

BIRRERIA



STUDIO<sup>54</sup>  
EXPERTISE IN REFRIGERATION



# LA NOSTRA IDEA DI FREDDO

Dal laboratorio allo showroom. Dall'isola di lavoro e la cucina al ristorante. Dal bar alla pizzeria. Fino alla grande distribuzione. Il nostro freddo è studiato e concepito per servire, trasversalmente, tutti i possibili contesti di applicazione e uso, soddisfare tutte le esigenze, per la Gastronomia e per la Pasticceria, attraverso una attenzione e una cura che non tralascino alcun dettaglio: qualitativo, tecnico, ergonomico, estetico, ecologico. In costante evoluzione per rispondere, dinamicamente, a ogni richiesta del mercato.

**OUR IDEA OF COLD** From the lab, to the showroom. From the preparation area and the kitchen, to the restaurant. From the bar, to the pizzeria. Until the mass retail channel. Our Cooling Technology is designed to serve every possible context of application and use, to satisfy every need, for Gastronomy as well as for Bakery, with care and attention to every single detail: quality, technical, ergonomic, aesthetic, ecologic. Constantly evolving to answer dynamically to every single request.

**NOTRE IDÉE DU FROID** De l'atelier au showroom. De l'île de travail et la cuisine au restaurant. Du bar à la pizzeria. Jusqu'à la grande distribution. Notre froid est étudié et conçu pour servir, transversalement, tous les contextes possibles d'application et d'utilisation, satisfaire toutes les exigences, pour la gastronomie et pour la pâtisserie, par une attention et un soin qui ne négligent aucun détail : qualitatif, technique, ergonomique, esthétique, écologique. En constante évolution pour répondre, dynamiquement, à chaque demande du marché.

**WAS KÄLTE FÜR UNS BEDEUTET** Von der Werkstatt bis in den Showroom. Von der Arbeitsinsel und der Küche bis ins Restaurant. Von der Bar bis in die Pizzeria. Bis hin zu den großen Einzelhandelsunternehmen. Die Kälte von Studio 54 ist so konzipiert, dass sie in allen Anwendungsbereichen eingesetzt werden kann und durch Professionalität und Sorgfalt alle Anforderungen von Gastronomie und Konditorei entspricht, ohne dabei auch nur das kleinste Detail außer Acht zu lassen: Qualität, Technologie, Arbeitserleichterung, Ästhetik, Ökologie. In ständiger Weiterentwicklung, um aktiv auf jede neue Anforderung des Marktes zu reagieren.

# ROAD TO GREEN

La nostra Evoluzione non è solamente tecnica, ma anche Ecologica. Perseguiamo un cammino per una maggiore Sostenibilità Ambientale e lo facciamo sia a livello produttivo che edilizio. Le nostre linee di prodotto sono in costante evoluzione per dare uno spazio sempre maggiore a prodotti innovativi, scegliendo materiali con un ridotto impatto ambientale, scocche evolute per un maggiore risparmio energetico e il gas R290 per una riduzione totale delle emissioni. Produciamo all'interno di stabilimenti nuovi o rinnovati, utilizzando energia da fonti rinnovabili. Per essere 100% Green.

**ROAD TO GREEN** Our Evolution is not only technical, but Ecologic as well. We follow a path for a higher Environmental Sustainability from both the productive and constructive point of view. Our range of products is constantly improving, in order to give always more space to innovation, by choosing low-impact raw materials, advanced bodyworks for a higher energy saving and the R290 Freon gas, for a full emission reduction. Our company's facilities are new or renovated and using renewable energy sources. To be 100% Green.

**ROAD TO GREEN** Notre évolution n'est pas seulement technique, elle est aussi écologique. Nous poursuivons un chemin vers une plus grande durabilité environnementale et nous le faisons tant au niveau de la production que de la construction. Nos lignes de produits sont en constante évolution pour donner un espace toujours plus grand à des produits innovants, en choisissant des matériaux avec un réduit impact environnemental, coques évoluées pour plus d'économies d'énergie et le gaz R290 pour une réduction totale des émissions. Nous produisons à l'intérieur d'usines nouvelles ou rénovées, en utilisant l'énergie de sources renouvelables. Pour être 100% Green.

**ROAD TO GREEN** Unsere Entwicklung ist nicht nur technischer sondern auch ökologischer Natur. Wir verfolgen eine Weg zu mehr Umweltfreundlichkeit - und zwar sowohl, was unsere Produkte, als auch unsere Firmengebäude angeht. Wir entwickeln unsere Produktlinien ständig weiter, um innovativen Fabrikaten immer mehr Raum zur Entfaltung zu schaffen. Dabei wählen wir Materialien, die die Umwelt so wenig wie möglich belasten, spezielle Kühlkorpuse für eine hohe Energieeinsparung und das Kältemittel R290, für eine vollständige Reduzierung der Emissionen. In unseren neu dazu gebauten bzw. erneuerten Werksgebäuden verwenden wir Energie aus erneuerbarer Energiequellen. Um rundum 100% GREEN zu sein!

# CLEAN ENERGY



# I NOSTRI CLIENTI CI SCELGONO PERCHÈ

Lavoriamo con passione. Vediamo nelle sfide delle opportunità e non dei limiti.

Creiamo soluzioni. Guardiamo avanti. Non ci accontentiamo di un successo ottenuto: non lo consideriamo un punto di arrivo, ma un nuovo punto di partenza, per il raggiungimento di nuovi traguardi. Rispondiamo ai nostri clienti, mettendo le loro esigenze al centro della nostra attenzione. Rispettiamo l'ambiente in cui lavoriamo.

**OUR CUSTOMERS CHOOSE US BECAUSE** we are passionate about our job. In every challenge we see opportunities, not limits. We create solutions. We look forward. We do not settle for an achieved success: we do not think about it as the destination, but as a new start in order to reach new goals. We do answer to our customers by focusing on their needs. We do respect the environment where we work.

**NOS CLIENT NOUS CHOISISSENT PARCE QUE** nous travaillons avec passion. Nous voyons dans les défis des opportunités et non des limites. Nous créons des solutions. Nous regardons vers l'avant. Nous ne nous contentons pas d'un succès : nous ne le considérons pas comme un point d'arrivée, mais comme un nouveau point de départ pour la réalisation de nouveaux objectifs. Nous répondons à nos clients en plaçant leurs besoins au centre de notre attention. Nous respectons l'environnement dans lequel nous travaillons.

**WARUM ENTSCHEIDEN SICH UNSERE KUNDEN AUSGERECHNET FÜR UNS?** Wir arbeiten mit Leidenschaft. Wir sehen in der Herausforderung keine Grenzen sondern neue Möglichkeiten. Wir schaffen Lösungen - schauen mit Lust auf Neues nach vorne. Wir ruhen uns nicht auf bereits erzielten Erfolgen aus, sehen diese nicht als Zielpunkt, an dem wir angekommen sind, sondern als Startpunkt für immer neue Ziele. Wir stellen die Bedürfnisse unsere Kunden in den Mittelpunkt und konstruieren unsere Arbeiten entsprechend drumherum, um bestmögliche und personalisierte Lösungen zu finden. Wir respektieren und schützen das Ambiente, in dem wir arbeiten.

RESEARCH &  
INNOVATION



TECHNOLOGY



SERVICE AND  
COURTESY



DESIGN









STUDIO<sup>54</sup>  
EXPERTISE IN REFRIGERATION



# DAIQUIRI BIRRA



La linea di tavoli refrigerati per bibite e birra risponde alle più avanzate esigenze di praticità e funzionalità con un design ricercato. Le diverse misure di lunghezza lo rendono particolarmente indicato come banco miscita birra o, senza piano di lavoro, come banco da incasso. Tutti i modelli sono costruiti in acciaio inox AISI 304 e disponibili con porte o cassettiere per l'alloggiamento delle bibite. La linea di tavoli refrigerati per bibite e birra può essere combinato con una serie di modulistica neutra.

The refrigerated table line for beverages and beer corresponds to the highest needs of practicality and functionality with an exclusive design. The different lengths makes it particularly suitable as beer distribution counter or without working surface as built in counter. All models are in stainless steel AISI 304 and are available with doors or drawers for bottles. The refrigerated table line for beverages and beer can be combined with a range of neutral modules.



La ligne des tables réfrigérées pour boissons et bière répond au plus haute exigences de praticité et fonctionnalité avec un dessin exclusif. Les différentes mesures de longueur le rendent particulièrement indiqué comme comptoir de distribution de bière ou, sans plan de travail, comme comptoir d'encaissement.

Tous les modèles sont construits en acier inox AISI 304 et disponibles avec portes ou tiroirs pour boissons. La ligne de tables réfrigérées pour boissons et bière peut être combinée avec une série de modules neutres.

Die Kühltischlinie für Getränke und Bier entspricht den höchsten Bedürfnissen was Praktikzität und Funktionalität betrifft und das Design ist exklusiv. Die verschiedenen Längen machen ihn besonders geeignet für den Bierausschank oder ohne Arbeitsfläche als Einbauelement.

Alle Modelle sind aus Edelstahl AISI 304 gebaut und sie sind mit Türen oder Schubladen für Getränke erhältlich. Die Kühltischlinie für Getränke und Bier kann mit einer Serie von trockenen Modulen kombiniert werden.

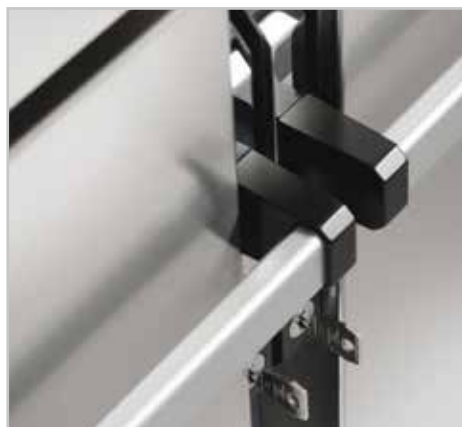
# PLUS

- Controllo elettronico della temperatura
  - A richiesta sono disponibili cassetiere con diverse altezze
  - Piano miscita birra su richiesta
  - Cassetti con elevata portata e guide telescopiche
- 

- Digital temperature control device
  - On demand there are drawers with several heights
  - Beer-serving working top on demand
  - Drawers with high weight rate and telescopic rails
- 

- Régleur digital de la température
  - Set de tiroirs avec hauteurs différentes sur demande
  - Plan débit bière sur demande
  - Tiroirs avec portée élevée et glissières télescopiques
- 

- Digitaler Temperaturregler
- Auf Anfrage sind Schubladenfächer mit diversen Höhen verfügbar
- Bierausschankplatte auf Anfrage
- Schubladen mit hoher Tragkraft und Teleskopschienen





DAIQUIRI BIRRA	2 PORTE	3 PORTE	4 PORTE
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	1600x700x970 1920x700x970	2500x700x970	3080x700x970
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	+4°/+10°C		
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * *a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage		
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	50mm		
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption ( W ) - Aufnahme (W)	210W / 1,32A	328W / 2,32A	350W / 2,51A
Resa frigorifera - Out put - Rendimento - Kälteleistung	335W	522W	522W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290		
Allestimento: Griglie 590x460mm Equipment: grates - 590x460mm Equipement: Grilles 590x460mm Innerausrüstung: Röste 590x460mm	1 per porta 1 for door 1 par porte 1 für Tür		

\*L'elenco completo dei dati tecnici di tutti i nostri prodotti si può consultare visitando il sito [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - You can find all the technical data of our products visiting our website [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Vous trouverez toutes les données techniques dans notre site internet [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Die komplette Liste der technischen Daten von all unsereren Produkte finden Sie auf unserer Homepage [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it).



DAIQUIRI BEVERAGE	2 PORTE	3 PORTE	4 PORTE
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	1500x700x960	2080x700x960	2660x700x960
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	+4°/+10°C		
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * *a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage		
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	50mm		
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption ( W ) - Aufnahme (W)	210W / 1,32A	328W / 2,32A	350W / 2,51A
Resa frigorifera - Out put - Rendimento - Kälteleistung	335W	522W	522W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290		
Allestimento: Griglie 590x460mm Equipment: grates - 590x460mm Equipement: Grilles 590x460mm Innerausrüstung: Röste 590x460mm	1 per porta 1 for door 1 par porte 1 für Tür		

\*L'elenco completo dei dati tecnici di tutti i nostri prodotti si può consultare visitando il sito [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - You can find all the technical data of our products visiting our website [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Vous trouverez toutes les données techniques dans notre site internet [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Die komplette Liste der technischen Daten von all unsereren Produkte finden Sie auf unserer Homepage [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it).









**STUDIO<sup>54</sup>**  
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Via Gian Lorenzo Bernini, 147  
San Giorgio in Bosco (PD)  
+39 049 9450466  
[info@studio-54.it](mailto:info@studio-54.it)

# PASTICCERIA





# LA NOSTRA IDEA DI FREDDO

Dal laboratorio allo showroom. Dall'isola di lavoro e la cucina al ristorante. Dal bar alla pizzeria. Fino alla grande distribuzione. Il nostro freddo è studiato e concepito per servire, trasversalmente, tutti i possibili contesti di applicazione e uso, soddisfare tutte le esigenze, per la Gastronomia e per la Pasticceria, attraverso una attenzione e una cura che non tralascino alcun dettaglio: qualitativo, tecnico, ergonomico, estetico, ecologico. In costante evoluzione per rispondere, dinamicamente, a ogni richiesta del mercato.

**OUR IDEA OF COLD** From the lab, to the showroom. From the preparation area and the kitchen, to the restaurant. From the bar, to the pizzeria. Until the mass retail channel. Our Cooling Technology is designed to serve every possible context of application and use, to satisfy every need, for Gastronomy as well as for Bakery, with care and attention to every single detail: quality, technical, ergonomic, aesthetic, ecologic. Constantly evolving to answer dynamically to every single request.

**NOTRE IDÉE DU FROID** De l'atelier au showroom. De l'île de travail et la cuisine au restaurant. Du bar à la pizzeria. Jusqu'à la grande distribution. Notre froid est étudié et conçu pour servir, transversalement, tous les contextes possibles d'application et d'utilisation, satisfaire toutes les exigences, pour la gastronomie et pour la pâtisserie, par une attention et un soin qui ne négligent aucun détail : qualitatif, technique, ergonomique, esthétique, écologique. En constante évolution pour répondre, dynamiquement, à chaque demande du marché.

**WAS KÄLTE FÜR UNS BEDEUTET** Von der Werkstatt bis in den Showroom. Von der Arbeitsinsel und der Küche bis ins Restaurant. Von der Bar bis in die Pizzeria. Bis hin zu den großen Einzelhandelsunternehmen. Die Kälte von Studio 54 ist so konzipiert, dass sie in allen Anwendungsbereichen eingesetzt werden kann und durch Professionalität und Sorgfalt alle Anforderungen von Gastronomie und Konditorei entspricht, ohne dabei auch nur das kleinste Detail außer Acht zu lassen: Qualität, Technologie, Arbeitserleichterung, Ästhetik, Ökologie. In ständiger Weiterentwicklung, um aktiv auf jede neue Anforderung des Marktes zu reagieren.

# ROAD TO GREEN

La nostra Evoluzione non è solamente tecnica, ma anche Ecologica. Perseguiamo un cammino per una maggiore Sostenibilità Ambientale e lo facciamo sia a livello produttivo che edilizio. Le nostre linee di prodotto sono in costante evoluzione per dare uno spazio sempre maggiore a prodotti innovativi, scegliendo materiali con un ridotto impatto ambientale, scocche evolute per un maggiore risparmio energetico e il gas R290 per una riduzione totale delle emissioni. Produciamo all'interno di stabilimenti nuovi o rinnovati, utilizzando energia da fonti rinnovabili. Per essere 100% Green.

**ROAD TO GREEN** Our Evolution is not only technical, but Ecologic as well. We follow a path for a higher Environmental Sustainability from both the productive and constructive point of view. Our range of products is constantly improving, in order to give always more space to innovation, by choosing low-impact raw materials, advanced bodyworks for a higher energy saving and the R290 Freon gas, for a full emission reduction. Our company's facilities are new or renovated and using renewable energy sources. To be 100% Green.

**ROAD TO GREEN** Notre évolution n'est pas seulement technique, elle est aussi écologique. Nous poursuivons un chemin vers une plus grande durabilité environnementale et nous le faisons tant au niveau de la production que de la construction. Nos lignes de produits sont en constante évolution pour donner un espace toujours plus grand à des produits innovants, en choisissant des matériaux avec un réduit impact environnemental, coques évoluées pour plus d'économies d'énergie et le gaz R290 pour une réduction totale des émissions. Nous produisons à l'intérieur d'usines nouvelles ou rénovées, en utilisant l'énergie de sources renouvelables. Pour être 100% Green.

**ROAD TO GREEN** Unsere Entwicklung ist nicht nur technischer sondern auch ökologischer Natur. Wir verfolgen eine Weg zu mehr Umweltfreundlichkeit - und zwar sowohl, was unsere Produkte, als auch unsere Firmengebäude angeht. Wir entwickeln unsere Produktlinien ständig weiter, um innovativen Fabrikaten immer mehr Raum zur Entfaltung zu schaffen. Dabei wählen wir Materialien, die die Umwelt so wenig wie möglich belasten, spezielle Kühlkorpuse für eine hohe Energieeinsparung und das Kältemittel R290, für eine vollständige Reduzierung der Emissionen. In unseren neu dazu gebauten bzw. erneuerten Werksgebäuden verwenden wir Energie aus erneuerbarer Energiequellen. Um rundum 100% GREEN zu sein!

# CLEAN ENERGY



# I NOSTRI CLIENTI CI SCELGONO PERCHÈ

Lavoriamo con passione. Vediamo nelle sfide delle opportunità e non dei limiti.

Creiamo soluzioni. Guardiamo avanti. Non ci accontentiamo di un successo ottenuto: non lo consideriamo un punto di arrivo, ma un nuovo punto di partenza, per il raggiungimento di nuovi traguardi. Rispondiamo ai nostri clienti, mettendo le loro esigenze al centro della nostra attenzione. Rispettiamo l'ambiente in cui lavoriamo.

**OUR CUSTOMERS CHOOSE US BECAUSE** we are passionate about our job. In every challenge we see opportunities, not limits. We create solutions. We look forward. We do not settle for an achieved success: we do not think about it as the destination, but as a new start in order to reach new goals. We do answer to our customers by focusing on their needs. We do respect the environment where we work.

**NOS CLIENT NOUS CHOISISSENT PARCE QUE** nous travaillons avec passion. Nous voyons dans les défis des opportunités et non des limites. Nous créons des solutions. Nous regardons vers l'avant. Nous ne nous contentons pas d'un succès : nous ne le considérons pas comme un point d'arrivée, mais comme un nouveau point de départ pour la réalisation de nouveaux objectifs. Nous répondons à nos clients en plaçant leurs besoins au centre de notre attention. Nous respectons l'environnement dans lequel nous travaillons.

**WARUM ENTSCHEIDEN SICH UNSERE KUNDEN AUSGERECHNET FÜR UNS?** Wir arbeiten mit Leidenschaft. Wir sehen in der Herausforderung keine Grenzen sondern neue Möglichkeiten. Wir schaffen Lösungen - schauen mit Lust auf Neues nach vorne. Wir ruhen uns nicht auf bereits erzielten Erfolgen aus, sehen diese nicht als Zielpunkt, an dem wir angekommen sind, sondern als Startpunkt für immer neue Ziele. Wir stellen die Bedürfnisse unsere Kunden in den Mittelpunkt und konstruieren unsere Arbeiten entsprechend drumherum, um bestmögliche und personalisierte Lösungen zu finden. Wir respektieren und schützen das Ambiente, in dem wir arbeiten.



RESEARCH &  
INNOVATION



TECHNOLOGY



SERVICE AND  
COURTESY



DESIGN







STUDIO<sup>54</sup>  
EXPERTISE IN REFRIGERATION

STUDIO



# OASIS PASTRY



Se la cucina è un'arte, la pasticceria è una scienza

La tecnologia dell'armadio OASIS PASTRY mette a disposizione di ogni laboratorio una macchina studiata appositamente per garantire le migliori prestazioni per la conservazione dei prodotti di pasticceria: la gestione della temperatura di esercizio, la centralina per il controllo della ventilazione interna alla cella frigorifera, fino alla variante dell'armadio in 600x800mm, per il massimo carico, sempre con la massima qualità.

If cooking is an art, then bakery is a science

The technology of the OASIS PASTRY upright cabinet provides to every lab a machine specifically designed to ensure the best performance in order to maintain the baked food: working temperature management, digital controller for the internal ventilation adjustment, and the 600x800mm upright version for the highest load, always with the best quality.



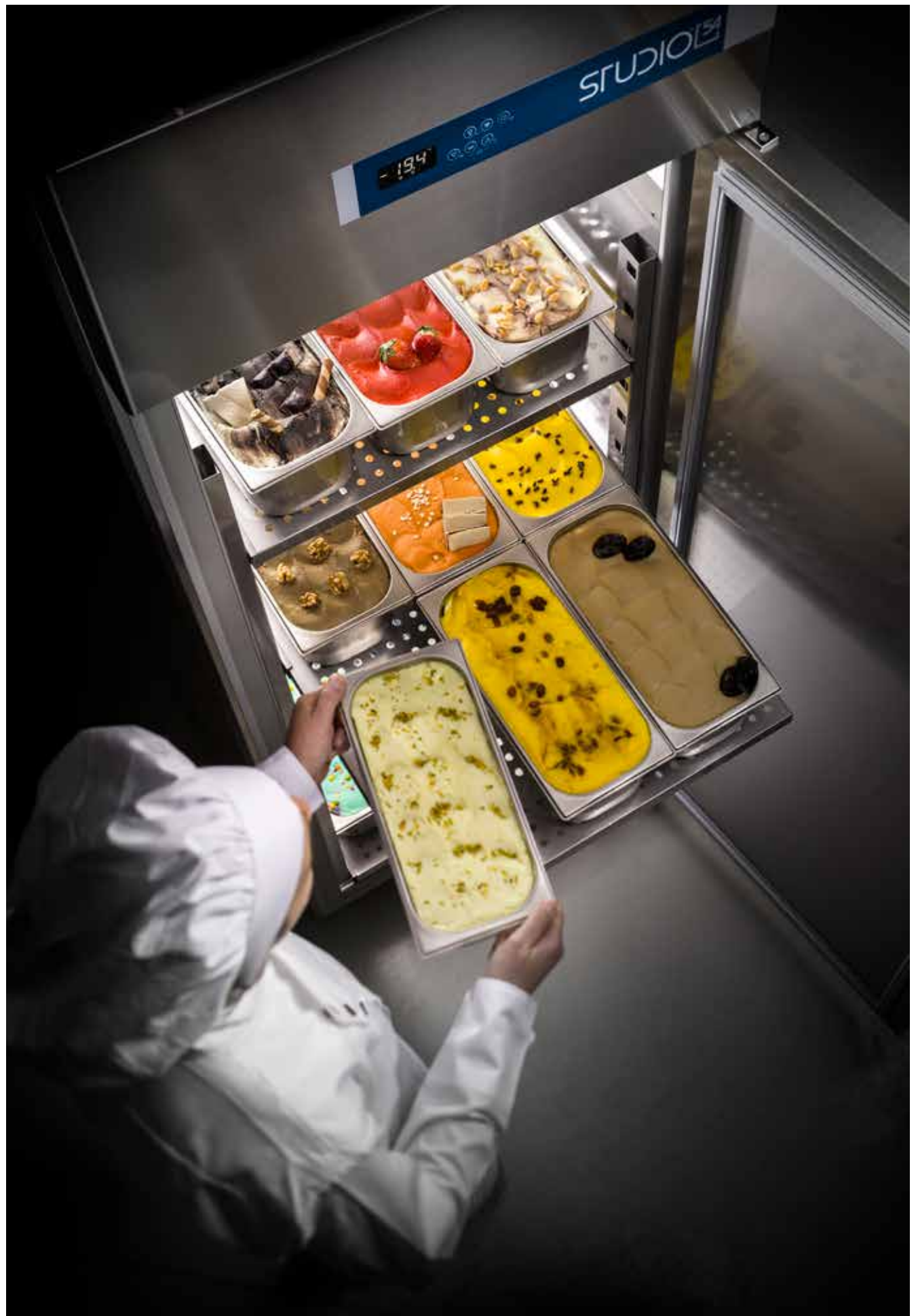
Si la cuisine est un art, la pâtisserie est une science

La technologie de l'armoire OASIS PASTRY met à la disposition de chaque laboratoire une machine spécialement conçue pour garantir les meilleures performances pour la conservation des produits de pâtisserie : la gestion de la température d'exploitation, la centrale pour le contrôle de la ventilation interne à la chambre frigorifique, jusqu'à la variante de l'armoire en 600x800mm, pour la charge maximale, toujours avec la plus haute qualité.

Wenn das Kochen Kunst ist - so ist die Konditorei Wissenschaft.

Die Technologie der OASIS PASTRY Kühlschränke stellt jeder Backstube eine Maschine zur Verfügung, die speziell darauf ausgelegt ist, die beste Leistung zur Lagerung von Backwaren zu gewährleisten: von der Kontrolle der Betriebstemperatur, über die individuellen Steuerung der Belüftung im Kühlraum-Inneren bis hin zur Kühlschrank Variante 600x800mm zur vollen Bestückung mit Ware – natürlich immer mit besonderem Augenmerk auf maximale Qualität.







# OASIS GELATO



Per un'arte antica, un prodotto all'avanguardia

Sbrinamento a gas caldo e controllo della ventilazione sono i punti di forza nella conservazione di una materia delicata come il gelato, permettendo di ridurre gli sbalzi termici cui viene sottoposto il prodotto. L'allestimento interno prevede ripiani forati, per un perfetto ricircolo d'aria all'interno dell'ambiente. La soluzione ottimale per mantenere gli alti standard qualitativi del prodotto anche in fase di conservazione

For an ancient art, a cutting-edge solution

Hot gas defrosting and ventilation adjustment: these are the strengths in the preservation process of such a delicate food as ice-cream, aiming to reduce the thermal shocks. The internal equipment has holed shelves, for a perfect air circulation inside the compartment. The optimal solution to maintain the high quality standards of the food also during the preservation phase.



## Pour un art ancien, un produit à l'avant-garde

Dégivrage au gaz chaud et contrôle de la ventilation sont les points forts dans la conservation d'une matière délicate comme la glace, permettant de réduire les écarts thermiques auxquels le produit est soumis. L'équipement intérieur comprend des étagères perforées, pour un recyclage parfait de l'air à l'intérieur de l'environnement.

La solution optimale pour maintenir les normes de qualité élevées du produit même en phase de conservation.

## Ein fortschrittliches Produkt für ein antikes Handwerk

Abtauung mit Heißgas und individuelle Einstellung der Belüftung sind die beiden wichtigsten Punkte, die bei der Lagerung von solch delikater Ware wie Speiseeis beachtet werden müssen. Hierbei sollte es dringend vermieden werden, das Produkt allzu großen Temperaturschwankungen auszusetzen. Die Innenausstattung unserer Oasis Gelato Kühlschränke sieht gelochte Zwischenablagen vor, um eine bestmögliche Luftzirkulation im Kühlinnenraum zu garantieren. Die optimale Lösung, um die hohen Qualitätsstandards des Produktes auch während der Lagerung aufrechtzuerhalten.





STUDIO 54

# DAIQUIRI PASTRY



Daiquiri Pastry è il tocco ideale per rendere ricercato e funzionale il laboratorio di pasticceria e panificazione

Realizzato con i migliori ingredienti, contraddistinto da un design elegante, e curato in ogni singolo dettaglio tecnologico e tecnico, dalla gestione dedicata della temperatura, fino alla regolazione della ventilazione per il controllo dell'umidità relativa interna alla cella frigorifera. Daiquiri Pastry è una ricetta di eccellenza al servizio dell'arte pasticceria e panificatrice

Daiquiri Pastry is the perfect touch for a refined and functional bakery lab

Built with top-quality ingredients, characterized by an elegant design, and perfected in every single technological and technical detail, from working temperature management, to ventilation adjustment for internal relative humidity control. Daiquiri Pastry is an excellent recipe to serve the bakery art.



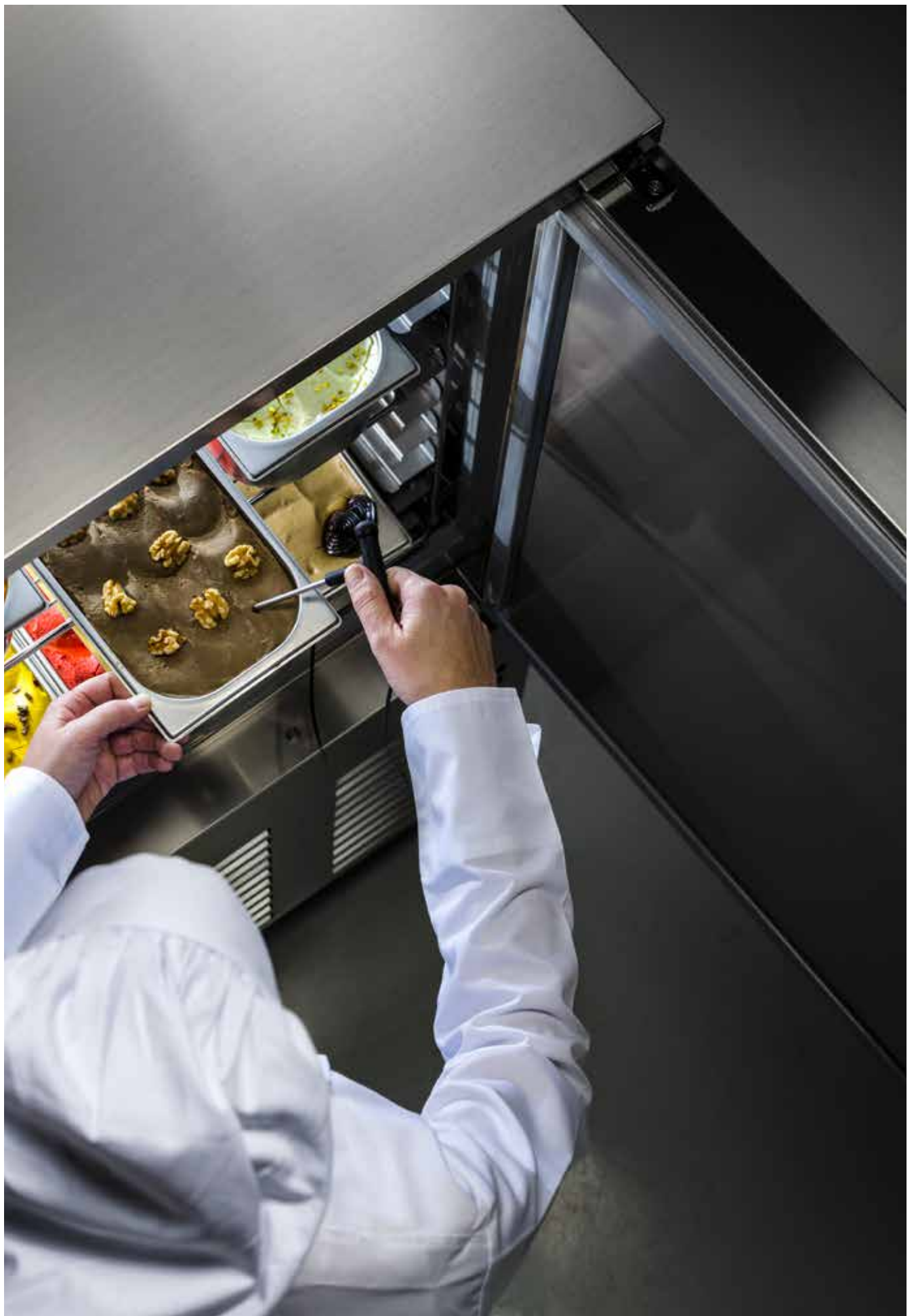
Daiquiri Pastry est la touche idéale pour rendre sophistiqué et fonctionnel l'atelier de pâtisserie et boulangerie

Fabriqué avec les meilleurs ingrédients, caractérisé par un design élégant, et soigné dans chaque détail technologique et technique, de la gestion dédiée de la température, jusqu'à la régulation de la ventilation pour le contrôle de l'humidité relative à l'intérieur de la chambre frigorifique. Daiquiri Pastry est une recette d'excellence au service de l'art pâtissier et boulanger.

Die Produkte aus unserer Linie Daiquiri Pastry sind wahre Meisterstücke und verleihen jeder Backstube und Konditorei ein raffiniertes und professionelles Ambiente.

Gebaut aus hochwertigsten Einzelteilen, gekennzeichnet durch elegantes Design und durchdacht bis ins kleinste technische Detail, von der Einstellung der Temperatur bis hin zur Regelung der Lüftung und relativen Luftfeuchtigkeit im Inneren der Kühlzelle. Daiquiri Pastry ist ein Zusammenspiel von Spitzenleistungen, welches sich in den Dienst von Konditorei und Bäckerei stellt.







# ALEXANDER TOUCH



Un delicato abbraccio fatto di un freddo controllato nel tempo, con un tocco, per prendersi cura dei prodotti più delicati

Con il nuovo controllore Touch Full Glass a colori, ALEXANDER si evolve. Gestire cicli di abbattimento positivo e negativo non è mai stato così semplice! Questo grazie alle nuove funzioni: regolazione dell'intensità, sia a temperatura che a tempo e una serie di cicli speciali personalizzabili come sanificazione (pesce), scongelamento rapido controllato, sbrinamento, indurimento del gelato, lievitazione, cottura lenta a bassa temperatura e funzione pre-cooling.

L'orologio integrato memorizza gli allarmi HACCP, la funzione "Ricettario" le impostazioni di abbattimento, facilitando il lavoro e ottimizzandone i tempi.

La porta di comunicazione USB consente poi l'upload e il download delle impostazioni e dei dati registrati dal controllore. Grazie al sistema di tele gestione, infine, tutti i valori macchina possono essere monitorati e, se necessario, modificati tramite un pc o qualsiasi smart device, rendendo ALEXANDER TOUCH lo strumento perfetto per una gestione semplice ed efficiente dell'attività culinaria.

A cold, delicate hug, with a temperature controlled during the time, to watch over the most delicate foodstuff with just a touch

With the new designed Touch Full Glass colored digital controller, ALEXANDER evolves.

To manage blast chilling and freezing cycles has never been that easy! This, thanks to the new features: intensity management, through temperature and time regulation and a series of special, customizable cycles such as fish sanitization, controlled quick-thawing, defrosting, ice-cream hardening, leavening, low temperature slow cooking and pre-cooling function.

The integrated clock saves the HACCP alarms, while the "Cookbook" function saves the blast freezing settings, making the work easier and saving time.

The USB port then enables to upload and download the settings and data recorded by the digital controller.

Thanks to the remote management system, all the machine data can be monitored and, if necessary, set and re-set through any personal computer or smart device, making ALEXANDER TOUCH the perfect tool for an easy and efficient management of the culinary activity.



Une douce étreinte faite d'un froid contrôlé dans le temps, avec une touche, pour prendre soin des produits les plus délicats

Avec le nouveau contrôleur tactile en couleur Touch Full Glass, ALEXANDER évolue.

Gérer des cycles de refroidissement rapide positifs et négatifs n'a jamais été aussi simple ! Ceci grâce aux nouvelles fonctions: régulation de l'intensité, soit à température qu'à temps et une série de cycles spéciaux personnalisables comme sanification (poisson), décongélation rapide contrôlée, dégivrage, durcissement de la glace, lavage, cuisson lente à basse température et fonction de préchauffage.

L'horloge intégrée enregistre les alarmes HACCP et la fonction « Livre des Recettes », les réglages du cycle de refroidissement, en facilitant le travail et en optimisant le temps.

Le port de communication USB permet ensuite le téléchargement des paramètres et des données enregistrées par le contrôleur.

Grâce au système de télégestion, enfin, toutes les valeurs de la machine peuvent être surveillées et, si nécessaire, modifiées via un PC ou un périphérique intelligent, en faisant ALEXANDER TOUCH l'outil parfait pour une gestion simple et efficace de l'activité culinaire.

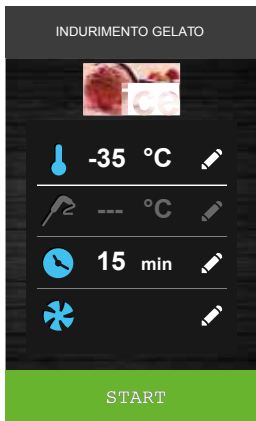
Einesachte Umarmung aus zeitgesteuerter Kälte - einzustellen durch eine sanfte Berührung des Touch Displays, um die delikatesten Produkte mit größtmöglicher Sorgfalt zu behandeln

Mit der innovativen vollverglasten Touch Screen Steuerung in Farbe hat sich ALEXANDER weiterentwickelt.

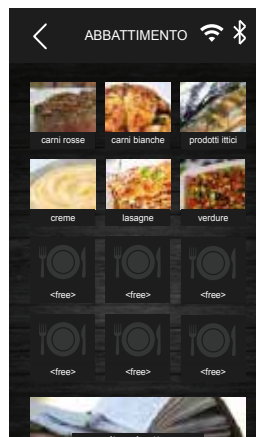
Schnellabkühl- und Gefrierzyklen im positiven und negativen Temperaturbereich waren nie so einfach wie jetzt! Dies ist den neuen Funktionen zu verdanken: Regulierung der Intensität, Einstellung von Zeit und Temperatur und eine Reihe von individuell einstellbaren Spezialzyklen wie z.B. die Herstellung von Keimfreiheit (bei Fischprodukten), kontrolliertes zeitsparendes Auftauen, Abtauen, Festwerden von Speiseeis, Aufgehen von Backwaren, schonendes Niedertemperaturgaren und eine spezielle Abkühlfunktion. Die eingebaute Uhr speichert die HACCP-Alarme, während die Option „Rezeptbuch“ die Schockfrost Zyklen speichert, um so die Arbeit des Benutzers zeitsparender und bedienfreundlicher zu gestalten. Der USB Anschluss ermöglicht das Hochladen und Downloaden von Einstellungen und Daten, die von der Steuerung aufgezeichnet wurden. Dank des System, das auch auf Distanz gesteuert werden kann, können alle Maschinenwerte über den Bildschirm eines Computer angezeigt und bei Belieben modifiziert werden. Damit ist ALEXANDER TOUCH das perfekte Instrument für die einfache und effiziente Verwaltung von kulinarischen Tätigkeiten.



Cicli speciali personalizzabili.  
 Customizable special cycles.  
 Cycles spéciales personnalisables.  
 Personalisierbare Durchläufe.



Impostazione di parametri personalizzabili.  
 Setting of customizable parameters.  
 Réglage des paramètres personnalisés.  
 Einstellung der individuellen Parameter.



Selezione di una ricetta tra le categorie disponibili.  
 Select a recipe from the available categories.  
 Sélection d'une recette parmi les catégories disponibles.  
 Rezeptauswahl aus einer der verfügbaren Kategorien.



Funzione ricettario per una ottimizzazione dei tempi di lavoro.  
 Recipe Function to optimize the working time.  
 Livre de cuisine pour optimiser le temps de travail.  
 Rezeptspeicher für Optimierung der Arbeitszeiten





OASIS PASTRY 800x600	1000L	
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	810x1045x2120	
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	-2°/+8°C	-18°/-25°C
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * *a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage	
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	75mm	
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption ( W ) - Aufnahme (W)	350W / 1,5A	700W / 3,6A
Resa frigorifera - Out put - Rendimento - Kälteleistung	510W	600W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290	
Allestimento: Equipment: Equipment: Innenausüstung:	6 coppie di guide a "L" 6 pairs of "L" rails 6 paires de glissières à "L" 6 paar "L"-Schienen	



OASIS PASTRY 600x400	700L		1400L
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	730x835x2095		1460x835x2095
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	-2°/+8°C	-18°/-20°C	-2°/+8°C
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * *a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage		
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	75mm		
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption (W) - Aufnahme (W)	350W / 1,6A	700W / 3,6A	350W / 1,5A
Resa frigorifera - Out put - Rendimento - Kälteleistung	400W	600W	510W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290		
Allestimento: Equipment: Équipement: Innerausrüstung:	per porta: 6 coppie guide a "L" for door: 6 pairs of "L" rails par porte: 6 paires de glissières à "L" für: 6 Paar "L"-Schienen für Bleche mit Dim. 600x400mm		



OASIS GELATO	800L
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	735x920x2130
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	-18°/-25°C
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * *a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	70mm
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption ( W ) - Aufnahme (W)	700W / 3,6A
Resa frigorifera - Out put - Rendimento - Kälteleistung	600W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290
Allestimento: Griglie GN 2/1 - 530x660mm Equipment: GN 2/1 grates - 530x660mm Equipement: Grilles GN 2/1 - 530x660mm Innerausrüstung: GN Röste 2/1 - 530x660mm	3 coppie di guide a "U" per ripiani forati 3 pair of "U" rails on the upright cabinet for holed shelves 3 paire de glissières à "U" en dotation de l'armoire pour étagères ajouées 3 Paar "U"-Schienen für gelochte Einschübe



DAIQUIRI PASTRY	2 PORTE		3 PORTE		4 PORTE	
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	1400x800x850		1920x800x850		2440x800x850	
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	-2°/+8°C	-18°/-20°C	-2°/+8°C	-18°/-20°C	-2°/+8°C	-18°/-20°C
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * *a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage					
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	60mm					
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption ( W ) - Aufnahme (W)	260W / 2,14A	490W / 3,5A	520W / 2,3A	570W / 2,9A	520W / 2,3A	750W / 3,4A
Resa frigorifera - Out put - Rendimento - Kälteleistung	341W	420W	341W	520W	522W	710W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290					
Allestimento: Griglie 600x400mm Equipment: Grates 600x400mm Equipment: Grilles 600x400mm Innenausüstung: Röste 600x400mm			1 x PORTA 1 x DOOR 1 x PORTE 1 x Tür			

\*L'elenco completo dei dati tecnici di tutti i nostri prodotti si può consultare visitando il sito [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - You can find all the technical data of our products visiting our website [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Vous trouverez toutes les données techniques dans notre site internet [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Die komplette Liste der technischen Daten von all unsereren Produkte finden Sie auf unserer Homepage [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it).



ALEXANDER TOUCH	5T	10T	15T
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	750x730x850	770x800x1520	770x800x1870
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	+70°C / -18°C		
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V / 50Hz / 1 *	400V / 50Hz / 3F *	
	*a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage		
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	50mm		
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption ( W ) - Aufnahme (W)	1270W / 5,7A	2000W / 4,5A	2730W / 5,8A
Resa abbattimento	16Kg +70°C/+3°C	30Kg +70°C/+3°C	45Kg +70°C/+3°C
Resa surgelazione	10Kg +70°C/-18°C	18Kg +70°C/-18°C	27Kg +70°C/-18°C
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R452A		
Allestimento: Equipment: Equipement: Innerausrüstung:	1 griglia 600x400mm + 1 griglia GN1/1 1 x 600x400mm grate + 1 x GN1/1 grate 1 grille 600x400mm et 1 grille GN1/1 1 EN Einschub 600x400mm + 1 GN 1/1 Rost		

\*L'elenco completo dei dati tecnici di tutti i nostri prodotti si può consultare visitando il sito [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - You can find all the technical data of our products visiting our website [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Vous trouverez toutes les données techniques dans notre site internet [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Die komplette Liste der technischen Daten von all unsereren Produkte finden Sie auf unserer Homepage [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it).







**STUDIO<sup>54</sup>**  
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Via Gian Lorenzo Bernini, 147  
San Giorgio in Bosco (PD)  
+39 049 9450466  
[info@studio-54.it](mailto:info@studio-54.it)

# PIZZERIA





# LA NOSTRA IDEA DI FREDDO

Dal laboratorio allo showroom. Dall'isola di lavoro e la cucina al ristorante. Dal bar alla pizzeria. Fino alla grande distribuzione. Il nostro freddo è studiato e concepito per servire, trasversalmente, tutti i possibili contesti di applicazione e uso, soddisfare tutte le esigenze, per la Gastronomia e per la Pasticceria, attraverso una attenzione e una cura che non tralascino alcun dettaglio: qualitativo, tecnico, ergonomico, estetico, ecologico. In costante evoluzione per rispondere, dinamicamente, a ogni richiesta del mercato.

**OUR IDEA OF COLD** From the lab, to the showroom. From the preparation area and the kitchen, to the restaurant. From the bar, to the pizzeria. Until the mass retail channel. Our Cooling Technology is designed to serve every possible context of application and use, to satisfy every need, for Gastronomy as well as for Bakery, with care and attention to every single detail: quality, technical, ergonomic, aesthetic, ecologic. Constantly evolving to answer dynamically to every single request.

**NOTRE IDÉE DU FROID** De l'atelier au showroom. De l'île de travail et la cuisine au restaurant. Du bar à la pizzeria. Jusqu'à la grande distribution. Notre froid est étudié et conçu pour servir, transversalement, tous les contextes possibles d'application et d'utilisation, satisfaire toutes les exigences, pour la gastronomie et pour la pâtisserie, par une attention et un soin qui ne négligent aucun détail : qualitatif, technique, ergonomique, esthétique, écologique. En constante évolution pour répondre, dynamiquement, à chaque demande du marché.

**WAS KÄLTE FÜR UNS BEDEUTET** Von der Werkstatt bis in den Showroom. Von der Arbeitsinsel und der Küche bis ins Restaurant. Von der Bar bis in die Pizzeria. Bis hin zu den großen Einzelhandelsunternehmen. Die Kälte von Studio 54 ist so konzipiert, dass sie in allen Anwendungsbereichen eingesetzt werden kann und durch Professionalität und Sorgfalt alle Anforderungen von Gastronomie und Konditorei entspricht, ohne dabei auch nur das kleinste Detail außer Acht zu lassen: Qualität, Technologie, Arbeitserleichterung, Ästhetik, Ökologie. In ständiger Weiterentwicklung, um aktiv auf jede neue Anforderung des Marktes zu reagieren.

# ROAD TO GREEN

La nostra Evoluzione non è solamente tecnica, ma anche Ecologica. Perseguiamo un cammino per una maggiore Sostenibilità Ambientale e lo facciamo sia a livello produttivo che edilizio. Le nostre linee di prodotto sono in costante evoluzione per dare uno spazio sempre maggiore a prodotti innovativi, scegliendo materiali con un ridotto impatto ambientale, scocche evolute per un maggiore risparmio energetico e il gas R290 per una riduzione totale delle emissioni. Produciamo all'interno di stabilimenti nuovi o rinnovati, utilizzando energia da fonti rinnovabili. Per essere 100% Green.

**ROAD TO GREEN** Our Evolution is not only technical, but Ecologic as well. We follow a path for a higher Environmental Sustainability from both the productive and constructive point of view. Our range of products is constantly improving, in order to give always more space to innovation, by choosing low-impact raw materials, advanced bodyworks for a higher energy saving and the R290 Freon gas, for a full emission reduction. Our company's facilities are new or renovated and using renewable energy sources. To be 100% Green.

**ROAD TO GREEN** Notre évolution n'est pas seulement technique, elle est aussi écologique. Nous poursuivons un chemin vers une plus grande durabilité environnementale et nous le faisons tant au niveau de la production que de la construction. Nos lignes de produits sont en constante évolution pour donner un espace toujours plus grand à des produits innovants, en choisissant des matériaux avec un réduit impact environnemental, coques évoluées pour plus d'économies d'énergie et le gaz R290 pour une réduction totale des émissions. Nous produisons à l'intérieur d'usines nouvelles ou rénovées, en utilisant l'énergie de sources renouvelables. Pour être 100% Green.

**ROAD TO GREEN** Unsere Entwicklung ist nicht nur technischer sondern auch ökologischer Natur. Wir verfolgen eine Weg zu mehr Umweltfreundlichkeit - und zwar sowohl, was unsere Produkte, als auch unsere Firmengebäude angeht. Wir entwickeln unsere Produktlinien ständig weiter, um innovativen Fabrikaten immer mehr Raum zur Entfaltung zu schaffen. Dabei wählen wir Materialien, die die Umwelt so wenig wie möglich belasten, spezielle Kühlkorpuse für eine hohe Energieeinsparung und das Kältemittel R290, für eine vollständige Reduzierung der Emissionen. In unseren neu dazu gebauten bzw. erneuerten Werksgebäuden verwenden wir Energie aus erneuerbarer Energiequellen. Um rundum 100% GREEN zu sein!

# CLEAN ENERGY



# I NOSTRI CLIENTI CI SCELGONO PERCHÈ

Lavoriamo con passione. Vediamo nelle sfide delle opportunità e non dei limiti.

Creiamo soluzioni. Guardiamo avanti. Non ci accontentiamo di un successo ottenuto: non lo consideriamo un punto di arrivo, ma un nuovo punto di partenza, per il raggiungimento di nuovi traguardi. Rispondiamo ai nostri clienti, mettendo le loro esigenze al centro della nostra attenzione. Rispettiamo l'ambiente in cui lavoriamo.

**OUR CUSTOMERS CHOOSE US BECAUSE** we are passionate about our job. In every challenge we see opportunities, not limits. We create solutions. We look forward. We do not settle for an achieved success: we do not think about it as the destination, but as a new start in order to reach new goals. We do answer to our customers by focusing on their needs. We do respect the environment where we work.

**NOS CLIENT NOUS CHOISISSENT PARCE QUE** nous travaillons avec passion. Nous voyons dans les défis des opportunités et non des limites. Nous créons des solutions. Nous regardons vers l'avant. Nous ne nous contentons pas d'un succès : nous ne le considérons pas comme un point d'arrivée, mais comme un nouveau point de départ pour la réalisation de nouveaux objectifs. Nous répondons à nos clients en plaçant leurs besoins au centre de notre attention. Nous respectons l'environnement dans lequel nous travaillons.

**WARUM ENTSCHEIDEN SICH UNSERE KUNDEN AUSGERECHNET FÜR UNS?** Wir arbeiten mit Leidenschaft. Wir sehen in der Herausforderung keine Grenzen sondern neue Möglichkeiten. Wir schaffen Lösungen - schauen mit Lust auf Neues nach vorne. Wir ruhen uns nicht auf bereits erzielten Erfolgen aus, sehen diese nicht als Zielpunkt, an dem wir angekommen sind, sondern als Startpunkt für immer neue Ziele. Wir stellen die Bedürfnisse unsere Kunden in den Mittelpunkt und konstruieren unsere Arbeiten entsprechend drumherum, um bestmögliche und personalisierte Lösungen zu finden. Wir respektieren und schützen das Ambiente, in dem wir arbeiten.



RESEARCH &  
INNOVATION



TECHNOLOGY



SERVICE AND  
COURTESY



DESIGN







STUDIO<sup>54</sup>  
EXPERTISE IN REFRIGERATION



# TEQUILA



L'eccellenza italiana in materia, viene comprovata da Studio 54 nella produzione di banchi, cassettiere e vetrine refrigerate per pizzeria: qualità, innovazione e design 100% made in Italy.

La linea di banchi per la lavorazione della pizza "TEQUILA" è stata studiata per poter soddisfare tutte le esigenze previste da questo settore. Il fascino dell'acciaio con l'eleganza del granito utilizzati nella linea Tequila, sono di sicuro arredo per la vostra pizzeria.

Studio 54 puts the Italian know-how in its refrigerated pizza prep tables, refrigerated chest drawers and displays for pizza ingredients: quality, innovation and design according to the Made in Italy standards.

The line of refrigerating prep tables for pizza "TEQUILA" is designed to meet all the needs of pizza-making. The elegance of stainless steel and granite, the materials used for Tequila tables, will perfectly furnish your pizzeria.



La même excellence est trait distinctif de Studio 54 dans la production de tables et vitrines réfrigérés pour pizza: qualité, innovation et design au service du made in Italy. La ligne des tables à pizza "TEQUILA" a été étudiée pour répondre à toutes les demandes du secteur. La charme de l'acier INOX et l'élégance du granit utilisés dans la ligne Tequila sont sûrement de décor pour votre pizzeria.

Auch Studio 54 möchte hierzu seinen ganz eigenen Beitrag leisten: mit Pizztischen, Ladenstöcken und Kühlvitrinen für den Pizzasektor – Qualität, Design und Service „made in Italy“ – dem Mutterland der Pizza!

Die Kühltschenlinie für die Pizzabearbeitung "TEQUILA" wurden geplant, um alle Ansprüche, die in diesem Sektor gestellt werden, zufriedenzustellen. Die klaren Linien des Edelstahl und die Eleganz des Granit werden Ihre Pizzeria bestens vervollständigen.

# PLUS

- Controllo comandi filo pannello
- I VANI INTERNI sono allestiti per l'alloggiamento delle teglie o delle griglie "euronorm" (600x400), così come la cassettera neutra laterale
- PORTA-BACINELLE REFRIGERATO in diverse lunghezze, GN 1/3 oppure 1/4 (su richiesta anche misure speciali) con motore inserito a destra, con o senza struttura protettiva di vetro.



- Control panel with flush display
- The INTERNAL SPACE of both the refrigerating doors and the non-refrigerating drawer is equipped for "Euronorm" – sized (600x400) grills or trays.
- REFRIGERATING CONTAINER-HOLDER in different lengths, in size GN 1/4 or 1/3, with built-in unit on the right side, with or without protective glass structure.



- Controleur complètement intégré au panneau
- Les BAIES INTÉRIEURES sont équipées pour le logement des plateaux ou des grilles "euronorm" (600x400), ainsi comment les tiroirs seches lateraux.
- PORTE-BAC RÉFRIGÉRÉ de différentes longueurs, GN 1/3 ou 1/4 (sur demande aussi dimensions personnalisées) avec groupe logé à droite, avec ou sans superstructure de protection de verre.

- Steuerung mit fugenlos bündig eingebautem Display
- Der INNENRAUM und die seitlichen Trockenladen sind für das Einschieben von "Euronorm" Tableaus und Euronorm-Rosten (Dim. 600x400mm) geeignet.
- Aufsatzkühlvitrine in verschiedenen Längen verfügbar, in Version GN1/3 oder GN1/4 (auf Anfrage auch mit Spezialmassen), mit eingebautem Motor in Aggregatfach rechts, mit oder ohne Glasaufbau.





TEQUILA	1410	1500	1920	2440
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	1410x800x1450	1500x800x1450	1920x800x1450	2440x800x1450
Temperatura d'esercizio tavolo refrigerato - Table working temperature - Température de travail du table pizza - Pizzatischarbeitstemperatur	+0°/+8°C			
Temperatura d'esercizio portabacinelle refrigerig. - Container-holder working temperature - Température de travail du porte bacs - Aufsatzvitrinearbeitstemperatur	+4°/+8°C			
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * *a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage			
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	60mm			
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption ( W ) - Aufnahme (W)	210W / 1,32A	210W / 1,32A	210W / 1,32A	210W / 1,32A - 328W / 2,32A
Resa frigorifera - Out put - Rendement - Kälteleistung	341W	341W	341 W	341 W - 522 W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290			
Allestimento: Griglie 600x400mm Equipment: grates - 600x400mm Equipement: Grilles 600x400mm Innerausrüstung: Röste 600x400mm	1 per porta 1 for door 1 par porte 1 für Tür			

\*L'elenco completo dei dati tecnici di tutti i nostri prodotti si può consultare visitando il sito [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - You can find all the technical data of our products visiting our website [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Vous trouverez toutes les données techniques dans notre site internet [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Die komplette Liste der technischen Daten von all unsereren Produkte finden Sie auf unserer Homepage [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it).







**STUDIO<sup>54</sup>**  
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Via Gian Lorenzo Bernini, 147  
San Giorgio in Bosco (PD)  
+39 049 9450466  
[info@studio-54.it](mailto:info@studio-54.it)





# LA NOSTRA IDEA DI FREDDO

Dal laboratorio allo showroom. Dall'isola di lavoro e la cucina al ristorante. Dal bar alla pizzeria. Fino alla grande distribuzione. Il nostro freddo è studiato e concepito per servire, trasversalmente, tutti i possibili contesti di applicazione e uso, soddisfare tutte le esigenze, per la Gastronomia e per la Pasticceria, attraverso una attenzione e una cura che non tralascino alcun dettaglio: qualitativo, tecnico, ergonomico, estetico, ecologico. In costante evoluzione per rispondere, dinamicamente, a ogni richiesta del mercato.

**OUR IDEA OF COLD** From the lab, to the showroom. From the preparation area and the kitchen, to the restaurant. From the bar, to the pizzeria. Until the mass retail channel. Our Cooling Technology is designed to serve every possible context of application and use, to satisfy every need, for Gastronomy as well as for Bakery, with care and attention to every single detail: quality, technical, ergonomic, aesthetic, ecologic. Constantly evolving to answer dynamically to every single request.

**NOTRE IDÉE DU FROID** De l'atelier au showroom. De l'île de travail et la cuisine au restaurant. Du bar à la pizzeria. Jusqu'à la grande distribution. Notre froid est étudié et conçu pour servir, transversalement, tous les contextes possibles d'application et d'utilisation, satisfaire toutes les exigences, pour la gastronomie et pour la pâtisserie, par une attention et un soin qui ne négligent aucun détail : qualitatif, technique, ergonomique, esthétique, écologique. En constante évolution pour répondre, dynamiquement, à chaque demande du marché.

**WAS KÄLTE FÜR UNS BEDEUTET** Von der Werkstatt bis in den Showroom. Von der Arbeitsinsel und der Küche bis ins Restaurant. Von der Bar bis in die Pizzeria. Bis hin zu den großen Einzelhandelsunternehmen. Die Kälte von Studio 54 ist so konzipiert, dass sie in allen Anwendungsbereichen eingesetzt werden kann und durch Professionalität und Sorgfalt alle Anforderungen von Gastronomie und Konditorei entspricht, ohne dabei auch nur das kleinste Detail außer Acht zu lassen: Qualität, Technologie, Arbeitserleichterung, Ästhetik, Ökologie. In ständiger Weiterentwicklung, um aktiv auf jede neue Anforderung des Marktes zu reagieren.

# ROAD TO GREEN

La nostra Evoluzione non è solamente tecnica, ma anche Ecologica. Perseguiamo un cammino per una maggiore Sostenibilità Ambientale e lo facciamo sia a livello produttivo che edilizio. Le nostre linee di prodotto sono in costante evoluzione per dare uno spazio sempre maggiore a prodotti innovativi, scegliendo materiali con un ridotto impatto ambientale, scocche evolute per un maggiore risparmio energetico e il gas R290 per una riduzione totale delle emissioni. Produciamo all'interno di stabilimenti nuovi o rinnovati, utilizzando energia da fonti rinnovabili. Per essere 100% Green.

**ROAD TO GREEN** Our Evolution is not only technical, but Ecologic as well. We follow a path for a higher Environmental Sustainability from both the productive and constructive point of view. Our range of products is constantly improving, in order to give always more space to innovation, by choosing low-impact raw materials, advanced bodyworks for a higher energy saving and the R290 Freon gas, for a full emission reduction. Our company's facilities are new or renovated and using renewable energy sources. To be 100% Green.

**ROAD TO GREEN** Notre évolution n'est pas seulement technique, elle est aussi écologique. Nous poursuivons un chemin vers une plus grande durabilité environnementale et nous le faisons tant au niveau de la production que de la construction. Nos lignes de produits sont en constante évolution pour donner un espace toujours plus grand à des produits innovants, en choisissant des matériaux avec un réduit impact environnemental, coques évoluées pour plus d'économies d'énergie et le gaz R290 pour une réduction totale des émissions. Nous produisons à l'intérieur d'usines nouvelles ou rénovées, en utilisant l'énergie de sources renouvelables. Pour être 100% Green.

**ROAD TO GREEN** Unsere Entwicklung ist nicht nur technischer sondern auch ökologischer Natur. Wir verfolgen eine Weg zu mehr Umweltfreundlichkeit - und zwar sowohl, was unsere Produkte, als auch unsere Firmengebäude angeht. Wir entwickeln unsere Produktlinien ständig weiter, um innovativen Fabrikaten immer mehr Raum zur Entfaltung zu schaffen. Dabei wählen wir Materialien, die die Umwelt so wenig wie möglich belasten, spezielle Kühlkorpuse für eine hohe Energieeinsparung und das Kältemittel R290, für eine vollständige Reduzierung der Emissionen. In unseren neu dazu gebauten bzw. erneuerten Werksgebäuden verwenden wir Energie aus erneuerbarer Energiequellen. Um rundum 100% GREEN zu sein!

# CLEAN ENERGY



# I NOSTRI CLIENTI CI SCELGONO PERCHÈ

Lavoriamo con passione. Vediamo nelle sfide delle opportunità e non dei limiti.

Creiamo soluzioni. Guardiamo avanti. Non ci accontentiamo di un successo ottenuto: non lo consideriamo un punto di arrivo, ma un nuovo punto di partenza, per il raggiungimento di nuovi traguardi. Rispondiamo ai nostri clienti, mettendo le loro esigenze al centro della nostra attenzione. Rispettiamo l'ambiente in cui lavoriamo.

**OUR CUSTOMERS CHOOSE US BECAUSE** we are passionate about our job. In every challenge we see opportunities, not limits. We create solutions. We look forward. We do not settle for an achieved success: we do not think about it as the destination, but as a new start in order to reach new goals. We do answer to our customers by focusing on their needs. We do respect the environment where we work.

**NOS CLIENT NOUS CHOISISSENT PARCE QUE** nous travaillons avec passion. Nous voyons dans les défis des opportunités et non des limites. Nous créons des solutions. Nous regardons vers l'avant. Nous ne nous contentons pas d'un succès : nous ne le considérons pas comme un point d'arrivée, mais comme un nouveau point de départ pour la réalisation de nouveaux objectifs. Nous répondons à nos clients en plaçant leurs besoins au centre de notre attention. Nous respectons l'environnement dans lequel nous travaillons.

**WARUM ENTSCHEIDEN SICH UNSERE KUNDEN AUSGERECHNET FÜR UNS?** Wir arbeiten mit Leidenschaft. Wir sehen in der Herausforderung keine Grenzen sondern neue Möglichkeiten. Wir schaffen Lösungen - schauen mit Lust auf Neues nach vorne. Wir ruhen uns nicht auf bereits erzielten Erfolgen aus, sehen diese nicht als Zielpunkt, an dem wir angekommen sind, sondern als Startpunkt für immer neue Ziele. Wir stellen die Bedürfnisse unsere Kunden in den Mittelpunkt und konstruieren unsere Arbeiten entsprechend drumherum, um bestmögliche und personalisierte Lösungen zu finden. Wir respektieren und schützen das Ambiente, in dem wir arbeiten.



RESEARCH &  
INNOVATION



TECHNOLOGY



SERVICE AND  
COURTESY



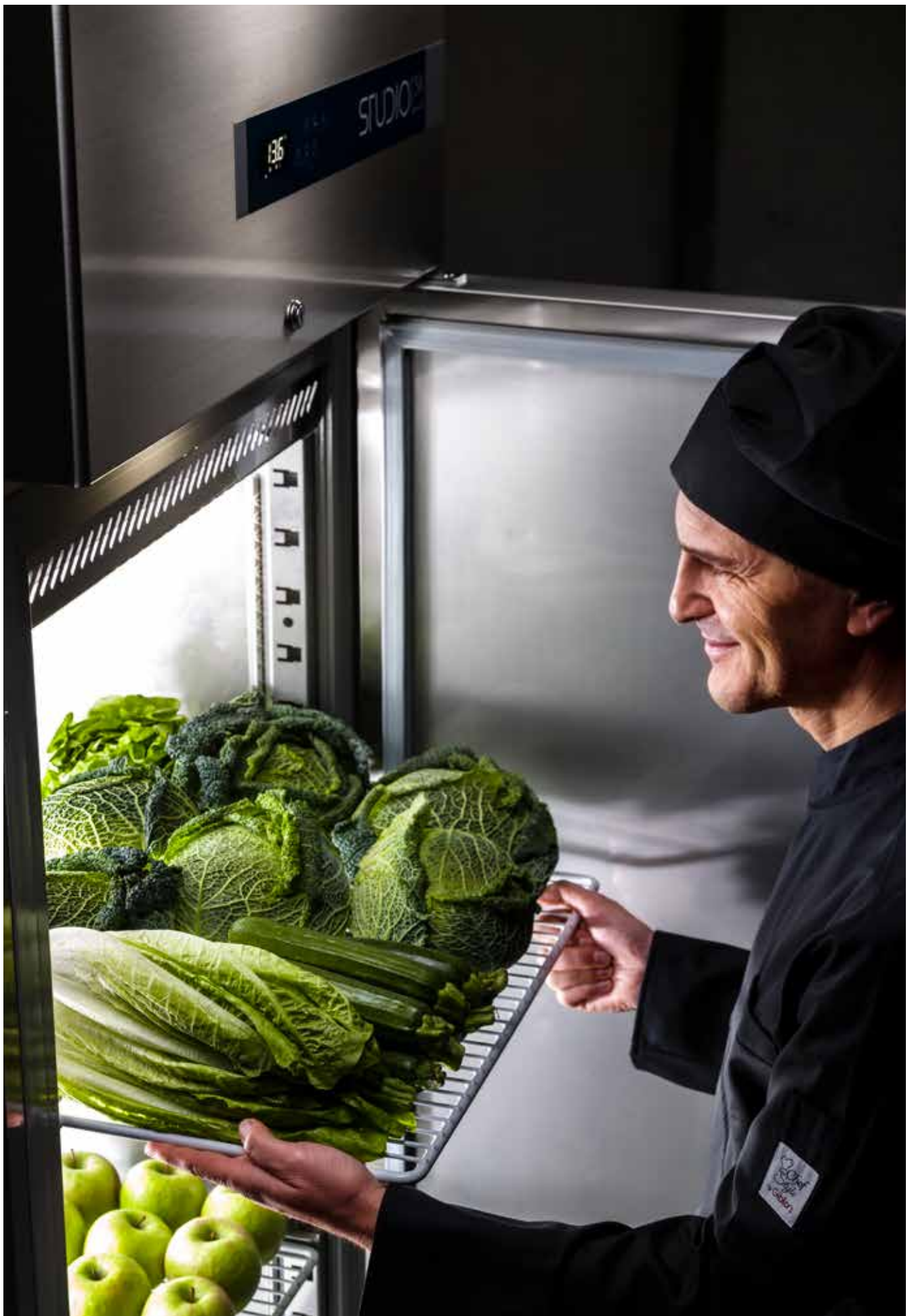
DESIGN







STUDIO<sup>54</sup>  
EXPERTISE IN REFRIGERATION



# OASIS



## Performance ottimale nel rispetto dell'ambiente

Disponibile nella versione tradizionale con scocca con spessore di isolamento di 75mm, per unire risparmio e prestazioni, oppure nella versione al top della gamma, con la rivoluzionaria scocca con spessore di isolamento di ben 90mm, per una scelta senza compromessi.

Quando lo studio, lo sviluppo e la tecnologia si concentrano sulla tutela dell'ambiente il vantaggio è totale.

Da questo obiettivo nasce la linea di armadi frigoriferi industriali OASIS GREEN.

Una linea che Studio-54 propone per il suo basso impatto ambientale e l'eccellente rendimento termodinamico, grazie allo spessore di isolamento ottenuto mediante schiume poliuretatiche ecologiche prive di reagenti a gas serra e all'utilizzo del gas refrigerante R290.

## Optimal performance respecting the environment

Available in the traditional version with 75mm bodywork thickness, to match saving and performance, or in the top line version, with the cutting-edge 90mm bodywork thickness, for an uncompromising choice.

When research, design and technology focus on the respect for the environment, the benefit is total.

From this goal, the new refrigerating industrial uprights line OASIS GREEN.

A new line presented by Studio 54 for its environmental low-impact and the excellent thermodynamic performance, thanks to the insulation thickness by ecological polyurethane foams without any greenhouse gas reagents and thanks to the R290 Freon gas.



## Performance optimale dans le respect de l'environnement

Disponible dans la version traditionnelle avec une épaisseur d'isolation de 75mm, pour allier économie et performance, ou dans la version haut de gamme, avec la coque révolutionnaire avec une épaisseur d'isolation de 90mm, pour un choix sans compromis.

Lorsque l'étude, le développement et la technologie se concentrent sur la protection de l'environnement, l'avantage est total.

De cet objectif découle la ligne d'armoires frigorifiques industrielles OASIS GREEN.

Une ligne que Studio-54 propose pour son faible impact environnemental et son excellent rendement thermodynamique, grâce à l'épaisseur d'isolation obtenue à l'aide de mousses polyuréthanes écologiques sans réactif à gaz à effet de serre et à l'utilisation du gaz réfrigérant R290.

## Optimale Leistung in Bezug auf die Umwelt

Verfügbar in der traditionellen Version mit Isolierungsstärke des Korpus mit 75mm, um Kosteneinsparungen und Leistung zu vereinen, oder in der Top Line Version mit revolutionärem Korpus mit einer Isolierungsstärke von sage und schreibe 90mm – für eine Wahl ohne Kompromisse.

Wenn sich Forschung, Fortschritt und Technologie dem Schutz der Umwelt verschreiben, so sind die Vorteile allumfassend.

Aus dieser Idee ist die Serie für Industrie-Kühlschränke hervorgegangen - OASIS GREEN.

Eine Linie von Studio-54, die dank der hohen Isolierungsstärke mittels ökologischem Polyethanschaum ohne Entstehung von Treibhausgas und unter der Verwendung des Kältemittels R290 für eine extrem niedrige Umweltbelastung und herausragende thermodynamische Leistungen sorgt.

# PLUS

- ECO - FRIENDLY: fluido refrigerante R290
  - Testati in CLASSE CLIMATICA 5 (40°C - 40% U.R.)
  - Controllo comandi filo pannello
  - Guarnizione igienica
  - Angoli interni arrotondati
- 



- ECO - FRIENDLY: R290 Freon gas
  - 5<sup>th</sup> CLIMATIC CLASS tested (40°C – 40% RH)
  - Control panel with flush display
  - Hygienic gasket
  - Rounded internal corners
- 



- ECO - FRIENDLY: fluide réfrigérant R290
  - Testés en CLASSE CLIMATIQUE 5 (40°C – 40% H.R.)
  - Controleur complètement intégré au panneau
  - Joint hygiénique
  - Angles internes arrondis
- 



- ECO - FRIENDLY: Kältemittel R290
- Getestet in KLIMAKLASSE 5 (40°C – 40% R.B)
- Steuerung mit fugenlos bündig eingebautem Display
- hygienische Dichtungen
- innere abgerundete Ecken





# DAIQUIRI



DAIQUIRI GREEN: minimo impatto ambientale e massime prestazioni, per un business eco-sostenibile

Combinazione di risparmio energetico e design accattivante ed ergonomico, grazie alla scocca di nuova concezione spessa 60mm e all'utilizzo del gas R290.

Con una ampia gamma di modelli e svariate opportunità compositive, permettendo di soddisfare le esigenze sia di pasticceria che di gastronomia, in ambienti più o meno spaziosi, DAIQUIRI GREEN è la soluzione di CLASSE A!

Daiquiri GREEN: minimum environmental impact and maximum performance, for an eco-sustainable business

A combination of energy saving and captivating and ergonomic design, thanks to the cutting-edge 60mm thickness bodywork and the use of the R290 Freon gas.

With a wide range of models and several composition options, allowing to meet the needs both of bakery and gastronomy, in wide or small/narrow spaces, DAIQUIRI GREEN is the CLASS A solution!



Daiquiri GREEN : impact environnemental minimal et performance maximale, pour une entreprise éco-durable

Combinaison d'économie d'énergie et design attrayant et ergonomique, grâce à la coque de nouvelle conception épaisse 60mm et à l'utilisation du gaz R290. Avec un large éventail de modèles et de possibilités de compositions variées, permettant de répondre aux besoins de pâtisserie et de gastronomie, dans des environnements plus ou moins spacieux, DAIQUIRI GREEN est la solution de CLASSE A !

Daiquiri GREEN: minimale Umweltbelastung bei maximaler Leistung - für ein umweltfreundliches Business

Eine innovative Kombination aus Energieeinsparung und attraktivem, bedienerfreundlichem Design - dank des neuen Konzepts eines Korpus mit 60mm Isolierungsstärke und der Verwendung des Kältemittels R290. Um mit einer breiten Produktpalette und verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten auch in mehr oder weniger geräumiger Umgebung die Bedürfnisse der Konditorei und die der Gastronomie zufrieden zu stellen, ist die Serie DAIQUIRI GREEN die Lösung in CLASSE A!

# DAIQUIRI SMART



## Quando il Green diventa anche SMART

Per adattarsi agli spazi più angusti, Daiquiri Green si fa SMART e diventa la soluzione, senza rinunciare a tutta la solidità costruttiva, alle prestazioni e i volumi di stoccaggio dei modelli più voluminosi. A parità di stoccaggio, le più basse dimensioni di ingombro massimo.

Con un vano motore di soli 220mm di larghezza, Daiquiri Green SMART è la scelta dell'utente che deve fare i conti con lo spazio, ma che non vuole scendere a compromessi in termini di qualità, performance ed eco-sostenibilità.

## When Green becomes also SMART

To adapt to the narrowest spaces, Daiquiri Green becomes SMART, not giving up on the full building strength, performance and storage volumes of the larger models. For the same storage volume, the smallest dimensions.

With a technical compartment of 220mm width only, Daiquiri Green SMART is the choice for the customer who must deal with the space, but who does not want to compromise in terms of quality, performance and eco-sustainability.



## Quand le Green devient aussi SMART

Pour s'adapter aux espaces les plus exigus, Daiquiri GREEN devient SMART et la solution, sans renoncer à toute la solidité de la construction, aux performances et aux volumes de stockage des modèles les plus volumineux. À égalité de stockage, les dimensions les plus basses possibles.

Avec un compartiment moteur de seulement 220mm de largeur, daiquiri Green SMART est le choix de l'utilisateur qui doit faire face à l'espace, mais qui ne veut pas faire de compromis en termes de qualité, performance et écodurabilité.

## Wenn Green auch SMART wird

Um sich auch begrenzten Platzverhältnissen anzupassen, wird Daiquiri Green zum SMART und damit zur intelligenten Lösung bei der Ausstattung von begrenzten Räumlichkeiten. Im Vergleich zu den voluminöseren Modellen, müssen aber im Hinblick auf bauliche Stabilität, Leistung und Lagerkapazität keinerlei Abstriche gemacht werden. Für das gleiche Lagervolumen bei kleinstmöglichen Dimensionen.

Mit einem Aggregatfach von nur 220mm Breite, ist Daiquiri Green SMART die Wahl eines Kunden, der sich den vorgegebenen Räumlichkeiten anpassen muss, dabei aber keine Kompromisse eingehen möchte, wenn es um Qualität, Leistung und ökologische Nachhaltigkeit geht.

# PLUS

- ECO - FRIENDLY: fluido refrigerante R290
  - CLASSE ENERGETICA A nei tavoli con temperatura 0°/+8°C
  - Testati in CLASSE CLIMATICA 5 (40°C - 40% U.R.)
  - Controllo comandi filo pannello
  - Ampia scelta di modelli e configurazioni di porte e cassetti per soddisfare ogni esigenza
- 



- ECO - FRIENDLY: R290 Freon gas
  - "A" ENERGETIC CLASS for the 0°/+8°C counters
  - 5<sup>th</sup> CLIMATIC CLASS tested (40°C – 40% RH)
  - Control panel with flush display
  - A wide range of models and setups for doors and drawers kits to satisfy/fulfill every exigence/need
- 



- ECO - FRIENDLY: fluide réfrigérant R290
  - CLASSE ÉNERGÉTIQUE "A" pour les tables avec temperature 0°/+8°C
  - Testés en CLASSE CLIMATIQUE 5 (40°C – 40% H.R.)
  - Controleur complètement intégré au panneau
  - Ample choix de modèles et de configurations de portes et de tiroirs pour satisfaire chaque exigence
- 



- ECO - FRIENDLY: Kältemittel R290
- ENERGIEKLASSE A bei Külpulten im Temperaturbereich von 0°/+8°C
- Getestet in KLIMAKLASSE 5 (40°C – 40% R.B)
- Steuerung mit fugenlos bündig eingebautem Display
- Grosse Auswahl an Modellen und Kombinationen von Türen und Schubladen für alle Bedürfnisse



# ALEXANDER TOUCH



Pesce, carne, pasta: la migliore tecnologia contemporanea per garantire la passione più pura in cucina, con le mani di un tempo

Con il nuovo controllore Touch Full Glass a colori, ALEXANDER si evolve. Gestire cicli di abbattimento positivo e negativo non è mai stato così semplice! Questo grazie alle nuove funzioni: regolazione dell'intensità, sia a temperatura che a tempo e una serie di cicli speciali personalizzabili come sanificazione (pesce), scongelamento rapido controllato, sbrinamento, indurimento del gelato, lievitazione, cottura lenta a bassa temperatura e funzione pre-cooling.

L'orologio integrato memorizza gli allarmi HACCP, la funzione "Ricettario" le impostazioni di abbattimento, facilitando il lavoro e ottimizzandone i tempi.

La porta di comunicazione USB consente poi l'upload e il download delle impostazioni e dei dati registrati dal controllore. Grazie al sistema di tele gestione, infine, tutti i valori macchina possono essere monitorati e, se necessario, modificati tramite un pc o qualsiasi smart device, rendendo ALEXANDER TOUCH lo strumento perfetto per una gestione semplice ed efficiente dell'attività culinaria.

Fish, meat, pasta: the best contemporary technology to guarantee the purest kitchen passion, with old times hands

With the new designed Touch Full Glass colored digital controller, ALEXANDER evolves.

To manage blast chilling and freezing cycles has never been that easy! This, thanks to the new features: intensity management, through temperature and time regulation and a series of special, customizable cycles such as fish sanitization, controlled quick-thawing, defrosting, ice-cream hardening, leavening, low temperature slow cooking and pre-cooling function.

The integrated clock saves the HACCP alarms, while the "Cookbook" function saves the blast freezing settings, making the work easier and saving time.

The USB port then enables to upload and download the settings and data recorded by the digital controller.

Thanks to the remote management system, all the machine data can be monitored and, if necessary, set and re-set through any personal computer or smart device, making ALEXANDER TOUCH the perfect tool for an easy and efficient management of the culinary activity.



Poisson, viande, pâtes : la meilleure technologie contemporaine pour garantir la passion la plus pure dans la cuisine, avec les mains d'autrefois

Avec le nouveau contrôleur tactile en couleur Touch Full Glass, ALEXANDER évolue.

Gérer des cycles de refroidissement rapide positifs et négatifs n'a jamais été aussi simple ! Ceci grâce aux nouvelles fonctions: régulation de l'intensité, soit à température qu'à temps et une série de cycles spéciaux personnalisables comme sanification (poisson), décongélation rapide contrôlée, dégivrage, durcissement de la glace, lavage, cuisson lente à basse température et fonction de préchauffage.

L'horloge intégrée enregistre les alarmes HACCP et la fonction « Livre des Recettes », les réglages du cycle de refroidissement, en facilitant le travail et en optimisant le temps.

Le port de communication USB permet ensuite le téléchargement des paramètres et des données enregistrées par le contrôleur.

Grâce au système de télégestion, enfin, toutes les valeurs de la machine peuvent être surveillées et, si nécessaire, modifiées via un PC ou un périphérique intelligent, en faisant ALEXANDER TOUCH l'outil parfait pour une gestion simple et efficace de l'activité culinaire.

Fisch, Fleisch, Pasta: die beste zeitgemäße Technologie, um die pure Leidenschaft in der Küche mit den Händen aus der Guten Alten Zeit zu garantieren

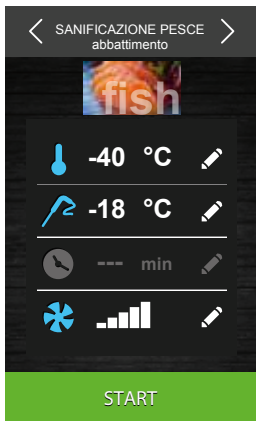
Mit der innovativen vollverglasten Touch Screen Steuerung in Farbe hat sich ALEXANDER weiterentwickelt.

Schnellabkühl- und Gefrierzyklen im positiven und negativen Temperaturbereich waren nie so einfach wie jetzt! Dies ist den neuen Funktionen zu verdanken: Regulierung der Intensität, Einstellung von Zeit und Temperatur und eine Reihe von individuell einstellbaren Spezialzyklen wie z.B. die Herstellung von Keimfreiheit (bei Fischprodukten), kontrolliertes zeitsparendes Auftauen, Abtauen, Festwerden von Speiseeis, Aufgehen von Backwaren, schonendes Niedertemperaturgaren und eine spezielle Abkühlfunktion. Die eingebaute Uhr speichert die HACCP-Alarme, während die Option „Rezeptbuch“ die Schockfrost Zyklen speichert, um so die Arbeit des Benutzers zeitsparender und bedienfreundlicher zu gestalten. Der USB Anschluss ermöglicht das Hochladen und Downloaden von Einstellungen und Daten, die von der Steuerung aufgezeichnet wurden. Dank des System, das auch auf Distanz gesteuert werden kann, können alle Maschinenwerte über den Bildschirm eines Computer angezeigt und bei Belieben modifiziert werden. Damit ist ALEXANDER TOUCH das perfekte Instrument für die einfache und effiziente Verwaltung von kulinarischen Tätigkeiten.

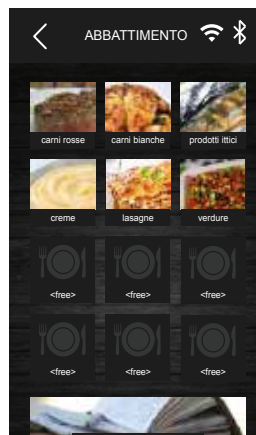




Cicli speciali personalizzabili.  
 Customizable special cycles.  
 Cycles spéciales personnalisables.  
 Personalisierbare Durchläufe.



Impostazione di parametri personalizzabili.  
 Setting of customizable parameters.  
 Réglage des paramètres personnalisés.  
 Einstellung der individuellen Parameter.



Selezione di una ricetta tra le categorie disponibili.  
 Select a recipe from the available categories.  
 Sélection d'une recette parmi les catégories disponibles.  
 Rezeptauswahl aus einer der verfügbaren Kategorien.



Funzione ricettario per una ottimizzazione dei tempi di lavoro.  
 Recipe Function to optimize the working time.  
 Livre de cuisine pour optimiser le temps de travail.  
 Rezeptspeicher für Optimierung der Arbeitszeiten





OASIS	700L		1400L	
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	(LxPxH) 730x835x2095mm		(LxPxH) 1460x835x2095	
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	-2°/+8°C	-18°/-20°C	-2°/+8°C	-18°/-20°C
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * * a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage			
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	75mm			
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) Absorption (W) - Aufnahme (W)	350W / 1,5A	540W / 3,3A	350W / 1,5A	700W / 3,6A
Resa frigorifera - Out put - Rendimento - Kälteleistung	400W	450W	510W	600W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290			
Allestimento: Griglie gastronorm 2/1 Equipment: GN 2/1 grates Equipment: Grilles GN 2/1 Innenausüstung: Gastronorm Röste 2/1			3 per porta 3 for door 3 par porte 3 für Tür	



OASIS	700L		1400L	
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	(LxPxH) 730x835x2095mm		(LxPxH) 1460x835x2095	
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	-2°/+8°C	-18°/-20°C	-2°/+8°C	-18°/-20°C
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * * a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage			
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	75mm			
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) Absorption (W) - Aufnahme (W)	350W / 1,5A	540W / 3,3A	350W / 1,5A	700W / 3,6A
Resa frigorifera - Out put - Rendimento - Kälteleistung	400W	450W	510W	600W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290			
Allestimento: Griglie gastronorm 2/1 Equipment: GN 2/1 grates Equipment: Grilles GN 2/1 Innenausüstung: Gastronorm Röste 2/1			3 per porta 3 for door 3 par porte 3 für Tür	

\*L'elenco completo dei dati tecnici di tutti i nostri prodotti si può consultare visitando il sito [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - You can find all the technical data of our products visiting our website [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Vous trouverez toutes les données techniques dans notre site internet [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Die komplette Liste der technischen Daten von all unsereren Produkte finden Sie auf unserer Homepage [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it).



OASIS	700L		1400L	
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	735x865x2095		1470x865x2095	
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	-2°/+8°C	-18°/-20°C	-2°/+8°C	-18°/-20°C
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * *a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage			
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	90mm			
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption ( W ) - Aufnahme (W)	350W / 1,5A	540W / 3,3A	350W / 1,5A	700W / 3,6A
Resa frigorifera - Out put - Rendimento - Kälteleistung	400W	450W	510W	600W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290			
Allestimento: Griglie GN 2/1 - 530x660mm Equipment: GN 2/1 grates - 530x660mm Equipment: Grilles GN 2/1 - 530x660mm Innenausüstung: GN Röste 2/1 - 530x660mm	3 per porta 3 for door 3 par porte 3 für Tür			

\*L'elenco completo dei dati tecnici di tutti i nostri prodotti si può consultare visitando il sito [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - You can find all the technical data of our products visiting our website [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Vous trouverez toutes les données techniques dans notre site internet [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Die komplette Liste der technischen Daten von all unsereren Produkte finden Sie auf unserer Homepage [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it).



DAIQUIRI	2 PORTE		3 PORTE		4 PORTE	
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	1280x700x850		1740x700x850		2200x700x850	
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	0°/+8°C	-18°/-20°C	0°/+8°C	-18°/-20°C	0°/+8°C	-18°/-20°C
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * *a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage					
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	60mm					
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption ( W ) - Aufnahme (W)	218W / 2,14A	490W / 3,5A	218W / 2,14A	570W / 2,9A	285W / 1,87A	750W / 3,4A
Resa frigorifera - Out put - Rendimento - Kälteleistung	341W	420W	341W	520W	522W	710W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290					
Allestimento: Griglie GN 1/1 - 530x325mm Equipment: GN 1/1 grates - 530x325mm Equipment: Grilles GN 1/1 - 530x325mm Innenausüstung: GN Röste 1/1 - 530x325mm			1 per porta 1 for door 1 par porte 1 für Tür			

\*L'elenco completo dei dati tecnici di tutti i nostri prodotti si può consultare visitando il sito [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - You can find all the technical data of our products visiting our website [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Vous trouverez toutes les données techniques dans notre site internet [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Die komplette Liste der technischen Daten von all unsereren Produkte finden Sie auf unserer Homepage [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it).



DAIQUIRI SMART	2 PORTE	3 PORTE	4 PORTE
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	1160x700x850	1620x700x850	2080x700x850
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	0°/+8°C	0°/+8°C	0°/+8°C
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * *a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage		
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	60mm		
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption ( W ) - Aufnahme (W)	218W / 2,14A	218W / 2,14A	285W / 1,87A
Resa frigorifera - Out put - Rendimento - Kälteleistung	341W	341W	522W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290		
Allestimento: Griglie GN 1/1 - 530x325mm Equipment: GN 1/1 grate - 530x325mm Équipement: Grilles GN 1/1 - 530x325mm Innerausrüstung: GN Röste 1/1 - 530x325mm		1 per porta 1 for door 1 par porte 1 für Tür	



ALEXANDER TOUCH	5T	10T	15T
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	750x730x850	770x800x1520	770x800x1870
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	+70°C / -18°C		
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V / 50Hz / 1 *	400V / 50Hz / 3F *	
	*a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage		
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	50mm		
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption ( W ) - Aufnahme (W)	1270W / 5,7A	2000W / 4,5A	2730W / 5,8A
Resa abbattimento	16Kg +70°C/+3°C	30Kg +70°C/+3°C	45Kg +70°C/+3°C
Resa surgelazione	10Kg +70°C/-18°C	18Kg +70°C/-18°C	27Kg +70°C/-18°C
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R452A		
Allestimento: Equipment: Equipement: Innerausrüstung:	1 griglia 600x400mm + 1 griglia GN1/1 1 x 600x400mm grate + 1 x GN1/1 grate 1 grille 600x400mm et 1 grille GN1/1 1 EN Einschub 600x400mm + 1 GN 1/1 Rost		

\*L'elenco completo dei dati tecnici di tutti i nostri prodotti si può consultare visitando il sito [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - You can find all the technical data of our products visiting our website [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Vous trouverez toutes les données techniques dans notre site internet [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it) - Die komplette Liste der technischen Daten von all unsereren Produkte finden Sie auf unserer Homepage [www.studio-54.it](http://www.studio-54.it).







**STUDIO<sup>54</sup>**  
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Via Gian Lorenzo Bernini, 147  
San Giorgio in Bosco (PD)  
+39 049 9450466  
[info@studio-54.it](mailto:info@studio-54.it)