



asthor

aspes 

# PROFESSIONAL EQUIPMENT

LISTINO 9



REFRIGERAZIONE  
COMMERCIALE



LAVAGGIO STOVIGLIE



DISTRIBUZIONE DI  
ALIMENTI

# INDICE



## **REFRIGERAZIONE COMMERCIALE** COMMERCIAL REFRIGERATION

LINEA AVANTIS / AVANTIS LINE

LINEA GREEN / GREEN LINE

LINEA ESSENTIAL HC / ESSENTIAL HC LINE

OPTIONAL E ACCESSORI / OPTIONS AND ACCESSORIES

ABBATTITORI DI TEMPERATURA / BLAST CHILLERS



## **LAVAGGIO STOVIGLIE** DISHWASHERS

LINEA EASY / EASY LINE

LINEA TECH / TECH LINE

OPTIONAL E ACCESSORI / OPTIONS AND ACCESSORIES



## **DISTRIBUZIONE ED ESPOSIZIONE ALIMENTI** DISTRIBUTION & STORAGE

BUFFET: DROP IN ELEGANCE / DROP IN ELEGANCE

CANTINETTE VINO: EVOLUX / WINE CELLAR: EVOLUX

CARRELLI DI SERVIZIO / SERVING TROLLEYS

SCAFFALATURE IN ALLUMINIO / ALUMINUM SHELVING

**REFRIGERAZIONE COMMERCIALE**  
COMMERCIAL REFRIGERATION





## REFRIGERAZIONE REFRIGERATION



### LINEA AVANTIS

Armadi refrigerati



### LINEA GREEN

Armadi refrigerati



### LINEA ESSENTIAL HC

Armadi refrigerati  
Tavoli refrigerati



OPTIONAL  
E ACCESSORI



ABBATTITORI DI  
TEMPERATURA





## REFRIGERAZIONE ASPES

# Efficienza e versatilità a portata di mano

## Efficiency and versatility within reach

I frigoriferi vanno sempre nelle cucine professionali, giorno e notte, tutto l'anno. In risposta, la riduzione del consumo di energia, prestazioni eccezionali con la massima affidabilità e facilità d'uso sono le principali attività della linea di refrigerazione Aspes. E' una gamma completa di prodotti che consente di risparmiare energia, tempo e fatica...

Refrigerators are always running in professional kitchens, night and day, all year long. In response, reduction of energy consumption, outstanding performance with maximum reliability and ease of use are the main assets of Aspes Refrigeration line. It is a complete range of products that saves energy, time and effort...



### EFFICIENZA EFFICIENCY

RIDUCE IL CONSUMO  
ELETTRICO: RISPARMIO DI  
ENERGIA E DENARO

CUT DOWN ENERGY EXPENSES,  
GET GREAT SAVINGS!



### PRESTAZIONE PERFORMANCE

LA MASSIMA POTENZA  
DI REFRIGERAZIONE  
PERMETTE LA MIGLIORE  
CONSERVAZIONE DEL CIBO

OPTIMUM REFRIGERATING  
CAPACITY LEADS TO BEST FOOD  
PRESERVATION.



### FACILITÀ DI UTILIZZO USABILITY

PERCHE' LE CUCINE SONO  
SUFFICIENTEMENTE  
COMPLICATE...  
INSTALLAZIONE **PLUG AND  
PLAY**, MANUTENZIONE SENZA  
PROBLEMI E PULIZIA SENZA  
FATICA

BECAUSE KITCHENS ARE  
COMPLICATED ENOUGH...  
**PLUG-AND-PLAY** INSTALLATION,  
TROUBLE-FREE MAINTENANCE  
AND EFFORTLESS CLEANING.

# efficienza

## efficiency



RIDUCE IL CONSUMO ELETTRICO: RISPARMIO DI ENERGIA E DENARO!  
CUT DOWN ELECTRICITY EXPENSES, GET GREAT SAVINGS!

✔ L'uso del gas **R600a/R290a, gas idrocarburo naturale (HC) come refrigerante**, permette molteplici vantaggi in termini di risparmio:

Meno emissioni di caldo e rumore, dovuto alla minore temperatura di esercizio, estendendo la vita del compressore e della macchina.

**Riduzione a zero dell'ozono** con potenziale di riscaldamento globale (GWP) molto basso e a prova delle nuove norme e regolamenti che possano sorgere nel futuro.

✔ Usage of **R600a/R290, Natural HydroCarbon (HC) gases as refrigerant**, enabling multiple saving benefits:

**Less heat and noise emissions**, due to lower operating temperature, extending the life of the compressor, thus of the commercial refrigeration equipment.

**Zero ozone depletion with very low Global Warming Potential (GWP)** and future-proof for new regulations.

✔ Componenti con design di alta efficienza: Compressori a basso consumo energetico, evaporatori con maggiore superficie, ventole elettroniche ad alta prestazione, e porte a chiusura automatica che riducono al **minimo l'aumento di temperatura all'interno della macchina, riducendo allo stesso tempo il consumo di energia.**

✔ **Highly efficient component design:** Low energy compressors, large area evaporators, high performing electronic fans and self closing doors that **minimize temperature gain**, reducing energy consumption at the same time.

✔ **Migliore isolamento:** spessore di 80, 60 e tutti con un isolamento di poliuretano iniettato, privo di CFC, che riduce la perdita di aria fredda dell'interno.

✔ **Better insulation:** 80 and 60mm thickness for cabinets for counters all of them CFC-free with polyurethane insulation, **reducing potential loss of cold air.**

✔ Sistema di sbrinamento avanzato: risparmia energia attivandosi in presenza di brina, minimizzando il carico di lavoro del compressore. Inoltre, l'acqua di sbrinamento evapora automaticamente mediante l'uso di gas caldo proveniente dal compressore, invece di resistenze, implicando un consumo energetico minore.

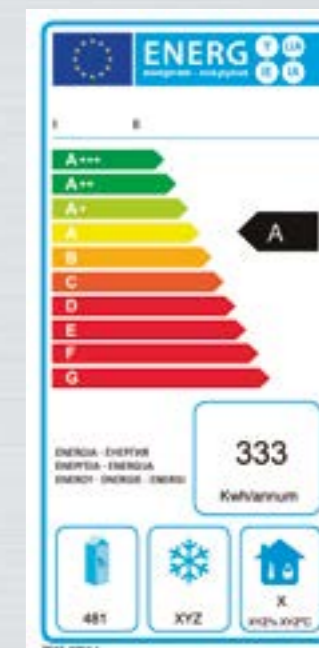
✔ **Advanced defrost system:** it saves energy by activating in presence of frost, thus minimizing compressor workload. Additionally, defrost water automatically evaporates using the hot gas coming from the compressor, instead of by means of heating elements, achieving even **less energy consumption.**

Un nuovo sistema di etichettatura energetica per i frigoriferi e congelatori professionali è entrato in vigore in Europa il 1° Luglio 2016 istituito dal regolamento europeo 2015/1094 del 5 Maggio 2015, che integra la direttiva 2010/30/EU del Parlamento Europeo e Consiglio, stabilisce che tutti i prodotti venduti all'interno dell'UE devono superare rigorosi test standardizzati di prestazione energetica.

La linea di refrigerazione Aspes di nuova generazione è compatibile con i requisiti del regolamento (EU) 2015/1094 del 5 Maggio 2015, essendo un punto di riferimento del mercato in termini di efficienza energetica, prestazioni utilizzo e versatilità.

A new energy labeling scheme for professional refrigerators and freezers in the European Union has come into effect from the 1st July 2016. Established by the delegated regulation (EU) 2015/1094 of 5 May 2015, supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and the Council, it states that all products sold within the EU must pass stringent energy performance standardized tests.

The new generation Aspes refrigeration line is compatible with the requirements of the delegated regulation (EU) 2015/1094 of 5 May 2015, being a market benchmark in terms of energy efficiency, performance, usability and versatility.




# prestazione

## performance


OTTIMA CAPACITÀ DI REFRIGERAZIONE CHE CONDUCE AD UNA MIGLIORE CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.

OPTIMUM REFRIGERATING CAPACITY LEADS TO BEST FOOD PRESERVATION.

 **Perfetta consistenza in temperatura:** Il sistema di circolazione intelligente dell'aria che, con un design innovativo, proporziona una **distribuzione dell'aria rapida ed ottimale**. Il sistema di circolazione di aria forzata assicura che la temperatura sia uniforme in tutto l'interno della macchina creando una tenda d'aria, continuamente rinnovata, che avvolge il prodotto refrigerato e ne garantisce la conservazione.


**Perfect temperature consistency:** Intelligent Air Circulation system, with innovative design, that provides **optimum and fast air distribution**. Forced Air Circulation system ensures an **even temperature** by means of creating a curtain of continuously renewed, fresh air that encircles the food and guarantees its conservation.




 **Rapida caduta di temperatura:** Le potenti unità di refrigerazione **raggiungono rapidamente una temperatura sicura** permettendo un rendimento perfetto con la migliore conservazione possibile degli alimenti.

**Fast temperature drop:** Powerful refrigeration units with the ability to **swiftly return to a safe temperature** enabling the highest running quality and the best food preservation.



 **"Branchie di ventilazione"** nel pannello frontale superiore che migliora l'estetica della macchina e permette di mantenere **meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente**.

**"Ventilation Gill"** on the front panel, improving the aesthetics, keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.

 **Controllo della temperatura preciso:** Termostato digitale intelligente per regolare e controllare la temperatura e lo sbrinamento con **precisione**.


**Precise temperature control:** Smart digital thermostat to adjust and monitor temperature and defrost with **accuracy**.

# facilità di utilizzo

## usability


PERCHÉ LE CUCINE SONO GIÀ SUFFICIENTEMENTE COMPLICATE... INSTALLAZIONE PLUG-AND-PLAY (COLLEGA E USA), MANUTENZIONE SENZA PROBLEMI E PULIZIA SENZA FATICA BECAUSE KITCHENS ARE COMPLICATED ENOUGH... PLUG-AND-PLAY INSTALLATION, TROUBLE-FREE MAINTENANCE AND EFFORTLESS CLEANING.



 **Guide stampate e fondo imbottito con ampia raggiatura** per ridurre gli spazi nei quali si accumula lo sporco e facilitare la pulizia, migliorando le condizioni igieniche.


Stamped guides and bottom panel with generous **rounded edges** that reduce dirt traps and are very easy-to-clean, maximizing hygienic conditions.



 **Sistemazione e collocazione dei ripiani all'altezza desiderata senza fatica.** I ripiani interni hanno una struttura in acciaio, con rivestimento plastico, sono facilmente smontabili e permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volume fino ad un peso massimo di 30-40 kg.


**Effortless sliding of the grids.** Placing and adjusting the grids is also easier than ever. The epoxy-coated wire grids allow storage of different packaging types and have a maximum loading capacity of up to 40 kg.



 **Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile, per raggiungere una massima igiene e mantenere le proprietà di isolamento.**

Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.



 **Controllo digitale intuitivo** che permette di definire i parametri rapidamente e con facilità.

**Intuitive digital control** enabling to adjust temperature parameters easily and quickly.







**ARMADI REFRIGERATI**  
REFRIGERATION CABINETS

## LINEA AVANTIS



<b>Armadi Avantis - Caratteristiche</b>	<b>14</b>
<b>Armadi di mantenimento</b>	<b>16</b>
Armadio refrigerato GN 2/1 700L	16
Armadio refrigerato GN 2/1 1400L	17
Armadio congelatore GN2/1 700L	18
Armadio congelatore GN2/1 1400L	19

# ARMADI AVANTIS

## Caratteristiche Features

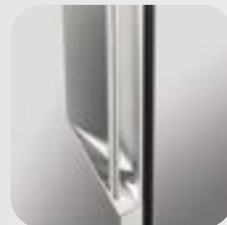


### Componenti di alta efficienza

Compressori con basso consumo energetico, evaporatori con maggiore superficie, ventilatori elettronici di alto rendimento che minimizzano l'aumento della temperatura all'interno della macchina riducendo contemporaneamente il consumo energetico.

### High efficiency components

Low energy compressors, large area evaporators and high performing electronic fans that minimize temperature gains, reducing energy consumption.



### Maniglione a tutta altezza integrato in acciaio

Maniglione in acciaio ergonomico, robusto, che si estende in tutta la longitudine della porta, perfettamente integrato che permette un'apertura pratica della porta ed evita l'accumulo di polvere o sporcizia per essere pulito facilmente.

### Integrated stainless steel handle

Ergonomic, stainless steel made, robust, perfectly integrated handle ensures practical opening of the door that avoids dust and dirt collection, being extremely easy to clean.



### Isolamento - 80 mm di spessore.

Isolamento mediante poliuretano iniettato, privo di CFC, di alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>, ed iniettato a bassa emissione di pressione che garantisce un isolamento eccellente e di lunga durata.

### Insulation - 80 mm thickness

80 mm thickness CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation, guarantees exceptional, long-term insulation and energy savings in all avantis cabinets.



### Sistema intelligente di circolazione dell'aria

Perfetta consistenza di temperatura all'interno, grazie all'innovativo design di circolazione dell'aria che avvolge il prodotto refrigerato e garantisce la sua conservazione.

### Intelligent Air Circulation system

Perfect temperature consistency with its innovative airflow design that encircles the food and ensures its proper conservation.



### Fondo stampato

Fondo stampato, con drenaggio per l'acqua di serie, progettato per facilitare la sua pulizia, ottimo per l'igiene.

### Stamped bottom panel

Stamped sheet with water drains especially designed to make cleaning operations quicker and easier, optimum for hygiene.



### Guarnizione magnetica estraibile

Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile, per ottenere la massima igiene e mantenere le proprietà di isolamento.

### Removable door gasket

Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.



### Massimo risparmio energetico

Il basso consumo energetico permette di raggiungere la lettera A alle condizioni definite nella classe climatica 5, garantendo il Massimo risparmio energetico.

\* L'etichetta è conforme al regolamento (UE) 2015/1094 della commissione del 5 Maggio 2015



### Maximum energy savings

The low energy consumption has allowed to reach the letter A under the conditions defined in climate class 5, ensuring the maximum energy savings.

\* The label complies with the delegated regulation (UE) 2015/1094 of the commission of 5th May 2015

### Controller compatto con controllo remoto opzionale

Controller touch screen con risparmio energetico e sistema di allarme HACCP, che permette una facile regolazione dei parametri di temperatura garantendo la migliore conservazione degli alimenti.

Come opzione è possibile ordinare un modulo per la connessione WIFI per il controllo remoto di allarmi e dati storici.



### Compact controller with remote optional control

Screen touch controller with energy saving strategy and HACCP alarm system, which allows an easy temperature parameter adjustment ensuring the best food preservation.

A module for WIFI connection for remote control of alarms and historical data could be ordered as an option.

### Sistema di supporti griglie stampati nelle pareti laterali, robuste griglie in inox rivestito

Sistema di supporti griglie stampati nelle pareti laterali per facilitare la pulizia in sicurezza, senza necessità di utilizzare utensili.



### Stamped guides, sturdy wire grids

Stamped guides with rounded edges enable more convenient cleaning operations without any difficulties.



### Luce a LED interna.

Illuminazione a LED a basso consumo energetico per vedere all'interno, di serie in tutti i modelli di armadi.

### Internal LED light

Low energy consumption LED lighting to display the interior, standard in all cabinets model.



### Porte con cerniere, sistema di ritorno automatico

Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta che minimizza l'aumento di temperatura e riduce il consumo energetico. Le porte hanno una posizione di ritenzione a 105° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.

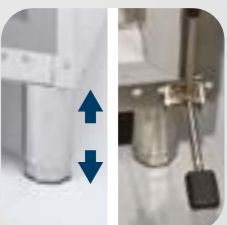


### Self closing hinged doors

Hinged doors with automatic return for a perfect closing that minimize temperature gain and reduces energy consumption. Doors have a 105° dwell position and closes automatically at less than 90°.

### Piedini in acciaio regolabili in altezza

Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza come dotazione standard. L'altezza dei piedi può essere regolata individualmente (95 mm - 115 mm) per facilitare la pulizia sotto alla macchina. Pedale o ruote come opzioni.



### Height-adjustable stainless-steel legs

Assembled stainless steel legs supplied as standard option. The height of the legs can be adjusted individually (95 mm - 115 mm) to enable convenient cleaning underneath the appliance. Foot pedal and castors are available as an option.



Classe  
**A**



A-GAGP-801 L

➤ **ARMADIO REFRIGERATO GN 2/1 700L / REFRIGERATORS 700L GN 2/1**

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 80 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la lunghezza della porta
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 105° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature nei modelli con porte intere.
- Controller touch screen extra large con parametri facilmente regolabili, modalità di risparmio energetico, sistema di allarme HACCP e connessione rete via WIFI come optional.
- Luce LED a basso consumo energetico per facilitare la visibilità all'interno dell'armadio.
- "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Micro porta che ferma la ventilazione quando è aperta
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
- Piedini di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (95 mm - 115 mm). Ruote come opzioni.
- Guide stampate nella camera e collocazione delle griglie all'altezza desiderata senza fatica. Le griglie con rivestimento di plastica, permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volumi fino ad un peso massimo di 30-40 kg.
- Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
- Fondo stampato.
- Angoli interni arrotondati.
- 24 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 50mm per modelli di porta intera.
- Adatto per griglia-teglia 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1; equipaggiato con griglie 2/1.
- Dotazione standard: 3 griglie GN 2/1 per ogni porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R600a.
- Temperatura di lavoro: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica V.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N 50 Hz

- Specially manufactured in high-quality stainless steel
- 80 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 105° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Equipped with a door lock in full door models.
- Extra large, screen touch controller with easy adjustable parameters, energy saving mode, HACCP alarm system and remote connection by WIFI as optional.
- Low energy consumption LED lighting to display the interior of the cabinet.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
- Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- Removable pull-out/ push-in magnetic door gasket.
- Stamped bottom panel
- Rounded edge interiors.
- 24 grid level positions for increased loading capacity, with 50 mm distance among them.
- Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1.
- Equipped with 3 grids GN 2/1 per each full door.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -2 °C to +8 °C in climate Class V conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
A-GAGP 801 R	19086565	1	A	333	157	361	693 x 875 x 2119
A-GAGP 801 L	19086564	1	A	333	157	361	693 x 875 x 2119



Classe  
**A**



A-GAGP-1602

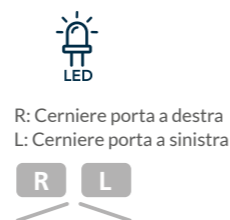
➤ **ARMADIO REFRIGERATO GN 2/1 1400 / REFRIGERATORS 1400 GN 2/1**

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 80mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la lunghezza della porta
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 105° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature nei modelli con porte intere.
- Controller touch screen extra large con parametri facilmente regolabili, modalità di risparmio energetico, sistema di allarme HACCP e connessione rete via WIFI come optional.
- Luce LED a basso consumo energetico per facilitare la visibilità all'interno dell'armadio.
- "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Micro porta che ferma la ventilazione quando è aperta
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
- Piedini di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (95 mm - 115 mm). Ruote come opzioni.
- Guide stampate nella camera e collocazione delle griglie all'altezza desiderata senza fatica. Le griglie con rivestimento di plastica, permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volumi fino ad un peso massimo di 30-40 kg.
- Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
- Fondo stampato.
- Angoli interni arrotondati.
- 24 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 50 mm per modelli di porta intera.
- Adatto per griglia-teglia 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1; equipaggiato con griglie 2/1.
- Dotazione standard: 3 griglie GN 2/1 per ogni porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R600a.
- Temperatura di lavoro: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV e V.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N 50 Hz

- Specially manufactured in high-quality stainless steel
- 80 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 105° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Equipped with a door lock in full door models.
- Extra large, screen touch controller with easy adjustable parameters, energy saving mode, HACCP alarm system and remote connection by WIFI as optional.
- Low energy consumption LED lighting to display the interior of the cabinet.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
- Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- Removable pull-out/ push-in magnetic door gasket.
- Stamped bottom panel
- Rounded edge interiors.
- 24 grid level positions for increased loading capacity, with 50 mm distance among them.
- Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1.
- Equipped with 3 grids GN 2/1 per each full door.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -2 °C a +8 °C in climate Class IV and V conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
A-GAGP 1602	19086566	2	A	540	161	361	1358x 875 x 2119





**ARMADIO CONGELATORE GN 2/1 700L / FREEZERS 700L GN 2/1**

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 80mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la longitudine della porta
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 105° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature nei modelli con porte intere.
- Controller touch screen extra large con parametri facilmente regolabili, modalità di risparmio energetico, sistema di allarme HACCP e connessione rete via WIFI come optional.
- Luce LED a basso consumo energetico per facilitare la visibilità all'interno dell'armadio.
- "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Micro porta che ferma la ventilazione quando è aperta
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
- Piedini di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (95 mm - 115 mm). Ruote come opzioni.
- Guide stampate nella camera e collocazione delle griglie all'altezza desiderata senza fatica. Le griglie con rivestimento di plastica, permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volumi fino ad un peso massimo di 30-40 kg.
- Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
- Fondo stampato.
- Angoli interni arrotondati.
- 24 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 50 mm per modelli di porta intera.
- Adatto per griglia-tegla 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1; equipaggiato con griglie 2/1.
- Dotazione standard: 3 griglie GN 2/1 per ogni porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di lavoro: -18 °C a -22 °C, in condizioni di classe climatica V.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N 50 Hz
- Specially manufactured in high-quality stainless steel
- 80 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Equipped with a door lock in full door models.
- Extra large, screen touch controller with easy adjustable parameters, energy saving mode, HACCP alarm system and remote connection by WIFI as optional.
- Low energy consumption LED lighting to display the interior of the cabinet.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
- Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- Removable pull-out/ push-in magnetic door gasket.
- Stamped bottom panel
- Rounded edge interiors.
- 24 grid level positions for increased loading capacity, with 50 mm distance among them.
- Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1.
- Equipped with 3 grids GN 2/1 per each full door.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -18 °C to -22 °C in climate Class V conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
A-GAGN 801 R	19086570	1	D	2231	678	535	693 x 875 x 2119
A-GAGN 801 L	19086569	1	D	2231	678	535	693 x 875 x 2119

**ARMADIO CONGELATORE GN 2/1 1400 / FREEZERS 1400 GN 2/1**

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 80mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la longitudine della porta
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 105° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature nei modelli con porte intere.
- Controller touch screen extra large con parametri facilmente regolabili, modalità di risparmio energetico, sistema di allarme HACCP e connessione rete via WIFI come optional.
- Luce LED a basso consumo energetico per facilitare la visibilità all'interno dell'armadio.
- "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Micro porta che ferma la ventilazione quando è aperta
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
- Piedini di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (95 mm - 115 mm). Ruote come opzioni.
- Guide stampate nella camera e collocazione delle griglie all'altezza desiderata senza fatica. Le griglie con rivestimento di plastica, permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volumi fino ad un peso massimo di 30-40 kg.
- Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
- Fondo stampato.
- Angoli interni arrotondati.
- 24 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 50 mm per modelli di porta intera.
- Adatto per griglia-tegla 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1; equipaggiato con griglie 2/1.
- Dotazione standard: 3 griglie GN 2/1 per ogni porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura di lavoro: -18 °C to -22 °C, in condizioni di classe climatica IV e V.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N 50 Hz
- Specially manufactured in high-quality stainless steel
- 80 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 105° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Equipped with a door lock in full door models.
- Extra large, screen touch controller with easy adjustable parameters, energy saving mode, HACCP alarm system and remote connection by WIFI as optional.
- Low energy consumption LED lighting to display the interior of the cabinet.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
- Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- Removable pull-out/ push-in magnetic door gasket.
- Stamped bottom panel
- Rounded edge interiors.
- 24 grid level positions for increased loading capacity, with 50 mm distance among them.
- Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1.
- Equipped with 3 grids GN 2/1 per each full door.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -18 °C to -22 °C in climate Class V conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
A-GAGN 1602	19086571	2	D	4482	750	907	1.358x 875 x 2119

**ARMADI REFRIGERATI**  
REFRIGERATION CABINETS

# LINEA GREEN



**Armadi Green - Caratteristiche** **22**

**Armadi di mantenimento** **24**

Armadio refrigerato GN 2/1 700L 24

Armadio refrigerato GN 2/1 1400L 25

Armadio congelatore GN 2/1 700L 26

Armadio congelatore GN 2/1 1400L 27

Armadio refrigerato e congelatore GN 1/1 300L 28

**Armadio espositore** **29**

Armadio refrigerato espositore GN 2/1 700 - 1400L 29

# ARMADI GREEN

## Caratteristiche Features



### Componenti di alta efficienza

Compressori con basso consumo energetico, evaporatori con maggiore superficie, ventilatori elettronici di alto rendimento che minimizzano l'aumento della temperatura all'interno della macchina riducendo contemporaneamente il consumo energetico.

### High efficiency components

Low energy compressors, large area evaporators and high performing electronic fans that minimize temperature gains, reducing energy consumption.



### Luce a LED interna

Luce a LED di basso consumo energetico all'interno dell'armadio. Standard negli armadi da esposizione ed opzionale negli armadi con porta inox.



### Internal LED light

Low energy consumption LED lighting to display the interior of the cabinet. Standard in display cabinets and as an option in stainless steel door cabinets.



### Isolamento - 60 mm di spessore.

Isolamento mediante poliuretano iniettato, privo di CFC, di alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>, ed iniettato a bassa emissione di pressione che garantisce un isolamento eccellente e di lunga durata.

### Insulation - 60 mm thickness

Guarantees exceptional, long-term insulation and energy savings in every cabinet thanks to CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation, injected under high pressure.



### Sistema intelligente di circolazione dell'aria

Perfetta consistenza di temperatura all'interno, grazie all'innovativo design di circolazione dell'aria che avvolge il prodotto refrigerato e garantisce la sua conservazione.

### Intelligent Air Circulation system

Perfect temperature consistency with its innovative airflow design that encircles the food and ensures its proper conservation.

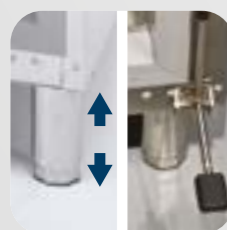


### Fondo stampato

Fondo stampato, con drenaggio per l'acqua di serie, progettato per facilitare la sua pulizia, ottimo per l'igiene.

### Stamped bottom panel

Stamped sheet with water drains especially designed to make cleaning operations quicker and easier, optimum for hygiene.



### Piedini in acciaio regolabili in altezza

Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza come dotazione standard. L'altezza dei piedini può essere regolata individualmente (125 mm - 200 mm) per facilitare la pulizia sotto alla macchina. Pedale o ruote come opzioni.

### Height-adjustable stainless-steel legs

Assembled stainless steel legs supplied as standard option. The height of the legs can be adjusted individually (125 mm - 200 mm) to enable convenient cleaning underneath the appliance. Foot pedal and castors are available as an option.



### Controllo digitale intuitivo

I parametri e la temperatura possono essere regolate rapidamente e con facilità, permettendo la migliore qualità nella preservazione degli alimenti.

### Intuitive digital control

Temperature parameters adjusted easily and quickly, enabling the highest quality and the best food preservation.



### Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento

Il gas caldo proveniente dal compressore si usa per evaporare automaticamente l'acqua di sbrinamento, invece di utilizzare resistenze, implicando un minore consumo energetico.

### Automatic evaporation of defrost water

Hot gas coming from the compressor is used to automatically evaporate defrost water, instead of by means of heating elements, achieving even less energy consumption.



### Sistema di supporti griglie stampati nelle pareti laterali, robuste griglie in inox rivestite

Sistema di supporti griglie stampati nelle pareti laterali per facilitare la pulizia in sicurezza, senza necessità di utilizzare utensili. L'alloggiamento e collocazione delle griglie all'altezza desiderata è possibile senza usare supporti addizionali. Le griglie interne hanno una struttura in inox, con rivestimento plastico, sono facilmente estraibili e permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volumi fino ad un peso massimo di 30-40 kg.



### Stamped guides, sturdy wire grids

Stamped guides with rounded edges enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Placing and adjusting the grids is also easier than ever. Plastic-coated wire grids allow storage of different packaging types and have a maximum loading capacity of up to 40 kg.

### Maniglione a tutta altezza integrato in acciaio

Maniglione in acciaio ergonomico, robusto, che si estende in tutta la longitudine della porta, perfettamente integrato che permette un'apertura pratica della porta ed evita l'accumulo di polvere o sporcizia per essere pulito facilmente.



### Integrated stainless steel handle

Ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle ensures practical opening of the door that avoids dust and dirt collection, being extremely easy to clean.

### Porte con cerniere, sistema di ritorno automatico

Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta che minimizza l'aumento di temperatura e riduce il consumo energetico. Le porte hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°. Le cerniere delle porte sono reversibili permettendo di adattare l'apertura della porta dell'armadio in ogni installazione.



### Self closing hinged doors

Hinged doors with automatic return for a perfect closing that minimize temperature gain and reduces energy consumption. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°. Door hinges are also reversible allowing the cabinet to be adapted on-site.

### Guarnizione magnetica estraibile

Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile, per ottenere la massima igiene e mantenere le proprietà di isolamento.



### Removable door gasket

Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.





GAGP-801

ARMADIO REFRIGERATO GN 2/1 700L / REFRIGERATORS GN 2/1 700L

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la longitudine della porta
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Controllo digitale.
- Interruttore luminoso di messa in funzione-fermata.
- "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Micro porta che ferma la ventilazione quando è aperta.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
- Piedini di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (125 mm - 200 mm). Ruote come opzioni.
- Fondo stampato.
- Guide stampate nella camera e collocazione delle griglie all'altezza desiderata senza fatica. Le griglie con rivestimento di plastica, permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volumi fino ad un peso massimo di 30-40 kg.
- Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
- Angoli interni arrotondati.
- 23 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 55mm per modelli di porta intera.
- Adatto per griglia-tegla 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1; equipaggiato con griglie 2/1.
- Dotazione standard: 3 griglie GN 2/1 per ogni porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R600a.
- Temperatura di lavoro: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N 50 Hz
- Specially manufactured in high-quality stainless steel.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Equipped with a door lock in full door models.
- Intuitive digital control.
- Luminous start-stop light button.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
- Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- Removable pull-out/ push-in magnetic door gasket.
- Stamped bottom panel.
- Rounded edge interiors.
- 23 grid level positions, with 55mm among them in full door version.
- Suitable for food containers 1 xGN 2/1 or 2 x GN 1/1.
- Equipped with 3 grids GN 2/1 per each full door.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
GAGP-801	19048340	1	C	548	182	296	653 x 842 x 2040



GAGP-1602

ARMADIO REFRIGERATO GN 2/1 1400L / REFRIGERATORS GN 2/1 1400L

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la longitudine della porta
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Controllo digitale.
- Interruttore luminoso di messa in funzione-fermata.
- "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Micro porta che ferma la ventilazione quando è aperta.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
- Piedini di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (125 mm - 200 mm). Ruote come opzioni.
- Fondo stampato.
- Guide stampate nella camera e collocazione delle griglie all'altezza desiderata senza fatica. Le griglie con rivestimento di plastica, permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volumi fino ad un peso massimo di 30-40 kg.
- Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
- Angoli interni arrotondati.
- 23 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 55mm per modelli di porta intera.
- Adatto per griglia-tegla 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1; equipaggiato con griglie 2/1.
- Dotazione standard: 3 griglie GN 2/1 per ogni porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R600a.
- Temperatura di lavoro: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N 50 Hz
- Specially manufactured in high-quality stainless steel.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Equipped with a door lock in full door models.
- Intuitive digital control.
- Luminous start-stop light button.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
- Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- Removable pull-out/ push-in magnetic door gasket.
- Stamped bottom panel.
- Rounded edge interiors.
- 23 grid level positions, with 55mm among them in full door version.
- Suitable for food containers 1 xGN 2/1 or 2 x GN 1/1.
- Equipped with 3 grids GN 2/1 per each full door.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
GAGP-1602	19048477	2	C	913	207	357	1318 x 842 x 2040



GAGN-801

ARMADIO CONGELATORE GN 2/1 700L / FREEZERS GN 2/1 700L

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la longitudine della porta.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Controllo digitale.
- Interruttore luminoso di messa in funzione-fermata.
- "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Micro porta che ferma la ventilazione quando è aperta.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
- Piedi di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (125 mm - 200 mm). Ruote come opzioni.
- Fondo stampato.
- Guide stampate nella camera e collocazione delle griglie all'altezza desiderata senza fatica. Le griglie, con rivestimento di plastica, permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volumi fino ad un peso massimo di 30-40 kg.
- Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
- Angoli interni arrotondati.
- 23 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 50 mm per modelli di porta intera.
- Adatto per griglia-tegla 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1; equipaggiato con griglie 2/1.
- Dotazione standard: 3 griglie GN 2/1 per ogni porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290a.
- Temperatura di lavoro: -16 °C a -21 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N 50 Hz
- Specially manufactured in high-quality stainless steel.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Equipped with a door lock in full door models.
- Intuitive digital control.
- Luminous start-stop light button.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
- Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- Removable pull-out/ push-in magnetic door gasket.
- Stamped bottom panel.
- Rounded edge interiors.
- 23 grid level positions, with 50 mm among them in full door version.
- Suitable for food containers 1 x GN 2/1 or 2 x GN 1/1.
- Equipped with 3 grids GN 2/1 per each full door.
- Refrigerant gas: R290a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -16 °C to -21°C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
GAGN-801	19048341	1	D	2179	700	364	653 x 842 x 2040



GAGN-1602

ARMADIO CONGELATORE GN 2/1 1400L / FREEZERS GN 2/1 1400L

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la longitudine della porta.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Controllo digitale.
- Interruttore luminoso di messa in funzione-fermata.
- "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Micro porta che ferma la ventilazione quando è aperta.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
- Piedi di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (125 mm - 200 mm). Ruote come opzioni.
- Fondo stampato.
- Guide stampate nella camera e collocazione delle griglie all'altezza desiderata senza fatica. Le griglie, con rivestimento di plastica, permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volumi fino ad un peso massimo di 30-40 kg.
- Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
- Angoli interni arrotondati.
- 23 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 50 mm per modelli di porta intera.
- Adatto per griglia-tegla 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1; equipaggiato con griglie 2/1.
- Dotazione standard: 3 griglie GN 2/1 per ogni porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290a.
- Temperatura di lavoro: -16 °C a -21 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N 50 Hz
- Specially manufactured in high-quality stainless steel.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Equipped with a door lock in full door models.
- Intuitive digital control.
- Luminous start-stop light button.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
- Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- Removable pull-out/ push-in magnetic door gasket.
- Stamped bottom panel.
- Rounded edge interiors.
- 23 grid level positions, with 50 mm among them in full door version.
- Suitable for food containers 1 x GN 2/1 or 2 x GN 1/1.
- Equipped with 3 grids GN 2/1 per each full door.
- Refrigerant gas: R290a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -16 °C to -21°C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
GAGN-1602	19056813	2	E	4855	1251	728	1318 x 842 x 2040





## Armadio di mantenimento/ Storage cabinets

Armadio refrigerato e congelatore GN 1/1 300L / Refrigerator and freezers GN 1/1 300L



GAGP-401 HC

### ARMADIO REFRIGERATO GN 1/1 300L / REFRIGERATORS GN 1/1 300L

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la longitudine della porta
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature nei modelli con porte intere.
- Controllo digitale.
- Interruttore luminoso di messa in funzione-fermata.
- "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Micro porta che ferma la ventilazione quando è aperta.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
- Piedini di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (125 mm - 200 mm). Ruote come opzioni.
- Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
- Angoli interni arrotondati.
- 18 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm.
- Adatto per griglia-tegla 1 x GN 1/1.
- Dotazione standard: 3 griglie GN 1/1 per ogni porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R600a per armadi TN e R290 per armadi BT.
- Temperatura di lavoro: 0 °C a +8 °C sezione di refrigerazione -16 °C to -21 °C sezione di congelamento e condizioni di classe climatica IV.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N 50 Hz

GAGP, Porta cieca TN

GAVP = Porta vetro

GAGN = Porta cieca BT

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
GAGP-401 HC	19076701	1	E	829	240	296	488 x 703 x 2008
GAVP-401 HC	19076702	1	-	-	240	296	488 x 703 x 2008
GAGN-401 HC	19076703	1	E	2443	240	364	488 x 703 x 2008

## Armadio espositore/ Display cabinets

Armadio refrigerato espositore GN 2/1 700 - 1400L

/ Refrigerated displays GN 2/1 700 - 1400L



GAVP-801



GAVP-1602



### ARMADIO REFRIGERATO ESPOSITORE GN 2/1 700 - 1400L / REFRIGERATED DISPLAYS GN 2/1 700 - 1400L

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo.
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Controllo digitale.
- Interruttore luminoso di messa in funzione-fermata.
- "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Micro porta che ferma la ventilazione quando è aperta.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
- Luce LED a basso consumo energetico per facilitare la visibilità all'interno dell'armadio.
- Interruttore di luce on-off.
- Piedini di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (125 mm - 200 mm). Ruote come opzioni.
- Guide stampate nella camera e collocazione delle griglie all'altezza desiderata senza fatica. Le griglie, con rivestimento di plastica, permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volumi fino ad un peso massimo di 30-40 kg
- Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
- Fondo stampato.
- Angoli interni arrotondati.
- 23 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 50 mm per modelli di porta intera.
- Adatto per griglia-tegla 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1; equipaggiato con griglie 2/1.
- Dotazione standard: 3 griglie GN 2/1 per ogni porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R600a.
- Temperatura di lavoro: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N 50 Hz

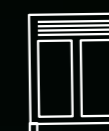
- Specially manufactured in high-quality stainless steel.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Equipped with a door lock in full door models.
- Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
- Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Intuitive digital control.
- Luminous start-stop light button.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Internal, low energy consumption LED lighting to display the interior of the cabinet.
- Light on-off button for a better internal visibility when doors are closed.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
- Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- Removable pull-out/ push-in magnetic door gasket.
- Stamped bottom panel.
- Rounded edge interiors.
- 23 grid level positions for increased loading capacity with 50 mm among them.
- Suitable for food containers 1 x GN 2/1 or 2 x GN 1/1; equipped with compatible rails.
- Equipped with 3 grids GN 2/1 per each full door.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
GAVP-801	19075996	1	182	296	653 x 842 x 2040
GAVP-1602	19075997	2	207	357	1318 x 842 x 2040



**ARMADIO REFRIGERATO**  
REFRIGERATION CABINETS

# LINEA ESSENTIAL



<b>Armadi Essential - Caratteristiche</b>	<b>32</b>
<b>Armadi di mantenimento</b>	<b>34</b>
Armadio refrigerato GN 2/1 700L	34
Armadio refrigerato GN 2/1 1400L	35
Armadio congelatore GN 2/1 700L - 1400L	36
Armadio refrigerato Snack 600L	37
Armadio refrigerato Snack 1200L	38
Armadio congelatore Snack 600L - 1200L	39
<b>Armadio espositore</b>	<b>40</b>
Armadio refrigerato espositore GN 2/1 700 - 1400L	40
Armadio refrigerato espositore Snack 600 - 1200L	41
<b>Armadio di mantenimento con due temperature</b>	<b>42</b>
Armadi refrigerati doppia temperatura GN 2/1	42
Armadi refrigerati con scomparto congelamento GN 2/1	43
Armadi misto GN 2/1 (frigorifero + congelatore)	44
Armadi refrigerati Snack con scomparto congelamento	45
Armadi misto Snack (frigorifero + congelatore)	46
<b>Armadio panetteria / pasticceria Euronorm (400x600)</b>	<b>47</b>
Armadi refrigerati pasticceria	47
Armadi refrigerati pasticceria (frigorifero + pasticceria)	48
<b>Armadio pesce cassette Euronorm (400x600)</b>	<b>49</b>

# Armadi Essential/ Essential Cabinets

## Caratteristiche/ Features

Gli armadi refrigerati Aspes Essential offrono una vasta gamma di soluzioni funzionali per i professionisti del catering e rispondono alle varie necessità di congelamento e conservazione degli alimenti. Tutta la gamma di armadi frigoriferi e congelatori viene prodotta in acciaio inossidabile di alta qualità e include un'ampia varietà di caratteristiche, quali ante grandi e piccole, porte a vetri per gli armadi espositori, modelli a doppia temperatura, scomparti di congelamento separati. Tutto l'insieme di finiture e dettagli garantiscono un immagazzinaggio degli alimenti di elevata qualità, facilità di pulizia e apparecchiature dalla vita utile prolungata a favore delle industrie del catering.

The Essential Aspes refrigerated cabinets offers a wide range of functional solutions for catering professionals, meet different requirements regarding cooling and conserving of food. The range of refrigerated and freezer cabinets is manufactured in high quality stainless steel and incorporates a wide variety of features as big and small doors, glazed doors in display cabinets, dual temperature models, separated frozen compartments. A whole range of finishes and details guarantee high quality storage, easy cleaning and long-lasting service for the catering industries. As a manufacturer we can offer options as lock for doors, frequency 60Hz, etc

Isolamento realizzato con poliuretano ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup>) iniettato ad alta pressione, spessore di 60 mm per garantire in tutti i modelli di armadi Aspes eccezionale isolamento dalla lunga vita utile e risparmio di energia.

High-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation injected under high pressure, 60 mm thickness guarantees exceptional, long-term insulation and energy saving in every Aspes cabinet.

### CONTROLLO DI TEMPERATURA

Termostato digitale pensato per gli utenti più esigenti, per una regolazione veloce e facile dei parametri e il raggiungimento della temperatura desiderata. Design elegante con tastiera touch per il controllo interno continuativo della temperatura dell'unità. Esecuzione e controllo automatico dello sbrinamento.

### TEMPERATURE CONTROL

Digital thermostat designed for the most demanding users, quickly and easily adjusts the parameters and the desired temperature. Elegant design with touch-sensitive keys, which control the inside temperature of the unit at all times. Performs and controls automatic defrosting.



### EVAPORAZIONE CONDENSA

Il sistema di ventilazione assicura il mantenimento di una temperatura costante in tutto l'armadio e garantisce quindi le condizioni ottimali per la conservazione dei prodotti.

### EVAPORATOR

Forced air circulation system ensures even temperature throughout the cabinet, guaranteeing the appropriated condition for the products stored in the cabinet.



### NUOVE GREMAGLIERE PER ARMADI ESSENTIAL CON GRIGLIE GN 2/1 e SNACK

Nuovo sistema di sostegno griglie senza necessità di guide. La gremagliera in inox permette di collocare le griglie a differenti altezze. Distanza: 60 mm l'una dall'altra in 17 livelli. Questo sistema migliora la circolazione dell'aria, evita il costo aggiuntivo delle guide e migliora la facilità nella pulizia interna. Griglie in dotazione acciaio rilsan. Portata griglia 30-40 kg. (Per armadi GN inserimento diretto di teglie 2/1 non previsto). Griglie GN 2/1 nella serie Gastronorm e griglie 560x542 mm nella serie snack. Tutte le porte sono munite di maniglie a tutta altezza incorporate in acciaio inossidabile.

### NEW RACK FOR ESSENTIAL CABINETS WITH GN 2/1 GRIDS AND SNACK

New grid support system without the need for guides. The stainless steel rack allows to place the grids at different heights. Distance: 60 mm from each other in 17 levels. This system improves circulation of the air, avoids the additional cost of the guides and improves the ease of internal cleaning. Grids supplied rilsan steel. Grid capacity 30-40 kg. (For GN cabinets direct insertion of trays 2/1 not provided). GN 2/1 shelves in the Gastronorm series and 560x542 mm shelves in the snack series. All doors have full-height handles incorporated in stainless steel.



### UNITÀ DI CONDENSAZIONE

Gli armadi sono dotati di unità di raffreddamento potenti provviste di motocompressori che utilizzano gas refrigerante R290, in linea con le direttive di tutela ambientale CE.

### CONDENSING UNIT

The cabinets are equipped with powerful cooling units which have sealed compressors R290 refrigerating gases, which comply with environmental EC guidelines.

Le porte sono dotate di sistema di richiamo automatico e cerniere di apertura fisse.

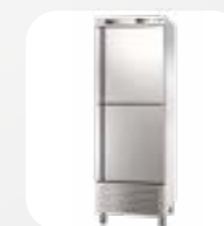
The doors are equipped with an automatic return system and fixed opening hinges.

La struttura interna dell'armadio è rinforzata, pertanto è idoneo all'uso professionale essendo totalmente affidabile. Tutti gli spigoli sono provvisti di giunture arrotondate ad ampio raggio che agevolano la pulizia.

The interior structure of the cabinet is reinforced so it may be used professionally with absolute confidence. All of the angles have wide radius curved joints which facilitates cleaning.

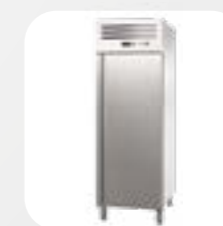
La gamma di armadi refrigerati offre soluzioni adeguate a tutte le necessità:

The refrigerated cabinet range offers solutions for every individual need:



**Armadi misti con cella frigorifera indipendente e cella di congelamento indipendente.**

Mixed cabinets with separate refrigerator and freezer compartment.



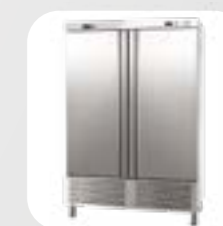
**Armadi per pasticceria.**

Pastry cabinets.



**Armadi espositori con porte in vetro.**

Display cabinets with glass doors.



**Armadi Snack.**

Snack cabinets.

### PIEDINI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Facile regolazione in altezza (125 mm - 200 mm) e in linea con le norme sanitarie, in quanto la filettatura ricoperta previene l'accumulo di polvere e sporcizia.

### STAINLESS STEEL FEET

They are easily adjustable in height (125 mm - 200 mm) and comply with health regulations as they have hidden thread which prevents the accumulation of dust and dirt.





AGP-801 HC



AGP-802 HC



AGP-1602 HC



AGP-1603 HC



AGP-1604 HC

➤ **ARMADIO REFRIGERATO GN 2/1 700L / REFRIGERATORS GN 2/1 700L**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
  - Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
  - Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
  - Dotati di illuminazione interna (opzionale).
  - Serrature optional nei modelli con porte intere.
  - Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
  - Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Spia luminosa di accensione/spegnimento.
  - 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60mm di distanza per i modelli a mezza porta.
  - Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
  - Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290
  - Temperatura di esercizio da -0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
  - 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
  - Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
  - Equipped with a door lock in full door models as optional.
  - Interior with curved joints to facilitate cleaning.
  - Equipped with an inside light (option)
  - Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
  - Rack system for placing and adjusting shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Automatic evaporation of water from defrosting.
  - Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
  - Drain inside the chamber.
  - Luminous start-stop light.
  - 17 grid level positions, with 60mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60mm among them in half door version.
  - Suitable for food containers GN 2/1 mounted over a zipper system
  - Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Working temperature of 0°C to +8 °C in climate class IV conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

➤ **ARMADIO REFRIGERATO GN 2/1 1400L / REFRIGERATORS GN 2/1 1400L**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
  - Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
  - Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
  - Dotati di illuminazione interna (opzionale).
  - Serrature optional nei modelli con porte intere.
  - Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
  - Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Spia luminosa di accensione/spegnimento.
  - 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
  - Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
  - Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290
  - Temperatura di esercizio da 0°C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
  - 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
  - Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
  - Equipped with a door lock in full door models as optional.
  - Interior with curved joints to facilitate cleaning.
  - Equipped with an inside light (option)
  - Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
  - Rack system for placing and adjusting shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Automatic evaporation of water from defrosting.
  - Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
  - Drain inside the chamber.
  - Luminous start-stop light.
  - 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
  - Suitable for food containers GN 2/1 mounted over a zipper system
  - Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Working temperature of 0 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AGP-801 HC	19073196	1	D	926	251	398	693 x 826 x 2008
AGP-802 HC	19075935	2	D	926	251	398	693 x 826 x 2008
AGP-801 REMOTO	19076821	1	-	-	29	-	693 x 826 x 2008

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AGP-1602 HC	19074289	2	E	1674	337	593	1388 x 826 x 2008
AGP-1603 HC	19075936	3	E	1674	337	593	1388 x 826 x 2008
AGP-1604 HC	19075937	4	E	1674	337	593	1388 x 826 x 2008
AGP-1602 REMOTO	19076822	2	-	-	29	-	1388 x 826 x 2008



AGN-801 HC



AGN-1602 HC



AGN-1603 HC

➤ **ARMADIO CONGELATORE GN 2/1 700L – 1400L / FREEZERS GN 2/1 700L-1400L**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da -16 °C a -21 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60mm among them in half door version.
- Suitable for food containers GN 2/1 mounted over a zipper system.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency Class	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AGN-801 HC	19074284	1	D	2179	700	364	693 x 826 x 2008
AGN-802 HC	19075938	2	D	2179	700	364	693 x 826 x 2008
AGN-801 REMOTO	19075939	1	-	-	414	-	693 x 826 x 2008
AGN-1602 HC	19074287	2	E	4855	1251	728	1388 x 826 x 2008
AGN-1603 HC	19075940	3	E	4855	1251	728	1388 x 826 x 2008
AGN-1604 HC	19075941	4	E	4855	1251	728	1388 x 826 x 2008
AGN-1602 REMOTO	19076823	2	-	-	729	-	1388 x 826 x 2008



ASP-701 HC



ASP-702 HC

➤ **ARMADIO REFRIGERATO SNACK 600L / REFRIGERATORS SNACK 600L**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Dotato di 3 griglie 560x542 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60mm among them in half door version.
- Provided with 3 grid shelves 560x542mm per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency Class	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
ASP-701 HC	19076003	1	D	923	251	398	693 x 726 x 2067
ASP-702 HC	19076004	2	D	923	251	398	693 x 726 x 2067





ASP-1402 HC



ASP-1403 HC



ASP-1404 HC



ASN-701 HC



ASN-1402 HC



ASN-1403 HC



ASN-1404 HC

➤ **ARMADIO REFRIGERATO SNACK 1200L / REFRIGERATORS SNACK1200L**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
  - Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
  - Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
  - Dotati di illuminazione interna (opzionale).
  - Serrature optional nei modelli con porte intere.
  - Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
  - Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Spia luminosa di accensione/spegnimento.
  - 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
  - Dotato di 3 griglie 560x542 per porta intera.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290
  - Temperatura di esercizio da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
  - 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
  - Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
  - Equipped with a door lock in full door models as optional.
  - Interior with curved joints to facilitate cleaning.
  - Equipped with an inside light (option)
  - Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
  - Rack system for placing and adjusting shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Automatic evaporation of water from defrosting.
  - Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
  - Drain inside the chamber.
  - Luminous start-stop light.
  - 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
  - Provided with 3 grid shelves 560x542mm per each large door compartment.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Working temperature of 0 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
ASP-1402 HC	19076005	2	E	1713	337	593	1388 x 726 x 2067
ASP-1403 HC	19076006	3	E	1713	337	593	1388 x 726 x 2067
ASP-1404 HC	19076007	4	E	1713	337	593	1388 x 726 x 2067

➤ **ARMADIO CONGELATORE SNACK 600L – 1200L / FREEZERS SNACK 600L – 1200L**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
  - Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
  - Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
  - Dotati di illuminazione interna (opzionale).
  - Serrature optional nei modelli con porte intere.
  - Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
  - Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Spia luminosa di accensione/spegnimento.
  - 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
  - Dotato di 3 griglie 560x542 per porta intera.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290
  - Temperatura di esercizio da -16 °C a -21 °C in condizioni di classe climatica IV.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
  - 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
  - Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
  - Equipped with a door lock in full door models as optional.
  - Interior with curved joints to facilitate cleaning.
  - Equipped with an inside light (option)
  - Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
  - Rack system for placing and adjusting shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Automatic evaporation of water from defrosting.
  - Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
  - Drain inside the chamber.
  - Luminous start-stop light.
  - 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
  - Provided with 3 grid shelves 560x542mm per each large door compartment.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Working temperature of -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
ASN-701 HC	19076008	1	D	2179	700	364	693 x 726 x 2067
ASN-702 HC	19076009	2	D	2179	700	364	693 x 726 x 2067
ASN-1402 HC	19076010	2	E	4855	1251	728	1388 x 726 x 2067
ASN-1403 HC	19076011	3	E	4855	1251	728	1388 x 726 x 2067
ASN-1404 HC	19076012	4	E	4855	1251	728	1388 x 726 x 2067



AVP-801 HC



AVP-1602 HC

**ARMADIO REFRIGERATO ESPOSITORE GN 2/1 700 - 1400L / REFRIGERATED DISPLAYS GN 2/1 700 - 1400L**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo
- Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
- Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
- Suitable for food containers GN 2/1 mounted over a zipper system
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AVP-801 HC	19075942	1	251	398	693 x 826 x 2008
AVP-1602 HC	19075943	2	337	593	1388 x 826 x 2008



AVP-701 HC



AVP-1402 HC

**ARMADIO REFRIGERATO ESPOSITORE SNACK 600 - 1200L / REFRIGERATED DISPLAYS SNACK 600 - 1200L**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo
- Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Dotato di 3 griglie 560x542 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
- Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
- Provided with 3 grid shelves 560x542mm per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AVP-701 HC	19076013	1	251	398	693 x 726 x 2067
AVP-1402 HC	19076014	2	337	623	1388 x 726 x 2067

**E****Armadio di mantenimento con due temperatura/ Dual Temp. Storage cabinets****Armadi refrigerati a doppia temperatura GN 2/1/**

Dual-temperature refrigerated cabinets GN 2/1



AG-1602/2 HC



AG-1603/2 HC



AG-802/2 HC

**ARMADI REFRIGERATI A DOPPIA TEMPERATURA GN 2/1 /  
DUAL-TEMPERATURE REFRIGERATED CABINETS GN 2/1**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
  - Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
  - Due compartimenti refrigerati indipendenti con compressori ed evaporatori separati.
  - Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
  - Dotati di illuminazione interna (opzionale).
  - Serrature optional nei modelli con porte intere.
  - Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
  - Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Spia luminosa di accensione/spegnimento.
  - 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. Modelli a 1/2 porta:
    - 60mm di distanza tra griglie
    - 7 Livelli posizione griglia per cella
  - Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
  - Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera e 1 griglia per ½ porta.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290
  - Temperatura di esercizio scomparto I da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
  - Temperatura di esercizio scomparto II da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
  - 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
  - Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
  - All models with one small door for a separated frozen compartment.
  - Interior with curved joints to facilitate cleaning.
  - Equipped with an inside light (option).
  - Equipped with a door lock in full door models as optional.
  - Plasticized interior wire shelves easily dismantled for cleaning.
  - Rack system for placing and adjusting shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Automatic evaporation of water from defrosting.
  - Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
  - Drain inside the chamber.
  - Luminous start-stop light.
  - 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60mm among them in half door version.
  - Suitable for food containers GN 2/1.
  - Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment or 1 grid shelf GN 2/1 per each small door compartment.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Working temperature of compartment: I 0 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
  - Working temperature of compartment: II -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AG-802/2 HC	19075944	2	D	679	502	398 + 398	693 x 826 x 2008
AG-1602/2 HC	19075945	2	D	926	502	398 + 398	1388 x 826 x 2008
AG-1603/2 HC	19075946	3	D	926	502	398 + 398	1388 x 826 x 2008

**Armadio di mantenimento con due temperatura/ Dual Temp. Storage cabinets****Con scomparto congelamento GN 2/1 / GN 2/1 with frozen compartment****E**

AG-1603 C HC



AG-1604 C HC



AG-802 C HC

**ARMADI REFRIGERATI CON SCOMPARTO CONGELAMENTO GN 2/1 /  
REFRIGERATED CABINET GN 2/1 WITH FROZEN COMPARTMENT**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
  - Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
  - Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
  - Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
  - Dotati di illuminazione interna (opzionale).
  - Serrature optional nei modelli con porte intere.
  - Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
  - Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Spia luminosa di accensione/spegnimento.
  - 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60mm di distanza per i modelli a mezza porta.
  - Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
  - Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera e 1 griglia per ½ porta.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290
  - Temperatura di esercizio scomparto I da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
  - Temperatura di esercizio scomparto II da -16 °C a -21 °C in condizioni di classe climatica IV.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
  - Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
  - All models with one small door for a separated frozen compartment.
  - Interior with curved joints to facilitate cleaning.
  - Equipped with an inside light (option).
  - Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
  - Rack system for placing and adjusting shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Automatic evaporation of water from defrosting.
  - Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
  - Drain inside the chamber.
  - CFC-Free R-290 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Luminous start-stop light.
  - Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1; equipped with compatible sliding guides.
  - Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment or 1 grid shelf GN 2/1 per each small door compartment.
  - Working temperature of compartment: I 0 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
  - Working temperature of compartment: II -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AG-802 C HC	19075947	2	845	398 + 364	693 x 826 x 2008
AG-1603 C HC	19075948	3	1037	398 + 364	1388 x 826 x 2008
AG-1604 C HC	19075949	4	1037	398 + 364	1388 x 826 x 2008



**E****Armadio di mantenimento con due temperatura/ Dual Temp. Storage cabinets****Armadi misto GN 2/1 (frigorifero + congelatore) /**

Mixed cabinet GN 2/1 (refrigerator + freezer)



AG-1602 MIX HC

**ARMADI MISTO GN 2/1 (FRIGORIFERO + CONGELATORE) /  
MIXED CABINET GN 2/1 (REFRIGERATOR + FREEZER)**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
  - Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
  - Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
  - Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
  - Dotati di illuminazione interna (opzionale).
  - Serrature optional nei modelli con porte intere.
  - Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
  - Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Spia luminosa di accensione/spegnimento.
  - 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm per modelli di porta intera.
  - Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
  - Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290
  - Temperatura di esercizio scomparto I da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
  - Temperatura di esercizio scomparto II da -16 °C a -21 °C in condizioni di classe climatica IV.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
  - 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
  - Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
  - Two independent sections - a refrigerator compartment and a freezer compartment - with separate compressors, evaporators and controllers.
  - Interior with curved joints to facilitate cleaning.
  - Equipped with an inside light (option).
  - Equipped with a door lock in full door models as optional.
  - Plasticized interior wire shelves easily dismantled for cleaning.
  - Rack system for placing and adjusting shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Automatic evaporation of water from defrosting.
  - Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
  - Drain inside the chamber.
  - Luminous start-stop light.
  - 17 grid level positions, with 60mm among them in full door version.
  - Suitable for food containers GN 2/1.
  - Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment or 1 grid shelf GN 2/1 per each small door compartment.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Working temperature of compartment: I 0 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
  - Working temperature of compartment: II -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AG-1602 MIX HC	19075950	2	1037	398 + 364	1388 x 826 x 2008

**Armadio di mantenimento con due temperatura/ Dual Temp. Storage cabinets****Snack con scomparto congelamento / Snack with frozen compartment****E**

AS-1403 C HC



AS-1404 C HC



AS-702 C HC

**ARMADI REFRIGERATI SNACK CON SCOMPARTO CONGELAMENTO /  
REFRIGERATED CABINETS SNACK WITH FROZEN COMPARTMENT**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
  - Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
  - Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
  - Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
  - Dotati di illuminazione interna (opzionale).
  - Serrature optional nei modelli con porte intere.
  - Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
  - Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Spia luminosa di accensione/spegnimento.
  - 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm per modelli di porta intera. Modelli a 1/2 porta:  
-60mm di distanza tra griglie  
-TN 7 Livelli posizione griglia  
-BT 6 Livelli posizione griglia
  - Dotato di 3 griglie 560x542 per porta intera e 1 griglia per ½ porta.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290
  - Temperatura di esercizio scomparto I da 0°C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV
  - Temperatura di esercizio scomparto II da -16 °C a -21 °C in condizioni di classe climatica IV.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
  - 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
  - Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
  - All models with one small door for a separated frozen compartment.
  - Equipped with a door lock in full door models as optional.
  - Interior with curved joints to facilitate cleaning.
  - Equipped with an inside light (option)
  - Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
  - Rack system for placing and adjusting shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Automatic evaporation of water from defrosting.
  - Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
  - Drain inside the chamber.
  - Luminous start-stop light.
  - 17 grid level positions, with 60mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60mm among them in half door version.
  - Provided with 3 grid shelves 560x542mm per each large door compartment and 1 grid per each small door compartment.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Working temperature of compartment: I 0 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
  - Working temperature of compartment: II -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AS-702 C HC	19076015	2	845	398 + 364	693 x 726 x 2067
AS-1403 C HC	19076016	3	1037	398 + 364	1388 x 726 x 2067
AS-1404 C HC	19076017	4	1037	398 + 364	1388 x 726 x 2067

**E****Armadio di mantenimento con due temperature/ Dual Temp. Storage cabinets****Armadi misto Snack (frigorifero + congelatore) /**

Mixed cabinet Snack (Refrigerator + freezer)



AS-1402 MIX HC

**ARMADI MISTO SNACK (FRIGORIFERO + CONGELATORE) / MIXED CABINET SNACK (REFRIGERATOR + FREEZER)**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera.
- Dotato di 3 griglie 560x542 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio scomparto I da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV
- Temperatura di esercizio scomparto II da -16 °C a -21 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Two independent sections - a refrigerator compartment and a freezer compartment - with separate compressors, evaporators and controllers.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
- Provided with 3 grid shelves 560x542mm per each large door compartment and 1 grid per each small door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of compartment: I 0 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Working temperature of compartment: II -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AS-1402 MIX HC	19076018	2	1037	398 + 364	1388 x 726 x 2067

**Armadio panetteria/ pasticceria Euronorm (400x600) / Bakery cabinets****Armadi refrigerati per pasticceria / Pastry refrigerated cabinets****E**

AGP-801 + KIT PASTICCERIA HC



AGP-1602 + KIT PASTICCERIA HC

**ARMADI REFRIGERATI PER PASTICCERIA / PASTRY REFRIGERATED CABINET**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 20 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm
- Dotazione: 3 griglie da 600x400 mm in acciaio rivestito in plastica e guide di supporto.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da 0 °C a +8 °C in TN e -16°C a -21°C in BT, in condizioni di classe climatica IV.
- 19. Controllo umidità' cella: Non disponibile.
- Controllo umidità' cella: Non disponibile.
- Tensione di alimentazione : 230 V 1+N - 50 Hz.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 50 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Plasticized interior wire shelves easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 20 grid level positions, with 60mm among them.
- Equipment: 3 shelves 600x400 mm of plastic-coated steel and support guides.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0 °C to +8 °C in refrigeration and -16°C to -21°C in freezing, in climate class IV conditions.
- Humidity control not included.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AGP-801 + KIT PASTICCERIA HC	19076019	1	E	927	251	398	693 x 826 x 2008
AGP-1602 + KIT PASTICCERIA HC	19075951	2	E	1549	337	593	1388 x 826 x 2008
AGN-801 HC + KIT PASTICCERIA	19079414	1	D	2179	700	364	693 x 826 x 2008
AGN-1602 HC + KIT PASTICCERIA	19077327	2	E	4855	1251	728	1388 x 826 x 2008



**E** Armadio pesce cassetta Euronorm (400x600)/ Fish cabinets

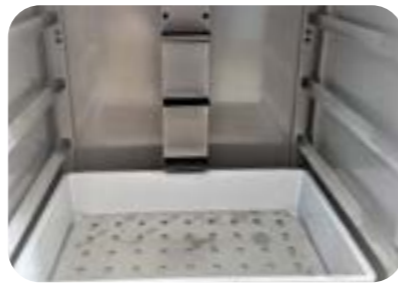
Armadio pesce cassetta Euronorm (400x600)/

Fish cabinets Eurnorm container (400x600)



AP-801 PESCE HC

Drenaggio bacinella: Sistema che permette di evitare accumulo d'acqua nelle bacinelle che si crea dallo scioglimento del ghiaccio di conservazione. Questo evita deterioramento del pesce e cattivi odori.



Scarico da collegare a rete fognaria in caso di utilizzo della struttura inox per il drenaggio bacinelle.



➤ **ARMADIO PESCE CASSETTE EURONORM (400X600) / FISH CABINETS EURNORM COINTAINER (400X600)**

- L'armadio per pesce è ideato per mantenere un alto livello di umidità interna e una temperatura rigorosamente costante in tutte le cassette.
- Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- La distribuzione uniforme di aria fredda nell'armadio è ottenuta grazie all'eccellente progettazione del sistema di ventilazione interna.
- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Eccellente circolazione dell'aria che permette la distribuzione uniforme in tutto l'armadio, con mantenimento di temperatura costante nei cassetti e nell'armadio.
- Interno dell'armadio in acciaio inossidabile.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotato di drenaggio collegato a rete idrica.
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Supporti in acciaio inossidabile facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Dotato di 7 cassette per pesce, realizzati in PVC sanitario con base perforata in acciaio inossidabile.
- Possibile allaccio di drenaggio singolo per ciascuna cassetta, allacciato a sistema di smaltimento idrico, amovibile per la pulizia generale dell'armadio.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio: da -4 °C a +2 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- The cabinet for fish is designed to offer a high internal humidity and a rigorously constant temperature throughout the drawers.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Uniform distribution of cold air in the cabinet thanks to the excellent design of the internal ventilation system.
- Fully injected compact structure with stainless steel exterior panels.
- Excellent air-flow circulation which allows uniform distribution throughout the cabinet, enabling a constant and uniform temperature of the drawers and cabinet.
- Stainless steel cabinet interior.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with a drain which is connected to the network.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Stainless steel supports easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting of shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Equipped with 7 internal high capacity drawers for fish, made of sanitary PVC with a dual stainless-steel perforated base.
- Individual drainage of each drawer to the general drainage system, removable for general cleaning of the cabinet.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature: -4 °C to +2 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AP-801 PESCE HC	19076020	1	608	398	760 x 729 x 2005

# LINEA ESSENTIAL



## Tavoli Essential - Caratteristiche 52

### Tavoli di mantenimento 54

Tavoli refrigerati 700mm GN 1/1 54

Tavoli refrigerati 700mm GN 1/1 con lavello 55

Tavoli refrigerati 700mm bassi- altezza 584mm a cassetti 56

Tavoli refrigerati remoti 700mm GN 1/1 57

Tavoli congelatori 700mm GN 1/1 58

Tavoli congelatori 700mm GN 1/1 con lavello 59

Tavoli congelatori remoti 700mm GN 1/1 60

Tavoli refrigerati 600mm 61

Tavoli refrigerati 600mm con lavello 62

Tavoli refrigerati remoti 600mm 63

Tavoli congelatori 600mm 64

Tavoli congelatori 600mm con lavello 65

Tavoli congelatori remoti 600mm 66

### Tavoli espositivi 67

Tavoli refrigerati espositivi 700mm GN 1/1 67

Tavoli refrigerati remoti espositivi 700mm GN 1/1 68

Tavoli refrigerati espositivi 600mm 69

Tavoli refrigerati remoti espositivi 600mm 70

### Tavoli da preparazione 71

Tavoli refrigerati 800mm Euronorm (400x600) 71

Tavoli refrigerati remoti 800mm Euronorm (400x600) 72

Tavoli refrigerati 800mm Euronorm (400x600) per 73

preparazione pizza 74

Tavoli refrigerati 800mm Euronorm (400x600) per 75

preparazione pizza complete di vetrina 76

Tavoli refrigerati remoti 800mm Euronorm (400x600) per 76

preparazione pizza 77

Tavoli refrigerati 700 mm per pizza e insalate GN 1/1 77

Tavoli refrigerati per insalate, pizze e panini 78

### Vetrine refrigerate 79

Vetrine refrigerate per alimenti/pizza (bacinelli GN) 79

Vetrine per Sushi 80



# Tavoli Essential/ Essential Counters

## Caratteristiche/ Features

I tavoli refrigerati Essential offrono al professionista una serie di soluzioni funzionali per il lavoro quotidiano. Si tratta di prodotti in grado di risolvere problemi come lo spazio ridotto, la sicurezza alimentare e la necessità di una produzione costante e ininterrotta.

Tutti i tavoli offrono varie opzioni come cassetti o porte in vetro, di dimensioni snack o Gastronorm, varie lunghezze di tavolo a seconda dell'impiego, ecc.

Set completo di soluzioni pensate per la fornitura di un prodotto affidabile e versatile, che rispetta l'ambiente e ad alto rendimento.

In qualità di produttori possiamo offrire opzioni quali serrature, cassetti di dimensioni varie, unità di condensazione remote, piani realizzati con materiali sanitari spessi 50 mm, gruppo lato opposto, frequenza da 60 Hz, ecc.

Essential refrigerated counters offers to the professional a set of functional solutions for their daily tasks. A product that solves problems such as reduced space, food safety and the need for steady, interruption-free production.

All counters offer different options such as glass doors or drawers, snack or Gastronorm measures, different counter heights depending on their usage, etc.

A whole set of solutions designed to provide a reliable and versatile product, which is environmentally friendly and great value for money.

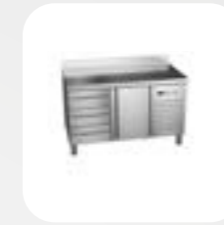
As a manufacturer we can offer options as lock for doors, different drawer dimensions, remote condensing units, worktop with sanitary backsplash of 50 mm, opposite group side, frequency 60Hz, etc

La gamma di tavoli refrigerati offre soluzioni personalizzate per qualsiasi necessità:  
The range of refrigerated counters offers individual solutions for every need:



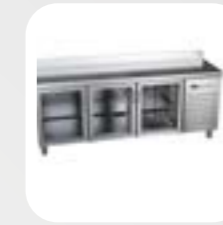
**Tavoli pizza con piani in granito e espositori ingredienti.**

Table with a granite countertop and ingredient exhibitor.



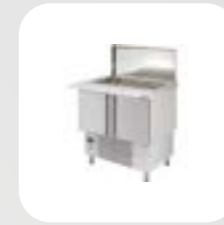
**Tavoli refrigerati con cassetti.**

Refrigerated counters with three drawers.



**Tavoli refrigerati con porte in vetro.**

Refrigerated counters with glass doors.



**Tavoli con vano porta bacinelle GN.**

Table equipped with a removable hygienic polyethylene board.

Le finiture dei bordi anteriori del pianale e la protezione paraspruzzi da 100 mm rendono i tavoli refrigerati ergonomici e sicuri per l'uso da parte dei professionisti nel settore alberghiero.

The finishing details on the front edge of the countertop and the 100 mm splashback make refrigerated counters ergonomic and safe for professionals in the hospitality sector.

### PIANO TAVOLO

Realizzato in acciaio inox con alzatina da 100 mm, frontale piano raggiato con altezza 50 mm.

### COUNTERTOP

Porte realizzate in acciaio inossidabile, rinforzate con spesso isolamento termico. Guarnizioni della camera di isolamento facili da sostituire.

Porte a battente dotate di ritorno automatico e tenuta magnetica sui quattro lati per incastro perfetto.

Doors made in stainless steel, strong with high thermal insulation.

The seal with isolation chambers, very easy to be replaced.

Hinged doors equipped with automatic return and magnetic seal on all four sides for a perfect fit.

### PIEDINI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Facile regolazione in altezza e in linea con le norme sanitarie, perché muniti di sistema per la prevenzione dell'accumulo di polvere e sporizia.

### STAINLESS STEEL FEET

They are easily adjustable in height and meet health standards, as they have hidden screws, which prevent the accumulation of dust and dirt.

### MASSIMO ISOLAMENTO

Con conseguente efficienza energetica, massima riduzione della potenziale dispersione di aria fredda. Tutti i tavoli refrigerati Aspes sono isolati con poliuretano privo di CFC con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.

### GREAT INSULATION

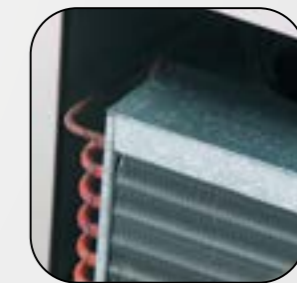
Results in energy efficiency, greatly reducing potential loss of cold air. All Aspes refrigerated counters feature injected CFC-free polyurethane with a 40 Kg/m<sup>3</sup> density.

### CONTROLLO DI TEMPERATURA

Termostato progettato per gli utenti più esigenti che permette la regolazione dei parametri di esercizio e di temperatura velocemente e facilmente. Design elegante con tastiera touch per il controllo interno continuativo della temperatura interna del tavolo. Esecuzione e controllo automatico dello sbrinamento.

### TEMPERATURE CONTROL

Thermostat designed for the most demanding users, allows adjusting work and temperature parameters quickly and easily. Elegant design with touch-sensitive keys, monitoring the temperature inside the cabinet at all times. Performs and controls automatic defrost.



### UNITÀ DI CONDENSAZIONE

Dotata di potente unità con elevata capacità di raffreddamento per l'evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento.

Facile da rimuovere grazie a un semplice sistema di guide che ne agevola la manutenzione.

### CONDENSING UNIT

Equipped with a powerful cooling unit and a device for automatic evaporation of water from defrosting.

It is easily removable through a simple guidance system that facilitates maintenance.

### PULIZIA GARANTITA

Scarico residuo liquidi nel piano di fondo di serie.

### GUARANTEED CLEANING

The inside surface of the refrigerated counters is completely smooth, and all internal corners are curved with a large radius, which facilitates and ensures cleaning.



**E****Tavoli di mantenimento/ Storage counters****Tavoli refrigerati 700mm GN 1/1/ Refrigerated counters 700mm GN 1/1****TGP-135 HC****TGP-180 HC****TGP-225 HC****TAVOLI REFRIGERATI 700MM GN 1/1/ REFRIGERATED COUNTERS 700MM GN 1/1 / REFRIGERATED COUNTERS 700MM GN 1/1**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guides per door.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from 0°C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGP-135 HC	19075952	2	C	1019	249	398	1342 x 700 x 850
TGP-180 HC	19075953	3	C	1119	249	398	1792 x 700 x 850
TGP-225 HC	19075954	4	E	1919	332	593	2242 x 700 x 850

**Tavoli di mantenimento/ Storage counters****Tavoli refrigerati 700mm GN 1/1 con lavello / Refrigerated counters 700mm GN 1/1 with sink****E****TGP-135 V HC****TGP-225 V HC****TGP-180 V HC****Tavolo con lavello.  
Counter with sink.****TAVOLI REFRIGERATI 700MM GN 1/1 CON LAVELLO / REFRIGERATED COUNTERS 700MM GN 1/1 WITH SINK**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- La superficie superiore è munita di lavandino da 330 x 330 x 200 mm.
- Comprensivo di foro di scarico lavello con pilettta, sifone escluso
- Foro rubinetto presente. Abbinabile ad acquisto rubinetto a leva.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- The top is fitted with a 330 x 330 x 200 mm sink.
- Sink including the drainage hole and syphon.
- Faucet hole not included.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guide per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

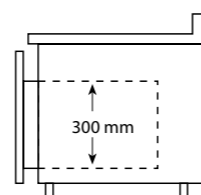
Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGP-135 V HC	19075955	2	C	1019	249	398	1342 x 700 x 850
TGP-180 V HC	19075956	3	C	1119	249	398	1792 x 700 x 850
TGP-225 V HC	19075957	4	E	1919	332	593	2242 x 700 x 850

**E****Tavoli di mantenimento bassi, a cassetti/ Storage counters****Tavoli refrigerati 700mm bassi- altezza 584mm a cassetti/**

Refrigerated counters 700mm GN 1/1- 584mm high



TGPB-180 HC

Altezza 584mm  
Height 584mm**TAVOLI REFRIGERATI 700MM BASSI- ALTEZZA 584MM A CASSETTI/ REFRIGERATED COUNTERS 700MM GN 1/1 - 584MM HIGH**

- Piano di lavoro in acciaio inox con raggio curvo, 50mm di spessore senza alzatina posteriore.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Cassetti di acciaio inossidabile, con fondo perforato e sistema di scorrimento di guide telescopiche, che permettono una ritrazione massima per massimizzare la superficie di lavoro
- Sistema di chiusura di cassetti con ritorno automatico delle guide.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**  
• Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox

- Heavy-duty stainless steel 50mm working top without splash-back.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel drawers with perforated bottom plates and telescopic sliding guides, capable of complete retraction, to economize working surface. Other drawer configurations are also available upon request.
- Self-closing sliding guides and opening stoppers.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**  
• For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.

Modello Model	Codice Reference	N° Cassetti Drawer No	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreda- mento Cooling Capacity	Dimensioni Dimensions (mm)
TGPB-135 HC	19075958	2	D	1019	249	398	1342 x 700 x 584
TGPB-180 HC	19075959	3	D	1194	249	398	1792 x 700 x 584
TGPB-225 HC	19075960	4	D	1635	332	593	2242 x 700 x 584

**Tavoli di mantenimento/ Storage counters****Tavoli refrigerati remoti 700mm GN 1/1/ Remote refrigerated counters 700mm GN 1/1****E**

TGP-102 R

**TAVOLI REFRIGERATI REMOTI 700MM GN 1/1/ REMOTE REFRIGERATED COUNTERS 700MM GN 1/1**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'installazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**  
• Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.  
• I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- It is not possible to assembly door lock.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Expansion valve assembled in the factory (as optional).
- Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**  
• For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.  
• Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

**GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)**

- Gruppo remoto non compreso. Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-134, privo di CFC.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-134 A CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGP-102 R	19039885	2	29	1042 x 700 x 850
TGP-147 R	19039927	3	29	1492 x 700 x 850
TGP-192 R	19039893	4	29	1942 x 700 x 850

**E****Tavoli di mantenimento/ Storage counters****Tavoli congelatori 700mm GN 1/1/ Freezer counters 700mm GN 1/1****TGN-135 HC****TGN-180 HC****TGN-225 HC****TAVOLI CONGELATORI 700MM GN 1/1 / FREEZER COUNTERS 700MM GN 1/1**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- I telai delle porte montano un sistema di riscaldamento per prevenire l'accumulo di ghiaccio.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello di controllo e griglia di ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -16 °C a -21°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

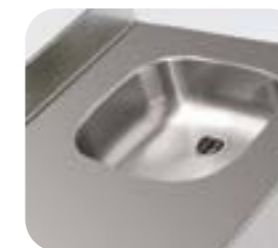
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- The door frames feature a heating system to prevent ice accumulation.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation grill with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: -16 °C to -21 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGN-135 HC	19076021	2	D	2212	667	364	1342 x 700 x 850
TGN-180 HC	19076022	3	D	2467	676	364	1792 x 700 x 850
TGN-225 HC	19076252	4	E	3428	951	735	2242 x 700 x 850

**Tavoli di mantenimento/ Storage counters****Tavoli congelatori 700mm GN 1/1 con lavello/****Freezer counters 700mm GN 1/1 with sink****E****TGN-135 V HC****TGN-225 V HC****TGN-180 V HC****Tavolo con lavello.  
Counter with sink.****TAVOLI CONGELATORI 700MM GN 1/1 CON LAVELLO / FREEZER COUNTERS 700MM GN 1/1 WITH SINK**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- La superficie superiore è munita di lavandino da 330 x 330 x 200 mm.
- Comprensivo di foro di scarico lavello con pileta, sifone escluso.
- Foro rubinetto presente. Abbinabile ad acquisto rubinetto a leva
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -16°C a -21°C in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- The top is fitted with a 330 x 330 x 200 mm sink.
- Sink including the drainage hole and syphon.
- Faucet hole not included.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from -16°C to -21°C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGN-135 V HC	19076023	2	D	2212	667	364	1342 x 700 x 850
TGN-180 V HC	19076024	3	D	2467	676	364	1792 x 700 x 850
TGN-225 V HC	19076255	4	E	3428	951	735	2242 x 700 x 850



**E****TGN-102 R****TSP-150 HC****TSP-200 HC****TSP-250 HC****➤ TAVOLI CONGELATORI REMOTI 700MM GN 1/1 / GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO)**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'istallazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: -16 °C a -21 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1 griglia per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Expansion valve assembled in the factory (as optional).
- Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Forced draft evaporator.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from -16 °C to -21 °C, in climate Class IV conditions.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

**➤ GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)**

- Gruppo remoto non compreso. Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-452a, privo di CFC.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-452a CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGN-102 R	19039921	2	414	1042 x 700 x 850
TGN-147 R	19039933	3	423	1492 x 700 x 850
TGN-192 R	19039941	4	436	1942 x 700 x 850

**E****➤ TAVOLI REFRIGERATI 600MM / REFRIGERATED COUNTERS 600MM**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle griglie regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Isolamento in poliuretano stampato a iniezione con densità di 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1 griglia per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TSP-150 HC	19075961	2	C	1019	249	398	1492 x 600 x 850
TSP-200 HC	19075962	3	C	1119	249	398	2017 x 600 x 850
TSP-250 HC	19075963	4	D	1919	332	593	2542 x 600 x 850



TSP-150 V HC



TSP-250 V HC



TSP-200 V HC



Tavolo con lavello.  
Counter with sink.

➤ **TAVOLI REFRIGERATI 600MM CON LAVELLO / REFRIGERATED COUNTERS 600MM WITH SINK**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- La superficie superiore è munita di lavandino da 330 x 330 x 200 mm.
- Comprensivo di foro di scarico lavello con pileta, sifone escluso.
- Foro rubinetto presente. Abbinabile ad acquisto rubinetto a leva
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- The top is fitted with a 330 x 330 x 200 mm sink.
- Sink including the drainage hole and syphon.
- Faucet hole not included.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimmensions (mm)
TSP-150 V HC	19075964	2	C	1019	249	398	1492 x 600 x 850
TSP-200 V HC	19075965	3	C	1119	249	398	2017 x 600 x 850
TSP-250 V HC	19075966	4	D	1919	332	593	2542 x 600 x 850



TSP-117 R

➤ **TAVOLI REFRIGERATI REMOTI 600MM / REMOTE REFRIGERATED COUNTERS 600MM**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'installazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1 griglia per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- It is not possible to assembly door lock.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Expansion valve assembled in the factory (as optional).
- Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

➤ **GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)**

- Gruppo remoto non compreso. Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-134a, privo di CFC.
- Alimentazione elettrica: 230 V 1+N - 50/60 Hz.

- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-134 A CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimmensions (mm)
TSP-117 R	19039859	2	29	1192 x 600 x 850
TSP-169 R	19039864	3	29	1717 x 600 x 850
TSP-222 R	19049033	4	29	2242 x 600 x 850

**E**

**Tavoli di mantenimento/ Storage counters**  
**Tavoli congelatori 600mm/ Freezer counters 600mm**



TSN-150 HC



TSN-200 HC

➤ **TAVOLI CONGELATORI 600MM / FREEZER COUNTERS 600MM**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- I telai delle porte montano un sistema di riscaldamento per prevenire l'accumulo di ghiaccio.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello di controllo e griglia di ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -16 °C a -21 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- 50 mm thickness injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Internal LED light as an optional.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- The door frames feature a heating system to prevent ice accumulation.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation grill with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: -16 °C to -21 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TSN-150 HC	19076025	2	D	2212	667	364	1492 x 600 x 850
TSN-200 HC	19076026	3	D	2467	676	364	2017 x 600 x 850
TSN-250 HC	19076256	4	E	3428	951	735	2542 x 600 x 850

**Tavoli di mantenimento/ Storage counters**

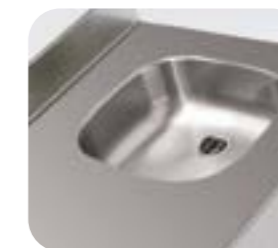
**Tavoli congelatori 600mm con lavello / Freezer counters 600mm with sink**

**E**

TSN-150 V HC



TSN-200 V HC

Tavolo con lavello.  
Counter with sink.

➤ **TAVOLI CONGELATORI 600MM CON LAVELLO / FREEZER COUNTERS 600MM WITH SINK**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- La superficie superiore è munita di lavandino da 330 x 330 x 200 mm.
- Comprensivo di foro di scarico lavello con pileta, sifone escluso.
- Foro rubinetto presente. Abbinabile ad acquisto rubinetto a leva
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -16 °C a -21 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- The top is fitted with a 330 x 330 x 200 mm sink.
- Sink including the drainage hole and syphon.
- Faucet hole not included.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from -16 °C to -21 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: Set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TSN-150 V HC	19076027	2	D	2212	667	364	1492 x 600 x 850
TSN-200 V HC	19076028	3	D	2467	676	364	2017 x 600 x 850
TSN-250 V HC	19076257	4	E	3428	951	735	2542 x 600 x 850



**E****Tavoli di mantenimento/ Storage counters****Tavoli congelatori remoti 600mm/ Remote freezer counters 600mm****TSN-117 R****➤ TAVOLI CONGELATORI REMOTI 600MM / REMOTE FREEZER COUNTERS 600MM**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Valvola montata in fabbrica (come opzione)
  - Vaschetta recupero condensa optional da montare all'istallazione
  - Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
  - Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
  - Refrigerazione ventilata.
  - Interruttore luce start-stop.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Sbrinamento automatico.
  - Temperatura: -16 °C a -21 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Griglie fornite: 1 griglie per porta.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- N.B:**
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
  - I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening brackets for shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Drain inside the chamber.
  - Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
  - Expansion valve assembled in the factory (as optional).
  - Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
  - Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
  - Forced draft evaporator.
  - Start-stop light switch.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Automatic defrosting.
  - Temperature range: from -16 °C to -21 °C, in climate Class IV conditions.
  - Shelf provisions: 1 rack per door.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Note:**
- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
  - Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

**➤ GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)**

- Gruppo remoto non compreso. Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
  - Refrigerante R-452a, privo di CFC.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
  - R-452a CFC - Free Ecologic Refrigerant.
  - Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TSN-117 R	19039881	2	414	1192 x 600 x 850
TSN-169 R	19039883	3	423	1717 x 600 x 850
TSN-222 R	19039884	4	436	2242 x 600 x 850

**Tavoli espositivi/ Display counters****Tavoli refrigerati espositivi 700mm GN 1/1 / Display counters 700mm GN 1/1****E****TGP-135 PC HC****➤ TAVOLI REFRIGERATI ESPOSITIVI 700MM GN 1/1 / DISPLAY COUNTERS 700MM GN 1/1**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo
  - Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
  - Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico
  - Luce interna optional.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Sbrinamento automatico.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290.
  - Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Griglie fornite: 1 griglie per porta.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- N.B:**
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
  - I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
  - Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
  - Hinged doors with automatic return for a perfect closing
  - Internal LED light as an optional.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
  - Start-stop light switch.
  - Automatic defrosting.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Temperature range: from 0 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
  - Shelf Provisions: 1 rack per door.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Note:**
- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
  - Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGP-135 PC HC	19075967	2	249	398	1342 x 700 x 850
TGP-180 PC HC	19075968	3	249	398	1792 x 700 x 850
TGP-225 PC HC	19075969	4	332	593	2242 x 700 x 850

**E****TGP-102 R PC****➤ TAVOLI REFRIGERATI REMOTI ESPOSITIVI 700MM GN 1/1 / REMOTE DISPLAY COUNTERS 700MM GN 1/1**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo
  - Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
  - Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico
  - Luce interna opzionale.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Valvola montata in fabbrica (come opzione)
  - Vaschetta recupero condensa optional da montare all'istallazione
  - Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
  - Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
  - Refrigerazione ventilata.
  - Interruttore luce start-stop.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Sbrinamento automatico.
  - Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Griglie fornite: 1 griglia per porta.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
  - Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
  - Hinged doors with automatic return for a perfect closing.
  - Internal LED light as an optional.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Drain inside the chamber.
  - Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
  - Expansion valve assembled in the factory (as optional).
  - Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
  - Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
  - Forced draft evaporator.
  - Start-stop light switch.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Automatic defrosting.
  - Temperature range: from 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
  - Shelf provisions: 1 rack per door.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

**➤ GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)**

- Gruppo remoto non compreso. Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-134a, privo di CFC.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-134a CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGP-102 R PC	19075970	2	29	1042 x 700 x 850
TGP-147 R PC	19049041	3	29	1492 x 700 x 850
TGP-192 R PC	19060864	4	29	1942 x 700 x 850

**E****TSP-150 PC HC****➤ TAVOLI REFRIGERATI ESPOSITIVI 600MM / DISPLAY COUNTERS 600MM**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo
  - Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
  - Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico
  - Luce interna opzionale.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Sbrinamento automatico.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290.
  - Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Griglie fornite: 1 griglia per porta.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
  - Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
  - Hinged doors with automatic return for a perfect closing
  - Internal LED light as an optional.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening brackets for shelves.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
  - Start-stop light switch.
  - Automatic defrosting.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Temperature range: from 0°C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
  - Shelf Provisions: 1 rack per door.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:****N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TSP-150 PC HC	19075971	2	249	398	1492 x 600 x 850
TSP-200 PC HC	19075972	3	249	398	2017 x 600 x 850
TSP-250 PC HC	19075973	4	332	593	2542 x 600 x 850

**E****Tavoli espositivi / Display counters****Tavoli refrigerati remoti espositivi 600mm/Remote display counters 600mm****TSP-117 R PC****TAVOLI REFRIGERATI REMOTI ESPOSITIVI 600MM / REMOTE DISPLAY COUNTERS 600MM**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo
  - Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
  - Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico
  - Luce interna opzionale.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Valvola montata in fabbrica (come opzione)
  - Vaschetta recupero condensa optional da montare all'istallazione
  - Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
  - Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
  - Refrigerazione ventilata.
  - Interruttore luce start-stop.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Sbrinamento automatico.
  - Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Griglie fornite: 1griglie per porta.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- N.B:**
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
  - I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
  - Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
  - Hinged doors with automatic return for a perfect closing.
  - Internal LED light as an optional.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening brackets for shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Drain inside the chamber.
  - Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
  - Expansion valve assembled in the factory (as optional).
  - Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
  - Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
  - Forced draft evaporator.
  - Start-stop light switch.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Automatic defrosting.
  - Temperature range: from 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
  - Shelf provisions: 1 rack per door.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Note:**
- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
  - Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

**GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)**

- Gruppo remoto non compreso.Valvola/capill. non compresi.Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-134a, privo di CFC.
- Alimentazione elettrica: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-134 a CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TSP-117 R PC	19075974	2	29	1192 x 600 x 850
TSP-169 R PC	19039866	3	29	1717 x 600 x 850
TSP-222 R PC	19060866	4	29	2242 x 600 x 850

**Tavoli da preparazione/ Preparation counters****Tavoli refrigerati 800mm Euronorm (400x600) /****Refrigerated counter 800mm Euronorm (400x600)****E****TGP-150 HC****TGP-200 HC****TGP-250 HC****TAVOLI REFRIGERATI 800MM EURONORM (400X600) / REFRIGERATED COUNTER 800MM EURONORM (400X600)**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
  - Cassetti non disponibili.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Pannello vano motore con apertura anteriore.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Sbrinamento automatico.
  - Interruttore luce start-stop.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Standard: 1 griglia 400x600mm e 1 coppia guide per porta.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290.
  - Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- N.B:**
- CONTROLLO UMIDITA' CELLA:NON DISPONIBILE. ALTO LIVELLO DI UMIDITA'
  - Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
  - I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
  - Drawers are not available.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
  - Height-adjustable stainless steel feet.
  - Drain inside the chamber.
  - Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
  - Automatic defrosting.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Start-stop light switch.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Standard: 1 400x600mm rack and 1 set of guides per door.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Temperature range: from 0 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Note:**
- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
  - Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGP-150 HC	19075975	2	D	1274	249	398	1492 x 800 x 850
TGP-200 HC	19075976	3	D	1398	249	398	2017 x 800 x 850
TGP-250 HC	19075977	4	E	2357	332	593	2542 x 800 x 850



**E****Tavoli da preparazione/ Preparation counters****Tavoli refrigerati remoti 800mm Euronorm (400x600)/**

Refrigerated remote counter 800mm Euronorm (400x600)600mm



TGP-117 R



TGP-222 R

**TAVOLI REFRIGERATI REMOTI 800MM EURONORM (400X600) / REFRIGERATED REMOTE COUNTER 800MM EURONORM (400X600)**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
  - Luce interna opzionale.
  - Cassetti non disponibili.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Valvola montata in fabbrica (come opzione)
  - Vaschetta recupero condensa optional da montare all'istallazione
  - Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
  - Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
  - Refrigerazione ventilata.
  - Interruttore luce start-stop.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Sbrinamento automatico.
  - Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Standard: 1 griglia 400x600mm e 1 coppia guide per porta.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- N.B:**
- CONTROLLO UMIDITA' CELLA:NON DISPONIBILE.
  - Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
  - I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
  - Cassettiere non disponibili
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - It is not possible to assembly door lock.
  - Internal LED light as an optional.
  - Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
  - Drawers are not available.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening brackets for shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Drain inside the chamber.
  - Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
  - Expansion valve assembled in the factory (as optional).
  - Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
  - Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
  - Start-stop light switch.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Automatic defrosting.
  - Temperature range: from 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
  - Standard: 1 400x600mm rack and 1 set of guides per door.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Note:**
- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
  - Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

**GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)**

- Gruppo remoto non compreso.Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-134, privo di CFC.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-134 A CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TGP-117 R	19067325	2	29	1192 x 800 x 850
TGP-169 R	19067326	3	29	1717 x 800 x 850
TGP-222 R	19067327	4	29	2242 x 800 x 850

**Tavoli da preparazione/ Preparation counters****Tavoli refrigerati 800mm Euronorm (400x600) per preparazione pizza /**

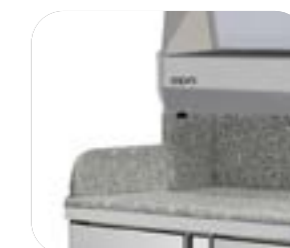
Refrigerated counter 800mm for pizza Euronorm (400x600)

**E**

MMZA-200 HC



MMZA-200 7C HC



Granito con alzata a doppio livello per ottimizzare l'altezza lavoro utile di 25 cm

Countertop and sanitary splash back in granite.

**TAVOLI REFRIGERATI 800MM EURONORM (400X600) PER PREPARAZIONE PIZZA / REFRIGERATED COUNTER 800MM FOR PIZZA EURONORM (400X600)**

- La composizione completa dei tavoli viene realizzata con un set composto di:
  - Tavoli refrigerati nella parte inferiore (modelli su questa pagina).
  - Espositore di ingredienti refrigerato sulla superficie (modelli alla pagina seguente).
  - Nella versione standard, il piano di granito è fornito con fondo paraspruzzi da 150 a 250 mm e paraspruzzi posteriore da 250 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
  - Cassetti non disponibili.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Pannello vano motore con apertura anteriore.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Sbrinamento automatico.
  - Interruttore luce start-stop.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Standard: 1 griglia 400x600mm e 1 coppia guide per porta.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290.
  - Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- N.B:**
- CONTROLLO UMIDITA' CELLA:NON DISPONIBILE.
  - I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- The complete composition of the tables is made up of a set consisting of:
  - Refrigerated tables at the bottom (models on this page).
  - Refrigerated ingredient exhibitor on the top (models on the following page).
  - As a standard, the countertop comes with 150 to 250 mm side splash back and 250 mm rear splash back.
  - Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
  - Drawers are not available.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
  - Height-adjustable stainless steel feet.
  - Drain inside the chamber.
  - Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
  - Automatic defrosting.
  - Start-stop light switch.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Standard: 1 400x600mm rack and 1 set of guides per door.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Temperature range: from 0 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Note:**
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
MMZA-150 HC	19075978	2	D	1274	249	398	1492 x 800 x 850
MMZA-200 HC	19075979	3	D	1398	249	398	2017 x 800 x 850
MMZA-200 7C HC	19075981	2 + 7	D	1274	249	398	2017 x 800 x 850
MMZA-255 HC	19075982	4	E	2357	332	593	2542 x 800 x 850
MMZA-255 7C HC	19075984	3 + 7	D	1398	249	398	2542 x 800 x 850

**E****Tavoli pizza/ Preparation counters****Tavoli refrigerati 800mm Euronorm (400x600) per preparazione pizza completi di vetrina/**

Refrigerated counter 800mm for pizza Euronorm (400x600) with refrigerated display



MMZA-150 HC + MIA 154 HC



MMZA-200 HC + MIA 204 HC



MMZA-200 7C HC + MIA 204 HC



MMZA-255 HC + MIA 254 HC



MMZA-255 7C HC + MIA 254 HC

**TAVOLI REFRIGERATI 800MM EURONORM (400X600) PER PREPARAZIONE PIZZA COMPLETI DI VETRINA / REFRIGERATED COUNTER 800MM FOR PIZZA EURONORM (400X600) WITH REFRIGERATED DISPLAY**

Modello Model	Codice Reference	N.Porte Cass. pizza	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity(W)	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
MMZA 150 HC+MIA 154 HC	19075978 + 19076040	2	249 + 102	398 + 169	1492 x 800 x 1550
MMZA 200 HC +MIA 204 HC	19075979 + 19076042	3	249 + 102	398 + 169	2017 x 800 x 1550
MMZA 200 7C HC +MIA 204 HC	19075981 + 19076042	2 - 7	249 + 102	398 + 169	2017 x 800 x 1550
MMZA 255 HC +MIA 254 HC	19075982 + 19076044	4	332 + 168	593 + 250	2542 x 800 x 1550
MMZA 255 7C HC +MIA 254 HC	19075984 + 19076044	3 - 7	249 + 168	398 + 250	2542 x 800 x 1550

**Tavoli da preparazione/ Preparation counters****Tavoli refrigerati remoti 800mm Euronorm (400x600) per preparazione pizza /**

Refrigerated remote counter 800mm for pizza Euronorm (400x600)



MMZA-117 R



MMZA-169 R



MMZA-222 R

**TAVOLI REFRIGERATI REMOTI 800MM EURONORM (400X600) PER PREPARAZIONE PIZZA / REMOTE REFRIGERATED COUNTERS 800MM EURONORM (400X600)**

- Il piano di granito è fornito con fondo paraspruzzi da 150 a 250 mm e paraspruzzi posteriore da 250 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Cassetti non disponibili.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'installazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia 400x600mm e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- CONTROLLO UMIDITA' CELLA:NON DISPONIBILE.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- As a standard, the countertop comes with 150 to 250 mm side splash back and 250 mm rear splash back.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Drawers are not available.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Remote unit condenser not supplied.
- Expansion valve assembled in the factory (as optional).
- Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 400x600mm rack and 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

**GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)**

- Gruppo remoto non compreso.Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Refrigerante R-134a, privo di CFC.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- R-134a CFC - Free Ecologic Refrigerant.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
MMZA-117 R	19067386	2	29	1192 x 800 x 850
MMZA-169 R	19067387	3	29	1717 x 800 x 850
MMZA-222 R	19067389	4	29	2242 x 800 x 850



A-ETPZ-180 HC



A-ETPZ-135 HC

➤ TAVOLI REFRIGERATI PER PIZZA / REFRIGERATED TABLES FOR PIZZA

- Piani realizzati in acciaio inossidabile.
- Unità neutra integrata progettata per alloggiare 8 o 10 bacinelle GN ¼ (A-ETPZ 135e A-ETPZ 180) con profondità massima di 100mm (non incluse)
- Isolamento di poliuretano privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Coperchio con cerniera in acciaio inossidabile con posizione di apertura a 90°.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel.
- Built-in neutral unit designed to house 8 or 10 containers GN 1/4 (GTPZ-135 and GTPZ-180) of maximum 100mm depth (not included).
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Stainless steel hinged night lid with opening position at 90°.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guides per door.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

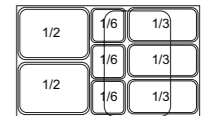
Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
A-ETPZ-135 HC	19076029	2	223	398	1342 x 700 x 1050
A-ETPZ-180 HC	19076030	3	414	593	1792 x 700 x 1050



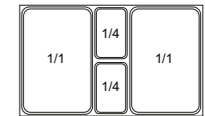
MEPA-135 HC



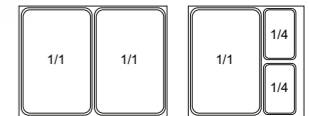
MEPA-135 (A)



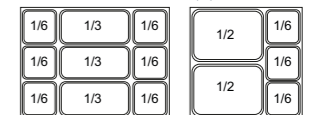
MEPA-135 (B)



MEPA-180 (A)



MEPA-180 (B)



➤ TAVOLI REFRIGERATI PER SALADETTE / REFRIGERATED TABLES FOR SALADS

- Piani realizzati in acciaio inossidabile.
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- Isolamento di poliuretano privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**N.B:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

- Countertop manufactured in stainless steel.
- Saladette worktop designed to house GN containers (not included)
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Stainless steel hinged night lid with fixed opening position at 90°.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guides per door.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
MEPA-135 HC	19076031	2	223	398	1342 x 700 x 900
MEPA-180 HC	19076032	3	414	593	1792 x 700 x 900



**E**

## Tavoli da preparazione/ Preparation counters

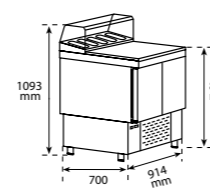
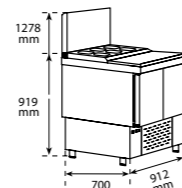
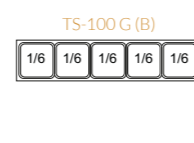
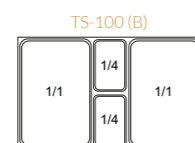
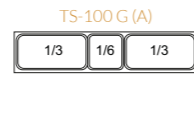
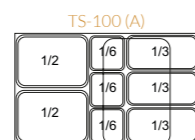
### Tavoli refrigerati per insalate, pizze e panini / Refrigerated tables for salads, pizza and sandwiches

**TS-100 SP HC****TS-100 HC****TS-100 G HC**

Piano del tavolo che accoglie recipienti GN.  
Countertop that accommodates GN containers.



Tavolo con ripiano di granito ed espositore di ingredienti.  
Table with a granite countertop and ingredient exhibitor.



### TAVOLI REFRIGERATI PER INSALATE, PIZZE E PANINI / REFRIGERATED TABLES FOR SALADS, PIZZA AND SANDWICHES

- Piani realizzati in acciaio inossidabile.
- Isolamento termico con parete termica in poliuretano iniettata ad alta pressione, densità 40 kg/m<sup>3</sup>, privo di CFC.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Unità di refrigerazione montata sul fondo.
- Serratura tavoli non disponibile.
- Porte auto-chiudente.
- Cassetti non disponibili.
- Sbrinamento automatico.
- Munito di 1 coppia di guide scorrevoli e una mensola a griglia, di dimensioni eguali a quelle del recipiente GN 1/1, per scomparto porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Le griglie sono regolabili in altezza.
- Temperatura: 0 °C a 8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

#### MODELLO TS-100 SP HC:

- Piano in acciaio inox senza paraspruzzi.
- Tavolo refrigerato per insalata con piano di lavoro.

#### MODELLO TS-100 HC:

- La superficie del tavolo è in grado di ospitare i recipienti alimentari del tipo 2 x GN 1/1 di 200 mm di profondità e del tipo 2 x GN 1/4 di 100 mm di profondità (non incluso nella fornitura standard).
- Coperchio di acciaio inossidabile per recipiente dei condimenti, dotato di blocco in posizione totalmente aperta.
- Piano amovibile ed estraibile in polietilene per tritatura.

#### MODELLO TS-100 G HC:

- Ripiano di lavoro in lastra di granito.
- Il tavolo può ospitare i recipienti alimentari tipo 5 x GN 1/6 da 100 mm di profondità (non inclusi nella fornitura standard) con tettuccio antistarnuto in vetro.

- Countertop manufactured in stainless steel.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Stainless steel construction.
- Forced air circulation system in the storage cabinet.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Bottom-mounted refrigerating unit.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Drawers are not available.
- Automatic defrosting.
- Provided with 1 couple of sliding guides and one grid shelf, with dimensions equal to those of the GN 1/1 container, per door compartment.
- Shelves are height adjustable.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: 0 °C to 8 °C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

#### MODEL TS-100 SP HC:

- Stainless steel table top without splash back.
- Refrigerated salad table with hinged lid.

#### MODEL TS-100 HC:

- Table top is capable of housing the food containers type 2 x GN 1/1 of 200 mm in depth, and type 2 x GN 1/4 of 100 mm in depth (not included in the standard supply).
- Stainless steel cover for toppings well, equipped with interlocking at full-opened position.
- Removable and pulled out polyethylene board for chopping.

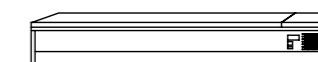
#### MODEL TS-100 G HC:

- Work surface made of granite slab.
- Table top is capable of housing the food containers type 5 x GN 1/6 of 100 mm in depth (not included in the standard supply) protected with a glass canopy.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
TS-100 SP HC	19076033	2	D	1133	254	398	912 x 700 x 894
TS-100 HC	19076034	2	-	-	254	398	912 x 700 x 894
TS-100 G HC	19076035	2	-	-	254	398	912 x 700 x 1050

## Vetrine refrigerate / Refrigerated display

### Vetrine per pizza / Pizza display

**E****MIA CX-204 HC****MIA 204 HC****Castello vetri****Coperchio inox**

### VETRINE REFRIGERATE PER ALIMENTI/PIZZA (BACINELLE GN) / REFRIGERATED DISPLAY FOR FOODSTUFFS (COLD TRAYS)

- Interni ed esterni in acciaio inossidabile.
- Disponibile: modelli con vetro e con coperchio in acciaio inossidabile mod. CX.
- Modelli adattati per alloggiare bacinelle GN fino a 150 mm di profondità.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Unità refrigerata incorporata.
- Interruttore luce start-stop.
- Raffreddamento statico.
- Vasca non a tenuta stagna
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R600a.
- Temperatura: +2 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

#### N.B:

- Vetrine di mantenimento alimenti. A fine lavoro e TUTTI I GIORNI è necessario svuotare la vetrina riporre gli alimenti nel frigorifero. Asciugare i residui di acqua di sbrinamento della vasca prodotti dai vari sbrinamenti giornalieri. Scarico drenaggio vasca non disponibile.

- Interior and exterior made in stainless steel.
- Available: glazed models, CX models with stainless steel lid.
- Models adapted to hold GN pans up to 150 mm deep.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Refrigerating unit built in.
- Start-stop light switch.
- Not hermetic tank
- Cold plate cooling.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Temperature from +2 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

#### Note:

- Food maintenance showcases. At the end of the work and every day it is necessary to empty the showcase and store the food in the refrigerator. Dry the defrosting residues of the tank produced by the various daily defrosts. Tank drainage drain not available.

Modello Model	Codice Reference	GN Bacinelle GN Containers	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
MIA CX-154 HC	19076036	6 x GN 1/3	102	169	1492 x 396 x 290
MIA CX-204 HC	19076037	9 x GN 1/3	102	169	2017 x 396 x 290
MIA CX-254 HC	19076038	12 x GN 1/3	168	250	2542 x 396 x 290
MIA-150 HC	19076039	6 x GN 1/4	102	169	1492 x 336 x 450
MIA-154 HC	19076040	6 x GN 1/3	102	169	1492 x 396 x 450
MIA-200 HC	19076041	9 x GN 1/4	102	169	2017 x 336 x 450
MIA-204 HC	19076042	9 x GN 1/3	102	169	2017 x 396 x 450
MIA-250 HC	19076043	12 x GN 1/4	168	250	2542 x 336 x 450
MIA-254 HC	19076044	12 x GN 1/3	168	250	2542 x 396 x 450

**E**

VTP-139 C SUSHI HC



VTP-175 C SUSHI HC

### ➤ VETRINE PER SUSHI / SUSHI DISPLAYS

- Vasca bassa di 1,5 cm, per alimenti, sulla quale è collocato un ripiano di fondo forato.
- Foro di scarico nella vasca per drenaggio acqua di sbrinamento verso scarico esterno.
- Doppio evaporatore superiore e inferiore per un regolare livello di umidità per il sushi.
- Raffreddamento statico.
- Porte in vetro scorrevoli.
- Temperatura di esercizio di -1°C a 2°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Controllo temperatura elettronico.
- Gas refrigerante: idrocarburo R600a.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Dimensioni vasca vetrine:
  - VTP 139 C n. 6 Bacinelle gn 1/3 h 15 mm
  - VTP 175 C n. 8 Bacinelle gn 1/3 h 15 mm
- Informativa fornita per dimensionare lo spazio vasca. Bacinelle non comprese e non disponibili

**N.B:**

- Possibilità di collegare lo scarico vasca dell'acqua prodotta da sbrinamenti
- In mancanza di collegamento drenaggio esterno ricordarsi di svuotare e asciugare giornalmente la vasca. Vetrine di mantenimento alimenti. A fine lavoro è necessario svuotare la vetrina riporre gli alimenti nel frigorifero.

- Integrated 1.5 cm stainless-steel base pan, perforated and ready for placing sushi plates on top.
- Water drain especially designed to make cleaning operations quicker and easier, optimum for hygiene.
- Double top and bottom evaporator for a regular level of humidity for the sushi.
- Static cooling.
- Accessible through sliding glass doors.
- Working temperature of -1°C to +2°C, in climate Class IV conditions.
- Intuitive digital control allows temperature parameters to be adjusted.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Voltage: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Showcase tank dimensions:
  - VTP 139 C no. 6 trays gn 1/3 h 150 mm
  - VTP 175 C n. 8 Basins gn 1/3 h 150 mm
- Information provided to size the tub space. Basins not included and not available

**Note:**

- Possibility to connect the tank drain of the water produced by defrosts
- If there is no external drain connection, remember to empty and dry the tank daily. Food maintenance showcases. At the end of the work it is necessary to empty the showcase and store the food in the refrigerator.

Modello Model	Codice Reference	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
VTP-139 C SUSHI HC	19075214	105	169	1395 x 400 x 250
VTP-175 C SUSHI HC	19075179	169	169	1750 x 400 x 250

# OPTIONAL E ACCESORI



<b>Optional</b>	<b>82</b>
Optional per armadi	82
Optional per tavoli	83
<b>Accessori</b>	<b>85</b>
Accessori per armadi	85
Accessori per tavoli	87





### OPTIONAL ARMADI AVANTIS

Modello Model	Descrizione Description	Luce Led light	Pannello posteriore inox Back in Stainless Steel	Pedale Food pedal door opener	Ruote Castor kit	Wifi
ARMADIO DI MANTENIMENTO AVANTIS GN 2/1						
A-GAGP 801	Armadio refrigerato 700L, 1 porta	standard				
A-GAGP 1602	Armadio refrigerato 1400L, 2 porte	standard				
A-GAGN 801	Armadio congelatore 700L, 1 porta	standard				
A-GAGN 1602	Armadio congelatore 1400L, 2 porte	standard				

### OPTIONAL ARMADI GREEN

Modello Model	Descrizione Description	Luce Led light	Pannello posteriore inox Back in Stainless Steel	Pedale Food pedal door opener	Ruote Castor kit
ARMADIO DI MANTENIMENTO GREEN GN 2/1					
GAGP-801	Armadio refrigerato 700L, 1 porta				
GAGP-1602	Armadio refrigerato 1400L, 2 porte				
GAGN-801	Armadio congelatore 700L, 1 porta				
GAGN-1602	Armadio congelatore 1400L, 2 porte				
ARMADIO ESPOSITORE					
GAVP-801	Armadio espositore 700L, 1 porta				
GAVP-1602	Armadio espositore 1400L, 2 porte				



### OPTIONAL ARMADI ESSENTIAL

Modello Model	Descrizione Description	Luce Led light	Serratura Lock	Pannello posteriore inox Back in Stainless Steel opener	Pedale Food pedal door opener	Ruote Castor kit
ARMADIO DI MANTENIMENTO ESSENTIAL HC GN 2/1						
AGP-801 HC	Armadio refrigerato 700L, 1 porta					
AGP-802 HC	Armadio refrigerato 700L, 2 porte					
AGP-801 REMOTO	Armadio remoto refrigerato 700L, 1 porta					
AGP-1602 HC	Armadio refrigerato 1400L, 2 porte					
AGP-1603 HC	Armadio refrigerato 1400L, 3 porte					
AGP-1604 HC	Armadio refrigerato 1400L, 4 porte					
AGP-1602 REMOTO	Armadio remoto refrigerato 1400L, 2 porte					
AGN-801 HC	Armadio congelatore 700L, 1 porta					
AGN-802 HC	Armadio congelatore 700L, 2 porte					
AGN-801 REMOTO	Armadio remoto congelatore 700L, 1 porta					
AGN-1602 HC	Armadio congelatore 1400L, 2 porte					
AGN-1603 HC	Armadio congelatore 1400L, 3 porte					
AGN-1604 HC	Armadio congelatore 1400L, 4 porte					
AGN-1602 REMOTO	Armadio remoto congelatore 1400L, 2 porte					
ARMADIO DI MANTENIMENTO ESSENTIAL HC SNACK						
ASP-701 HC	Armadio refrigerato 600L, 1 porta					
ASP-702 HC	Armadio refrigerato 600L, 2 porte					
ASP-1402 HC	Armadio refrigerato 1200L, 2 porte					
ASP-1403 HC	Armadio refrigerato 1200L, 3 porte					
ASP-1404 HC	Armadio refrigerato 1200L, 4 porte					
ASN-701 HC	Armadio congelatore 600L, 1 porta					
ASN-702 HC	Armadio congelatore 600L, 2 porte					
ASN-1402 HC	Armadio congelatore 1200L, 2 porte					
ASN-1403 HC	Armadio congelatore 1200L, 3 porte					
ASN-1404 HC	Armadio congelatore 1200L, 4 porte					
ARMADIO ESPOSITORE						
AVP-801 HC	Armadio espositore 700L, 1 porta					
AVP-1602 HC	Armadio espositore 1400L, 2 porte					
AVP-701 HC	Armadio espositore 600L, 1 porta					
AVP-1402 HC	Armadio espositore 1200L, 2 porte					
ARMADIO DI MANTENIMENTO CON DUE TEMPERATURA						
AG-802/2 HC	Combi refri./refri. 700L					
AG-1602/2 HC	Combi refri./refri. 1400L, 2 porte					
AG-1603/2 HC	Combi refri./refri. 1400L GN 2/1, 3 porte					
AG-802 C HC	Combi refri./conge. 700L 2 porte					
AG-1603 C HC	Combi refri./conge. 1400L, 3 porte					
AG-1604 C HC	Combi refri./conge. 1400L, 4 porte					
AG-1602 MIX HC	Combi refri./conge. 1400L, 2 porte					
AS-702 C HC	Combi refri./ freezer 600L 2 porte					
AS-1403 C HC	Combi refri./ freezer 1200L, 3 porte					
AS-1404 C HC	Combi refri./ freezer 1200L, 4 porte					
AS-1402 MIX HC	Combi refri./ freezer 1200L, 2 porte					
PASTICCERIA E PESCE						
AGP-801 + KIT PASTICCERIA HC	Pasticceria					
AGP-1602 + KIT PASTICCERIA HC	Armadi GN + Kit pasticceria					
AP-801 PESCE HC	Pesce					



OPTIONAL TAVOLI ESSENTIAL

Modello Model	Descrizione Description	Luce Led light	Pannello posteriore AISI-304 Back in AISI-304	Ruote Castor Kit	Senza alzatina Without Splashback	Senza piano Without Top	Gruppo a sinistra Compres- sor in the left	Valvola With expansion Valve	Cassettiere Kit of Drawers (*)
<b>TAVOLI DI MANTENIMENTO</b>									
TGP-135 HC	Tavoli refrigerati 700mm, 2 porte								
TGP-180 HC	Tavoli refrigerati 700mm, 3 porte								
TGP-225 HC	Tavoli refrigerati 700mm, 4 porte								
TGP-135 V HC	Tavoli refrigerati 700mm con lavello, 2 porte								
TGP-180 V HC	Tavoli refrigerati 700mm con lavello, 3 porte								
TGP-225 V HC	Tavoli refrigerati 700mm con lavello, 4 porte								
TGPB-135 HC	Tavoli refrigerati 700mm, 2 porte bassi								
TGPB-180 HC	Tavoli refrigerati 700mm, 3 porte bassi								
TGPB-225 HC	Tavoli refrigerati 700mm, 4 porte bassi								
TGP-102 R	Tavoli refrigerati remoti 700mm, 2 porte								
TGP-147 R	Tavoli refrigerati remoti 700mm, 3 porte								
TGP-192 R	Tavoli refrigerati remoti 700mm, 4 porte								
TGN-135 HC	Tavoli congelatore 700mm, 2 porte								
TGN-180 HC	Tavoli congelatore 700mm, 3 porte								
TGN-225 HC	Tavoli congelatore 700mm, 4 porte								
TGN-135 V HC	Tavoli congelatore 700mm con lavello, 2 porte								
TGN-180 V HC	Tavoli congelatore 700mm con lavello, 3 porte								
TGN-225 V HC	Tavoli congelatore 700mm con lavello, 4 porte								
TGN-102 R	Tavoli congelatore remoti 700mm, 2 porte								
TGN-147 R	Tavoli congelatore remoti 700mm, 3 porte								
TGN-192 R	Tavoli congelatore remoti 700mm, 4 porte								
TSP-150 HC	Tavoli refrigerati 600mm, 2 porte								
TSP-200 HC	Tavoli refrigerati 600mm, 3 porte								
TSP-250 HC	Tavoli refrigerati 600mm, 4 porte								
TSP-150 V HC	Tavoli refrigerati 600mm con lavello, 2 porte								
TSP-200 V HC	Tavoli refrigerati 600mm con lavello, 3 porte								
TSP-250 V HC	Tavoli refrigerati 600mm con lavello, 4 porte								
TSP-117 R	Tavoli refrigerati remoti 600mm, 2 porte								
TSP-169 R	Tavoli refrigerati remoti 600mm, 3 porte								
TSP-222 R	Tavoli refrigerati remoti 600mm, 4 porte								
TSN-150 HC	Tavoli congelatore 600mm, 2 porte								
TSN-200 HC	Tavoli congelatore 600mm, 3 porte								
TSN-250 HC	Tavoli congelatore 600mm, 4 porte								
TSN-150 V HC	Tavoli congelatore 600mm con lavello, 2 porte								
TSN-200 V HC	Tavoli congelatore 600mm con lavello, 3 porte								
TSN-250 V HC	Tavoli congelatore 600mm con lavello, 4 porte								
TSN-117 R	Tavoli congelatore remoti 600mm, 2 porte								
TSN-169 R	Tavoli congelatore remoti 600mm, 3 porte								
TSN-222 R	Tavoli congelatore remoti 600mm, 4 porte								
<b>TAVOLI ESPOSITORI</b>									
TGP-135 PC HC	Tavoli refrigerati espositivi 700mm, 2 porte								
TGP-180 PC HC	Tavoli refrigerati espositivi 700mm, 3 porte								
TGP-225 PC HC	Tavoli refrigerati espositivi 700mm, 4 porte								
TGP-102 R PC	Tavoli refrigerati remoti espositivi 700mm, 2 porte								
TGP-147 R PC	Tavoli refrigerati remoti espositivi 700mm, 3 porte								
TGP-192 R PC	Tavoli refrigerati remoti espositivi 700mm, 4 porte								
TSP-150 PC HC	Tavoli refrigerati espositivi 600mm, 2 porte								
TSP-200 PC HC	Tavoli refrigerati espositivi 600mm, 3 porte								
TSP-250 PC HC	Tavoli refrigerati espositivi 600mm, 4 porte								
TSP-117 R PC	Tavoli refrigerati remoti espositivi 600mm, 2 porte								
TSP-169 R PC	Tavoli refrigerati remoti espositivi 600mm, 3 porte								
TSP-222 R PC	Tavoli refrigerati remoti espositivi 600mm, 4 porte								
<b>TAVOLI DA PREPARAZIONE</b>									
TGP-150 HC	Tavoli refrigerati 800mm, 2 porte								
TGP-200 HC	Tavoli refrigerati 800mm, 3 porte								
TGP-250 HC	Tavoli refrigerati 800mm, 4 porte								
TGP-117 R	Tavoli refrigerati remoti 800mm, 2 porte								
TGP-169 R	Tavoli refrigerati remoti 800mm, 3 porte								
TGP-222 R	Tavoli refrigerati remoti 800mm, 4 porte								
MMZA-150 HC	Tavoli refrigerati per prep. pizza 800mm, 2 porte								
MMZA-200 HC	Tavoli refrigerati per prep. pizza 800mm 3 porte								
MMZA-255 HC	Tavoli refrigerati per prep. pizza 800mm 4 porte								
MMZA-117 R	Tavoli refrigerati per prep. pizza 800mm remoti 2 porte								
MMZA-169 R	Tavoli refrigerati per prep. pizza 800mm remoti 3 porte								
MMZA-222 R	Tavoli refrigerati per prep. pizza 800mm remoti 4 porte								
A-ETPZ-135 HC	Tavoli refrigerati per prep. pizza 700mm, 2 porte								
A-ETPZ-180 HC	Tavoli refrigerati per prep. pizza 700mm 3 porte								
MEPA-135 HC	Tavoli refrigerati per saladette								
MEPA-180 HC	Tavoli refrigerati per saladette								
TS-100 HC	Tavoli refrigerati per insalate								
TS-100 G HC	Tavoli refrigerati per insalate con lastra di granito								
TS-100 SP HC	Tavoli refrigerati per insalate con piano di lavoro								

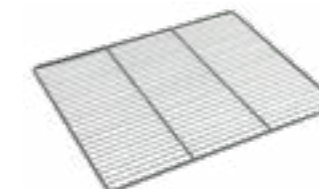
Cassettiere possono essere 1/2,1/3,2/3 verificare accessori

\*Drawers can be 1/2, 1/3 or 2/3. Please check accessory chapter to select the drawer distribution

Accessori per armadi/ Cabinet accessories

GRIGLIE E BACINELLE PER ARMADI/ GRIDS AND CONTAINERS FOR

- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Easily removable plasticized wire shelves.
- Bacinella per armadi realizzati in PVC sanitario.
- Containers made of sanitary PVC



SHC600B

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Serie Serie	Modelli asso- ciati For models	Descrizione Description
SHC700	12181547	650 x 530	Armadi Gastronorm	700l e 1400l	Griglia rilsan gn 2/1 - Epoxy-coated GN 2/1 wire grid
SHC700 SS	12181821	650 x 530	Armadi Gastronorm	700l e 1400l	Griglia gn 2/1 inox - Stainless steel GN 2/1 wire grid
SHC600B	12181818	560 x 542	Armadi Snack	600l e 1200l	Griglia rilsan snack - Epoxy-coated wire grid for 600L
SHC600S	12181819	500 x 158	Armadi Snack	1200l	Griglia centrale snack - Epoxi-coated wire central grid for 1200L
SHT800P	12181639	600 x 400	Armadi pasticceria	AGP + Kit pasticceria	Griglia rilsan pasticceria - Epoxi-coated wire grid for bakery
FC600	12033784	530 x 540 x 100	Armadi Gastronorm	700l e 1400l	Bacinella PVC x vano BT - Sanitary PVC made basket for freezer compartment
ACPP600	12033925	600 x 400 x 120	Armadi Pesce	AP-801 HC	Bacinella Armadio Pesce
PB550	12174581	550 x 350	Armadi Pesce	AP-801 HC	Fondo bacinelle inox

GUIDE PER ARMADI / GUIDES FOR CABINETS

- Guide in acciaio inossidabile
- Dotate di asole che ne agevolano l'estrazione.
- Supporto a U per griglie.
- Stainless steel guides.
- Equipped with tabs to facilitate extraction.
- U shaped to support shelves.



SGC700



Collocazione armadi Gastronorm.  
Placing of Gastronorm shelves.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Serie Serie	Modelli associati For models	Descrizione Description
SGC700	12174683	662	Armadi Gastronorm	AGP, AGN, AG, AVP	Guida a U per griglie GN 2/1 - Guida Unica
SGT700	12175547	564	Armadi Gastronorm	A-GAGP, GAGP (1400l)	Guida a L per griglie - Guida Unica
AGP485	12174688	496	Armadi Pesce	AP-801	Guida per armadi pesce
AGPP662	12174689	662	Armadi Pasticceria	AGP + Kit pasticceria	Guida per armadi pasticceria

ALTRO PER ARMADI/ OTHERS FOR CABINETS



S4R

Modello Model	Codice Reference	Descrizione Description
S4R	19004383	KIT 4 ruote 2 con freno diam.100 mm (Armadio Green ed Essential)
S6R	19041037	KIT 6 ruote 3 con freno diam.100 mm (Armadio Green ed Essential)
S4R-AV	19070245	KIT 4 ruote 2 con freno diam.80 mm (Armadio Avantis)
S6R-AV	19070249	KIT 6 ruote 3 con freno diam.80 mm (Armadio Avantis)
	12176212	Porta a vetro armadi 600l e 700 GN 2/1 Essential
	12083600	Porta a vetro armadi 700l GN 2/1 Green
PK700	1,73191E+12	Kit pasticceria armadi (Portata n. 20 coppie guide h 6 cm) / Uno per porta
CDOC01	19041018	Kit cambio orientamento porta grande n.2
CDOC02	19052864	Kit cambio orientamento porta piccola n.3
DHECK	12230407	Vaschetta recupero condensa unità remoti da montare all'installazione



Accessori per tavoli/ Counter accesories

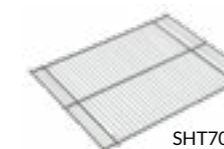
CASETTI / DRAWERS

- Cassetti in acciaio inossidabile
- Dimensioni: Larghezza 372 x Profondità 470 mm; 1/3: altezza 100 mm; 1/2: altezza 190 mm.
- Nota: La cassetiera situata vicino al compressore o pannello comandi e sempre di tipo 1/2 + 1/2.
- In questo caso il cassetto superiore ha un'altezza utile inferiore per via della posizione dell'evaporatore.
- Trays in stainless steel.
- Dimensions: 372 x Depth 470 mm Long, 1/3: height 100 mm, 1/2: height 190 mm.
- Note: The chest of drawers located near the compressor or the control panel and always in 1/2 + 1/2.
- In this case the upper drawer has a height less useful because of the location of the evaporator.

Disegno cassetto Drawer drawing	Modello Model	Codice Reference	Tipo di tavolo Counter series	Descrizione Description	Posizioni cassetti Position of the kit in the counter
	GDK-7-12	19041019	700mm	Kit 2 cassetti (1/2 + 1/2)	
	GDKC-7-12	19041020	700mm	Kit 2 cassetti (1/2 + 1/2) Destro / Sinistro	
	GDK-7-23	19041021	700mm	Kit 2 cassetti (1/3 + 2/3)	
	GDK-7-13	19041022	700mm	Kit 3 cassetti (1/3 + 1/3 + 1/3)	
	GDK-6-12	19041023	600mm	Kit 2 cassetti (1/2 + 1/2)	
	GDKR-6-12	19041024	600mm	Kit 2 cassetti (1/2 + 1/2) Destro	
	GDKL-6-12	19041025	600mm	Kit 2 cassetti (1/2 + 1/2) Sinistro	
	GDK-6-23	19041026	600mm	Kit 2 cassetti (1/3 + 2/3)	
	GDK-6-13	19041027	600mm	Kit 3 cassetti (1/3 + 1/3 + 1/3)	



GRIGLIE E BACINELLE PER TAVOLI/ GRIDS AND CONTAINERS FOR COUNTERS



Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Serie Serie	Modelli associati For models	Descrizione Description
SHT700	12181624	530 x 325	Serie 700	TGP, TGN	Griglie Gastronorm GN 1/1
SHT600S	12181630	405 x 460	Serie 600	TSP, TSN	Griglie laterale
SHT600C	12181631	405 x 525	Serie 600	TSP, TSN	Griglie centrale
SHT800P	12181639	400 x 600	Tavoli per pizza	MMZA	Griglie per tavoli di pizza
MP400	12033939	400 x 600 x 75	Tavoli pizza	MMZA	Bacinella PVC per cassetti neutri pizza

GUIDE PER TAVOLI / GUIDES FOR COUNTERS



Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Serie Serie	Modelli associati For models	Descrizione Description
SGT700	12175547	562	Tavoli GN 1/1	TGP, ETS	Guida unica
M1090100041	12175863	535	Tavoli GN 1/1	MEPA - TS - DROP-IN	Guida unica traversa x bacinelle
SGT800P	12175560	649	Tavoli EU pizza	MMZA	Guida unica
SGTG700	12181647	-	Guide cassetti 700	TGP, TGN	Coppia di guide complex
SGTG600	12182153	-	Guide cassetti 600	TSP, TSN	Coppia di guide complex

ALTRI PER TAVOLI / OTHERS FOR COUNTERS



Modello Model	Codice Reference	Descrizione Description
S4R	19004383	KIT 4 ruote 2 con freno diam.100 mm (Armadio Green ed Essential)
S6R	19041037	KIT 6 ruote 3 con freno diam.100 mm (Armadio Green ed Essential)
CDOCO03	19041038	Kit cambio orientamento porta. Sinistra a destra
CDOCO04	19087070	Kit cambio orientamento porta. Destra a Sinistra
	12175390	Pannello copertura tavolo remoto destra
	12175390	Pannello copertura tavolo remoto sinistra
	1529605792	Rubinetto a leva clinica per tavolo con lavello
	12189559	supporti griglie snack n. 4
	12219351	Porta a vetro serie 700 sinistra
	12219178	Porta a vetro serie 700 Destra
	12219352	Porta a vetro serie 600 e MMZA Sinistra
	12219421	Porta a vetro serie 600 e MMZA Destra
DFECK	12230407	Vaschetta recupero condensa unità remoti da montare all'istallazione
ICWS400	15321109	Staffe a parete per vetrina pizza 396mm- 1 unità
ICWS340	15311109	Staffe a parete per vetrina pizza 336mm- 1 unità
	12175975	Supporto dei contenitori GN MIA 154





### BACINELLE/ GASTRONORM CONTAINERS



14102-15

Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Descrizione Description	Altezza Height (mm)
14102-15	530 x 325	GN 1/1	15
14105-15	320 x 265	GN 1/2	15
14107-15	325 x 180	GN 1/3	15
14108-15	265 x 160	GN 1/4	15
14109-15	176 x 160	GN 1/6	15
14110-10	176 x 110	GN 1/9	10
14409-01	Divisorio per bacinelle 325mm		

### COPERCHI / GASTRONORM LIDS



14502-00

Codice Reference	Descrizione Description
14502-00	GN 1/1
14505-00	GN 1/2
14507-00	GN 1/3
14508-00	GN 1/4
14509-00	GN 1/6
14510-00	GN 1/9

### TEGLIE PER PIZZA / PANS FOR PIZZA



14601-00

Codice Reference	Descrizione Description
14601-00	teglie pizza Lamiera bluita angolo saldato 600 x 400 x 20
14610-00	Teglie pizza alluminio angolo saldato 600 x 400 x 20

# ABBATTITORI DI TEMPERATURA



ABBATTITORI DI TEMPERATURA	92
Abbattitori di temperatura - perché?	92
Abbattitori	95



# Abbattitori di temperatura - Blast chillers

## Perché utilizzare un abbattitore di temperatura? Why use a blast chiller?

### 1. Igiene e sicurezza

Tutti i prodotti alimentari organici, contengono una carico batterico naturale, che in condizioni di ambiente favorevoli (temperatura e umidità) si moltiplica, producendo effetti pericolosi per la salute del consumatore.

L'abbattimento rapido di temperatura nel cuore del prodotto da +90°C a +3°C in un ciclo non superiore a 90 minuti, impedisce la moltiplicazione dei batteri.

La soglia termica più pericolosa è stabilita tra +65°C e +3°C: in questa condizione di temperatura, la moltiplicazione batterica si accelera.

L'abbattimento di alimenti cucinati, non solo previene la proliferazione batterica, ma prolunga il tempo di conservazione degli stessi prodotti.

La qualità dell'alimento non viene alterato ed il prodotto può essere immagazzinato fino ad un paio di mesi

### Hygiene and safety

All fresh organic food products contain a natural bacterial load which, in favourable ambient conditions (temperature and humidity), multiplies producing hazardous effects on consumer health.

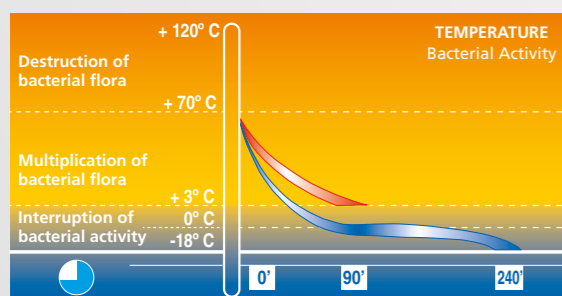
The most dangerous thermal threshold is between +65°C and +3°C: in this temperature range, bacterial multiplication is accelerated.

Blast chilling means lowering the temperature in the centre of the product from +90°C to +3°C as quickly as possible, and in any case within 90 minutes.

The critical temperature range between +65°C and +3°C, where the highest bacterial proliferation occurs, is thus passed through so quickly that food safety is not affected.

Blast chilling of a cooked product not only prevents bacterial proliferation but also prolongs product conservation time.

The quality of the food is not affected, and the product can be stored up to a couple of month.



### 2. Semplificazione del lavoro

Gli abbattitori di temperatura permettono di preparare cibi in elevate quantità i quali, una volta raffreddati, possono essere consumati entro 5-7 giorni. Se congelati, il periodo di conservazione dei prodotti può essere prolungata di svariati mesi.

Una buona pianificazione preventiva permette di effettuare significativi miglioramenti a livello di acquisto di ingredienti grezzi e di organizzazione del lavoro in cucina, con ulteriori vantaggi a livello di igiene, qualità organolettica dei prodotti e varietà del menù.

### Work streamlining

Blast chillers allow a large quantity of product to be prepared and, once blast chilled, it can be consumed within a period of 5-7 days. If frozen, product duration can extend to several months.

Advance planning allows for significant improvements in the purchase of raw ingredients and the organization of work in the kitchen, with additional advantages in terms of hygiene, the organoleptic quality of products and menu variety.

### 3. Risparmio di tempo

La preparazione anticipata dei cibi e l'abbattimento di temperatura in elevate quantità permette alle cucine di offrire menù più saporiti e variati al momento del bisogno. Il capocuoco non è costantemente occupato nella sorveglianza del processo di preparazione di vari piatti.

Con una semplice operazione di riscaldamento del cibo, è possibile servire un'ampia varietà di piatti in un breve lasso di tempo.

Gli abbattitori di temperatura Aspes fanno aumentare la capacità produttiva con conseguente riduzione dei costi di personale, oltre a garantire notevoli vantaggi a livello di redditività e risparmio di tempo.

### Time savings

The advance preparation of foods and blast chilling of a large quantity of them allows kitchens to offer a more delicious and varied menu when required. The chef does not have to constantly oversee the process of preparing several dishes.

The simple operation of reheating the food allows a wide range of dishes to be served within a short period of time.

Aspes blast chillers increase production capacity, thereby reducing staff costs and providing outstanding advantages in terms of profitability and time.

### 4. Qualità

L'abbattimento rapido della temperatura permette di conservare intatto il livello di umidità del cibo e di prevenire la normale proliferazione batterica.

Il congelamento veloce favorisce la formazione di microcristalli intercellulari (figura 2) che hanno la funzione di prolungare la conservazione delle caratteristiche di compattezza, sapore e freschezza del cibo.

I nostri abbattitori di temperatura sono ottimi anche per la conservazione di cibi grezzi quali pesce, crostacei, verdure, pane e prodotti semi-finiti come pasta fresca e salse.

### Quality

The rapid reduction in temperature makes it possible to conserve food moisture content and prevent normal bacterial proliferation.

Fast freezing encourages the formation of intercellular microcrystals (figure 2), which maintain the compactability, flavour and freshness characteristics of foods over time.

Our blast chillers are also exceptional at preserving fresh and raw foods, such as fish, crustaceans, vegetables, bread and partially-finished products such as fresh pasta and sauces.

### 5. Uso

Questo sistema di semplificazione del lavoro in cucina è altamente vantaggioso per tutti i tipi di catering e in particolar modo per mense, ospedali e ristoranti, oltre che per occasioni speciali come banchetti con elevato numero di partecipanti.

È idoneo anche per il commercio in quanto permette ai rivenditori di alimenti, imprese di catering e

gastronomie di offrire alla loro clientela piatti dalla presentazione ottimale, già pronti per il consumo.

### Applications

This kitchen work streamlining system is highly advantageous for all types of catering and especially for canteens, hospitals and restaurants, as well as for special occasions such as large banquets.

It also allows shops which prepare food, catering companies and delicatessens to offer their customers well-presented dishes which are ready to eat.

### 6. Ulteriori vantaggi

Gli abbattitori di temperatura Aspes ottimizzano la gestione dello stock dato che permettono di:

- ridurre la perdita di peso dovuta alla normale evaporazione dell'umidità da parte del cibo cotto
- acquistare maggiori quantità all'ingrosso a prezzi più vantaggiosi, con conseguente miglioramento della gestione delle scorte della cucina
- organizzare l'immagazzinaggio in modo da non restare mai privi di scorte
- ridurre drasticamente gli scarti e la quantità di cibo non utilizzata

### Other advantages

Aspes blast chillers optimise stock management, given that they permit:

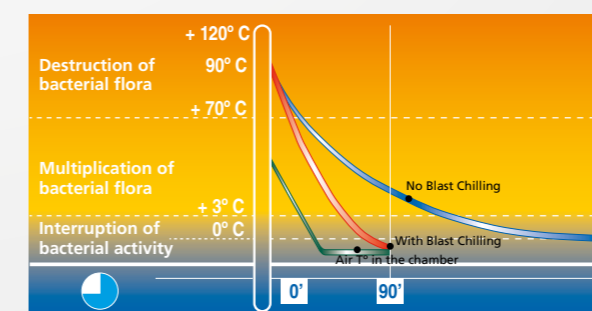
- Reductions in lost weight due to the natural evaporation of moisture from cooked food
- Larger food purchases at better prices, thereby improving kitchen stock organisation
- Organisation of storage, so that you never run out of stock
- Drastic reductions in waste and unused food

## DESCRIZIONE DI CICLO - CYCLE DESCRIPTION

### Abbattimento - Blast chilling

Il ciclo di raffreddamento porta la temperatura degli alimenti da +90°C ad una temperatura di +3°C nel cuore del prodotto in meno di 90 minuti. Dopo il processo, il prodotto può essere immagazzinato tra 0°C e +5°C e tale scelta dipende dal valore appropriato di immagazzinamento dello stesso.

The blast chilling cycle takes the temperature of food from +90°C to a temperature of +3°C in the heart of the product in less than 90 minutes. After the process, the product can be stored between 0°C and +5°C depending of the appropriate value of storage

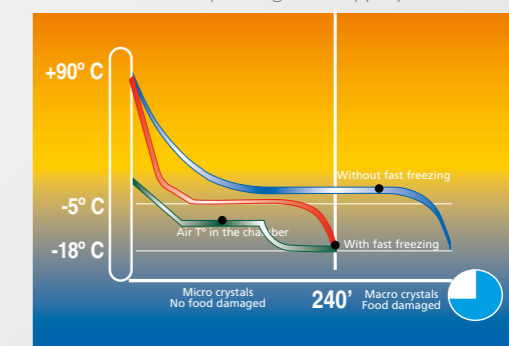


Abbattimento della temperatura. - Blast chilling.

### Abbattimento e congelazione - Fast freezing

Il ciclo di congelamento rapido porta la temperatura degli alimenti da +90°C ad una temperatura di -18°C nel cuore del prodotto in meno di 4 ore. Dopo il processo, il prodotto può essere immagazzinato tra -18°C e -25°C e tale scelta dipende dal valore appropriato di immagazzinamento dello stesso.

The fast freezing cycle takes the temperature of food from +90°C to a temperature of -18°C in the heart of the product in less than 4 hours. After the process, the product can be stored between -18°C and -25°C depending of the appropriate value of storage



Congelamento rapido. - Fast freezing.



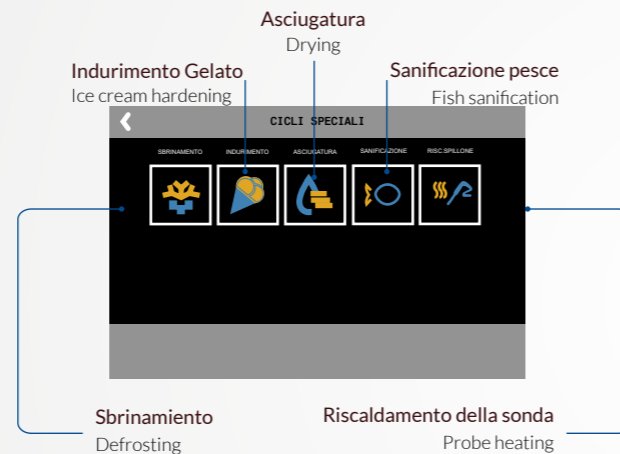
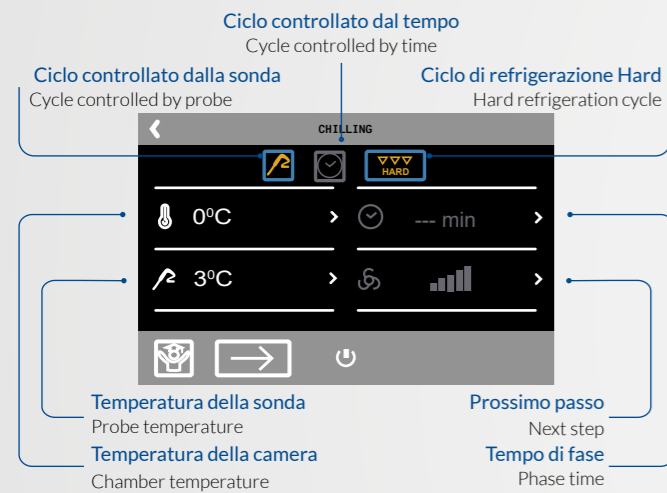
# Abbattitori di temperatura / Blast chillers

## Pannello CD / CD PANEL

### PANNELLO CD/CD PANEL

- Il pannello di controllo Screen Touch è molto intuitive e facile da usare, permettendo di raffreddare o congelare il prodotto su base temporale (90' in raffreddamento positivo o 240' in raffreddamento negativo), dettati dalle norme HACCP, controllando la temperatura del cuore del prodotto attraverso la sonda).
- Nel caso di utilizzo tramite sonda, l'utente non deve preoccuparsi di scegliere il ciclo corretto per ottenere il ciclo di refrigerazione o congelamento ottimale, poiché la sonda e il software dell'abbattitore lavoreranno per raggiungere la temperatura nel prodotto al livello richiesto, mantenendo nel prodotto il suo aroma o sapore originale.
- Permette diversi processi:
  - Preraffreddamento della camera
  - 4 cicli di raffreddamento, refrigerazione, congelamento, entrambi controllati dalla temperatura o dalla sonda.
  - 5 cicli speciali: Sbrinamento, indurimento del gelato, essiccazione, sanificazione del pesce e sonda riscaldata
- Una volta che il ciclo è finito, il programma può essere memorizzato in una delle sue 40 posizioni di memoria, in modo che l'utente possa recuperare il ciclo esatto tutte le volte che il processo deve essere ripetuto.
- Quando il ciclo finisce, l'abbattitore passa automaticamente alla modalità di conservazione mantenendo la giusta temperatura fino a quando il prodotto viene trasferito nei frigoriferi appropriati per lo stoccaggio e la conservazione.

- The Screen Touch control panel is very easy to use and intuitive, allowing you to cool down or freeze the product on a time basis (90' in positive chilling or 240' in negative chilling, dictated by HACCP standards, controlling the temperature of the core of the product through the probe).
- In the case of use by probe, the user does not need to worry about choosing the correct cycle to achieve the optimal refrigeration or freezing cycle, since the probe and the blast chiller software will work to achieve the temperature in the product at the required level, keeping its original aromatic or flavor.
- It allows different processes:
  - Pre-cooling of the chamber
  - 4 chilling cycles, refrigeration, freezing, both controlled by temperature or probe.
  - 5 Special cycles: Defrosting, ice cream hardening, dryings, fish sanitization and heated probe
- Once the cycle is finished, the program can be stored in one of its 40 memory locations, so that user can recover exact cycle as many times as the process is required to repeat.
- When the cycle ends, the blast chiller automatically switches to conservation mode keeping the product at the right temperature until the product is transferred to the appropriate refrigerators for storage and conservation.

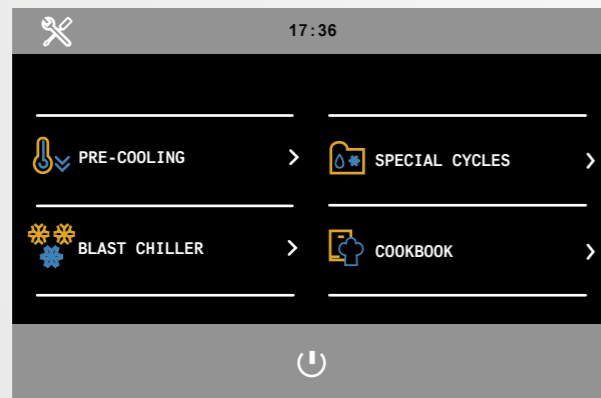


### CICLO DI PRERAFREDDAMENTO PRE-COOLING CYCLE

### 5 CICLI SPECIALI 5 SPECIAL CYCLES

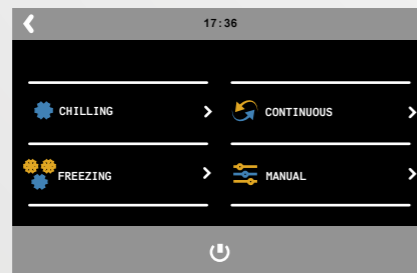
### CICLO DI PRERAFREDDAMENTO PRE-COOLING CYCLE

### CICLI DI RAFFREDDAMENTO CHILLING CYCLES



### Processo di refrigerazione Refrigeration process

### Processo di congelamento Freezing process



### CICLI DI RAFFREDDAMENTO CHILLING CYCLES

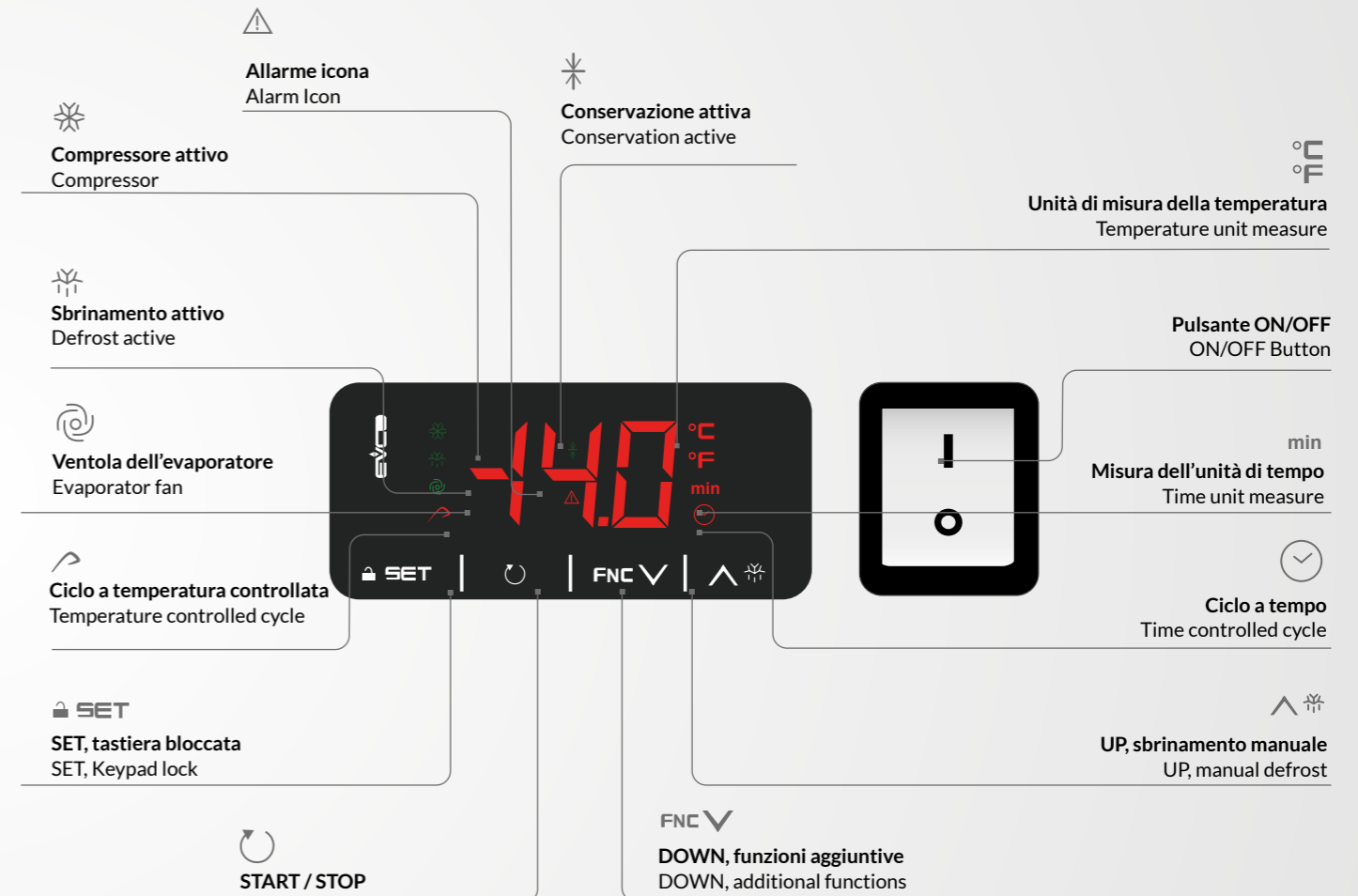
### Ciclo continuo (si possono impostare fino a 4 fasi) Continuous cycle (Up to 4 phases can be set)

### Ciclo manuale Manual cycle

# Abbattitori di temperatura/ Blast chillers

## Pannello di controllo ECO/ ECO Panel

### ECO CONTROL PANEL



**B**

### CONGELATORI COMPATTI / COMPACT BLAST CHILLERS

- Pannello di controllo a sfioramento con schermo da 5" Abbattitori-congelatori rapidi.
- Cicli di refrigerazione e congelamento programmabili controllati dalla sonda di temperatura o a tempo. La fase HARD (congelamento intensivo) o SOFT (più delicato) supplementare può essere impostata per tutte le opzioni configurabili.
- I cicli possono essere controllati a tempo o a temperatura in base alla lettura del sensore di temperatura all'interno del prodotto (il controllo a tempo viene applicato automaticamente quando non viene utilizzata alcuna sonda).
- Dotato di sonda di temperatura riscaldata.
- 5 cicli speciali fissi per scongelamento, indurimento del gelato, asciugatura, sanificazione del pesce e riscaldamento della sonda
- Costruzione interna esterna realizzata totalmente in acciaio inox di alta qualità.
- Struttura compatta stampata completamente a iniezione.
- Interni con angoli raggiati per agevolare la pulizia.
- Capacità per teglie GN 1/1 e EN 60x40 (struttura estraibile). (Versione BC-03 solo GN 1/1 e struttura guide fisse). (65 mm di distanza tra guide)
- Isolamento in poliuretano privo di CFC, stampato a iniezione con densità di 42 Kg/m3.
- Gas refrigerante R452a ecologico, privo di CFC.
- Dispositivo di sbrinamento automatico.
- Compressore ermetico con condensatore ventilato
- Porte equipaggiate con sistema di cerniera auto-chiudente e blocco di apertura a 180°.
- Temperatura ambientale: + 42 °C.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- 5" Screen touch control panel blast chillers-fast freezers.
- Refrigeration and freezing cycles, configurable to be controlled by temperature or time probe. Additional hard or soft phase can be set up for all configurable options.
- The cycles can be controlled by time or by temperature according to the reading of the temperature sensor inside the product (time control is automatically applied when no probe is used).
- Fitted with heated temperature probe.
- 5 fix special cycles for defrosting, ice cream hardening, drying, fish sanitization and probe heating
- Internal and external construction entirely made from high quality stainless steel.
- Fully injection-moulded compact structure.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Trays prepare for GN 1/1 and EN 60x40 trays (Except BC-03 version).
- CFC-free, polyurethane insulation with a density of 42 Kg/m3.
- R452a ecological, CFC-free refrigerant gas.
- Automatic defrosting device and automatic, no energy consumption in the evaporation of condensation.
- Hermetic compressor with ventilated condenser.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper at 180°.
- Ambient temperature: + 42 °C.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Capacità di abbattimento secondo EN17032  
(Refrig. +65 °C a +10 °C in 120'; Cong. +65 °C a -18 °C in 270')

Modello Model	Codice Reference	Capacità Capacity	Gas refrigerante Refrigerant gas	Produzione (kg/ciclo) Production (kg/cycle)		Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Capacità di Raffreddamento (W) Cooling Capacity (W)	Potenza (W) Power (W)
				Refrigerazione min. kg 90-120 Chilling	Congelamento min. kg 240-270 Freezing			
BC-03 CD HC	19060984	3 GN 1/1	R-290	7 - 15 kg	4 - 6 kg	560x700x514	565	410
BC-05 CD	19060985	5 GN 1/1 - EN	R-452a	10 - 18 kg	8 - 13 kg	790x700x850	690	1200
BC-08 CD	19060986	8 GN 1/1 - EN	R-452a	25 - 40 kg	16 - 24 kg	790x800x1290	1300	2000
BC-101 CD	19060987	10 GN 1/1 - EN	R-452a	30 - 50 kg	20 - 30 kg	790x800x1420	1300	2000
BC-121 CD	19060988	12 GN 1/1 - EN	R-452a	25 - 60 kg	16 - 40 kg	790x800x1690	1300	2000
BC-161 CD	19061141	16 GN 1/1 - EN	R-452a	40 - 80 kg	28 - 50 kg	790x800x1950	2850	3500
BC-102 CD	19061143	20 GN 1/1 - EN	R-452a	70 - 100 kg	50 - 65 kg	1200x1090x1766	5450	3300

**B**

### CONGELATORI COMPATTI / COMPACT BLAST CHILLERS

- Abbattitori-congelatori a controllo elettronico.  
Ciclo di raffreddamento: +90° to +3 °C in 90 minuti.  
Ciclo di congelamento: +90° to -18 °C in 240 minuti.
- I cicli possono essere controllati a tempo o a temperatura attraverso la lettura della sonda di temperatura inserita nel prodotto (il controllo a tempo viene applicato automaticamente quando non viene utilizzata la sonda). Non programmabili.
- Dotato di sonda non riscaldata.
- Costruzione interna esterna realizzata totalmente in acciaio inox di alta qualità.
- Struttura compatta stampata completamente a iniezione.
- Interni con angoli raggiati per agevolare la pulizia.
- Capacità per teglie GN 1/1 e EN 60x40 (struttura estraibile). (Versione BC-03 solo GN 1/1 e struttura guide fisse). (65 mm di distanza tra guide)
- Isolamento in poliuretano privo di CFC, stampato a iniezione con densità di 42 Kg/m3.
- Gas refrigerante R452a ecologico, privo di CFC.
- Dispositivo di sbrinamento automatico.
- Compressore ermetico con condensatore ventilato
- Porte equipaggiate con sistema di cerniera auto-chiudente e blocco di apertura a 180°.
- Temperatura ambientale: + 42 °C.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Basic electronically controlled blast chillers-fast freezers.  
Chilling cycle: +90° to +3 °C in 90 minutes.  
Freezing cycle: +90° to -18 °C in 240 minutes.
- The cycles can be controlled by time or by temperature according to the reading of the temperature sensor inside the product (time control is automatically applied when no probe is used).
- Fitted with non-heated temperature probe.
- Internal and external construction entirely made from high quality stainless steel.
- Fully injection-molded compact structure.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Trays prepare for GN 1/1 and EN 60x40 trays (Except BC-03 version)
- CFC-free, polyurethane insulation with a density of 42 Kg/m3.
- R452a ecological, CFC-free refrigerant gas.
- Automatic defrosting device and automatic, no energy consumption in the evaporation of condensation.
- Hermetic compressor with ventilated condenser.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper at 180°.
- Ambient temperature: + 32 °C.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Capacità di abbattimento secondo EN17032  
(Refrig. +65 °C a +10 °C in 120'; Cong. +65 °C a -18 °C in 270')

Modello Model	Codice Reference	Capacità Capacity	Gas refrigerante Refrigerant gas	Produzione (kg/ciclo) Production (kg/cycle)		Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Capacità di Raffreddamento (W) Cooling Capacity (W)	Potenza (W) Power (W)
				Refrigerazione min. kg 90-120 Chilling	Congelamento min. kg 240-270 Freezing			
BC-03-11 E	19023300	3 GN 1/1	R-452a	7 - 15 kg	4 - 6 kg	560x700x514	490	590
BC-05-E	19023303	5 GN 1/1 - EN	R-452a	10 - 18 kg	8 - 13 kg	790x700x850	690	1200
BC-08 E	19023304	8 GN 1/1 - EN	R-452a	25 - 40 kg	16 - 24 kg	790x800x1290	1300	2000
BC-101 E	19023306	10 GN 1/1 - EN	R-452a	30 - 50 kg	20 - 30 kg	790x800x1420	1300	2000

**LAVAGGIO STOVIGLIE**  
DISHWASHERS







## LAVAGGIO STOVIGLIE DISHWASHERS



GRAND SERIES  
EASY LINE  
TECH LINE



OPTIONAL E ACCESSORI



## GRAND SERIES

Progettato per le vostre esigenze

Designed for your needs

In un mercato sempre più competitivo, il miglioramento continuo è un must. Basato su un criterio in cui prevalgono le alte prestazioni, utilizzo ed ergonomia per l'utente finale, Aspès lancia un design moderno di lavapiatti... GRAND SERIES

In an increasingly competitive market, continuous improvement is a must. Based on a criterion in which a high performance, usability and ergonomic for the end user is overriding, Aspès launches a modern design of dishwashers... GRAND SERIES



**PRESTAZIONE**  
PERFORMANCE



**PLUG AND PLAY (COLLEGA E USA)**  
PLUG AND PLAY



**ERGONOMICA**  
ERGONOMIC



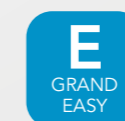
**DURATA NEL TEMPO**  
DURABILITY

Linea completa in base alle vostre esigenze

**La Grand serie Aspès** garantisce elevate prestazioni di lavaggio e un'elevata produttività, oltre a un consumo efficiente di acqua. Tutti i modelli sono completabili con optional che rendono la gamma una soluzione a tutte le richieste.

Complete line based on your needs


**Aspès Grand Series** ensures a high washing performance and an elevated productivity, along with efficient water consumption. All models are completed with optional appliances, which make the range a solution for all requirements.



# GRAND SERIES


## CARATTERISTICHE FEATURES

# Efficienza ed ergonomica Efficiency and Ergonomic

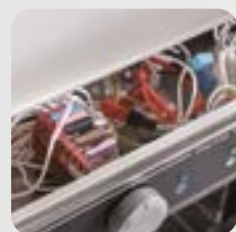
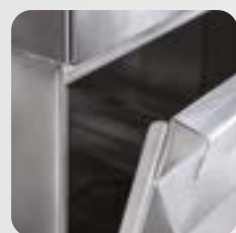
 **Nuova vasca di lavaggio.** La nuova vasca di lavaggio consente una maggiore capacità. Fino a 2200mm per lavapiatti con cestello 350x350mm, 270mm per lavapiatti con cestello 400x400mm, 300mm lavapiatti a caricamento frontale e 400mm per lavapiatti a capota.


**New washing tank.** New washing tank allows higher glass capacity. Up to 2200mm in 350x350 mm basket glasswashers, 270mm in 400x400 basket glasswasher, 300 mm in front-loading and 400 mm in pass-through dishwashers.



 **Nuovo design della porta:** Il nuovo design con impugnatura ergonomica, perfettamente integrata e fermaporta, assicura un'alimentazione rapida della macchina a supporto del lavoro quotidiano.


**New door design:** New Grand Series design with ergonomic, perfectly integrated handle and door stopper, ensures a fast feeding of the machine supporting daily work



 **Pannello di controllo rimovibile:** Il pannello frontale rimovibile permette di raggiungere tutti i componenti elettrici in modo rapido e senza sforzo, consentendo un'alta riparabilità dei componenti elettrici riducendo i costi operativi.


**Removable control panel:** Detachable front panel permits to reach all electric components in a fast and effortless way, allowing a high reparability of the electric components and reducing operating costs.



 **Struttura robusta:** La struttura completamente realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità garantisce una durata ottimale.


**Robust structure:** High quality structure completely made in stainless steel ensures an optimal lifetime.



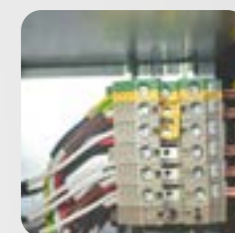
 **Piedi regolabili in altezza:** L'altezza dei piedi può essere regolata individualmente per consentire una comoda pulizia sotto la macchina


**Height adjustable legs:** The height of the legs can be adjusted individually to enable convenient cleaning underneath the appliance.



**Multi fase:** Configurazione della macchina in 400V/3N, 230V/3N and 230V/1N, nei modelli lavapiatti a capota 


**Multi-Phase:** Selectable machine configuration 400V/3N, 230V/3N and 230V/1N, in Front Loading (510) models and Pass-Through dishwashers



**Controllo intuitivo:** Seguendo la filosofia del plug and play, l'intuitivo pannello di controllo elettromeccanico consente un facile lavaggio. La semplicità è il nostro obiettivo. 


**User-friendly control:** Following plug and play philosophy, intuitive electro-mechanical control panel, enables an easy washing. Simplicity is our aim.



**Facile da pulire:** Nuovo design della porta con sportello posteriore piatto, guide del cestello saldate, filtri serbatoio e bracci di lavaggio facili da rimuovere, impediscono alla macchina di sporcarsi. 

**Easy to Clean:** New door design with flat back door and welded basket guides, along with tank filters and easy to remove rinse and washing arms, prevents the machine from dirt.



**Ergonomic:** Sportello compensato a molla con nuova impugnatura ergonomica per una facile maneggevolezza. 

**Ergonomic:** Spring compensated hood with new ergonomic handle for an easy handling.







LAVAGGIO STOVIGLIE  
DISHWASHERS

# GRAND SERIES LINEA EASY



<b>EASY-LINE Caratteristiche</b>	<b>108</b>
<b>Lavabicchieri</b>	<b>110</b>
Cestello da 350x350	110
Cestello da 400x400	111
<b>Lavapiatti a carica frontale</b>	<b>112</b>
Cestello 500x500	112
<b>Lavapiatti a capota</b>	<b>113</b>
Cestello 500x500	113
<b>Dati tecnici</b>	<b>115</b>

# LINEA EASY

## EASY LINE

Il lavaggio stoviglie EASY-LINE è un perfetto equilibrio tra semplicità d'uso e prestazioni di lavaggio e risciacquo molto efficienti.

Nella gamma EASY-LINE sono disponibili lavabicchieri con cestello 350x350 e cestello 400x400, lavapiatti a carica frontale con cestello 500x500 e lavapiatti a capota con cestello 500x500.

I cicli di lavaggio sono controllati da una programmazione elettromeccanica.

EASY-LINE dishwashers is a perfect balance between simplicity in use and a very efficient washing and rinsing performance, aimed to those who seek an entry level dishwasher.

EASY LINE range is available in 350x350 and 400x400 basket glasswashers, 500x500 basket front-loading dishwashers and 500x500 basket pass-through dishwashers.

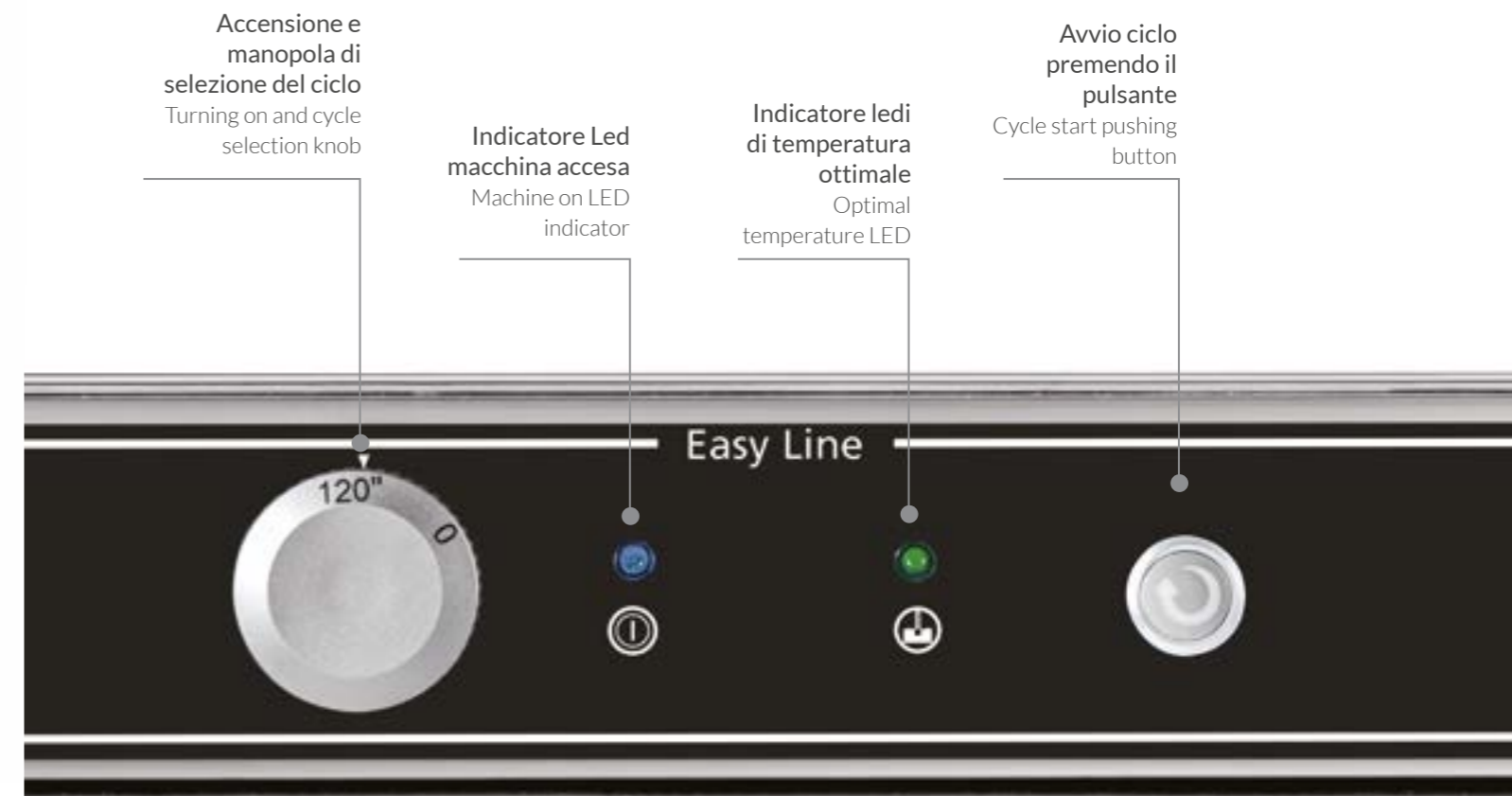
Washing cycles are controlled by an electric programmer.



# Caratteristiche

## Features

- La maniglia ergonomica, perfettamente integrata, e il fermaporta garantiscono un carico rapido della macchina a supporto del lavoro quotidiano.
- Design della struttura intelligente con pannello frontale e base rimovibili con facile accesso ai componenti del dispositivo a scopi di manutenzione.
- La struttura, completamente in acciaio inossidabile, garantisce un lungo ciclo di vita della macchina.
- Il controllo elettromeccanico prevede un solo programma.
- I termostati di sicurezza per la caldaia e vasca lavaggio, insieme alla valvola antiriflusso, garantiscono condizioni di lavoro affidabili.
- Pannello frontale stampato.
- Ergonomic, perfectly integrated handle and door stopper guarantees a fast feeding of the machine supporting daily work.
- Intelligent structure design with removable front and base panel with easy access to device components for maintenance purposes.
- Stainless Steel fully made structure ensures a long life cycle of the machine.
- Electromechanical control provides one single program.
- Safety thermostats for boiler and tank heater, together with an anti-backflow valve assures a reliable working condition.
- Stamped front panel





GE-1500



Lavaggio: Superiore e inferiore.  
Risciacquo: Superiore e inferiore.



Rinsing: Upper and Lower.  
Washing: Upper and Lower.



► GE-1500

- Pannello di controllo elettromeccanico
- 1 ciclo di lavaggio di 120"
- Capacità vasca lavaggio: 11l / Potenza riscaldamento 2.0 kw.
- Capacità boiler: 5l / Potenza riscaldamento 2.4 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.3 kw
- Consumo risciacquo: 2l/risciacquo
- Filtro in plastica su aspirazione pompa
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C
- Tensione di alimentazione: 230V / 1N 50 Hz
- Accessori in dotazione: 2 cestelli da 350x350mm e 1 cestello posate CU.

**MODELLI OPZIONALI CON:**

- Dispenser detergente incorporato.
- Pompa di scarico integrata
- Versione 60 Hz.

- Electromechanical control panel.
- 1 washing cycle of 120".
- Tank capacity: 11 l. / Heating power: 2.0 kw.
- Boiler capacity: 5 l. / Heating power: 2.4 kw.
- Wash pump power: 0.3 kw.
- Rinsing consumption: 2 l/rinse.
- Plastic filter on washing pump aspiration
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted.
- Temperature adjustment: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Supply voltage: 230V / 1N 50 Hz
- Accessories supplied: 2 baskets of 350 x 350 mm and 1 basket for cutlery CU.

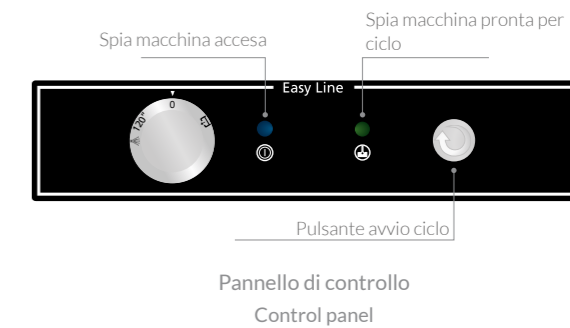
**OPTIONAL MODELS WITH**

- Built-in detergent aid dispenser.
- Built-in draining pump.
- 60 Hz version.

Modello Model	Codice Reference	N° cestelli/ora baskets / hour	H massima bicchiere Door clearance (mm)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dosatore di detergente Detergent dispenser	Pompa di scarico Drain pump	Potenza Power (kW)	Tensione alimen- tazione Voltage (V)
GE-1500	19076045	30	220	430 x 480 x 660	No	No	2,65	230V-50Hz
GE-1500 DD	19076046	30	220	430 x 480 x 660	Si	No	2,65	230V-50Hz
GE-1500 B	19076047	30	220	430 x 480 x 660	No	Si	2,65	230V-50Hz
GE-1500 B DD	19076048	30	220	430 x 480 x 660	Si	Si	2,65	230V-50Hz



GE-2100



Lavaggio: Superiore e inferiore.  
Risciacquo: Superiore e inferiore.



Rinsing: Upper and Lower.  
Washing: Upper and Lower.



► GE-2100

- Pannello di controllo elettromeccanico
- 1 ciclo di lavaggio di 120"
- Capacità vasca lavaggio: 15 l / Potenza riscaldamento 2.0 kw.
- Capacità boiler: 5l / Potenza riscaldamento 2.8 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.3 kw
- Consumo risciacquo: 2.5l/risciacquo
- Filtro in plastica su aspirazione pompa
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Ciclo indipendente per risciacquo a freddo.
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C
- Tensione di alimentazione: 230V / 1N 50 Hz
- Accessori in dotazione: 2 cestelli 400x400mm, supporto piattini e 1 cestello posate CU.

**MODELLI OPZIONALI CON:**

- Dispenser detergente incorporato.
- Pompa di scarico integrata
- Versione 60 Hz.

- Electromechanical control panel.
- 1 washing cycle of 120".
- Tank capacity: 15 l. / Heating power: 2.0 kw.
- Boiler capacity: 5 l. / Heating power: 2.8 kw.
- Wash pump power: 0.3 kw.
- Rinsing consumption: 2.5 l/rinse.
- Plastic filter for washing pump aspiration
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Independent cycle for cold rinsing.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted.
- Temperature adjustment: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Supply voltage: 230V / 1N 50 Hz.
- Accessories supplied: 2 baskets of 400 x 400 mm, 1 dish bracket and 1 basket for cutlery CU.

**OPTIONAL MODELS WITH**

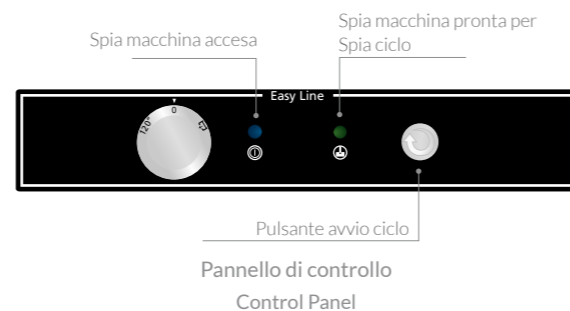
- Built-in detergent aid dispenser.
- Built-in draining pump.
- 60 Hz version.

Modello Model	Codice Reference	N° cestelli/ora baskets / hour	H massima bicchiere Door clearance (mm)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dosatore di detergente Detergent dispenser	Pompa di scarico Drain pump	Potenza Power (kW)	Tensione alimen- tensione Voltage (V)
GE-2100	19076049	30	270	470 x 525 x 720	No	No	3,05	230V-50Hz
GE-2100 DD	19076050	30	270	470 x 525 x 720	Si	No	3,05	230V-50Hz
GE-2100 B	19076051	30	270	470 x 525 x 720	No	Si	3,05	230V-50Hz
GE-2100 B DD	19076052	30	270	470 x 525 x 720	Si	Si	3,05	230V-50Hz





GE-480 F



Lavaggio: Superiore e inferiore.  
Washing: Upper and Lower.



Risciacquo: Superiore e inferiore.  
4 filtri inox per recupero residuo sporco + filtro plastico per drenaggio.  
Rinsing: Upper and Lower.  
4 stainless steel filters for dirty residual recovery + plastic filter for drainage.



► GE-480

- Pannello di controllo elettromeccanico
- 1 ciclo di lavaggio di 120"
- Capacità vasca lavaggio: 25 l / Potenza riscaldamento 2.8 kw.
- Capacità boiler: 7 l / Potenza riscaldamento 2.8 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.6 kw
- Consumo risciacquo: 2.7l/risciacquo
- Filtro in plastica su aspirazione pompa
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C
- Tensione di alimentazione: 230V / 1N 50 Hz
- Accessori in dotazione: 1 cestello CP-16/18, 1 cestello CT-10 e 1 cestello posate CU-7.

**MODELLI OPZIONALI CON:**

- Dispenser detergente incorporato.
- Pompa di scarico integrata
- Versione 60 Hz.

- Electromechanical control panel.
- 1 washing cycle of 120".
- Tank capacity: 25 l. / Heating power: 2.8 kw.
- Boiler capacity: 7 l. / Heating power: 2.8 kw.
- Wash pump power: 0.6 kw.
- Rinsing consumption: 2.7 l/rinse.
- Plastic filter for washing pump aspiration
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted.
- Temperatures adjusted: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Supply voltage: 230V / 1N 50 Hz.
- Accessories supplied: 1 basket CP-16/18, 1 basket CT-10 and 1 basket for cutlery CU-7.

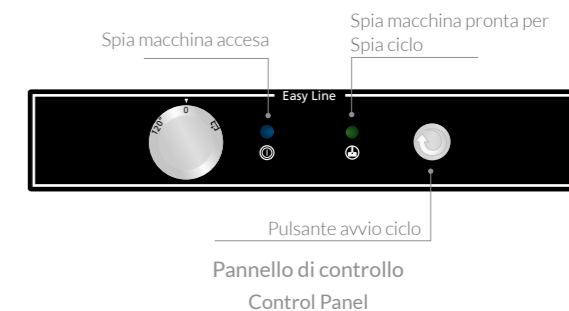
**OPTIONAL MODELS WITH**

- Built-in detergent aid dispenser.
- Built-in draining pump.
- 60 Hz version.

Modello Model	Codice Reference	N° cesti/ora baskets / hour	H massima bicchiere Door clearance (mm)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dosatore di detergente Detergent dispenser	Pompa di scarico Drain pump	Potenza Power (kW)	Tensione alimen- tazione Voltage (V)
GE-480 F	19076053	30	300	600 x 600 x 825	No	No	3,4	230V-50Hz
GE-480 DD F	19076054	30	300	600 x 600 x 825	Si	No	3,4	230V-50Hz
GE-480 B F	19076055	30	300	600 x 600 x 825	No	Si	3,4	230V-50Hz
GE-480 B DD F	19076056	30	300	600 x 600 x 825	Si	Si	3,4	230V-50Hz



GE-640



Lavaggio: Superiore e inferiore.  
Washing: Upper and Lower.



Risciacquo: Superiore e inferiore.  
4 filtri inox per recupero residuo sporco + filtro plastico per drenaggio.  
Rinsing: Upper and Lower.  
4 stainless steel filters for dirty residual recovery + plastic filter for drainage.



► GE-640 - ELEVATA POTENZA / WITH HIGH POWER FEATURES

- Pannello di controllo elettromeccanico
- 2 cicli di lavaggio di 90"/180".
- Capacità vasca lavaggio: 25 l / Potenza riscaldamento 2.8 kw.
- Capacità boiler: 7 l / Potenza riscaldamento 5.6 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.6 kw
- Consumo risciacquo: 2.7l/risciacquo
- Filtro in plastica su aspirazione pompa
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C
- Multi tensione: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Accessori in dotazione: 1 cestello CP-16/18, 1 cestello CT-10 e 1 cestello posate CU-7.

**MODELLI OPZIONALI CON:**

- Dispenser detergente incorporato.
- Pompa di scarico integrata
- Versione 60 Hz.

- Electromechanical control panel.
- 2 washing cycle of 90" / 180".
- Tank capacity: 25 l. / Heating power: 2.8 kw.
- Boiler capacity: 7 l. / Heating power: 5.6 kw.
- Wash pump power: 0.6 kw.
- Rinsing consumption: 2.7 l/rinse.
- Plastic filter for washing pump aspiration
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted.
- Temperatures adjusted: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Multi-Voltage: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Accessories supplied: 1 basket CP-16/18, 1 basket CT-10 and 1 basket for cutlery CU-7.

**OPTIONAL MODELS WITH**

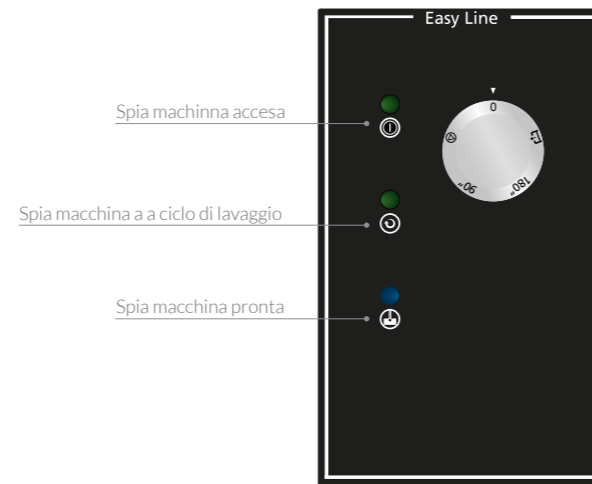
- Built-in detergent aid dispenser.
- Built-in draining pump.
- 60 Hz version.

Modello Model	Codice Reference	N° cesti/ora baskets / hour	H massima bicchiere Door clearance (mm)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dosatore di detergente Detergent dispenser	Pompa di scarico Drain pump	Potenza Power (kW)	Tensione alimen- tazione Voltage (V)
GE-640 F	19095609	30	300	600 x 600 x 825	No	No	6,2	400V-3N-50Hz
GE-640 B F	19095710	30	300	600 x 600 x 825	No	Si	6,2	400V-3N-50Hz



Bracci inferiori di lavaggio e risciacquo  
+filtri in acciaio inossidabile

Lower washing and rinsing arms + Stainless  
Steel filters



Pannello di controllo  
Control Panel

GE-800

- Pannello di controllo elettromeccanico
- 2 cicli di lavaggio di 90°/180°.
- Ciclo continuo fino ad arresto manuale
- Capacità vasca lavaggio: 45 l / Potenza riscaldamento 4.5 kw.
- Capacità boiler: 7 l / Potenza riscaldamento 6.0 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.6 kw
- Consumo risciacquo: 3.0l/risciacquo
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata
- Filtro in vasca inox + ispezione + filtro aspirazione pompa Inox
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C
- Multi tensione: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Accessori in dotazione: 1 cestello CP-16/18, 1 cestello CT-10 e 2 cestelli posate CU-7.

MODELLI OPZIONALI CON:

- Dispenser detergente incorporato.
- Pompa di scarico integrata
- Versione 60 Hz.

- Electromechanical control panel.
- 2 washing cycle of 90° / 180°.
- Continuous cycle up to the manual stop.
- Tank capacity: 45 l. / Heating power: 4.5 kw.
- Boiler capacity: 7 l. / Heating power: 6.0 kw.
- Wash pump power: 0.6 kw.
- Rinsing consumption: 3.0 l/rinse.
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Stainless steel tank filter + stainless steel pump suction filter
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted.
- Temperature adjustment: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Multi-Voltage: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Accessories supplied: 1 basket CP-16/18, 1 basket CT-10 and 2 baskets for cutlery CU-7.

OPTIONAL MODELS WITH

- Built-in detergent aid dispenser.
- Built-in draining pump.
- 60 Hz version.

NB: Cavo alimentazione escluso

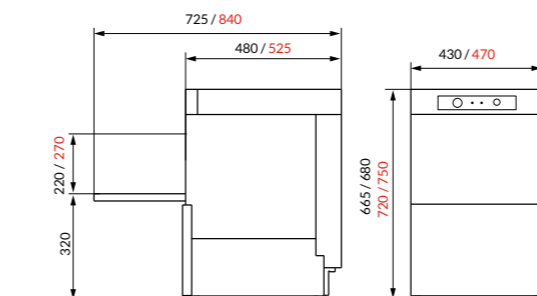
Note: Power cord not supplied

Modello Model	Codice Reference	N° cesti/ora baskets / hour	Utile porta Door clearance (mm)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dosatore di detergente Detergent dispenser	Pompa di scarico Drain pump	Potenza Power (kW)	Tensione alimen- tazione Voltage (V)
GE-800	19076057	40	400	675 x 675 x 1420	No	No	11,1	400V-3N-50Hz
GE-800 DD	19076058	40	400	675 x 675 x 1420	Si	No	11,1	400V-3N-50Hz
GE-800 B	19076059	40	400	675 x 675 x 1420	No	Si	11,1	400V-3N-50Hz
GE-800 B DD	19076060	40	400	675 x 675 x 1420	Si	Si	11,1	400V-3N-50Hz

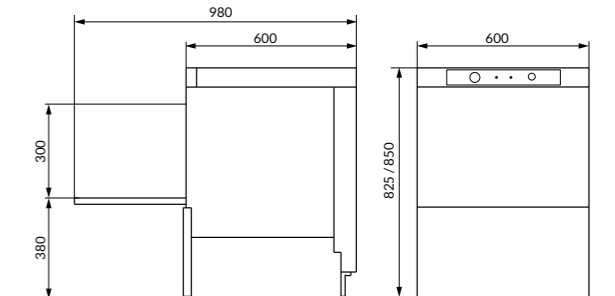
DATI TECNICI LINEA EASY / EASY LINE TECHNICAL DATA

	GE-1500	GE-2100	GE-480	GE-640	GE-800
Tensione alimentazione	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz	400V/3N-50Hz	400V/3N 50Hz
Multi/Tensione	-	-	-	-	☑
Potenza pompa	300 W	300 W	600 W	600 W	600 W
Resistenza boiler	2400 W	2800 W	2800 W	5600 W	6000 W
Resistenza vasca	2000 W	2000 W	2800 W	2800 W	4500 W
Potenza totale	2700 W	3100 W	3400 W	6200 W	11100 W
Multipower	-	-	-	-	☑
Dimensioni (mm)					
Larghezza	430	470	600	600	675
Profondità	475	525	600	600	675
Altezza	660	720	825	825	1420
Altezza utile porta	220	270	300	300	400
Altezza capota aperta	-	-	-	-	1875
Capacità boiler	5 L	5 L	7 L	7 L	7 L
Capacità vasca	11 L	15 L	25 L	25 L	45 L
Temperatura boiler	85°C	85°C	85°C	85°C	85°C
Temperatura vasca	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C
Ciclo di lavaggio	120 s	120 s	120 s	90 / 180 s	90 / 180 s
Consumo acqua per ciclo	2 L/ciclo	2.5 L/ciclo	2.7 L/Ciclo	2.7 L/Ciclo	3 L/Ciclo
Pressione consigliata (bar)	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4
Tubo di alimentazione dell'acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Peso netto	35 kg	39 kg	54 kg	54 kg	108 kg

Dimensioni GE-1500 e GE-2100 / Dimensions GE-1500 and GE-2100

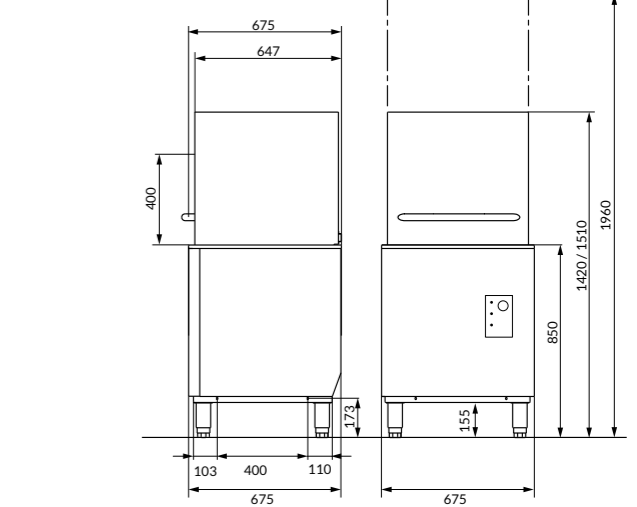


Dimensioni GE-480 / Dimensions GE-480



Dimensioni in rosso per modello GE-2100/  
Red color dimension for model GE-2100

Dimensioni GE-800 / Dimensions GE-800



LAVAGGIO STOVIGLIE  
DISHWASHERS

# GRAND SERIES LINEA TECH



**LINEA TECH** Caratteristiche **118**

**Lavabicchieri** **120**

Cestello 350x350 **120**

Cestello 400x400 **121**

**Lavapiatti a carica frontale** **122**

Cestello 500x500 **122**

**Lavapiatti a capota** **123**

Cestello 500x500 **123**

**Dati tecnici** **124**



# LINEA TECH

## TECH LINE

La linea TECH con scheda elettronica di controllo e display indicatore di temperature, garantisce un'eccezionale processo di lavaggio e risciacquo. Ogni elemento è stato progettato per garantire una perfetta igiene, nonché un'eccellente protezione per vetro e stoviglie.

La linea TECH è sviluppata per offrire funzionalità avanzate e massima produttività. 3 programmi di lavaggio consentono di ottimizzare il processo di lavoro in base alle esigenze.

La gamma TECH è disponibile in lavabicchieri con cestello 350x350 e 400x400, lavapiatti a carico frontale con cestello 500x500 e lavapiatti a capota con cestello 500x500.

TECH LINE with electronic control board and temperature indicator display, guarantees an outstanding washing and rinsing process. Every device's element has been designed to ensure a perfect hygiene, as well as an excellent glass and dish protection.

Tech Wash is developed to provide advance features and maximum productivity. 3 washing programs allow to optimize the working process depending on the needs.

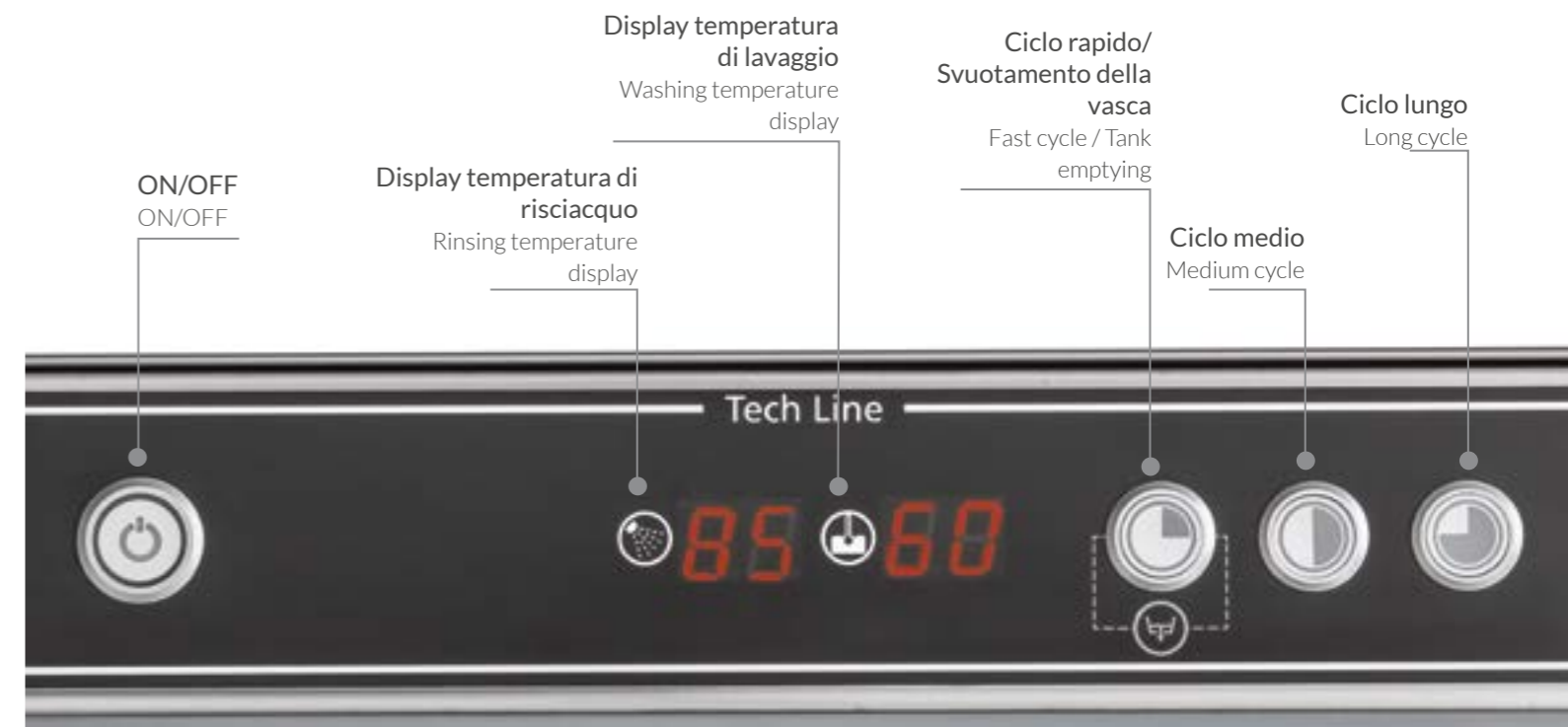
TECH LINE range is available in 350x350 and 400x400 basket glasswashers, 500x500 basket front-loading dishwashers and 500x500 basket pass-through dishwashers.



# Caratteristiche

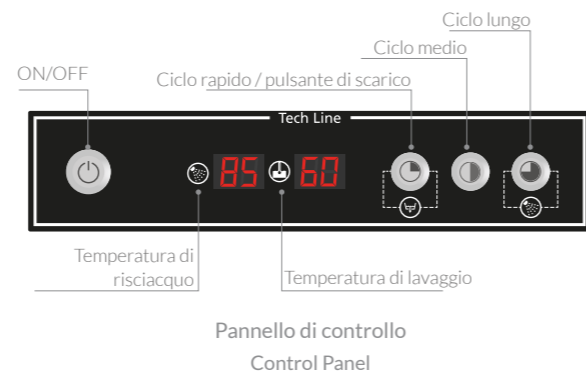
## Features

- La maniglia ergonomica, perfettamente integrata, e il fermaporta garantiscono un carico rapido della macchina a supporto del lavoro quotidiano.
- Le lavapiatti a capota sono progettate con potenza della caldaia configurabile, che consente di adattarla alle esigenze dell'utente finale.
- Controllo elettronico intuitivo sul pannello frontale con interfaccia intuitiva.
- Display del pannello frontale per il controllo della temperatura di lavaggio.
- La struttura completamente in acciaio inossidabile garantisce un lungo ciclo di vita della macchina.
- Il pannello di controllo elettronico, con 3 programmi di lavaggio, consente di adattare la durata del ciclo di lavaggio alle esigenze degli utenti.
- Sono disponibili versioni con pompa di risciacquo, necessaria con attacco per acqua a bassa pressione, per lavapiatti a carica frontale e capota.
- I termostati di sicurezza per il boiler e la vasca di lavaggio, insieme alla valvola antiriflusso, garantiscono condizioni di lavoro affidabili.
- Avvio graduale del ciclo di lavaggio impostato di default, evitando di perdite d'acqua durante il programma controllando la tensione elettrica della pompa di lavaggio.
- La funzione thermostop è impostata come predefinita in tutta la gamma assicurando un risultato di lavaggio eccezionale.
- Ergonomic, perfectly integrated handle and door stopper guarantees a fast feeding of the machine supporting daily work.
- The pass-through dishwashers are designed with configurable boiler power, which allow to adjust it to end user needs.
- Intuitive electronic control on front stamped panel with an easy-to-use interface
- Front panel display for rinsing and washing temperature control.
- Stainless Steel fully made structure ensures a long life cycle of the machine.
- Electronic control panel, with 3 washing programs, allows to adjust the duration of washing process to users needs.
- Versions with rinsing pumps, necessary with low pressure water connection are available in front-loading and Pass-Through dishwashers.
- Safety thermostats for boiler and tank heater, together with an anti-backflow valve assures a reliable working condition.
- Soft start of the washing cycle set as default, avoiding water leakages during the program by controlling the electric tension of the washing pump.
- Thermo-stop function is set as default in all electronic range of product, ensuring an outstanding washing result.





GT-1500



GT-1500

- Pannello di controllo elettronico.
- 3 cicli di lavaggio: 90°/120°/180°
- Capacità vasca di lavaggio: 11 l./ Potenza riscaldante vasca: 2.0 kw.
- Capacità boiler: 5 l./ Potenza riscaldante: 2.4 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.3 kw.
- Consumo di risciacquo: 2 l/risciacquo.
- Filtro in plastica su aspirazione pompa.
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Funzione thermostat.
- Inizio lavaggio delicato.
- Display temperatura per vasca lavaggio e boiler.
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata e funzione thermostat.
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C
- Tensione di alimentazione: 230V / 1N 50/60 Hz.
- Accessori in dotazione: 2 cestelli da 350x350mm e 1 cestello posate CU.

MODELLI OPZIONALI CON:

- Dispenser detergente incorporato.
- Pompa di scarico integrata

- Electronic control panel.
- 3 washing cycle of 90° / 120° / 180°
- Tank capacity: 11 l. / Heating power: 2.0 kw.
- Boiler capacity: 5 l. / Heating power: 2.4 kw.
- Wash pump power: 0.3 kw.
- Rinsing consumption: 2 l/rinse.
- Plastic filter for washing pump aspiration
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Thermostat function.
- Soft washing start.
- Wash tank and boiler temperature display.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted and thermo-stop function.
- Temperature adjustment: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Supply voltage: 230V / 1N 50/60 Hz.
- Accessories supplied: 2 baskets of 350 x 350 mm and 1 basket for cutlery CU.

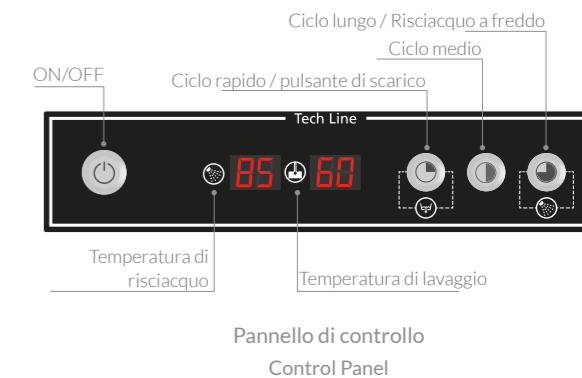
OPTIONAL MODELS WITH

- Built-in detergent aid dispenser.
- Built-in draining pump.

Modello Model	Codice Reference	N° cestelli/ora baskets / hour	H massima bicchiere Door clearance (mm)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dosatore di detergente Detergent dispenser	Pompa di scarico Drain pump	Potenza Power (kW)	Tensione alimen- tazione Voltage (V)
GT-1500	19076061	30	220	430 x 480 x 660	No	No	2,65	230V-50/60Hz
GT-1500 DD	19076062	30	220	430 x 480 x 660	Si	No	2,65	230V-50/60Hz
GT-1500 B	19076063	30	220	430 x 480 x 660	No	Si	2,65	230V-50/60Hz
GT-1500 B DD	19076064	30	220	430 x 480 x 660	Si	Si	2,65	230V-50/60Hz



GT-2100



GT-2100

- Pannello di controllo elettronico.
- 3 cicli di lavaggio: 90°/120°/180°
- Capacità vasca di lavaggio: 15 l./ Potenza riscaldante vasca: 2.0 kw.
- Capacità boiler: 5 l./ Potenza riscaldante: 2.8 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.3 kw.
- Consumo di risciacquo: 2.5 l/risciacquo.
- Filtro in plastica su aspirazione pompa.
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Funzione thermostat.
- Inizio lavaggio delicato.
- Display temperatura per vasca lavaggio e boiler.
- Ciclo indipendente per risciacquo a freddo
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata e funzione thermostat.
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C
- Tensione di alimentazione: 230V / 1N 50/60 Hz.
- Accessori in dotazione: 2 cestelli da 400x400mm, supporto piattini e 1 cestello posate CU.

MODELLI OPZIONALI CON:

- Dispenser detergente incorporato.
- Pompa di scarico integrata

- Electronic control panel.
- 3 washing cycle of 90° / 120° / 180°
- Tank capacity: 15 l. / Heating power: 2.0 kw.
- Boiler capacity: 5 l. / Heating power: 2.8 kw.
- Wash pump power: 0.3 kw.
- Rinsing consumption: 2.5 l/rinse.
- Plastic filter for washing pump aspiration
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Thermostat function.
- Soft washing start.
- Wash tank and boiler temperature display.
- Independent cycle for cold rinsing.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted and thermo-stop function.
- Temperature adjustment: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Supply voltage: 230V / 1N 50/60Hz.
- Accessories supplied: 2 baskets of 400 x 400 mm, 1 dish bracket and 1 basket for cutlery CU.

OPTIONAL MODELS WITH

- Built-in detergent aid dispenser.
- Built-in draining pump.

Modello Model	Codice Reference	N° cestelli/ora baskets / hour	H massima bicchiere Door clearance (mm)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dosatore di detergente Detergent dispenser	Pompa di scarico Drain pump	Potenza Power (kW)	Tensione alimen- azione Voltage (V)
GT-2100	19076065	30	270	470 x 525 x 720	No	No	3,05	230V-50/60Hz
GT-2100 DD	19076066	30	270	470 x 525 x 720	Si	No	3,05	230V-50/60Hz
GT-2100 B	19076067	30	270	470 x 525 x 720	No	Si	3,05	230V-50/60Hz
GT-2100 B DD	19076068	30	270	470 x 525 x 720	Si	Si	3,05	230V-50/60Hz



**GT-480**

- Pannello di controllo elettronico.
- 3 cicli di lavaggio: 90°/120°/180°
- Capacità vasca di lavaggio: 25 l./ Potenza riscaldante vasca: 2.8 kw.
- Capacità boiler: 7 l./ Potenza riscaldante: 2.8 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.6 kw.
- Consumo di risciacquo: 2.7 l/risciacquo.
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Filtro in plastica su aspirazione pompa + 4 filtri inox per trattenere residui alimenti ecc
- Inizio lavaggio delicato.
- Dispenser brillantante incorporato.
- Display temperatura per vasca lavaggio e boiler.
- Dispenser brillantante incorporato e funzione termo-stop.
- Valvola anti riflusso incorporata eccetto modelli W
- Funzione termostop
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C
- Tensione di alimentazione: 230V / 1N 50/60 Hz.
- Accessori in dotazione: 1 cestello CP-16/18, 1 cestello CT-10 e un cestello posate CU-7.

**MODELLI OPZIONALI CON:**

- Dispenser detergente incorporato.
- Pompa di scarico integrata
- Versione 60Hz.

- Electronic control panel.
- 3 washing cycle of 90° / 120° / 180°.
- Tank capacity: 25 l./ Heating power: 2.8 kw.
- Boiler capacity: 7 l./ Heating power: 2.8 kw.
- Wash pump power: 0.6 kw.
- Rinsing consumption: 2.7 l/rinse.
- Stainless steel tank filter + stainless steel pump suction filter Built-in rinse aid dispenser.
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Soft washing start.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Wash tank and boiler temperature display.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted except in W models and thermo-stop function
- Temperature adjustment: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Supply voltage: 230V / 1N 50 Hz.
- Accessories supplied: 1 basket CP-16/18, 1 basket CT-10 and 1 basket for cutlery CU-7.

**OPTIONAL MODELS WITH**

- Built-in detergent aid dispenser.
- Built-in draining pump.
- 60 Hz version.

Modello Model	Codice Reference	N° cesti/ora baskets / hour	H massima bicchiere Door clearance (mm)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dosatore di detergente Detergent dispenser	Pompa di scarico Drain pump	Pompa di risciacquo Rinsing Pump	Potenza Power (kW)	Tensione alimen- tazione Voltage (V)
GT-480 F	19076069	30	300	600 x 600 x 825	No	No	No	3,4	230V-50Hz
GT-480 DD F	19076070	30	300	600 x 600 x 825	Si	No	No	3,4	230V-50Hz
GT-480 B F	19076071	30	300	600 x 600 x 825	No	Si	No	3,4	230V-50Hz
GT-480 B DD F	19076072	30	300	600 x 600 x 825	Si	Si	No	3,4	230V-50Hz
GT-480 W F	19076073	30	300	600 x 600 x 825	No	No	Si	3,4	230V-50Hz
GT-480 W DD F	19076074	30	300	600 x 600 x 825	Si	No	Si	3,4	230V-50Hz
GT-480 W B F	19076075	30	300	600 x 600 x 825	No	Si	Si	3,4	230V-50Hz
GT-480 W B DD F	19076076	30	300	600 x 600 x 825	Si	Si	Si	3,4	230V-50Hz



**GT-800**

- Pannello di controllo elettronico.
- 3 cicli di lavaggio: 90°/120°/180°
- Capacità vasca di lavaggio: 45 l./ Potenza riscaldante vasca: 4.5 kw.
- Capacità boiler: 7 l./ Potenza riscaldante: 6.0 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.6 kw.
- Consumo di risciacquo: 2.7 l/risciacquo.
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Filtro in vasca inox + ispezione + filtro aspirazione pompa Inox.
- Display temperatura per vasca lavaggio e boiler.
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola anti riflusso incorporata eccetto modelli W
- Funzione termostop
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C
- Multi tensione: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Potenza riscaldante boiler regolabile in (multi tensione) 230V / 1N: 2.0 kW / 3.0 kW / 4.0 kW / 6.0 kW.
- Accessori in dotazione: 1 cestello CP-16/18, 1 cestello CT-10 e 2 cestelli posate CU-7.

**MODELLI OPZIONALI CON:**

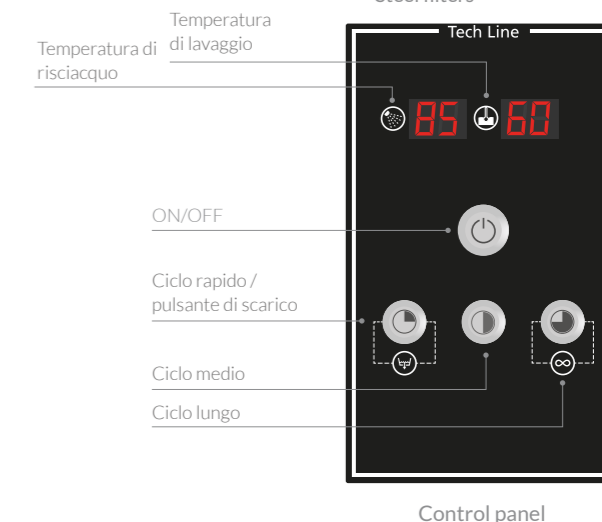
- Dispenser detergente incorporato.
- Pompa di scarico integrata
- Versione 60Hz.

**NB: Cavo alimentazione escluso**

Modello Model	Codice Reference	N° cesti/ora baskets / hour	H massima bicchiere Door clearance (mm)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dosatore di detergente Detergent dispenser	Pompa di scarico Drain pump	Pompa di risciacquo Rinsing Pump	Potenza Power (kW)	Tensione alimen- tazione Voltage (V)
GT-800	19076077	40	400	675 x 675 x 1420	No	No	No	11,1	400V-3N-50Hz
GT-800 DD	19076078	40	400	675 x 675 x 1420	Si	No	No	11,1	400V-3N-50Hz
GT-800 B	19076079	40	400	675 x 675 x 1420	No	Si	No	11,1	400V-3N-50Hz
GT-800 B DD	19076080	40	400	675 x 675 x 1420	Si	Si	No	11,1	400V-3N-50Hz
GT-800 W	19076081	40	400	675 x 675 x 1420	No	No	Si	11,1	400V-3N-50Hz
GT-800 W DD	19076082	40	400	675 x 675 x 1420	Si	No	Si	11,1	400V-3N-50Hz
GT-800 W B	19076083	40	400	675 x 675 x 1420	No	Si	Si	11,1	400V-3N-50Hz
GT-800 W B DD	19076084	40	400	675 x 675 x 1420	Si	Si	Si	11,1	400V-3N-50Hz



Bracci inferiori di lavaggio e risciacquo + Filtri in acciaio inossidabile  
Lower washing and rinsing arms + Stainless Steel filters



- Electronic control panel.
- 3 washing cycle of 90° / 120° / 180°.
- Tank capacity: 45 l./ Heating power: 4.5 kw.
- Boiler capacity: 7 l./ Heating power: 6.0 kw.
- Wash pump power: 0.6 kw.
- Rinsing consumption: 2.7 l/rinse.
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Stainless steel tank filter + stainless steel pump suction filter.
- Wash tank and boiler temperature display.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted except in W models and thermo-stop function
- Temperature adjustment: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Multi-Voltage: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N
- Adjustable boiler heating power (Multi-Power) in 230V / 1N: 2.0 kW / 3.0 kW / 4.0 kW / 6.0 kW
- Accessories supplied: 1 basket CP-16/18, 1 basket CT-10 and 2 baskets for cutlery CU-7.

**OPTIONAL MODELS WITH**

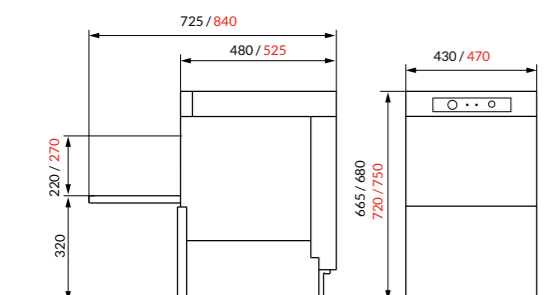
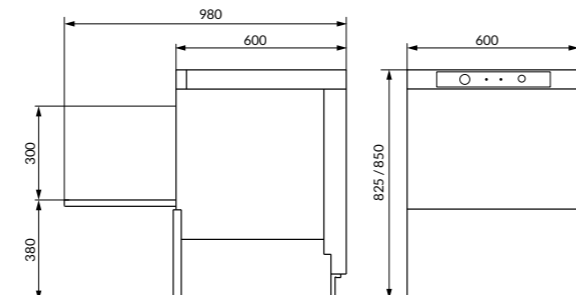
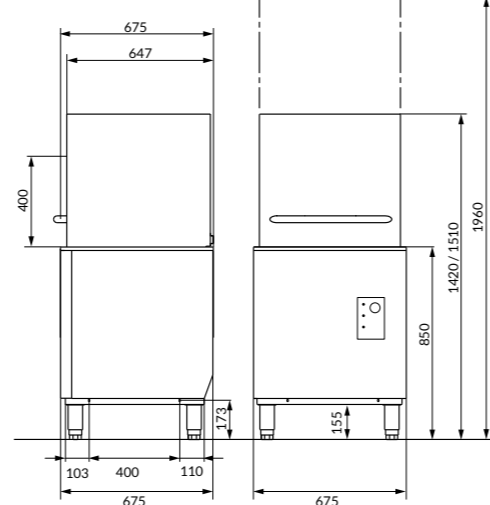
- Built-in detergent aid dispenser.
- Built-in draining pump.
- 60 Hz version.

**Note: Power cord not supplied**



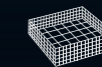
**DATI TECNICI LINEA TECH / TECH LINE TECHNICAL DATA**

	GT-1500	GT-2100	GT-480	GT-800
Tensione alimentazione	230V/1N-50/60Hz	230V/1N-50/60Hz	230V-50Hz	400V/3N 50Hz
Multi/Tensione				
Potenza pompa	300 W	300 W	600 W	600 W
Resistenza boiler	2400 W	2800 W	2800 W	6000 W
Resistenza vasca	2000 W	2000 W	2800 W	4500 W
Potenza totale	2700 W	3100 W	3400 W	11100 W
Multipower	-	-	-	☒
Dimensioni (mm)				
Larghezza	430	470	600	675
Profondità	475	525	600	675
Altezza	660	720	825	1420
Altezza utile porta	220	270	300	400
Altezza capota aperta	-	-	-	1875
Capacità boiler	5 L	5 L	7 L	7 L
Capacità vasca	11 L	15 L	25 L	45 L
Temperatura boiler	85°C	85°C	85°C	85°C
Temperatura vasca	60°C	60°C	60°C	60°C
Ciclo di lavaggio	90 / 120 /180 s	90 / 120 /180 s	90 / 120 /180 s	90 / 120 /180 s
Consumo acqua per ciclo	2 L/ciclo	2.5 L/ciclo	2.7 L/Ciclo	3 L/Ciclo
Pressione consigliata (bar)	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4
Tubo di alimentazione dell'acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Peso netto	35 kg	39 kg	54 kg	108 kg

**Dimensioni GT-1500 e GT-2100 / Dimensions GT-1500 and GT-2100**

**Dimensioni in rosso per modello GT-2100/  
Red color dimension for model GT-2100**
**Dimensioni GT-480 / Dimensions GT-480**

**Dimensioni GT-800 / Dimensions GT-800**


LAVAGGIO STOVIGLIE  
DISHWASHERS

# OPTIONAL E ACCESSORI



<b>Optional</b>	<b>128</b>
<b>Accessori</b>	<b>128</b>
Cestelli	128
Basi per lavabicchieri e lavapiatti	129
Tavoli per lavapiatti a carica frontale	130
Tavoli per lavapiattie a capota	131

**A****CESTELLI**

- Realizzati in polipropilene igienico in diversi colori, resistenti alle alte temperature e ai danni causati da prodotti chimici.
- Stampati da elemento a doppia parete che ne incrementa la resistenza agli urti meccanici.
- Progettati in modo da evitare l'accumulo di residui, con garanzia di massima igiene e protezione delle stoviglie.
- Apertura a forma di maniglia ergonomica su tutti e quattro i lati delle griglie per agevolare trasporto, impilaggio e rimozione della pila.
- Disponibili in varie dimensioni, possono essere utilizzati in tutti i modelli di lavabicchieri e lavapiatti.

**BASKETS FOR DISHWASHERS**

- Manufactured from hygienic polypropylene in several colours, resistant to high temperatures and damage caused by chemical products.
- Moulded from one double-skinned piece which makes them highly resistant to mechanical shocks.
- Designed so that waste cannot be deposited, ensuring absolute hygiene and optimal protection for dishes.
- Ergonomic handle-type openings on all four sides of the racks to facilitate carrying, stacking and un-stacking.
- Available in different sizes and can be used in all glasswasher and dishwasher models.



CLV-35



CLV-40

**CESTELLI PER LAVABICCHIERI (350X350 MM E 400X400 MM)**

BASKETS FOR GLASSWASHERS (350 X 350 MM AND 400 X 400 MM)



CP-16/18



CT-10



CU-7

**CESTELLI PER LAVAPIATTI**

BASKETS FOR DISHWASHERS (500 X 500 MM)

Modello Model	Codice Reference	Descrizione Description	Modelli associati For models	Dimensioni Dimensions (mm)
CLV-35	19013867	Cesto per lavabicchieri	Tutti modelli 350 x 350	350 x 350 x 110
CU-GW	12025242	Portaposate	350x350 cestello lavabicchieri	-
CLV-40	19013868	Cesto per lavabicchieri	Tutti modelli 400 x 400	400 x 400 x 140
SP-40	19017112	Supporto per 11 piattini	Tutti modelli 400 x 400	-
CP-16/18	19000487	Cestello 500x500 universale	Tutti modelli lavapiatti e lavapiatti a capota	500 x 500 x 110
CT-10	19000484	Cestello 500x500 universale	Tutti modelli lavapiatti e lavapiatti a capota	500 x 500 x 110
CU-7	19000792	Portaposate	Tutti modelli lavapiatti e lavapiatti a capota	105 x 105 x 130

**A****BASI SUPPLEMENTARI**

- Interamente in acciaio inossidabile
- Può essere anche utilizzata per sollevare la macchina e drenare liberamente l'acqua senza necessità di installare pompe aggiuntive, oppure per la collocazione di recipienti per detersivi e brillantanti liquidi.
- Include 2 guide per collocazione di due cestelli 500x500mm

**SUPPLEMENT BASE**

- Entirely made of stainless steel.
- It can also be used to lift the machine and drain water from the bucket freely with no need to install an additional pump, also to place containers with washing and polishing liquids.
- It includes 2 guides to store two 500 x 500 mm baskets.



PL-43



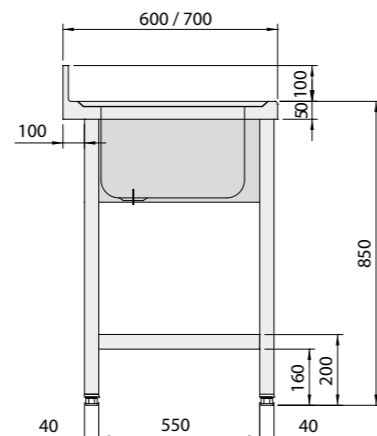
PL-47



PL-60

Modello Model	Codice Reference	Descrizione Description	Modelli associati For models	Dimensioni Dimensions (mm)	Prezzo Price (€)
PL-43	19003461	Base supplementare	Tutti modelli 350 x 350	430 x 405 x 400	310,00
PL-47	19003462	Base supplementare	Tutti modelli 400 x 400	470 x 450 x 400	320,00
PL-47-L	19014796	Base per lavabicchieri	Tutti lavabicchieri (350 & 400)	470 x 520 x 131	140,00
PL-60	19017114	Base supplementare	Tutti Lavapiati (500 x 500)	600 x 540 x 400	340,00



**A****LAVELLO CON INCASSO LAVAPIATTI A CARICA FRONTALE  
WELDED SINKS FOR FRONT LOADING DISHWASHERS****STWD 126/1RB**

- Unità completamente saldate larghe 600 e 700
- Progettato appositamente per incorporare lavapiatti standard di 600x600 mm o lavabicchieri standard di 430x475mm, sotto il piano di drenaggio.
- Gambe regolabili in altezza di 40x40mm, per alloggiare lavapiatti fino a un'altezza di 850mm.
- Alzatina completamente saldata di 100x15mm
- I piani di lavoro senza saldatura sono ricavati da un unico foglio di acciaio spesso 1mm
- Le gambe sono 60mm in avanti per consentire l'installazione dello scarico.
- Le vasche sono fornite con valvola di scarico inclusa

- Fully welded units 600 and 700 mm wide.
- Especially designed to incorporate standard dishwashers of 600 x 600 mm, or standard glasswashers of 430 x 475 mm, under the draining board.
- Height-adjustable legs of 40 x 40 mm, to accommodate dishwasher up to a height of 850 mm.
- Fully welded backsplash of 100 x 15 mm.
- Seamless worktops are drawn out of a single sheet of 1 mm thick steel.
- Legs are brought forward 60 mm from the wall to accommodate sanitary clamp bend and water supply installation.
- Sink bowls are supplied with drain valve included.

	Dimensioni Dimensions (mm)*	N° Vasche Bowls No.	Codice Reference	Modello Vasca a sinistra Model with bowl in left	Prezzo Price (€)	Codice Reference	Modello Vasca a destra Model with bowl in right	Dimensioni lavello Sink dimensions (mm)
	1200x600	1	19020066	STWD-126/1R B		19020078	STWD-126/1 L B	400x400x250
	1400x600	2	19020067	STWD-146/1R B		19020079	STWD-146/1 L B	400x400x250
	1600x600	2	19020068	STWD-166/1R B		19020080	STWD-166/1 L B	400x400x250
	1800x600	2	19020069	STWD-186/2R B		19020081	STWD-186/2 L B	400x400x250
	2000x600	2	19020070	STWD-206/2R B		19020082	STWD-206/2 L B	400x400x250

	Dimensioni Dimensions (mm)*	N° Vasche Bowls No.	Codice Reference	Modello Vasca a sinistra Model with bowl in left	Prezzo Price (€)	Codice Reference	Modello Vasca a destra Model with bowl in right	Dimensioni lavello Sink dimensions (mm)
	1200x700	1	19020071	STWD-127/1R B		19020083	STWD-127/1 L B	500x500x300
	1400x700	2	19020072	STWD-147/1R B		19020084	STWD-147/1 L B	500x500x300
	1600x700	2	19020073	STWD-167/1RB		19020085	STWD-167/1 L B	500x500x300
	1800x700	2	19020075	STWD-187/2RB		19020087	STWD-187/2 L B	500x500x300
	2000x700	2	19020076	STWD-207/2R B		19020088	STWD-207/2 L B	500x500x300

**A****TAVOLI  
PASS-THROUGH TABLES**

- Una vasta gamma di tavoli di entrata e uscita forniscono soluzioni per ogni esigenza e superficie di lavoro.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Gambe tubolari regolabili in altezza di 40x40mm
- Piano di lavoro con angoli arrotondati per una pulizia facile e veloce.
- Foro sbarazzo, coperto da un anello grigio per uso alimentare, completamente al livello con la superficie del piano di lavoro.
- Installazione rapida e facile per i modelli di lavapiatti a capota

- A wide range of entry and exit tables providing solutions to every need and work surface.
- Made of stainless steel.
- Height-adjustable legs made of 40 x 40 mm tube.
- Seamless deep drawn bowls with rounded angles for easy and quick cleaning.
- Seamless hole for waste bin, covered with a grey food-grade ring, totally leveled with the worktop surface.
- Quick installation and easy connection to hood-type dish washer models.

**Il design accurato e la moderna tecnologia di produzione garantiscono la massima qualità e finiture imbattibili.**

Careful design and modern manufacturing technology ensure maximum quality and unbeatable finishers.



- I lavelli sono realizzati in acciaio inossidabile da 1mm di spessore, con finitura satinata lucida.
- Compatibile con contenitori standard di diametro massimo di 490mm e altezza 600mm (cestino non incluso).
- Gambe tubolari regolabili in altezza 40x40mm
- Installazione rapida e facile per i modelli di lavapiatti a capota.

- Sinks are manufactured in 1-mm thick stainless steel, with polished satin finish
- Compatible with standard bins with a maximum diameter of 490 mm and 600 mm height (bin not included).
- Height-adjustable legs made of 40 x 40 mm tube.
- Quick installation and easy connection to hood-type dish washer models.



**A****A****TAVOLI ENTRATA/USCITA 2 GAMBE**  
ENTRY/EXIT TABLES 2 LEGS**DTWR-672L**

- Modelli con 2 gambe e rinforzi incrociati.
  - Spazio per collocazione di elementi sotto il piano di lavoro (carrelli, bidoni, cestelli, recipienti di altro tipo, ecc.).
  - Realizzato in acciaio inossidabile, finitura lucida.
  - Alzatina posteriore da 40mm.
  - Struttura solida e robusta
  - Gambe in acciaio inossidabile, con altezza regolabile.
  - Sono disponibili tavoli con attacco sul lato sinistro della lavapiatti.
- Models with 2 legs and cross bracing.
  - Place for elements under the worktop (trolleys, bins, baskets, other containers, etc.).
  - Made of stainless steel, shiny finishing.
  - 40 mm flat backsplash protection.
  - Solid and sturdy structure.
  - Stainless steel legs, with adjustable working height.
  - Tables with connection to the left side of the dishwasher are available.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Posizione Position
19037090	<b>DTWL-67 2L</b>	600x700	Sinistra
19037091	<b>DTWL-77 2L</b>	700x700	Sinistra
19037092	<b>DTWL-87 2L</b>	800x700	Sinistra
19037093	<b>DTWL-97 2L</b>	900x700	Sinistra
19037094	<b>DTWL-107 2L</b>	1000x700	Sinistra
19037095	<b>DTWL-117 2L</b>	1100x700	Sinistra
19037096	<b>DTWL-127 2L</b>	1200x700	Sinistra

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Posizione Position
19020118	<b>DTWR-67 2L</b>	600 x 700	Destra
19020119	<b>DTWR-77 2L</b>	700 x 700	Destra
19020120	<b>DTWR-87 2L</b>	800 x 700	Destra
19020121	<b>DTWR-97 2L</b>	900 x 700	Destra
19020122	<b>DTWR-107 2L</b>	1000 x 700	Destra
19020123	<b>DTWR-117 2L</b>	1100 x 700	Destra
19020124	<b>DTWR-127 2L</b>	1200 x 700	Destra

**TAVOLI ENTRATA/USCITA 4 GAMBE**  
ENTRY/EXIT TABLES 4 LEGS**DTR-127 4L MB**

- Modelli con 4 gambe e rinforzi incrociati.
  - Due (2) sezioni di rinforzo incrociate incluse sui lati inferiori.
  - Alzatina posteriore da 40mm
  - Struttura solida e robusta
  - Gambe in acciaio inossidabile, con altezza regolabile.
  - Sono disponibili tavoli con attacco sul lato sinistro della lavapiatti
- Models with 4 legs and cross bracing.
  - Two (2) cross bracing sections included as a reinforcement on the lower sides.
  - Made of stainless steel, shiny finishing.
  - 40 mm flat backsplash protection.
  - Solid and sturdy structure.
  - Stainless steel legs, with adjustable working height.
  - Tables with connection to the left side of the dishwasher are available.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Posizione Position
19037116	<b>DTL-87 4L MB</b>	800 x 700	Sinistra
19037117	<b>DTL-97 4L MB</b>	900 x 700	Sinistra
19037118	<b>DTL-107 4L MB</b>	1000 x 700	Sinistra
19037119	<b>DTL-117 4L MB</b>	1100 x 700	Sinistra
19037120	<b>DTL-127 4L MB</b>	1200 x 700	Sinistra
19037121	<b>DTL-137 4L MB</b>	1300 x 700	Sinistra
19037122	<b>DTL-147 4L MB</b>	1400 x 700	Sinistra
19037123	<b>DTL-157 4L MB</b>	1500 x 700	Sinistra
19037124	<b>DTL-167 4L MB</b>	1600 x 700	Sinistra
19037125	<b>DTL-177 4L MB</b>	1700 x 700	Sinistra
19037126	<b>DTL-187 4L MB</b>	1800 x 700	Sinistra

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Posizione Position
19020136	<b>DTR-87 4L MB</b>	800 x 700	Destra
19020137	<b>DTR-97 4L MB</b>	900 x 700	Destra
19020138	<b>DTR-107 4L MB</b>	1000 x 700	Destra
19020139	<b>DTR-117 4L MB</b>	1100 x 700	Destra
19020140	<b>DTR-127 4L MB</b>	1200 x 700	Destra
19020141	<b>DTR-137 4L MB</b>	1300 x 700	Destra
19020142	<b>DTR-147 4L MB</b>	1400 x 700	Destra
19020143	<b>DTR-157 4L MB</b>	1500 x 700	Destra
19020144	<b>DTR-167 4L MB</b>	1600 x 700	Destra
19020145	<b>DTR-177 4L MB</b>	1700 x 700	Destra
19020146	<b>DTR-187 4L MB</b>	1800 x 700	Destra

**TAVOLO PRELAVAGGIO 2 GAMBE**  
PRE-WASHING TABLES 2 LEGS**DSTR-127 2L**

- Modelli con 2 gambe e rinforzi incrociati.
  - Spazio per collocazione di elementi sotto il piano di lavoro (carrelli, bidoni, cestelli, recipienti di altro tipo, ecc.).
  - Realizzato in acciaio inossidabile, finitura lucida.
  - Alzatina posteriore 160 mm
  - Struttura solida e robusta
  - Gambe in acciaio inossidabile, con altezza regolabile
  - Dimensioni vasca: 400x400x250mm
  - Sono disponibili tavoli con attacco sul lato sinistro della lavapiatti
- Models with 2 legs and cross bracing.
  - Place for elements under the worktop (trolleys, bins, baskets, etc.).
  - Made of stainless steel, shiny finishing.
  - 160 mm flat backsplash protection.
  - Solid and sturdy structure.
  - Stainless steel legs, with adjustable working height.
  - Sink dimensions: 400 x 400 x 250 mm.
  - Tables with connection to the left side of the dishwasher are available.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Posizione Position
19037132	<b>DSTL-107 2L</b>	1000 x 700	Sinistra
19037133	<b>DSTL-117 2L</b>	1100 x 700	Sinistra
19037134	<b>DSTL-127 2L</b>	1200 x 700	Sinistra
19037135	<b>DSTL-137 2L</b>	1300 x 700	Sinistra
19037136	<b>DSTL-147 2L</b>	1400 x 700	Sinistra

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Posizione Position
19020152	<b>DSTR-107 2L</b>	1000 x 700	Destra
19020153	<b>DSTR-117 2L</b>	1100 x 700	Destra
19020154	<b>DSTR-127 2L</b>	1200 x 700	Destra
19020155	<b>DSTR-137 2L</b>	1300 x 700	Destra
19020156	<b>DSTR-147 2L</b>	1400 x 700	Destra

**TAVOLO PRELAVAGGIO 4 GAMBE**  
PRE-WASHING TABLES 4 LEGS**DSTR-127 4L MB**

- Modelli con 4 gambe e rinforzi incrociati.
  - Due (2) sezioni di rinforzo incrociate incluse sui lati inferiori.
  - Realizzato in acciaio inossidabile, finitura lucida.
  - Alzatina posteriore 160 mm
  - Struttura solida e robusta
  - Gambe in acciaio inossidabile, con altezza regolabile
  - Dimensioni vasca: 400x400x250mm
  - Sono disponibili tavoli con attacco sul lato sinistro della lavapiatti
- Models with 4 legs and cross bracing.
  - Two (2) cross bracing sections included as a reinforcement on the lower sides.
  - Made of stainless steel, shiny finishing.
  - 160 mm flat backsplash protection.
  - Solid and sturdy structure.
  - Stainless steel legs, with adjustable working height.
  - Sink dimensions: 400 x 400 x 250 mm.
  - Tables with connection to the left side of the dishwasher are available.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Posizione Position
19037167	<b>DSTL-107 4L MB</b>	1000 x 700	Sinistra
19037168	<b>DSTL-117 4L MB</b>	1100 x 700	Sinistra
19037169	<b>DSTL-127 4L MB</b>	1200 x 700	Sinistra
19037170	<b>DSTL-137 4L MB</b>	1300 x 700	Sinistra
19037171	<b>DSTL-147 4L MB</b>	1400 x 700	Sinistra
19037172	<b>DSTL-157 4L MB</b>	1500 x 700	Sinistra
19037173	<b>DSTL-167 4L MB</b>	1600 x 700	Sinistra
19037174	<b>DSTL-177 4L MB</b>	1700 x 700	Sinistra
19037175	<b>DSTL-187 4L MB</b>	1800 x 700	Sinistra

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Posizione Position
19020166	<b>DSTR-107 4L MB</b>	1000 x 700	Destra
19020167	<b>DSTR-117 4L MB</b>	1100 x 700	Destra
19020168	<b>DSTR-127 4L MB</b>	1200 x 700	Destra
19020169	<b>DSTR-137 4L MB</b>	1300 x 700	Destra
19020170	<b>DSTR-147 4L MB</b>	1400 x 700	Destra
19020171	<b>DSTR-157 4L MB</b>	1500 x 700	Destra
19020172	<b>DSTR-167 4L MB</b>	1600 x 700	Destra
19020173	<b>DSTR-177 4L MB</b>	1700 x 700	Destra
19020174	<b>DSTR-187 4L MB</b>	1800 x 700	Destra

**A****Tavoli per lavapiatti / Tables for dishwashers****Tavoli per lavapiatti a capota / Tables for Pass-Through dishwashers****TAVOLI PRELAVAGGIO CON FORO. 2 GAMBE**  
PRE-WASHING TABLES WITH HOLE. 2 LEGS**DSTR-167 H 2L**

- Modelli con 2 gambe e rinforzi incrociati.
  - Foro per gettare rifiuti sotto il banco di lavoro.
  - Spazio per collocazione di elementi sotto il piano di lavoro (carrelli, bidoni, cestelli, recipienti di altro tipo, ecc.).
  - Realizzato in acciaio inossidabile, finitura lucida.
  - Alzatina posteriore 160 mm
  - Struttura solida e robusta
  - Gambe in acciaio inossidabile, con altezza regolabile
  - Dimensioni vasca: 400x400x250mm
  - Sono disponibili tavoli con attacco sul lato sinistro della lavapiatti
- Models with 2 legs and cross bracing.
  - Hole to throw waste under the workbench.
  - Place for elements under the worktop (trolleys, bins, baskets, etc.).
  - Made of stainless steel, shiny finishing.
  - 160 mm flat backsplash protection.
  - Solid and sturdy structure.
  - Stainless steel legs, with adjustable working height.
  - Sink dimensions: 400 x 400 x 250 mm
  - Tables with connection to the left side of the dishwasher are available.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Posizione Position
19037182	<b>DSTL-127 H 2L</b>	1200 x 600	Sinistra
19037183	<b>DSTL-137 H 2L</b>	1300 x 600	Sinistra
19037184	<b>DSTL-147 H 2L</b>	1400 x 600	Sinistra
19037185	<b>DSTL-157 H 2L</b>	1500 x 600	Sinistra
19037186	<b>DSTL-167 H 2L</b>	1600 x 600	Sinistra
19037187	<b>DSTL-177 H 2L</b>	1700 x 600	Sinistra

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Posizione Position
19020181	<b>DSTR-127 H 2L</b>	1200 x 700	Destra
19020182	<b>DSTR-137 H 2L</b>	1300 x 700	Destra
19020183	<b>DSTR-147 H 2L</b>	1400 x 700	Destra
19020184	<b>DSTR-157 H 2L</b>	1500 x 700	Destra
19020185	<b>DSTR-167 H 2L</b>	1600 x 700	Destra
19020186	<b>DSTR-177 H 2L</b>	1700 x 700	Destra

**TAVOLI PRELAVAGGIO CON FORO. 4 GAMBE**  
PRE-WASHING TABLES WITH HOLE. 4 LEGS**DSTR-167 H 4L**

- Modelli con 4 gambe e rinforzi incrociati.
  - Foro per gettare rifiuti sotto il banco di lavoro.
  - Spazio per collocazione di elementi sotto il ripiano di lavoro (carrelli, bidoni, cestelli, recipienti di altro tipo, ecc.).
  - Due (2) sezioni di rinforzo incrociate incluse sui lati inferiori.
  - Realizzato in acciaio inossidabile, finitura lucida.
  - Alzatina posteriore 160 mm
  - Struttura solida e robusta
  - Gambe in acciaio inossidabile, con altezza regolabile
  - Dimensioni vasca: 400x400x250mm
  - Sono disponibili tavoli con attacco sul lato sinistro della lavapiatti
- Models with 4 legs and cross bracing.
  - Hole to throw waste under the workbench.
  - Place for elements under the worktop (trolleys, bins, baskets, etc.).
  - Two (2) cross bracing sections included as a reinforcement on the lower sides.
  - Made of stainless steel, shiny finishing.
  - 160 mm flat backsplash protection.
  - Solid and sturdy structure.
  - Stainless steel legs, with adjustable working height.
  - Sink dimensions: 400 x 400 x 250 mm.
  - Tables with connection to the left side of the dishwasher are available.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Posizione Position
19037197	<b>DSTL-107 H 4L</b>	1000 x 700	Sinistra
19037198	<b>DSTL-117 H 4L</b>	1100 x 700	Sinistra
19037199	<b>DSTL-127 H 4L</b>	1200 x 700	Sinistra
19037200	<b>DSTL-137 H 4L</b>	1300 x 700	Sinistra
19037201	<b>DSTL-147 H 4L</b>	1400 x 700	Sinistra
19037202	<b>DSTL-157 H 4L</b>	1500 x 700	Sinistra
19037203	<b>DSTL-167 H 4L</b>	1600 x 700	Sinistra
19037204	<b>DSTL-177 H 4L</b>	1700 x 700	Sinistra
19037205	<b>DSTL-187 H 4L</b>	1800 x 700	Sinistra

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Posizione Position
19020196	<b>DSTR-107 H 4L</b>	1000 x 700	Destra
19020197	<b>DSTR-117 H 4L</b>	1100 x 700	Destra
19020198	<b>DSTR-127 H 4L</b>	1200 x 700	Destra
19020199	<b>DSTR-137 H 4L</b>	1300 x 700	Destra
19020200	<b>DSTR-147 H 4L</b>	1400 x 700	Destra
19020201	<b>DSTR-157 H 4L</b>	1500 x 700	Destra
19020202	<b>DSTR-167 H 4L</b>	1600 x 700	Destra
19020203	<b>DSTR-177 H 4L</b>	1700 x 700	Destra
19020204	<b>DSTR-187 H 4L</b>	1800 x 700	Destra



**DISTRIBUZIONE ED ESPOSIZIONE ALIMENTI**  
DISTRIBUTION & STORAGE

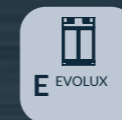




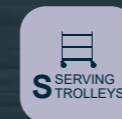
## DISTRIBUZIONE ED ESPOSIZIONE DI ALIMENTI FOOD DISPLAY AND DISTRIBUTION



**BUFFET: DROP IN ELEGANCE**



**EVOLUX: CANTINE VINO**



**CARRELLI DI SERVIZIO**



**SCAFFALATURA IN ALLUMINIO**



**DISTRIBUZIONE ED ESPOSIZIONE  
DI ALIMENTI**  
FOOD DISPLAY AND DISTRIBUTION

## **BUFFET: DROP IN ELEGANCE**



<b>BUFFET: DROP IN ELEGANCE</b>	<b>144</b>
<b>Elementi freddi</b>	<b>144</b>
Piani refrigerati	144
Vasche refrigerate statiche	145
<b>Elementi riscaldati</b>	<b>146</b>
Bagnomaria con acqua	146
Bagnomaria a secco	147
Piastre vetroceramica	148
<b>Protezione alimenti, cupole</b>	<b>150</b>
Protezioni con vetro, illuminazione o illuminazione e riscaldamento	150
Protezioni con vetro, neutro	151
Protezione in vetro	151
<b>Accessori</b>	<b>152</b>
Dispenser piatti	152
Dispenser cestelli	152



# ELEMENTI BUFFET / BUFFET ELEMENTS

## Linea incasso Drop-in Elegance DROP-IN ELEGANCE

Aspes presenta la nuova gamma Drop-In Elegance che offre un'ampia varietà di elementi incorporati per la progettazione e la costruzione di sistemi per buffet completi, self-service o sistemi a flusso libero. Il design della gamma Elegance è stato concepito per incrementare la visibilità e l'esposizione dei prodotti.

La gamma è composta da elementi freddi, elementi caldi, espositori refrigerati, protezioni per alimenti e accessori. Su richiesta, gli elementi refrigerati possono essere autonomi

The range of Drop-In Elegance with a wide variety of built-in elements to project and construct complete buffets, self service or free-flow systems. The design of Elegance range has been done to increase the visibility and exposure of products displayed.

The range is composed of cold elements, hot elements, refrigerated displays, foodshields and accessories. Upon request the refrigerated elements can be autonomous

### GAMMA DROP-IN ELEGANCE ELEMENTI REFRIGERATI / REFRIGERATED ELEMENTS



**PIANI REFRIGERATI**  
2 GN - 3GN - 4GN - 5 GN  
2°C - 8°C / FREDDO STATICO

REFRIGERATED PLATES  
2 GN - 3GN - 4GN - 5 GN  
0°C - 8°C / STATIC COLD



**VASCHE REFRIGERATE**  
2GN - 3GN - 4GN - 5 GN  
2°C - 8°C / Freddo statico

REFRIGERATED WELLS  
2 GN - 3GN - 4GN - 5 GN  
2°C - 8°C / STATIC COLD

### ELEMENTI RISCALDATI/ HOT ELEMENTS



**BAGNOMARIA CON CONTROLLO SINGOLO**  
1GN - 2GN - 3GN - 4GN - 5 GN  
30°C - 90°C / FUNZIONE ACQUA

WET BAIN-MARIE  
1GN - 2GN - 3GN - 4GN - 5 GN  
30°C - 90°C / WATER FUNCTION



**BAGNOMARIA CON ACQUA MULTI-CONTROLLO**  
2GN - 3GN - 4GN - 5GN  
30°C - 90°C / FUNZIONE ACQUA

WET BAIN-MARIE  
2GN - 3GN - 4GN - 5GN  
30°C - 90°C / WATER FUNCTION



**VASCHE BAGNOMARIA A SECCO**  
2GN - 3GN - 4GN - 5 GN  
30°C - 90°C / FUNZIONE ARIA

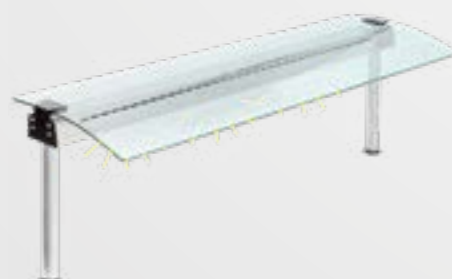
DRY BAIN-MARIE WELLS  
2GN - 3GN - 4GN - 5 GN  
30°C - 90°C / AIR FUNCTION



**PIASTRE SUPERFICIE VETROCERAMICA**  
2GN - 3GN - 4GN - 5 GN  
40°C - 120°C

GLASS CERAMIC TOP PLATE  
2GN - 3GN - 4GN - 5 GN  
40°C - 120°C

### PROTEZIONE ALIMENTI / REFRIGERATED ELEMENTS



**PROTEZIONE ALIMENTI**

FOODSHIELD



**PROTEZIONE ALIMENTI CON 2 CURVATURE IN VETRO**

FOODSHIELD WITH 2 SIDE CURVED GLASS

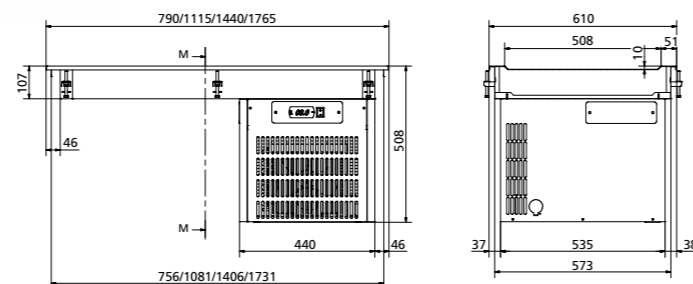


DRTP-411



Comandi fissati in nicchia per la protezione durante l'installazione.

Control fixed in a recessed space to protect it when making the installation.



PIANI SUPERFICIE REFRIGERATA / REFRIGERATED TOP PLATES

- Piani superficie refrigerata con unità di raffreddamento inclusa.
- Struttura realizzata interamente in acciaio inossidabile.
- Superficie di lavoro incassata di 10 mm al di sotto della superficie del bancone.
- Pannello di controllo con termostato digitale, termometro e interruttore ON/OFF.
- Evaporazione automatica della condensa.
- Serpentina di rame per raffreddamento annegata nella vasca.
- Speciali ganasce laterali per garantire innesto e aderenza uniformi sull'intera superficie.
- Valvola di drenaggio da ½".
- Gas refrigerante: idrocarburo R600a
- Temperatura di esercizio per piastra a superficie refrigerata: 2°C / 8°C.
- Tensione e frequenza di esercizio: 230V/1/50Hz
- Refrigerated top plate with cold unit included.
- Specially manufactured in high-quality stainless steel for intensive professional applications.
- Working surface recessed 10 mm below counter top.
- Control panel with digital thermostat, thermometer and ON/OFF switch.
- Tray with automatic evaporation of condensing water.
- Copper coil refrigeration in the base of the plate.
- Special clamps in the sides that ensure an uniform fit and grip over the entire surface.
- ½" Drain Valve.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Operating temperature for refrigerated top plate: 2°C / 8°C
- Operating voltage and frequency: 230V/1/50Hz

Modello Model	Codice Reference	Gas refrigerante Refrigerant gas	Dimensioni esterne (mm) External dimensions (mm)			Dimensioni innesto (mm) Cut-out dimensions (mm)		Capacità GN Capacity GN	Potenza Power (W)
			Lunghezza Length	Profondità Width	Altezza Height	Lunghezza Length	Profondità Width		
DRTP-211 HC	19069648	R-600a	790	610	558	765	585	2 GN 1/1	199
DRTP-311 HC	19069649	R-600a	1115	610	558	1090	585	3 GN 1/1	199
DRTP-411 HC	19069660	R-600a	1440	610	558	1415	585	4 GN 1/1	199
DRTP-511 HC	19069661	R-600a	1765	610	558	1740	585	5 GN 1/1	199

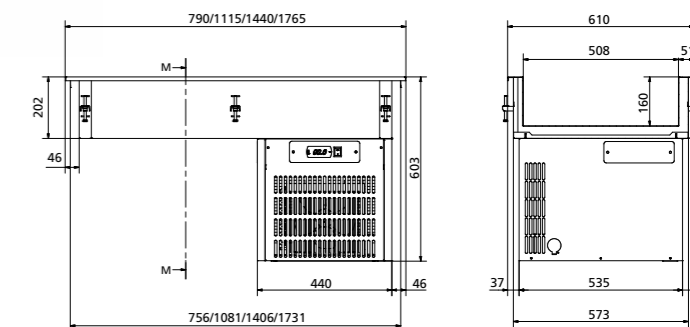


DRW-411 HC



Comandi fissati in nicchia per la protezione durante l'installazione.

Control fixed in a recessed space to protect it when making the installation.



VASCHE REFRIGERATE / REFRIGERATED WELLS

- Vasche refrigerate con unità di raffreddamento inclusa.
- Struttura realizzata interamente in acciaio inossidabile.
- Vaschette profonde 160 mm che permettono la collocazione di bacinelle GN1/1 con profondità massima di 150 mm.
- Pannello di controllo con termostato digitale, termometro e interruttore ON/OFF.
- Serpentina di rame per raffreddamento annegata nella vasca.
- Evaporazione automatica della condensa.
- Speciali ganasce laterali per garantire innesto e aderenza uniformi sull'intera superficie.
- Valvola di drenaggio da ½".
- Gas refrigerante: idrocarburo R600a
- Temperatura di esercizio per vasca refrigerata: 2°C / 8°C
- Tensione e frequenza di esercizio: 230V/1/50Hz
- Refrigerated well with cold unit included.
- Specially manufactured in high-quality stainless steel for intensive professional applications.
- 160 mm deep wells allow to place containers GN1/1 with maximum depth of 150 mm.
- Control panel with digital thermostat, thermometer and ON/OFF switch.
- Copper coil refrigeration in the base of the plate.
- Tray with automatic evaporation of condensing water.
- ½" Drain Valve.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Operating temperature for refrigerated well: 2°C / 8°C
- Operating voltage and frequency: 230V/1/50Hz

• Guida unica traversa per bacinelle cod. 12175863 €16,00

Modello Model	Codice Reference	Gas refrigerante Refrigerant gas	Dimensioni esterne (mm) External dimensions (mm)			Dimensioni innesto (mm) Cut-out dimensions (mm)		Capacità GN Capacity GN	Potenza Power (W)
			Lunghezza Length	Profondità Width	Altezza Height	Lunghezza Length	Profondità Width		
DRW-211 HC	19069667	R-600a	790	610	558	765	585	2 GN 1/1	199
DRW-311 HC	19069668	R-600a	1115	610	558	1090	585	3 GN 1/1	199
DRW-411 HC	19069669	R-600a	1440	610	558	1415	585	4 GN 1/1	199
DRW-511 HC	19069670	R-600a	1765	610	558	1740	585	5 GN 1/1	199

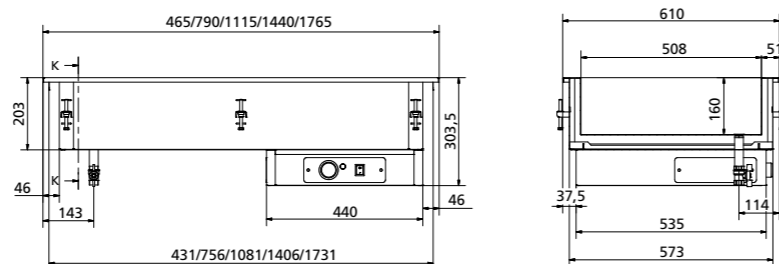


Impostazione e regolazione della temperatura veloce e facile.

Temperature set easy and quick to adjust.



DBM-511



➤ VASCHE BAGNOMARIA CON ACQUA / WET BAIN MARIE WELLS

- Progettati per mantenere in caldo gli alimenti posti in bacinelle GN durante tempo di servizio.
  - Regolazioni con termostato analogico per un'impostazione della temperatura veloce e facile.
  - Carico acqua manuale direttamente in vasca senza rubinetto.
  - Prodotto in acciaio inox di alta qualità per lavoro professionale intensivo.
  - Vasche profonde 160 mm permettono che permettono la collocazione di teglie GN1/1 con profondità di massimo di 150 mm
  - Calore prodotto da resistenza in silicone per esercizio e trasmissione di calore efficiente.
  - Morsetti speciali nei lati che assicurano un adattamento uniforme sulla superficie intera.
  - Pannello di controllo rimovibile, può essere messo sulla struttura dove gli elementi sono stati installati.
  - Predisposto per installazione opzionale di una protezione alimenti con luce e/o lampada riscaldata.
  - Angoli arrotondati interni. Valvola di drenaggio 1/2" nel punto più basso per operazioni di pulizia più facili.
  - Temperatura di esercizio per bagnomaria in acqua riscaldata, per ciascuna vasca: 30°C / 90°C.
  - Tensione e frequenza di esercizio: 230V/1/50Hz
- Specially designed to hold, display and distribute warm food presented on deep GN pans during service time.
  - Easy to use analog thermostat for an easy and quick set temperature.
  - Manual water supply without tap to fill the well.
  - Specially manufactured in high-quality stainless steel for intensive professional applications.
  - 160 mm deep wells allow to place containers GN1/1 with maximum depth of 150 mm
  - Heat produced by silicon heaters in the base plate for an efficient work and heat transmission.
  - Special clamps in the sides that ensure an uniform fit and grip over the entire surface.
  - Control panel removable, it can be placed on the structure where the elements has been installed.
  - Prepared for optional installation of a foodshield with light and heat that is easily fixed to the structure by means of threaded plates.
  - Rounded Edge interior and 1/2" Drain Valve in the bottom plate for easier cleaning operations.
  - Operating temperature for hot bain Marie well: from +30°C to +90°C.
  - Operating voltage and frequency: 230V 1N 50/60Hz.

Guida unica traversa per bacinelle cod. 12175863 €16,00

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne (mm) External dimensions (mm)			Dimensioni innesto (mm) Cut-out dimensions (mm)		Capacità GN Capacity GN	Potenza Power (W)
		Lunghezza Lenght	Profondità Width	Altezza Height	Lunghezza Lenght	Profondità Width		
DBM-111	19069638	465	610	304	440	585	1 GN 1/1	800
DBM-211	19069671	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600
DBM-311	19069672	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400
DBM-411	19069673	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3000
DBM-511	19069674	1765	610	304	1740	585	5 GN 1/1	3000

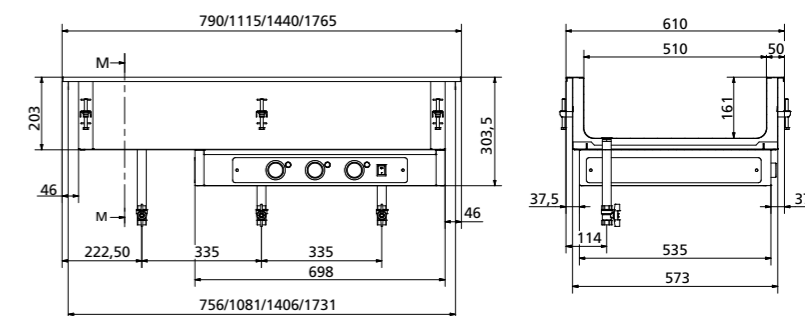


Ciascuna vasca offre la possibilità di impostare la propria temperatura mediante controllo indipendente.

The temperature for each container can be set by its own control.



DBM-411 I



➤ BAGNOMARIA CON ACQUA CON VASCHE SINGOLE / WET BAIN MARIE WITH INDIVIDUAL WELLS

- Bagnomaria e funzione con acqua con vasche indipendenti.
  - Struttura realizzata interamente in acciaio inossidabile.
  - Ogni vasca è controllata da un singolo termostato analogico.
  - Vasche profonde 160 mm che permettono la collocazione di bacinelle GN1/1 con profondità massima di 150 mm.
  - Calore prodotto da resistenza in silicone per esercizio e trasmissione di calore efficiente.
  - Pannello di controllo amovibile che può essere collocato sulla struttura su cui sono stati installati gli elementi
  - Predisposto per installazione opzionale di una protezione alimenti con luce e/o lampada riscaldata.
  - Angoli arrotondati interni. Valvola di drenaggio da 1/2".
  - Temperatura di esercizio per bagnomaria in acqua riscaldata, per ciascuna vasca: 30°C / 90°C.
  - Tensione e frequenza di esercizio: 230V/1/50Hz
- Specially designed to hold, display and distribute warm food presented on deep GN pans during service time. Suitable to control the correct temperature of service for different kind of foods.
  - Specially manufactured in high-quality stainless steel for intensive professional applications.
  - Each basin is controlled by easy to use analog thermostat for an easy and quick set temperature.
  - 160 mm deep wells allow to place containers GN1/1 with maximum depth of 150 mm.
  - Heat produced by silicon heaters in the base of each GN bowls for an efficient work and heat transmission.
  - Control panel removable, it can be placed on the structure where the elements has been installed.
  - Prepared for optional installation of a foodshield with light and heat that is easily fixed to the structure by means of threaded plates.
  - Rounded Edge interior and 1/2" Drain Valve in the bottom plate for easier cleaning operations.
  - Operating temperature for hot bain Marie well: from +30°C to +90°C.
  - Operating voltage and frequency: 230V 1N 50/60Hz.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne (mm) External dimensions (mm)			Dimensioni innesto (mm) Cut-out dimensions (mm)		Capacità GN Capacity GN	Potenza Power (W)
		Lunghezza Lenght	Profondità Width	Altezza Height	Lunghezza Lenght	Profondità Width		
DBM-211 I	19069675	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600
DBM-311 I	19069676	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400
DBM-411 I	19069677	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3200
DBM-511 I	19069678	1765	610	304	1740	585	5 GN 1/1	4000



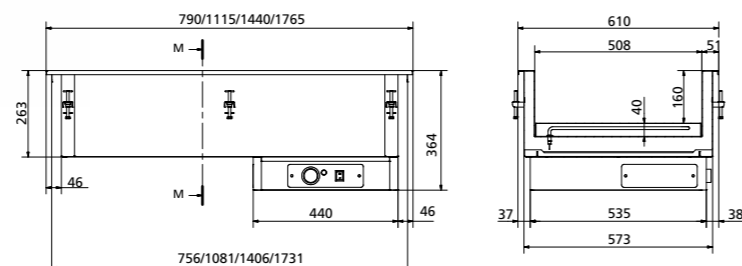


DDBM-511



Le ganasce garantiscono innesto e aderenza uniforme al bancone.

Clamps ensure an uniform fit and grip on the counter.



► VASCA BAGNOMARIA A SECCO / DRY BAIN MARIE WELLS

- Funzione bagnomaria con calore statico ventilato.
- Calore prodotto da resistenze protette da mensole perforate realizzate in acciaio inossidabile.
- Struttura realizzata interamente in acciaio inossidabile.
- Elemento adatto all'impiego in sistemi che non possono essere riempiti d'acqua o scaricati costantemente.
- Angoli arrotondati interni alla vasca per facilitare operazioni di pulizia.
- Accesso alle resistenze con semplice rimozione delle protezioni, senza necessita di utensili.
- Termostato analogico per impostazione della temperatura veloce e facile.
- Predisposto per installazione opzionale di una protezione alimenti con luce e/o lampada riscaldata.
- Vasche profonde 160 mm che permettono la collocazione di teglie GN1/1 con profondita massima di 150 mm.
- Morsetti speciali nei lati che assicurano un adattamento uniforme sulla superficie intera.
- Temperatura di esercizio per vasca bagnomaria riscaldata a secco: 30°C / 90°C
- Tensione e frequenza di esercizio: 230V/1/50Hz
- Hot bain Marie function by air static heat, specially designed to hold, display and distribute warm food presented on deep GN pans during service time.
- Heat produced by resistances protected by perforated shelves manufactured in stainless steel.
- Specially manufactured in high-quality stainless steel for intensive professional applications.
- Element suitable for applications that can not fill or drain the water constantly.
- Rounded Edge interior plate for easier cleaning operations.
- Access to the resistances by just removing the protections without need of tools.
- Easy to use analog thermostat for an easy and quick set temperature.
- Prepared for optional installation of a foodshield with light and heat that is easily fixed to the structure by means of threaded plates.
- 160 mm deep wells allow to place containers GN1/1 with maximum depth of 150 mm
- Special clamps in the sides that ensure a uniform fit and grip over the entire surface.
- Operating temperature for hot dry bain Marie well: from +30°C to +90°C.
- Operating voltage and frequency: 230V 1N 50/60Hz.

Guida unica traversa per bacinelle cod. 12175863 €16,00

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne (mm) External dimensions (mm)			Dimensioni innesto (mm) Cut-out dimensions (mm)		Capacità GN Capacity GN	Potenza Power (W)
		Lunghezza Length	Profondità Width	Altezza Height	Lunghezza Length	Profondità Width		
DDBM-211	19069679	790	610	364	765	585	2 GN 1/1	1200
DDBM-311	19069680	1115	610	364	1090	585	3 GN 1/1	1800
DDBM-411	19069681	1440	610	364	1415	585	4 GN 1/1	2400
DDBM-511	19069682	1765	610	364	1740	585	5 GN 1/1	3000

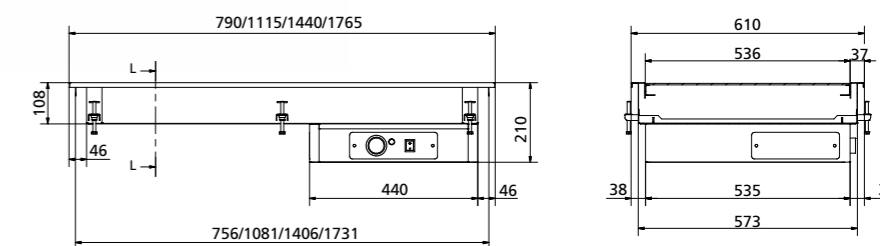


DCT-511



Impostazione e regolazione della temperatura veloce e facile.

Temperature set easy and quick to adjust.



► PIASTRE SUPERFICIE VETROCERAMICA / GLASS CERAMIC TOP PLATES

- Superficie piana riscaldata in vetroceramica.
- Struttura realizzata interamente in acciaio inossidabile.
- Spessore della piastra 4mm ad alta resistenza.
- Calore efficiente prodotto da resistenze in silicone distribuite al di sotto del vetro presso ciascuna posizione GN per assicurare che la temperatura venga trasmessa efficientemente a ciascuna teglia collocata sulla piastra.
- Predisposto per installazione opzionale di una protezione alimenti con luce e/o lampada riscaldata.
- Termostato analogico per impostazione della temperatura veloce e facile.
- Speciali ganasce laterali per garantire innesto e aderenza uniformi sull'intera superficie.
- Temperatura di esercizio per piastra vetroceramica riscaldata: 40°C / 120°C.
- Tensione e frequenza di esercizio: 230V/1/50Hz
- Flat hot plate made of ceramic glass, specially designed to hold, display and distribute hot food presented on plates or shallow GN 1/1 pans during service time.
- Specially manufactured in high-quality stainless steel for intensive professional applications.
- 4 mm thickness, high-resistant, glass ceramic plate completely flat.
- Heating system by hidden silicon resistors attached to the bottom of the plate. Silicon resistors allow achieving the working temperature very fast and uniformly across the surface. this assures that the temperature is transmitted efficiently to every single GN pan on the plate.
- Easy to use analog thermostat for an easy and quick set temperature.
- Prepared for optional installation of a foodshield with light and heat that is easily fixed to the structure by means of threaded plates.
- Special clamps in the sides that ensure a uniform fit and grip over the entire surface.
- Operating temperature for hot glass ceramic top plate: from +40°C to 120°C.
- Operating voltage and frequency: 230V 1N 50/60Hz.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne (mm) External dimensions (mm)			Dimensioni innesto (mm) Cut-out dimensions (mm)		Capacità GN Capacity GN	Potenza Power (W)
		Lunghezza Length	Profondità Width	Altezza Height	Lunghezza Length	Profondità Width		
DCT-211	19069683	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	900
DCT-311	19069684	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	1350
DCT-411	19069685	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	1800
DCT-511	19069686	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	2250



FS-L-CG1-311

**PROTEZIONE ALIMENTI ILLUMINATA E CUPOLA DI VETRO A 1 CURVATURA**  
**FOODSHIELD WITH LIGHT AND 1-SIDE CURVED GLASS**

- Lampada fluorescente incorporata per illuminazione potente che mette in risalto la visibilità del prodotto.
- Integrated fluorescent lamp provide, glass with 1 side curved, suitable for elements installed as self-service systems.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)			Dimensioni innesto Cut-out dimensions	Capacità GN Capacity GN	Potenza Power (W)
		Lunghezza Lenght	Profondità Width	Altezza Height			
FS-L-CG1-211	19069687	772	552	480	720	2 GN 1/1	8
FS-L-CG1-311	19069688	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	14
FS-L-CG1-411	19069689	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	21
FS-L-CG1-511	19069690	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	28

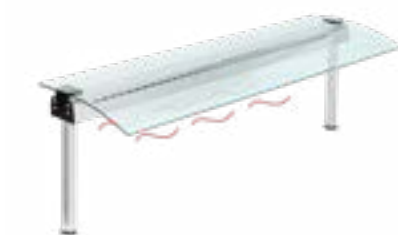


FS-L-CG2-311

**PROTEZIONE ALIMENTI ILLUMINATA E CUPOLA DI VETRO A 2 CURVATURE**  
**FOODSHIELD WITH LIGHT AND 2-SIDES CURVED GLASS**

- Lampada fluorescente incorporata, vetro a 2 curvature.
- Integrated fluorescent, glass with 2 sides curved.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)			Dimensioni innesto Cut-out dimensions	Capacità GN Capacity GN	Potenza Power (W)
		Lunghezza Lenght	Profondità Width	Altezza Height			
FS-L-CG2-211	19069691	772	590	480	720	2 GN 1/1	8
FS-L-CG2-311	19069692	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	14
FS-L-CG2-411	19069693	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	21
FS-L-CG2-511	19069694	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	28

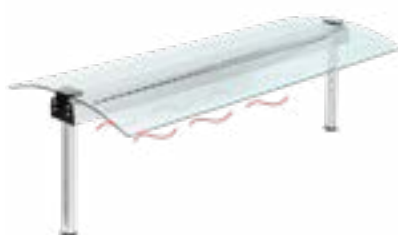


FS-H-CG1-311

**PROTEZIONE ALIMENTI ILLUMINATA E RISCALDATA, CON CUPOLA DI VETRO A 1 CURVATURA**  
**FOODSHIELD WITH LIGHT & HEAT AND 1-SIDE CURVED GLASS**

- Lampada alogena interna, vetro a 1 curvatura.
- Integrated halogen lamps provide light, glass with 1 side curved.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)			Dimensioni innesto Cut-out dimensions	Capacità GN Capacity GN	Potenza Power (W)
		Lunghezza Lenght	Profondità Width	Altezza Height			
FS-H-CG1-211	19069695	772	552	480	720	2 GN 1/1	240
FS-H-CG1-311	19069696	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	360
FS-H-CG1-411	19069697	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	480
FS-H-CG1-511	19069698	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	600



FS-H-CG2-311

**PROTEZIONE ALIMENTI ILLUMINATA E RISCALDATA, CON CUPOLA DI VETRO A 2 CURVATURE**  
**FOODSHIELD WITH LIGHT & HEAT AND 2-SIDES CURVED GLASS**

- Lampada alogena interna, vetro a 2 curvature.
- Integrated halogen lamps, glass with 2 sides curved

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)			Dimensioni innesto Cut-out dimensions	Capacità GN Capacity GN	Potenza Power (W)
		Lunghezza Lenght	Profondità Width	Altezza Height			
FS-H-CG2-211	19069699	772	590	480	720	2 GN 1/1	240
FS-H-CG2-311	19069700	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	360
FS-H-CG2-411	19069701	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	480
FS-H-CG2-511	19069702	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	600



FS-CG1-311

**PROTEZIONE ALIMENTI NEUTRA CON CUPOLA DI VETRO A 1 CURVATURA**  
**NEUTRAL FOODSHIELD AND 1-SIDE CURVED GLASS**

- Garantisce la protezione degli alimenti contro starnuti, tosse ecc. a 1 curvatura
- Brings protection to food against sneezing, coughing or breathing, glass with 1 side curved.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)			Dimensioni innesto Cut-out dimensions	Capacità GN Capacity GN
		Lunghezza Lenght	Profondità Width	Altezza Height		
FS-CG1-211	19069703	762	552	480	720	2 GN 1/1
FS-CG1-311	19069704	1087	552	480	1045	3 GN 1/1
FS-CG1-411	19069705	1412	552	480	1370	4 GN 1/1
FS-CG1-511	19069706	1737	552	480	1695	5 GN 1/1

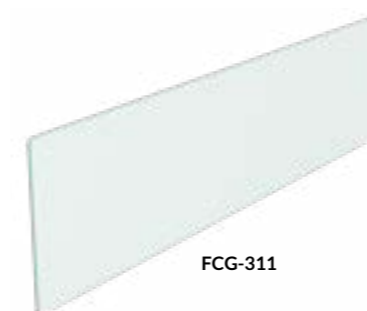


FS-CG2-311

**PROTEZIONE ALIMENTI NEUTRA CON CUPOLA DI VETRO A 2 CURVATURE**  
**NEUTRAL FOODSHIELD AND 2-SIDES CURVED GLASS**

- Garantisce la protezione degli alimenti contro starnuti, tosse ecc. a 2 curvature.
- Brings protection to food against sneezing, coughing or breathing, glass with 2 sides curved.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)			Dimensioni innesto Cut-out dimensions	Capacità GN Capacity GN
		Lunghezza Lenght	Profondità Width	Altezza Height		
FS-CG2-211	19069707	762	590	480	720	2 GN 1/1
FS-CG2-311	19069708	1087	590	480	1045	3 GN 1/1
FS-CG2-411	19069709	1412	590	480	1370	4 GN 1/1
FS-CG2-511	19069710	1737	590	480	1695	5 GN 1/1



FCG-311

**VETRO ANTERIORE**  
**FRONT GLASS**

- Progettato per essere attaccato alle cupole. Va richiesto il set di supporti per attaccare il vetro frontale alle cupole.
- Conferisce protezione totale al cibo ed evita l'accesso dei clienti alla zona di esposizione.
- Realizzato in vetro temperato.
- Designed to be attached to curved glasses. A kit of brackets should be demanded to attach the front glass to curved glasses.
- Brings complete protection to food and avoids that customers can get into displayed area.
- Made of tempered glass.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)		Capacità GN Capacity GN
		Profondità Width	Altezza Height	
FCG-211	19069711	675	395	2 GN 1/1
FCG-311	19069712	1000	395	3 GN 1/1
FCG-411	19069713	1325	395	4 GN 1/1
FCG-511	19069714	1650	395	5 GN 1/1

**SET DI SUPPORTI PER L'INSTALLAZIONE DI PANNELLI DI VETRO**  
**BRACKETS KIT FOR INSTALLATION OF GLASS PANELS**

- Set supporti per l'unione del pannello di vetro frontale alla cupola.
- Kit for attaching the front glass panel to curved glass.

Modello Model	Codice Reference	Descrizione Description
GPIK	19069715	Insieme di giunture in acciaio inossidabile per la legatura dei vetri protettivi



GPIK



NPD-28

### DISPENSER PIATTO NEUTRI NEUTRAL PLATE DISPENSERS

- Sistema speciale con molle di acciaio per mantenere i piatti a livello costante. L'elasticità può essere regolata.
- Sistema di regolazione del diametro dei piatti con 3 perni flessibili che fungono da guide di impilaggio dei piatti.
- Capacità approssimativa (a seconda dello spessore dei piatti): 40/45 piatti, carico massimo: 45 Kg.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Special system with steel springs, keeping the plates at a constant level. Elasticity can be adjusted.
- Adjustable diameter plate size system, with 3 flexible rods that work as a plate stacking guides.
- Approximate capacity (depending on plate thickness): 40/45 plates, maximum load: 45 Kg.
- Made of stainless steel.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)	Ø Misure piatti Ø Plates measures
NPD-28	19069716	730 x 391	180 ÷ 280 mm
NPD-34	19069717	730 x 451	240 ÷ 340 mm



HPD-28/34

### DISPENSER PIATTI RISCALDATI HEATED PLATE DISPENSERS

- Sistema speciale con molle di acciaio per mantenere i piatti a livello costante. L'elasticità può essere regolata.
- Sistema di regolazione del diametro dei piatti con 3 perni flessibili che fungono da guide di impilaggio dei piatti.
- Capacità approssimativa (a seconda dello spessore dei piatti): 40/45 piatti, carico massimo: 45 Kg.
- Scatola di controllo con termostato regolabile, luce pilota di esercizio e cavo con spina.
- Potenza in uscita: 480 W, tensione di funzionamento: 230 V.
- Special system with steel springs, keeping the plates at a constant level for easy service. Elasticity can be adjusted.
- Adjustable diameter plate size system, with 3 flexible rods that work as a plate stacking guides.
- Approximate capacity (depending on plate thickness): 40/45 plates, maximum load: 45 Kg.
- Control box with an adjustable thermostat, operating light pilot and plugwire.
- Electrical output: 480 W, operating voltage: 230 V.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)	Ø Misure piatti Ø Plates measures
HPD-28	19069718	420 x 730	180 ÷ 280 mm
HPD-34	19069719	480 x 730	240 ÷ 340 mm



PDC-28

PDC-34

### COPERCHI PER DISPENSER PIATTI COVERS FOR PLATE DISPENSERS

- Disponibili sia per dispenser da 280mm che da 340 mm di diametro.
- Available for both 280 mm and 340 mm diameter dispensers.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)	Ø Misure piatti Ø Plates measures
PDC-28	19069611	Ø 340 x 60	280 mm
PDC-34	19069612	Ø 400 x 60	340 mm



BD-55

### DISPENSER CESTELLI BASKET DISPENSERS

- Progettato specificamente per l'immagazzinaggio di cestelli da stoviglie standard da 500 x 500 mm.
- Sistema speciale con molle di acciaio per mantenere i cestelli a livello costante.
- L'elasticità può essere a seconda del peso dei cestelli, caricando/scaricando le molle.
- Facile da installare e da togliere.
- Carico massimo: 120 Kg, capacità: 5/6 cestelli con profondità di 110 mm, realizzato in acciaio inossidabile.
- Specially designed for storing standard size 500 x 500 mm crockery baskets.
- Special system with steel springs, keeping the baskets at a constant level.
- Elasticity can be adjusted according to the weight of the baskets, turning on/off the springs.
- Maximum load: 120 Kg, capacity: 5/6 baskets with a depth of 110 mm, made of stainless steel.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)	Dimensioni innesto Cut-out dimensions (mm)
BD-55	19069722	600 x 640 x 710	535 x 610





DISTRIBUZIONE ED ESPOSIZIONE  
DI ALIMENTI  
FOOD DISPLAY AND DISTRIBUTION

## EVOLUX- WINE DISPLAY



EVOLUX- Caratteristiche

154

EVOLUX

155

# EVOLUX

## Cantinette vino Wine Cellar

### CARATTERISTICHE / FEATURES

La nuova gamma di vetrine vino ASPES offre una soluzione moderna ed elegante per immagazzinare le bottiglie e conservarle per il suo consumo. Grazie al nuovo disegno le vetrine diventano un elemento decorativo che apporta stile al tuo locale.

New ASPES wine cooler cabinets provide modern and elegant solutions for wine storage and to keep bottles ready for consumption. Thanks to their innovative design, they are a decorative element to add to the elegant look of your business.



A-WR 25



A-WR 70



A-WR 140

### CANTINETTE VINO / WINE CELLAR

- Esterno in acciaio verniciato nero prelacato
- Interno in termoformato sanitario nero con guide stampate nella camera
- Isolamento di poliuretano da 45 mm iniettato da 40 kg/m<sup>3</sup>
- Sistema di refrigerazione ventilato. Compressore con bassa vibrazione.
- Evaporatore ventilato interno, condensatore di basso mantenimento con ventilazione forzata all'esterno.
- Controllo digitale della temperatura e degli sbrinamenti
- Porta doppio cristallo oscurato con filtro ultravioletto che protegge il vino dai raggi Solari.
- Griglie in acciaio plastificato nere facilmente smontabili per la pulizia.
- Dotazione: 3 griglie piane e 1 inclinata per la presentazione di bottiglie (per modelli A-WR-72/144) e 1 unità piana per il modello A-WR-25
- Illuminazione interna verticale LED.
- Gas refrigerante: R600a idrocarburi (HC)
- Temperatura di lavoro: +5°C, +16°C (ambiente 32°C).

- External parts made of pre-lacquered stainless steel.
- Internal parts made of Thermoformed polystyrene with embedded tray slides (Polystyrene).
- 45mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Forced draught cooling system with low vibration compressor.
- Inner evaporator with forced draught. Outer low maintenance ventilated condenser.
- Digital display for electronic and digital control of temperature and defrosting.
- Double pane door with tinted glass and UV filter for sunlight protection.
- Removable black plastic coated steel grid for easy cleaning.
- A-WR 70 and A-WR 140 models are equipped with 3 flat and 1 inclined shelves for main bottles or preservation of opened bottle.
- A-WR 25 model are provided with 1 flat shelf.
- Built-in LED vertical lighting system.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature from +5°C to 16°C (room temperature: 32°C).

#### OPZIONI:

- Griglie in legno non trattato

#### OPTION:

- Unvarnished wooden shelves.



#### CONSERVAZIONE DEL VINO

Porte con doppio cristallo oscurato e temperato con protezione ultravioletta che protegge il vino dai raggi solari.

#### WINE CONSERVATION

Double glazed doors with tinted tempered glasses with UV protection to preserve wine bottles from sunlight.

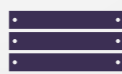


#### VISIBILITÀ

Illuminazione verticale a LED che apporta una visibilità perfetta e uniforme dei prodotti esposti. L'illuminazione LED non genera calore all'interno della cantinetta e non deteriora il vino.

#### VISIBILITY

LED Vertical lightning to provide a perfect and uniform vision of exposed products. LED light does not generate any heat which might damage the wine.



#### IMMAGAZZINAMENTO

Struttura porta griglie con finiture nere. Le dotazioni standar di 3 griglie piane e una inclinata.

#### STORING

Its shelves are made of plastic-coated grids with black finishing. Standard equipment includes 3 flat shelves and tipped one.



#### PERFETTA TEMPERATURA

Sistema di controllo elettronico capace di mantenere la temperatura esatta e costante ideale per la maturazione del vino, da +5°C a 16°C.

#### PERFECT TEMPERATURE

Thanks to the electronic control, wine cellars keep consistent and ideal temperature for wine ageing, between +5°C to +16°C.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	Colore Colour	N° Porte Door No	N° bottiglie N° bottles	Potenza Power (W)
A-WR 25	2219034852	505x570x950	Nero / Black	1	25	225
A-WR 70	2219034732	620x655x1850	Nero / Black	1	72	257
A-WR 140	2219034762	1240x655x1850	Nero / Black	2	144	513





**DISTRIBUZIONE E CONSERVAZIONE  
ALIMENTI**  
FOOD DISTRIBUTION & STORAGE

## CARRELLI DI SERVIZIO



<b>Carrelli di servizio in acciaio inossidabile</b>	<b>158</b>
Carrelli di servizio in acciaio inossidabile	158
Carrelli di servizio e pulizia in acciaio inossidabile	159
Carrelli per macchine sottovuoto	159
Carrelli rinforzati per servizio pesante	160
Carrelli portapiatti in acciaio inossidabile	160
Carrelli con piattaforma per cestelli per lavastoviglie	161
<b>Carrelli per vassoi</b>	<b>162</b>
Carrelli per vassoi con piano di lavoro.	162
Carrelli per vassoi	162
Carrelli per vassoi annidabili	163
Carrelli per vassoi self service	163
Carrelli per vassoi isothermici euronorm	164
Carrelli per cestelli lavastoviglie	164



➤ CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOSSIDABILE /SERVING TROLLEYS IN STAINLESS STEEL

- I carrelli di servizio standard CE sono realizzati con telaio tubolare di alta qualità di diametro 25mm. Carico massimo di peso di 70kg per ripiano. Carico massimo di peso 190kg per carrello.
- I modelli di carrelli di servizio rinforzati CER sono realizzati con una struttura tubolare di alta qualità con un diametro di 30mm e uno spessore maggiore di 1,5mm in acciaio inossidabile. I ripiani sono saldati a fondo per aumentare la forza e la robustezza. Progettato appositamente per il trasporto di carichi pesanti. Carico di peso massimo di 85kg per ripiano. Carico massimo di peso di 235 kg per carrello.
- Tutti i ripiani sono realizzati con un bordo perimetrale rialzato e un fondo piegato, aumentando la robustezza e offrendo maggiore stabilità.
- Tutti i modelli includono 4 ruote di Ø 125 mm, 2 con freno per un utilizzo più sicuro.
- Paraurti composti con diametro di 100 mm per la protezione diretta di impatti.
- Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- CE standard serving trolleys models are made of high-quality rounded tube frame of 25 mm diameter. Maximum weight load of 70 Kg per shelf. Maximum weight load of 190 Kg per trolley.
- CER reinforced serving trolleys models are made of high-quality rounded tube frame of 30 mm diameter, with 1.5 mm stainless steel increased thickness. Shelves are thoroughly welded to increase strength and robustness. Especially designed for transporting heavy loads. Maximum weight load of 85 Kg in each shelf. Maximum weight load of 235 Kg per trolley.
- All shelves manufactured with a perimeter raised profile edge and bottom folded, enhancing robustness and providing with more stability.
- All models include 4 composite castors of Ø 125 mm, 2 with brake for safer use.

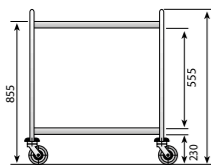


CE-952

CER-1063

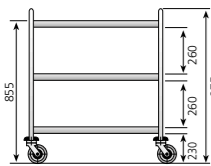
CER-1064

➤ CARRELLO DI SERVIZIO 2 RIPIANI / SERVING TROLLEY 2 SHELVES



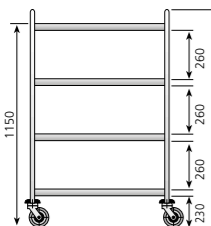
Modello Model	Codice Reference	Dimensioni del piano Shelving dimensions (mm)	Dimensioni esterne External dimensions (mm)
CE-852	19004870	800 x 500	900 x 600 x 975
CE-952	19004882	900 x 500	1000 x 600 x 975
CER-1062	19005020	1000 x 600	1100 x 700 x 975

➤ CARRELLO DI SERVIZIO 3 RIPIANI / SERVING TROLLEY 3 SHELVES



Modello Model	Codice Reference	Dimensioni del piano Shelving dimensions (mm)	Dimensioni esterne External dimensions (mm)
CE-853	19005018	800 x 500	900 x 600 x 975
CE-953	19005019	900 x 500	1000 x 600 x 975
CER-1063	19005215	1000 x 600	1100 x 700 x 975

➤ CARRELLO DI SERVIZIO 4 RIPIANI / SERVING TROLLEY 4 SHELVES



Modello Model	Codice Reference	Dimensioni del piano Shelving dimensions (mm)	Dimensioni esterne External dimensions (mm)
CE-954	19003429	900 x 500	1000 x 600 x 1270
CER-1064	19003473	1000 x 600	1100 x 700 x 1270

➤ ACCESSORI PER CARRELLI DI SERVIZIO STANDARD (CE)  
ACCESSORIES FOR STANDARD SERVING TROLLEYS (CE)



ACE-4C

- ACE-4C: Contenitore per posate. Include 4 cesti e vassoio in acciaio inossidabile.
- ACE-1/3GN: supporto per teglie. GN1/3. Teglie GN non incluse.
- ACE-BB: supporto per sacco della spazzatura in plastica.
- Facile da installare in tutti i modelli CE.
- Disponibile solo per modelli CE (non rinforzato).



ACE-1/3GN



ACE-BB

- ACE-4C: Cutlery container. Includes 4 baskets and stainless-steel tray.
- ACE-1/3GN: GN1/3 pan holder. GN pan not included.
- ACE-BB: Plastic garbage bag holder.
- Easy to install in all CE models.
- Only available for CE models (not reinforced).

Modello Model	Codice Reference	Descrizione Description	Modelli associati For models
ACE-4C	19004364	Supporto di portaposate	CE
ACE-1/3GN	19004336	Supporto bacinella GN 1/3	CE
ACE-BB	19004385	Supporto per sacco della spazzatura	CE

➤ CARRELLI DI SERVIZIO E PULIZIA IN ACCIAIO INOSSIDABILE  
SERVING AND CLEARING TROLLEYS IN STAINLESS STEEL



CSR-1060

- Progettato appositamente per supportare le operazioni di pulizia di piatti e posate e raccolta rifiuti dopo un servizio di ristorazione.
- Anello di gomma per posizionare un sacco della spazzatura.
- Fornito di bacinella GN ½ di 200 mm per posate. La teglia può essere facilmente rimossa per la pulizia.
- Realizzato con telaio tubolare di acciaio inossidabile di alta qualità con diametro di 30mm e spessore di 1,5mm, completamente saldato.
- Sistema di ripiani insonorizzati che riduce notevolmente il rumore di spostamento. 4 ruote di cui 2 con freno per un utilizzo più sicuro.
- Realizzato in acciaio inossidabile.



Esempio di sacco della spazzatura inserito nel carrello.  
Example of garbage bag placed in the trolley.

- Especially designed to support plate and cutlery clearing and waste collection operations after a meal service.
- Rubber ring to place a garbage bag.
- Supplied with ½ GN pan of 200 mm deep for cutlery. Pan can be easily removed for cleaning.
- Made of high-quality stainless-steel rounded tube frame of 30 mm diameter and 1.5 mm thickness, completely welded.
- Sound-proof shelf system that greatly reduces rolling noise.
- 4 castors, 2 of them with brakes for safer use.
- Made of stainless steel.

Modello Model	Codice Reference	Descrizione Description	Dimensioni piano Shelf dimensions (mm)
CSR-1060	19004833	1100 x 700 x 975	1000 x 600

➤ CARRELLI PER MACCHINE SOTTOVUOTO  
VACUUM MACHINE TROLLEYS



CEV

- Progettato appositamente per lo stoccaggio e il trasporto di macchine sottovuoto.
- Progettato per avere una macchina sottovuoto all'altezza appropriate con cui lavorare.
- Utilizzabili per l'alloggiamento di macchine sottovuoto di dimensioni massime 690x570 mm
- Robusto, realizzato con un telaio tubolare di alta qualità con un diametro di 30mm e uno spessore di 1,5mm. 4 ruote insonorizzate, di cui 2 con freno per un utilizzo più sicuro.
- Realizzato in acciaio inossidabile.



- Especially designed for storage and transportation of vacuum packaging machines.
- Designed to have vacuum packaging machine at the appropriate height to work with.
- Can be used to vacuum packaging machine with a maximum size of 690 x 570 mm
- Robust, made of high-quality rounded tube frame of 30 mm diameter, with 1.5 mm thickness.
- 4 sound-proof castors, 2 of them with brakes for safer use.
- Made of stainless steel.

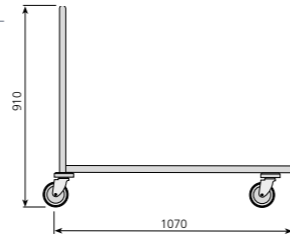
Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)
CEV	19004832	810 x 630 x 850



CR-1060

### CARRELLI RINFORZATI PER SERVIZIO PESANTE HEAVY-DUTY REINFORCED TROLLEYS STEEL

- Ripiano inferiore appositamente rinforzato per resistere a carichi pesanti (fino a 300kg).
- Maniglia per carrello realizzata con telaio tubolare di alta qualità, arrotondato e rinforzato, diametro 30mm.
- 4 ruote insonorizzate con diametro di 125mm, di cui 2 con freno per un utilizzo più sicuro.
- Interamente realizzato in acciaio inossidabile.
- Bottom shelf especially reinforced to withstand heavy weight loads (up to 300 Kg).
- Trolley handle made of high-quality, rounded, reinforced tube frame of 30 mm diameter.
- 4 sound-proof castors of 125 mm diameter, 2 of them with brakes for safer use.
- Entirely made of stainless steel.



Modello Model	Codice Reference	Dimensioni del piano Shelving dimensions (mm)	Dimensioni esterne External dimensions (mm)
CR-1060	19004939	600 x 1000	663 x 1070 x 910



CPL-65

### CARRELLI DI LAVAGGIO WASHING TROLLEYS

- Vasca con le ruote per lavare le verdure, lavare le posate, il trasporto di prodotti liquidi, farina, zucchero, ecc.
- Acciaio inossidabile vasca saldata senza saldatura di 600 x 500 x 300 mm.
- Falso fondo perforato, che funge da scolapiatti.
- Rubinetto di drenaggio incluso.
- 4 ruote con diametro di 100mm.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Well with castors for washing vegetables, rinsing cutlery, transportation of liquid products, flour, sugar, etc...
- Stainless steel, seamless welded well of 600 x 500 x 300 mm.
- Perforated false bottom, acting as drainer.
- Drainage tap included.
- 4 castors of 100 mm diameter.
- Made of stainless steel.



Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)
CPL-65	19003409	600 x 500 x 600



CC-55

### CARRELLI CON PIATTAFORMA PER CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE PLATFORM CARTS FOR DISHWASHING BASKETS

- Progettato appositamente per la conservazione e il trasporto di cestelli per piatti standard da 500x500mm.
- Carrelli CC-55 e BC-55 in acciaio inossidabile. Quattro (4) ruote con diametro di 125mm, due(2) con freno per un utilizzo più sicuro.
- Paraurti in gomma per proteggere dagli urti diretti in tutti e Quattro gli angoli.
- Quattro (4) ruote insonorizzate con 100mm di diametro.
- Coperchio in polietilene per alimenti igienico (510x510x900mm) come accessorio opzionale per mantenere i cestelli sicuri e puliti. Il coperchio ha una capacità di 6 cestelli con un'altezza di 100mm, 4 cestelli con altezza di 150mm o 3 cestelli in vetro con un'altezza di 200mm. Cestelli non inclusi. Da ordinare appositamente.
- Especially designed for storing and transporting standard dish baskets of 500 mm x 500 mm.
- CC-55 and BC-55 trolleys made of stainless steel. Four (4) castors of 125 mm diameter, two (2) of them with brakes for safer use. Non-marking, special rubber bumpers to protect against direct impacts in all four (4) corners.
- Four (4) sound- castors of 100 mm diameter.
- Hygienic food grade polyethylene plastic cover (510 x 510 x 900 mm) as optional accessory to keep baskets safe and clean. The cover has a capacity of 6 baskets with a height of 100 mm, 4 baskets with height of 150 mm or 3 glass baskets with a height of 200 mm.
- Baskets not included. To be ordered separately.



BC-55



FCC-55

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)	Tipo Type	Dimensioni del piano Shelf dimensions (mm)
CC-55	19004703	587 x 627 x 900	Con manico - With handle	510 x 510
BC-55	19004696	587 x 587 x 200	Senza manico - Without handle	510 x 510
FCC-55	19003380	510 x 510 x 900	Protezione plascica per BC-55 e CC-55	



CP-150



CP-300

### CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOSSIDABILE SERVING TROLLEYS IN STAINLESS STEEL

- Il modello semplice CP-150 consente di impilare piatti fino a 32 cm di diametro (150 piatti).
- Il modello doppio CP-300 consente di impilare piatti fino a 26 cm di diametro su un lato e fino a 32 cm di diametro sull'altro (totale 300 piatti).
- Robusta struttura tubolare di alta qualità con diametro di 25mm e spessore di 1,2mm. Divisori di griglia saldati su ciascun lato per resistere a carichi pesanti.
- Inclinazione dei ripiani verso l'interno per evitare che i piatti scivolino o cadano.
- 4 ruote con diametro di 125mm, di cui 2 con freno per un utilizzo più sicuro.
- Divisori della colonna dei piatti (SP-1), interamente realizzati in acciaio inossidabile, sono accessori opzionali per migliorare la conservazione dei piatti e aumentare la stabilità del carrello.
- Copertura in plastica polietilenica per uso alimentare, come accessori opzionali, per mantenere i carrelli e il loro contenuto sicuri e puliti.

- CP-150 simple model allows stacking plates up to 32 cm of diameter (150 plates).
- CP-300 dual model allows stacking plates up to 26 cm of diameter on one side, and up to 32 cm of diameter on the other (total 300 plates).
- Robust, made of high-quality rounded tube frame of 25 mm diameter, with 1.2 mm thickness. Grid dividers welded at each side to withstand heavy weight loads.
- Tilting inward shelves to prevent plates from slipping or falling.
- 4 castors of 125 mm diameter, two 2 of them with brakes for safer use.
- Plate column grid dividers (SP-1), entirely made of stainless steel are optional accessories to improve plate storage and increase trolley stability.
- Hygienic food grade polyethylene plastic covers, as optional accessories to keep trolleys and its contents safe and clean.



FCP-150



FCP-300



SP-1

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)	Capacità del piatto Capacity plates	Ø máx. plates (mm)
CP-150	19004953	1125x570x825	150	32
CP-300	19005195	1125x783x825	300	32/26
SP-1	19003425	220 x 540	-	-
FCP-150	19003376		Protezione plascica per CP-150	
FCP-300	19003377		Protezione plascica per CP-150	





CGB-21 CGB-11

### ➤ CARRELLI PER VASSOI CON PIANO DI LAVORO RACKING TROLLEYS WITH WORKTOP

- Progettato appositamente per la conservazione, lo spostamento e lo scarico di teglie Gastronorm.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Molto robusto, realizzato con un telaio tubolare di alta qualità da 25x25mm con 1,5mm di spessore.
- Guide del carrello completamente saldate alla struttura del telaio.
- Guide a forma di U per impedire la caduta delle teglie durante lo scarico.
- Superficie di lavoro piatta e ampia sulla parte superiore. Sistema di isolamento acustico sotto il piano che riduce notevolmente il rumore.
- 4 ruote con diametro di 125mm, di cui 2 con freno per un utilizzo più sicuro.
- Progettato appositamente per la conservazione, lo spostamento e lo scarico di teglie Gastronorm.
- Realizzato in acciaio inossidabile.

- Especially designed for storing, moving and unloading Gastronorm pans.
- Made of stainless steel.
- Very robust, made of high-quality tube frame of 25x25 mm with 1.5 mm thickness.
- Rack rails fully welded to the tube frame structure.
- U-shape rack rails, to prevent pans from falling during unloading.
- Flat, large work surface on top. Sound-proof system underneath the shelf that greatly reduces rolling noise.
- 4 castors of 125 mm diameter, 2 of them with brakes for safer use.

Modello Model	Codice Reference	Per vassoi For trays	N. vassoi inseribili Rack rails number	Dimensioni esterne External dimensions (mm)
CGB-11	19004825	GN 1/1	7	460 x 630 x 850
CGB-21	19004938	GN 1/1 & GN 2/1	7	665 x 750 x 850



CGA-21 CGA-11

### ➤ CARRELLI PER VASSOI RACKING TROLLEYS

- Progettato appositamente per la conservazione, lo spostamento e lo scarico di teglie o vassoi Gastronorm da 400x600mm e 800x600mm.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Molto robusto, realizzato con un telaio tubolare di alta qualità da 25x25mm con 1,5mm di spessore.
- Guida del carrello completamente saldate alla struttura del telaio.
- Guide del carrello nel modello per prodotti da forno.
- Guide a forma di U per impedire la caduta delle teglie durante lo scarico.
- 4 ruote con diametro di 125mm, di cui 2 con freno per un utilizzo più sicuro.
- Interspazio tra guide 75 mm

- Especially designed for storing, moving and unloading Gastronorm pans or trays of 400x600 mm and 800x600 mm.
- Made of stainless steel.
- Very robust, made of high-quality tube frame of 25x25 mm with 1.5 mm thickness.
- Rack rails fully welded to the tube frame structure.
- Rack rails in model for bakery.
- U-shape rack rails, to prevent pans from falling during unloading.
- 4 castors of 125 mm diameter, 2 of them with brakes for safer use.
- 75 mm space between guides

Modello Model	Codice Reference	Per vassoi For trays	N. vassoi inseribili Rack rails number	Dimensioni esterne External dimensions (mm)
CGA-11	19004961	GN 1/1	17	460 x 630 x 1720
CGA-21	19005058	GN 1/1 & GN 2/1	17	665 x 750 x 1720
CGA-64	19004962	600 x 400	16	530 x 700 x 1720
FCGA-11	19004376		Copertura protettiva in plastica per CGA-11	
FCGA-21	19003379		Copertura protettiva in plastica per CGA-21	
FCGA-64	19004382		Copertura protettiva in plastica per CGA-64	



CGE-21

### ➤ CARRELLI PER VASSOI ANNIDABILI PER TEGLIE GN NESTABLE RACKING TROLLEYS FOR GN PANS

- Progettato per la conservazione, lo spostamento e lo scarico di teglie Gastronorm.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Molto robusto, realizzato con un telaio tubolare di alta qualità di 25x25mm con spessore di 1,5mm.
- Disegno speciale che permette l'inserimento dei vassoi uno dentro l'altro, risparmiando spazio.
- Diciassette (17) coppie di guide completamente saldate alla struttura del telaio, con uno spazio tra loro di 75mm.
- Guide a forma di U per impedire la caduta delle teglie durante lo scarico.
- 4 ruote con diametro di 125mm, di cui 2 con freno per un utilizzo più sicuro.

- Especially designed for storing, moving and unloading Gastronorm pans.
- Made of stainless steel.
- Very robust, made of high-quality tube frame of 25x25 mm with 1.5 mm thickness.
- Special design that allows fitting trolleys one within the other, saving storage space.
- Seventeen (17) pairs of rack rails fully welded to the tube frame structure, with a separation between them of 75 mm.
- U-shape rack rails, to prevent pans from falling during unloading.



Modello Model	Codice Reference	Per vassoi For trays	N. vassoi inseribili Rack rails number	Dimensioni esterne External dimensions (mm)
CGE-21	19005696	GN 1/1 e GN 2/1	17	660 x 750 x 1660



CBC-12

### ➤ CARRELLI PER VASSOI SELF SERVICE RACKING TROLLEYS FOR SELF-SERVICE TRAYS

- Progettato per la conservazione, lo spostamento e lo scarico di vassoi self-service o buffet.
- Molto robusto, realizzato con un telaio tubolare di acciaio inossidabile di alta qualità di 25x25mm con spessore di 1,5mm, completamente saldato.
- In grado di riporre vassoi con dimensioni da 350mm a 420mm di larghezza e 530mm di lunghezza.
- Guide in acciaio inossidabile, con uno spazio tra loro di 75mm.
- Quattro (4) barre di protezione verticale sul retro, per evitare che i vassoi cadano durante il caricamento.
- 4 ruote con diametro di 125mm, di cui 2 con freno per un utilizzo più sicuro.

- Especially designed for storing, moving and unloading self-service or buffet trays.
- Very robust, made of high-quality stainless-steel tube frame of 25x25 mm with 1.5 mm thickness, fully welded.
- Able to store trays with dimensions from 350 mm up to 420 mm wide and 530 mm long.
- Stainless steel rack rails, with a separation between them of 75 mm.
- Four (4) vertical bar rods in the backside, to prevent the trays from falling during loading.
- 4 castors of 125 mm diameter, 2 of them with brakes for safer use.



CBC-24

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)	N. vassoi inseribili Rack rails number (mm)
CBC-12	19005051	584 x 725 x 1700	12
CBC-24	19005335	1068 x 725 x 1700	24
FCBC-12	19003375	Copertura protettiva in plastica -	




**CBIE-20**
**CARRELLI PER VASSOI ISOTERMICI EURONORM  
RACKING TROLLEYS FOR EURONORM ISOTHERMAL TRAYS**

- Progettato per la conservazione, lo spostamento e lo scarico di vassoi isotermici normalizzati.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Molto robusto, realizzato con un telaio tubolare di acciaio inossidabile di alta qualità di 25x25mm con spessore di 1,5mm.
- Lati inferiori rinforzati per una maggiore resistenza.
- In grado di riporre vassoi con dimensioni fino a 530mm di lunghezza, 420mm di larghezza e 130mm di profondità.
- Guide a forma di L con spessore di 1,5mm.
- 4 ruote con diametro di 125mm, di cui 2 con freno per un utilizzo più sicuro.

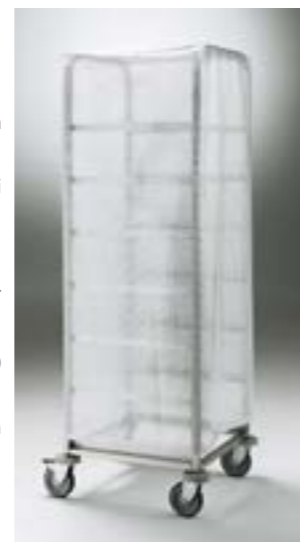
- Especially designed for storing, moving and unloading normalized isothermal trays.
- Made of stainless steel.
- Very robust, made of high-quality stainless-steel tube frame of 25x25 mm with 1.5 mm thickness.
- Reinforced bottom sides for a greater strength.
- Able to store trays with dimensions up to 530 mm long, 420 mm wide and 130 mm deep.
- L-shaped rack rails with a thickness of 1.5 mm.
- 4 castors of 125 mm diameter, two 2 of them with brakes for safer use.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)	N. vassoi inseribili Rack rails number (mm)
CBIE-20	19004990	915 x 634 x 1705	20


**CCV-7**
**CARRELLI PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE  
RACKING TROLLEYS FOR DISHWASHING BASKETS**

- Progettato per la conservazione e il trasporto di cestelli per piatti standard da 500x500mm.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Molto robusto, realizzato con un telaio tubolare di acciaio inossidabile di alta qualità di 25x25mm con 1,5mm di spessore.
- Guide a forma di L con spessore di 1,5mm.
- Distanza tra le guide: 205mm.
- 4 ruote con diametro di 125mm, di cui 2 con freno per un utilizzo più sicuro.
- Copertura in plastica polietilenica per uso alimentare, come accessorio opzionale per mantenere sicuri e puliti carrello e cestelli.

- Especially designed for storing and transporting standard dish baskets of 500 mm x 500 mm.
- Made of stainless steel.
- Very robust, made of high-quality stainless-steel tube frame of 25x25 mm with 1.5 mm thickness.
- L-shaped rack rails with a thickness of 1.5 mm
- Distance between rack rails: 205 mm.
- 4 castors of 125 mm diameter, 2 of them with brakes for safer use.
- Hygienic food grade polyethylene plastic cover, as optional accessory to keep trolley and baskets safe and clean.


**FCCV-7**


**Cestelli non inclusi. Da ordinare separatamente**  
Baskets not included. To be ordered separately.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)	N. vassoi inseribili Rack rails number (mm)
CCV-7	19004971	640 x 635 x 1700	7
FCCV-7	19003378	Copertura protettiva in plastica	



**DISTRIBUZIONE E CONSERVAZIONE  
ALIMENTI**  
FOOD DISTRIBUTION & STORAGE

## **SCAFFALATURE IN ALLUMINIO**



<b>Caratteristiche</b>	<b>168</b>
<b>Scaffali e pali</b>	<b>170</b>
Scaffali	170
Pali per scaffali	170
Pali per scaffali mobili	170
<b>Accessori</b>	<b>171</b>
Ripiani blu	171
Ganci per scaffalature lineari	171
Perni	171
Ripiani sollevati da terra	172
Carrello multiuso	172
Barre per appendere oggetti	172
<b>Pianificazione e configurazione della scaffalatura</b>	<b>173</b>
<b>Pianificazione e configurazione della scaffalatura</b>	<b>173</b>
Come ordinare i set di scaffalature	173
Scaffalatura lineare 400mm	174
Scaffalatura lineare 500mm	175
Scaffalatura ad "L" 400mm	176
Scaffalatura ad "L" 500mm	176



# SCAFFALATURE IN ALLUMINIO

## ALUMINUM SHELVING

### Caratteristiche

### Features

Pali per scaffali progettati con una struttura in alluminio anodizzato a 12 micron a lunga durata, sicura per l'ambiente; ripiani in polietilene per alimenti.

Ideale per celle frigorifere, garantisce un funzionamento sicuro e igienico nelle condizioni di stoccaggio più impegnative. Sono possibili combinazioni multiple, garantendo la massima flessibilità e una maggiore efficienza nell'organizzazione e nella conservazione di oggetti in qualsiasi cucina professionale.

Shelving posts designed with an environmentally safe, longer-life anodized, 12 microns aluminium structure; shelf plates made of food-grade polyethylene.

Ideal for cold rooms, guarantees a safe and hygienic operation under the most demanding storage conditions

Multiple combinations are possible, ensuring maximum flexibility and higher efficiency when organizing and storing items in any professional kitchens.



Massima igiene, semplice da pulire. I ripiani in polietilene sono facilmente rimovibili e possono essere lavati in una lavastoviglie tradizionale.

Maximum hygiene, simple to clean. Polyethylene shelf plates are easily removed and can be washed in a conventional dish washer.



Aperture ogni 150mm sui pali. Le dimensioni dei modelli standard sono facili da regolare, il numero di ripiani possono essere aumentati semplicemente con l'aggiunta di perni (4 per piano)

Openings every 150 mm on shelving posts. Dimensions of standard models are easy to adjust, number of shelf plates can be increased simply by adding pins (4 by plate).



Facili da montare, non sono necessari strumenti.

Easy and quick to assemble, no tools required.

Installazione di scaffalature ad "L" per massimizzare l'uso dello spazio di stoccaggio e risparmiare ripiani.

L-shape shelving installation to maximize storage space use and save shelf plates.

Ruote con 125 mm di diametro, in poliammide resistenti alla corrosione. Le ruote consentono di spostare facilmente gli scaffali per accedere a pavimenti e pareti.

125 mm diameter, polyamide corrosion-resistant casters. Casters allow shelving units to be moved easily for access to floors and walls.

Piedino regolabile che consente di compensare pavimenti irregolari.

Adjustable leveling foot plate that enable compensating for uneven floors.

### I RIPIANI SONO COSTRUITI PER CARICHI PESANTI CON PIEGATURA MINIMA

- Un ripiano dei moduli da 690 mm a 1090 mm può supportare un peso da 150 Kg a 180 Kg.
- Un ripiano dei moduli da 1190 mm a 1600 mm può supportare un peso da 100 Kg a 140 Kg.
- Un modulo standard completo può supportare un peso di 380 Kg.
- Calcoli eseguiti in condizioni di carico uniformi.

I ripiani in polietilene si appoggiano su due bordi del palo in alluminio, il che si traduce in una perfetta installazione e una maggiore resistenza.

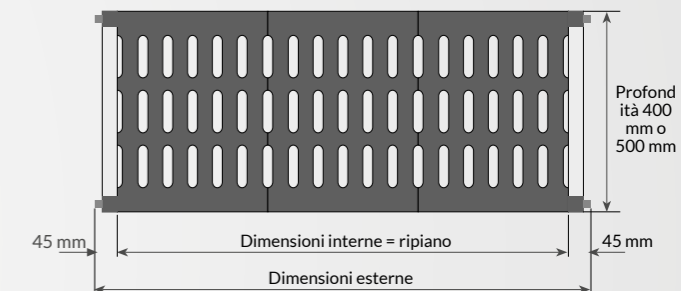
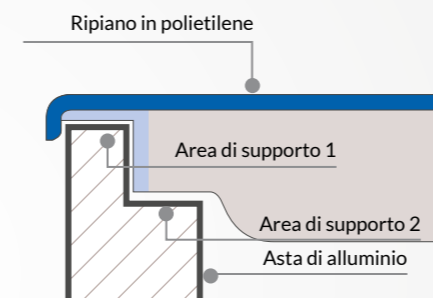
- Scaffalature robuste, rigide per impieghi gravosi.
- Opzioni di larghezza nei ripiani: 400 e 500 mm.
- Altezza standard dei pali è 1.750 mm. Sono disponibili anche altezze da 2.000 e 1.300 mm per applicazioni non standard.

### SHELVES ARE BUILT TO TAKE HEAVY LOADS WITH A MINIMAL BENDING

- One module shelf from 690 mm to 1090 mm could withstand a weight of 150 Kg to 180 Kg.
- One module shelf from 1190 mm to 1600 mm could withstand a weight of 100 Kg to 140 Kg.
- One complete standard module could withstand a weight of 380 Kg.
- Calculations performed under uniform and even load conditions.

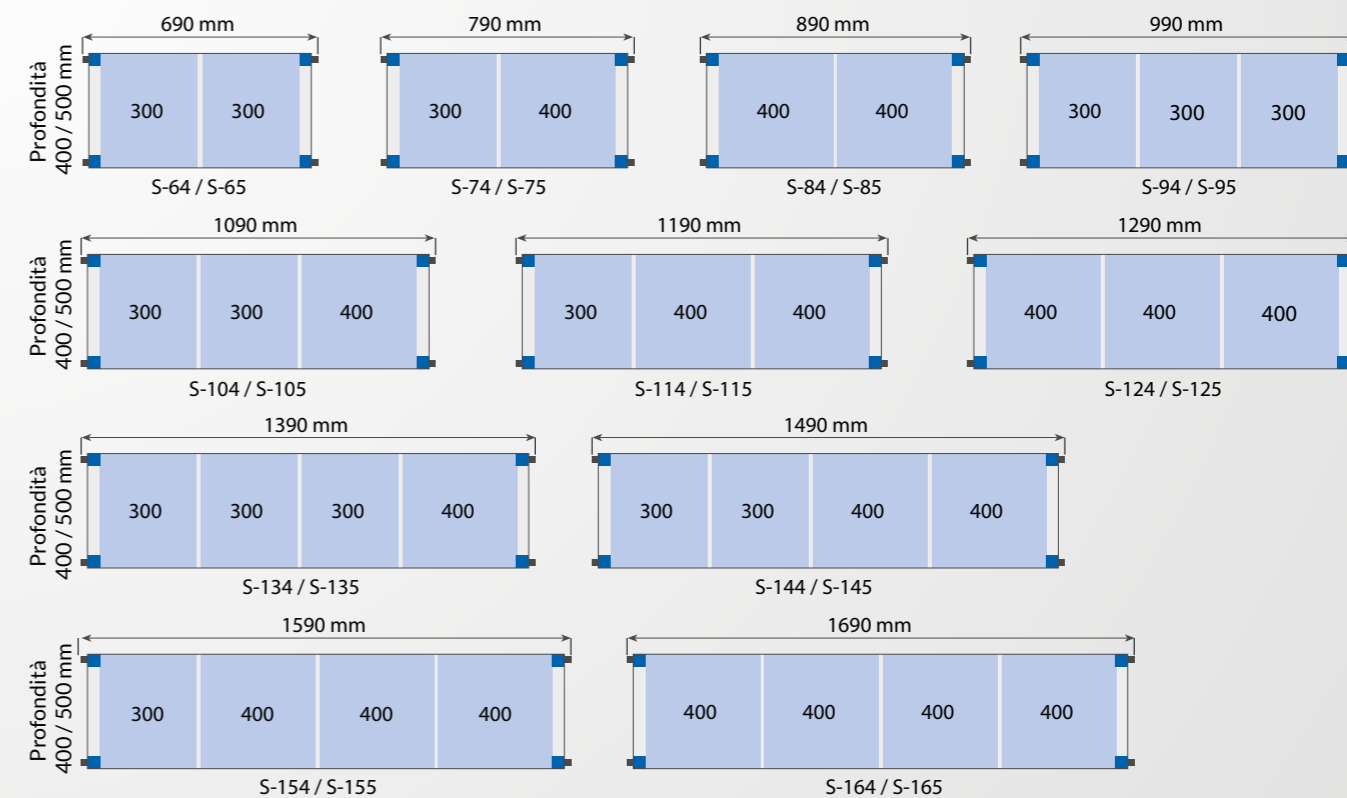
Polyethylene shelf plates lie on two edges of the aluminum post, which results in perfect installation and higher strength.

- Sturdy, rigid heavy-duty shelving.
- Width options in shelf plates: 400 and 500 mm.
- Standard height of posts is 1.750 mm. 2.000 and 1.300 mm heights are also available for non-standard applications.
- heights are also available for non-standard applications.



### DIMENSIONI DI DIVERSE SCAFFALATURE CON PALI AL LORO ANGOLO

### DIMENSIONS OF DIFFERENT SHELVING UNITS WITH POSTS AT THEIR CORNER



Massima flessibilità: 11 diverse combinazioni di lunghezza che consentono molteplici disposizioni posizionando i ripiani in lamiera su entrambi i lati di montanti.

Maximum flexibility: 11 different length combinations that enable multiple arrangements by placing plate shelves at both sides of the posts.



**A****Scaffalature in alluminio / Aluminum Shelving**

Ripiani e pali/ Shelf plates and posts

**► RIPIANI BLU COMPLETI DI STRUTTURA/ SHELF PLATES**PROFONDITÀ 400 MM  
WIDTH 400 MM

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions	Prezzo Price (€)
S-64-G	19089020	600 x 400	41,00
S-74-G	19089022	700 x 400	46,00
S-84-G	19089024	800 x 400	49,00
S-94-G	19067271	900 x 400	54,00
S-104-G	19089006	1000 x 400	59,00
S-114-G	19089008	1100 x 400	63,00
S-124-G	19089010	1200 x 400	69,00
S-134-G	19089012	1300 x 400	72,00
S-144-G	19089014	1400 x 400	78,00
S-154-G	19089016	1500 x 400	84,00
S-164-G	19089018	1600 x 400	88,00

PROFONDITÀ 500 MM  
WIDTH 500 MM

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions
S-65-G	19089021	600 x 500
S-75-G	19089023	700 x 500
S-85-G	19089025	800 x 500
S-95-G	19089026	900 x 500
S-105-G	19089007	1000 x 500
S-115-G	19089009	1100 x 500
S-125-G	19089011	1200 x 500
S-135-G	19089013	1300 x 500
S-145-G	19089015	1400 x 500
S-155-G	19089017	1500 x 500
S-165-G	19089019	1600 x 500

**► PALI PER SCAFFALI (PROFONDITÀ 400 MM) / SHELVING POSTS (WIDTH 400 MM)**

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions	Ripiani Levels
P-43-G	19089027	1750 x 400	3
P-44-G	19067272	1750 x 400	4
P-45-G	19089028	1750 x 400	5
PB-43-G	19089036	1300 x 400	3
PA-45-G	19089032	2000 x 400	5
PA-46-G	19089033	2000 x 400*	6

\*Pali con altezza non standard / \*Shelving posts with non-standard height

**► PALI PER SCAFFALI (PROFONDITÀ 500 MM) / SHELVING POSTS (WIDTH 500 MM)**

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions	Ripiani Levels
P-53-G	19089029	1750 x 500	3
P-54-G	19089030	1750 x 500	4
P-55-G	19089031	1750 x 500	5
PB-53-G	19089037	1300 x 500	3
PA-55-G	19089034	2000 x 500	5
PA-56-G	19089035	2000 x 500	6

\*Pali con altezza non standard / \*Shelving posts with non-standard height

**► PALI CON RUOTE / MOBILE SHELVING POSTS**

- Tutti i pali mobili includono 2 ruote girevoli in poliammide inossidabile un diametro di 125mm, una delle quali con freno. Per costruire una scaffalatura mobile, oltre ai ripiani richiesti, sono necessari 2 pali per scaffalature mobili speciali.
- La seguente tabella include solo i pali per scaffali. I ripiani devono essere ordinate separatamente.

- All mobile shelving posts include 2 stainless polyamide rotating casters with a diameter of 125 mm, one of them with brake. To build a mobile shelf, besides the required shelf plates, 2 special mobile shelving posts are required.
- Table below only include the shelving posts. Shelf plates must be ordered separately.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions	Ripiani Levels
SM-44-G	19089038	1750 x 400	4
SM-45-G	19089039	1750 x 400	5
SM-54-G	19089040	1750 x 500	4
SM-55-G	19095711	1750 x 500	5

**Scaffalature in alluminio/ Aluminum Shelving**

Accessori/ Accessories

**A****► RIPIANI BLU / OPEN GRID MATS**

- Ripiani in polietilene per alimenti per ripiani completi di struttura.
- Fornito come opzione standard nella configurazione di scaffalature complete.
- Da utilizzare in scaffali di larghezza 400 mm e 500 mm
- Facile da installare. Facile da pulire, assicura la massima igiene poiché possono essere lavati in una tradizionale lavastoviglie.

- Food-grade polyethylene grid mats for shelf plates.
- Supplied as standard options in full shelving configurations.
- To be used in 400 and 500 mm width shelving units.
- Easy to install. Easy to clean, ensures maximum hygiene since they can be washed in a conventional dish washer.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions
PAR-43-G	19095753	400 x 300
PAR-44-G	19095754	400 x 400
PAR-53-G	19095756	500 x 300
PAR-54-G	19095757	500 x 400

**► GANCI PER SCAFFALATURE A "I" / HOOKS FOR I-SHAPE SHELVINGS**

- Progettato per facilitare il montaggio di scaffalature a "I". Inoltre proteggono i pali e ottimizzano lo spazio disponibile.
- Prezzo per unità.

- Designed to make easier the assembly of I-shape shelving units. They also save shelving posts and optimize the available space.
- Price per unit.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions
GA	19003353	2 ganci per ripiano

**► PERNI / PINS**

- Perni progettati per aggiungere più ripiani.
- Prezzo per unità.

- Pins designed to add up more shelf plates.
- Price per unit.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions
PE	19004449	4 perni per ripiano

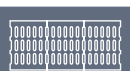
**► SCAFFALATURA SOLLEVATA DA TERRA / BENCHES**

- Progettato specificatamente per riporre scatole in celle frigorifere o in altri luoghi sensibili per la salute pubblica e sicurezza.
- Robusta struttura in acciaio inossidabile.

- Designed specifically to store boxes in cold rooms or other public health/safety sensitive locations.



Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions
BA-1050-G	19095718	1085 x 500 x 250
BA-1250-G	19095719	1285 x 500 x 250
BA-1650-G	19095740	1685 x 500 x 250



**CARRELLO MULTIUSO CON RUOTE  
MULTI-PURPOSE TROLLEY**

- Carrello multiuso con ruote: movimentazione e ritiro, trasporto e conservazione delle stoviglie, pulizia dei tavoli nelle sale da pranzo, conservazione della cristalleria, ecc.
- Massima igiene e facile da pulire. Ripiani in polietilene sono facili da rimuovere e possono essere lavati in una lavastoviglie tradizionale.
- Composto da 5 ripiani 1200 x 500 mm.
- I ripiani possono essere installati all'altezza richiesta (ogni 150mm) in base all'uso specifico.
- I lati e la parte posteriore del carrello includono sporgenze a sezione trasversale per impedire agli oggetti di sporgere o cadere.
- Facile da installare, non necessita di strumenti complessi
- Equipaggiata con quattro (4) ruote girevoli in poliammide con diametro di 125mm, due (2) con freno.
- Pali per scaffalature progettati con una struttura in alluminio anodizzato a lunga durata, sicura per l'ambiente; ripiani in polietilene per alimenti.
- Carrello inossidabile resistente alla corrosione.
- Multi-purpose trolley: dishware storage, handling and pickup, transport and storage of kitchenware, cleaning tables at dining rooms, storage of glassware, crockery, etc.
- Maximum hygiene and easy to clean. Polyethylene grid mats are easily removed and can be washed in a conventional dishwasher.
- Made up of five 1200 x 500 mm shelf plates.
- Shelf plates can be installed at the required height (every 150 mm) according to the specific use.
- The sides and the rear of the trolley include cross-section ledges to prevent items from protruding or falling down.
- Easy to install, no need for complex tools.
- Equipped with four (4) stainless polyamide rotating casters with 125 mm diameter, two (2) of them with brakes.
- Shelving posts designed with an environmentally safe, longer-life anodized aluminum structure; shelf plates made of food-grade polyethylene.
- Corrosion-resistant stainless trolley.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions	Ripiani Levels
KCM-55-G	19095752	1285 x 500 x 1750	5



**BARRE PER APPENDERE OGGETTI  
BARS TO HANG ITEMS**

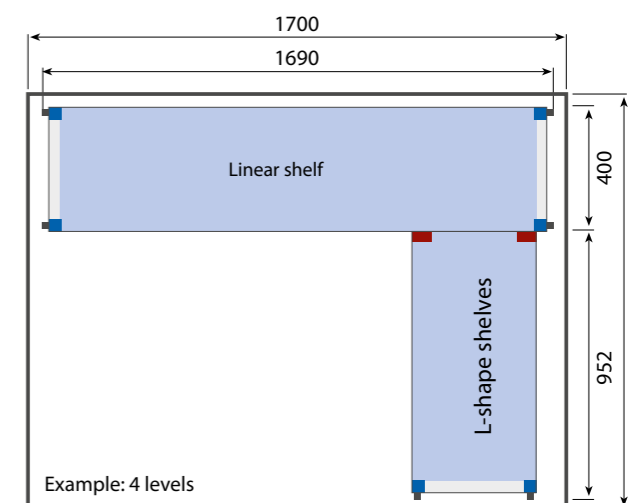
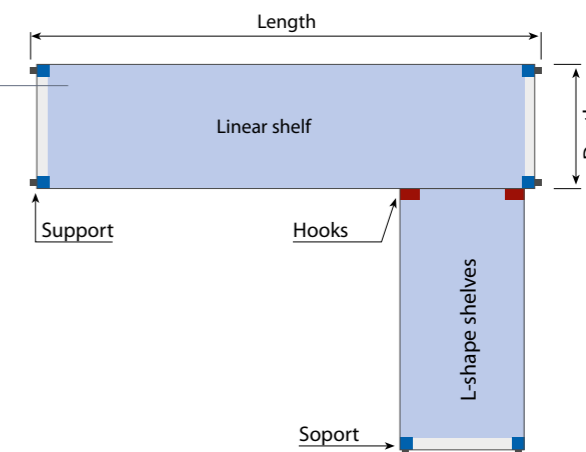
- Barre per appendere cibi secchi, salumi e prodotti simili.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Bars to hang dry food, cold meat and similar products.
- Made of stainless steel.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions
BCOL-8-G	19095742	800
BCOL-9-G	19095743	900
BCOL-10-G	19095744	1000
BCOL-11-G	19095745	1100
BCOL-12-G	19095746	1200
BCOL-13-G	19095747	1300
BCOL-14-G	19095748	1400
BCOL-15-G	19095749	1500
BCOL-16-G	19095751	1600



**COME ORDINARE I SET DI SCAFFALATURE  
HOW TO ORDER SHELVING SETS**

- Le scaffalature di alluminio e polietilene possono essere ordinate in set.
- Come calcolare il set di scaffalature richiesto:
  1. E' una scaffalatura lineare o a "L"? Le scaffalature lineari hanno montanti ad ogni estremità. Le scaffalature ad "L" hanno montanti su ciascuna estremità e un paio di ganci sull'altra estremità per appoggiarsi ai ripiani dell'altra scaffalatura
  2. Qual è la larghezza della scaffalatura? Esistono due opzioni di larghezza: 400mm o 500mm.
  3. Quanti livelli sono richiesti? Esistono set standard con 3, 4 o 5 livelli (E' possibile ordinare livelli aggiuntivi, vedere di seguito).
  4. Quale sarà la lunghezza della scaffalatura? Bisogna cercare la tabella di riferimento nelle pagine successive e cercare il set che corrisponde alle dimensioni dello spazio in cui verrà installata la scaffalatura. Quando si calcola la lunghezza delle unità di scaffalatura a forma di "L", è necessario ricordare di sottrarre la larghezza della scaffalatura dalla lunghezza totale dell'unità di scaffalatura in cui verrà appoggiata. Negli esempi a destra, è necessario ordinare i seguenti set di scaffalature:
    - Set numero 99 (lineare, 400 mm larghezza, 4 livelli, 1690 mm lunghezza).
    - Set numero 582 (scaffalatura a "L", 400 mm larghezza, 4 livelli, 952 mm lunghezza).
- Aluminum and polyethylene shelving can be ordered in sets.
- How to calculate the required shelving set:
  1. Is it a linear or L-shape shelving unit? Linear shelving units have posts on each end. L-shape shelving units have a post on each of the ends and a couple of hooks on the other end, to lean on the beams of the other shelving unit.
  2. What is the width of the shelving unit? There are two width options: 400 or 500 mm.
  3. How many levels are required? There are standard sets with 3, 4 or 5 levels. (Additional levels can be ordered, see below).
  4. What will be the length of the shelf? You must look up the reference table on the next pages and search for the set that corresponds to the dimensions of the space where the shelf will be installed. When you calculate the length of the L-shape shelving units, you should remember to subtract the shelving width from the total length of the shelving unit where it will be leaned. In the examples to the right, the following shelving sets are supposed to be ordered:
    - Set number 99 (linear, 400 mm width, 4 levels, 1690 mm long).
    - Set number 582 (L-shape, 400 mm width, 4 levels, 952 mm long).



**SCAFFALATURA LINEARE DA 400 MM  
400 MM LINEAR SHELVING**



**SCAFFALATURA AD "L" DA 400 MM  
400 MM L-SHAPE SHELVING**



Lunghezza totale della scaffalatura (mm)	3 livelli		4 livelli		5 livelli		Lunghezza totale della scaffalatura (mm)	3 livelli		4 livelli		5 livelli	
	Codice Reference	Numero di set Set number	Codice Reference	Numero di set Set number	Codice Reference	Numero di set Set number		Codice Reference	Numero di set Set number	Codice Reference	Numero di set Set number	Codice Reference	Numero di set Set number
1390	19088339	17	19088930	96	19088345	175	652	19088587	500	19088648	579	19088708	658
1490	19088350	18	19088931	97	19088346	176	752	19088588	501	19088650	580	19088709	659
1590	19088361	19	19088932	98	19088347	177	852	19088589	502	19088651	581	19088710	660
1690	19088372	20	19088933	99	19088348	178	952	19088590	503	19088652	582	19088711	661
1726	19088383	21	19088198	100	19088349	179	1052	19088591	504	19088653	583	19088712	662
1826	19088394	22	19088199	101	19088351	180	1152	19088592	505	19088654	584	19088713	663
1926	19088397	23	19088290	102	19088352	181	1252	19088593	506	19088655	585	19088714	664

- L'altezza standard dei pali è 1750mm. Per ordinare altezze differenti, vedere la ripartizione dei set di scaffalature e sostituire i pali standard "P" con "PA" alti o "PB" bassi, regolando il prezzo del set in base all'opzione scelta.
- E' possibile aggiungere ulteriori livelli alle unità di scaffalatura fino ad un massimo di undici (11) livelli nella colonna di altezza standard. E' necessario ordinare separatamente i ripiani, i perni e i ganci per le scaffalature ad "L".
- I pali "P" di altezza standard possono essere sostituiti anche da pali con ruote "SM".
- The standard height of the posts is 1750 mm. To order different heights, see the breakdown of shelving sets and replace the standard "P" posts with the high "PA" posts or with the short "PB" posts, adjusting the price of the set according to the chosen option.
- Additional levels can be added up to the shelving units, up to a maximum of eleven (11) levels in the standard-height post. It is required to order separately the desired shelf plates, pins and hooks for L-shaped shelvings.

**SCAFFALATURA LINEARE 400MM / LINEAR SHELVING 400MM**

- Tabella da utilizzare per trovare il numero del set di scaffalatura lineare con larghezza 400mm e altezza di montanti di 1750mm.
- Table to be used to find set number of 400 mm width linear shelving units with a posts' height of 1750 mm.



Dimensioni della scaffalatura Shelving dimensions	3 livelli			4 livelli			5 livelli		
	Modello Model	No. Set N° Set	Elementi di scaffale Shelf elements	Modello Model	No. Set N° Set	Elementi di scaffale Shelf elements	Modello Model	No. Set N° Set	Elementi di scaffale Shelf elements
690 x 400	19088197	10	2 P-43 + 3 S-64	19088870	89	2 P-44 + 4 S-64	19088337	168	2 P-45 + 5 S-64
790 x 400	19088298	11	2 P-43 + 3 S-74	19088876	90	2 P-44 + 4 S-74	19088338	169	2 P-45 + 5 S-74
890 x 400	19088309	12	2 P-43 + 3 S-84	19088887	91	2 P-44 + 4 S-84	19088340	170	2 P-45 + 5 S-84
990 x 400	19088320	13	2 P-43 + 3 S-94	19088302	92	2 P-44 + 4 S-94	19088341	171	2 P-45 + 5 S-94
1090 x 400	19088331	14	2 P-43 + 3 S-104	19088908	93	2 P-44 + 4 S-104	19088342	172	2 P-45 + 5 S-104
1190 x 400	19088335	15	2 P-43 + 3 S-114	19088919	94	2 P-44 + 4 S-114	19088343	173	2 P-45 + 5 S-114
1290 x 400	19088336	16	2 P-43 + 3 S-124	19088929	95	2 P-44 + 4 S-124	19088344	174	2 P-45 + 5 S-124
1390 x 400	19088339	17	2 P-43 + 3 S-134	19088930	96	2 P-44 + 4 S-134	19088345	175	2 P-45 + 5 S-134
1490 x 400	19088350	18	2 P-43 + 3 S-144	19088931	97	2 P-44 + 4 S-144	19088346	176	2 P-45 + 5 S-144
1590 x 400	19088361	19	2 P-43 + 3 S-154	19088932	98	2 P-44 + 4 S-154	19088347	177	2 P-45 + 5 S-154
1690 x 400	19088372	20	2 P-43 + 3 S-164	19088933	99	2 P-44 + 4 S-164	19088348	178	2 P-45 + 5 S-164
1726 x 400	19088383	21	3 P-43 + 6 S-84	19088198	100	3 P-44 + 8 S-84	19088349	179	3 P-45 + 10 S-84
1826 x 400	19088394	22	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84	19088199	101	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84	19088351	180	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84
1926 x 400	19088397	23	3 P-43 + 6 S-94	19088290	102	3 P-44 + 8 S-94	19088352	181	3 P-45 + 10 S-94
2026 x 400	19088398	24	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104	19088291	103	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104	19088353	182	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104
2126 x 400	19088402	25	3 P-43 + 6 S-104	19088292	104	3 P-44 + 8 S-104	19088354	183	3 P-45 + 10 S-104
2226 x 400	19088413	26	3 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114	19088293	105	3 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114	19088355	184	3 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114
2326 x 400	19088424	27	3 P-43 + 6 S-114	19088294	106	3 P-44 + 8 S-114	19088356	185	3 P-45 + 10 S-114
2426 x 400	19088435	28	3 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124	19088295	107	3 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124	19088357	186	3 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124
2526 x 400	19088446	29	3 P-43 + 6 S-124	19088296	108	3 P-44 + 8 S-124	19088358	187	3 P-45 + 10 S-124
2626 x 400	19088457	30	3 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134	19088297	109	3 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134	19088359	188	3 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134
2726 x 400	19088459	31	3 P-43 + 6 S-134	19088299	110	3 P-44 + 8 S-134	19088360	189	3 P-45 + 10 S-134
2826 x 400	19088460	32	3 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144	19088300	111	3 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144	19088362	190	3 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144
2926 x 400	19088465	33	3 P-43 + 6 S-144	19088301	112	3 P-44 + 8 S-144	19088363	191	3 P-45 + 10 S-144
3026 x 400	19088476	34	3 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154	19088302	113	3 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154	19088364	192	3 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154
3126 x 400	19088487	35	3 P-43 + 6 S-154	19088303	114	3 P-44 + 8 S-154	19088365	193	3 P-45 + 10 S-154
3226 x 400	19088498	36	3 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164	19088304	115	3 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164	19088366	194	3 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164
3326 x 400	19088509	37	3 P-43 + 6 S-164	19088305	116	3 P-44 + 8 S-164	19088367	195	3 P-45 + 10 S-164
3362 x 400	19088520	38	4 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114	19088306	117	4 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114	19088368	196	4 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114
3462 x 400	19088521	39	4 P-43 + 9 S-114	19088307	118	4 P-44 + 12 S-114	19088369	197	4 P-45 + 15 S-114
3562 x 400	19088522	40	4 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124	19088308	119	4 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124	19088370	198	4 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124
3662 x 400	19088528	41	4 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124	19088310	120	4 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124	19088371	199	4 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124
3762 x 400	19088539	42	4 P-43 + 9 S-124	19088311	121	4 P-44 + 12 S-124	19088373	200	4 P-45 + 15 S-124
3862 x 400	19088550	43	4 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134	19088312	122	4 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134	19088374	201	4 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134
3962 x 400	19088561	44	4 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134	19088313	123	4 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134	19088375	202	4 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134
4062 x 400	19088572	45	4 P-43 + 9 S-134	19088314	124	4 P-44 + 12 S-134	19088376	203	4 P-45 + 15 S-134
4162 x 400	19088582	46	4 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144	19088315	125	4 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144	19088377	204	4 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144
4262 x 400	19088583	47	4 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144	19088316	126	4 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144	19088378	205	4 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144
4362 x 400	19088584	48	4 P-43 + 9 S-144	19088317	127	4 P-44 + 12 S-144	19088379	206	4 P-45 + 15 S-144
4462 x 400	19088585	49	4 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154	19088318	128	4 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154	19088380	207	4 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154
4562 x 400	19088586	50	4 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154	19088319	129	4 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154	19088381	208	4 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154
4662 x 400	19088597	51	4 P-43 + 9 S-154	19088321	130	4 P-44 + 12 S-154	19088382	209	4 P-45 + 15 S-154
4762 x 400	19088608	52	4 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164	19088322	131	4 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164	19088384	210	4 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164
4862 x 400	19088619	53	4 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164	19088323	132	4 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164	19088385	211	4 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164
4962 x 400	19088630	54	4 P-43 + 9 S-164	19088324	133	4 P-44 + 12 S-164	19088386	212	4 P-45 + 15 S-164
4998 x 400	19088641	55	5 P-43 + 12 S-124	19088325	134	5 P-44 + 16 S-124	19088387	213	5 P-45 + 20 S-124
5098 x 400	19088646	56	5 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134	19088326	135	5 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134	19088388	214	5 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134
5198 x 400	19088647	57	5 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134	19088327	136	5 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134	19088389	215	5 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134
5298 x 400	19088649	58	5 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134	19088328	137	5 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134	19088390	216	5 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134
5398 x 400	19088660	59	5 P-43 + 12 S-134	19088329	138	5 P-44 + 16 S-134	19088391	217	5 P-45 + 20 S-134
5498 x 400	19088671	60	5 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144	19088330	139	5 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144	19088392	218	5 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144
5598 x 400	19088682	61	5 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144	19088332	140	5 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144	19088393	219	5 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144
5698 x 400	19088693	62	5 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144	19088333	141	5 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144	19088395	220	5 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144
5798 x 400	19088704	63	5 P-43 + 12 S-144	19088334	142	5 P-44 + 16 S-144	19088396	221	5 P-45 + 20 S-144

**SCAFFALATURA LINEARE 500MM / LINEAR SHELVING 500MM**

- Tabella da utilizzare per trovare il numero del set di scaffalatura lineare con larghezza 500 mm e altezza di montanti di 1750mm.
- Table to be used to find set number of 500 mm width linear shelving units with a posts' height of 1750 mm.



Dimensioni della scaffalatura Shelving dimensions	3 livelli			4 livelli			5 livelli		
	Modello Model	No. Set N° Set	Elementi di scaffale Shelf elements	Modello Model	No. Set N° Set	Elementi di scaffale Shelf elements	Modello Model	No. Set N° Set	Elementi di scaffale Shelf elements
690 x 500	19088399	247	2 P-53 + 3 S-65	19088461	326	2 P-54 + 4 S-65	19088523	405	2 P-55 + 5 S-65
790 x 500	19088400	248	2 P-53 + 3 S-75	19088462	327	2 P-54 + 4 S-75	19088524	406	2 P-55 + 5 S-75
890 x 500	19088401	249	2 P-53 + 3 S-85	19088463	328	2 P-54 + 4 S-85	19088525	407	2 P-55 + 5 S-85
990 x 500	19088403	250	2 P-53 + 3 S-95	19088464	329	2 P-54 + 4 S-95	19088526	408	2 P-55 + 5 S-95
1090 x 500	19088404	251	2 P-53 + 3 S-105	19088466	330	2 P-54 + 4 S-105	19088527	409	2 P-55 + 5 S-105
1190 x 500	19088405	252	2 P-53 + 3 S-115	19088467	331	2 P-54 + 4 S-115	19088529	410	2 P-55 + 5 S-115
1290 x 500	19088406	253	2 P-53 + 3 S-125	19088468	332	2 P-54 + 4 S-125	19088530	411	2 P-55 + 5 S-125
1390 x 500	19088407	254	2 P-53 + 3 S-135	19088469	333	2 P-54 + 4 S-135	19088531	412	2 P-55 + 5 S-135
1490 x 500	19088408	255	2 P-53 + 3 S-145	19088470	334	2 P-54 + 4 S-145	19088532	413	2 P-55 + 5 S-145
1590 x 500	19088409	256	2 P-53 + 3 S-155	19088471	335	2 P-54 + 4 S-155	19088533	414	2 P-55 + 5 S-155
1690 x 500	19088410	257	2 P-53 + 3 S-165	19088472	336	2 P-54 + 4 S-165	19088534	415	2 P-55 + 5 S-165
1726 x 500	19088411	258	3 P-53 + 6 S-85	19088473	337	3 P-54 + 8 S-85	19088535	416	3 P-55 + 10 S-85
1826 x 500	19088412	259	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85	19088474	338	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85	19088536	417	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85
1926 x 500	19088414	260	3 P-53 + 6 S-95	19088475	339	3 P-54 + 8 S-95	19088537	418	3 P-55 + 10 S-95
2026 x 500	19088415	261	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105	19088477	340	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105	19088538	419	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105
2126 x 500	19088416	262	3 P-53 + 6 S-105	19088478	341	3 P-54 + 8 S-105	19088540	420	3 P-55 + 10 S-105
2226 x 500	19088417	263	3 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115	19088479	342	3 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115	19088541	421	3 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115
2326 x 500	19088418	264	3 P-53 + 6 S-115	19088480	343	3 P-54 + 8 S-115	19088542	422	3 P-55 + 10 S-115
2426 x 500	19088419	265	3 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125	19088481	344	3 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125	19088543	423	3 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125
2526 x 500	19088420	266	3 P-53 + 6 S-125	19088482	345	3 P-54 + 8 S-125	19088544	424	3 P-55 + 10 S-125
2626 x 500	19088421	267	3 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135	19088483	346	3 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135	19088545	425	3 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135
2726 x 500	19088422	268	3 P-53 + 6 S-135	19088484	347	3 P-54 + 8 S-135	19088546	426	3 P-55 + 10 S-135
2826 x 500	19088423	269	3 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145	19088485	348	3 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145	19088547	427	3 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145
2926 x 500	19088425	270	3 P-53 + 6 S-145	19088486	349	3 P-54 + 8 S-145	19088548	428	3 P-55 + 10 S-145
3026 x 500	19088426	271	3 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155						





### SCAFFALATURA AD "L" 400MM/ L-SHAPE SHELVING 400MM

- Tabella da utilizzare per trovare il numero del set di scaffalatura ad "L" con larghezza 400 mm e con altezza montati 1750mm, su un lato, e due (2) ganci per livello sull'altro lato.

- Table to be used to find set number of L-shapes 400 mm width shelving units with a posts' height of 1750mm, in one side, and two (2) hooks per level in the other side.



Dimensioni della scaffalatura Shelving dimensions	3 livelli				4 livelli				5 livelli			
	Modello Model	No. Set N° Set	Elementi di scaffale Shelf elements	Price (€)	Modello Model	No. Set N° Set	Elementi di scaffale Shelf elements	Price (€)	Modello Model	No. Set N° Set	Elementi di scaffale Shelf elements	Price (€)
652 x 400	19088587	500	1 P-43 + 3 S-64 + 6 GA		19088648	579	1 P-44 + 4 S-64 + 8 GA		19088708	658	1 P-45 + 5 S-64 + 10 GA	
752 x 400	19088588	501	1 P-43 + 3 S-74 + 6 GA		19088650	580	1 P-44 + 4 S-74 + 8 GA		19088709	659	1 P-45 + 5 S-74 + 10 GA	
852 x 400	19088589	502	1 P-43 + 3 S-84 + 6 GA		19088651	581	1 P-44 + 4 S-84 + 8 GA		19088710	660	1 P-45 + 5 S-84 + 10 GA	
952 x 400	19088590	503	1 P-43 + 3 S-94 + 6 GA		19088652	582	1 P-44 + 4 S-94 + 8 GA		19088711	661	1 P-45 + 5 S-94 + 10 GA	
1052 x 400	19088591	504	1 P-43 + 3 S-104 + 6 GA		19088653	583	1 P-44 + 4 S-104 + 8 GA		19088712	662	1 P-45 + 5 S-104 + 10 GA	
1152 x 400	19088592	505	1 P-43 + 3 S-114 + 6 GA		19088654	584	1 P-44 + 4 S-114 + 8 GA		19088713	663	1 P-45 + 5 S-114 + 10 GA	
1252 x 400	19088593	506	1 P-43 + 3 S-124 + 6 GA		19088655	585	1 P-44 + 4 S-124 + 8 GA		19088714	664	1 P-45 + 5 S-124 + 10 GA	
1352 x 400	19088594	507	1 P-43 + 3 S-134 + 6 GA		19088656	586	1 P-44 + 4 S-134 + 8 GA		19088715	665	1 P-45 + 5 S-134 + 10 GA	
1452 x 400	19088595	508	1 P-43 + 3 S-144 + 6 GA		19088657	587	1 P-44 + 4 S-144 + 8 GA		19088716	666	1 P-45 + 5 S-144 + 10 GA	
1552 x 400	19088596	509	1 P-43 + 3 S-154 + 6 GA		19088658	588	1 P-44 + 4 S-154 + 8 GA		19088717	667	1 P-45 + 5 S-154 + 10 GA	
1652 x 400	19088598	510	1 P-43 + 3 S-164 + 6 GA		19088659	589	1 P-44 + 4 S-164 + 8 GA		19088718	668	1 P-45 + 5 S-164 + 10 GA	
1688 x 400	19088599	511	2 P-43 + 6 S-84 + 6 GA		19088661	590	2 P-44 + 8 S-84 + 8 GA		19088719	669	2 P-45 + 10 S-84 + 10 GA	
1788 x 400	19088600	512	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84 + 6 GA		19088662	591	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84 + 8 GA		19088720	670	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84 + 10 GA	
1888 x 400	19088601	513	2 P-43 + 6 S-94 + 6 GA		19088663	592	2 P-44 + 8 S-94 + 8 GA		19088721	671	2 P-45 + 10 S-94 + 10 GA	
1988 x 400	19088602	514	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104 + 6 GA		19088664	593	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104 + 8 GA		19088722	672	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104 + 10 GA	
2088 x 400	19088603	515	2 P-43 + 6 S-104 + 6 GA		19088665	594	2 P-44 + 8 S-104 + 8 GA		19088723	673	2 P-45 + 10 S-104 + 10 GA	
2188 x 400	19088604	516	2 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114 + 6 GA		19088666	595	2 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114 + 8 GA		19088724	674	2 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114 + 10 GA	
2288 x 400	19088605	517	2 P-43 + 6 S-114 + 6 GA		19088667	596	2 P-44 + 8 S-114 + 8 GA		19088725	675	2 P-45 + 10 S-114 + 10 GA	
2388 x 400	19088606	518	2 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124 + 6 GA		19088668	597	2 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124 + 8 GA		19088726	676	2 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124 + 10 GA	
2488 x 400	19088607	519	2 P-43 + 6 S-124 + 6 GA		19088669	598	2 P-44 + 8 S-124 + 8 GA		19088727	677	2 P-45 + 10 S-124 + 10 GA	
2588 x 400	19088609	520	2 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134 + 6 GA		19088670	599	2 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134 + 8 GA		19088728	678	2 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134 + 10 GA	
2688 x 400	19088610	521	2 P-43 + 6 S-134 + 6 GA		19088672	600	2 P-44 + 8 S-134 + 8 GA		19088729	679	2 P-45 + 10 S-134 + 10 GA	
2788 x 400	19088611	522	2 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144 + 6 GA		19088673	601	2 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144 + 8 GA		19088730	680	2 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144 + 10 GA	
2888 x 400	19088612	523	2 P-43 + 6 S-144 + 6 GA		19088674	602	2 P-44 + 8 S-144 + 8 GA		19088731	681	2 P-45 + 10 S-144 + 10 GA	
2988 x 400	19088613	524	2 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154 + 6 GA		19088675	603	2 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154 + 8 GA		19088732	682	2 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154 + 10 GA	
3088 x 400	19088614	525	2 P-43 + 6 S-154 + 6 GA		19088676	604	2 P-44 + 8 S-154 + 8 GA		19088733	683	2 P-45 + 10 S-154 + 10 GA	
3188 x 400	19088615	526	2 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164 + 6 GA		19088677	605	2 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164 + 8 GA		19088734	684	2 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164 + 10 GA	
3288 x 400	19088616	527	2 P-43 + 6 S-164 + 6 GA		19088678	606	2 P-44 + 8 S-164 + 8 GA		19088735	685	2 P-45 + 10 S-164 + 10 GA	
3324 x 400	19088617	528	3 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114 + 6 GA		19088679	607	3 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114 + 8 GA		19088736	686	3 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114 + 10 GA	
3424 x 400	19088618	529	3 P-43 + 9 S-114 + 6 GA		19088680	608	3 P-44 + 12 S-114 + 8 GA		19088737	687	3 P-45 + 15 S-114 + 10 GA	
3524 x 400	19088620	530	3 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124 + 6 GA		19088681	609	3 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124 + 8 GA		19088738	688	3 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124 + 10 GA	
3624 x 400	19088621	531	3 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124 + 6 GA		19088683	610	3 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124 + 8 GA		19088739	689	3 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124 + 10 GA	
3724 x 400	19088622	532	3 P-43 + 9 S-124 + 6 GA		19088684	611	3 P-44 + 12 S-124 + 8 GA		19088740	690	3 P-45 + 15 S-124 + 10 GA	
3824 x 400	19088623	533	3 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134 + 6 GA		19088685	612	3 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134 + 8 GA		19088741	691	3 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134 + 10 GA	
3924 x 400	19088624	534	3 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134 + 6 GA		19088686	613	3 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134 + 8 GA		19088742	692	3 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134 + 10 GA	
4024 x 400	19088625	535	3 P-43 + 9 S-134 + 6 GA		19088687	614	3 P-44 + 12 S-134 + 8 GA		19088743	693	3 P-45 + 15 S-134 + 10 GA	
4124 x 400	19088626	536	3 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144 + 6 GA		19088688	615	3 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144 + 8 GA		19088744	694	3 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144 + 10 GA	
4224 x 400	19088627	537	3 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144 + 6 GA		19088689	616	3 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144 + 8 GA		19088745	695	3 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144 + 10 GA	
4324 x 400	19088628	538	3 P-43 + 9 S-144 + 6 GA		19088690	617	3 P-44 + 12 S-144 + 8 GA		19088746	696	3 P-45 + 15 S-144 + 10 GA	
4424 x 400	19088629	539	3 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154 + 6 GA		19088691	618	3 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154 + 8 GA		19088747	697	3 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154 + 10 GA	
4524 x 400	19088631	540	3 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154 + 6 GA		19088692	619	3 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154 + 8 GA		19088748	698	3 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154 + 10 GA	
4624 x 400	19088632	541	3 P-43 + 9 S-154 + 6 GA		19088694	620	3 P-44 + 12 S-154 + 8 GA		19088749	699	3 P-45 + 15 S-154 + 10 GA	
4724 x 400	19088633	542	3 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164 + 6 GA		19088695	621	3 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164 + 8 GA		19088750	700	3 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164 + 10 GA	
4824 x 400	19088634	543	3 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164 + 6 GA		19088696	622	3 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164 + 8 GA		19088751	701	3 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164 + 10 GA	
4924 x 400	19088635	544	3 P-43 + 9 S-164 + 6 GA		19088697	623	3 P-44 + 12 S-164 + 8 GA		19088752	702	3 P-45 + 15 S-164 + 10 GA	
4960 x 400	19088636	545	4 P-43 + 12 S-124 + 6 GA		19088698	624	4 P-44 + 16 S-124 + 8 GA		19088753	703	4 P-45 + 20 S-124 + 10 GA	
5060 x 400	19088637	546	4 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134 + 6 GA		19088699	625	4 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134 + 8 GA		19088754	704	4 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134 + 10 GA	
5160 x 400	19088638	547	4 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134 + 6 GA		19088700	626	4 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134 + 8 GA		19088755	705	4 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134 + 10 GA	
5260 x 400	19088639	548	4 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134 + 6 GA		19088701	627	4 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134 + 8 GA		19088756	706	4 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134 + 10 GA	
5360 x 400	19088640	549	4 P-43 + 12 S-134 + 6 GA		19088702	628	4 P-44 + 16 S-134 + 8 GA		19088757	707	4 P-45 + 20 S-134 + 10 GA	
5460 x 400	19088642	550	4 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144 + 6 GA		19088703	629	4 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144 + 8 GA		19088758	708	4 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144 + 10 GA	
5560 x 400	19088643	551	4 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144 + 6 GA		19088705	630	4 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144 + 8 GA		19088759	709	4 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144 + 10 GA	
5660 x 400	19088644	552	4 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144 + 6 GA		19088706	631	4 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144 + 8 GA		19088760	710	4 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144 + 10 GA	
5760 x 400	19088645	553	4 P-43 + 12 S-144 + 6 GA		19088707	632	4 P-44 + 16 S-144 + 8 GA		19088761	711	4 P-45 + 20 S-144 + 10 GA	

### SCAFFALATURA AD "L" 500MM/ L-SHAPE SHELVING 500MM

- Tabella da utilizzare per trovare il numero del set di scaffalatura ad "L" con larghezza 500 mm e con altezza montati 1750mm, su un lato, e due (2) ganci per livello sull'altro lato.

- Table to be used to find set number of L-shapes 500 mm width shelving units with a posts' height of 1750mm, in one side, and two (2) hooks per level in the other side.



Dimensioni della scaffalatura Shelving dimensions	3 livelli				4 livelli				5 livelli			
	Modello Model	No. Set N° Set	Elementi di scaffale Shelf elements	Price (€)	Modello Model	No. Set N° Set	Elementi di scaffale Shelf elements	Price (€)	Modello Model	No. Set N° Set	Elementi di scaffale Shelf elements	Price (€)
652 x 500	19088762	737	1 P-53 + 3 S-65 + 6 GA		19088816	816	1 P-54 + 4 S-65 + 8 GA		19088871	895	1 P-55 + 5 S-65 + 10 GA	
752 x 500	19088763	738	1 P-53 + 3 S-75 + 6 GA		19088817	817	1 P-54 + 4 S-75 + 8 GA		19088872	896	1 P-55 + 5 S-75 + 10 GA	
852 x 500	19088764	739	1 P-53 + 3 S-85 + 6 GA		19088818	818	1 P-54 + 4 S-85 + 8 GA		19088873	897	1 P-55 + 5 S-85 + 10 GA	
952 x 500	19088765	740	1 P-53 + 3 S-95 + 6 GA		19088819	819	1 P-54 + 4 S-95 + 8 GA		19088874	898	1 P-55 + 5 S-95 + 10 GA	
1052 x 500	19088766	741	1 P-53 + 3 S-105 + 6 GA		19088820	820	1 P-54 + 4 S-105 + 8 GA		19088875	899	1 P-55 + 5 S-105 + 10 GA	
1152 x 500	19088767	742	1 P-53 + 3 S-115 + 6 GA		19088821	821	1 P-54 + 4 S-115 + 8 GA		19088877	900	1 P-55 + 5 S-115 + 10 GA	
1252 x 500	19088768	743	1 P-53 + 3 S-125 + 6 GA		19088822	822	1 P-54 + 4 S-125 + 8 GA		19088878	901	1 P-55 + 5 S-125 + 10 GA	
1352 x 500	19088769	744	1 P-53 + 3 S-135 + 6 GA		19088823	823	1 P-54 + 4 S-135 + 8 GA		19088879	902	1 P-55 + 5 S-135 + 10 GA	
1452 x 500	19088770	745	1 P-53 + 3 S-145 + 6 GA		19088824	824	1 P-54 + 4 S-145 + 8 GA		19088880	903	1 P-55 + 5 S-145 + 10 GA	
1552 x 500	19088771	746	1 P-53 + 3 S-155 + 6 GA		19088825	825	1 P-54 + 4 S-155 + 8 GA		19088881	904	1 P-55 + 5 S-155 + 10 GA	
1652 x 500	19088772	747	1 P-53 + 3 S-165 + 6 GA									

# CONDIZIONI

## 1. CONDIZIONI DI VENDITA

- I Prezzi esposti in questo listino non comprendono: costi di trasporto, installazione e montaggio, allacciamento, assistenza tecnica, I.V.A. (imposta sul valore aggiunto), prestazioni ed opere di qualunque genere, oneri doganali e quant'altro non menzionato espressamente.
- Il presente listino annulla e sostituisce i listini degli anni precedenti.
- Tutti i disegni e altri documenti restano di proprietà della venditrice e non possono essere riprodotti, copiati, dati a terzi senza consenso scritto della venditrice. Quote, disegni, fotografie, pesi, dati tecnici, ecc. sono forniti a titolo indicativo e possono essere modificati in base alle decisioni tecnico commerciali.
- La ditta si riserva il diritto di modificare la propria produzione e il proprio listino senza l'obbligo di preavviso verso la propria clientela.

## 2. ORDINI

- Gli ordini vengono accettati solo per iscritto e non possono essere considerati validi se non dopo la nostra conferma scritta. Anche con tale conferma scritta e nel caso in cui la ditta abbia notizie di insolvenze da parte del cliente con altri fornitori, la stessa a sua scelta avrà il diritto di rescindere l'impegno preso con il cliente.
- I prezzi a listino possono subire variazioni senza obbligo di preavviso ed in ogni caso vale il prezzo della conferma d'ordine.

## 3. DATA DI SPEDIZIONE

- Le date di spedizione espresse nelle conferme d'ordine sono puramente indicative e senza impegno da parte nostra.
- Un ritardo di spedizione non può, in nessun caso, giustificare una richiesta di danni, di indennizzo o risarcimento né costituire motivo per una rescissione del contratto.
- Le penalità e le condizioni particolari per ritardo di spedizioni che accetteremo all'ordine, non si potranno mai applicare nei casi di forza maggiore riconosciuti dalla legge.

## 4. INSTALLAZIONE

- L'installazione dei prodotti ed il relativo costo sono a carico dell'acquirente e quindi non compresi nel prezzo di acquisto del prodotto.

## 5. RESA

- La resa è da considerarsi Franco la nostra sede o magazzini ed i relativi addebiti saranno indicati in fattura. Se non espressamente citato nell'ordine è facoltà della ASPES di scegliere il mezzo di spedizione che ritiene più idoneo.

## 6. IMBALLI

- Gli articoli vengono imballati singolarmente. Imballi speciali verranno addebitati al costo.

## 7. SPEDIZIONE

- La merce viaggia sempre a rischio e pericolo del committente anche se spedita franco destino e qualunque sia il mezzo di trasporto utilizzato.
- In caso di danni e mancanze è indispensabile darne riserva scritta sulla bolla di consegna, al momento del ricevimento della merce, indicando sul documento esattamente l'anomalia riscontrata. Nel caso in cui si fosse impossibilitato nel verificare l'esatta integrità del collo ricevuto, ricevuto porre sempre sul POD del corriere e non sul DDT di consegna la riserva scritta a penna e nel caso il danno riscontrato procedura con la quale sarà possibile apertura danno da trasporto. Se non verranno seguite tali elementari regole non si accetteranno reclami.

## 8. PAGAMENTI

- Per il primo ordine pagamento in contrassegno, per ordini successivi si rispettano gli accordi presi con la direzione commerciale al momento dell'ordine.
- In caso di mancato pagamento di una fornitura alla scadenza convenuta, ci riserviamo il diritto di esigere il pagamento immediato per ogni altra fornitura effettuata, anche se non ancora giunta a scadenza e di sospendere l'invio di altri ordini già accettati.
- La mancata osservanza dei termini di pagamento legittima la venditrice a stornare eventuali sconti od abbuoni praticati.
- In seguito alla scadenza dei termini concordati dalle parti per il pagamento della merce, nessun reclamo riguardante la qualità della merce potrà essere fatto valere neppure in via d'eccezione, in sede giudiziaria, se regolare saldo di pagamento della merce alla quale il reclamo si riferisce non avrà ancora avuto luogo.
- Per pagamenti con ricevuta bancaria o rimessa diretta saranno addebitate le relative spese di incasso e bolli effettivi.

## 9. RISERVATO DOMINIO

- Per patto espresso la proprietà di quanto in oggetto della fornitura resta della ASPES fino al totale pagamento concordato.
  - a) In caso di pagamento dilazionato, la proprietà della fornitura rimane della ditta ASPES e non trapassa al committente se non dopo l'integrale pagamento del prezzo.
  - b) Durante il predetto periodo le cose fornite possono essere rivendicate dalla ditta ASPES ovunque si trovino, ancorché unite od incorporate a beni di proprietà del committente o terzi, inoltre la stessa ditta ASPES è autorizzata sin da ora a trattarsi i ratei già ricevuti in conto di eventuali maggiori danni.
  - c) La copertura del prezzo con assegni, cambiali o, tratte e cessioni non costituiscono pagamento se non al buon fine dei titoli e non produce in alcun caso novazione del credito originario, né pregiudizio alcuno al patto di riserva di proprietà.
- Le parti espressamente convengono che l'acquirente acquisterà la proprietà della merce al momento del saldo integrale del prezzo concordato, oltre ad accessori ma ne assume i rischi dal momento della consegna. (ex art.1523 C.C.)

## 10. SOLVE ET REPETE

- Al fine di rafforzamento del vincolo contrattuale la ditta committente ex art.1462 Cod. Civ. sin da ora rinuncia ad apporre eccezioni di qualsiasi genere o natura al fine di evitare o ritardare pagamenti e le prestazioni dovute.

## 11. INTERESSI

- Gli interessi di mora nella misura del D. Lgs n.231 del 9/10/2002 decorrono automaticamente dal giorno di scadenza di mancato pagamento e saranno nella misura del tasso ufficiale di sconto maggiorato di 4 punti.

## 12. GARANZIA

- Assistenza tecnica a carico dell'acquirente per tutta la durata della garanzia. L'azienda costruttrice o fornitrice non interviene con prestazioni di manodopera o assistenza diretta al cliente.
- La nostra garanzia si intende per un periodo di 12 mesi consecutivi a fare data dalla messa a disposizione della merce.
- E' strettamente limitata alla sostituzione di tutti i pezzi originali da noi riconosciuti difettosi a seguito di difetti di materiale o vizi di costruzione che dovranno essere resi franco nostra sede, accompagnanti da regolare bolla di reso che deve citare il numero della fattura e matricola dell'apparecchiatura alla quale il componente appartiene. La parte elettrica come (lampade, spie, parti in vetro ecc.) gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile (quali manopole, parti in plastica mobili ecc.) non è coperto da garanzia.
- La garanzia non comprende danni (a persone o cose) derivanti da trasporti, manomissione da parte di personale non autorizzato e da ogni altra motivazione non dipendente dal fornitore.
- La garanzia ha valore unicamente nei confronti dell'acquirente originario.
- Non si applica per guasti risultanti da una installazione o da un utilizzo non conforme alle prescrizioni che accompagnano ogni apparecchio, per mancanza o cattiva manutenzione, sovraccarico o deficienza di fornitura elettrica, manomissione o modifiche del macchinario, errato utilizzo o comunque da cause esterne non imputabili al costruttore. La comunicazione del presunto difetto deve pervenire alla fornitrice in forma scritta entro il termine perentorio di 8 giorni dal momento della scoperta, diversamente potrà decadere il diritto alla garanzia.
- In ogni caso le spese di trasporto, di manodopera e di sostituzione sono a carico dell'acquirente.
- La società ASPES è responsabile solo degli impegni presi da lei stessa e qui sopra definiti. La garanzia non contempla in nessun caso la sostituzione dell'apparecchiatura.
- Nessuna merce viene accettata di ritorno senza il nostro preventivo consenso scritto. La garanzia non opererà in caso di mancato osservanza delle condizioni di pagamento pattuite.

## 13. RICAMBI

- Tutti gli invii a titolo oneroso di cui importo non supera le 160,00 Euro saranno effettuati in contrassegno.

## 14. GIURISDIZIONE

- Per qualunque controversia il tribunale competente è quello di Busto Arsizio (VA).

## 15. PATTI CONTRARI

- Qualunque patto diverso o contrario dalle clausole contenute nel presente listino, sarà valido solo se approvato per iscritto e stipulato direttamente con i legali rappresentanti della ditta ASPES. Resta pertanto esclusa la opportunità di ogni patto o accordo intervenuto con dipendenti o ausiliari della ditta ASPES, non muniti di legale rappresentanza o valida procura.
- Ogni clausola contraria alle presenti non accettata per iscritto non sarà riconosciuta.

- Le clausole di cui sopra entrano in vigore al momento dell'ordine o al ricevimento della merce da parte dell'acquirente.

La nostra produzione è in continua evoluzione nell'interesse dei nostri clienti. Ci riserviamo quindi di apportare modifiche e/o migliorie senza alcun preavviso.

ASPES





# aspes

[www.aspesprofessional.it](http://www.aspesprofessional.it)

Via F. Buffoni 31  
21012 Cassano Magnago (Va) Italy  
Tel: 0039 0331-721091  
fax 0039 0331-720948  
WhatsApp 0039 351-9601060  
[Info@aspesprofessional.it](mailto:Info@aspesprofessional.it)  
[www.aspesprofessional.it](http://www.aspesprofessional.it)