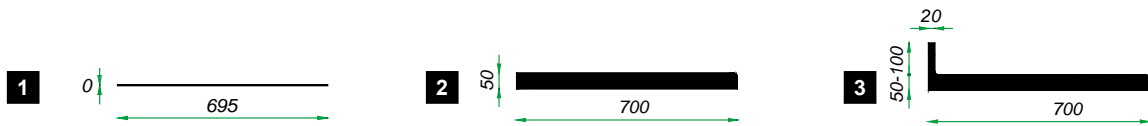
mod.	mm.			Euro
PAT10-7	20x70x660H	6	0,01	88,00
Pannellino di tamponamento   Side finishing panel   Panneau de fermeture Seitenverkleidung   Panel de choque				
GRMON-R		3	0,02	61,00
Manuale   Manual type   Manuel   Manuell   Manual				
GRGOM-R		3	0,02	77,00
A gomito   Elbow-lever type   Commande au coude   Mit Armhebel   A codo				
GRES-R		3	0,02	122,00
Estraibile   Removable   Amovible   Ausziehbahr   Extraible				



mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	NP1CGIL-70	1 995x <b>695</b> x850H	142	98	0,9	3.167,00
<b>2</b>	NP1CGIP-70	1 1.000x <b>700</b> x900H	142	120	0,9	3.344,00
<b>3</b>	NP1CGIPA-70	1 1.000x <b>700</b> x900/1000H	142	121	0,9	3.370,00
ES1-1V    Gas R404A    HP 1    Volt 230/1N+T 50Hz    Watt 750						

mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	NP2CGIL-70	2 1.495x <b>695</b> x850H	319	125	1,3	3.589,00
<b>2</b>	NP2CGIP-70	2 1.500x <b>700</b> x900H	319	155	1,3	3.831,00
<b>3</b>	NP2CGIPA-70	2 1.500x <b>700</b> x900/1000H	319	157	1,3	3.869,00
MB    Gas R404A    HP 1    Volt 230/1N+T 50Hz    Watt 790						

N.B. Trattasi di conservatori ventilati per surgelati, non consigliabili per un uso che prevede aperture continue.  
 N.B. They are refrigerated fan assisted tables for quick- frozen foods, not suitable to a use that requires the continuous opening of the doors.  
 N.B. Il s'agit de tables ventilées pour aliments surgelés, pas adaptes pour un usage qui prévoit des ouvertures en continu des portes.  
 P.S. Es handelt sich um Umluft gekühlte Kühlische für tiefgekühlte Lebensmittel; nicht hierzu geeignet wenn das Gerät am laufenden Band geöffnet und geschlossen wird.  
 N.B. Son equipos conservadores ventilados para elementos congelados, no aconsejado para uso de aperturas continuas.



mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	P1CGIL-70	1 995x <b>695</b> x850H	142	98	0,9	2.248,00
<b>2</b>	P1CGIP-70	1 1.000x <b>700</b> x900H	142	120	0,9	2.410,00
<b>3</b>	P1CGIPA-70	1 1.000x <b>700</b> x900/1000H	142	121	0,9	2.434,00

ES1-1V Gas R404A HP 1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 320

mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	P2CGIL-70	2 1.495x <b>695</b> x850H	319	125	1,3	2.728,00
<b>2</b>	P2CGIP-70	2 1.500x <b>700</b> x900H	319	155	1,3	2.952,00
<b>3</b>	P2CGIPA-70	2 1.500x <b>700</b> x900/1000H	319	157	1,3	2.987,00

MB Gas R134a HP 1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410

mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	P3CGIL-70	3 1.995x <b>695</b> x850H	495	150	1,7	3.251,00
<b>2</b>	P3CGIP-70	3 2.000x <b>700</b> x900H	495	190	1,7	3.583,00
<b>3</b>	P3CGIPA-70	3 2.000x <b>700</b> x900/1000H	495	193	1,7	3.630,00

MB Gas R134a HP 1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410

mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	P4CGIL-70	4 2.495x <b>695</b> x850H	672	180	2,1	3.739,00
<b>2</b>	P4CGIP-70	4 2.500x <b>700</b> x900H	672	230	2,1	4.196,00
<b>3</b>	P4CGIPA-70	4 2.500x <b>700</b> x900/1000H	672	234	2,1	4.243,00

MB Gas R134a HP 1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 410



mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	P1CLL-N-70	1 635x <b>695</b> x850H	142	60	0,5	1.944,00
<b>2</b>	P1CLP-N-70	1 640x <b>700</b> x900H	142	76	0,5	2.042,00
<b>3</b>	P1CLPA-N-70	1 640x <b>700</b> x900/1000H	142	78	0,5	2.012,00
ES1-1V Gas R404A Volt 230/1N+T 50Hz Watt 30						

mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	P2CLL-N-70	2 1.170x <b>695</b> x850H	319	100	1,0	2.546,00
<b>2</b>	P2CLP-N-70	2 1.175x <b>700</b> x900H	319	120	1,0	2.640,00
<b>3</b>	P2CLPA-N-70	2 1.175x <b>700</b> x900/1000H	319	122	1,0	2.797,00
ES1-2V Gas R404A Volt 230/1N+T 50Hz Watt 30						

mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	P3CLL-N-70	3 1.703x <b>695</b> x850H	495	140	1,4	3.085,00
<b>2</b>	P3CLP-N-70	3 1.708x <b>700</b> x900H	495	176	1,4	3.357,00
<b>3</b>	P3CLPA-N-70	3 1.708 x <b>700</b> x900/1000H	495	176	1,4	3.406,00
ES1-2V Gas R404A Volt 230/1N+T 50Hz Watt 30						

N.B. Trattasi di conservatori ventilati per surgelati, non consigliabili per un uso che prevede aperture continue.  
 N.B. They are refrigerated fan assisted tables for quick-frozen foods, not suitable to a use that requires the continuous opening of the doors.  
 N.B. Il s'agit de tables ventilées pour aliments surgelés, pas adaptées pour un usage qui prévoit des ouvertures en continu des portes.  
 P.S. Es handelt sich um Umluft gekühlte Kühltsche für tiefgekühlte Lebensmittel; nicht hierzu geeignet wenn das Gerät am laufenden Band geöffnet und geschlossen wird.  
 N.B. Son equipos conservadores ventilados para elementos congelados, no aconsejado para uso de aperturas continuas.



	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	P1CLL-70	1	635x <b>695</b> x850H	142	60	0,5	1.588,00
<b>2</b>	P1CLP-70	1	640x <b>700</b> x900H	142	76	0,5	1.677,00
<b>3</b>	P1CLPA-70	1	640x <b>700</b> x900/1000H	142	78	0,5	1.692,00

ES1-1V Gas R404A Volt 230/1N+T 50Hz Watt 30

	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	P2CLL-70	2	1.170x <b>695</b> x850H	319	100	1,0	2.269,00
<b>2</b>	P2CLP-70	2	1.175x <b>700</b> x900H	319	120	1,0	2.355,00
<b>3</b>	P2CLPA-70	2	1.175x <b>700</b> x900/1000H	319	122	1,0	2.497,00

ES1-2V Gas R404A Volt 230/1N+T 50Hz Watt 30

	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	P3CLL-70	3	1.703x <b>695</b> x850H	495	140	1,4	2.824,00
<b>2</b>	P3CLP-70	3	1.708x <b>700</b> x900H	495	176	1,4	3.094,00
<b>3</b>	P3CLPA-70	3	1.708x <b>700</b> x900/1000H	495	176	1,4	3.152,00

ES1-2V Gas R404A Volt 230/1N+T 50Hz Watt 30

	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	P4CLL-70	4	2.237x <b>695</b> x850H	672	178	1,9	3.339,00
<b>2</b>	P4CLP-70	4	2.242x <b>700</b> x900H	672	224	1,9	3.739,00
<b>3</b>	P4CLPA-70	4	2.242x <b>700</b> x900/1000H	672	227	1,9	3.791,00

ES1-2V Gas R404A Volt 230/1N+T 50Hz Watt 30

○ Comandi | Control | Commandes | Steuerungen | Comandos



mod.		mm.	Lt.			Euro	
<b>1</b>	P1CAL-N-70	1	995x <b>695</b> x850H	142	77	0,9	2.231,00
<b>2</b>	P1CAP-N-70	1	1.000x <b>700</b> x900H	142	109	0,9	2.408,00
<b>3</b>	P1CAPA-N-70	1	1.000x <b>700</b> x900/1000H	142	110	0,9	2.434,00
ES1-1V		Gas R404A	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 30			

mod.		mm.	Lt.			Euro	
<b>1</b>	P2CAL-N-70	2	1.495x <b>695</b> x850H	319	114	1,3	2.757,00
<b>2</b>	P2CAP-N-70	2	1.500x <b>700</b> x900H	319	144	1,3	3.001,00
<b>3</b>	P2CAPA-N-70	2	1.500x <b>700</b> x900/1000H	319	146	1,3	3.040,00
ES1-2V		Gas R404A	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 30			

mod.		mm.	Lt.			Euro	
<b>1</b>	P3CAL-N-70	3	1.995x <b>695</b> x850H	495	139	1,7	3.428,00
<b>2</b>	P3CAP-N-70	3	2.000x <b>700</b> x900H	495	179	1,7	3.792,00
<b>3</b>	P3CAPA-N-70	3	2.000x <b>700</b> x900/1000H	495	182	1,7	3.844,00
ES1-2V		Gas R404A	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 30			

N.B. Trattasi di conservatori ventilati per surgelati, non consigliabili per un uso che prevede aperture continue.  
 N.B. They are refrigerated fan assisted tables for quick- frozen foods, not suitable to a use that requires the continuous opening of the doors.  
 N.B. Il s'agit de tables ventilées pour aliments surgelés, pas adaptes pour un usage qui prévoit des ouvertures en continu des portes.  
 P.S. Es handelt sich um Umluft gekühlte Kühltische für tiefgekühlte Lebensmittel; nicht hierzu geeignet wenn das Gerät am laufenden Band geöffnet und geschlossen wird.  
 N.B. Son equipos conservadores ventilados para elementos congelados, no aconsejado para uso de aperturas continuas.

VN = Vano neutro | Neutral Element | Element neutre | Neutrales Fach | Hueco neutro

Comandi | Control | Commandes | Steuerungen | Comandos



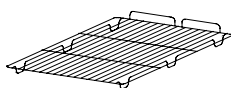
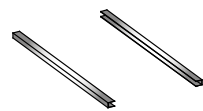
	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	P1CAL-70	1	995x <b>695</b> x850H	142	77	0,9	1.852,00
<b>2</b>	P1CAP-70	1	1.000x <b>700</b> x900H	142	109	0,9	2.013,00
<b>3</b>	P1CAPA-70	1	1.000x <b>700</b> x900/1000H	142	110	0,9	2.036,00
		ES1-1V	Gas R404A	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 30		

	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	P2CAL-70	2	1.495x <b>695</b> x850H	319	114	1,3	2.448,00
<b>2</b>	P2CAP-70	2	1.500x <b>700</b> x900H	319	144	1,3	2.670,00
<b>3</b>	P2CAPA-70	2	1.500x <b>700</b> x900/1000H	319	146	1,3	2.708,00
		ES1-2V	Gas R404A	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 30		

	mod.		mm.	Lt.			Euro
<b>1</b>	P3CAL-70	3	1.995x <b>695</b> x850H	495	139	1,7	3.006,00
<b>2</b>	P3CAP-70	3	2.000x <b>700</b> x900H	495	179	1,7	3.337,00
<b>3</b>	P3CAPA-70	3	2.000x <b>700</b> x900/1000H	495	182	1,7	3.384,00
		ES1-2V	Gas R404A	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 30		

VN = Vano neutro | Neutral Element | Element neutre | Neutrales Fach | Hueco neutro

Comandi | Control | Commandes | Steuerungen | Comandos



mod.	mm.			Euro
CGUN	40 / 60	1,5	0,01	29,00
Coppia guide "L" in AISI304   "L" - shaped pair of slideways in stainless steel AISI 304   paire de glissières à "L" en acier Inox AISI 304   "L" förmiges Führungsschienenpaar aus Edelstahl AISI 304   Pareja guías "L" en AISI304				
CGUN-4060GN	40 / 60	1,5	0,01	29,00
Coppia guide "Z" in AISI304 (griglia 40/60 o GN1/1)   "Z" - shaped pair of slideways in stainless steel AISI 304 (Rack 40x60 or GN1/1)   paire de glissière à "Z" en acier Inox AISI 304 (grille 40x60 ou GN1/1)   "Z" förmiges Führungsschienenpaar aus Edelstahl AISI 304 (Rost 40x60 oder GN1/1)   Pareja guías "Z" en AISI304 (parrilla 40/60 o GN1 /1)				
GRI60-40	400x600	2	0,01	25,00
Griglia plastificata   plastic-coated racks   Grille plastifiée kunststoffbeschichteter Rost   Parrilla plastificada				
DAKE2	Volt 230/1N+T - 50	kW = 0,01 ÷ 0,30		189,00

kit per autoevaporazione condensa | kit for automatic evaporation of the condense water | kit pour dégivrage automatique de l'eau de condensation | Kit für automatische Kondenz-Verdampfung | kit por auto-evaporación condensa

Per tavoli con gruppo remoto; da applicare nell'appendice comandi | For remote motor tables; to be applied to control panel | Pour tables avec groupe à distance, à appliquer au panneau commandes | Für Arbeitstische mit Fernaggregat; an der Schalterblende anzubringen | Para mesas refrigeradas con grupo a distancia; se aplica junto a los mandos |

mod.	mm.			Euro
CPTF-15	2x H 220 mm.	28	0,25	574,00
CPTF-10	3x H 145 mm.	40	0,25	870,00
CPTF-20	1x H 115 + 1x H 325 mm.	37	0,25	608,00

Kit cassetti con bacinella in acciaio Inox | Set of drawers with container in stainless steel  
Kit tiroirs avec bac en acier Inox | Schubladenset mit Behälter aus Edelstahl  
Kit cajones con barreño de acero Inoxidable

I Kit cassetti non vanno applicati a tavoli a temperatura negativa (-15°C -20°C) | The set of drawers must not be fitted on the freezer working tables (-15°C -20°C) | Le kit tiroirs ne doit pas être appliqué à les tables à température négative (-15°C -20°C) | Der Schubladensatz kann nicht in Kühltische mit negativer Temperatur (-15°C -20°C), eingesetzt werden | Kit cajones no deben ser aplicados a mesas a temperatura negativa (-15°C -20°C)

Il prezzo della cassetiera considera la sostituzione della cassetiera stessa con l'antina; se le cassetiere fossero acquistate indipendentemente dai tavoli i prezzi dovranno essere aumentati di Euro 200,00. | The price of the set of drawers considers the replacement of the drawers with the the door. If the drawers are bought separately from the table, the price will be increased by Euro 200,00. | Le prix du bloc tiroir comprend le remplacement du bloc tiroir avec la porte; si les blocs tiroirs sont achetés séparément par raport aux tables, les prix devront être majorés de 200,00 Euro. | Der Preis berücksichtigt den Austausch der Tür durch den Schubladenblock; werden Schubladenblöcke nicht zusammen mit Kühltischen erworben, erhöht sich der Preis um Euro 200,00. | El precio de la cómoda considera la sustitución de la cómoda misma con el postigo; si las cómodas fueran adquiridas independientemente por las mesas los precios tendrán que ser aumentados de Euro 200,00.





Accessori

Zubehör

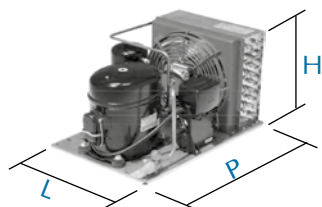


Accessories

Accesorios



Accessoires



Volt / Hz: 230/1N+T - 50

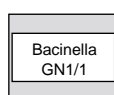
Massimo 10 mt. | Maximum 10 meters | Maximum 10 mètres | Maximal 10 Meter | Maximo 10 mt.

mod.	mm. LxPxH		cm <sup>3</sup>	Watt	A	Tubi Ø		Performance (Watt) Evaporating temp. (°C)					GAS		Euro
						D	S	0	-5	-10	-15	-20			
GR8610N	300x450x270H	1 ; 2	5,20	328	2,1	6	10	672	578	492	413	341	R404A	15	462,00
GR121517N	330x480x295H	3	7,30	415	2,7	6	10	838	717	608	511	430	R404A	18	469,00
GR212025N	330x480x295H	4 ; 5	8,80	486	2,9	6	10	978	842	721	618	535	R404A	20	490,00

Gruppo remoto per tavoli frigoriferi 0°C +10°C | Remote unit for refrigerated table 0°C +10°C | Groupe à distance pour table réfrigérée 0°C +10°C | Fern-kühlaggregat für gekühlte Arbeitstische 0°C +10°C | Grupo remoto por mesas frigoríficas 0°C +10°C

mod.	mm. LxPxH		cm <sup>3</sup>	Watt	A	Tubi Ø		Performance (Watt) Evaporating temp. (°C)					GAS		Euro
						D	S	-20	-25	-30	-35	-40			
GRN1015N	330x500x292H	1 ; 2	14,50	546	2,5	6	10	611	483	369	269	184	R404A	15	706,00
GRN20N	330x500x292H	3	17,40	711	3,7	6	10	709	580	460	348	248	R404A	18	765,00
GRN25N	330x500x330H	4	20,40	832	4,1	6	10	885	737	595	461	339	R404A	20	795,00

Gruppo remoto per tavoli frigoriferi -15°C -20°C | Remote unit for refrigerated table -15°C -20°C | Groupe à distance pour table réfrigérée -15°C -20°C | Fernkühlaggregat für tiefgekühlte Arbeitstische -15°C -20°C | Grupo remoto por mesas frigoríficas -15°C -20°C



Bacinella  
GN1/1

mod.	mm.			Euro
R6040GN	GN1/1	5	0,01	66,00

Telaio di riduzione per kit cassette, idoneo al contenimento di bacinelle GN1/1  
Reduction frame for set of drawers, for GN1/1 basin fitting  
Chassis de reduction pour les kits tiroirs, adapté à l'accueil des bacs GN1/1  
Rahmen für Schubladenset zur Aufnahme von GN-Behälter 1/1  
Telar de reducción por kit cajones, idóneo a la contención de barreños GN1/1

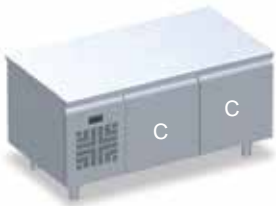
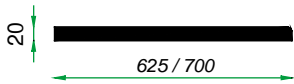
KR-TR-4	Ø 150 H 190 mm	4	0,01	107,00
---------	----------------	---	------	--------

Applicazione nr. 4 ruote (2 con freno e 2 senza) su supporti (Per tavoli refrigerati sino a mm. 1.885)  
4 wheels kit (2 with brakes and 2 without) fixed on plates, (for refrigerated tables up to mm. 1.885)  
Application nr. 4 roulette (2 avec frein et 2 sans) sur supports (pour tables réfrigérées jusqu'à mm. 1.885)  
Set aus 4 Rädern mit Halterungen (2 mit und 2 ohne Feststeller) (für Kühltische bis mm. 1.885)  
Aplicación 4 ruedas (2 con freno y 2 sin freno) sobre soportes (Por mesas refrigeradas hasta a mm. 1.885)

KR-TR-6	Ø 150 H 190 mm	6	0,01	161,00
---------	----------------	---	------	--------

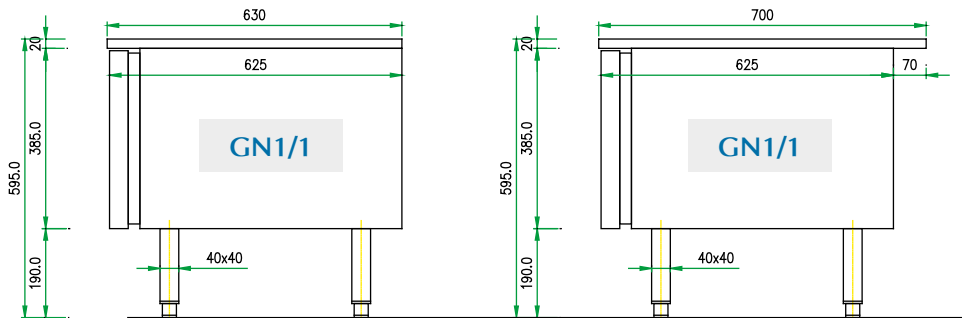
Applicazione nr. 6 ruote (2 con freno e 4 senza) su supporti (Per tavoli refrigerati oltre a mm. 1.885)  
6 wheels kit (2 with brakes and 4 without) fixed on plates, (for refrigerated tables over mm. 1.885)  
Application nr. 6 roulettes (2 avec frein et 4 sans) sur supports (pour tables réfrigérées de plus de mm. 1.885)  
Set aus 6 Rädern mit Halterungen (2 mit und 4 ohne Feststeller) (für Kühltische über mm. 1.885)  
Aplicación 6 ruedas (2 con freno y 4 sin freno) sobre soportes (Por mesas refrigeradas además de mm. 1.885)

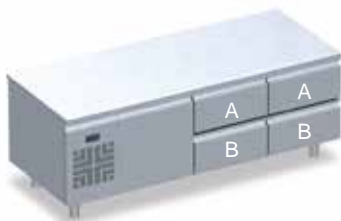
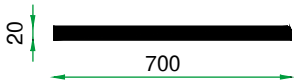




mod.		mm.	Lt.			Euro
GB1GIP-63	1	800x <b>630</b> x595H	50	85	0,6	1.917,00
GB1GIP-70	1	800x <b>700</b> x595H	50	85	0,6	1.924,00
ES1	Gas R404a	HP1/5	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 215		
GB2GIP-63	2	1.200x <b>630</b> x595H	115	130	0,8	2.528,00
GB2GIP-70	2	1.200x <b>700</b> x595H	115	130	0,8	2.539,00
ES1-2V	Gas R404a	HP1/5	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 215		
GB3GIP-63	3	1.600x <b>630</b> x595H	180	160	1,2	2.892,00
GB3GIP-70	3	1.600x <b>700</b> x595H	180	160	1,2	2.903,00
ES1-2V	Gas R404a	HP1/4	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 320		

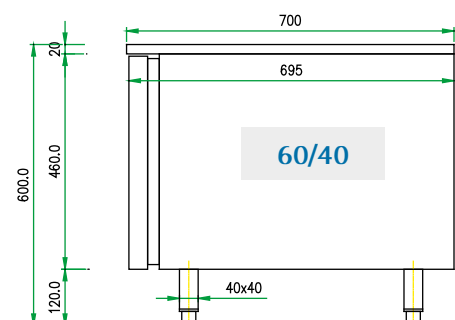
C ) = GN1/1 H mm. 150













A ) = GN1/1 H mm. 100      B ) = GN1/1 H mm. 150

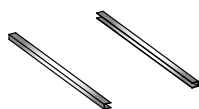
mod.		mm.	Lt.			Euro
PB1CGIP-70	1	1.000x700x600H	91	90	0,6	2.050,00
ES1	Gas R404a	HP1/5	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 215		
PB1CGIP-70-1	-	1.000x700x600H	91	110	0,6	2.424,00
ES1	Gas R404a	HP1/5	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 215		
PB2CGIP-70	2	1.500x700x600H	203	130	0,8	2.541,00
ES1-2V	Gas R404a	HP1/5	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 215		
PB2CGIP-70-1	1	1.500x700x600H	203	150	0,8	2.916,00
ES1-2V	Gas R404a	HP1/5	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 215		
PB3CGIP-70	3	2.000x700x600H	315	160	1,2	3.045,00
ES1-2V	Gas R404a	HP1/4	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 320		
PB3CGIP-70-1	2	2.000x700x600H	315	180	1,2	3.420,00
ES1-2V	Gas R404a	HP1/4	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 320		
PB3CGIP-70-2	1	2.000x700x600H	315	200	1,2	3.795,00
ES1-2V	Gas R404a	HP1/4	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 320		











mod.		mm.	 H 150			Euro
SAL-2GN	2	900x700x850H	nr. 2xGN1/1+3xGN1/6	70	1,0	1.442,00
Volt 230/1N+T 50Hz      Watt 230						
mod.		mm.	 H 150			Euro
SAL-3GN	3	1.365x700x850H	nr. 4xGN1/1	107	1,3	2.188,00
Volt 230/1N+T 50Hz      Watt 230						

N.B. Bacinelle non comprese nel prezzo | N.B. Basins not included in the price | N.B. Bacs non inclus dans le prix  
 Hinweis: Behälter sind nicht im Preis inbegriffen | N.B. Barreños no comprendidos en el precio



mod.	GN	mm.			Euro
D23	1/6 H 150	177x163	0,5	0,02	33,00
D2	1/1 H 150	530x325	4,0	0,02	71,00
D8	1/2 H 150	265x325	2,0	0,02	46,00
D11	1/3 H 150	177x325	1,0	0,02	38,00
Bacinelle in AISI304   Stainless steel basins AISI304   Bacs en acier inox AISI304 Behälter aus Edelstahl AISI304   Cubetas en acero inoxidable AISI 304					
mod.	mm.				Euro
CGUN-F-S	GN1/1		1,5	0,01	42,00
Coppia guide in AISI304   pair of slideways in stainless steel AISI304   paire de glissières guide en acier inox AISI304   Führungsschienenpaar aus Edelstahl AISI 304   Pareja guías en AISI304					
mod.	GN	mm.			Euro
GRI32-53	1/1	530x325	2	0,01	15,00
Griglia plastificata   plastic-coated racks   Grille plastifiée kunststoffbeschichteter Rost   Parrilla plastificada					

# Tavoli di preparazione ventilati



Realizzati in acciaio inox Aisi 304, con refrigerazione ventilata, ideale per la preparazione di carne, pesce e di tutti i cibi che richiedano il pieno rispetto delle normativa HACCP; flusso d'aria refrigerata sul piano di lavoro che assicura una temperatura di +4 +8°C ad una temperatura ambiente di 22°C; piano di lavoro asportabile in polietilene alimentare segmentato; parte superiore idonea a contenere nr. 5 o 6 contenitori GN 1/4; gruppo refrigerante ventilato con controlli digitali; gas refrigerante R134A; isolamento ottenuto senza utilizzo di CFC; gambe tonde e piedini in acciaio inox AISI 304 aventi diametro mm. 50; piedini regolabili in altezza (-60 +10 mm). Accessori: kit con 4 ruote girevoli (2 con freno), contenitori GN1/4. Dotazioni: cavo elettrico.

Made in Aisi 304 stainless steel, with ventilated cooling, ideal for the preparation of meat, fish and all foods which require a full compliance with HACCP norms; refrigerated air flow on work surface which guarantees a temperature of +4 +8°C and a room temperature of 22°C; removable work surface in segmented polyethylene for food products; upper section is fit for holding 5 or 6 containers GN 1/4; ventilated cooling motor with digital controls; cooling gas R134A; isolation without using CFC; AISI 304 stainless steel round legs and feet with a diameter of mm. 50; height-adjustable feet (-60 +10 mm). Accessories: kit with 4 swivel wheels (2 with brake), containers GN1/4. Equipped with: electric cable.

Fabriqué en acier inoxydable Aisi 304, avec réfrigération ventilée, idéal pour la préparation de la viande, du poisson et de tous les aliments qui requièrent le respect total des normatives HACCP; débit d'air réfrigéré sur le plan de travail qui assure une température de +4 +8°C à une température ambiante de 22°C; plan de travail amovible en polyéthylène alimentaire segmenté; partie supérieure adaptée pour accueillir 5 ou 6 récipients GN 1/4; groupe réfrigérant ventilé à contrôles numériques; gaz réfrigérant R134A; isolement sans l'emploi de CFC; pieds ronds et extrémités en acier inoxydable AISI 304 d'un diamètre de mm 50; pieds réglables en hauteur (-60/+10 mm). Accessoires: jeu de 4 roues pivotantes (2 avec frein), récipients GN 1/4. Equipement de série: câble électrique.

Aus Edelstahl Aisi 304; mit Umluft-Kühlung, ideal zur Vorbereitung von Fleisch, Fisch und allen Speisen, die der strengen Einhaltung der Normen in Bezug auf HACCP unterliegen. Die Kühlluft auf der Arbeitsfläche gewährleistet eine Temperatur von +4°C/+8°C bei einer Raumtemperatur von 22°C; Die abnehmbare Arbeitsfläche aus Segment-Polyäthylen ist lebensmittelfreundlich; der obere Teil ist für 5 oder 6 Behälter GN vorgesehen; Umluftkühlung mit digitaler Kontrolle; Kühlgas R134A; Isolierung ohne Gebrauch von FCKW; Rundrohrbeine Edelstahl Aisi 304; und regulierbare Füße (-60 + 10mm) mit einem Durchmesser von 50mm. Ausstattung: Elektrokabel. Zubehör: Kit 4 drehbare Räder (2 mit Bremse), Behälter GN 1/4

Realizadas en acero inoxidable Aisi 304, con refrigeración ventilada, ideal para la preparación de carne, pescado y de todas clases de alimentos que requieran el pleno respeto de las normativas HACCP; flujo de aire refrigerado en el area de trabajo que asegura una temperatura de +4+8 grados Celsius a una temperatura ambiente de 22 grados Celsius; área de trabajo desmontable en polietileno alimentario segmentado; parte superior idónea para contener no.5 o 6 contenedores G N 1/4; grupo refrigerado ventilado con controles digitales ; gas refrigerante R134A; aislamiento obtenido sin el utilizo de CFC; piernas redondas y piernas en acero inoxidable Aisi 304 que contienen un diámetro mm.50; piernas regulables en altura (-60+10mm). Accesorios: kit con 4 ruedas giratorias (2 con freno) , contenedores GN1/4. Incluido cable eléctrico .

NON IN DOTAZIONE | NOT SUPPLIED |  
NON FOURNIS DE SERIE |  
NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN |  
NO INCLUIDAS



mod. TL1400

Tavoli di preparazione refrigerati  
umluftgekühlter Vorbereitungstisch

Refrigerated fan-assisted table  
Mesas de preparación ventiladas

Tables à flux laminaire

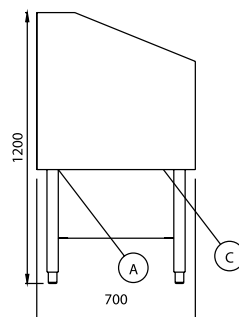
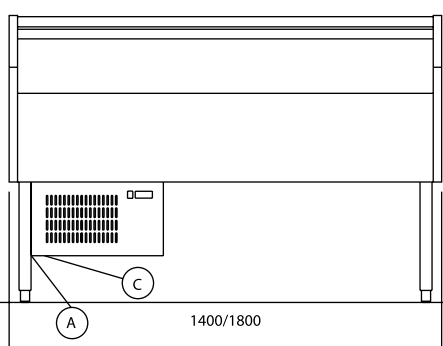
mod.	mm.	V - Hz	kW			Euro
TL1400	1400x700x1200H	230/1N+T - 50	0,68	135	1,18	6.081,00
TL1800	1800x700x1200H	230/1N+T - 50	0,80	160	1,51	7.340,00

Su gambe | On legs | Sur pieds | Auf Beinen | Sobre piernas

05996

122,00

Applicazione nr. 4 ruote (2 con freno) | Four wheels kit (2 with brakes) | Application 4 roues (2 munies de frein) | Set aus 4 Rädern (2 mit Feststeller)  
Aplicación 4 ruedas (2 con freno)



A 230V - 50  
C 1 1/2"

# Tavolo di preparazione ventilato



Realizzati in acciaio inox Aisi 304, con refrigerazione ventilata, ideale per la preparazione di carne, pesce e di tutti i cibi che richiedano il pieno rispetto delle normative HACCP; flusso d'aria refrigerata sul piano di lavoro che assicura una temperatura di +4 +8°C ad una temperatura ambiente di 22°C; piano di lavoro asportabile in polietilene alimentare segmentato e di lavello in acciaio inox con doccietta estraibile; parte superiore idonea a contenere nr. 6 contenitori GN 1/4; gruppo refrigerante ventilato con controlli digitali; gas refrigerante R134A; isolamento ottenuto senza utilizzo di CFC; gambe tonde e piedini in acciaio inox AISI 304 aventi diametro mm. 50; piedini regolabili in altezza (-60 +10 mm). Accessori: kit con 4 ruote girevoli (2 con freno), contenitori GN1/4. Dotazioni: cavo elettrico.

Made in Aisi 304 stainless steel, with ventilated cooling, ideal for the preparation of meat, fish and all foods which require a full compliance with HACCP norms; refrigerated air flow on work surface which guarantees a temperature of +4 +8°C and a room temperature of 22°C; removable work surface in segmented polyethylene for food products and stainless steel sink with pull-out spray; upper part fit for holding 6 containers GN 1/4; ventilated cooling motor with digital controls; cooling gas R134A; isolation without using CFC; AISI 304 stainless steel round legs and feet with a diameter of mm. 50; height-adjustable feet (-60/+10 mm). Accessories: kit with 4 swivel wheels (2 with brake), containers GN1/4. Equipped with: electric cable.

Fabriqué en acier inoxydable Aisi 304, avec réfrigération ventilée, idéal pour la préparation de la viande, du poisson et de tous les aliments qui requièrent le respect total des normes HACCP; débit d'air réfrigéré sur le plan de travail qui assure une température de +4 +8°C à une température ambiante de 22°C; plan de travail amovible en polyéthylène alimentaire segmenté et évier en acier inoxydable avec douchette extractible; partie supérieure adaptée pour accueillir 6 récipients GN 1/4; groupe réfrigérant ventilé à contrôles numériques; gaz réfrigérant R134A; isolement sans l'emploi de CFC; pieds ronds et extrémités en acier inoxydable AISI 304 d'un diamètre de mm 50; pieds réglables en hauteur (-60/+10 mm). Accessoires: jeu de 4 roues pivotantes (2 avec frein), récipients GN 1/4. Equipement de série: câble électrique.

Aus Edelstahl Aisi 304; mit Umluft-Kühlung, ideal zur Vorbereitung von Fleisch, Fisch und allen Speisen, die der strengen Einhaltung der Normen in Bezug auf HACCP unterliegen. Die Kühlluft auf der Arbeitsfläche gewährleistet eine Temperatur von +4°C/+8°C bei einer Raumtemperatur von 22°C; Die abnehmbare Arbeitsfläche aus Segment-Polyäthylen ist lebensmittelfreundlich; Becken aus Edelstahl mit herausziehbarer Dusche; der obere Teil ist für 6 Behälter GN 1/4 vorgesehen; Umluftkühlung mit digitaler Kontrolle; Kühlgas R134A; Isolierung ohne Gebrauch von FCKW; Rundrohrbeine aus Edelstahl Aisi 304; und regulierbare Füße (-60 + 10mm) mit einem Durchmesser von 50mm. Ausstattung: Elektrokabel. Zubehör: Kit 4 drehbare Räder (2 mit Bremse), Behälter GN 1/4

Realizados en acero inoxidable Aisi 304, con refrigeración ventilada, ideal para la preparación de carne, pescado y de todos los alimentos que requieran el pleno resto de la norma HACCP, flujo de aire refrigerado en el area de trabajo que asegura una temperatura de +4+8 grados Celsius a una temperatura ambiente de 22 grados Celsius; área de trabajo desmontable en polietileno alimentario segmentado y de lavadero en acero inoxidable con ducha extraíble, parte superior idónea para contener no. 6 contenedores GN 1/4; grupo refrigerante ventilado con controles digitales; gas refrigerante R134A; aislamiento obtenido sin el uso de CFC; piernas redondas y en acero inoxidable Aisi 304 que contienen un diámetro de mm.50; piernas regulables en altura (-60+10 mm.). Accesorios: kit con 4 ruedas giratorias (2 con freno), contenedores GN1/4, incluido: cable eléctrico

NON IN DOTAZIONE | NOT SUPPLIED |  
NON FOURNIS DE SERIE |  
NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN



mod. TL2300



Tavoli di preparazione refrigerati  
umluftgekühlter Vorbereitungstisch



Refrigerated fan assisted table  
Mesas de preparación ventiladas



Table à flux laminaire

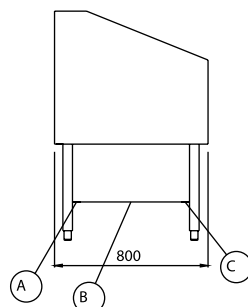
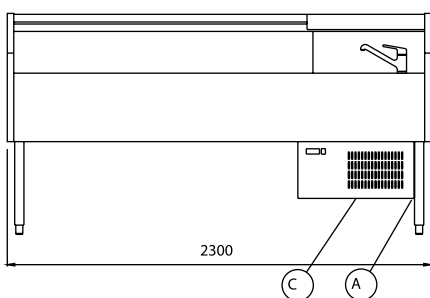
mod.	mm.	V - Hz	kW			Euro
TL2300	2300x800x1200H	230/1N+T - 50	1,00	230	2,21	10.948,00

Su gambe e con vasca | On legs and bowl | Sur pieds et cuve | Auf Beinen und Wanne | Sobre piernas y tinal

05996

122,00

Applicazione nr. 4 ruote | Four wheels kit | Application 4 roues | Set aus 4 Rädern | Aplicación nr. 4 ruedas



A 230 V - 50

C 1 1/2"

B 1/2"



## Abbattitori di temperatura - Serie Standard

PIANO DI LAVORO:	realizzato in acciaio Inox Aisi304, insonorizzato con pannello in bilaminato ed opportunamente rinforzato con omega in acciaio.
ALZATINA:	avente altezza mm. 100 e spessore mm. 20, è ricavata in corpo unico con il piano di lavoro; opportunamente scatolata nella parte posteriore con pannello in acciaio Inox per garantire igiene e solidità.
STRUTTURA:	realizzata in acciaio Inox Aisi304
ISOLAMENTO:	in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC; spessore 50 mm
PANNELLO COMANDI:	completo di ventole di raffreddamento, incernierato ed apribile per una completa pulizia dell'evaporatore.
CELLA:	realizzata con angoli arrotondati per consentire una perfetta pulizia, dotato di foro scarico condensa, può accogliere teglie GN e teglie pasticceria.
TELAIO PORTA TEGLIE:	smontabile, realizzato in acciaio Inox Aisi304
PORTA:	coibentata, autochiudente, collegata ad un micro interruttore di tipo magnetico, arresta la ventilazione in caso di apertura; reversibile di serie
GRUPPO REFRIGERANTE:	previsto in tutti i modelli incorporato al mobile con condensazione ad aria; completo di evaporatore e di ventilatore in cella.
LIQUIDO REFRIGERANTE:	R404A per tutti i modelli
DOTAZIONI:	struttura porta teglie, sonda al cuore, cavo elettrico.



## Blast chiller / Freezer (Standard Line)

WORK TOP:	made in stainless steel Aisi 304, soundproofed with the bilaminate panel, it is suitably reinforced with steel omega profile.
UPSTAND:	100 mm. high and 20 mm thick, moulded all-in-one with the work top; it is suitably reinforced in the back side with a stainless steel panel for hygiene and strength purposes.
STRUCTURE:	made of Aisi 304 stainless steel.
INSULATION:	CFC-free high-density polyurethane ; thick 50 mm
CONTROL PANEL:	with cooling fan hinged so it can be opened for easy evaporator cleaning.
CHAMBER:	with rounded corners for easy cleaning, bottom condensate drain, for GN racks and pastry racks.
RACK HOLDER:	removable, made of Aisi 304 stainless steel.
DOOR:	insulated, spring closing, connected to magnetic micro, stops fan if opened; reversible door
REFRIGERATING UNIT:	built-into the unit in all models and provided with air condensation system; evaporator, and fan in the chamber.
COOLING LIQUID:	R404A for all models
SUPPLIED WITH:	rack support system, core probe, electrical cable.



## Cellules mixtes de refroidissement rapide (Standard Line)

PLAN DE TRAVAIL:	fabriqué en acier inox Aisi 304, insonorisé par un panneau en bilaminé, avec oméga de renforcement adapté en acier.
DOSSERET:	monobloc avec le plan de travail, hauteur de mm 100 et épaisseur de mm 20; fermé aux extrémités, habillage arrière pour garantir l'hygiène et la solidité.
STRUCTURE:	fabriquée en acier inox Aisi 304.
ISOLATION:	en polyuréthane haute densité sans CFC; 50 mm d'épaisseur
PANNEAU DES COMMANDES:	complet avec ventilateurs de refroidissement, il est agrafé et ouvrable pour un nettoyage complet de l'évaporateur.
CHAMBRE:	fabriquée avec des angles arrondis pour permettre un nettoyage impeccable, orifice d'écoulement de la condensation au fond, peut accueillir des plaques GN et des plaques de pâtisserie.
CHASSIS PORTE-PLATEAUX:	démontable, fabriqué en acier inox Aisi 304
PORTE:	isolée, à fermeture automatique, branchée à un micro-interrupteur de type magnétique, arrête la ventilation en cas d'ouverture; porte réversible
GRUPE RÉFRIGÉRANT:	prévu sur tous les modèles logé dans le meuble avec condensation à air; avec évaporateur et ventilateur dans la chambre.
LIQUIDE REFRIGÉRANT:	R404A sur tous les modèles
EN DOTATION:	structure porte-plaques, sonde au cœur, câble électrique.



## Schnellabkühler / Schockfroster (Standard Line)

ARBEITSPLATTE:	aus Edelstahl Aisi 304, mit melaminbeschichteter Spanplatte schallgedämpft und verstärkt mit Omegaprofilen aus Stahl.
AUFKANTUNG:	Höhe 100 mm, Stärke 20 mm, in einem Stück mit der Arbeitsplatte gefertigt, zur Gewährleistung von Hygiene und Festigkeit an der Rückseite mit einer Edelstahlplatte verstärkt.
KONSTRUKTION:	aus Edelstahl Aisi 304
ISOLIERUNG:	hochdichtes Polyurethan, FCKW-frei Stärke 50 mm
SCHALTTAFEL:	mit Ventilatoren zur Abkühlung, kann mittels Scharnieren für eine vollständige Reinigung des Verdampfers geöffnet werden.
KÜHLZELLE:	für eine einwandfreie Reinigung mit abgerundeten Ecken, Ablassöffnung für Kondenswasser im Boden, für GN- und Bäckereibleche geeignet
AUFLAGESCHIENEN:	abnehmbar, aus Edelstahl Aisi 304
TÜR:	isoliert, selbstschließend, mit einem magnetischen Mikroschalter ausgerüstet, der die Ventilation bei Türöffnung stoppt, reversible Tür
KÄLTEAGGREGAT:	eingebautes Aggregat in allen Modellen mit Luftkondensator, mit Verdampfer und Lüfter in der Kühlzelle
KÄLTEMITTEL:	R404A für alle Modelle
AUSSTATTUNG:	Auflageschienen, Kerntemperaturfühler, Stromkabel.



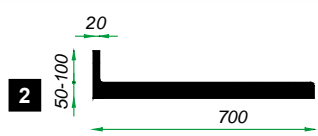
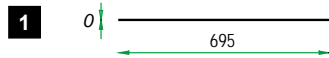
## Abatidores de temperatura (Standard Line)

LLANO DE TRABAJO:	realizado de acero Inoxidable Aisi304, insonorizado con panel en bilaminado y oportunamente reforzado con omega en acero.
ALZATINA:	habiente altura mm. 100 y espesor mm. 20, es sacada en cuerpo único con el llano de trabajo; es oportunamente puesta en la parte posterior con panel de acero inoxidable para garantizar higiene y solidez.
ESTRUCTURA:	realizada de acero Inoxidable Aisi304
AISLAMIENTO:	en poliuretano a alta densidad sin empleo de CFC; espesor mm. 50
PANEL DE CONTROL:	completo de soplillos de enfriamiento, abisagrado y abridor para una completa limpieza del vaporizador.
CELDA:	realizada con rincones redondeados para permitir una perfecta limpieza, dotado de agujero descarga-agua de condensación, puede acoger sartenes GN y sartenes de repostería.
TELAR LLEVA SARTENES:	desmontable, realizado de acero Inoxidable Aisi304
PUERTA:	coibentada, auto-cerrante, unida a un micro interruptor de tipo magnético, para la ventilación en caso de abertura; puerta reversible
GRUPO REFRIGERANTE:	previsto en todos los modelos incorporados al mueble con condensación a aire; completo de vaporizador y de ventilador en celda.
LÍQUIDO REFRIGERADOR:	R404A para todos los modelos.
DOTACIONES:	estructura lleva sartenes, sonda al corazón, cable eléctrico.



# Serie Standard - Gastronorm 1/1

5



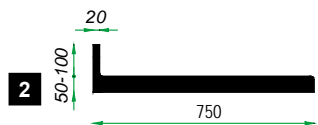
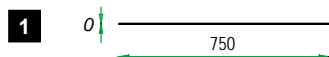
mod. S51CE

	Abbattitori / Surgelatori		Blast chiller / Freezer		Cellules mixtes de refroidissement rapide
	Schnellabkühler / Schockfroster		Abatidores / Congeladores		

mod.	mm.	V 50 Hz	W	GN1/1	+70°C / +3°C	+70°C / -20°C			Euro
					Kg. / Min.	Kg. / Min.			
<b>1</b> S51E	680x680x850H	230/1N+T	1.116	nr° 5	10 in 90'	7 in 240'	90	0,6	4.180,00
<b>2</b> S51CE	680x700x900/1.000H	230/1N+T	1.116	nr° 5	10 in 90'	7 in 240'	95	0,6	4.366,00

# Serie Standard - Gastronorm 1/1 - Euronorm EN 40/60

5



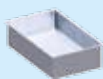


mod. S51PCE

	Abbattitori / Surgelatori		Blast chiller / Freezer		Cellules mixtes de refroidissement rapide
	Schnellabkühler / Schockfroster		Abatidores / Congeladores		

mod.	mm.	V 50 Hz	W	60/40 GN1/1	+70°C / +3°C	+70°C / -20°C			Euro
					Kg. / Min.	Kg. / Min.			
<b>1</b> S51PE	750x750x850H	230/1N+T	1.200	nr° 5	12 in 90'	9 in 240'	100	0,7	4.238,00
<b>2</b> S51PCE	750x750x900/1.000H	230/1N+T	1.200	nr° 5	12 in 90'	9 in 240'	105	0,7	4.444,00



 Abbattitori / Surgelatori    
  Blast chiller / Freezer    
  Cellules mixtes de refroidissement rapide  
 Schnellabkühler / Schockfroster    
  Abatidores / Congeladores

mod.	mm.	V	W		+70°C / +3°C	+70°C / -20°C			Euro
		50 Hz		GN1/1 40/60	Kg. Min.	Kg. Min.			
S111	750x750x1500H	400/3N+T	1775	nr° 10	25 in 90'	15 in 240'	200	1,1	7.710,00



## Abbattitori di temperatura - Serie Top

PIANO DI LAVORO:	realizzato in acciaio Inox Aisi304, insonorizzato con pannello in bilaminato ed opportunamente rinforzato con omega in acciaio.
ALZATINA:	avente altezza mm. 100 e spessore mm. 20, è ricavata in corpo unico con il piano di lavoro; opportunamente scatolata nella parte posteriore con pannello in acciaio Inox per garantire igiene e solidità.
STRUTTURA:	realizzata in acciaio Inox Aisi304
ISOLAMENTO:	in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC; spessore mm. 55
VANO MOTORE:	completo di ventole di raffreddamento, incernierato ed apribile per una completa pulizia dell'evaporatore.
CELLA:	realizzata con angoli arrotondati per consentire una perfetta pulizia, dotato di foro scarico condensa, può accogliere teglie GN e teglie pasticceria.
TELAIO PORTA TEGLIE:	smontabile, realizzato in acciaio Inox Aisi304
PORTA:	coibentata, autochiudente, collegata ad un micro interruttore di tipo magnetico, arresta la ventilazione in caso di apertura; cerniera a DX reversibile in utenza.
PIEDI:	realizzati in tubo quadro di acciaio Inox Aisi 304 avente dimensioni mm. 40x40x160H, dotati di livellatore in acciaio Inox Aisi 304.
GRUPPO REFRIGERANTE:	previsto in tutti i modelli incorporato al mobile con condensazione ad aria; completo di evaporatore e di ventilatore in cella.
LIQUIDO REFRIGERANTE:	R404A per tutti i modelli
PANNELLO COMANDI:	completo di scheda elettronica a 8 tasti a segmenti.
DOTAZIONI:	struttura porta teglie, sonda al cuore, cavo elettrico.
N.B.:	Le temperature di esercizio indicate sono raggiungibili in ambienti con temperatura non superiore a +32°C.



## Blast chiller - Top Line

WORKTOP:	made in stainless steel Aisi 304, soundproofed by means of bilaminate panel, and with reinforced omega.
UPSTAND:	100 mm. high and 20 mm thick, moulded all-in-one with the work top; reinforced in the back side with a stainless steel panel for hygiene and strength purposes.
STRUCTURE:	made in Aisi 304 stainless steel.
INSULATION:	55 mm. thick CFC-free high-density polyurethane
REFRIGERATING UNIT ROOM:	with hinged cooling fan for and easy evaporator cleaning.
CHAMBER:	with rounded corners for easy cleaning, bottom condensate drain, for GN racks and pastry racks.
RACK HOLDER:	removable, made of Aisi 304 stainless steel.
DOOR:	insulated, spring closing, connected to magnetic micro, stops fan if opened; RIGHT hinged, reversible by end user
FEET:	stainless steel Aisi 304 mm 40x40xH160 mm., adjustable.
REFRIGERATING UNIT:	built-into the unit in all models and provided with air condensation system; evaporator, and fan in the chamber.
COOLING LIQUID:	R404A for all models
CONTROL PANEL:	electronic board with 8 buttons and segments.
SUPPLIED WITH:	rack support system, core probe, electrical cable.
Note:	The indicated work temperatures are possible in rooms with temperature not exceeding +32 °C.



## Cellules de refroidissement rapide - Top Line

PLAN DE TRAVAIL:	fabriqué en acier inox Aisi 304, insonorisé par un panneau en bilaminé, avec oméga de renforcement adapté en acier.
DOSSERET:	monobloc avec le plan de travail, hauteur de mm 100 et épaisseur de mm 20; fermé aux extrémités, habillage arrière pour garantir l'hygiène et la solidité.
STRUCTURE:	fabriquée en acier inox Aisi 304.
ISOLATION:	en polyuréthane haute densité sans CFC de 55 mm d'épaisseur
COMPARTIMENT MOTEUR:	complet avec ventilateurs de refroidissement, il est agrafé et ouvrable pour un nettoyage complet de l'évaporateur.
CHAMBRE:	fabriquée avec angles arrondis pour un nettoyage impeccable, orifice d'écoulement de la condensation au fond, pour plaques GN et pâtisserie.
CHÂSSIS PORTE-PLATEAUX:	démontable, fabriqué en acier inox Aisi 304
PORTE:	isolée, à fermeture automatique, branchée au micro-interrupteur de type magnétique, arrête la ventilation en cas d'ouverture, charnière à DT réversible en service
PIEDS:	en structure tubulaire carrée en acier Inox Aisi 304 de dimensions 40x40x160H, munis de niveleur en acier Inox Aisi 304
GRUPE RÉFRIGÉRANT:	logé dans le meuble avec condensation à air; avec évaporateur et ventilateur dans la chambre.
LIQUIDE RÉFRIGÉRANT:	R404A pour tous les modèles
TABEAU DE COMMANDES:	carte électronique à 8 touches avec segments.
EN DOTATION:	structure porte-plaques, sonde au cœur, câble électrique.
Note:	Les températures de service peuvent être atteintes dans locaux où la température ne dépasse pas les 32°.



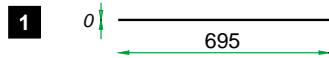
## Schnellabkühler / Schockfroster - Top Line

ARBEITSPLATTE:	aus Edelstahl Aisi 304, mit melaminbeschichteter Spanplatte schallgedämpft und verstärkt mit Omegaprofilen aus Stahl.
AUFKANTUNG:	Höhe 100 mm, Stärke 20 mm, in einem Stück mit der Arbeitsplatte gefertigt, zur Gewährleistung von Hygiene und Festigkeit an der Rückseite mit einer Edelstahlplatte verstärkt.
KONSTRUKTION:	aus Edelstahl Aisi 304
ISOLIERUNG:	hochdichtes Polyurethan, FCKW-frei, Stärke 55 mm
MOTORFACH:	mit Ventilatoren zur Abkühlung, kann mittels Scharnieren für eine vollständige Reinigung des Verdampfers geöffnet werden.
KÜHLZELLE:	für eine einwandfreie Reinigung mit abgerundeten Ecken, Ablassöffnung für Kondenswasser im Boden, für GN- und Bäckereibleche geeignet
AUFLAGESCHIENEN:	abnehmbar, aus Edelstahl Aisi 304
TÜR:	isoliert, selbstschließend, mit einem magnetischen Mikroschalter ausgerüstet, der die Ventilation bei Türöffnung stoppt, Scharniere rechts, seitenwechselbar.
FÜSSE:	Vierkantrohre aus Edelstahl Aisi 304, Abmessungen: 40 x 40 x 160H mm, Element zur Höhenverstellung aus Edelstahl Aisi 304.
KÄLTEAGGREGAT:	eingebautes Aggregat in allen Modellen mit Luftkondensator, mit Verdampfer und Lüfter in der Kühlzelle
KÄLTEMITTEL:	R404A für alle Modelle
SCHALTAFEL:	in Segmente unterteilte Platinen mit 8 Tasten
AUSSTATTUNG:	Auflageschienen, Kerntemperaturfühler, Stromkabel.
Bemerkung:	Die angegebenen Betriebstemperaturen können bei Raumtemperaturen von bis zu +32 °C erreicht werden.

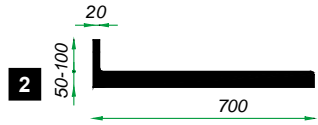


## Abatidores de temperatura - Top Line

LLANO DE TRABAJO:	realizado de acero Inoxidable Aisi304, insonorizado con panel en bilaminado y oportunamente reforzado con omega en acero.
ALZATINA:	habiente altura mm. 100 y espesor mm. 20, es sacada en cuerpo único con el llano de trabajo; es oportunamente puesta en la parte posterior con panel de acero inoxidable para garantizar higiene y solidez.
ESTRUCTURA:	realizada de acero Inoxidable Aisi304
AISLAMIENTO:	en poliuretano a alta densidad sin empleo de CFC; espesor mm. 55
COMPARTIMIENTO DEL MOTOR:	completo de soplillos de enfriamiento, abisagrado y abridero para una completa limpieza del vaporizador.
CELDA:	realizada con rincones redondeados para permitir una perfecta limpieza, dotado de agujero descarga-agua de condensación, puede acoger sartenes GN y sartenes de repostería.
TELAR LLEVA SARTENES:	desmontable, realizado de acero Inoxidable Aisi304
PUERTA:	coibentada, auto-cerrante, unida a un micro interruptor de tipo magnético, para la ventilación en caso de abertura; cremallera a DX reversible.
PIE:	realizados en tubo cuadro de acero Inoxidable Aisi 304 habientes dimensiones mm. 40x40x160H, dotados de nivelador de acero Inoxidable Aisi304.
GRUPO REFRIGERANTE:	previsto en todos los modelos incorporados al mueble con condensación a aire; completo de vaporizador y de ventilador en celda.
LÍQUIDO REFRIGERADOR:	R404A para todos los modelos.
PANEL DE CONTROL:	completo de ficha electrónica a 8 teclas a segmentos.
DOTACIONES:	estructura lleva sartenes, sonda al corazón, cable eléctrico.
N.B.:	Las temperaturas de ejercicio indicadas son alcanzables con temperatura exterior no superior a +32°C.



mod. S5E1 (1)



<b>Abbattitori / Surgelatori</b> <b>Schnellabkühler / Schockfroster</b>	<b>Blast chiller / Freezer</b> <b>Abatidores / Congeladores</b>	<b>Cellules mixtes de refroidissement rapide</b>
--	--	--

mod.	mm.	V 50 Hz	W	 GN1/1 40/60	+90°C / +3°C		+90°C / -18°C		Euro		
					Kg. Min.	Min.	Kg. Min.	Min.			
<b>1</b> S5E1	745x700x840H	230/1N+T	680	nr° 5	10,8	in 90'	3,6	in 240'	90	0,70	4.274,00
<b>2</b> S5CE1	745x700x900/1000H	230/1N+T	680	nr° 5	10,8	in 90'	3,6	in 240'	100	0,70	4.485,00
<b>1</b> S5P1	745x700x850H	230/1N+T	1350	nr° 5	20	in 90'	12	in 240'	115	0,70	5.200,00
<b>2</b> S5CP1	745x700x900/1000H	230/1N+T	1350	nr° 5	20	in 90'	12	in 240'	125	0,70	5.411,00



mod. S1011



mod. S1021



Abbattitori / Surgelatori  
Schnellabkühler / Schockfroster



Blast chiller / Freezer  
Abatidores / Congeladores



Cellules mixtes de refroidissement rapide

mod.	mm.	V 50 Hz	W	 GN1/1 40/60 nr° 10	+90°C / +3°C	+90°C / -18°C	 Euro		
					Kg. Min.	Kg. Min.			
S1011	800x830x1850H	400/3N+T	3200	nr° 10	42 in 90'	25 in 240'	225	1,6	8.775,00

mod.	mm.	V 50 Hz	W	 GN2/1 nr° 10	+90°C / +3°C	+90°C / -18°C	 Euro		
					Kg. Min.	Kg. Min.			
S1021	1040x1000x1980H	400/3N+T	4700	nr° 10	70 in 90'	35 in 240'	245	2,7	13.488,00
S1021P	1040x1000x1980H	400/3N+T	5500	nr° 10	100 in 90'	50 in 240'	295	2,7	17.063,00

## Frigoriferi verticali - Spessore pannelli mm 60

*Refrigerated cabinets – 60mm. panels thickness / Armoires réfrigérées – épaisseur des panneaux mm. 60 / Kühlschränke – Paneel-Stärke 60 mm / Armarios verticales - Espesores paneles 60 mm*





## Frigoriferi Verticali - SP. Mm.60

STRUTTURA:	realizzata in monoscocca avente spessore mm. 60, è costruita sia all'interno che all'esterno in acciaio inox AISI 304; la coibentazione è ottenuta con poliuretano espanso iniettato a corpo unico senza utilizzo di CFC.
DIMENSIONE CELLA:	atta a contenere griglie GN2/1 poste su guide in acciaio inox AISI 304 posizionabili su diverse altezze.
PIEDE:	tondo, realizzato in acciaio Inox Aisi 304 con regolazione telescopica.
PORTA:	autochiudente, realizzata in acciaio inox AISI 304 con maniglia ergonomica, coibentata in poliuretano espanso iniettato senza utilizzo di CFC; completa di guarnizione magnetica ad incastro.
EVAPORATORE:	interno alla cella.
SBRINAMENTO:	automatico con auto evaporazione della condensa.
COMANDI:	tramite strumento elettronico per il controllo della temperatura e per una eventuale, diversa impostazione degli sbrinamenti programmati in sede di collaudo.
DOTAZIONI:	illuminazione (a led), nr <sup>2</sup> 3 griglie plastificate per ogni singolo vano - cavo elettrico completo di spina di collegamento e serratura
N.B.:	Le temperature di esercizio indicate sono raggiungibili in ambienti con temperatura non superiore a +43°C   %65 U.R.



## Refrigerated Cabinets - 60mm thick.

COVERING:	60 mm thick, it is made of AISI 304 stainless steel inside and out; CFC-free polyurethane foam insulation.
CHAMBER SIZE:	it is suitable for GN2/1 racks on AISI 304 stainless steel guides which can be adjusted to different heights
FEET:	round, made in stainless steel Aisi 304 with telescopic adjustment.
DOOR:	made of stainless steel AISI 304, ergonomic handle, spring closing, CFC-free polyurethane foam insulation ; with an interlocking magnetic seal.
DEFROSTING:	automatic with self-evaporation.
CONTROLS:	by thermostat, different defrosting set up is possible.
SUPPLIED WITH:	led light, 3 plastic racks for each single unit, electric cable with plug, lock
Note:	the stated work temperatures are possible in rooms with temperature not higher than +43°C   %65 U.R.



## Armoires réfrigérés - SP. Mm.60

MONOCOQUE:	épaisseur de mm. 60, fabriquée en acier inox Aisi 304 à l'intérieur et à l'extérieur; l'isolation est par polyuréthane expansé plein injecté sans CFC.
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE:	aptes à contenir des Rostes GN2/1 sur glissières en acier inox AISI 304 positionnables à différentes hauteurs.
PIED:	rond, en acier inox Aisi 304 avec réglage télescopique.
PORTE:	ferme-porte automatique, réalisée en acier inox Aisi 304 avec poignée ergonomique, isolée par polyuréthane expansé injecté sans CFC; avec joint magnétique à encastrement.
DÉGIVRAGE:	automatique avec évaporation automatique de la condensation.
COMMANDES:	électroniques pour le contrôle de la température et pour une éventuelle programmation différente des dégivrages faits pendant l'essai.
EN DOTATION:	éclairage (a led), nr. 3 Rostes plastifiées pour chaque compartiment, câble électrique avec bonde de branchement et serrure
Note:	les températures de travail indiquées peuvent être atteintes dans des milieux avec température pas supérieure à +43°C   %65 U.R.





## Kühl-/Tiefkühlschränke - SP. Mm.60

STRUKTUR:	Blechstärke mm 60, extern sowie intern aus Edelstahl AISI 304; isoliert mit Ausschäumung aus Polyurethan, ohne Unterbrechungen eingespritzt, sowie ohne Gebrauch von FCKW.
ZELLENMASSE:	für Roste GN2/1 auf Edelstahlschienen AISI 304 höhenverstellbar,
FÜSSE:	rund, aus Edelstahl AISI 304 höhenverstellbar.
TÜRE:	alleinschliessend, aus Edelstahl AISI 304, ergonomischer Handgriff, Ausschäumung aus Polyurethan ohne Gebrauch von FCKW eingespritzt, Steck-Magnetdichtung.
ISOLIER-GLASTÜRE:	alleinschliessend, Aluminium-Rahmen, Plastikhandgriff, Steck-Magnetdichtung.
ABTAUUNG:	automatisch mit Verdampfung des Kondenswassers.
KOMMANDO-SCHALTER:	elektronisch zur Temperaturkontrolle und zu einer eventuell veränderten Einstellung der vorprogrammierten Abtauung.
AUSSTATTUNG:	Led-Beleuchtung, 3 kunststoffbeschichtete Roste für jedes Fach - Elektrokabel komplett mit Stecker, abschließbar
Bemerkung:	Die angegebenen Betriebstemperaturen können bei Raumtemperaturen von bis zu +43°C   %65 U.R. erreicht werden.



## Frigoríficos Verticales - SP. Mm.60

MONOCASCO:	habiente espesor mm. 60, es construido y al interior y al exterior de acero inoxidable AISI 304; el aislamiento es conseguido con poliuretano difundido inyectado a cuerpo único sin empleo de CFC.
DIMENSIÓN CELDA:	es adecuada a contener parrillas GN2/1 puestas sobre guías de acero inoxidable AISI 304, en distintos niveles.
PIE:	redondo, realizado de acero inoxidable AISI 304 con regulación telescópica.
PUERTA:	auto-cerrante, realizada de acero inoxidable AISI 304 con manija ergonómica, aislada en poliuretano difundido inyectado sin empleo de CFC; completa de guarnición magnética a encaje.
DESCONGELACIÓN:	automático con auto evaporación del agua de condensación.
MANDOS:	a través de instrumento electrónico por el control de la temperatura y por una eventual, diferente impostación de los descongelaciones programadas durante prueba.
DOTACIONES:	cerradura, iluminación (a led), nº 3 parrillas plastificadas para cada hueco - cable eléctrico.
Nota:	Las temperaturas de trabajo indicadas son alcanzables en un ambiente con temperatura no superior a +43°C   %65 U.R.



mm. 530x550 / GN2/1

600  
700

Frigoriferi verticali

Kühl-/Tiefkühlschränke



Refrigerated cabinets

Frigoríficos verticales



Armoires réfrigérés

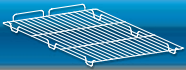


mod. 60V-TN

Gruppo incorporato | Built-in motor | Groupe moteur | Eingebautes Aggregat | Grupo incorporado

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	HP	Gas			Euro
60V-TN	710x700x2.050H	230/1N+T - 50	450	600	-2 +8	1/5	R404A	113	1,3	2.566,00
60V-BT	710x700x2.050H	230/1N+T - 50	750	600	-18 -20	1/2	R404A	118	1,3	3.325,00
Con porta in vetro camera   With double glazed doors   Avec portes vitrées   Mit Isolierglastüren   Con puertas en vidrio										
70V-TN	710x830x2.050H	230/1N+T - 50	450	700	-2 +8	1/5	R404A	123	1,4	2.601,00
70V-BT	710x830x2.050H	230/1N+T - 50	750	700	-18 -20	1/2	R404A	129	1,4	3.360,00

Con porta in vetro camera | With double glazed doors | Avec portes vitrées | Mit Isolierglastüren | Con puertas en vidrio



Frigoriferi verticali

Kühl-/Tiefkühlschränke



Refrigerated cabinets

Frigoríficos verticales



Armoires réfrigérés



mod. 70-TN / mod. 70-BT



mod. 70-TN-BT



mod. 70-I

Gruppo incorporato | Built-in motor | Groupe moteur | Eingebautes Aggregat | Grupo incorporado

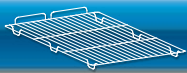
mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	HP	Gas			Euro
70-TN	710x830x2.050H	230/1N+T - 50	385	700	-2 +8	1/5	R404A	123	1,4	2.148,00
70-BT	710x830x2.050H	230/1N+T - 50	650	700	-18 -20	1/2	R404A	129	1,4	2.848,00
70-TN-BT	710x830x2.050H	230/1N+T - 50	385+650	350+350	-2 +8 / -18 -20	1/5+1/2	R404A	129	1,4	2.879,00
Con porte Inox   With stainless steel doors   Avec portes en Inox   Mit Edelstahltüren   Con puertas Inoxidables										
70-I *	710x830x2.050H	230/1N+T - 50	650	700	-2 +8	1/2	R404A	129	1,4	2.627,00

Con porte Inox - Vano attrezzato per conservazione pesce | With stainless steel doors - Unit can be used for seafood storage  
 Avec portes Inox - Compartiment équipé pour la conservation du poisson | Mit Edelstahltüren - Kühlraum für Fischeaufbewahrung  
 Con puertas Inoxidables - Vano equipado por conservación pez

\* Con variatore di velocità | with speed change gear | avec variateur de vitesse | mit Drehzahlregler

Dotazioni mod. 70-I  
 Supplied with mod. 70-I  
 Dotations mod. 70-I  
 Ausstattung mod. 70-I  
 Dotaciones mod. 70-I

: Nr. 6 Bacinelle e nr. 6 Falso fondo per bacinelle  
 : Nr. 6 basins and nr. 6 basin false bottom  
 : Nr. 6 Bacs et nr. 6 Doubles fonds pour bacs  
 : Nr. 6 Behälter und nr. 6 Behälter-Einlegeböden  
 : Nr. 6 barreños y nr. 6 falso fondo por barreño



Frigoriferi verticali  
Kühl-/Tiefkühlschränke



Refrigerated cabinets  
Frigoríficos verticales



Armoires réfrigérés



mod. 14-TN / mod. 14-BT



mod. 14-TN-TN / mod. 14-TN-BT

Gruppo incorporato | Built-in motor | Groupe moteur | Eingebautes Aggregat | Grupo incorporado

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	HP	Gas			Euro
14-TN	1.420x830x2.050H	230/1N+T - 50	570	1400	-2 +8	1/1	R404a	190	2,7	3.054,00
14-BT	1.420x830x2.050H	230/1N+T - 50	1.260	1400	-18 -20	1	R404a	198	2,7	3.754,00
14-TN-TN	1.420x830x2.050H	230/1N+T - 50	570+570	700+700	-2 +8 / -2 +8	1/4+1/4	R404a	198	2,7	3.803,00
14-TN-BT	1.420x830x2.050H	230/1N+T - 50	570+700	700+700	-2 +8 / -18 -20	1/4+1	R404a	198	2,7	4.293,00

Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables



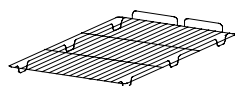
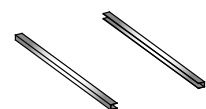
Accessori  
Zubehör



Accessories  
Accesorios



Accessoires



mod.	mm.			Euro
KRU-90M	Ø 125 H 170 mm	4	0,01	107,00

Applicazione nr. 4 ruote (2 con freno e 2 senza) su supporti | 4 wheels kit (2 with brakes and 2 without) fixed on plates | Application nr. 4 roulette (2 avec frein et 2 sans) sur supports | Set aus 4 Rädern mit Halterungen (2 mit und 2 ohne Feststeller) | Aplicación 4 ruedas (2 con freno y 2 sin freno) sobre soportes

GU-60-M	Lt. 600	1,5	0,01	33,00
GU-70-M	Lt. 700 / 1.400	1,5	0,01	35,00

Coppia guide in AISI304 | pair of slideways in stainless steel AISI304 | paire de glissières guide en acier inox AISI304 | Führungsschiennenpaar aus Edelstahl AISI 304 | Pareja guías en AISI304

GP530X550	530x550	Lt. 600	1,5	0,01	19,00
650X530	GN2/1	Lt. 700 / 1.400	2	0,01	20,00

Griglia plastificata | plastic-coated racks | Roste plastifiée | kunststoffbeschichteter Rost | Parrilla plastificada

## Frigoriferi verticali - Spessore pannelli mm 70

*Refrigerated cabinets – 60mm. panels thickness / Armoires réfrigérées – épaisseur des panneaux mm. 70 / Kühlschränke – Paneel-Stärke 70 mm / Armarios verticales - Espesores paneles 70 mm*







## Frigoriferi Verticali - SP. Mm.70

STRUTTURA:	realizzata in monoscocca avente spessore mm. 70, è costruita sia all'interno che all'esterno in acciaio inox AISI 304; la coibentazione è ottenuta con poliuretano espanso iniettato a corpo unico senza utilizzo di CFC.
CORNICE MONOSCOCCA:	realizzata in materiale plastico, è dotata di resistenze in filo nelle versioni a temperatura negativa.
CELLA:	realizzata con angoli arrotondati per consentire una perfetta pulizia
DIMENSIONE CELLÀ:	nella versione con profondità mm. 800 atta a contenere griglie GN2/1 poste su guide in acciaio inox AISI 304 posizionabili su diverse altezze. nella versione con profondità mm. 710 atta a contenere griglie mm. 530x550 poste su guide in acciaio inox AISI 304 posizionabili su diverse altezze.
PIEDE:	tondo, realizzato in acciaio Inox Aisi 304 con regolazione telescopica.
PORTA:	autochiudente, realizzata in acciaio inox AISI 304 con maniglia ergonomica, coibentata in poliuretano espanso iniettato senza utilizzo di CFC; completa di guarnizione magnetica ad incastro.
PORTA IN VETRO CAMERA:	autochiudente, realizzata con telaio in alluminio, con maniglia in materiale plastico, completa di guarnizione magnetica ad incastro.
GRUPPO MONOBLOCCO:	con evaporatore incorporato senza alcun ingombro in cella, posizionato al disopra della struttura monoscocca.
SBRINAMENTO:	automatico con auto evaporazione della condensa.
COMANDI:	tramite strumento elettronico per il controllo della temperatura e per una eventuale, diversa impostazione degli sbrinamenti programmati in sede di collaudo.
DOTAZIONI:	illuminazione, nr <sup>o</sup> 3 griglie plastificate per ogni singolo vano - cavo elettrico completo di spina di collegamento e serratura solamente nei modelli con capacità lt. 700/1400 (causa mancanza di disponibilità di spazio).
N.B.:	Le temperature di esercizio indicate sono raggiungibili in ambienti con temperatura non superiore a +42°C.



## Refrigerated Cabinets - 70mm thick.

STRUCTURE:	70 mm thick, made in stainless steel AISI 304, CFC-free polyurethane foam insulation.
FRAME:	made in plastic, with wire resistances for freezer models.
CHAMBER:	with rounded corners for easy cleaning
CHAMBER SIZE:	in 800 mm. depth version it is suitable for GN2/1 racks on AISI 304 stainless steel guides which can be adjusted to different heights. In 710 mm. depth version it is suitable for 530x550 racks on AISI 304 stainless steel guides which can be adjusted to different heights.
FEET:	round, made in stainless steel Aisi 304 with telescopic adjustment.
STAINLESS STEEL DOOR:	made in stainless steel AISI 304 with ergonomic handle, spring closing, CFC-free polyurethane foam insulation with an interlocking magnetic seal.
DOUBLE GLAZED DOORS:	aluminium frame with plastic handle, spring closing; with an interlocking magnetic seal.
MOTOR COMPARTMENT:	placed above the unit, it is stainless steel AISI 304 external coated.
MONOBLOCK REFRIGERATING UNIT:	it has incorporated evaporator with no encumbrance within the chamber and placed above the chamber structure.
DEFROSTING:	automatic with self-evaporation.
CONTROLS:	by thermostat, different defrosting set up is possible.
SUPPLIED WITH:	light, 3 plastic racks for each single unit, electric cable with plug, lock for 700/1400 lts cap., only.
Note:	the stated work temperatures are reachable in rooms with temperature not higher than 42°C.



## Armoires réfrigérés - EP. Mm.70

MONOCOQUE:	épaisseur de mm. 70, fabriquée en acier inox Aisi 304 à l'intérieur et à l'extérieur; l'isolation est par polyuréthane expansé plein injecté sans CFC.
ENCADREMENT MONOCOQUE:	fabriqué en matière plastique, muni de résistances en fil dans les versions à températures négative.
CHAMBRE:	avec angles arrondies pour un nettoyage parfait.
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE:	version avec profondeur 800 mm. apte à contenir grilles GN2/1 sur glissières en acier inox AISI 304 positionnables à différentes hauteurs. version avec profondeur mm. 710 apte à contenir des grilles de mm. 530x550 sur glissières en acier inox AISI 304 positionnables à différentes hauteurs.
PIED:	rond, en acier inox Aisi 304 avec réglage télescopique.
PORTE:	ferme-porte automatique, réalisée en acier inox Aisi 304 avec poignée ergonomique, isolée par polyuréthane expansé injecté sans CFC; avec joint magnétique à encastrement.
PORTE VITRÉE:	ferme-porte automatique; cadre en aluminium avec poignée en plastique, complète avec joint magnétique à encastrement.
COMPARTIMENT MOTEUR:	logé au-dessus de la monocoque; fabriqué en revêtement extérieur en acier inox Aisi 304.
GROUPE MONOBLOC:	évaporateur incorporé sans prendre espace dans la chambre, logé au-dessus de la monocoque
DÉGIVRAGE:	automatique avec évaporation automatique de la condensation.
COMMANDES:	électroniques pour le contrôle de la température et pour une éventuelle programmation différente des dégivrages faits pendant l'essai.
EN DOTATION:	éclairage, nr. 3 grilles plastifiées pour chaque compartiment, câble électrique avec bonde de branchement et serrure (pour raisons d'espace elle est prévue seulement sur les versions 700/1400 lt.).
Note:	les températures de travail indiquées peuvent être atteintes dans des milieux avec température non supérieure à +42°C.



## Kühl-/Tiefkühlschränke - SP. Mm.70

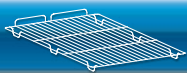
STRUKTUR:	Blechstärke mm 70, extern sowie intern aus Edelstahl AISI 304; isoliert mit Ausschäumung aus Polyurethan, ohne Unterbrechungen eingespritzt, sowie ohne Gebrauch von FCKW.
STRUKTURRAHMEN:	aus Kunststoff, in der Version, "negative Temperatur", mit Widerstandsdraht ausgestattet.
KÜHLZELLE:	abgerundete Ecken, um eine perfekte Säuberung zu ermöglichen.
ZELLENMASSE:	Version Tiefe mm 800 für Roste GN2/1 auf Edelstahlschienen AISI 304 höhenverstellbar, Version Tiefe mm 710 für Roste 530x550 auf Edelstahlschienen AISI 304 höhenverstellbar.
FÜSSE:	rund, aus Edelstahl AISI 304 höhenverstellbar.
TÜRE:	allein schliessend, aus Edelstahl AISI 304, ergonomischer Handgriff, Ausschäumung aus Polyurethan ohne Gebrauch von FCKW eingespritzt, Steck-Magnetdichtung.
ISOLIER-GLASTÜRE:	allein schliessend, Aluminium-Rahmen, Plastikhandgriff, Steck-Magnetdichtung.
MOTORFACH:	hat seinen Sitz auf dem Strukturrahmen, aussen mit Edelstahl AISI 304 verkleidet.
MOTORBLOCKAGGREGAT:	mit eingebautem Verdampfer und somit Platzersparnis in der Zelle.
ABTAUUNG:	automatisch mit Verdampfung des Kondenswassers.
KOMMANDO-SCHALTER:	elektronisch zur Temperaturkontrolle und zu einer eventuell veränderten Einstellung der vorprogrammierten Abtauung.
AUSSTATTUNG:	Beleuchtung, 3 kunststoffbeschichtete Roste für jedes Fach - Elektrokabel komplett mit Stecker, abschliessbar nur bei Modellen mit einer Kapazität von 700/1400 lt.
Bemerkung:	Die angegebenen Betriebstemperaturen können bei Raumtemperaturen von bis zu +42°C erreicht werden.



## Frigoríficos Verticales - SP. Mm.70

MONOCASCO:	habiente espesor mm. 70, es construido y al interior y al exterior de acero inoxidable AISI 304; el aislamiento es conseguido con poliuretano difundido inyectado a cuerpo único sin empleo de CFC.
MARCO MONOCASCO:	realizado en material plástico, es dotado de resistencias en hilo en las versiones a temperatura negativa.
CELDA:	realizada con rincones redondeados para permitir una perfecta limpieza
DIMENSIÓN CELDA:	en la versión con profundidad mm. 800 es adecuada a contener parrillas GN2/1 puestas sobre guías de acero inoxidable AISI 304, en distintos niveles. en la versión con profundidad mm. 710 es adecuada a contener parrillas mm. 530x550 sobre guías de acero inoxidable AISI 304, en distintos niveles
PIE:	redondo, realizado de acero Inoxidables Aisi 304 con regulación telescópica.
PUERTA:	auto-cerrante, realizada de acero inoxidable AISI 304 con manija ergonómica, aislada en poliuretano difundido inyectado sin empleo de CFC; completa de guarnición magnética a encaje.
PUERTA EN VIDRIO:	auto-cerrante, realizada con telar de aluminio, con manija en material plástico, completa de guarnición magnética a encaje.
VANO MOTOR:	situado encima del monocasco, realizado con revestimiento perimétrico de acero Inoxidables AISI304.
GRUPO MONOBLOQUE:	con evaporador incorporado que no ocupa espacio a l'interior de la cámara fría; es colocado arriba de la cámara misma
DESCONGELACIÓN:	automático con auto evaporación del agua de condensación.
MANDOS:	a través de instrumento electrónico por el control de la temperatura y por una eventual, diferente impostación de los descongelaciones programadas durante prueba.
DOTACIONES:	cerradura, iluminación, nº 3 parrillas plastificadas para cada hueco - cable eléctrico.
Nota:	Las temperaturas de trabajo indicadas son alcanzables en un ambiente con temperatura no superior a 42°C.





mm. 530x550

600



Frigoriferi verticali  
Kühl-/Tiefkühlschränke



Refrigerated cabinets  
Frigoríficos verticales



Armoires réfrigérés



mod. FR60-TN-8  
mod. FR60-BT-8



mod. FR60-V-8

Gruppo incorporato | Built-in motor | Groupe moteur | Eingebautes Aggregat | Grupo incorporado

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Hp	Gas			Euro
FR60-TN-8	760x710x2.100H	230/1N+T - 50	400	600	0 +10	1/4	R134a	133	1,36	2.496,00
FR60-BT-8	760x710x2.100H	230/1N+T - 50	835	600	-18 -20	3/4	R404a	137	1,36	3.058,00

Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables

FR60-V-8	760x710x2.100H	230/1N+T - 50	435	600	0 +10	1/4	R134a	137	1,36	2.800,00
----------	----------------	---------------	-----	-----	-------	-----	-------	-----	------	----------

Con porte in vetro camera | With double glazed doors | Avec portes vitrées | Mit Isolierglastüren | Con puertas en vidrio

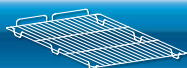
Gruppo remoto | Remote motor | Groupe à distancel Externes Aggregat | Grupo remoto

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Gas			Euro
FR60-TNR-8	760x710x2.100H	230/1N+T - 50	30	600	0 +10	R404a	133	1,36	2.363,00
FR60-BTR-8	760x710x2.100H	230/1N+T - 50	30	600	-18 -20	R404a	137	1,36	2.399,00

Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables

FR60-VR-8	760x710x2.100H	230/1N+T - 50	30	600	0 +10	R404a	137	1,36	2.668,00
-----------	----------------	---------------	----	-----	-------	-------	-----	------	----------

Con porte in vetro camera | With double glazed doors | Avec portes vitrées | Mit Isolierglastüren | Con puertas en vidrio



mm. 530x550

1200



Frigoriferi verticali  
Kühl-/Tiefkühlschränke



Refrigerated cabinets  
Frigoríficos verticales



Armoires réfrigérés



mod. FR12-TN-8 / mod. FR12-BT-8



mod. FR12TN-TN-8 / mod. FR12TN-BT-8



mod. FR12-V-8

Gruppo incorporato | Built-in motor | Groupe moteur | Eingebautes Aggregat | Grupo incorporado

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Hp	Gas			Euro
FR12-TN-8	1520x710x2.100H	230/1N+T - 50	500	1200	0 +10	3/8	R134a	252	2,41	3.688,00
FR12-BT-8	1520x710x2.100H	230/1N+T - 50	1.210	1200	-18 -20	4	R404a	260	2,41	4.466,00
FR12TN-TN-8	1520x710x2.100H	230/1N+T - 50	800	600 + 600	0+10 / 0+10	1/4+1/4	R134a	288	2,41	4.692,00
FR12TN-BT-8	1520x710x2.100H	230/1N+T - 50	1235	600 + 600	0+10 / -18 -20	1/4+3/4	R134a / R404a	296	2,41	5.236,00

Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables

FR12-V-8	1520x710x2.100H	230/1N+T - 50	570	1200	0 +10	3/8	R134a	260	2,41	4.284,00
----------	-----------------	---------------	-----	------	-------	-----	-------	-----	------	----------

Con porte in vetro camera | With double glazed doors | Avec portes vitrées | Mit Isolierglastüren | Con puertas en vidrio

Gruppo remoto | Remote motor | Groupe à distancel Externes Aggregat | Grupo remoto

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Gas			Euro
FR12-TNR-8	1520x710x2.100H	230/1N+T - 50	30	1200	0 +10	R404a	252	2,41	3.436,00
FR12-BTR-8	1520x710x2.100H	230/1N+T - 50	30	1200	-18 -20	R404a	260	2,41	3.501,00
FR12TN-TNR-8	1520x710x2.100H	230/1N+T - 50	30	600 + 600	0+10 / 0+10	R404a	288	2,41	4.427,00
FR12TN-BTR-8	1520x710x2.100H	230/1N+T - 50	30	600 + 600	0+10 / -18 -20	R404a	296	2,41	4.440,00

Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables

FR12-VR-8	1520x710x2.100H	230/1N+T - 50	30	1200	0 +10	R404a	260	2,41	4.032,00
-----------	-----------------	---------------	----	------	-------	-------	-----	------	----------

Con porte in vetro camera | With double glazed doors | Avec portes vitrées | Mit Isolierglastüren | Con puertas en vidrio



Frigoriferi verticali  
Kühl-/Tiefkühlschränke



Refrigerated cabinets  
Frigoríficos verticales



Armoires réfrigérés



mod. FR70-TN-8 / mod. FR70-BT-8



mod. FR70-2P-8



mod. FR70-V-8

Gruppo incorporato | Built-in motor | Groupe moteur | Eingebautes Aggregat | Grupo incorporado

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Hp	Gas			Euro
FR70-TN-8	760x800x2.100H	230/1N+T - 50	420	700	0 +10	1/4	R134a	140	1,38	2.575,00
FR70-BT-8	760x800x2.100H	230/1N+T - 50	835	700	-18 -20	3/4	R404a	145	1,38	3.137,00
FR70-2P-8	760x800x2.100H	230/1N+T - 50	420	700	0 +10	1/4	R134a	140	1,38	2.759,00

Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables

FR70-V-8	760x800x2.100H	230/1N+T - 50	445	700	0 +10	1/4	R134a	145	1,38	2.859,00
----------	----------------	---------------	-----	-----	-------	-----	-------	-----	------	----------

Con porte in vetro camera | With double glazed doors | Avec portes vitrées | Mit Isolierglastüren | Con puertas en vidrio

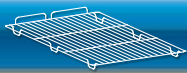
Gruppo remoto | Remote motor | Groupe à distancel Externes Aggregat | Grupo remoto | Grupo remoto

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Gas			Euro
FR70-TNR-8	760x800x2.100H	230/1N+T - 50	30	700	0 +10	R404a	140	1,38	2.450,00
FR70-BTR-8	760x800x2.100H	230/1N+T - 50	30	700	-18 -20	R404a	145	1,38	2.478,00
FR70-2PR-8	760x800x2.100H	230/1N+T - 50	30	700	0 +10	R404a	140	1,38	2.627,00

Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables

FR70-VR-8	760x800x2.100H	230/1N+T - 50	30	700	0 +10	R404a	145	1,38	2.727,00
-----------	----------------	---------------	----	-----	-------	-------	-----	------	----------

Con porte in vetro camera | With double glazed doors | Avec portes vitrées | Mit Isolierglastüren | Con puertas en vidrio



Frigoriferi verticali  
Kühl-/Tiefkühlschränke



Refrigerated cabinets  
Frigoríficos verticales



Armoires réfrigérés



mod. FR70-I-8

Gruppo incorporato | Built-in motor | Groupe moteur | Eingebautes Aggregat | Grupo incorporado

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Hp	Gas			Euro
FR70-I-8	760x800x2.100H	230/1N+T - 50	520	700	-2 +10	3/8	R134a	169	1,38	3.100,00

Con porte Inox - Vano attrezzato per conservazione pesce | With stainless steel doors - Unit can be used for seafood storage  
Avec portes Inox - Compartiment équipé pour la conservation du poisson | Mit Edelstahltüren - Kühlraum für Fischaufbewahrung  
Con puertas Inoxidables - Vano equipado por conservación pez

Gruppo remoto | Remote motor | Groupe à distancel Externes Aggregat | Grupo remoto

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Gas			Euro
FR70-IR-8	760x800x2.100H	230/1N+T - 50	30	700	-2 +10	R404a	169	1,38	2.895,00

Con porte Inox - Vano attrezzato per conservazione pesce | With stainless steel doors - Unit can be used for seafood storage  
Avec portes Inox - Compartiment équipé pour la conservation du poisson | Mit Edelstahltüren - Kühlraum für Fischaufbewahrung  
Con puertas Inoxidables - Vano equipado por conservación pez

Dotazioni mod. FR70-I-8 | FR70-IR-8  
Supplied with mod. FR70-I-8 | FR70-IR-8  
Dotations mod. FR70-I-8 | FR70-IR-8  
Ausstattung mod. FR70-I-8 | FR70-IR-8  
Dotaciones mod. FR70-I-8 | FR70-IR-8

: Nr. 8 Bacinelle in polietilene (GN1/1 H100) e nr. 8 Falso fondo per bacinelle  
: Nr. 8 polyethylene basins (GN1/1 H100) and nr. 8 basin false bottom  
: Nr. 8 Bacs en polyéthylène (GN1/1 H100) et nr. 8 Doubles fonds pour bacs  
: Nr. 8 Polyäthylen-Behälter (GN1/1 H100) und nr. 8 Behälter-Einlegeböden  
: Nr. 8 barreños en polietileno, (GN1/1 H100) y nr. 8 falso fondo por barreño



Frigoriferi verticali  
Kühl-/Tiefkühlchränke



Refrigerated cabinets  
Frigoríficos verticales



Armoires réfrigérés



mod. FR14-TN-8 / mod. FR14-BT-8



mod. FR14-3P-8



mod. FR14-V-8

### Gruppo incorporato | Built-in motor | Groupe moteur | Eingebautes Aggregat | Grupo incorporado

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Hp	Gas			Euro
FR14-TN-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	540	1400	0 +10	3/8	R134a	266	2,74	3.767,00
FR14-BT-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	1.260	1400	-18 -20	1	R404a	275	2,74	4.545,00
FR14-3P-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	570	1400	0 +10	3/8	R134a	266	2,74	3.938,00

Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables

FR14-V-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	570	1400	0 +10	3/8	R134a	275	2,74	4.312,00
----------	-----------------	---------------	-----	------	-------	-----	-------	-----	------	----------

Con porte in vetro camera | With double glazed doors | Avec portes vitrées | Mit Isolierglastüren | Con puertas en vidrio

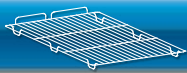
### Gruppo remoto | Remote motor | Groupe à distancel Externes Aggregat | Grupo remoto

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Gas			Euro
FR14-TNR-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	30	540	0 +10	R404a	266	2,74	3.515,00
FR14-BTR-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	30	1.260	-18 -20	R404a	275	2,74	3.580,00
FR14-3PR-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	30	570	0 +10	R404a	266	2,74	3.686,00

Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables

FR14-VR-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	30	570	0 +10	R404a	275	2,74	4.060,00
-----------	-----------------	---------------	----	-----	-------	-------	-----	------	----------

Con porte in vetro camera | With double glazed doors | Avec portes vitrées | Mit Isolierglastüren | Con puertas en vidrio



Frigoferi verticali  
Kühl-/Tiefkühlschränke



Refrigerated cabinets  
Frigoríficos verticales



Armoires réfrigérés



mod. FR14TN-TN-8 / mod. FR14TN-BT-8

Gruppo incorporato | Built-in motor | Groupe moteur | Eingebautes Aggregat | Grupo incorporado

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Hp	Gas			Euro
FR14TN-TN-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	840	700+700	0+10 / 0+10	1/4 + 1/4	R134a	304	2,74	4.828,00
FR14TN-BT-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	1275	700+700	0+10 / -18 -20	1/4 + 1	R134a / R404a	313	2,74	5.395,00

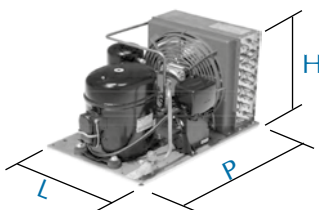
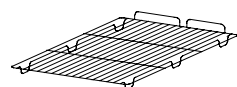
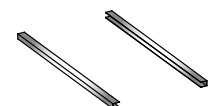
Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables

Gruppo remoto | Remote motor | Groupe à distancel Externes Aggregat | Grupo remoto

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Gas			Euro
FR14TN-TNR-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	30	700+700	0+10 / 0+10	R404a	304	2,74	4.563,00
FR14TN-BTR-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	30	700+700	-2 +8 / -18 -20	R404a	313	2,74	4.599,00

Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables

# Gastronorm GN1/1 - EN 40/60



mod.	mm.			Euro
KRU-90M	Ø 125 H 170 mm	4	0,01	107,00

Applicazione nr. 4 ruote (2 con freno e 2 senza) su supporti | 4 wheels kit (2 with brakes and 2 without) fixed on plates | Application nr. 4 roulette (2 avec frein et 2 sans) sur supports | Set aus 4 Rädern mit Halterungen (2 mit und 2 ohne Feststeller) | Aplicación 4 ruedas (2 con freno y 2 sin freno) sobre soportes

GU-60-8		Lt. 600 / 1.200	1,5	0,01	28,00
GU-70-8		Lt. 700 / 1.400	1,5	0,01	28,00

Coppia guide in AISI304 | pair of slideways in stainless steel AISI304 | paire de glissières guide en acier inox AISI304 | Führungsschienenpaar aus Edelstahl AISI 304 | Pareja guías en AISI304

GP530X550	530x550	Lt. 600 / 1.200	2	0,01	19,00
650X530	GN2/1	Lt. 700 / 1.400	2	0,01	25,00
GRI60-40	400x600	Lt. 700 / 1.400	2	0,01	25,00

Griglia plastificata | plastic-coated racks | Roste plastifiée | kunststoffbeschichteter Rost | Parrilla plastificada

BMA10	GN1/1 H100		1,0	0,02	14,00
BMA15	GN1/1 H150		1,5	0,02	17,00
BMA20	GN1/1 H200		2,0	0,02	20,00

Bacinelle in polietilene | Polyethylene basins | Bacs en polyéthylène | Becken aus Polyäthylen | Barreños en polietileno

D3	GN1/1		2	0,02	29,00
----	-------	--	---	------	-------

Coperchi in acciaio Inox AISI 304 | Stainless steel AISI 304 lids | Couvercles en acier Inox AISI 304 | Deckel aus Edelstahl AISI 304 | Tapaderas de acero Inoxidables AISI 304

S-GN11	GN1/1		2	0,02	39,00
--------	-------	--	---	------	-------

Falso fondo in acciaio Inox AISI 304 per bacinelle | Basin false bottom made in stainless steel AISI 304 | Faux-fond en acier Inox AISI 304 pour bacs | Siebboden aus Edelstahl AISI 304 für Becken | Falso fondo de acero Inoxidables AISI 304 por barreños

Volt / Hz: 230/1N+T - 50

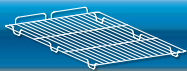
Massimo 10 mt. | Maximum 10 meters | Maximum 10 mètres | Maximal 10 Meter | Maximo 10 mt.

mod.	mm. LxPxH		(°C)	cm <sup>3</sup>	Watt	A	Tubi Ø		Performance (Watt) Evaporating temp. (°C)					GAS		Euro
							D	S	0	-5	-10	-15	-20			
GR212025N	330x480x295H		TN	8,80	486	2,9	6	10	978	842	721	618	535	R404a	30	490,00

Gruppo remoto per frigoriferi verticali 0°C +10°C | Remote unit for refrigerated cabinets 0°C +10°C | Groupe à distance pour armoires réfrigérées 0°C +10°C | Fern-kühlaggregat für Kühl-/Tiefkühlchränke 0°C +10°C | Grupo remoto por frigoríficos verticales 0°C +10°C

mod.	mm. LxPxH		(°C)	cm <sup>3</sup>	Watt	A	Tubi Ø		Performance (Watt) Evaporating temp. (°C)					GAS		Euro
							D	S	-20	-25	-30	-35	-40			
GR6070BT	330x500x292H		BT	20,40	829	4,1	6	12	843	698	561	430	306	R404a	35	839,00
GR1214BT	385x490x345H		BT	26,10	1.037	5,0	10	12	1074	891	713	546	405	R404a	40	1.082,00

Gruppo remoto per frigoriferi verticali -18°C -20°C | Remote unit for refrigerated cabinets -18°C -20°C | Groupe à distance pour armoires réfrigérées -18°C -20°C | Fern-kühlaggregat für Kühl-/Tiefkühlchränke -18°C -20°C | Grupo remoto por frigoríficos verticales -18°C -20°C



Frigoriferi verticali  
Kühl-/Tiefkühlschränke



Refrigerated cabinets  
Frigoríficos verticales



Armoires réfrigérés



mod. FR70-TN-P-8



mod. FR14-TN-P-8

Gruppo incorporato | Built-in motor | Groupe moteur | Eingebautes Aggregat | Grupo incorporado

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Hp	Gas			Euro
FR70-TN-P-8	760x800x2.050H	230/1N+T - 50	420	700	0 +10	1/4	R134a	133	1,36	2.812,00
FR70-BT-P-8	760x800x2.050H	230/1N+T - 50	835	700	-18 -20	3/4	R404a	137	1,36	3.375,00
FR14-TN-P-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	540	1400	0 +10	3/8	R134a	252	2,41	4.199,00
FR14-BT-P-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	1.260	1400	-18 -20	1	R404a	260	2,41	4.977,00

Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables

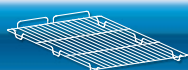
Gruppo remoto | Remote motor | Groupe à distancel Externes Aggregat | Grupo remoto

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Gas			Euro
FR70-TNR-P-8	760x800x2.050H	230/1N+T - 50	30	700	0 +10	R404a	133	1,36	2.680,00
FR70-BTR-P-8	760x800x2.050H	230/1N+T - 50	30	700	-18 -20	R404a	137	1,36	2.715,00
FR14-TNR-P-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	30	1400	0 +10	R404a	252	2,41	3.947,00
FR14-BTR-P-8	1520x800x2.100H	230/1N+T - 50	30	1400	-18 -20	R404a	260	2,41	4.012,00

Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables

Dotazioni : nr. 3 griglie plastificate e nr. 15 coppie guide per ogni singolo vano, serratura, illuminazione e cavo elettrico completo di spina di collegamento.  
 Supplied with : nr. 3 plastic racks and nr. 15 pairs of slideways for each single unit, lock, light and electric cable.  
 Dotations : nr. 3 Rostes plastifiées et nr. 15 paires de glissières pour chaque compartiment, serrure, éclairage et câble électrique.  
 Ausstattung : nr. 3 kunststoffbeschichtete Roste und nr. 15 Paar Führungsschienen für jedes Fach, abschliessbar, Beleuchtung und Elektrokabel.  
 Dotaciones : nr. 3 parrillas plastificadas y nr. 15 parrillas guías para cada hueco, cerradura, iluminación y cable eléctrico.





mod. LV19-8



mod. FLA18-8



Armadi Lievitori  
Gärschränke



Leavening cabinets  
Armarios subida



Armoires de pousse

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C			Euro
LV19-8	760x800x2.100H	230/1N+T - 50	1.900	700	+35	120	1,38	3.297,00

Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables



Armadi Fermalievitazione  
Gärunterbrecherschränke



Pastry Leavening Cabinets  
Armario para-subida



Armoires d'Arrêt de pousse

mod.	mm.	V - Hz	W	Lt.	°C	Hp	Gas			Euro
FLA18-8	760x800x2.100H	230/1N+T - 50	500	700	-2 +35	3/8	R404a	133	1,36	4.306,00

Con porte Inox | With stainless steel doors | Avec portes en Inox | Mit Edelstahltüren | Con puertas Inoxidables

Dotazioni	: nr. 3 griglie plastificate e nr. 15 coppie guide per ogni singolo vano, serratura e cavo elettrico completo di spina di collegamento.
Supplied with	: nr. 3 plastic racks and nr. 15 pairs of slideways for each single unit, lock and electric cable.
Dotations	: nr. 3 Rostes plastifiées et nr. 15 paires de glissières pour chaque compartiment, serrure et câble électrique.
Ausstattung	: nr. 3 kunststoffbeschichtete Roste und nr. 15 Paar Führungsschienen für jedes Fach, abschliessbar und Elektrokabel.
Dotaciones	: nr. 3 parrillas plastificadas y nr. 15 parrillas guías para cada hueco, cerradura y cable eléctrico.