

Listino prezzi 2024

coldline

In Coldline diamo vita a tecnologie
che semplificano il lavoro quotidiano
di cuochi, pasticceri, panettieri,
gelatieri e pizzaioli.

Indice

Azienda	6
Innovazione e Tecnologia	8
Armadi Smart	15
Armadi Master	29
Armadi XL	67
Roll-In e Pass-Through	79
Decongelatore Thaw.Pro	91
Tavoli Smart	101
Tavoli Snack	113
Tavoli Master 600	141
Tavoli Master GN1/1	167
Saladette	193
Prep-Station GN1/1	215
Prep-Station EN60x40	238
Abbattitori Modi Ristorazione	255
Armadi Clima	289
Armadi Wind	299
Tavoli Pastry EN60x40	311
Abbattitori Modi Pasticceria	337
Armadi Levtronic	367
Roll-In Levtronic	395
Tavoli Levtronic	409
Armadi Ice	419
Abbattitori Modi Gelateria	435
Tavoli Pizza	463
Basi Pizza	483
Vetrine porta ingredienti	499
Ricambi sistemi refrigeranti	519
Condizioni di vendita	520
Condizioni di garanzia	522



Tecnologia e cultura del freddo



Il fattore umano

Il dialogo con le donne e gli uomini che vivono la Cucina è per noi un valore fondamentale, da questo confronto nascono le idee e le tecnologie che consentono di migliorare i nostri prodotti.

Cultura del freddo

In laboratorio monitoriamo i nostri apparecchi in condizioni estreme perché offrano prestazioni ottimali anche in caso di utilizzo intenso. Successivamente li sottoponiamo a severi field test presso il nostro moderno centro cottura dove il gruppo di corporate chef valida definitivamente i nuovi prodotti.

Processo integrato al 100%

Le attività di ricerca e sviluppo, progettazione e produzione sono integralmente svolte in Italia, negli stabilimenti di Torreglia (PD). Tutti i processi aziendali si ispirano a principi di affidabilità, efficienza e risparmio energetico.

Cosmo l'esclusivo sistema di supervisione Coldline

Cos'è Cosmo?

Cosmo è l'innovativa tecnologia wi-fi che permette di connettere ad un Cosmo HUB (MODI, VISION o LEVTRONIC) tutti i frigoriferi Coldline presenti in cucina e di monitorarli dallo smartphone.

La tua sicurezza

I frigoriferi lavorano senza sosta 24 ore al giorno e da loro dipende il mantenimento della qualità degli alimenti che hai selezionato. Cosmo rileva eventuali anomalie causate da interruzioni della rete elettrica o interventi impropri del personale e invia immediatamente una notifica sul tuo smartphone.

Efficienza sotto controllo

Cosmo confronta costantemente le prestazioni del tuo apparecchio Coldline con quelle ideali. In caso di differenze significative ti suggerisce la manutenzione necessaria per assicurare le migliori performance di funzionamento.

Software sempre aggiornato

Grazie a Cosmo il software del tuo apparecchio Coldline può ricevere gli aggiornamenti periodici rilasciati, con le più recenti funzionalità sviluppate.



FSS, la tecnologia Coldline per un service economico e veloce

Le grandi energie investite in ricerca e sviluppo, pongono Coldline ai vertici del settore quanto a tecnologia e innovazione. Ogni apparecchio contraddistinto dal simbolo FSS (Fast Service System) è dotato di un sistema refrigerante indipendente dalla scocca, particolarità che assicura grandi vantaggi nella flessibilità e nel service. Tutti i componenti sono facilmente raggiungibili per interventi facili e tempestivi.

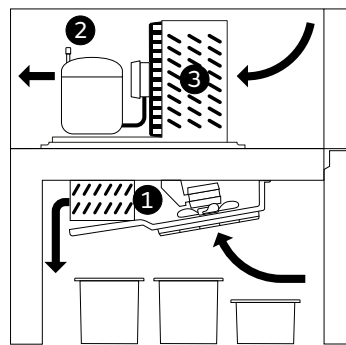


Alta efficienza con temperatura uniforme e costante

A differenza di altri sistemi, gli armadi adottano un evaporatore interno al vano che assicura una circolazione dell'aria efficace e un perfetto mantenimento della temperatura anche in caso di uso intenso.

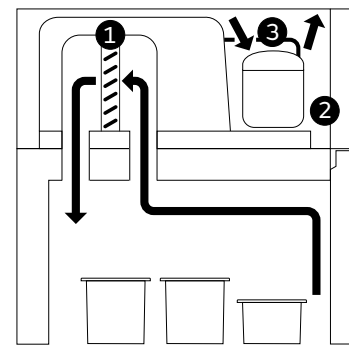
Grazie agli ampi spazi del vano tecnico, condensatore e compressore lavorano sempre in condizioni ottimali garantendo affidabilità ed efficienza nel tempo.

Coldline

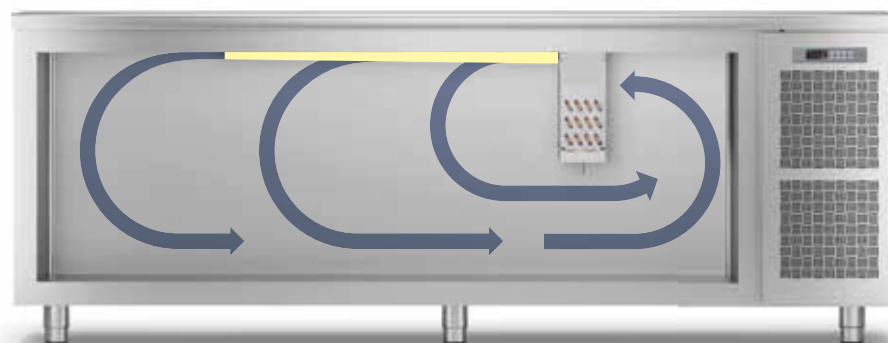


1 Evaporatore 2 Compressore 3 Condensatore

Altri sistemi



I tavoli Coldline mantengono una perfetta uniformità di temperatura in tutto il vano, anche in presenza di cassetti a pieno carico. Ogni sistema refrigerante è ottimizzato per aumentare la shelf life degli alimenti fino al 25% in più.



Coldline, il freddo naturale in classe A

Classe di efficienza energetica

Come previsto dalla normativa europea EN16825, ogni apparecchio Coldline è corredato di etichetta dove sono riportati gli indicatori di efficienza energetica. Armadi conservatori e tavoli refrigerati sono progettati per consentire un elevato risparmio energetico e migliorare ulteriormente l'efficienza refrigerante. I modelli in classe A assicurano un immediato vantaggio economico che raggiunge punte dell'80% rispetto ad analoghi apparecchi in classe poco virtuosa.

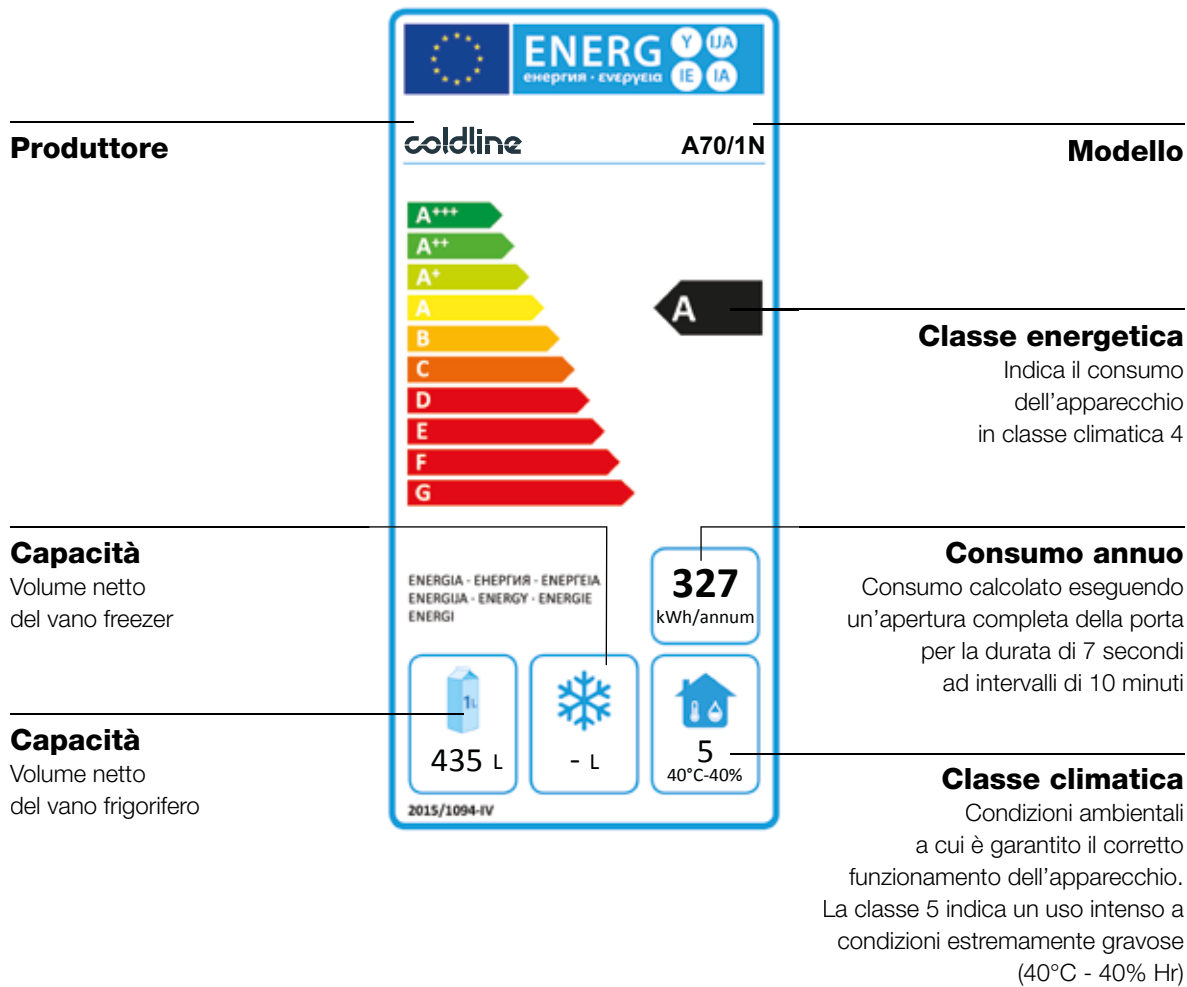
Classe climatica 5

La classe climatica indica le temperature ambientali e la percentuale di umidità entro le quali i frigoriferi sono in grado di funzionare al meglio. Le diverse condizioni d'uso sono indicate da un valore: 3 (25°C - 60HR), 4 (30°C - 55%HR), 5 (40°C - 40%HR).

Tutti gli apparecchi Coldline sono in classe climatica 5 per garantire un perfetto funzionamento anche in cucine e laboratori molto caldi.

Freddo naturale, gas R290

Coldline è attiva per favorire uno sviluppo sostenibile e ha convertito gli impianti di armadi e tavoli refrigerati per il funzionamento con gas naturale R290. All'elevata efficienza, rispetto ai tradizionali gas refrigeranti, si unisce un impatto ambientale estremamente ridotto (GWP = 3).





Armadi Smart

Tecnologia	18
Disegni tecnici	20
Armadi Smart 600	22
Armadi Smart 700	23
Armadi Smart 1200	24
Armadi Smart 1400	25
Accessori e varianti	26



headline

Armadi Smart, robustezza nell'uso quotidiano

Freddo naturale in classe A

Tutti i conservatori Smart sono equipaggiati con gas naturale R290 che garantisce un'efficienza superiore rispetto ai tradizionali gas refrigeranti.

I modelli in classe A assicurano un risparmio energetico che raggiunge punte dell'80% rispetto ad analoghi apparecchi in classe poco virtuosa. Il risultato è un immediato vantaggio economico e un impatto ambientale estremamente ridotto.

Tutto sotto controllo

Il processore mantiene automaticamente la temperatura impostata con il giusto grado di umidità. Il quadro comandi intuitivo e facile da pulire è progettato per semplificare la regolazione della temperatura e la consultazione dei dati memorizzati.

Qualità ed ergonomia

Lo spessore di isolamento di 75 mm contribuisce al posizionamento nelle migliori classi energetiche. Il disegno della maniglia è studiato per garantire una presa sicura ed ergonomica che assicura maggior comfort nell'uso.

Spazi organizzati al meglio

L'altezza dei ripiani interni è regolabile secondo un ampio range di posizioni; è possibile organizzare al meglio la disposizione dei prodotti per averli sempre a portata di mano.

Tecnologia Smart



Caratteristiche principali



Fondo modulare

Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Isolamento 75 mm

Spessore isolamento 75 mm CFC/HCFC free.



Serratura e fermo porta

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105° dotate di serratura con chiave.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Apertura a pedale

Facilita la movimentazione e l'inserimento di teglie e bacinelle pesanti (optional).



Evaporazione a costo zero

L'acqua prodotta dagli sbrinamenti evapora sfruttando il calore dissipato dal sistema refrigerante.



Ventilatore intelligente

I ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare l'aspirazione di aria calda dall'esterno.



Guide e cremagliere

Guide e cremagliere inox smontabili senza ausilio di attrezzi.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna e vano tecnico in acciaio galvanizzato

Angoli interni ed esterni arrotondati

Cornice porta con sistema anticondensa (versioni -18° -22°C)

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione. Coprievaporatore in PVC

Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a gas caldo, a fermata (0°+10°C), elettrico (Remoto)

Funzionamento in classe climatica 5

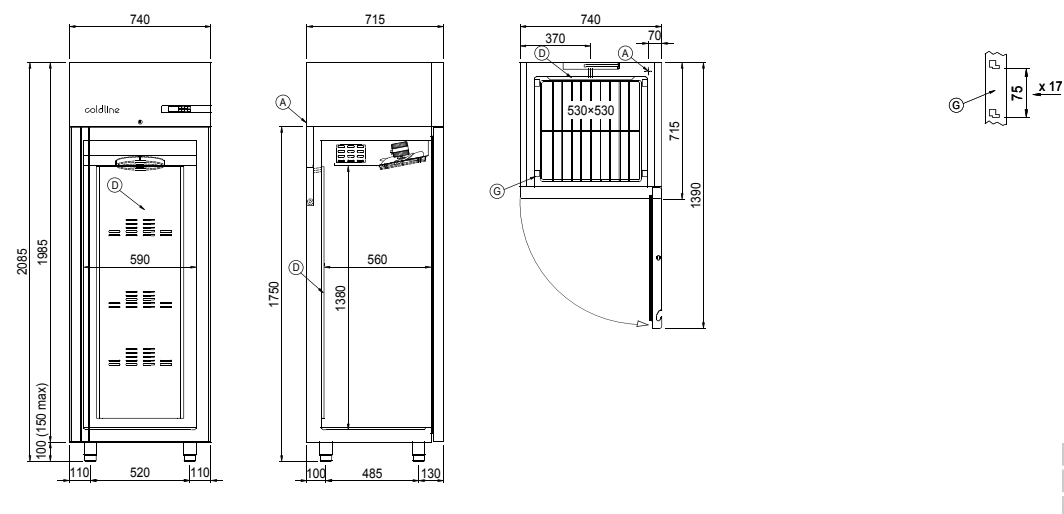
Allarmi per porta aperta e alta temperatura

Maniglia in PVC

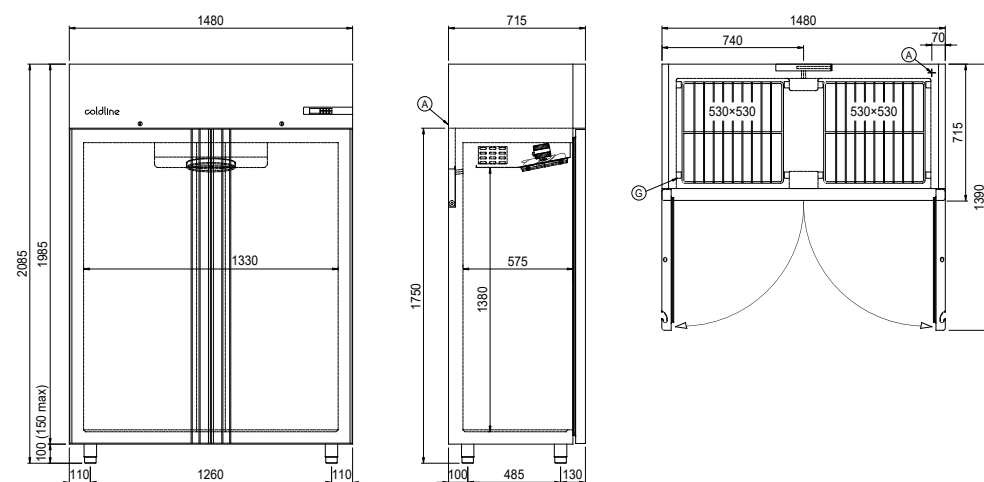
Porta MODBUS-RT Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

Versioni Plug-In e Remote

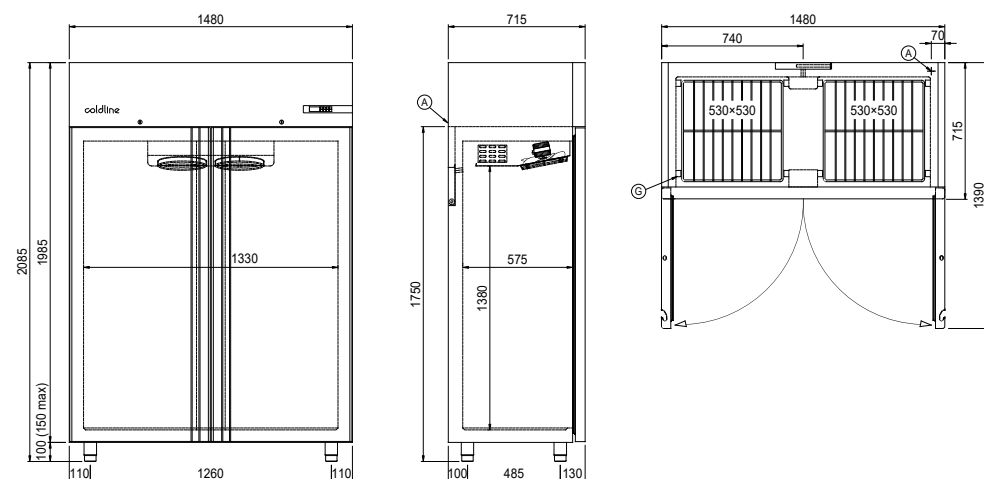
Armadio 600



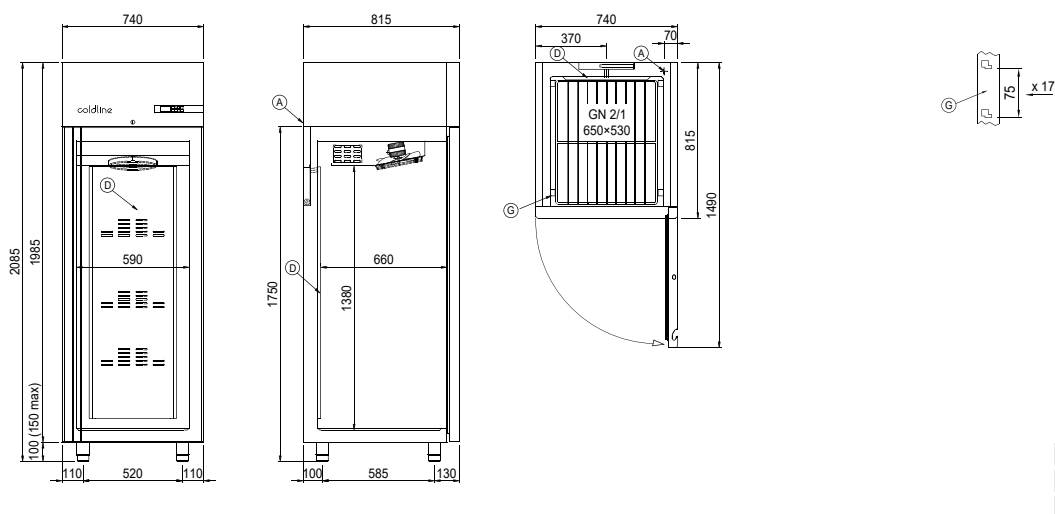
Armadio 1200



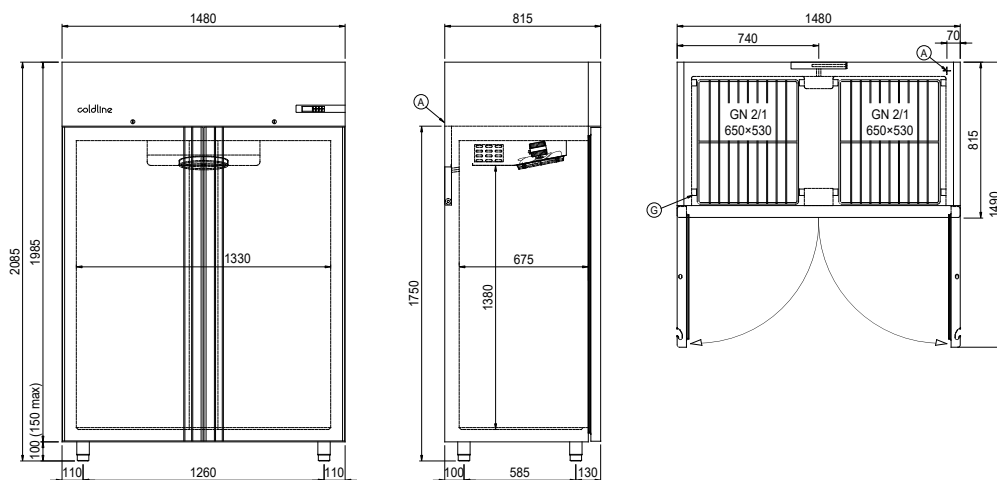
Armadio 1200, -18°-22°C



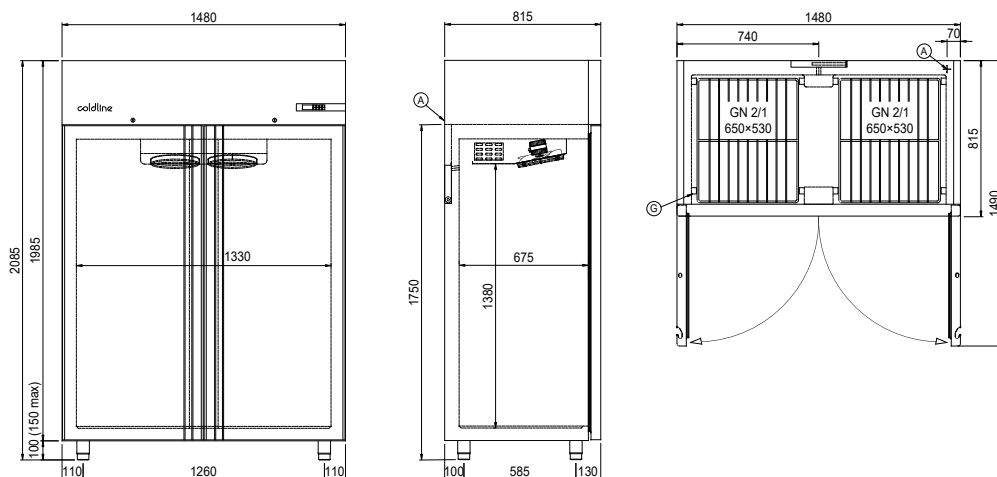
Armadio 700



Armadio 1400



Armadio 1400, -18°-22°C



ARMADI SMART 600

Profondità 715 mm

Ristorazione

0°+10°C

Plug-In

A60/1NE

A12060100101

3

R290

130

740x715x2085

2.652,00

Remoto

A60/1NER

A12061100101

3

R452a

120

740x715x2085

2.412,00

Unità remota

O81110451001

Fino a 8 m

R452a

17

450x300x270

813,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

220 W - 1,0 A

Resa frigorifera

406 W*

Consumo annuo

329 kWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a fermata/ elettrico (remoto)

Evaporazione automatica della condensa

Serratura con chiave

Classe climatica 5

Classe energetica (Plug-In)

75

Isolamento 75 mm

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C

Plug-In

A60/1ME

A12060200101

3

R290

130

740x715x2085

2.743,00

Remoto

A60/1MER

A12061200101

3

R452a

120

740x715x2085

2.501,00

Unità remota

O81110451001

Fino a 8 m

R452a

17

450x300x270

813,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

220 W - 1,0 A

Resa frigorifera

406 W*

Consumo annuo

335 kWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)

Evaporazione automatica della condensa

Serratura con chiave

Classe climatica 5

Classe energetica (Plug-In)

75

Isolamento 75 mm

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C

Plug-In

A60/1BE

A12060600101

3

R290

140

740x715x2085

3.313,00

Remoto

A60/1BER

A12061600101

3

R452a

120

740x715x2085

2.859,00

Unità remota

O81210651001

Fino a 8 m

R452a

30,2

500x330x295

1.374,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

810 W - 3,7 A

Resa frigorifera

453 W*

Consumo annuo

1444 kWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)

Evaporazione automatica della condensa

Serratura con chiave

Classe climatica 5

Classe energetica (Plug-In)

75

Isolamento 75 mm

* Evap. -30°C cond. 55°C

22 | coldline




Ristorazione

ARMADI SMART 700 GN2/1

Profondità 815 mm

0°+10°C



	Griglie GN2/1 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 A70/1NE A12070100101	3	R290	140	740x815x2085	2.678,00
 A70/1NER A12071100101	3	R452a	130	740x815x2085	2.438,00
 O81110451001	Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	220 W - 1,0 A
Resa frigorifera	406 W*
Consumo annuo	327 kWh



Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a fermata/
elettrico (remoto)Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Classe climatica 5






Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	Griglie GN2/1 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 A70/1ME A12070200101	3	R290	140	740x815x2085	2.770,00
 A70/1MER A12071200101	3	R452a	130	740x815x2085	2.527,00
 O81110451001	Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	220 W - 1,0 A
Resa frigorifera	406 W*
Consumo annuo	335 kWh



Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a gas caldo/
elettrico (remoto)Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Classe climatica 5






Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C



	Griglie GN2/1 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 A70/1BE A12070600101	3	R290	150	740x815x2085	3.353,00
 A70/1BER A12071600101	3	R452a	130	740x815x2085	2.899,00
 O81210651001	Fino a 8 m	R452a	30,2	500x330x295	1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Resa frigorifera	453 W*
Consumo annuo	1609 kWh



Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a gas caldo/
elettrico (remoto)Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Classe climatica 5



Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

ARMADI SMART 1200

Profondità 715 mm

Ristorazione

0°+10°C

Plug-In

A120/2NE A12120100201	Griglie 53x53 - Guide 6	Gas refrigerante R290	Peso lordo 200	Dimensioni 1480x715x2085	Prezzo 3.846,00
---------------------------------	----------------------------	--------------------------	-------------------	-----------------------------	---------------------------

Remoto

A120/2NER A12121100201	Griglie 53x53 - Guide 6	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 190	Dimensioni 1480x715x2085	Prezzo 3.541,00
----------------------------------	----------------------------	---------------------------	-------------------	-----------------------------	---------------------------

Unità remota

O81110671001	Fino a 8 m	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 16	Dimensioni 480x330x295	Prezzo 1.082,00
--------------	------------	---------------------------	------------------	---------------------------	---------------------------

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Resa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	553 kWh

* Evap. -10°C cond. 55°C

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinatorio a fermata/ elettrico (remoto)

Classe climatica 5

Evaporazione automatica della condensa

B

Classe energetica (Plug-In)

75

Isolamento 75 mm

-2°+8°C

Plug-In

A120/2ME A12120200201	Griglie 53x53 - Guide 6	Gas refrigerante R290	Peso lordo 200	Dimensioni 1480x715x2085	Prezzo 3.945,00
---------------------------------	----------------------------	--------------------------	-------------------	-----------------------------	---------------------------

Remoto

A120/2MER A12121200201	Griglie 53x53 - Guide 6	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 190	Dimensioni 1480x715x2085	Prezzo 3.641,00
----------------------------------	----------------------------	---------------------------	-------------------	-----------------------------	---------------------------

Unità remota

O81110671001	Fino a 8 m	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 16	Dimensioni 480x330x295	Prezzo 1.082,00
--------------	------------	---------------------------	------------------	---------------------------	---------------------------

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Resa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	564 kWh

* Evap. -10°C cond. 55°C

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)

Classe climatica 5

Evaporazione automatica della condensa

B

Classe energetica (Plug-In)

75

Isolamento 75 mm

-18°-22°C

Plug-In

A120/2BE A12120600201	Griglie 53x53 - Guide 6	Gas refrigerante R290	Peso lordo 220	Dimensioni 1480x715x2085	Prezzo 5.215,00
---------------------------------	----------------------------	--------------------------	-------------------	-----------------------------	---------------------------

Remoto

A120/2BER A12121600201	Griglie 53x53 - Guide 6	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 190	Dimensioni 1480x715x2085	Prezzo 4.928,00
----------------------------------	----------------------------	---------------------------	-------------------	-----------------------------	---------------------------

Unità remota

O81210971001	Fino a 8 m	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 33	Dimensioni 490x385x345	Prezzo 1.946,00
--------------	------------	---------------------------	------------------	---------------------------	---------------------------

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1000 W - 4,6 A
Resa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	2500 kWh

* Evap. -30°C cond. 55°C
Disponibile versione con doppio motore

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)

Classe climatica 5

Evaporazione automatica della condensa

C

Classe energetica (Plug-In)

75

Isolamento 75 mm

24 | coldline




Ristorazione

ARMADI SMART 1400 GN2/1

Profondità 815 mm

0°+10°C



	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 A140/2NE A12140100201	6	R290	220	1480x815x2085	3.915,00
 A140/2NER A12141100201	6	R452a	210	1480x815x2085	3.610,00
 O81110671001	Fino a 8 m	R452a	16	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Resa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	644 kWh



Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a fermata/
elettrico (remoto)Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Classe climatica 5






Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 A140/2ME A12140200201	6	R290	220	1480x815x2085	4.020,00
 A140/2MER A12141200201	6	R452a	210	1480x815x2085	3.715,00
 O81110671001	Fino a 8 m	R452a	16	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Resa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	659 kWh



Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a gas caldo/
elettrico (remoto)Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Classe climatica 5






Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C



	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 A140/2BE A12140600201	6	R290	240	1480x815x2085	5.287,00
 A140/2BER A12141600201	6	R452a	210	1480x815x2085	5.001,00
 O81210971001	Fino a 8 m	R452a	33	490x385x345	1.946,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1000 W - 4,6 A
Resa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	2919 kWh



Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a gas caldo/
elettrico (remoto)Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave




Classe climatica 5



Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

Disponibile versione con doppio motore

		600	700	1200	1400
	Doppio sportello maggiorazione € 291,00	■	■	—	—
	Doppio sportello maggiorazione € 583,00	—	—	■	■
	Kit apertura porta con pedale* Cod: O541000020 € 111,00	■	■	■	■
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	■	■
	Telaio per predisposizione su zoccolo in muratura, h 20 mm maggiorazione € 157,00	■	■	—	—
	Telaio per predisposizione su zoccolo in muratura, h 20 mm maggiorazione € 208,00	—	—	■	■
	Illuminazione led 1 porta Cod: O820700020 € 84,00	■	■	—	—
	Illuminazione led 2 porte Cod: O821400020 € 123,00	—	—	■	■
	Griglia plastificata 53x53 Cod: O223530530 € 35,00	■	—	■	—
	Coppia guide tipo C 505 mm per griglie 53x53 Cod: O12115052001 € 32,00	■	—	■	—
	Griglia inox GN2/1 Cod: O241650530 € 89,00	—	■	—	■
	Griglia plastificata GN2/1 Cod: O221650530 € 39,00	—	■	—	■
	Coppia guide tipo C 605 mm per griglie GN2/1 Cod: O12116052001 € 32,00	—	■	—	■

* Disponibile per versioni 1200 e 1400 solo in fase d'ordine.

■ disponibile
— non disponibile

		600	700	1200	1400
	Ripiano intermedio di raccordo Cod: L216412004 € 97,00	—	—	■	—
	Ripiano intermedio di raccordo Cod: L216414004 € 104,00	—	—	—	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■	■
	Versione doppio motore per versioni -18°-22°C maggiorazione € 379,00	—	—	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato** Cod: O92050002001 € 208,00	■	■	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato** Cod: O92050004001 € 320,00	■	■	■	■

** Per il controllo remoto degli armadi Smart è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile



Armadi Master

Tecnologia	34
Disegni tecnici	36
Armadi Master 350	42
Armadi Master 500	44
Armadi Master 600	46
Armadi Master 650	48
Armadi Master 700	50
Armadi Master 1200	52
Armadi Master 1400	54
Armadi Master Fish	56
Armadi Master Combi 700	57
Armadi Master Combi 1400	58
Accessori e varianti	61





Armadi Master, apri le porte alla freschezza

Risparmio in classe A

Tutti i conservatori Master sono equipaggiati con gas naturale R290 che garantisce un'efficienza superiore rispetto ai tradizionali gas refrigeranti.

I modelli in classe A assicurano un risparmio energetico che raggiunge punte dell'80% rispetto ad analoghi apparecchi in classe poco virtuosa. Il risultato è un immediato vantaggio economico e un impatto ambientale estremamente ridotto.

Design elegante e curato

L'elegante design con angoli esterni arrotondati, il quadro comandi facile e intuitivo con tastiera a filo pannello e l'elevata cura delle finiture conferiscono all'armadio Master un aspetto solido e raffinato.

Un modello per ogni esigenza

Sono disponibili modelli con capacità da 350 a 1400, con mezze porte, porte a vetro, porte reversibili, soluzioni dedicate alla conservazione del pesce e vani separati a 2 e 3 temperature.

La qualità che fa la differenza

La struttura monoscocca con spessore di isolamento di 75 mm è realizzata in acciaio inox AISI 304 di primissima scelta. I compressori ad alta efficienza e basso consumo completano un quadro di eccellenza, rendendo l'armadio Master idoneo all'uso più intenso.

coldline



Master Marine

La sezione Master Marine è dedicata all'installazione su navi, basi petrolifere e piattaforme galleggianti. L'eccellente qualità di conservazione della serie Master, unita alle soluzioni di sicurezza specifiche, rendono questi armadi frigoriferi la scelta ideale per il settore navale.



Master Fish

La sezione Master Fish è dedicata alla conservazione del pesce fresco. Range di temperatura e accessori dedicati ti consentono di creare l'ambiente ideale per il mantenimento di alimenti delicati come molluschi, crostacei, tranci e filetti o pesci interi.



-6°/+4°C

Conservi il pesce alla temperatura ottimale tra -6° e +4°C.



Bacinelle in ABS

Le bacinelle in ABS raccolgono eventuali liquidi mantenendo il pesce non in contatto con l'acqua.



Pulizia ed igiene

Il fondo diamantato e la piletta di scolo facilitano lo scarico dell'acqua per la pulizia del frigorifero.

Tecnologia Master



Caratteristiche principali



Fondo modulare

Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Isolamento 75 mm

Spessore isolamento 75 mm CFC/HCFC free.



Serratura e fermo porta

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105° dotate di serratura con chiave. Maniglia in acciaio inox spessore 2 mm.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Apertura a pedale

Facilita la movimentazione e l'inserimento di teglie e bacinelle pesanti (optional).



Evaporazione a costo zero

L'acqua prodotta dagli sbrinatori evapora sfruttando il calore dissipato dal sistema refrigerante.



Ventilatore intelligente

I ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare l'aspirazione di aria calda dall'esterno.



Guide e cremagliere

Guide e cremagliere inox smontabili senza ausilio di attrezzi.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna e vano tecnico in acciaio galvanizzato

Angoli interni ed esterni arrotondati

Cornice porta con sistema anticondensa (versioni -18° -22°C)

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione. Coprievaporatore in acciaio inox

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo, a fermata (0°+10°C), elettrico (Remoto)

Funzionamento in classe climatica 5 (porta inox), 4 (porta a vetro)

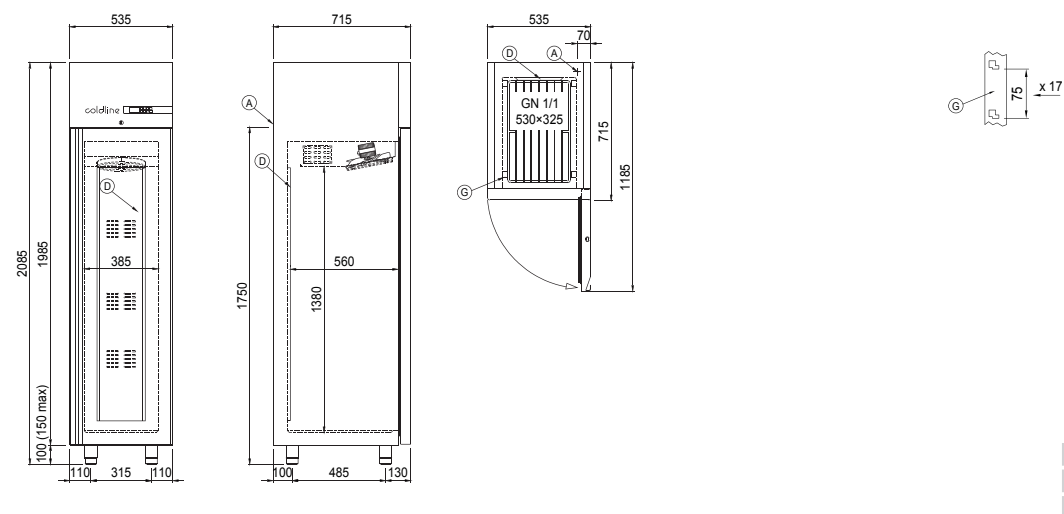
Allarmi per porta aperta e alta temperatura

Illuminazione LED

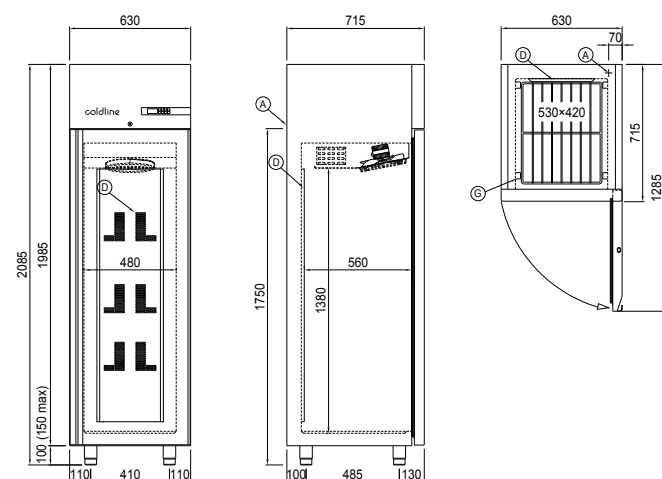
Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional) Porta MODBUS-RT

Versioni Plug-In e Remote

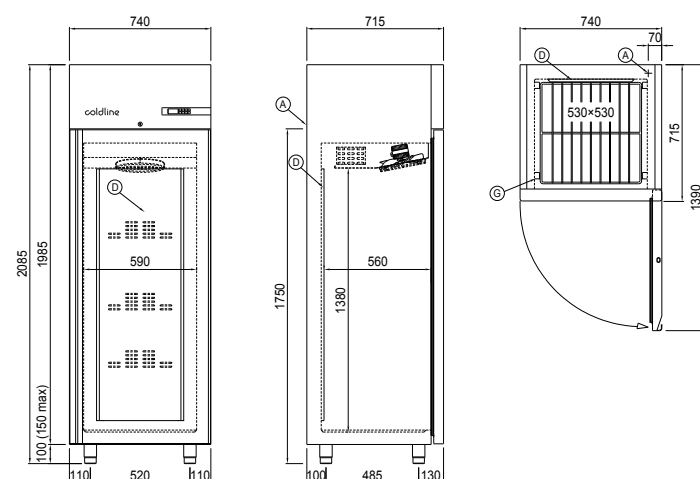
Armadio 350



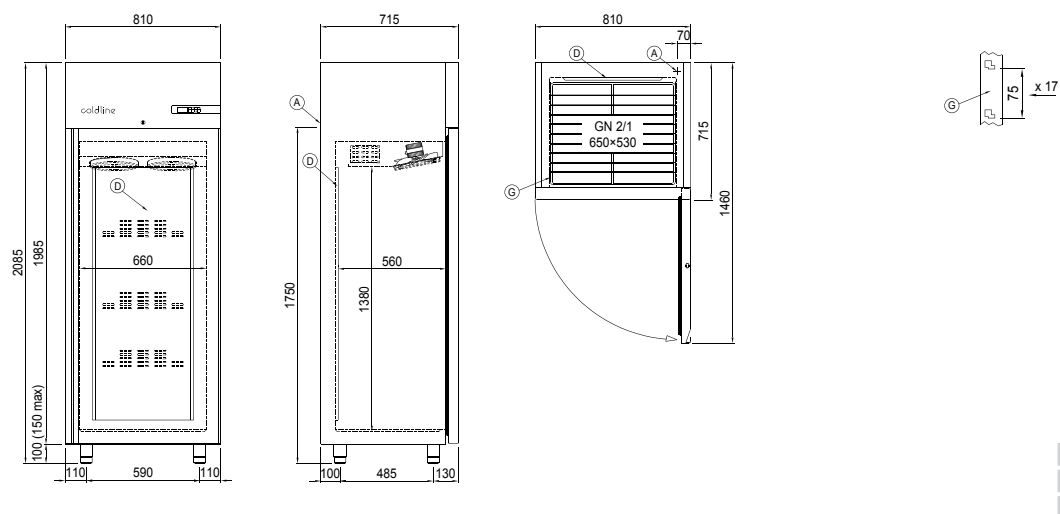
Armadio 500



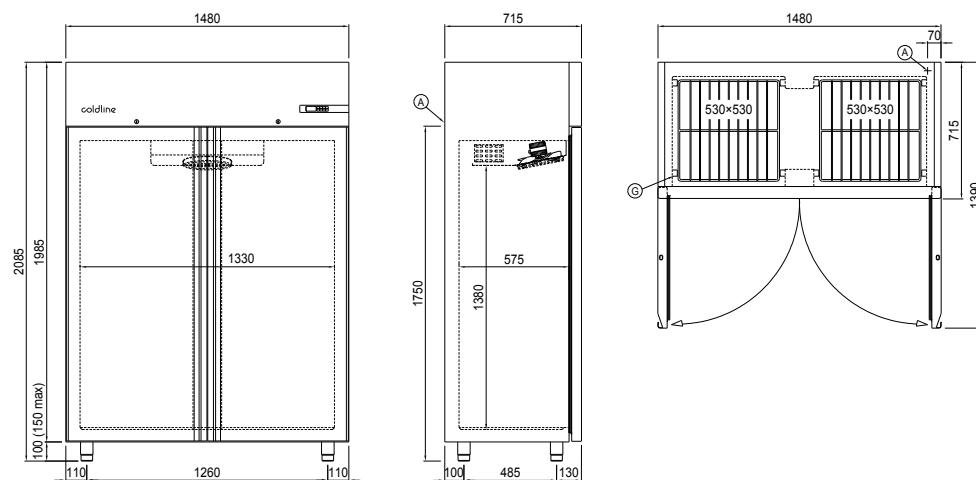
Armadio 600



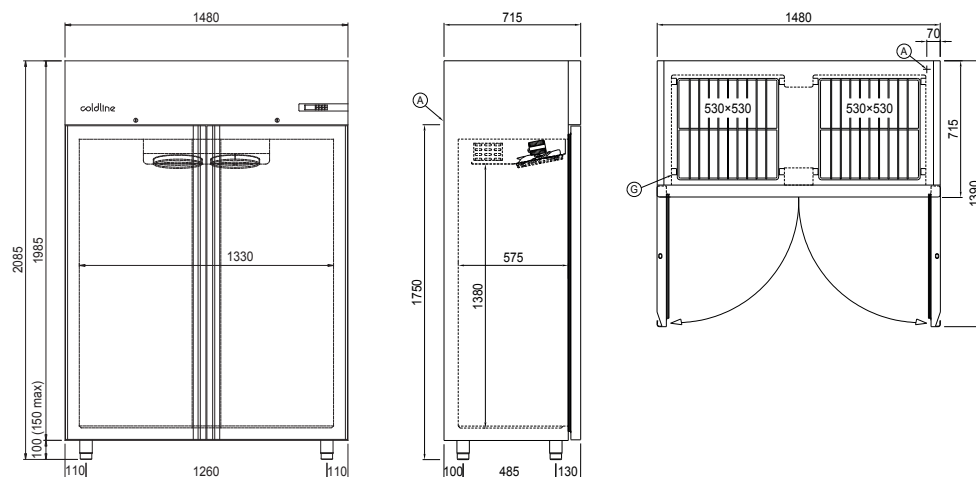
Armadio 650



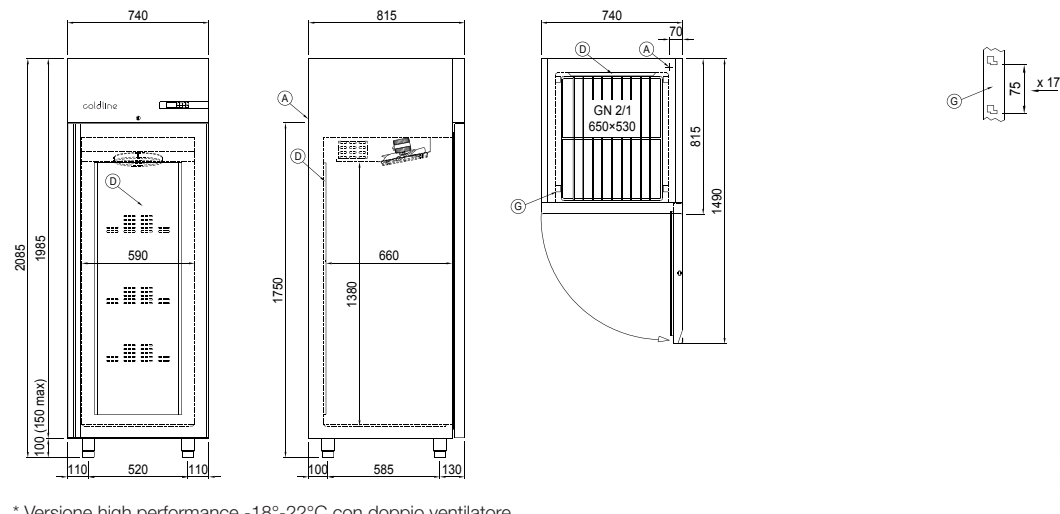
Armadio 1200



Armadio 1200, -18°-22°C

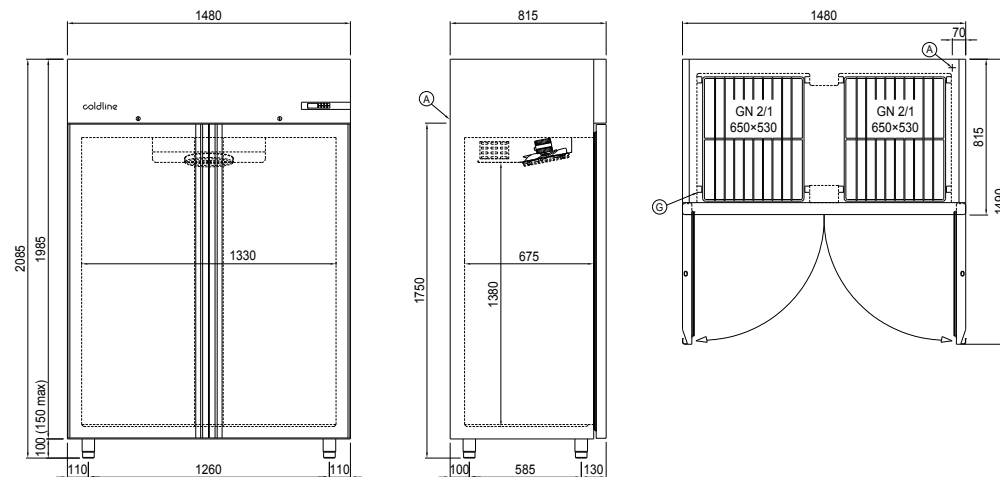


Armadio 700*

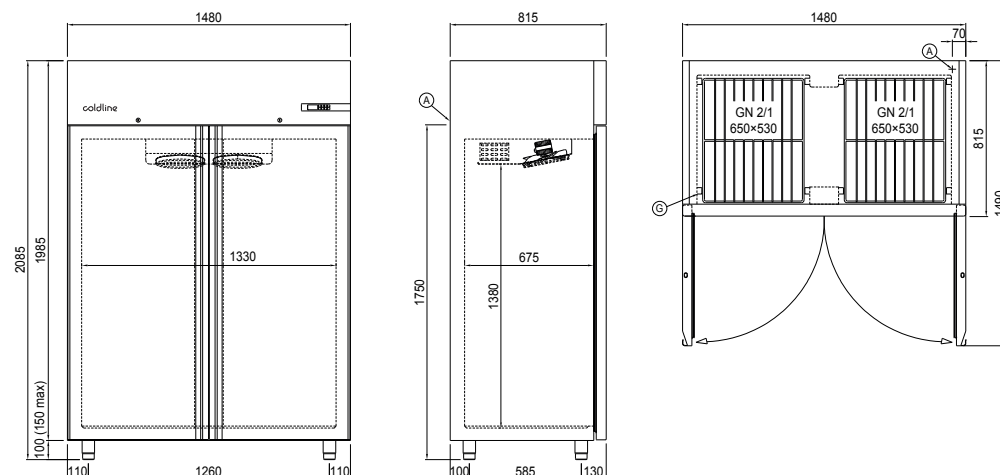


* Versione high performance -18°-22°C con doppio ventilatore.

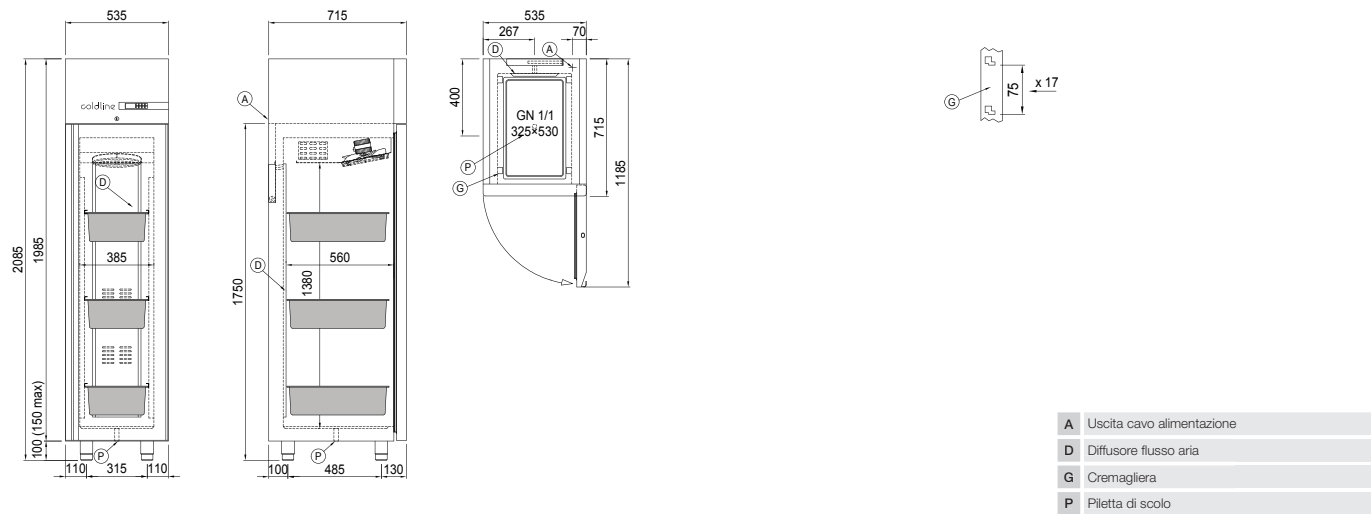
Armadio 1400



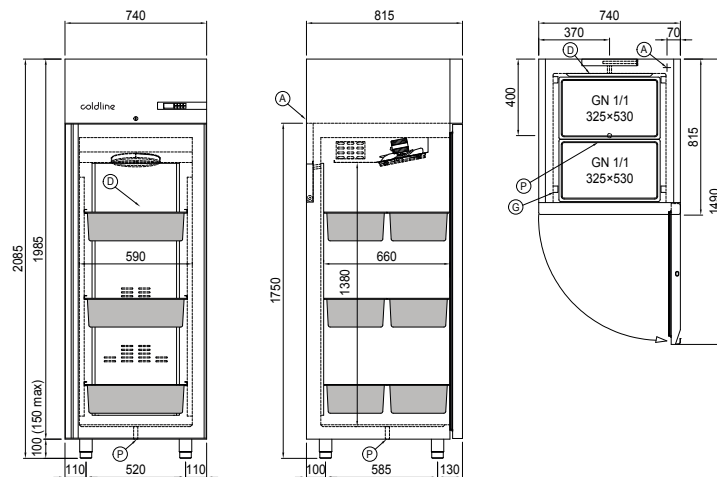
Armadio 1400, -18°-22°C



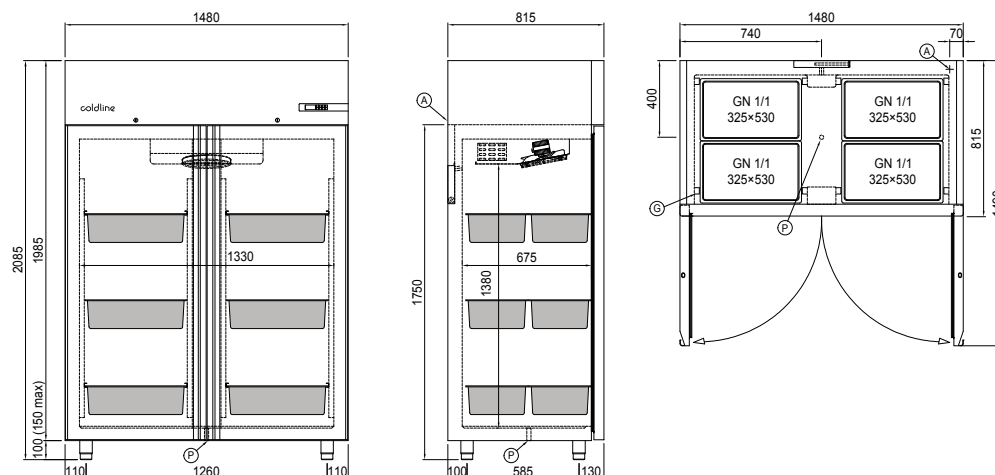
Armadio Fish 350



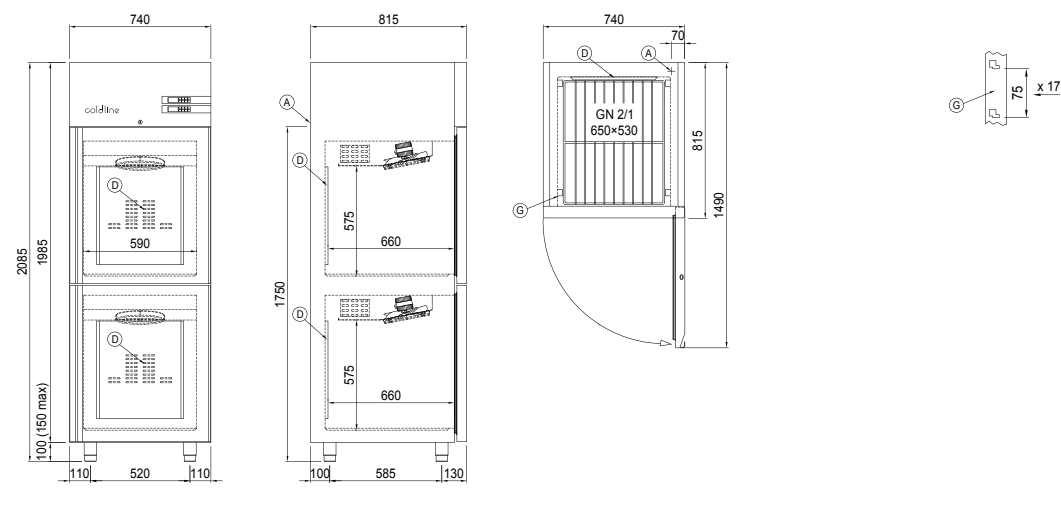
Armadio Fish 700



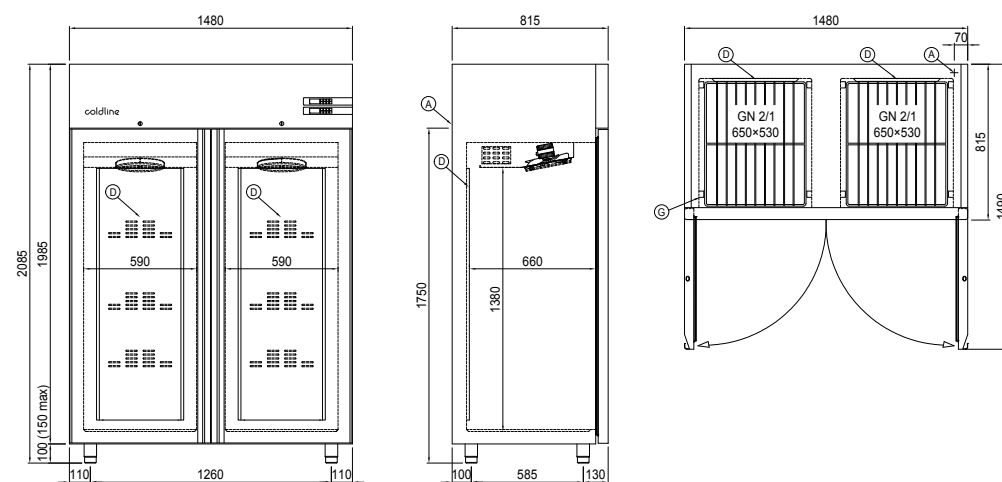
Armadio Fish 1400



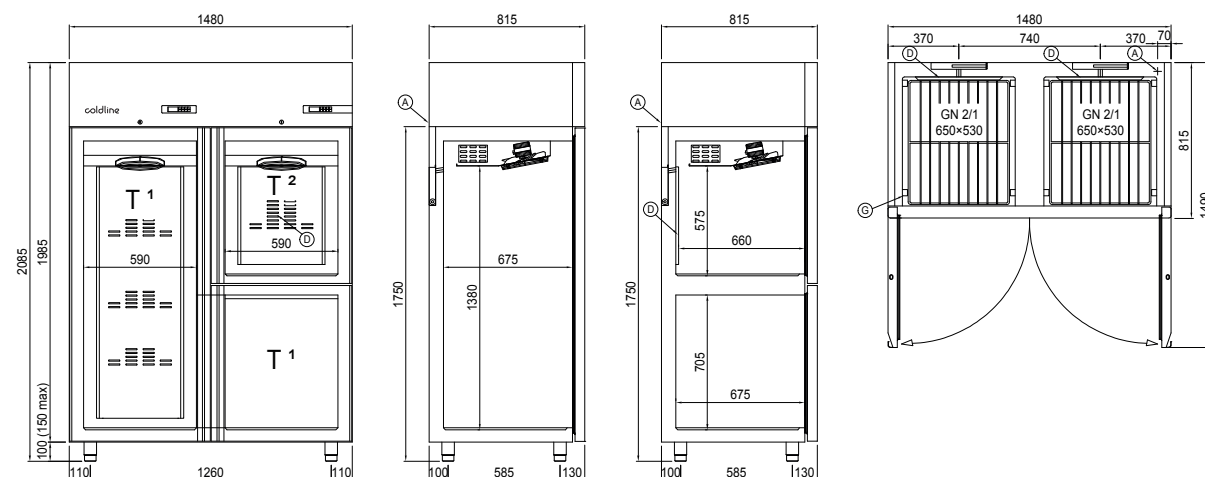
Armadio Combi 700, 2 T°C



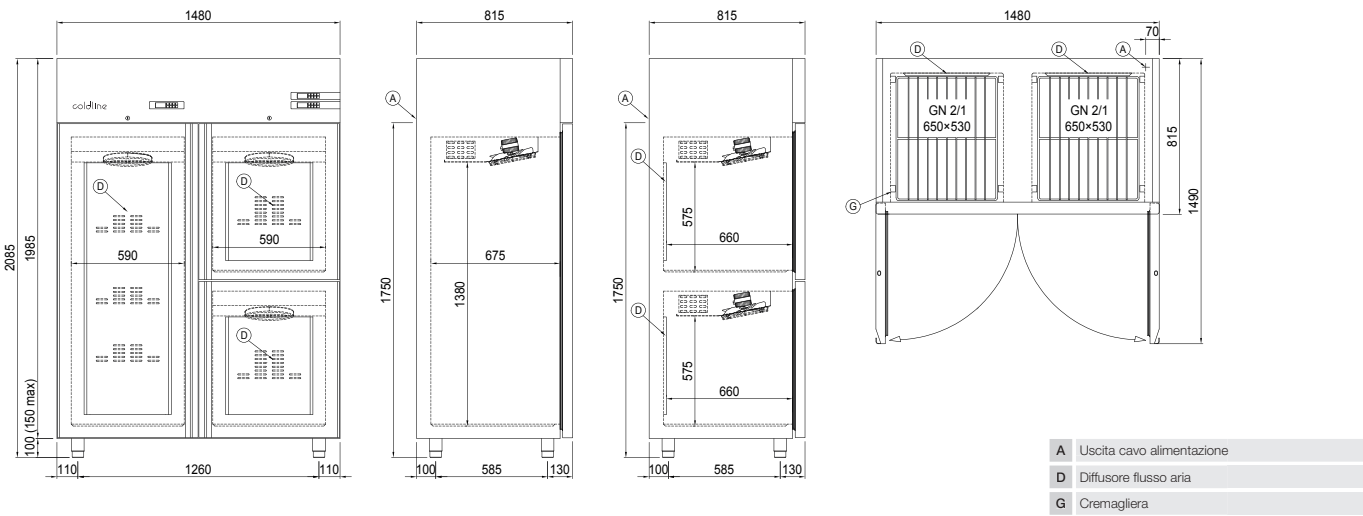
Armadio Combi 1400, 2 T°C



Armadio Combi 1400, 2 T°C vano L

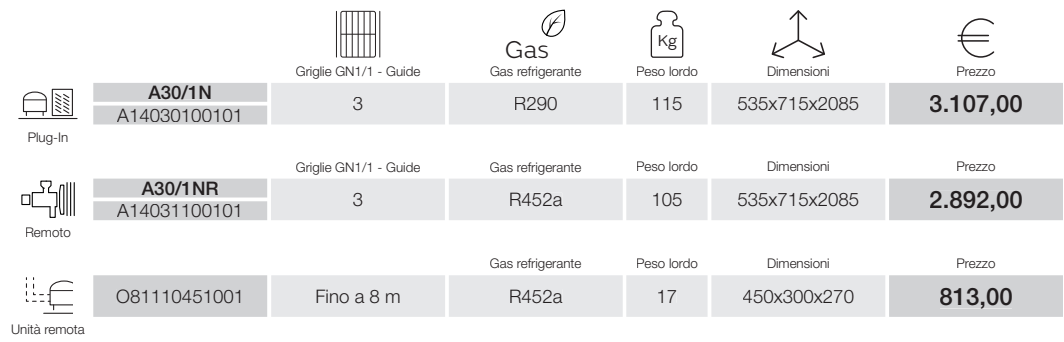


Armadio Combi 1400, 3 T°C



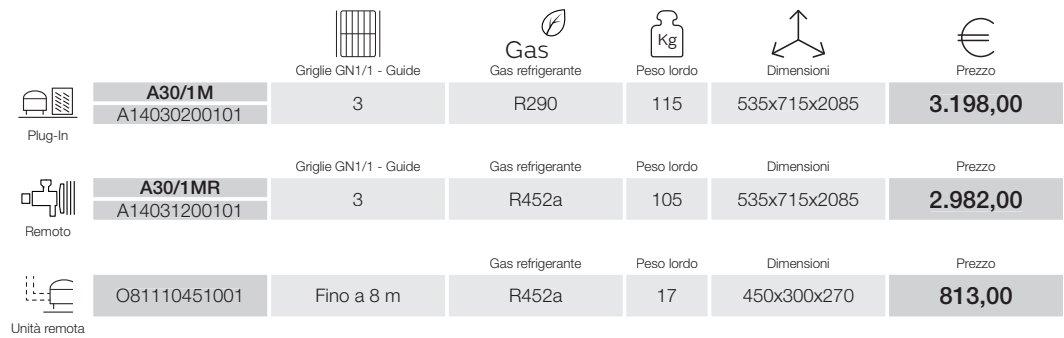
Ristorazione

0°+10°C



75 Isolamento 75 mm

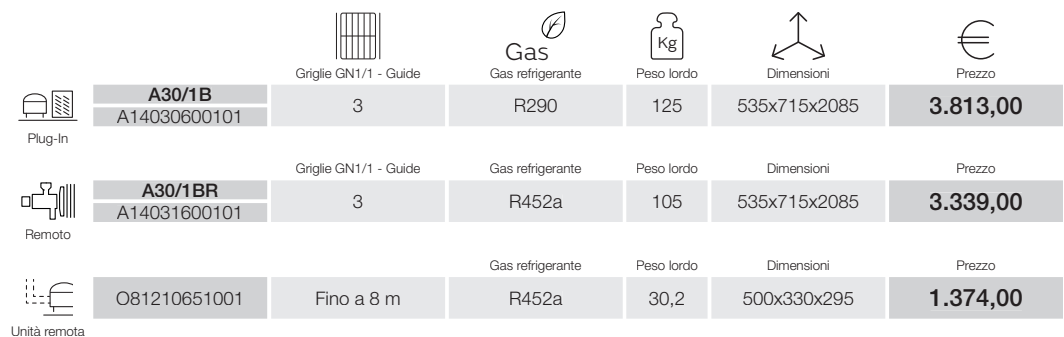
B Classe energetica (Plug-In)

$$-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$$



75 Isolamento 75 mm

B Classe energetica (Plug-In)

-18°-22°C





















75 Isolamento 75 mm

 Classe energetica (Plug-In)

42 | coldline

0°+10°C



	A30/1NV A14030100601	 Griglie GN1/1 - Guide	 Gas Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Plug-In		3	R290	130	535x715x2085	3.796,00
	A30/1NRV A14031100601	 Griglie GN1/1 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Remoto		3	R452a	120	535x715x2085	3.581,00
	O81110451001	 Fino a 8 m	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Unità remota			R452a	17	450x300x270	813,00










Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	220 W - 1,0 A
Pesa frigorifera	406 W*
Consumo annuo	406 kWh

 Refrigerazione ventilata	 Sbrinatorio a fermata/ elettrico (remoto)	 Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
 Serratura con chiave	 Illuminazione strip led	 Classe climatica 4		Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	A30/1MV A14030200601	 Griglie GN1/1 - Guide	 Gas Gas refrigerante	 Kg Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Plug-In		3	R290	130	535x715x2085	3.887,00
	A30/1MRV A14031200601	 Griglie GN1/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Remoto		3	R452a	120	535x715x2085	3.671,00
	O81110451001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota			R452a	17	450x300x270	813,00




Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Pesa frigorifera	406 W*
Consumo annuo	414 kWh

 Refrigerazione ventilata	 Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)	 Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
 Serratura con chiave	 Illuminazione strip led	 Classe climatica 4		Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C



	A30/1BV A14030600601	3	R290	140	535x715x2085	4.756,00
Plug-In						
	A30/1BRV A14031600601	3	R452a	120	535x715x2085	4.309,00
Remoto						
	O81210651001	Fino a 8 m	R452a	30,2	500x330x295	1.374,00
Unità remota						

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	453 W*
Consumo annuo	1968 kWh

 Refrigerazione ventilata	 Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)	 Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
 Serratura con chiave	 Illuminazione led	 Classe climatica 4		Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

ARMADI MASTER 500

Profondità 715 mm

Ristorazione

0°+10°C



	Griglie 42x53 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A50/1N A14050100101	3	R290	125	630x715x2085	3.169,00
Plug-In					
	Griglie 42x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A50/1NR A14051100101	3	R452a	115	630x715x2085	2.954,00
Remoto					
	Griglie 42x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
O81110451001	Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	813,00
Unità remota					

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	220 W - 1,0 A
Resa frigorifera	406 W*
Consumo annuo	325 kWh



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento a fermata/
elettrico (remoto)



Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5

B

Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	Griglie 42x53 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A50/1M A14050200101	3	R290	125	630x715x2085	3.263,00
Plug-In					
	Griglie 42x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A50/1MR A14051200101	3	R452a	115	630x715x2085	3.047,00
Remoto					
	Griglie 42x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
O81110451001	Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	813,00
Unità remota					

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	220 W - 1,0 A
Resa frigorifera	406 W*
Consumo annuo	331 kWh



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento a gas caldo/
elettrico (remoto)



Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5

B

Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C



	Griglie 42x53 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A50/1B A14050600101	3	R290	135	630x715x2085	3.842,00
Plug-In					
	Griglie 42x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A50/1BR A14051600101	3	R452a	115	630x715x2085	3.393,00
Remoto					
	Griglie 42x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
O81210651001	Fino a 8 m	R452a	30,2	500x330x295	1.374,00
Unità remota					

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Resa frigorifera	453 W*
Consumo annuo	1310 kWh



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento a gas caldo/
elettrico (remoto)



Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5

C

Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

0°+10°C



	A50/1NV	 Griglie 42x53 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	A14050100601					
	A50/1NRV	 Griglie 42x53 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	A14051100601					
	O81110451001	 Griglie 42x53 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	220 W - 1,0 A
Pesa frigorifera	406 W*
Consumo annuo	503 kWh

	Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a fermata/ elettrico (remoto)		Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
	Serratura con chiave		Illuminazione strip led		Classe climatica 4		Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	A50/1MV	 Griglie 42x53 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	A14050200601					
	A50/1MRV	 Griglie 42x53 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	A14051200601					
	O81110451001	 Griglie 42x53 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Pesa frigorifera	406 W*
Consumo annuo	509 kWh

	Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)		Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
	Serratura con chiave		Illuminazione strip led		Classe climatica 4		Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C



	A50/1BV	 Griglie 42x53 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	A14050600601					
	A50/1BRV	 Griglie 42x53 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	A14051600601					
	O81210651001	 Griglie 42x53 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	453 W*
Consumo annuo	2460 kWh

	Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)		Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
	Serratura con chiave		Illuminazione strip led		Classe climatica 4		Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

ARMADI MASTER 600

Profondità 715 mm

Ristorazione

0°+10°C



	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A60/1N A14060100101	3	R290	130	740x715x2085	3.200,00
A60/1NR A14061100101	3	R452a	120	740x715x2085	2.955,00
O81110451001	Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	220 W - 1,0 A
Resa frigorifera	406 W*
Consumo annuo	358 kWh

* Evap. -10°C cond. 55°C

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinamento a fermata/
elettrico (remoto)

Illuminazione led

Evaporazione automatica
della condensa

Classe climatica 5

75 Isolamento 75 mm

B Classe energetica (Plug-In)

-2°+8°C



	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A60/1M A14060200101	3	R290	130	740x715x2085	3.294,00
A60/1MR A14061200101	3	R452a	120	740x715x2085	3.049,00
O81110451001	Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	220 W - 1,0 A
Resa frigorifera	406 W*
Consumo annuo	358 kWh

* Evap. -10°C cond. 55°C

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinamento a gas caldo/
elettrico (remoto)

Illuminazione led

Evaporazione automatica
della condensa

Classe climatica 5

75 Isolamento 75 mm

B Classe energetica (Plug-In)

-18°-22°C



	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A60/1B A14060600101	3	R290	140	740x715x2085	3.894,00
A60/1BR A14061600101	3	R452a	120	740x715x2085	3.450,00
O81210651001	Fino a 8 m	R452a	30,2	500x330x295	1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Resa frigorifera	453 W*
Consumo annuo	1444 kWh

* Evap. -30°C cond. 55°C

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinamento a gas caldo/
elettrico (remoto)

Illuminazione led

Evaporazione automatica
della condensa

Classe climatica 5

75 Isolamento 75 mm

C Classe energetica (Plug-In)

0°+10°C



	A60/1NV A14060100601	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		3	R290	145	740x715x2085	3.906,00
	A60/1NRV A14061100601	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		3	R452a	135	740x715x2085	3.662,00
	O81110451001	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Pesa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	380 kWh

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a fermata/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Serratura con chiave	Illuminazione strip led	Classe climatica 4	B	Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	A60/1MV A14060200601	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		3	R290	145	740x715x2085	4.004,00
	A60/1MRV A14061200601	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		3	R452a	135	740x715x2085	3.759,00
	O81110451001	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Pesa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	380 kWh

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Serratura con chiave	Illuminazione strip led	Classe climatica 4	B	Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C



	A60/1BV A14060600601	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		3	R290	155	740x715x2085	4.864,00
	A60/1BRV A14061600601	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		3	R452a	135	740x715x2085	4.419,00
	O81210651001	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		Fino a 8 m	R452a	30,2	500x330x295	1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1000 W - 4,6 A
Pesa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	1789 kWh

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Serratura con chiave	Illuminazione strip led	Classe climatica 4	D	Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

ARMADI MASTER 650 GN2/1

Profondità 715 mm

Ristorazione

0°+10°C

Plug-In

Remoto

Unità remota

	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A80/1NU A14080100101	3	R290	135	810x715x2085	3.486,00
A80/1NUR A14081100101	3	R452a	125	810x715x2085	3.222,00
O81110671001	Fino a 8 m	R452a	16	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	280 W - 1,3 A
Resa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	378 kWh

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinamento a fermata/
elettrico (remoto)

Illuminazione led

Evaporazione automatica
della condensa

Classe climatica 5

75

Isolamento 75 mm

Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C

Plug-In

Remoto

Unità remota

	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A80/1MU A14080200101	3	R290	135	810x715x2085	3.583,00
A80/1MUR A14081200101	3	R452a	125	810x715x2085	3.258,00
O81110671001	Fino a 8 m	R452a	16	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	280 W - 1,3 A
Resa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	385 kWh

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinamento a gas caldo/
elettrico (remoto)

Illuminazione led

Evaporazione automatica
della condensa

Classe climatica 5

75

Isolamento 75 mm

Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C

Plug-In

Remoto

Unità remota

	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A80/1BU A14080600101	3	R290	145	810x715x2085	4.427,00
A80/1BUR A14081600101	3	R452a	125	810x715x2085	3.758,00
O81210651001	Fino a 8 m	R452a	30,2	500x330x295	1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1000 W - 4,6 A
Resa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	2093 kWh

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinamento a gas caldo/
elettrico (remoto)

Illuminazione led

Evaporazione automatica
della condensa

Classe climatica 5

75

Isolamento 75 mm

Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

48 | coldline

0°+10°C



	Griglie GN2/1 - Guide												
	A80/1NUV												
	A14080100601												
Plug-In	3					R290	150	810x715x2085	4.145,00				
	Griglie GN2/1 - Guide					Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo				
	A80/1NURV												
	3					R452a	140	810x715x2085	3.882,00				
	A14081100601												
	Remoto												
	Griglie GN2/1 - Guide												
	O81110671001												
	Fino a 8 m												
Unità remota	3					R452a	16	480x330x295	1.082,00				
	O81110671001					Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo				




Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	280 W - 1,3 A
Resa frigorifera	668 W*
Consumo annuo	1138 kWh

	Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a fermata/ elettrico (remoto)		Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
	Serratura con chiave		Illuminazione strip led		Classe climatica 4	E	Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	Griglie GN2/1 - Guide												
	A80/1MUV												
	A14080200601												
	Griglie GN2/1 - Guide												
	A80/1MURV												
	A14081200601												
	Griglie GN2/1 - Guide												
	O81110671001												
	Fino a 8 m												

Plug-In

Remoto

Unità remota

Gas refrigerante		Peso lordo		Dimensioni		Prezzo	
R290		150		810x715x2085		4.241,00	

Gas refrigerante		Peso lordo		Dimensioni		Prezzo	
R452a		140		810x715x2085		3.917,00	

Gas refrigerante		Peso lordo		Dimensioni		Prezzo	
R452a		16		480x330x295		1.082,00	
















Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	280 W - 1,3 A
Resa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	1145 kWh

	Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)		Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
	Serratura con chiave		Illuminazione strip led		Classe climatica 4	E	Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C



	Griglie GN2/1 - Guide												
	A80/1BUV												
	A14080600601												
3		R290		160		810x715x2085		5.482,00					
Plug-In													
	Griglie GN2/1 - Guide												
	A80/1BURV												
	A14081600601												
3		R452a		140		810x715x2085		4.811,00					
Remoto													
	Griglie GN2/1 - Guide												
	O81210651001												
	Fino a 8 m												
Fino a 8 m		R452a		30,2		500x330x295		1.374,00					
Unità remota													

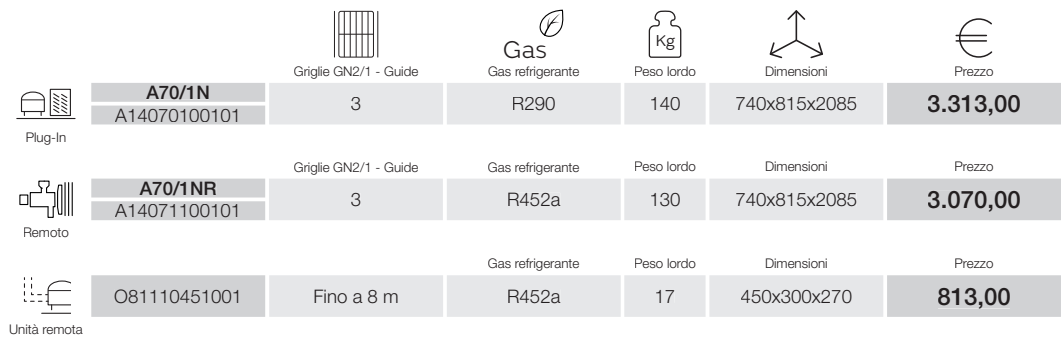
Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1000 W - 4,6 A
Resa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	2510 kWh

	Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)		Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
	Serratura con chiave		Illuminazione strip led		Classe climatica 4	D	Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

Ristorazione

0°+10°C




75 Isolamento 75 mm

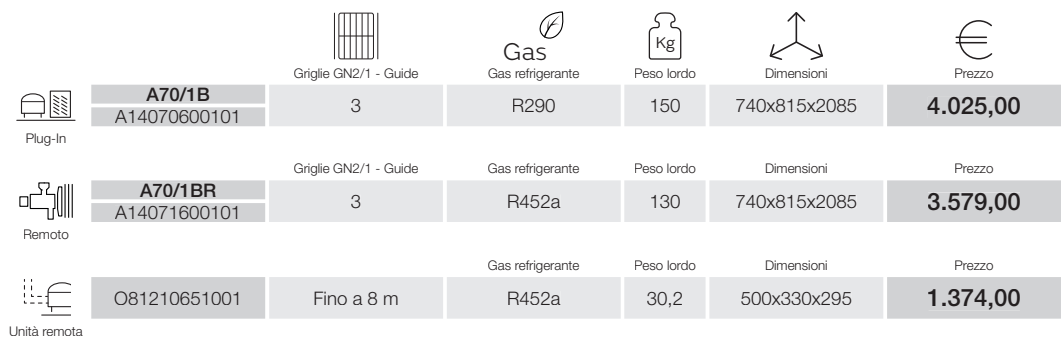
A Classe energetica (Plug-In)

$$-2^{\circ} + 8^{\circ}\text{C}$$



75 Isolamento 75 mm

 Classe energetica (Plug-In)

-18°-22°C



75 Isolamento 75 mm

 Classe energetica (Plug-In)

50 | coldline

-18°-22°C



High - Performance



Plug-In



Remoto



Unità remota

A70/1BS
A14076600101

 Griglie GN2/1 - Guide
3

 Gas
Gas refrigerante

Peso lordo

Kg

Dimensioni

740x815x2085

Prezzo

4.397,00
A70/1BSR
A14077600101

 Griglie GN2/1 - Guide
3

 Gas refrigerante
R452a

 Peso lordo
130

 Dimensioni
740x815x2085

Prezzo

3.952,00
O81210971001
Fino a 8 m

 Gas refrigerante
R452a

 Peso lordo
33

 Dimensioni
490x385x345

Prezzo

1.946,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1000 W - 4,6 A
Pesa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	2919 kWh

* Evap. -30°C cond. 55°C



Refrigerazione ventilata high performance



Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)



Evaporazione automatica della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5

D

Classe energetica (Plug-In)

-2°+8°C



Plug-In



Remoto



Unità remota

A70/1MV
A14070200601

 Griglie GN2/1 - Guide
3

 Gas
Gas refrigerante

 Peso lordo
155

 Dimensioni
740x815x2085

Prezzo

4.136,00
A70/1MRV
A14071200601

 Griglie GN2/1 - Guide
3

 Gas refrigerante
R452a

 Peso lordo
145

 Dimensioni
740x815x2085

Prezzo

3.893,00
O81110451001
Fino a 8 m

 Gas refrigerante
R452a

 Peso lordo
17

 Dimensioni
450x300x270

Prezzo

813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Pesa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	389 kWh

* Evap. -10°C cond. 55°C



Refrigerazione ventilata



Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)



Evaporazione automatica della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione strip led



Classe climatica 4

B

Classe energetica (Plug-In)

-18°-22°C



Plug-In



Remoto



Unità remota

A70/1BV
A14070600601

 Griglie GN2/1 - Guide
3

 Gas
Gas refrigerante

 Peso lordo
165

 Dimensioni
740x815x2085

Prezzo

5.016,00
A70/1BRV
A14071600601

 Griglie GN2/1 - Guide
3

 Gas refrigerante
R452a

 Peso lordo
145

 Dimensioni
740x815x2085

Prezzo

4.568,00
O81210971001
Fino a 8 m

 Gas refrigerante
R452a

 Peso lordo
33

 Dimensioni
490x385x345

Prezzo

1.946,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1000 W - 4,6 A
Pesa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	3083 kWh

* Evap. -30°C cond. 55°C



Refrigerazione ventilata



Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)



Evaporazione automatica della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione strip led



Classe climatica 4

E

Classe energetica (Plug-In)







ARMADI MASTER 1200

Profondità 715 mm

Ristorazione

0°+10°C



						
Griglie 53x53 - Guide		Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo	
Plug-In	A120/2N A14120100201	6	R290	200	1480x715x2085	4.959,00
Griglie 53x53 - Guide		Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo	
Remoto	A120/2NR A14121100201	6	R452a	190	1480x715x2085	4.655,00
Griglie 53x53 - Guide		Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo	
Unità remota	O81110671001	Fino a 8 m	R452a	16	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Resa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	553 kWh

- Refrigerazione ventilata
- Serratura con chiave

- Sbrinamento a fermata/elettrico (remoto)
- Illuminazione led


















- Evaporazione automatica della condensa
- Classe climatica 5

75 Isolamento 75 mm
B Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	A120/2M A14120200201	 Griglie 53x53 - Guide	 Gas Gas refrigerante	 Kg Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Plug-In		6	R290	200	1480x715x2085	5.058,00
	A120/2MR A14121200201	 Griglie 53x53 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Remoto		6	R452a	190	1480x715x2085	4.755,00
	O81110671001	Fino a 8 m	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Unità remota			R452a	16	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Resa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	564 kWh

- Refrigerazione ventilata
- Serratura con chiave

- Sbrinamento a gas caldo/elettrico (remoto)
- Illuminazione led



















- Evaporazione automatica della condensa
- Classe climatica 5

75 Isolamento 75 mm
B Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C



	A120/2B A14120600201	 Griglie 53x53 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Plug-In	6	R290	210	1480x715x2085	6.146,00	
	A120/2BR A14121600201	 Griglie 53x53 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Remoto	6	R452a	190	1480x715x2085	5.915,00	
	O81210971001	 Fino a 8 m	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Unità remota		R452a	33	490x385x345	1.946,00	

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1000 W - 4,6 A
Resa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	2500 kWh

- Refrigerazione ventilata
- Serratura con chiave

- Sbrinamento a gas caldo/elettrico (remoto)
- Illuminazione led

- Evaporazione automatica della condensa
- Classe climatica 5

75 Isolamento 75 mm
C Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

Disponibile versione con doppio motore

0°+10°C



	A120/2NV A14120100701	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		6	R290	230	1480x715x2085	5.940,00
	Plug-In					
	A120/2NRV A14121100701	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		6	R452a	205	1480x715x2085	5.635,00
	Remoto					
	O81110671001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	16	480x330x295	1.082,00
	Unità remota					

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Pesa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	1208 kWh

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a fermata/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Serratura con chiave	Illuminazione strip led	Classe climatica 4		Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	A120/2MV A14120200701	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		6	R290	230	1480x715x2085	6.042,00
	Plug-In					
	A120/2MRV A14121200701	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		6	R452a	205	1480x715x2085	5.738,00
	Remoto					
	O81110671001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	16	480x330x295	1.082,00
	Unità remota					

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Pesa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	1219 kWh

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Serratura con chiave	Illuminazione strip led	Classe climatica 4		Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C



	A120/2BV A14120600701	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		6	R290	240	1480x715x2085	8.517,00
	Plug-In					
	A120/2BRV A14121600701	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		6	R452a	205	1480x715x2085	7.910,00
	Remoto					
	O81210971001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	33	490x385x345	1.946,00
	Unità remota					

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1100 W - 5,0 A
Pesa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	4276 kWh

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Serratura con chiave	Illuminazione strip led	Classe climatica 4		Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

Disponibile versione con doppio motore

ARMADI MASTER 1400 GN2/1

Profondità 815 mm

Ristorazione



Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Resa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	644 kWh

* Evap. -10°C cond. 55°C

	A140/2N	Griglie GN2/1 - Guide	Gas	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	A14140100201	6	R290	220	1480x815x2085	5.024,00
	A140/2NR	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	A14141100201	6	R452a	210	1480x815x2085	4.721,00
	O81110671001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	16	480x330x295	1.082,00

	Refrigerazione ventilata		Sbrinamento a fermata/ elettrico (remoto)		Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
	Serratura con chiave		Illuminazione led		Classe climatica 5	B	Classe energetica (Plug-In)



Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Resa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	659 kWh

* Evap. -10°C cond. 55°C

	A140/2M	Griglie GN2/1 - Guide	Gas	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	A14140200201	6	R290	220	1480x815x2085	5.128,00
	A140/2MR	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	A14141200201	6	R452a	210	1480x815x2085	4.823,00
	O81110671001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	16	480x330x295	1.082,00

	Refrigerazione ventilata		Sbrinamento a gas caldo/ elettrico (remoto)		Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
	Serratura con chiave		Illuminazione led		Classe climatica 5	B	Classe energetica (Plug-In)



Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1000 W - 4,6 A
Resa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	2919 kWh

* Evap. -30°C cond. 55°C

Disponibile versione con doppio motore

	A140/2B	Griglie GN2/1 - Guide	Gas	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	A14140600201	6	R290	230	1480x815x2085	6.211,00
	A140/2BR	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	A14141600201	6	R452a	210	1480x815x2085	5.982,00
	O81210971001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	33	490x385x345	1.946,00

	Refrigerazione ventilata		Sbrinamento a gas caldo/ elettrico (remoto)		Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
	Serratura con chiave		Illuminazione led		Classe climatica 5	C	Classe energetica (Plug-In)

0°+10°C



	A140/2NV A14140100701	Griglie GN2/1 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		6	R290	250	1480x815x2085	6.007,00
		A140/2NRV A14141100701	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni
		6	R452a	240	1480x815x2085	5.705,00
		O81110671001	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		Fino a 8 m	R452a	25	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Pesa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	1208 kWh

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a fermata/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Serratura con chiave	Illuminazione strip led	Classe climatica 4	D	Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	A140/2MV A14140200701	Griglie GN2/1 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		6	R290	250	1480x815x2085	6.108,00
		A140/2MRV A14141200701	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni
		6	R452a	240	1480x815x2085	5.806,00
		O81110671001	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		Fino a 8 m	R452a	25	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	260 W - 1,2 A
Pesa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	1223 kWh

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Serratura con chiave	Illuminazione strip led	Classe climatica 4	D	Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C



	A140/2BV A14140600701	Griglie GN2/1 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		6	R290	260	1480x815x2085	8.585,00
		A140/2BRV A14141600701	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni
		6	R452a	240	1480x815x2085	7.977,00
		O81210971001	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		Fino a 8 m	R452a	33	490x385x345	1.946,00

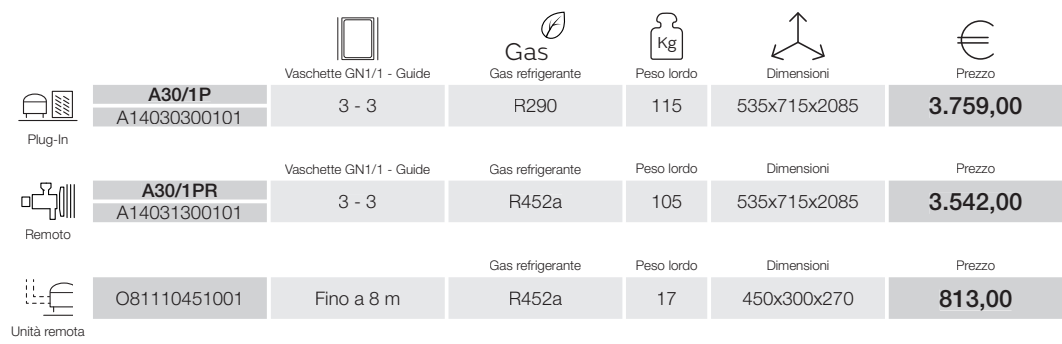
Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1100 W - 5,0 A
Pesa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	4918 kWh

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Serratura con chiave	Illuminazione strip led	Classe climatica 4	E	Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

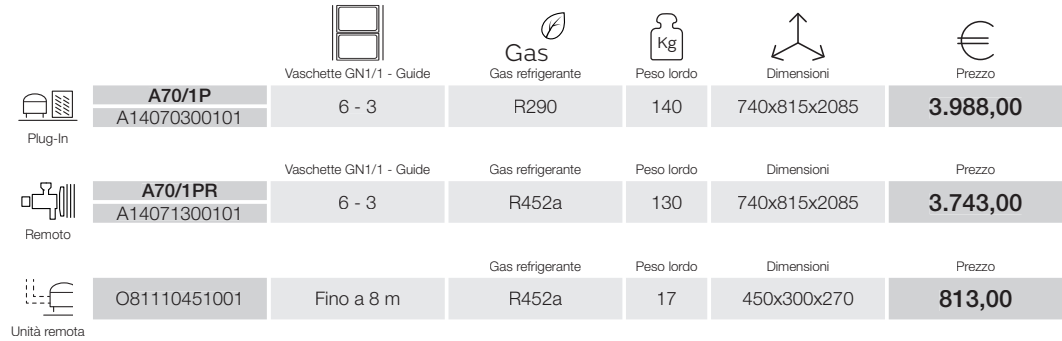
Disponibile versione con doppio motore

Ristorazione

$$-6^{\circ}+4^{\circ}\text{C}$$


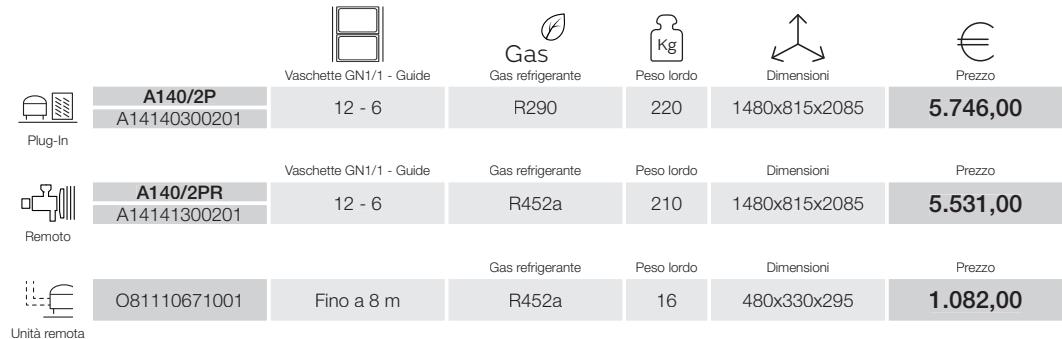
75 Isolamento 75 mm

B Classe energetica (Plug-In)

$$-6^{\circ} + 4^{\circ}\text{C}$$


75 Isolamento 75 mm

B Classe energetica (Plug-In)

$$-6^{\circ} + 4^{\circ}\text{C}$$


75 Isolamento 75 mm

B Classe energetica (Plug-In)

56 | coldline

A -2°+8°C
B -2°+8°C



	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A70/2MM A14070220201	4	R290	180	740x815x2085	5.572,00
A70/2MMR A14071220201	4	R452a	160	740x815x2085	5.082,00
A+B	Fino a 8 m	R452a	34	A -2°+8°C O81110351001 B -2°+8°C O81110351001	779,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	520 W - 2,4 A
Pesa frigorifera	406 W* - 406 W*
Consumo annuo	478 kWh



Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5



Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

A -2°+8°C
B -18°-22°C



	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A70/2MB A14070260201	4	R290	190	740x815x2085	5.939,00
A70/2MBR A14071260201	4	R452a	160	740x815x2085	5.249,00
A+B	Fino a 8 m	R452a	47	A -2°+8°C O81110351001 B -18°-22°C O81210541001	779,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	720 W - 3,3 A
Pesa frigorifera	406 W* - 356 W**



Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5

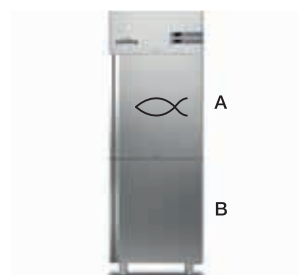


Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

** Evap. -30°C cond. 55°C

A -6°+4°C
B -18°-22°C



	Griglie GN2/1	Vaschette GN1/1	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A70/2PB A14070360201	2	4	R290	190	740x815x2085	6.572,00
A70/2PBR A14071360201	2	4	R452a	160	740x815x2085	5.883,00
A+B	Fino a 8 m		R452a	47	A -6°+4°C O81110351001 B -18°-22°C O81210541001	779,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	720 W - 3,3 A
Pesa frigorifera	406 W* - 356 W**



Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5



Energy saving

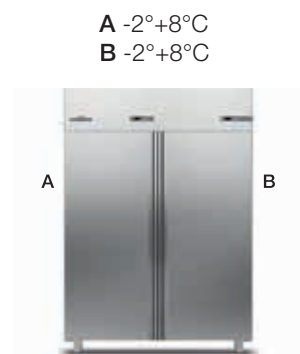
* Evap. -10°C cond. 55°C

** Evap. -30°C cond. 55°C

ARMADI MASTER COMBI 1400 GN2/1

Profondità 815 mm

Ristorazione



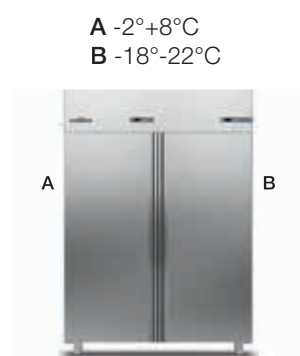
A -2°+8°C
B -2°+8°C

	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A140/2MM A14140220201	6	R290	240	1480x815x2085	6.572,00
A140/2MMR A14141220201	6	R452a	220	1480x815x2085	6.086,00
A+B	Fino a 8 m	R452a	34	A -2°+8°C O81110451001 B -2°+8°C O81110451001	813,00 813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	440 W - 2,0 A
Resa frigorifera	406 W* - 406 W*
Consumo annuo	788 kWh

* Evap. -10°C cond. 55°C

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Serratura con chiave	Illuminazione led	Classe climatica 5	C	Classe energetica (Plug-In)



A -2°+8°C
B -18°-22°C

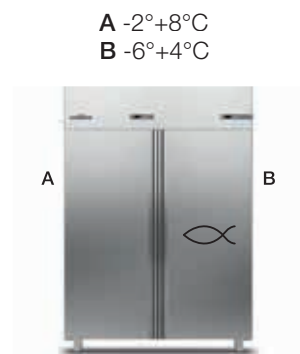
	Griglie GN2/1 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A140/2MB A14140260201	6	R290	250	1480x815x2085	7.370,00
A140/2MBR A14141260201	6	R452a	220	1480x815x2085	6.681,00
A+B	Fino a 8 m	R452a	47	A -2°+8°C O81110451001 B -18°-22°C O81210651001	813,00 1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1055 W - 4,8 A
Resa frigorifera	406 W* - 453 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

** Evap. -30°C cond. 55°C

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Serratura con chiave	Illuminazione led	Classe climatica 5	Energy saving	



A -2°+8°C
B -6°+4°C

	Griglie GN2/1	Vaschette GN1/1	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A140/2MP A14140230201	3	6	R290	240	1480x815x2085	7.713,00
A140/2MPR A14141230201	3	6	R452a	220	1480x815x2085	7.227,00
A+B	Fino a 8 m		R452a	34	A -2°+8°C O81110451001 B -6°+4°C O81110451001	813,00 813,00
















Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	480 W - 2,2 A
Resa frigorifera	406 W* - 533 W*
Consumo annuo	920 kWh

* Evap. -10°C cond. 55°C

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Piletta di scolo	Illuminazione led	Classe climatica 5	C	Classe energetica (Plug-In)

A -2°+8°C
B -2°+8°C



	A140/3MML A14140229301	 Griglie GN2/1 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Plug-In		7	R290	250	1480x815x2085	7.131,00
	A140/3MMRL A14141229301	 Griglie GN2/1 - Guide	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Remoto		7	R452a	230	1480x815x2085	6.643,00
	A+B	Fino a 8 m	 Gas refrigerante	 Peso lordo	A -2°+8°C O81110671001	B -2°+8°C O81110351001
Unità remota			R452a	33	1.082,00	779,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	480 W - 2,2 A
Pesa frigorifera	533 W* - 406 W*
Consumo annuo	885 kWh



Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5











Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

A -2°+8°C
B -18°-22°C



	Griglie GN2/1 - Guide		Gas refrigerante		Peso lordo		Dimensioni		Prezzo
	A140/3MBL A14140269301	7	R290	260	1480x815x2085			7.937,00	
Plug-In									
	A140/3MBRL A14141269301	7	R452a	230	1480x815x2085			7.247,00	
Remoto									
	A+B	Fino a 8 m	R452a	46	A -2°+8°C O81110671001		B -18°-22°C O81210541001		
Unità remota									

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	760 W - 3,5 A
Pesa frigorifera	533 W* - 356 W**



Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5












Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

** Evap. -30°C cond. 55°C

A -2°+8°C
B -6°+4°C



	A140/3MPL A14140239301	 Griglie GN2/1	 Vaschette GN1/1	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Plug-In		5	4	R290	250	1480x815x2085	7.897,00
	A140/3MPRL A14141239301	Griglie GN2/1	Vaschette GN1/1	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Remoto		5	4	R452a	230	1480x815x2085	7.409,00
	A+B	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	A -2°+8°C O81110671001		B -6°+4°C O81110351001
Unità remota			R452a	33	1.082,00		779,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	480 W - 2,2 A
Pesa frigorifera	533 W* - 406 W*
Consumo annuo	885 kWh



Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5



Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

ARMADI MASTER COMBI 1400 GN2/1

Ristorazione

Profondità 815 mm

A -2°+8°C
B -2°+8°C
C -2°+8°C

	Griglie GN2/1 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A140/3MMM A14140222301	7	R290	260	1480x815x2085	8.789,00
A140/3MMMR A14141222301	7	R452a	230	1480x815x2085	8.058,00
A+B+C	Fino a 8 m	A -2°+8°C O81110451001	B -2°+8°C O81110351001	C -2°+8°C O81110351001	813,00 779,00 779,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	660 W - 3,0 A
Resa frigorifera	406*-406*-406 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo annuo	1008 kWh

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)

Illuminazione led

Evaporazione automatica
della condensa

Classe climatica 5

75 Isolamento 75 mm

D Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

A -2°+8°C
B -2°+8°C
C -18°-22°C

	Griglie GN2/1 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A140/3MMB A14140226301	7	R290	270	1480x815x2085	9.035,00
A140/3MMBR A14141226301	7	R452a	230	1480x815x2085	8.102,00
A+B+C	Fino a 8 m	A -2°+8°C O81110451001	B -2°+8°C O81110351001	C -18°-22°C O81210541001	813,00 779,00 1.299,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	940 W - 4,3 A
Resa frigorifera	406*-406*-356 W**
Gas refrigerante	R452a

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)

Illuminazione led

Evaporazione automatica
della condensa

Classe climatica 5

75 Isolamento 75 mm

Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C
** Evap. -30°C cond. 55°C

A -2°+8°C
B -6°+4°C
C -18°-22°C

	Griglie GN2/1	Vaschette GN1/1	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
A140/3MPB A14140236301	5	4	R290	270	1480x815x2085	9.842,00
A140/3MPBR A14141236301	5	4	R452a	230	1480x815x2085	8.910,00
A+B+C	Fino a 8 m	A -2°+8°C O81110451001	B -6°+4°C O81110351001	C -18°-22°C O81210541001	813,00 779,00 1.299,00	

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	940 W - 4,3 A
Resa frigorifera	406*-406*-356 W**
Gas refrigerante	R452a

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)

Illuminazione led


Evaporazione automatica
della condensa

Classe climatica 5

75 Isolamento 75 mm







Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C
** Evap. -30°C cond. 55°C

		350	500	600	650	700	700 combi	1200	1400	1400 combi
	Doppio sportello maggiorazione € 316,00	-	-	■	■	■	-	-	-	-
	Doppio sportello maggiorazione € 631,00	-	-	-	-	-	-	■	■	■
	Kit apertura porta con pedale* Cod: O541000020 € 111,00	■	■	■	■	■	-	■	■	-
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Telaio per predisposizione su zoccolo in muratura, h 20 mm maggiorazione € 157,00	■	■	■	■	■	■	-	-	-
	Telaio per predisposizione su zoccolo in muratura, h 20 mm maggiorazione € 208,00	-	-	-	-	-	-	■	■	■
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Griglia plastificata 42x53 Cod: O223420530 € 35,00	-	■	-	-	-	-	-	-	-
	Griglia plastificata 53x53 Cod: O223530530 € 35,00	-	-	■	-	-	-	■	-	-
	Griglia inox GN1/1 Cod: O241325530 € 51,00	■	-	-	-	-	-	-	-	-
	Griglia plastificata GN1/1 Cod: O221325530 € 35,00	■	-	-	-	-	-	-	-	-
	Coppia guide tipo C 505 mm Cod: O12115052001 € 32,00	■	■	■	■	-	-	■	-	-
	Griglia inox GN2/1 Cod: O241650530 € 89,00	-	-	-	■	■	■	-	■	■

* Disponibile per versioni 1200 e 1400 solo in fase d'ordine.

■ disponibile
- non disponibile

		350	500	600	650	700	700 combi	1200	1400	1400 combi
	Griglia plastificata GN2/1 Cod: O221650530 € 39,00	—	—	—	■	■	■	—	■	■
	Coppia guide tipo C 605 mm Cod: O12116052001 € 32,00	—	—	—	—	■	■	—	■	■
	Cassetto inox, h 150 mm* Cod: O62150102001 € 309,00	■	—	—	—	—	—	—	—	—
	Cassetto inox, h 150 mm* Cod: O62150202001 € 316,00	—	■	—	—	—	—	—	—	—
	Cassetto inox, h 150 mm* Cod: O62150302001 € 322,00	—	—	■	—	—	—	■	—	—
	Cassetto inox, h 150 mm* Cod: O62150402001 € 328,00	—	—	—	—	■	■	—	■	■
	Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia** Cod: O261325530 € 127,00	■	—	—	—	—	—	—	—	—
	Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia** Cod: O263420530 € 134,00	—	■	—	—	—	—	—	—	—
	Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia** Cod: O263530530 € 139,00	—	—	■	—	—	—	■	—	—
	Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia** Cod: O261650530 € 146,00	—	—	—	—	■	■	—	■	■
	Kit cremagliere speciale per cassetti e ripiani, 1 vano maggiorazione € 104,00	■	■	■	—	■	■	■	■	■
	Ripiano intermedio di raccordo Cod: L216412004 € 97,00	—	—	—	—	—	—	■	—	—
	Ripiano intermedio di raccordo Cod: L216414004 € 104,00	—	—	—	—	—	—	—	■	—

* L' installazione di cassetti inox necessita della sostituzione del kit cremagliere.

** L' installazione di rivestimenti inox necessita della sostituzione del kit cremagliere.

■ disponibile
— non disponibile

		350	500	600	650	700	700 combi	1200	1400	1400 combi
	Vaschetta pesce ABS GN1/1 con falsofondo Cod: O325311020 € 72,00	■	-	-	-	-	-	-	-	-
	Vaschette pesce ABS GN1/1 con falsofondo. Kit 2 pezzi Cod: O32531104001 € 145,00	-	-	-	-	■	■	-	■	■
	Interfaccia seriale per 1 termostato, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Unità plug-in ad acqua -2°+8°C maggiorazione € 594,00	■	■	■	■	■	-	■	■	-
	Unità plug-in ad acqua -18°-22°C maggiorazione € 989,00	■	■	■	■	■	-	■	■	-
	Unità plug-in ad acqua Combi -2°+8°C, -18°-22°C maggiorazione € 1.565,00	-	-	-	-	-	■	-	-	■
	Predisposizione per collegamento a centrale remota CO ₂ a richiesta	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Valvola R134a per versione remota -2°+8°C, 1 vano Cod: F310120020 € 103,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Versione doppio motore per versioni -18°-22°C maggiorazione € 379,00	-	-	-	-	-	-	■	■	-
	Soluzioni Master Marine*** a richiesta	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato**** Cod: O92050002001 € 208,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■

*** Le soluzioni Master Marine comprendono: struttura interamente inox, piedini flangiati e maniglia a scatto.
**** Per il controllo remoto degli armadi Master è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
- non disponibile



Armadi XL Smart e Master

Tecnologia	70
Disegno tecnico	72
Smart XL 700	73
Master XL 700	74
Accessori e varianti	76



10% di spazio in più per i tuoi alimenti

Più spazio alla freschezza

Gli armadi 700 Smart e Master XL offrono il 10% in più di spazio di stoccaggio rispetto ai classici modelli di pari dimensioni. Una soluzione molto utile e flessibile che consente di conservare ingredienti e semilavorati con elevati standard qualitativi.

Guide stampate

Le robuste guide stampate, applicate ai fianchi della camera di conservazione, consentono un rapido riposizionamento delle griglie XL nei 7 livelli disponibili.

Facile da pulire

Il design lineare e privo di sporgenze facilita e velocizza le attività di pulizia del frigorifero assicurando eccellenti livelli igienici.

Tecnologia Smart e Master XL



Caratteristiche principali



Fondo modulare

Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



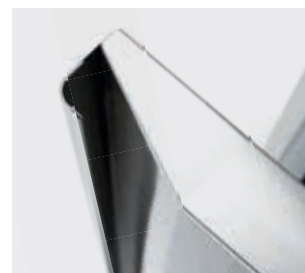
Isolamento 75 mm

Spessore isolamento 75 mm CFC/HCFC free.



Smart XL

Maniglia ergonomica e coprievaporatore in PVC.



Master XL

Maniglia ergonomica e coprievaporatore in acciaio inox AISI 304, illuminazione LED.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Evaporazione a costo zero

L'acqua prodotta dagli sbrinamenti evapora sfruttando il calore dissipato dal sistema refrigerante.



Ventilatore intelligente

I ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare l'aspirazione di aria calda dall'esterno.



Guide stampate

Realizzate in tecnopolimero ad alta resistenza e applicate ai fianchi della camera per una capacità di stoccaggio aumentata del 10%.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna e vano tecnico in acciaio galvanizzato

Angoli interni ed esterni arrotondati

Cornice porta con sistema anticondensa (versioni -18° -22°C)

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione

Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a gas caldo, a fermata (0°+10°C), elettrico (Remoto)

Funzionamento in classe climatica 5

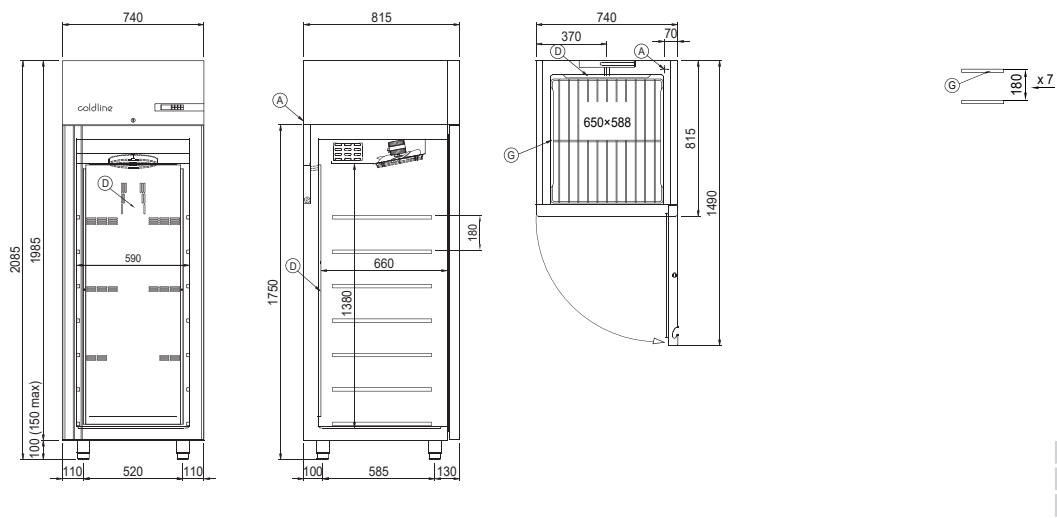
Allarmi per porta aperta e alta temperatura

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

Porta MODBUS-RT

Versioni Plug-In e Remote

Armadio XL 700



0°+10°C

Plug-In

AS70/1NE

A12070100102

Griglie 650x588 - Guide

3 - 7

Gas refrigerante

R290

Peso lordo

130

Dimensioni

740x815x2085

Prezzo

2.628,00

Remoto

AS70/1NER

A12071100102

Griglie 650x588 - Guide

3 - 7

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

120

Dimensioni

740x815x2085

Prezzo

2.388,00

Unità remota

O81110451001

Fino a 8 m

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

17

Dimensioni

450x300x270

Prezzo

813,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

220 W - 1,0 A

Resa frigorifera

406 W*

Consumo annuo

329 kWh

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinamento a fermata/
elettrico (remoto)

Classe climatica 5

Evaporazione automatica
della condensa

Classe energetica (Plug-In)

75

Isolamento 75 mm

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C

Plug-In

AS70/1ME

A12070200102

Griglie 650x588 - Guide

3 - 7

Gas refrigerante

R290

Peso lordo

130

Dimensioni

740x815x2085

Prezzo

2.720,00

Remoto

AS70/1MER

A12071200102

Griglie 650x588 - Guide

3 - 7

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

120

Dimensioni

740x815x2085

Prezzo

2.477,00

Unità remota

O81110451001

Fino a 8 m

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

17

Dimensioni

450x300x270

Prezzo

813,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

220 W - 1,0 A

Resa frigorifera

406 W*

Consumo annuo

336kWh

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinamento a gas caldo/
elettrico (remoto)

Classe climatica 5

Evaporazione automatica
della condensa

Classe energetica (Plug-In)

75

Isolamento 75 mm

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C

Plug-In

AS70/1BE

A12070600102

Griglie 650x588 - Guide

3 - 7

Gas refrigerante

R290

Peso lordo

140

Dimensioni

740x815x2085

Prezzo

3.303,00

Remoto

AS70/1BER

A12071600102

Griglie 650x588 - Guide

3 - 7

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

120

Dimensioni

740x815x2085

Prezzo

2.849,00

Unità remota

O81210651001

Fino a 8 m

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

30,2

Dimensioni

500x330x295

Prezzo

1.374,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

810 W - 3,7 A

Resa frigorifera

453 W*

Consumo annuo

1610 kWh

Refrigerazione ventilata

Serratura con chiave

Sbrinamento a gas caldo/
elettrico (remoto)

Classe climatica 5

Evaporazione automatica
della condensa

Classe energetica (Plug-In)

75

Isolamento 75 mm

* Evap. -30°C cond. 55°C

coldline | 73

ARMADI MASTER XL 700

Profondità 815 mm

Ristorazione

0°+10°C

Griglie 650x588 - Guide

Gas refrigerante

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

	AS70/1N A14070100102	3 - 7	R290	130	740x815x2085	3.263,00
	AS70/1NR A14071100102	3 - 7	R452a	120	740x815x2085	3.020,00
	O81110451001	Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	813,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

220 W - 1,0 A

Resa frigorifera

406 W*

Consumo annuo

329 kWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a fermata/ elettrico (remoto)

Evaporazione automatica della condensa

75

Isolamento 75 mm

Serratura con chiave

Illuminazione led

Classe climatica 5

Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C

Griglie 650x588 - Guide

Gas refrigerante

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

	AS70/1M A14070200102	3 - 7	R290	130	740x815x2085	3.363,00
	AS70/1MR A14071200102	3 - 7	R452a	120	740x815x2085	3.119,00
	O81110451001	Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	813,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

220 W - 1,0 A

Resa frigorifera

406 W*

Consumo annuo

336 kWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a gas caldo/ elettrico (remoto)

Evaporazione automatica della condensa

75

Isolamento 75 mm

Serratura con chiave

Illuminazione led

Classe climatica 5

Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C

Griglie 650x588 - Guide

Gas refrigerante

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

	AS70/1B A14070600102	3 - 7	R290	140	740x815x2085	3.975,00
	AS70/1BR A14071600102	3 - 7	R452a	120	740x815x2085	3.529,00
	O81210651001	Fino a 8 m	R452a	30,2	500x330x295	1.374,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

810 W - 3,7 A

Resa frigorifera

453 W*

Consumo annuo

1610 kWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a gas caldo/ elettrico (remoto)

Evaporazione automatica della condensa

75

Isolamento 75 mm

Serratura con chiave

Illuminazione led

Classe climatica 5

Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

0°+10°C

	AS70/1NV A14070100602	Griglie 650x588 - Guide 3 - 7	Gas Gas refrigerante R290	Peso lordo 145	Dimensioni 740x815x2085	Prezzo 3.990,00
		AS70/1NRV A14071100602	Griglie 650x588 - Guide 3 - 7	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 135	Dimensioni 740x815x2085
	O81110451001	Fino a 8 m	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 17	Dimensioni 450x300x270	Prezzo 813,00

Alimentazione220/240V - 50Hz

Assorbimento260 W - 1,2 A

Resa frigorifera533 W*

Consumo annuo381 kWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a fermata/
elettrico (remoto)

Illuminazione led

Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm

Serratura con chiave

Classe climatica 5

Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C

	AS70/1MV A14070200602	Griglie 650x588 - Guide 3 - 7	Gas Gas refrigerante R290	Peso lordo 155	Dimensioni 740x815x2085	Prezzo 4.086,00
		AS70/1MRV A14071200602	Griglie 650x588 - Guide 3 - 7	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 145	Dimensioni 740x815x2085
	O81110451001	Fino a 8 m	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 17	Dimensioni 450x300x270	Prezzo 813,00

Alimentazione220/240V - 50Hz

Assorbimento260 W - 1,2 A

Resa frigorifera533 W*

Consumo annuo389 kWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)

Illuminazione strip led

Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm

Serratura con chiave

Classe climatica 4

Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-18°-22°C

	AS70/1BV A14070600602	Griglie 650x588 - Guide 3 - 7	Gas Gas refrigerante R290	Peso lordo 155	Dimensioni 740x815x2085	Prezzo 4.966,00
		AS70/1BRV A14071600602	Griglie 650x588 - Guide 3 - 7	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 135	Dimensioni 740x815x2085
	O81210971001	Fino a 8 m	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 33	Dimensioni 490x385x345	Prezzo 1.946,00

Alimentazione220/240V - 50Hz

Assorbimento1000 W - 4,6 A

Resa frigorifera692 W*

Consumo annuo3083 kWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)

Illuminazione strip led

Evaporazione automatica
della condensa

75


Isolamento 75 mm

Serratura con chiave




Classe climatica 4

Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

		Smart	Master
	Doppio sportello maggiorazione € 291,00	■	—
	Doppio sportello maggiorazione € 316,00	—	■
	Kit apertura porta con pedale Cod: O541000020 € 111,00	■	■
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44400002001 € 303,00	■	■
	Telaio per predisposizione su zoccolo in muratura, h 20 mm maggiorazione € 157,00	■	■
	Illuminazione led Cod: O820700020 € 84,00	■	—
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	—	■
	Griglia plastificata 650x588 mm Cod: O22365058801 € 39,00	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■
	Unità plug-in ad acqua -2°+8°C maggiorazione € 594,00	—	■
	Predisposizione per collegamento a centrale remota CO ₂ a richiesta	—	■
	Valvola R134a per versione remota -2°+8°C Cod: F310120020 € 103,00	—	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■

■ disponibile
— non disponibile

		Smart	Master
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■
	Soluzioni Master Marine* a richiesta	—	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato** Cod: 092050002001 € 208,00	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: 092050004001 € 320,00	■	■

* Le soluzioni Master Marine comprendono: struttura interamente inox, piedini flangiati e maniglia a scatto.

** Per il controllo remoto degli armadi è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile

— non disponibile



Roll-In & Pass-Through

Tecnologia	82
Roll-In	84
Pass-Through	86
Accessori e varianti	88





Roll-In & Pass-Through Il freddo in movimento

La sicurezza di una perfetta conservazione unita alla praticità del carrello in acciaio inox per movimentare con facilità vassoi e piatti destinati al servizio.
Fronte unico nel modello Roll-In o passante in quello Pass-Through.

Nelle mense, centri di cottura e società di catering la movimentazione di piatti e vassoi riveste un ruolo importante nell'organizzazione del lavoro.
I conservatori Roll-In e Pass-Through sono progettati per svolgere al meglio questo compito riducendo i tempi di servizio e migliorando l'efficienza generale.
Porte cieche o a vetro per alloggiare 1 o 2 carrelli per griglie o teglie GN2/1.

Tecnologia Roll-In & Pass-Through



Caratteristiche comuni



Isolamento 75 mm

Spessore isolamento
75 mm CFC/HCFC free.



Design elegante

Il quadro comandi a filo pannello,
dal design sobrio e funzionale, è
facile ed intuitivo da utilizzare.



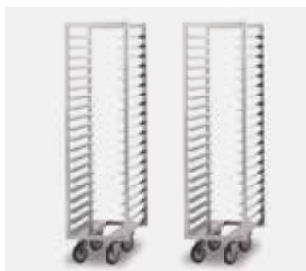
Serratura e fermo porta

Porte autochiudenti
con fermo a 105° dotate
di serratura con chiave.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera
con innovativa mescola D7,
efficacia d'isolamento superiore
del 35% rispetto alle tradizionali.



Carrello

I modelli Roll-In e Pass-Through
possono alloggiare carrelli GN2/1
di misura
L 598 P 660 H 1630.



Protezione anti urto

Speciali paracolpi proteggono le
pareti interne da urti accidentali.



Fondo rivestito in acciaio inox

Il fondo rivestito in acciaio inox
AISI 304 con rampa di accesso
carrello.



Illuminazione

Lampada a LED installata sul
cruscotto superiore.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio
AISI 304. Schiena esterna
e vano tecnico in acciaio
galvanizzato

Evaporatore verniciato
anticorrosione

Allarmi per porta aperta e
alta temperatura

Angoli interni ed
esterni arrotondati

Refrigerazione ventilata

Porta MODBUS-RT

Evaporazione automatica
della condensa

Sbrinamento
a gas caldo

Sistema wi-fi di supervisione
Cosmo (optional)

Gas refrigerante R290
ecologico GWP=3


Funzionamento in classe
climatica 5 (porta inox),
4 (porta a vetro)

ROLL-IN GN2/1

Profondità 815 mm

Ristorazione

-2°+8°C



Plug-In

J100/1M

J11100200101

Carrello 598x660x1630

-

Gas

Gas refrigerante

R290

Peso lordo

140

Dimensioni

810x815x2115

Prezzo

5.926,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

390 W - 1,8 A

Resa frigorifera

713 W*

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa

Serratura con chiave

Illuminazione led

Classe climatica 5


75

Isolamento 75 mm

Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



Plug-In

J100/1MV

J11100200601

Carrello 598x660x1630

-

Gas

Gas refrigerante

R290

Peso lordo

155

Dimensioni

810x815x2115

Prezzo

6.872,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

390 W - 1,8 A

Resa frigorifera

713 W*

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa

Illuminazione strip led

Classe climatica 4

Energy saving

75

Isolamento 75 mm

Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

Apparecchio per esposizione con porta a vetro

Technical drawings of the Roll-in GN2/1 unit showing front, side, and top views with dimensions.

- Front view: Overall width 810 mm, height 2115 mm. Internal width 660 mm, height 1692 mm. Bottom width 650 mm.
- Side view: Overall width 815 mm, height 1780 mm. Internal width 675 mm, height 1692 mm. Bottom width 665 mm.
- Top view: Overall width 810 mm, depth 815 mm. Internal width 665 mm, depth 650 mm. Bottom width 650 mm.

A

Uscita cavo alimentazione

B

Scarico condensa (consigliato)

84 | coldline

-2°+8°C



J160/2M
J11160200201



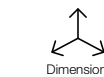
Carrello 598x660x1630



Gas
Gas refrigerante



Peso lordo



Dimensioni



Prezzo

1620x815x2115

7.743,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	390 W - 1,8 A
Pesa frigorifera	713 W*



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5



Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



J160/2MV
J11160200701



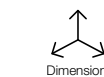
Carrello 598x660x1630



Gas
Gas refrigerante



Peso lordo



Dimensioni



Prezzo

1620x815x2115

9.637,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	390 W - 1,8 A
Pesa frigorifera	713 W*



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

75

Isolamento 75 mm



Illuminazione strip led



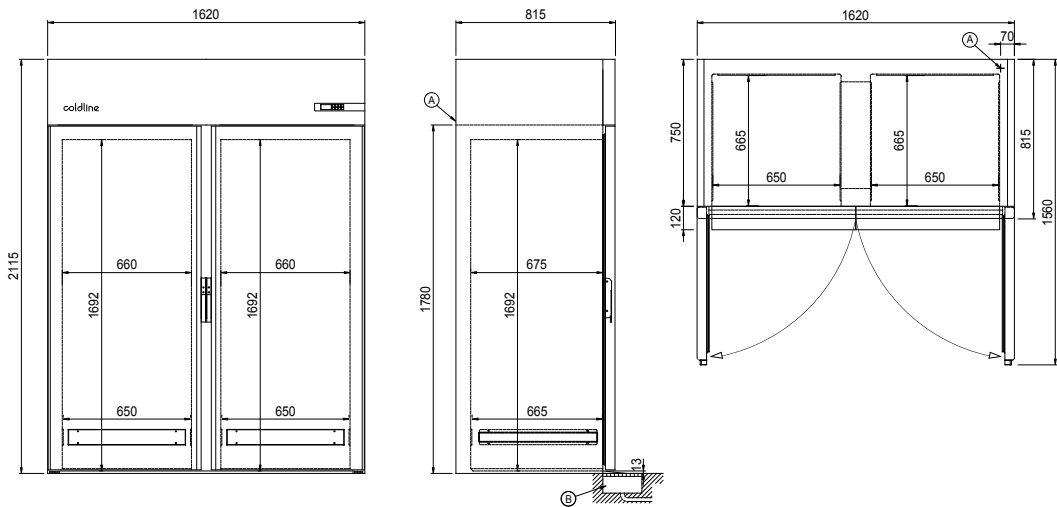
Classe climatica 4



Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

Apparecchio per esposizione con porta a vetro



A Uscita cavo alimentazione

B Scarico condensa (consigliato)

PASS-THROUGH GN2/1

Profondità 880 mm

Ristorazione

-2°+8°C

Plug-In

J110/2M

J12110200201

Carrello 598x660x1630

-

Gas

Gas refrigerante

R290

Peso lordo

150

Dimensioni

810x880x2115

Prezzo

6.715,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

390 W - 1,8 A

Resa frigorifera

713 W*

Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa

Serratura con chiave

Illuminazione led

Classe climatica 5

75

Isolamento 75 mm

Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C

Plug-In

J110/2MV1

J12110200301

Carrello 598x660x1630

-

Gas

Gas refrigerante

R290

Peso lordo

165

Dimensioni

810x880x2115

Prezzo

7.188,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

390 W - 1,8 A

Resa frigorifera

713 W*

Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa

Illuminazione strip led

Classe climatica 4

Energy saving

75

Isolamento 75 mm

* Evap. -10°C cond. 55°C

Apparecchio per esposizione con porta a vetro

Versione con 1 porta cieca e 1 porta a vetro

Technical drawing of the refrigerator showing front, side, and top views with dimensions.

- Front view: Total width 810 mm, total height 2115 mm. Internal dimensions: 660 mm (top section), 1692 mm (middle section), 650 mm (bottom section).
- Side view: Total width 880 mm, total height 1780 mm. Internal dimensions: 750 mm (top section), 1692 mm (middle section).
- Top view: Total width 810 mm, total depth 880 mm. Internal dimensions: 650 mm (width), 750 mm (depth), 120 mm (top section), 745 mm (middle section), 440 mm (bottom section).

- A Uscita cavo alimentazione
- B Scarico condensa (consigliato)

86 | coldline

-2°+8°C



J170/4M
J12170200401



Carrello 598x660x1630



Gas
Gas refrigerante



Peso lordo



Dimensioni



Prezzo

1620x880x2115

9.321,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	390 W - 1,8 A
Pesa frigorifera	713 W*



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5



Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



J170/4MV2
J12170200501



Carrello 598x660x1630



Gas
Gas refrigerante



Peso lordo



Dimensioni



Prezzo

1620x880x2115

10.268,00

Versione con 2 porte cieche e 2 porte a vetro

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	390 W - 1,8 A
Pesa frigorifera	713 W*



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

75

Isolamento 75 mm



Illuminazione strip led



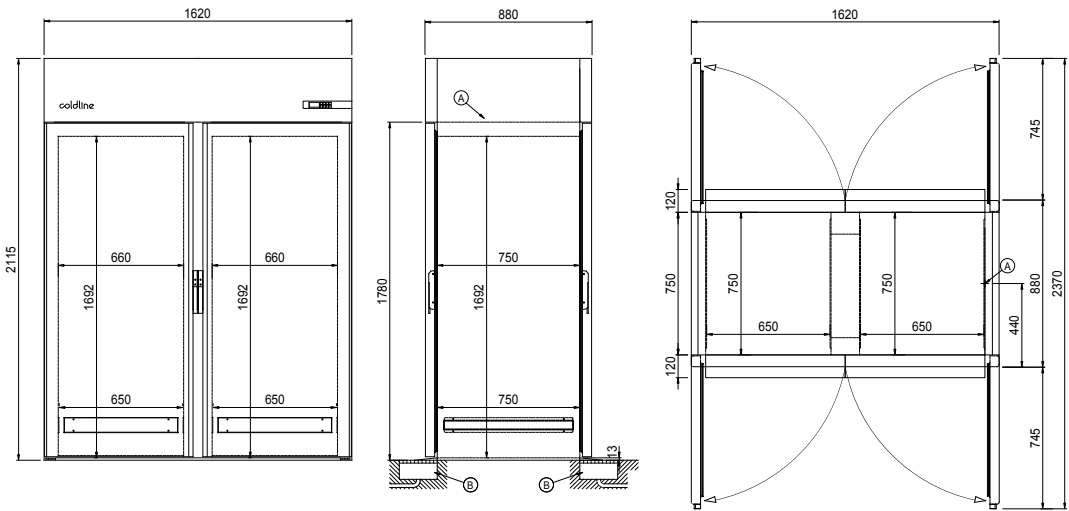
Classe climatica 4



Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

Apparecchio per esposizione con porta a vetro



A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa (consigliato)

		Roll-in	Pass through
	Carrello GN2/1 20 teglie 598x660x1630 mm Cod: O660904020 € 1.163,00	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato* Cod: O92050002001 € 208,00	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■

* Per il controllo remoto dei Roll-In e Pass-Through è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile





Decongelatore Thaw.Pro

Tecnologia	96
Thaw.Pro 700	98
Accessori	99



Decongela oltre 130 kg di alimenti

Decongelo rapido e sicuro

Thaw.Pro è un alleato indispensabile in centri cottura, mense, cucine centralizzate e grandi laboratori di pasticceria, contesti in cui è necessario decongelare con velocità e sicurezza piatti pronti, semilavorati o ingredienti precedentemente surgelati evitando la proliferazione batterica e preservando freschezza, consistenza e sapore.

Decongelo intelligente

Il decongelo in 3 fasi è seguito da una fase di conservazione che consente di svolgere l'attività in orario notturno e in assenza di personale. La durata dei programmi varia automaticamente a seconda della reale quantità di alimenti consentendo un doppio risparmio: di tempo e denaro.

Sanificazione ad ozono

Thaw.Pro è facile da pulire perché ogni componente è smontabile e dimensionato per il lavaggio in lavastoviglie. La doppia vaschetta posizionata sul fondo della camera consente la raccolta e la comoda eliminazione dei liquidi rilasciati dal prodotto decongelato. La sanificazione della camera e dei componenti al suo interno è assicurata dal ciclo ad ozono che, in pochi minuti, elimina i batteri presenti.

THAW.PRO

Conservazione

Decongelamento

Sanificazione

Utilità

Crea i tuoi programmi personalizzati



Creare nuovi programmi

Con Thaw.Pro hai a disposizione programmi già impostati. I valori sono facilmente consultabili e modificabili per creare un nuovo programma nel menu personale.



Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti ricette creando il tuo layout preferito.



Modifiche istantanee

Con un semplice tocco verifichi e modifichi i set point del programma in corso.

Tecnologia Thaw.Pro



Caratteristiche principali



Touch screen

Il display touch screen capacitivo 4.3" rende facile e immediato l'utilizzo.



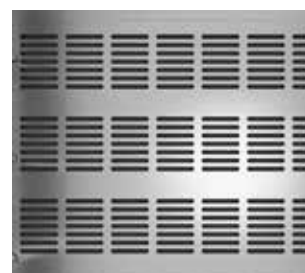
Sanificazione ad ozono

Il ciclo ad ozono assicura la completa eliminazione dei batteri presenti su ogni superficie.



Vaschette raccolta liquidi

Le 2 vaschette poste sul fondo della camera consentono la raccolta e lo smaltimento dei liquidi facilitando le operazioni di pulizia.



Diffusore smontabile

Il diffusore realizzato in 3 sezioni indipendenti è facilmente rimovibile e lavabile in lavastoviglie.



Fondo modulare

Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Isolamento 75 mm

Spessore isolamento 75 mm CFC/HCFC free.



10 griglie inox

10 robusti supporti in acciaio inox assicurano elevate capacità di carico ed elevati standard igienici.



Guide e cremagliere

Guide e cremagliere inox a sgancio rapido e lavabili in lavastoviglie.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna e vano tecnico in acciaio galvanizzato

Angoli interni ed esterni arrotondati

Distanziale porta antiodore

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione

Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a gas caldo

Funzionamento in classe climatica 5

Illuminazione LED

Porta MODBUS-RT

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo

Programmi di decongelamento personalizzabili

DECONGELATORE THAW.PRO

Profondità 815 mm

Ristorazione

-6°+40°C



A70/1D
A18070800101



10



R290



155



740x815x2085



8.700,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1360 W - 6,2 A
Resa frigorifera	668 W*
Consumo annuo	746 kWh

* Evap. -10°C cond. 55°C



Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili

75

Isolamento 75 mm



Sanificazione ad ozono



Sbrinamento a gas caldo



Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



Serratura con chiave



Distanziale porta antiodore



Classe climatica 5



Ventilazione regolabile 25 - 100%



Illuminazione LED



Vaschette di raccolta liquidi



Classe energetica



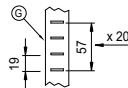
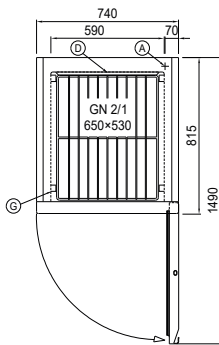
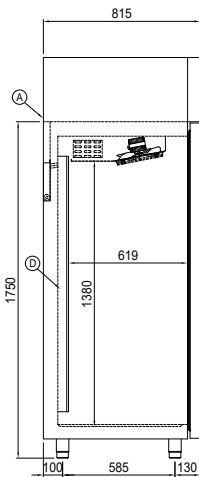
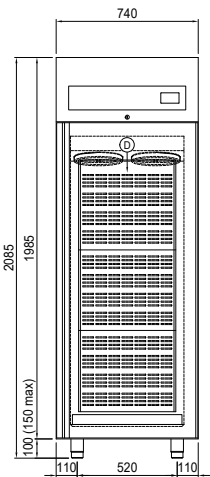
USB per scarico dati HACCP



Evaporazione automatica della condensa



Interno camera smontabile e lavabile in lavastoviglie



A	Uscita cavo alimentazione
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera



Kit 4 ruote inox pivotanti con freno,
h 128 mm
Cod: O44400002001

€ 303,00



Telaio per predisposizione su
zoccolo in muratura, h 20 mm
maggiorazione

€ 157,00



Griglia inox GN2/1

Cod: O241650530

€ 89,00



Coppia guide tipo L 605 mm
per griglie GN2/1
Cod: O12126052001

€ 37,00



Interfaccia seriale, cavo RS485
ModBus/RTU
Cod: E020530010

€ 58,00

60 Hz

Alimentazione frequenza 60Hz

**maggiorazione
+5%**



Altre alimentazioni

a richiesta



Tavoli Smart

Tecnologia	104
Configurazioni	106
Disegni tecnici	108
Tavoli Smart	109
Accessori e varianti	110





Tavoli Smart, solidità per un uso pratico e sicuro

Scocca solida e resistente

La scocca Smart realizzata con spessori d'acciaio elevati è robusta e resistente, fatta per durare nel tempo ed essere una certezza nel lavoro quotidiano.

Piano di lavoro robusto

Il piano di lavoro è rinforzato con bordo frontale e posteriore raggiati per una perfetta pulizia. L'alzatina è chiusa posteriormente per evitare accumuli di sporco.

Cassetti GN1/1

I cassetti ad estrazione totale hanno una capacità elevata, sono progettati per essere intercambiabili anche in utenza e adattarsi ad eventuali nuove esigenze future.

Altezze interne: 1/3=150 mm - 1/2=205 mm - 2/3=310 mm.

Tecnologia tavoli Smart



Caratteristiche principali



Piano di lavoro robusto

Piano rinforzato con bordo frontale e posteriore raggiati. Alzatina chiusa posteriormente per evitare accumuli di sporco.



Unità condensante

Estraibile su guide per ispezione e pulizia.



Guide e cremagliere

Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi.



Refrigerazione ventilata

La refrigerazione ventilata assicura una perfetta uniformità di temperatura in ogni vano e cassetto.



Cassettiere rinforzate

Ogni vano può essere personalizzato con cassette refrigerate GN 1/2 - 1/3 - 2/3 -2°+8°C.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Fondo rinforzato

Il fondo rinforzato modulare consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Porte

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°. Maniglia in PVC.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna in acciaio colaminato

Evaporatore verniciato anticorrosione

Vano motore insonorizzato a destra

Angoli interni ed esterni arrotondati

Evaporazione automatica delle condensa

Porta MODBUS-RT

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

Sbrinamento a gas caldo

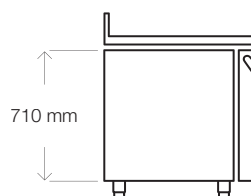
Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Funzionamento in classe climatica 5

Altezze disponibili

I Tavoli Smart sono disponibili con altezza corpo mobile 710 mm.



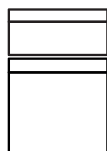
Cassettiere

Ogni vano dei Tavoli Smart può essere personalizzato con l'inserimento di una cassettera refrigerata. Sono disponibili kit con cassetti 1/2 + 1/2, 1/3 + 2/3 oppure 1/3 + 1/3 + 1/3.

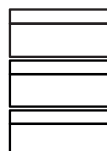
1/2 + 1/2



1/3 + 2/3

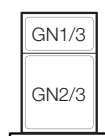
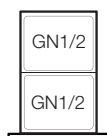
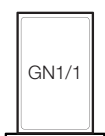


1/3 + 1/3 + 1/3



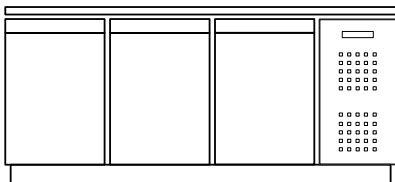
Bacinelle

I cassetti dei Tavoli Smart possono contenere bacinelle GN1/1 e frazioni.



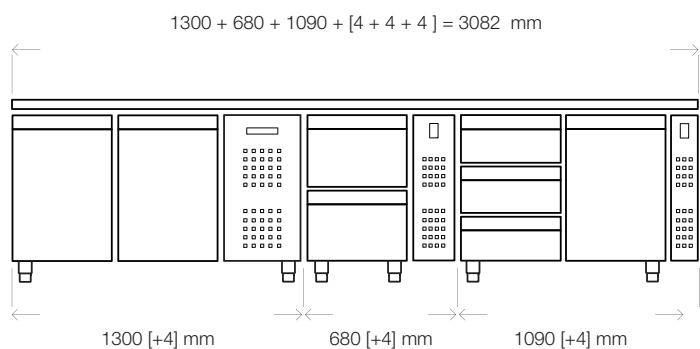
Predisposizione su zoccolo

I Tavoli Smart sono, di serie, posizionati su piedini con altezza regolabile 100/150 mm. Senza modifiche, possono essere posizionati su zoccolo in muratura.

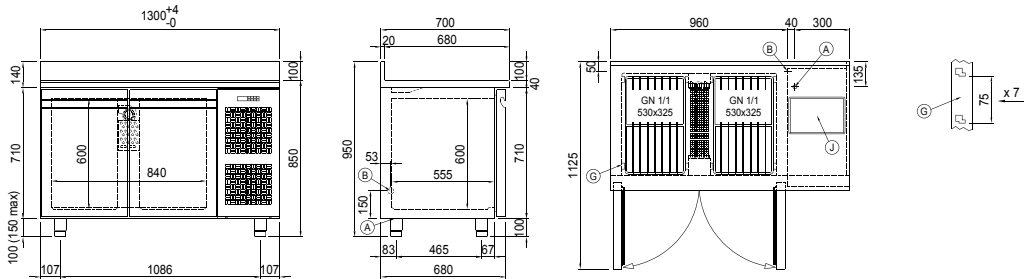


Modularità e tolleranze

Nelle composizioni modulari si raccomanda di considerare la tolleranza di +4/-0 mm per ogni tavolo unito.

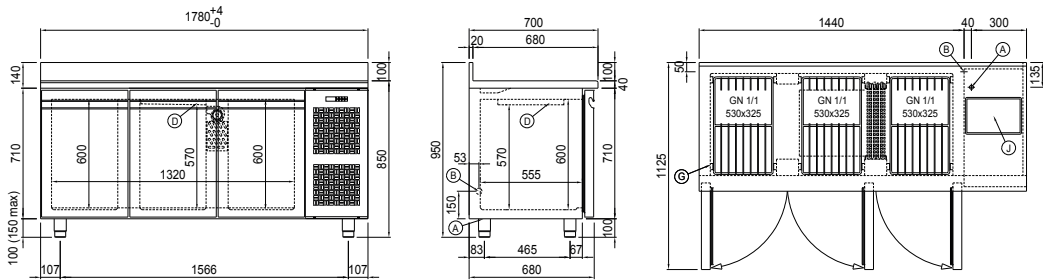


Tavolo 2 porte plug-in

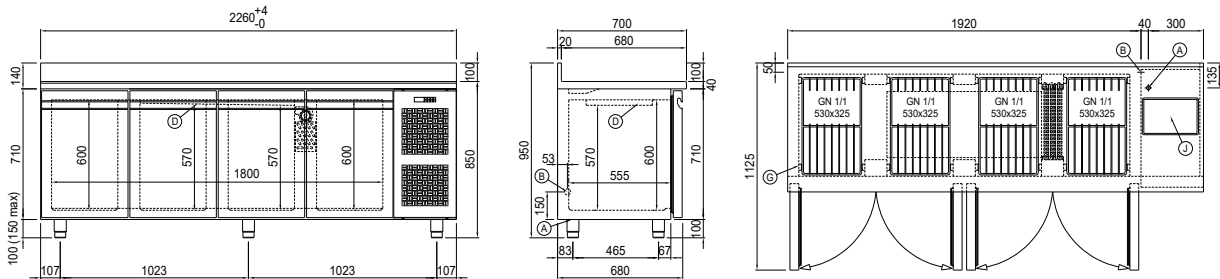


A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa

Tavolo 3 porte plug-in



Tavolo 4 porte plug-in



-2°+8°C



TS13/1ME-710
T11200000201



Griglie GN1/1 - Guide

2



Peso lordo

110



Dimensioni

1300x680x810



Prezzo

3.018,00



TP13/1ME-710
T11201000201



Griglie GN1/1 - Guide

2

Peso lordo

125

Dimensioni

1300x700x850

Prezzo

3.302,00



TA13/1ME-710
T11202000201



Griglie GN1/1 - Guide

2

Peso lordo

130

Dimensioni

1300x700x950

Prezzo

3.339,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	527 kWh



Refrigerazione ventilata



GAS

Sbrinamento a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm



Classe climatica 5



Classe energetica

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



TS17/1ME-710
T11300000201



Griglie GN1/1 - Guide

3



Peso lordo

135



Dimensioni

1780x680x810



Prezzo

3.439,00



TP17/1ME-710
T11301000201



Griglie GN1/1 - Guide

3

Peso lordo

150

Dimensioni

1780x700x850

Prezzo

3.844,00



TA17/1ME-710
T11302000201



Griglie GN1/1 - Guide

3

Peso lordo

155

Dimensioni

1780x700x950

Prezzo

3.873,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	616 kWh



Refrigerazione ventilata



GAS

Sbrinamento a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm



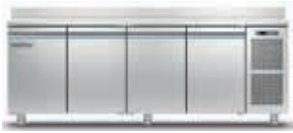
Classe climatica 5



Classe energetica

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



TS21/1ME-710
T11400000201



Griglie GN1/1 - Guide

4



Peso lordo

170



Dimensioni

2260x680x810



Prezzo

4.021,00



TP21/1ME-710
T11401000201



Griglie GN1/1 - Guide

4

Peso lordo

200

Dimensioni

2260x700x850

Prezzo

4.449,00



TA21/1ME-710
T11402000201



Griglie GN1/1 - Guide

4

Peso lordo

205

Dimensioni

2260x700x950

Prezzo

4.501,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	836 kWh



Refrigerazione ventilata



GAS

Sbrinamento a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm



Classe climatica 5



Classe energetica

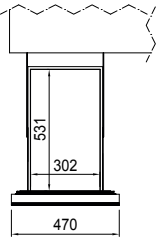
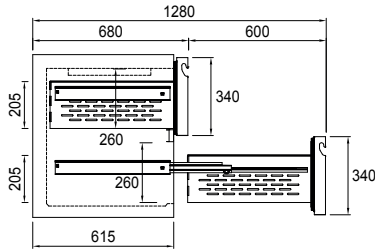
* Evap. -10°C cond. 55°C



Cassettiera refrigerata 1/2

maggiorazione
€ 467,00

Ricambio
Cod: O60221211101
€ 746,00



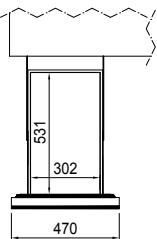
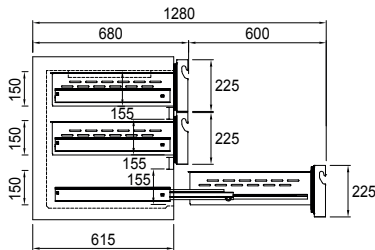
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



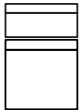
Cassettiera refrigerata 1/3

maggiorazione
€ 733,00

Ricambio
Cod: O60221311101
€ 1.159,00



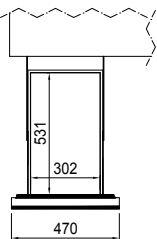
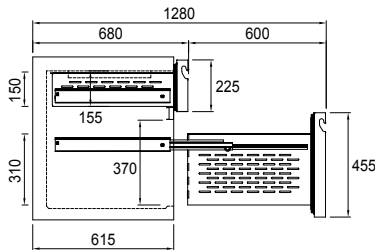
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3 + 2/3

maggiorazione
€ 534,00

Ricambio
Cod: O60223211101
€ 855,00



* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



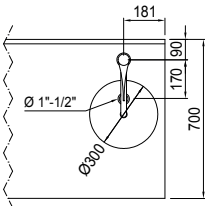
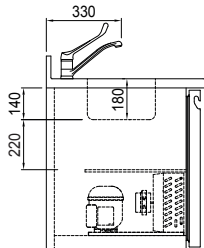
Vasca di servizio Ø 300 mm*

Cod: O922100020
€ 782,00



Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4

Cod: O922200020
€ 467,00



* Sifone non fornito, foro ingresso-uscita acqua a cura dell'installatore.

		2 porte	3 porte	4 porte
	Piedino maggiorato h 145/195 mm, 1 pezzo Cod: M021145020 € 24,00	■	■	■
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	—
	Kit 6 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44600002001 € 442,00	—	—	■
	Traversino per contenitori GN per cassetto Cod: L223488086 € 12,00	■	■	■
	Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm Cod: O34412015001 € 164,00	■	■	■
	Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm Cod: O34413015001 € 227,00	■	■	■
	Griglia inox GN1/1 Cod: O241325530 € 51,00	■	■	■
	Griglia plastificata GN1/1 Cod: O221325530 € 35,00	■	■	■
	Coppia guide tipo C 505 mm per griglie GN1/1 Cod: O12115052001 € 32,00	■	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato* Cod: O92050002001 € 208,00	■	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■	■

* Per il controllo remoto dei tavoli Smart è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile



Tavoli Snack

Tecnologia	116
Configurazioni	118
Disegni tecnici	122
Snack -2°+8°C	126
Snack -15°-22°C	130
Accessori e varianti	134





Tavoli Snack, la refrigerazione regge la cottura

Sotto conservi, sopra cuoci

I tavoli Snack, con altezza corpo mobile 490 mm, consentono di realizzare zone di cottura comode ed efficienti con fornelli, friggitrici, cuocipasta e altri apparecchi di cottura free-standing. La modularità dimensionale da uno a quattro vani li rende adatti alle piccole e alle grandi cucine.

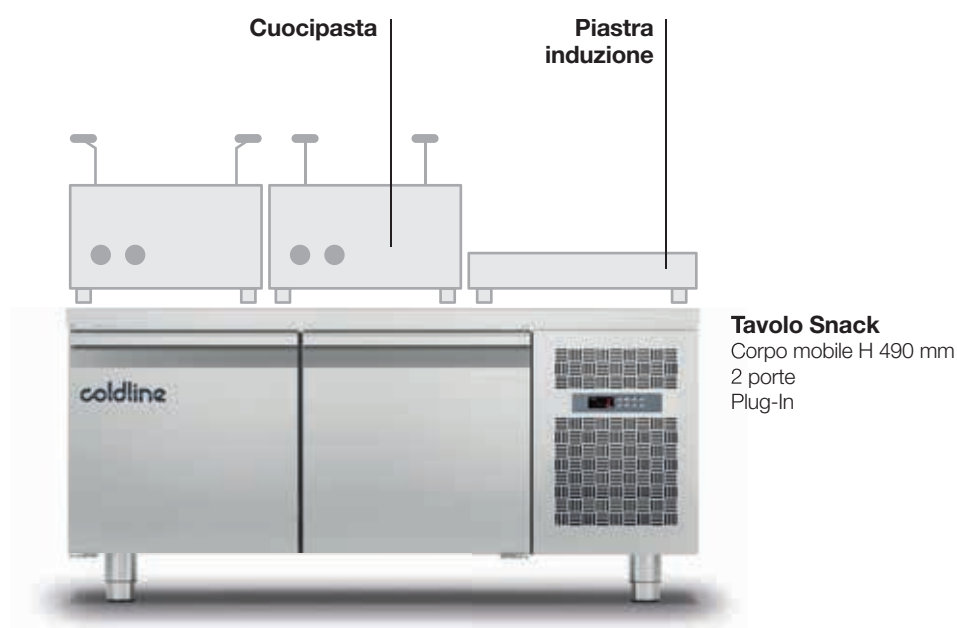
Tutto a portata di mano

Realizzare aree di lavoro autonome consente agli operatori di limitare gli spostamenti potendo gestire tutti gli ingredienti in poco spazio.

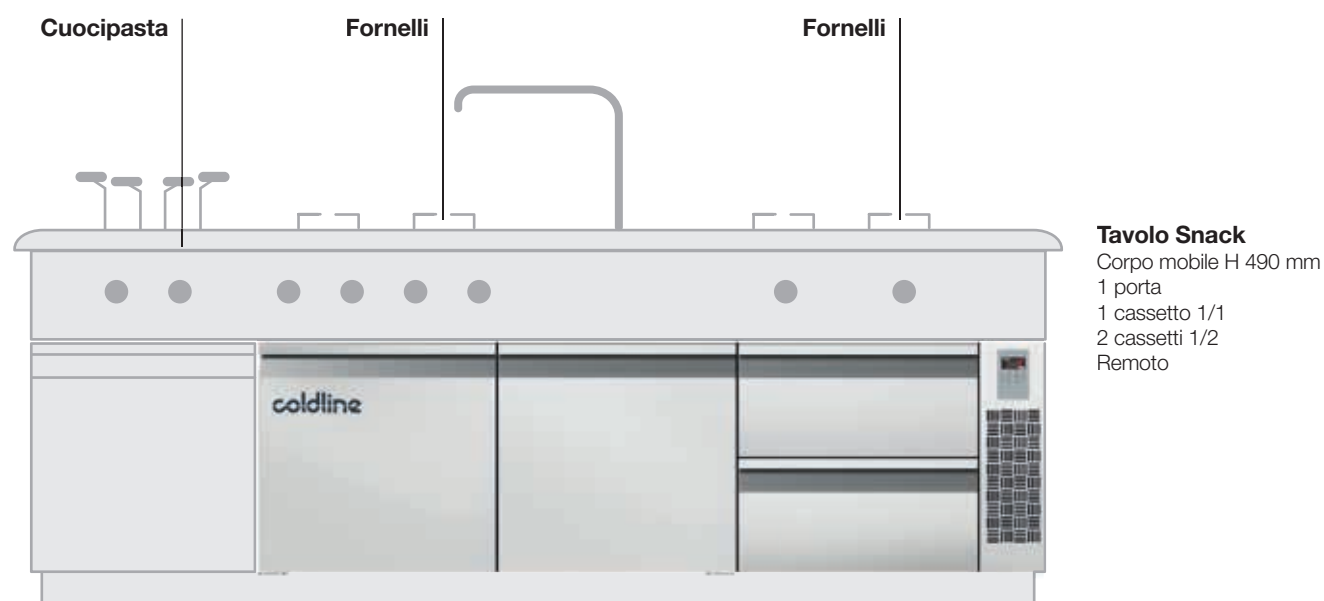
Alimenti freschi o semilavorati possono essere conservati in ampi cassetti o in vani con porta inox. Sono disponibili modelli con temperature $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ o $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$ e soluzioni personalizzate con colori RAL a scelta del designer.

Tecnologia tavoli Snack

Tavolo Snack con elementi cottura in appoggio



Tavolo Snack inserito in blocco cottura



**Piano di lavoro robusto**

Piano rinforzato per supportare apparecchi di cottura. Bordo frontale raggiato.

**Evaporazione a costo zero**

L'acqua prodotta dagli sbrinatori evapora sfruttando il calore dissipato dal sistema refrigerante.

**Guide e cremagliere**

Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi.

**Refrigerazione ventilata**

La refrigerazione ventilata assicura una perfetta uniformità di temperatura in ogni vano e cassetto.

**Cassettiere rinforzate**

Ogni vano può essere personalizzato con cassettiere refrigerate GN1/1 o GN1/2 -2°+8°C o -15°-22°C.

**Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta**

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.

**Fondo rinforzato**

Il fondo rinforzato modulare consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.

**Porte**

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Angoli interni ed esterni arrotondati

Evaporatore verniciato anticorrosione

Unità condensante estraibile su guide per ispezione e pulizia

Vano motore insonorizzato a destra o sinistra, su misura, solo uscita tubi

Versioni Plug-In e Remote con fondo aperto -2°+8°C e -15°-22°C

Porta MODBUS-RT

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

Sbrinatori a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto)

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Funzionamento in classe climatica 5

Verniciatura personalizzata con tinte RAL

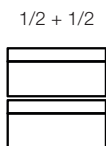
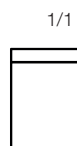
Altezze disponibili

I Tavoli Snack sono disponibili con altezza corpo mobile 490 mm.



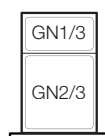
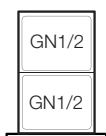
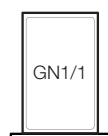
Cassettiere

Ogni vano dei Tavoli Snack può essere personalizzato con una cassetteria refrigerata sia nelle versioni -2°+8°C che -15°-22°C. Sono disponibili kit con cassetti 1/2 + 1/2 oppure con cassetto unico 1/1.



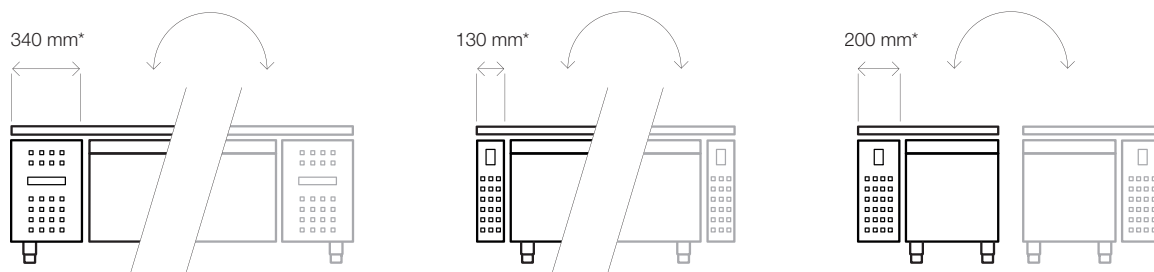
Bacinelle

I cassetti dei Tavoli Snack possono contenere bacinelle GN1/1 e frazioni.



Vano tecnico a sinistra

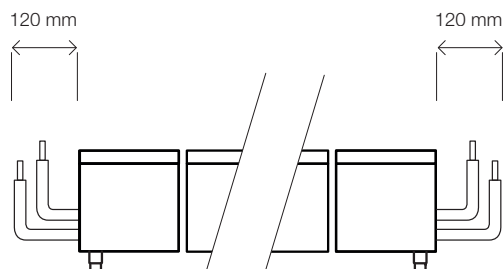
Il vano tecnico dei Tavoli Snack è, di serie, posizionato a destra. Il posizionamento a sinistra dev'essere indicato al momento dell'ordine e non prevede maggiorazioni di costo.



* Misura minima, dimensioni maggiori sono disponibili a richiesta.

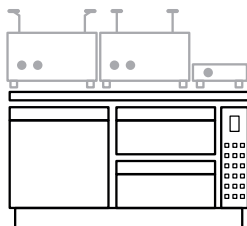
Senza vano tecnico

I Tavoli Snack sono disponibili senza vano tecnico. Si raccomanda di specificare il lato d'uscita dei tubi di connessione e di considerare il loro ingombro. Termostato da collegare, carter frontale non compreso.



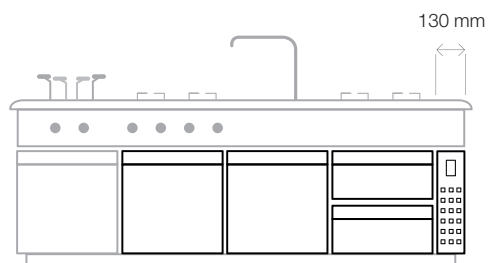
Predisposizione su zoccolo

I Tavoli Snack sono, di serie, posizionati su piedini con altezza regolabile 100/150 mm. Senza modifiche possono essere posizionati su zoccolo in muratura.



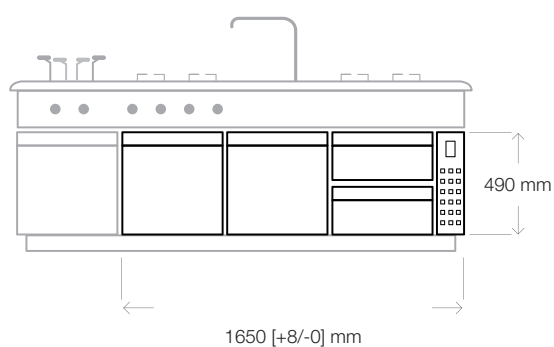
Vano tecnico speciale

I Tavoli Snack possono essere realizzati con vano tecnico di misura speciale per essere integrati come base refrigerata nei blocchi cottura.



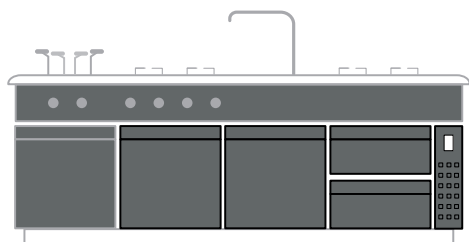
Modularità e tolleranze

Nelle composizioni modulari si raccomanda di considerare la tolleranza di $+8/-0$ mm nella misura della larghezza del Tavolo Snack.

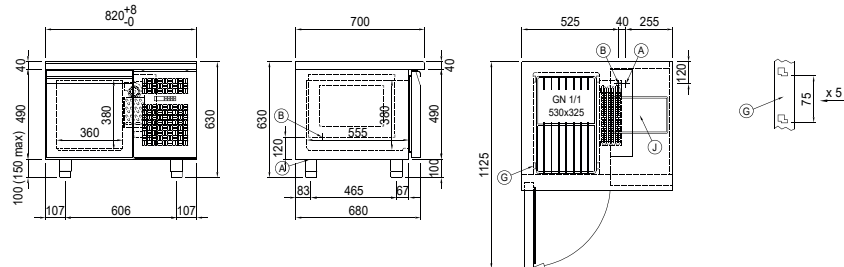


Verniciatura

I Tavoli Snack possono essere personalizzati con la verniciatura a tinte RAL.

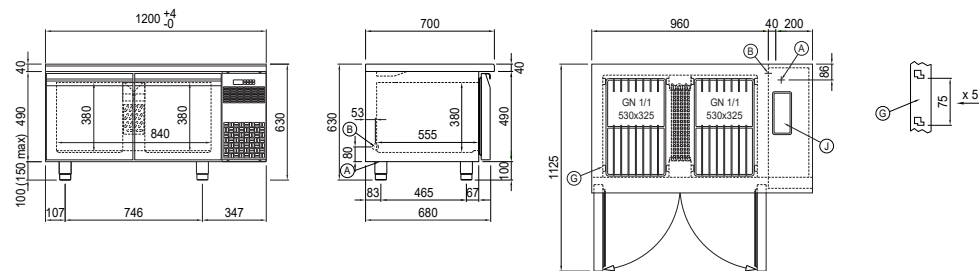


Tavolo 1 porta plug-in

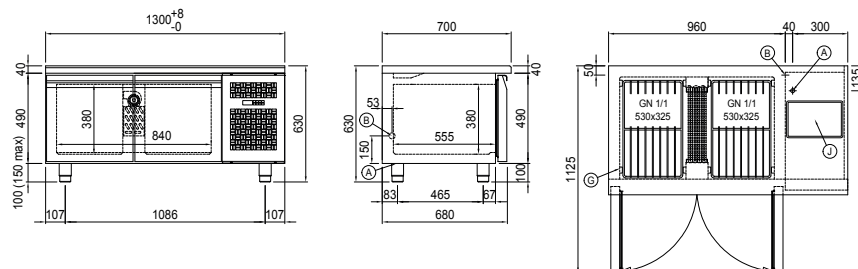


A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa

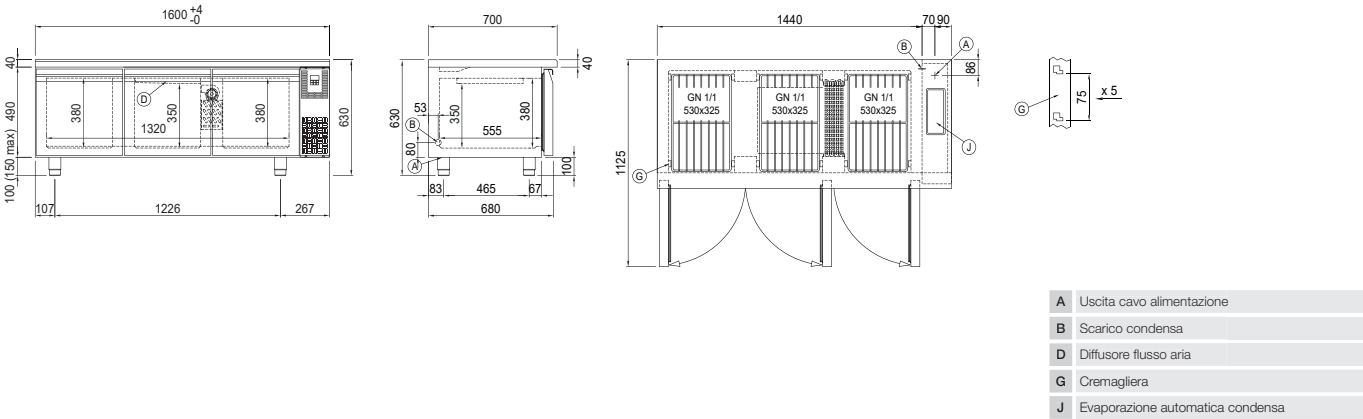
Tavolo 2 porte plug-in



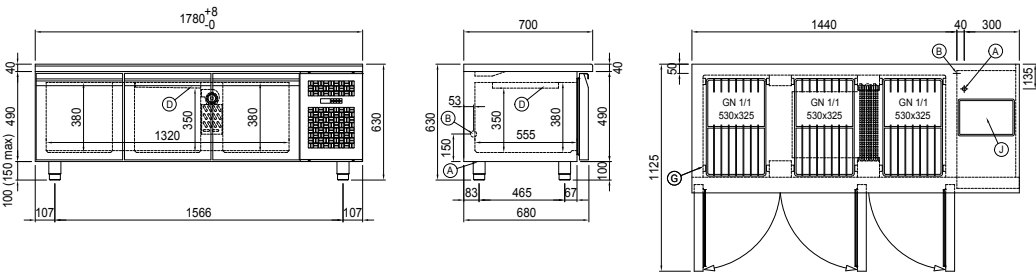
Tavolo 2 porte plug-in



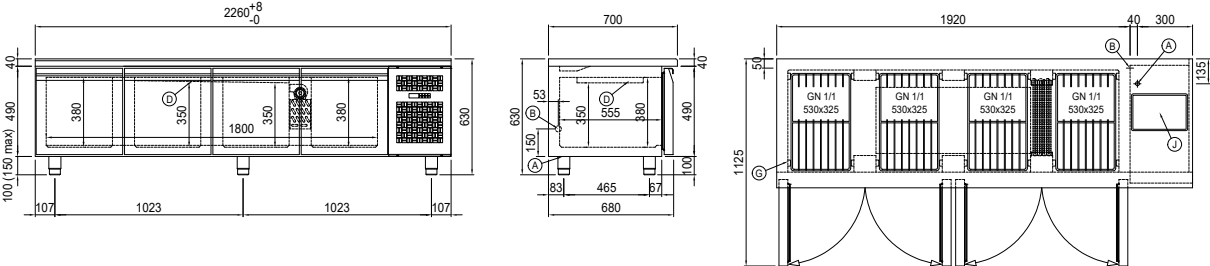
Tavolo 3 porte plug-in



Tavolo 3 porte plug-in



Tavolo 4 porte plug-in

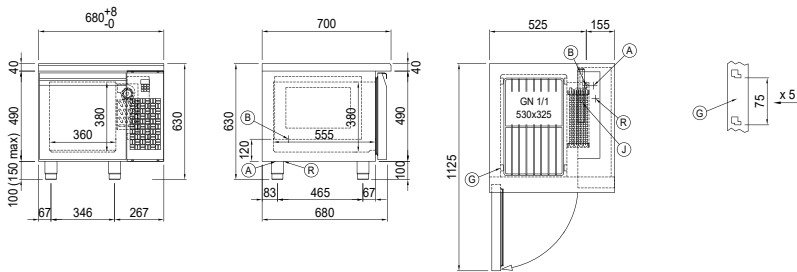


TAVOLI SNACK GN1/1 REMOTI

Profondità 700 mm

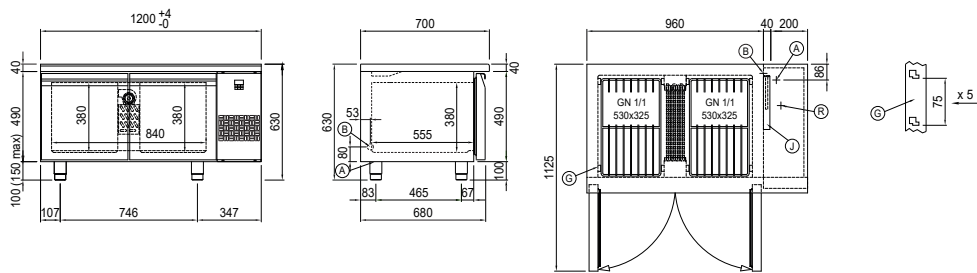
Ristorazione

Tavolo 1 porta remoto

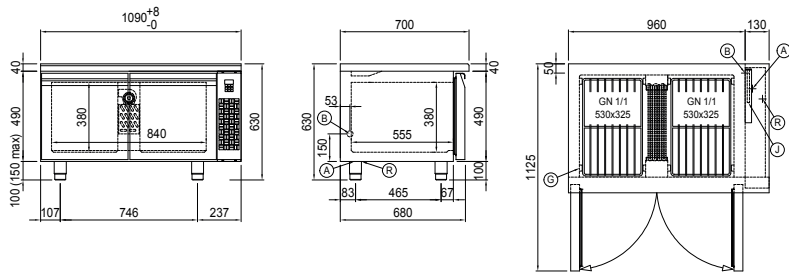


A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
R	Uscita tubi gas

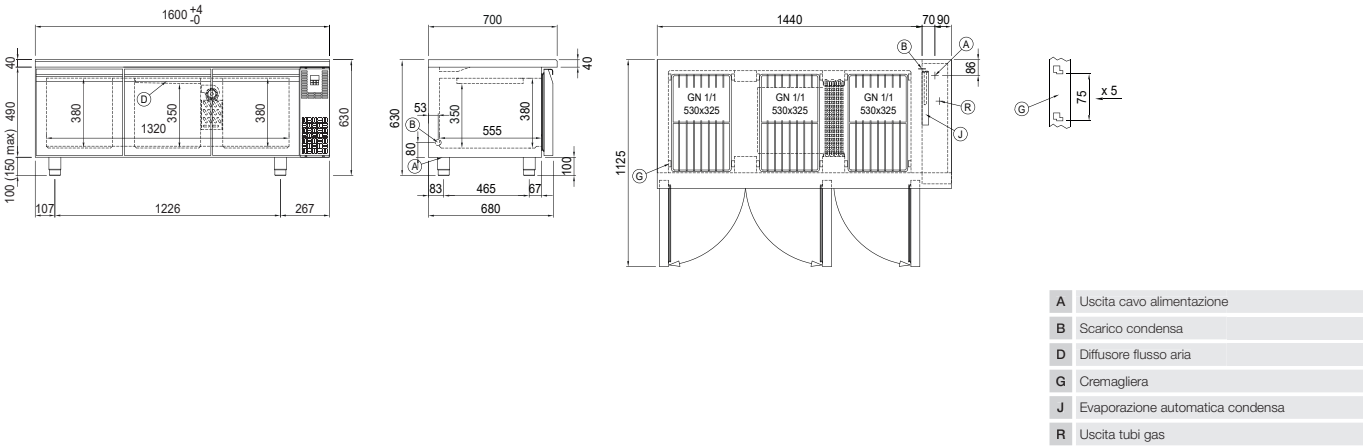
Tavolo 2 porte remoto



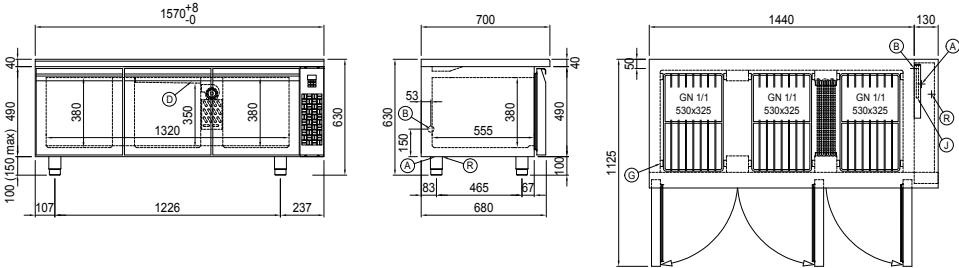
Tavolo 2 porte remoto



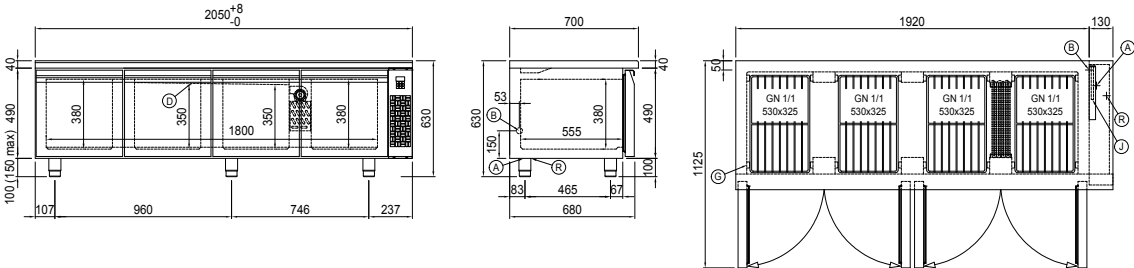
Tavolo 3 porte remoto



Tavolo 3 porte remoto



Tavolo 4 porte remoto




TAVOLI SNACK GN1/1

Profondità 700 mm


Ristorazione


-2°+8°C




			Griglie GN1/1 - Guide	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS09/1M-490 T10100000204		1	75	820x680x590	3.153,00
Con piano	TP09/1M-490 T10101000204		1	80	820x700x630	3.381,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	356 kWh


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento a gas caldo

 Evaporazione automatica della condensa

60


Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 Classe energetica


* Evap. -10°C cond. 55°C


-2°+8°C




			Griglie GN1/1 - Guide	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS12/1M-490 T10280000204		2	100	1200x680x590	3.636,00
Con piano	TP12/1M-490 T10281000204		2	115	1200x700x630	3.918,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	409 kWh


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento a gas caldo

 Evaporazione automatica della condensa

60


Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 Classe energetica


* Evap. -10°C cond. 55°C


-2°+8°C




			Griglie GN1/1 - Guide	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS13/1M-490 T10200000204		2	100	1300x680x590	3.636,00
Con piano	TP13/1M-490 T10201000204		2	115	1300x700x630	3.918,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	409 kWh


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento a gas caldo

 Evaporazione automatica della condensa

60


Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 Classe energetica

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



Senza piano

TS16/1M-490

T10380000204

Griglie GN1/1 - Guide

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

3

125

1600x680x590

4.123,00

Con piano

TP16/1M-490

T10381000204

Griglie GN1/1 - Guide

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

3

140

1600x700x630

4.526,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

250 W - 1,15 A

Pesa frigorifera

406 W*

Gas refrigerante

R290

Consumo annuo

479 kWh

Refrigerazione ventilata

Classe climatica 5

GAS

Sbrinamento a gas caldo

A

Classe energetica


Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



Senza piano

TS17/1M-490

T10300000204

Griglie GN1/1 - Guide

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

3

125

1780x680x590

4.123,00

Con piano

TP17/1M-490

T10301000204

Griglie GN1/1 - Guide

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

3

140

1780x700x630

4.526,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

250 W - 1,15 A

Pesa frigorifera

406 W*

Gas refrigerante

R290

Consumo annuo

479 kWh

Refrigerazione ventilata

Classe climatica 5

GAS

Sbrinamento a gas caldo

A

Classe energetica

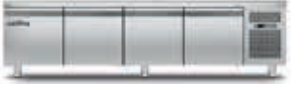
Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



Senza piano

TS21/1M-490

T10400000204

Griglie GN1/1 - Guide

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

4

160

2260x680x590

4.819,00

Con piano

TP21/1M-490

T10401000204

Griglie GN1/1 - Guide

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

4

190

2260x700x630

5.246,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

250 W - 1,15 A

Pesa frigorifera

406 W*

Gas refrigerante

R290

Consumo annuo

649 kWh

Refrigerazione ventilata

Classe climatica 5

GAS

Sbrinamento a gas caldo

B

Classe energetica

Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

* Evap. -10°C cond. 55°C

Tavoli Snack GN1/1


coldline | 127

TAVOLI SNACK GN1/1 REMOTI

Profondità 700 mm

Ristorazione

-2°+8°C



Griglie GN1/1 - Guide


Peso lordo


Dimensioni


Prezzo

Senza piano	TS09/1MR-490 T10110000204		1	45	680x680x590	2.636,00
Con piano	TP09/1MR-490 T10111000204		1	50	680x700x630	2.866,00
Unità remota	O81110351001	Fino a 8 m	17	450x300x270		779,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	710 W - 3,2 A
Resa frigorifera	368 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinatorio elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60


Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



Griglie GN1/1 - Guide


Peso lordo


Dimensioni


Prezzo

Senza piano	TS12/1MR-490 T10290000204		2	70	1200x680x590	2.987,00
Con piano	TP12/1MR-490 T10291000204		2	85	1200x700x630	3.240,00
Unità remota	O81110451001	Fino a 8 m	17	450x300x270		813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Resa frigorifera	519 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinatorio elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60


Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



Griglie GN1/1 - Guide


Peso lordo


Dimensioni


Prezzo

Senza piano	TS13/1MR-490 T10210000204		2	70	1090x680x590	2.987,00
Con piano	TP13/1MR-490 T10211000204		2	85	1090x700x630	3.240,00
Unità remota	O81110451001	Fino a 8 m	17	450x300x270		813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Resa frigorifera	519 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinatorio elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm















 Classe climatica 5

 Energy saving


* Evap. -10°C cond. 55°C


-2°+8°C




 Senza piano	TS16/1MR-490		 Griglie GN1/1 - Guide	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	T10390000204		3	95	1600x680x590	3.508,00
 Con piano	TP16/1MR-490		 Griglie GN1/1 - Guide	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	T10391000204		3	125	1600x700x630	3.831,00
 Unità remota	O81110671001	Fino a 8 m		 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
				16	480x330x295	1.082,00


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	668 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata

 Sbrinatorio elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60

 Classe climatica 5















 Energy saving

Isolamento 60 mm


* Evap. -10°C cond. 55°C


-2°+8°C




 Senza piano	TS17/1MR-490		 Griglie GN1/1 - Guide	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	T10310000204		3	95	1570x680x590	3.508,00
 Con piano	TP17/1MR-490		 Griglie GN1/1 - Guide	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	T10311000204		3	125	1570x700x630	3.831,00
 Unità remota	O81110671001	Fino a 8 m		 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
				16	480x330x295	1.082,00


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	668 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata

 Sbrinatorio elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60

 Classe climatica 5















 Energy saving

Isolamento 60 mm


* Evap. -10°C cond. 55°C


-2°+8°C




 Senza piano	TS21/1MR-490		 Griglie GN1/1 - Guide	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	T10410000204		4	130	2050x680x590	4.171,00
 Con piano	TP21/1MR-490		 Griglie GN1/1 - Guide	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	T10411000204		4	160	2050x700x630	4.542,00
 Unità remota	O81110671001	Fino a 8 m		 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
				16	480x330x295	1.082,00


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	668 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata

 Sbrinatorio elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60

 Classe climatica 5

 Energy saving

Isolamento 60 mm


* Evap. -10°C cond. 55°C

TAVOLI SNACK FREEZER GN1/1

Ristorazione

Profondità 700 mm

-15°-22°C



Griglie GN1/1 - Guide


Peso lordo


Dimensioni


Prezzo

Senza piano	TS09/1B-490 T10100000404		1	85	820x680x590	3.502,00
Con piano	TP09/1B-490 T10101000404		1	90	820x700x630	3.731,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	525 W - 2,4 A
Resa frigorifera	356 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	956 kWh


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento a gas caldo

 Evaporazione automatica della condensa

60


Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 Classe energetica

* Evap. -30°C cond. 55°C

-15°-22°C



Griglie GN1/1 - Guide


Peso lordo


Dimensioni


Prezzo

Senza piano	TS12/1B-490 T10280000404		2	110	1200x680x590	4.274,00
Con piano	TP12/1B-490 T10281000404		2	125	1200x700x630	4.558,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	850 W - 3,9 A
Resa frigorifera	569 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	1535 kWh


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento a gas caldo

 Evaporazione automatica della condensa

60


Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 Classe energetica

* Evap. -30°C cond. 55°C

-15°-22°C



Griglie GN1/1 - Guide


Peso lordo


Dimensioni


Prezzo

Senza piano	TS13/1B-490 T10200000404		2	110	1300x680x590	4.274,00
Con piano	TP13/1B-490 T10201000404		2	125	1300x700x630	4.558,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	850 W - 3,9 A
Resa frigorifera	569 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	1535 kWh


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento a gas caldo

 Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm


 Classe climatica 5

 Classe energetica

* Evap. -30°C cond. 55°C

-15°-22°C




 Senza piano	TS16/1B-490		Griglie GN1/1 - Guide	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	T10380000404		3	135	1600x680x590	4.969,00
 Con piano	TP16/1B-490		Griglie GN1/1 - Guide	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	T10381000404		3	150	1600x700x630	5.334,00


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	850 W - 3,9 A
Pesa frigorifera	569 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	1913 kWh

* Evap. -30°C cond. 55°C

 Refrigerazione ventilata

 GAS


Sbrinatorio a gas caldo




Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm



 Classe climatica 5

 D

Classe energetica


-15°-22°C



 Senza piano	TS17/1B-490		Griglie GN1/1 - Guide	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	T10300000404		3	135	1780x680x590	4.969,00
 Con piano	TP17/1B-490		Griglie GN1/1 - Guide	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	T10301000404		3	150	1780x700x630	5.334,00


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	850 W - 3,9 A
Pesa frigorifera	569 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	1913 kWh

* Evap. -30°C cond. 55°C

 Refrigerazione ventilata

 GAS


Sbrinatorio a gas caldo




Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm



 Classe climatica 5

 D

Classe energetica


-15°-22°C




 Senza piano	TS21/1B-490		Griglie GN1/1 - Guide	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	T10400000404		4	170	2260x680x590	5.642,00
 Con piano	TP21/1B-490		Griglie GN1/1 - Guide	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	T10401000404		4	200	2260x700x630	6.099,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	850 W - 3,9 A
Pesa frigorifera	569 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	2725 kWh

* Evap. -30°C cond. 55°C

 Refrigerazione ventilata

 GAS

Sbrinatorio a gas caldo




Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 E




Classe energetica

TAVOLI SNACK FREEZER REMOTI GN1/1

Ristorazione

Profondità 700 mm

-15°-22°C




Senza piano


Con piano


Unità remota

TS09/1BR-490 T10110000404		Griglie GN1/1 - Guide	1	Peso lordo 45	Dimensioni 680x680x590	Prezzo 3.150,00
TP09/1BR-490 T10111000404		Griglie GN1/1 - Guide	1	Peso lordo 50	Dimensioni 680x700x630	Prezzo 3.378,00
O81210541001	Fino a 8 m			Peso lordo 30,2	Dimensioni 500x330x295	Prezzo 1.299,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	765 W - 3,5 A
Resa frigorifera	540 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60




Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 Energy saving

* Evap. -30°C cond. 55°C

-15°-22°C




Senza piano


Con piano


Unità remota

TS12/1BR-490 T10290000404		Griglie GN1/1 - Guide	2	Peso lordo 70	Dimensioni 1200x680x590	Prezzo 3.658,00
TP12/1BR-490 T10291000404		Griglie GN1/1 - Guide	2	Peso lordo 85	Dimensioni 1200x700x630	Prezzo 3.910,00
O81210541001	Fino a 8 m			Peso lordo 30,2	Dimensioni 500x330x295	Prezzo 1.299,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	920 W - 4,2 A
Resa frigorifera	540 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60




Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 Energy saving

* Evap. -30°C cond. 55°C

-15°-22°C




Senza piano


Con piano


Unità remota

TS13/1BR-490 T10210000404		Griglie GN1/1 - Guide	2	Peso lordo 70	Dimensioni 1090x680x590	Prezzo 3.658,00
TP13/1BR-490 T10211000404		Griglie GN1/1 - Guide	2	Peso lordo 85	Dimensioni 1090x700x630	Prezzo 3.910,00
O81210541001	Fino a 8 m			Peso lordo 30,2	Dimensioni 500x330x295	Prezzo 1.299,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	920 W - 4,2 A
Resa frigorifera	540 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm















 Classe climatica 5

 Energy saving

* Evap. -30°C cond. 55°C


-15°-22°C



 Senza piano	TS16/1BR-490		 Griglie GN1/1 - Guide	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	T10390000404		3	95	1600x680x590	4.117,00
 Con piano	TP16/1BR-490		 Griglie GN1/1 - Guide	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	T10391000404		3	125	1600x700x630	4.450,00
 Unità remota	O81210541001	Fino a 8 m		 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
				30,2	500x330x295	1.299,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	945 W - 4,3 A
Pesa frigorifera	540 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata

 Sbrinamento elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60

 Classe climatica 5















 Energy saving

Isolamento 60 mm


* Evap. -30°C cond. 55°C


-15°-22°C




 Senza piano	TS17/1BR-490		 Griglie GN1/1 - Guide	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	T10310000404		3	95	1570x680x590	4.117,00
 Con piano	TP17/1BR-490		 Griglie GN1/1 - Guide	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	T10311000404		3	125	1570x700x630	4.450,00
 Unità remota	O81210541001	Fino a 8 m		 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
				30,2	500x330x295	1.299,00


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	945 W - 4,3 A
Pesa frigorifera	540 W*
Gas refrigerante	R452a

 Refrigerazione ventilata

 Sbrinamento elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60

 Classe climatica 5














 Energy saving

Isolamento 60 mm


* Evap. -30°C cond. 55°C


-15°-22°C




 Senza piano	TS21/1BR-490		 Griglie GN1/1 - Guide	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	T10410000404		4	130	2050x680x590	4.725,00
 Con piano	TP21/1BR-490		 Griglie GN1/1 - Guide	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	T10411000404		4	160	2050x700x630	5.118,00
 Unità remota	O81210651001	Fino a 8 m		 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
				30,2	500x330x295	1.374,00


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	970 W - 4,4 A
Pesa frigorifera	646 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata

 Sbrinamento elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60

 Classe climatica 5

 Energy saving

Isolamento 60 mm

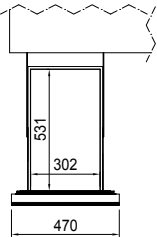
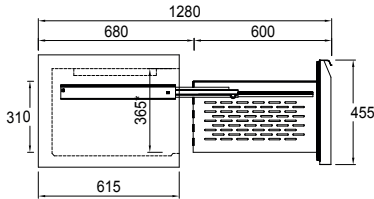
* Evap. -30°C cond. 55°C



Cassettiera refrigerata 1/1
per tavoli -2°+8°C e -15°-22°C

maggiorazione
€ 388,00

Ricambio
Cod: O6012111104
€ 534,00



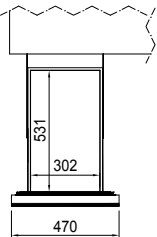
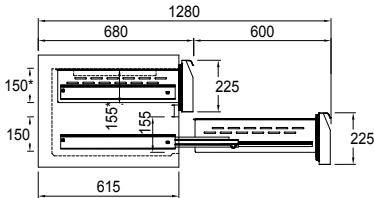
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



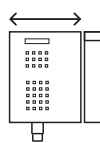
Cassettiera refrigerata 1/2
per tavoli -2°+8°C e -15°-22°C

maggiorazione
€ 480,00

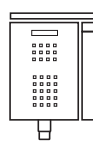
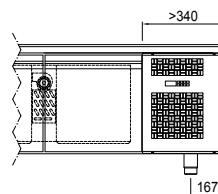
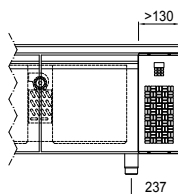
Ricambio
Cod: O6012121104
€ 770,00



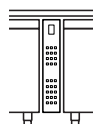
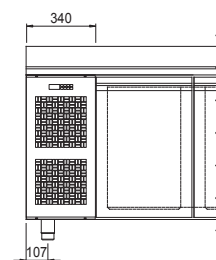
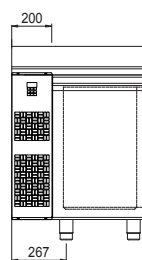
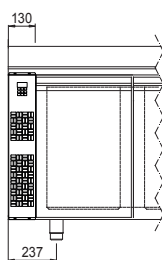
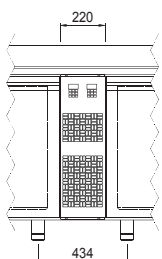
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



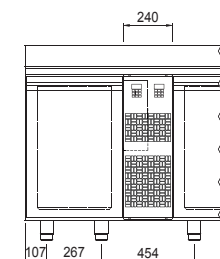
Vano tecnico misura speciale

A richiesta

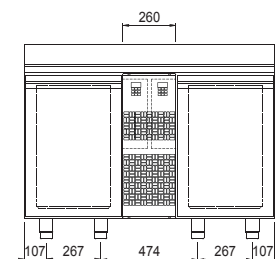
Vano tecnico a sinistra

Senza sovrapprezzoVano tecnico in comune
per tavoli remoti**€ 542,00**

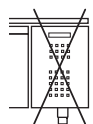
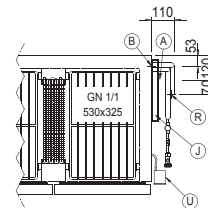
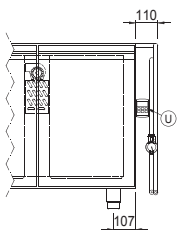
2,3,4 porte + 2,3,4 porte



1 porta + 2,3,4 porte




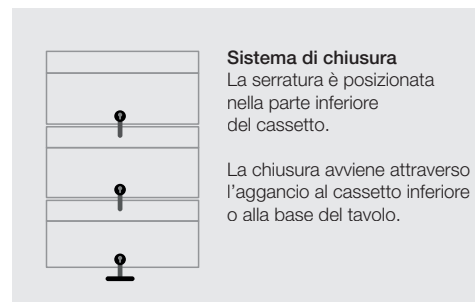
1 porta + 1 porta

Tavolo senza vano tecnico
per versioni remote***Senza sovrapprezzo**

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
J	Evaporazione condensa
R	Uscita tubi gas
U	Termostato non collegato

* Termostato da collegare, carter frontale a richiesta.

	1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
 <p>Serratura con chiave per cassetiera 1/1 Cod: O60121111204 maggiorazione € 989,00</p>	■	■	■	■
 <p>Serratura con chiave per cassetiera 1/2 + 1/2 Cod: O60121211204 maggiorazione € 989,00</p>	■	■	■	■
 <p>Piedino maggiorato h 145/195 mm, 1 pezzo Cod: M021145020 € 24,00</p>	■	■	■	■
 <p>Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm* Cod: O44400002001 € 303,00</p>	■	■	■	—
<p>Kit 6 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44600002001 € 442,00</p>	—	—	—	■
 <p>Verniciatura tinta RAL a richiesta</p>	■	■	■	■
 <p>Traversino per contenitori GN per cassetto Cod: L223488086 € 12,00</p>	■	■	■	■
 <p>Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm Cod: O34412015001 € 164,00</p>	■	■	■	■
 <p>Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm Cod: O34413015001 € 227,00</p>	■	■	■	■
 <p>Griglia inox GN1/1 Cod: O241325530 € 51,00</p>	■	■	■	■
<p>Griglia plastificata GN1/1 Cod: O221325530 € 35,00</p>	■	■	■	■
 <p>Coppia guide tipo C 505 mm per griglie GN1/1 Cod: O12115052001 € 32,00</p>	■	■	■	■
 <p>Unità plug-in ad acqua -2°+8°C maggiorazione € 594,00</p>	■	■	■	■



* Non disponibile per versione remota 1 porta.

■ disponibile
— non disponibile

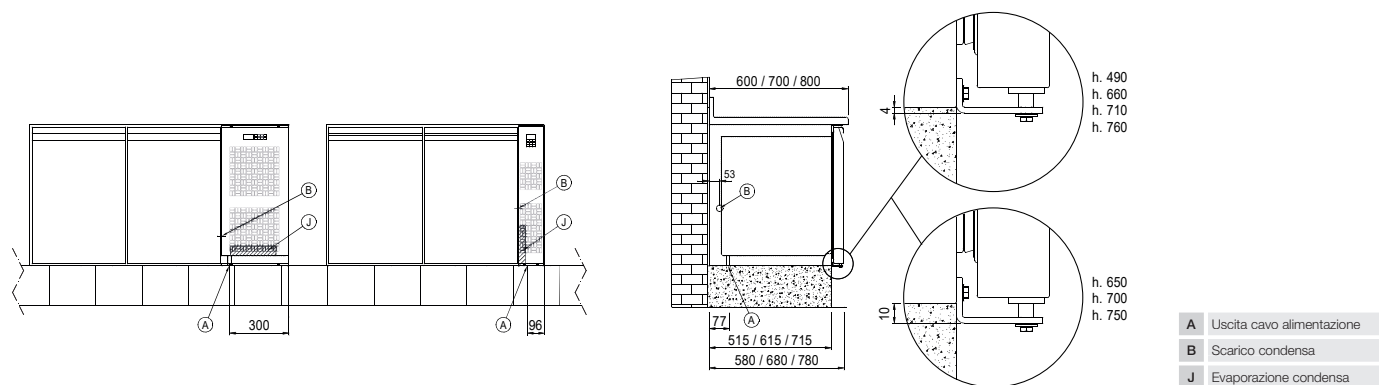
		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Unità plug-in ad acqua -15°-22°C maggiorazione € 989,00	■	■	■	■
	Predisposizione per collegamento a centrale remota CO ₂ a richiesta	■	■	■	■
	Presa schuko IP44 con coperchio per versione plug-in Cod: E74300003001 maggiorazione € 208,00	■	■	■	■
	Valvola R134a per versione remota -2°+8°C Cod: F310120020 € 103,00	■	■	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato** Cod: O92050002001 € 208,00	■	■	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■	■	■

** Per il controllo remoto dei tavoli Snack è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile

		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 100 mm	Cod: O50120110001 € 498,00	Cod: O50120210001 € 583,00	Cod: O50120310001 € 667,00	Cod: O50120410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 150 mm	Cod: O50120115001 € 552,00	Cod: O50120215001 € 631,00	Cod: O50120315001 € 723,00	Cod: O50120415001 € 855,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 100 mm	Cod: O50320110001 € 498,00	Cod: O50320210001 € 583,00	Cod: O50320310001 € 667,00	Cod: O50320410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 150 mm	Cod: O50320115001 € 552,00	Cod: O50320215001 € 631,00	Cod: O50320315001 € 723,00	Cod: O50320415001 € 855,00

Installazione su zoccolo in muratura





Tavoli Master 600

Tecnologia	144
Configurazioni	146
Disegni tecnici	150
Master 600 -2°+8°C	152
Master 600 -15°-22°C	156
Accessori e varianti	160



Tavoli Master 600, carattere unico molteplici soluzioni

Tutto ciò che ti serve

Crea il tuo tavolo personalizzato scegliendo tra le innumerevoli soluzioni offerte. Potrai organizzare la tua cucina soddisfacendo ogni esigenza di comodità e praticità.

Porte e cassettiere

Ogni vano può essere configurato con porte in acciaio inox o con cassettiere refrigerate nelle versioni $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ e $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$. L'innovativo sistema a doppio ricircolo d'aria garantisce la massima efficienza refrigerante e un'ottimale distribuzione del freddo anche a pieno carico.

Motore a destra o sinistra

A te la scelta se posizionare il vano tecnico a destra o a sinistra. La versione con unità refrigerante remota assicura il massimo comfort in laboratorio. In caso di due tavoli affiancati è disponibile la soluzione con vano tecnico comune.

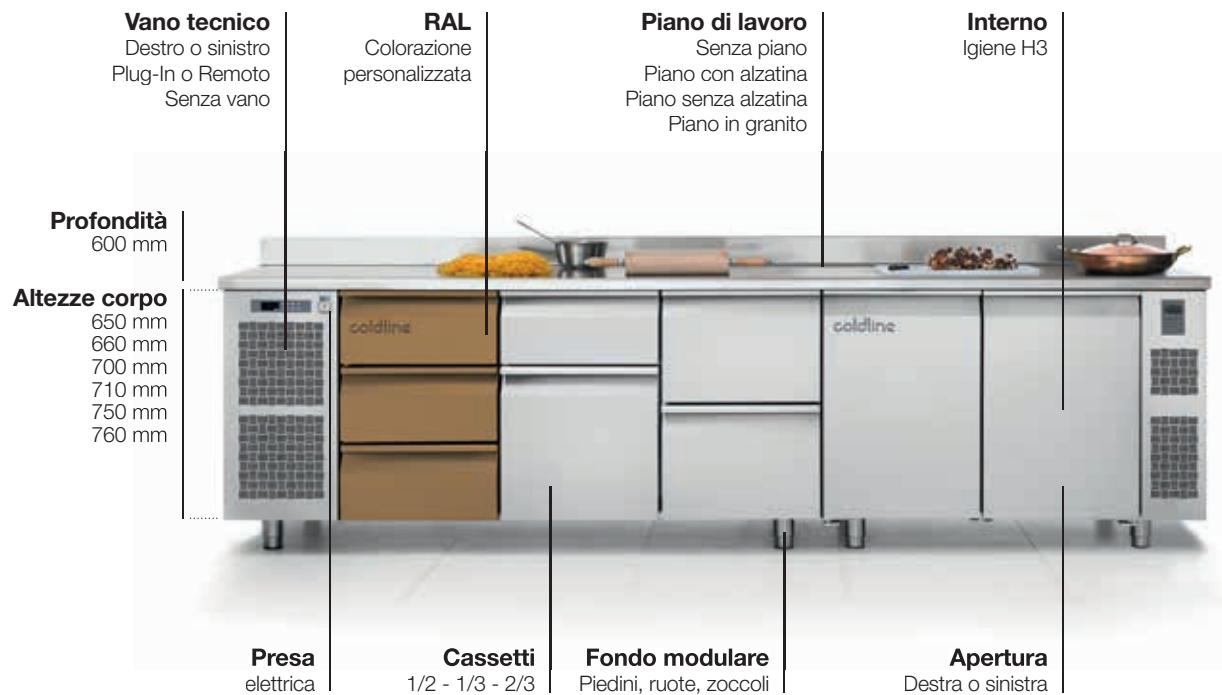
Fondo rinforzato

Il vano tecnico insonorizzato è parte integrante della struttura. Il fondo unico rinforzato prevede il piedino regolabile all'estremità del mobile, soluzione che consente di sostenere in sicurezza il peso del sistema refrigerante.

Verniciatura personalizzata

Puoi personalizzare il tuo tavolo Master 600 scegliendo il colore che meglio si abbina allo stile del tuo locale. La vernice è applicata sulle superfici di acciaio inox garantendo una lunga durata e condizioni igieniche impeccabili.

Configurabilità



Tecnologia tavoli Master 600



Caratteristiche principali



Piano di lavoro robusto

Piano rinforzato con bordo frontale e posteriore raggiati. Alzatina chiusa posteriormente per evitare accumuli di sporco.



Unità condensante

Estraibile su guide per ispezione e pulizia.



Guide e cremagliere

Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi.



Refrigerazione ventilata

La refrigerazione ventilata assicura una perfetta uniformità di temperatura in ogni vano e cassetto.



Cassettiere rinforzate

Ogni vano può essere personalizzato con cassettiere refrigerate 1/2 - 1/3 - 2/3 -2°+8°C o -15°-22°C.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Fondo rinforzato

Il fondo rinforzato modulare consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Porte

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°. Maniglia in acciaio inox 2 mm di spessore.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna in acciaio inox AISI 304

Angoli interni ed esterni arrotondati

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione

Evaporazione automatica delle condensa

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto)

Funzionamento in classe climatica 5

Vano motore insonorizzato a destra o sinistra

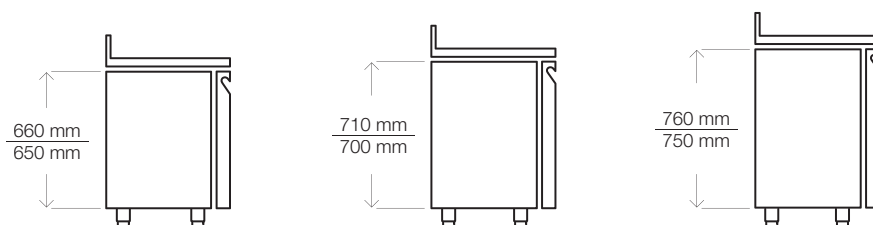
Versioni Plug-In e Remote con fondo vano tecnico aperto

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional) e porta MODBUS-RT

Verniciatura personalizzata con tinte RAL

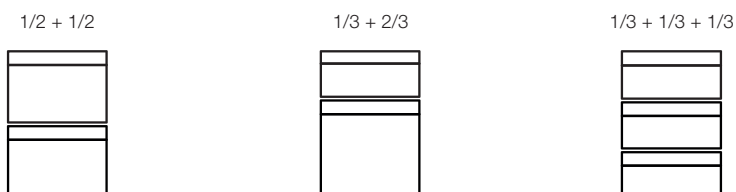
Altezze disponibili

I Tavoli Master 600 sono disponibili con altezza corpo mobile 660, 710 e 760 mm.
Su richiesta sono disponibili anche le altezze 650, 700 e 750 mm.



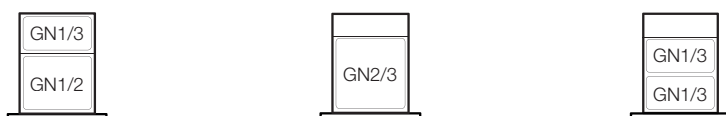
Cassettiere

Ogni vano dei Tavoli Master 600 può essere personalizzato con una cassetteria refrigerata sia nelle versioni -2°+8°C che -15°-22°C. Sono disponibili kit con cassettetti 1/2 + 1/2, 1/3 + 2/3 oppure 1/3 + 1/3 + 1/3.



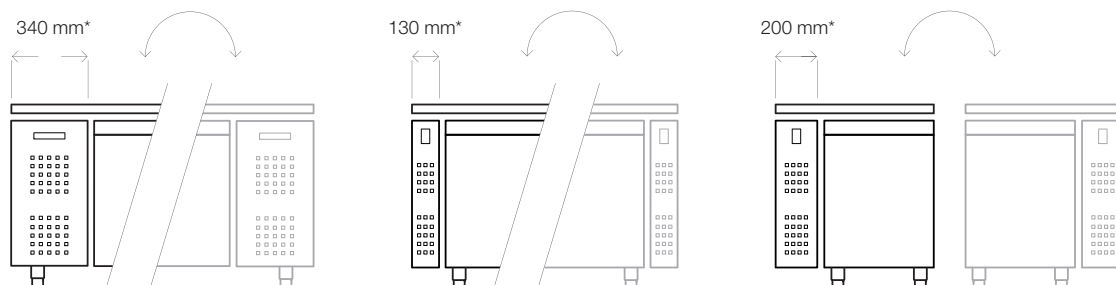
Bacinelle

I cassettetti dei Tavoli Master 600 possono contenere bacinelle GN2/3, GN1/2 e GN1/3.
La dimensione compatta del cassetto non consente la copertura dell'intera superficie.



Vano tecnico a sinistra

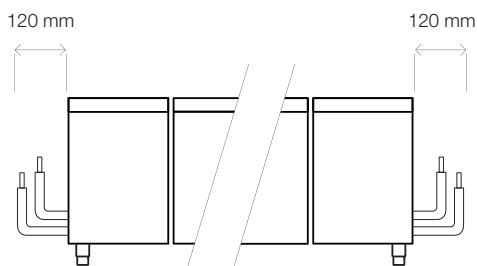
Il vano tecnico dei Tavoli Master 600 è, di serie, posizionato a destra. Il posizionamento a sinistra dev'essere indicato al momento dell'ordine e non prevede maggiorazioni di costo.



* Misura minima, dimensioni maggiori sono disponibili a richiesta.

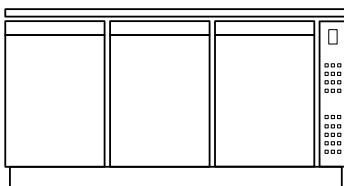
Senza vano tecnico

I Tavoli Master 600 sono disponibili senza vano tecnico. Si raccomanda specificare il lato d'uscita dei tubi di connessione e di considerarne l'ingombro. Termostato da collegare, carter frontale non compreso.



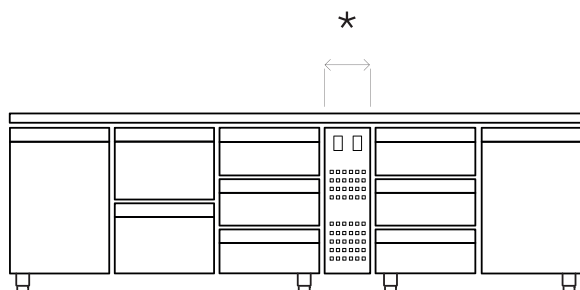
Predisposizione su zoccolo

I Tavoli Master 600 sono, di serie, posizionati su piedini con altezza regolabile 100/150 mm. Senza modifiche, possono essere posizionati su zoccolo in muratura.



Vano tecnico in comune

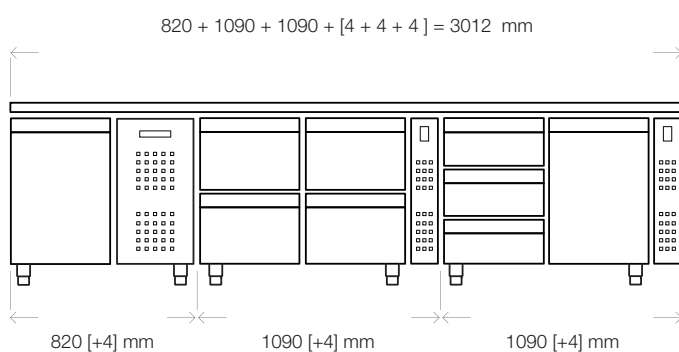
Due Tavoli Master 600, con unità refrigerante remota, possono essere installati con vano tecnico in comune.



* Misura variabile a seconda delle versioni scelte.

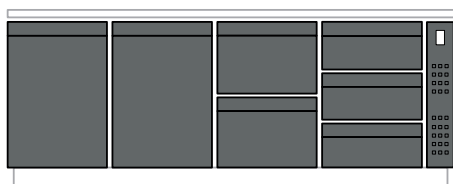
Modularità e tolleranze

Nelle composizioni modulari si raccomanda di considerare la tolleranza di +4/-0 mm per ogni tavolo unito.



Verniciatura

I Tavoli Master 600 possono essere personalizzati con la verniciatura a tinte RAL.

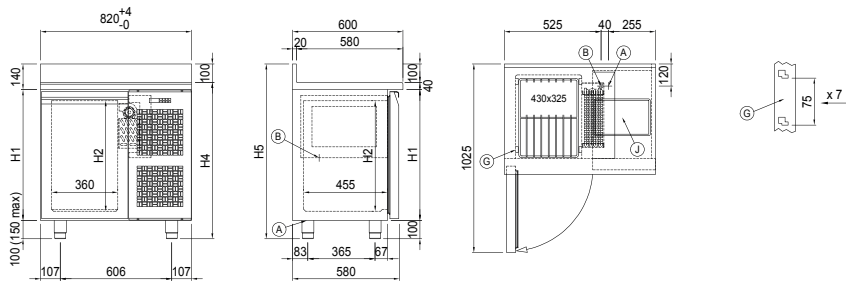


TAVOLI MASTER 600

Profondità 600 mm

Ristorazione

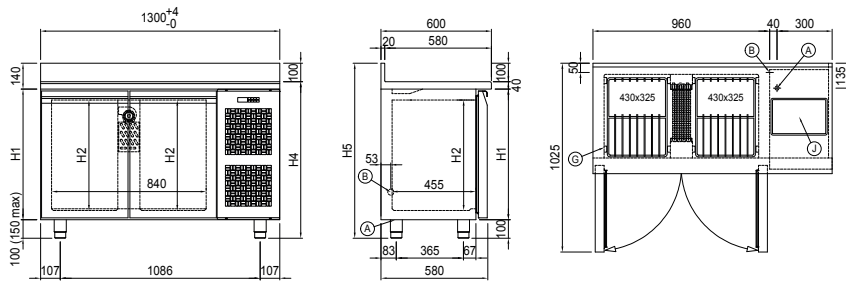
Tavolo 1 porta plug-in



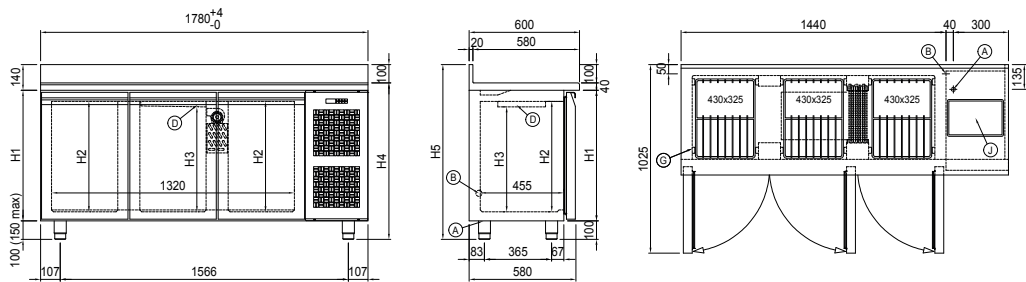
H1	650	660	700	710	750	760
H2	550	550	600	600	650	650
H3	520	520	570	570	620	620
H4	790	800	840	850	890	900
H5	890	900	940	950	990	1000

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa

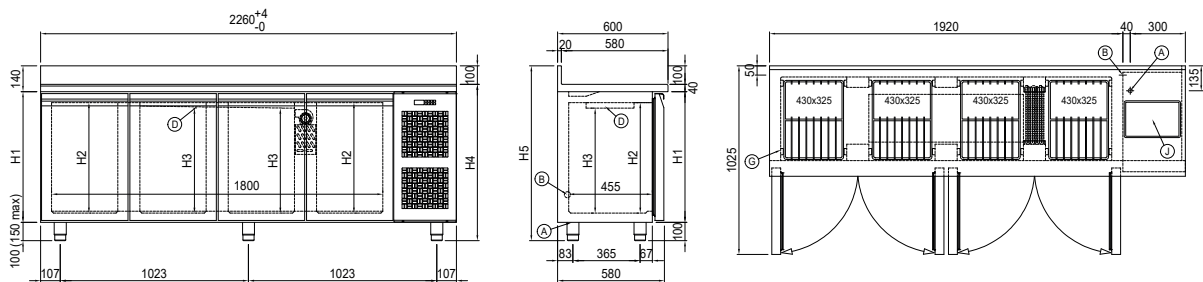
Tavolo 2 porte plug-in



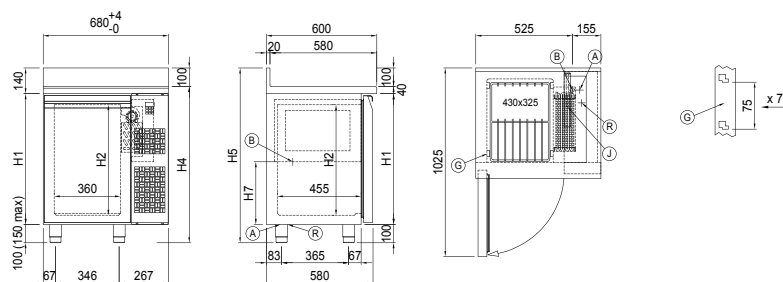
Tavolo 3 porte plug-in



Tavolo 4 porte plug-in



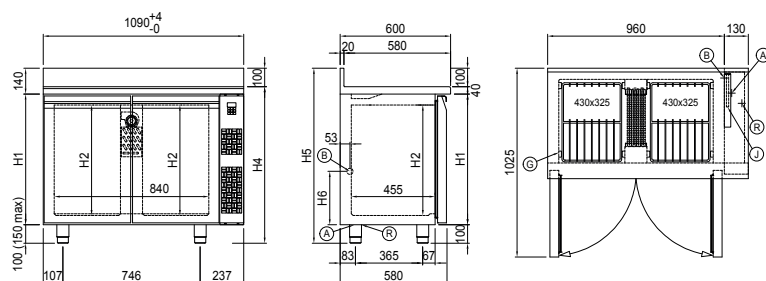
Tavolo 1 porta remoto



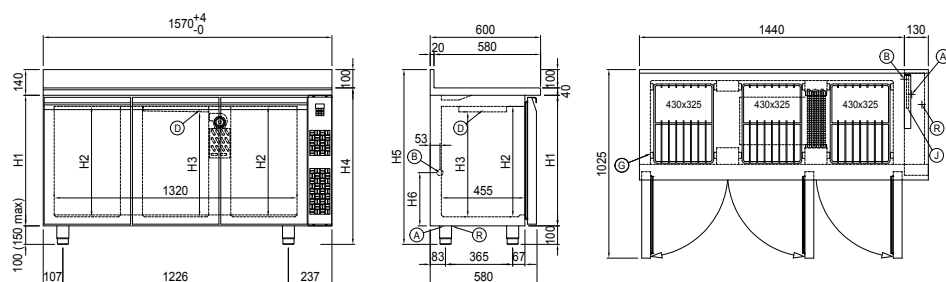
H1	650	660	700	710	750	760
H2	550	550	600	600	650	650
H3	520	520	570	570	620	620
H4	790	800	840	850	890	900
H5	890	900	940	950	990	1000
H6	235	240	285	290	335	340
H7	285	290	340	345	390	395

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
R	Uscita tubi gas

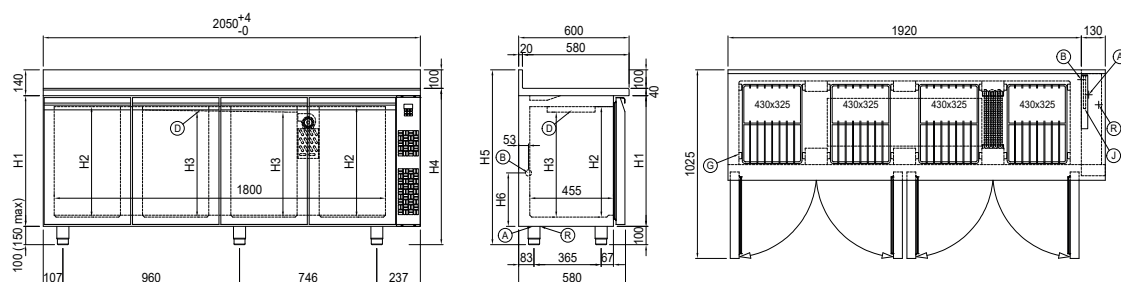
Tavolo 2 porte remoto



Tavolo 3 porte remoto







Tavolo 4 porte remoto



TAVOLI MASTER 600


Profondità 600 mm

Ristorazione

 Senza piano	710 mm	760 mm	660 mm	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	TS09/1MQ-710 T12100000201			85	820x580x810	3.084,00
	TS09/1MQ-760 T12100000202			88	820x580x860	
	TS09/1MQ-660 T12100000203			82	820x580x760	

-2°+8°C



 Con piano	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TP09/1MQ-710 T12101000201			90	820x600x850	3.316,00
	TP09/1MQ-760 T12101000202			93	820x600x900	
	TP09/1MQ-660 T12101000203			87	820x600x800	

Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	409 kWh
Consumo annuo h 760	448 kWh
Consumo annuo h 660	387 kWh

* Evap. -10°C cond. 55°C



Refrigerazione ventilata



Sbrinatorio a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm







1 griglia 325x430 mm con coppia guida



Classe climatica 5




Classe energetica

 Senza piano	710 mm	760 mm	660 mm	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	TS13/1MQ-710 T12200000201			110	1300x580x810	3.562,00
	TS13/1MQ-760 T12200000202			116	1300x580x860	
	TS13/1MQ-660 T12200000203			104	1300x580x760	

-2°+8°C



 Con piano	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TP13/1MQ-710 T12201000201			125	1300x600x850	3.842,00
	TP13/1MQ-760 T12201000202			131	1300x600x900	
	TP13/1MQ-660 T12201000203			119	1300x600x800	

Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	449 kWh
Consumo annuo h 760	491 kWh
Consumo annuo h 660	426 kWh

* Evap. -10°C cond. 55°C



Refrigerazione ventilata



Sbrinatorio a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm



2 griglie 325x430 mm con coppie guida



Classe climatica 5



Classe energetica

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TS17/1MQ-710 T12300000201			130	1780x580x810	4.042,00
		TS17/1MQ-760 T12300000202		139	1780x580x860	
			TS17/1MQ-660 T12300000203	121	1780x580x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TP17/1MQ-710 T12301000201			150	1780x600x850	4.434,00
		TP17/1MQ-760 T12301000202		159	1780x600x900	
			TP17/1MQ-660 T12301000203	141	1780x600x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TA17/1MQ-710 T12302000201			155	1780x600x950	4.465,00
		TA17/1MQ-760 T12302000202		164	1780x600x1000	
			TA17/1MQ-660 T12302000203	146	1780x600x900	

Corpo mobile H 650, 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	540 kWh
Consumo annuo h 760	591 kWh
Consumo annuo h 660	507 kWh

* Evap. -10°C cond. 55°C

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa

Classe climatica 5

Classe energetica

60 Isolamento 60 mm

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TS21/1MQ-710 T12400000201			170	2260x580x810	4.724,00
		TS21/1MQ-760 T12400000202		182	2260x580x860	
			TS21/1MQ-660 T12400000203	158	2260x580x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TP21/1MQ-710 T12401000201			200	2260x600x850	5.141,00
		TP21/1MQ-760 T12401000202		212	2260x600x900	
			TP21/1MQ-660 T12401000203	188	2260x600x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TA21/1MQ-710 T12402000201			205	2260x600x950	5.194,00
		TA21/1MQ-760 T12402000202		217	2260x600x1000	
			TA21/1MQ-660 T12402000203	193	2260x600x900	

Corpo mobile H 650, 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	746 kWh
Consumo annuo h 760	816 kWh
Consumo annuo h 660	688 kWh

* Evap. -10°C cond. 55°C

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa








Classe climatica 5

Classe energetica

60 Isolamento 60 mm

Ristorazione

Profondità 600 mm


-2°+8°C	 Senza piano	 710 mm	 760 mm	 660 mm	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
		TS09/1MQR-710 T12110000201			55	680x580x810	2.555,00
		TS09/1MQR-760 T12110000202			58	680x580x860	
		TS09/1MQR-660 T12110000203			52	680x580x760	



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Con piano	TP09/1MQR-710 T12111000201			60	680x600x850	2.784,00
	TP09/1MQR-760 T12111000202			63	680x600x900	
	TP09/1MQR-660 T12111000203			57	680x600x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Piano con alzata	TA09/1MQR-710 T12112000201			65	680x600x950	2.820,00
	TA09/1MQR-760 T12112000202			68	680x600x1000	
	TA09/1MQR-660 T12112000203			62	680x600x900	

Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.

	O81110351001	Fino a 8 m	Peso lordo 17	Dimensioni 450x300x270	Prezzo 779,00
Unità remota					

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	710 W - 3,2 A
Resa frigorifera	368 W*
Gas refrigerante	R452a

* Evap. -10°C cond. 55°C



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento elettrico



Evaporazione automatica
della condensa

60

Isolamento 60 mm










1 griglia 325x430 mm
con coppia guida




Classe climatica 5



Energy saving

-2°+8°C	 Senza piano	 710 mm	 760 mm	 660 mm	 Kg	 Dimensioni	 Prezzo
		TS13/1MQR-710 T12210000201			80	1090x580x810	2.928,00
		TS13/1MQR-760 T12210000202			86	1090x580x860	
		TS13/1MQR-660 T12210000203			74	1090x580x760	



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Con piano	TP13/1MQR-710 T12211000201			95	1090x600x850	3.174,00
	TP13/1MQR-760 T12211000202			101	1090x600x900	
	TP13/1MQR-660 T12211000203			89	1090x600x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Piano con alzatina	TA13/1MQR-710 T12212000201			100	1090x600x950	3.221,00
		TA13/1MQR-760 T12212000202		106	1090x600x1000	
			TA13/1MQR-660 T12212000203	94	1090x600x900	

Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.

			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota	O81110451001	Fino a 8 m	17	450x300x270	813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Resa frigorifera	519 W*
Gas refrigerante	R452a

* Evap. -10°C cond. 55°C



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento elettrico



Evaporazione automatica
della condensa

60

Isolamento 60 mm



2 griglie 325x430 mm
con coppie guida



Classe climatica 5



Energy saving

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS17/1MQR-710 T12310000201	TS17/1MQR-760 T12310000202	TS17/1MQR-660 T12310000203	105	1570x580x810	3.438,00
				114	1570x580x860	
				96	1570x580x760	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano	TP17/1MQR-710 T12311000201	TP17/1MQR-760 T12311000202	TP17/1MQR-660 T12311000203	135	1570x600x850	3.756,00
				144	1570x600x900	
				126	1570x600x800	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina	TA17/1MQR-710 T12312000201	TA17/1MQR-760 T12312000202	TA17/1MQR-660 T12312000203	140	1570x600x950	3.794,00
				149	1570x600x1000	
				131	1570x600x900	


Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.

		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota	O81110671001 Fino a 8 m	16	480x330x295	1.082,00


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	668 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60

 Energy saving

 Classe climatica 5

 3 griglie 325x430 mm con coppie guida

Isolamento 60 mm

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS21/1MQR-710 T12410000201	TS21/1MQR-760 T12410000202	TS21/1MQR-660 T12410000203	140	2050x580x810	4.088,00
				152	2050x580x860	
				128	2050x580x760	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano	TP21/1MQR-710 T12411000201	TP21/1MQR-760 T12411000202	TP21/1MQR-660 T12411000203	165	2050x600x850	4.452,00
				177	2050x600x900	
				153	2050x600x800	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina	TA21/1MQR-710 T12412000201	TA21/1MQR-760 T12412000202	TA21/1MQR-660 T12412000203	175	2050x600x950	4.491,00
				187	2050x600x1000	
				163	2050x600x900	


Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.

		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota	O81110671001 Fino a 8 m	16	480x330x295	1.082,00


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	668 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60

 Energy saving

 Classe climatica 5

 4 griglie 325x430 mm con coppie guida





Isolamento 60 mm

* Evap. -10°C cond. 55°C

TAVOLI MASTER 600 FREEZER


Profondità 600 mm

Ristorazione

 Senza piano	710 mm	760 mm	660 mm	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	TS09/1BQ-710 T12100000401			95	820x580x810	3.434,00
			TS09/1BQ-760 T12100000402	98	820x580x860	
			TS09/1BQ-660 T12100000403	92	820x580x760	

-15°-22°C





 Con piano	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TP09/1BQ-710 T12101000401			100	820x600x850	3.663,00
			TP09/1BQ-760 T12101000402	103	820x600x900	
			TP09/1BQ-660 T12101000403	97	820x600x800	


Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	550 W - 2,5 A
Resa frigorifera	356 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	1036 KWh
Consumo annuo h 760	1134 KWh
Consumo annuo h 660	986 KWh


* Evap. -30°C cond. 55°C


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinatorio a gas caldo





 Evaporazione automatica della condensa

 Isolamento 60 mm

 1 griglia 325x430 mm con coppia guida


 Classe climatica 5

 Classe energetica

 Senza piano	710 mm	760 mm	660 mm	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	TS13/1BQ-710 T12200000401			120	1300x580x810	4.200,00
			TS13/1BQ-760 T12200000402	126	1300x580x860	
			TS13/1BQ-660 T12200000403	114	1300x580x760	

-15°-22°C





 Con piano	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TP13/1BQ-710 T12201000401			125	1300x600x850	4.479,00
			TP13/1BQ-760 T12201000402	131	1300x600x900	
			TP13/1BQ-660 T12201000403	119	1300x600x800	


Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	850 W - 3,9 A
Resa frigorifera	569 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	1732 KWh
Consumo annuo h 760	1895 KWh
Consumo annuo h 660	1615 KWh


* Evap. -30°C cond. 55°C


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinatorio a gas caldo

 Evaporazione automatica della condensa

 Isolamento 60 mm

 2 griglie 325x430 mm con coppie guida

 Classe climatica 5

 Classe energetica

710

710 mm

760

760 mm

660

660 mm

Kg

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

Senza piano

TS17/1BQ-710

T12300000401

TS17/1BQ-760

T12300000402

TS17/1BQ-660

T12300000403

140

149

131

1780x580x810

1780x580x860

1780x580x760

4.889,00

-15°-22°C

Con piano

TP17/1BQ-710

T12301000401

TP17/1BQ-760

T12301000402

TP17/1BQ-660

T12301000403

160

169

151

1780x600x850

1780x600x900

1780x600x800

5.241,00

Piano con alzatina

TA17/1BQ-710

T12302000401

TA17/1BQ-760

T12302000402

TA17/1BQ-660

T12302000403

165

174

156

1780x600x950

1780x600x1000

1780x600x900

5.273,00

Corpo mobile H 650, 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

850 W - 3,9 A

Pesa frigorifera

569 W*

Gas refrigerante

R290

Consumo annuo h 710

2346 KWh

Consumo annuo h 760

2567 KWh

Consumo annuo h 660

2124 KWh

Refrigerazione ventilata

3 griglie 325x430 mm con coppie guida

GAS

Sbrinamento a gas caldo

Classe climatica 5

Evaporazione automatica della condensa

Classe energetica

60

Isolamento 60 mm

* Evap. -30°C cond. 55°C

710

710 mm

760

760 mm

660

660 mm

Kg

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

Senza piano

TS21/1BQ-710

T12400000401

TS21/1BQ-760

T12400000402

TS21/1BQ-660

T12400000403

180

192

168

2260x580x810

2260x580x860

2260x580x760

5.547,00

-15°-22°C

Con piano

TP21/1BQ-710

T12401000401

TP21/1BQ-760

T12401000402

TP21/1BQ-660

T12401000403

210

222

198

2260x600x850

2260x600x900

2260x600x800

5.993,00

Piano con alzatina

TA21/1BQ-710

T12402000401

TA21/1BQ-760

T12402000402

TA21/1BQ-660

T12402000403

215

227

203

2260x600x950

2260x600x1000

2260x600x900

6.049,00

Corpo mobile H 650, 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

850 W - 3,9 A

Pesa frigorifera

569 W*

Gas refrigerante

R290

Consumo annuo h 710

3280 KWh

Consumo annuo h 760

3524 KWh

Consumo annuo h 660

2970 KWh

Refrigerazione ventilata

4 griglie 325x430 mm con coppie guida

GAS

Sbrinamento a gas caldo

Classe climatica 5

Evaporazione automatica della condensa

Classe energetica

60

Isolamento 60 mm

* Evap. -30°C cond. 55°C

coldline | 157

Ristorazione

Profondità 600 mm

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	765 W - 3,5 A
Resa frigorifera	540 W*
Gas refrigerante	R452a

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	920 W - 4,2 A
Resa frigorifera	540 W*
Gas refrigerante	R452a

-15°-22°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano		TS17/1BQR-710 T12310000401		105	1570x580x810	4.047,00
		TS17/1BQR-760 T12310000402		114	1570x580x860	
		TS17/1BQR-660 T12310000403		96	1570x580x760	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano		TP17/1BQR-710 T12311000401		135	1570x600x850	4.373,00
		TP17/1BQR-760 T12311000402		144	1570x600x900	
		TP17/1BQR-660 T12311000403		126	1570x600x800	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina		TA17/1BQR-710 T12312000401		140	1570x600x950	4.409,00
		TA17/1BQR-760 T12312000402		149	1570x600x1000	
		TA17/1BQR-660 T12312000403		131	1570x600x900	


Corpo mobile H 650, 700, 750 mm a richiesta.

		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota	O81210541001 Fino a 8 m	30,2	500x330x295	1.299,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	945 W - 4,3 A
Pesa frigorifera	540 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento elettrico


 Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 Energy saving

 3 griglie 325x430 mm con coppie guida

* Evap. -30°C cond. 55°C

-15°-22°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano		TS21/1BQR-710 T12410000401		140	2050x580x810	4.641,00
		TS21/1BQR-760 T12410000402		152	2050x580x860	
		TS21/1BQR-660 T12410000403		128	2050x580x760	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano		TP21/1BQR-710 T12411000401		165	2050x600x850	5.030,00
		TP21/1BQR-760 T12411000402		177	2050x600x900	
		TP21/1BQR-660 T12411000403		153	2050x600x800	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina		TA21/1BQR-710 T12412000401		175	2050x600x950	5.068,00
		TA21/1BQR-760 T12412000402		187	2050x600x1000	
		TA21/1BQR-660 T12412000403		163	2050x600x900	


Corpo mobile H 650, 700, 750 mm a richiesta.

		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota	O81210651001 Fino a 8 m	30,2	500x330x295	1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	970 W - 4,4 A
Pesa frigorifera	646 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento elettrico


 Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 Energy saving

 4 griglie 325x430 mm con coppie guida

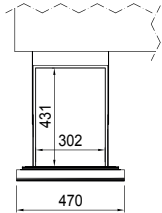
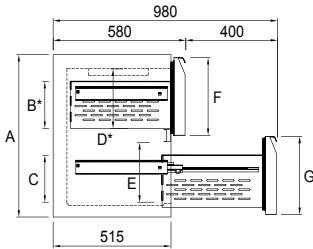
* Evap. -30°C cond. 55°C



Cassettiera refrigerata 1/2
per tavoli -2°+8°C e -15°-22°C

maggiorazione
€ 467,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60111211101
h 750 - 760 mm - cod: O60111211102
h 650 - 660 mm - cod: O60111211103
€ 759,00



A	650 - 660	700 - 710	750 - 760
B	180	205	205
C	205	205	205
D	230	260	270
E	235	260	285
F	315	340	365
G	315	340	365

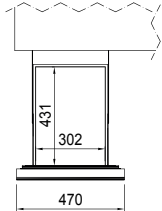
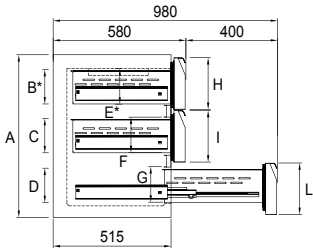
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3
per tavoli -2°+8°C e -15°-22°C

maggiorazione
€ 746,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60111311101
h 750 - 760 mm - cod: O60111311102
h 650 - 660 mm - cod: O60111311103
€ 1.177,00



A	650 - 660	700 - 710	750 - 760
B	95	150	150
C	150	150	150
D	95	150	150
E	155	155	160
F	155	155	180
G	105	155	170
H	225	225	240
I	225	225	240
L	175	225	240

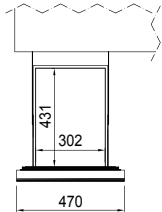
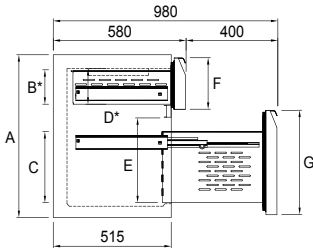
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3 + 2/3
per tavoli -2°+8°C e -15°-22°C

maggiorazione
€ 540,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60113211101
h 750 - 760 mm - cod: O60113211102
h 650 - 660 mm - cod: O60113211103
€ 874,00



A	650 - 660	700 - 710	750 - 760
B	95	150	150
C	260	310	310
D	155	155	160
E	320	370	395
F	225	225	240
G	405	455	490

* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



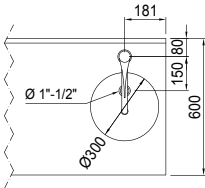
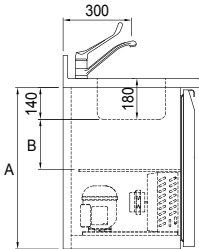
Vasca di servizio Ø 300 mm*

Cod: O922100020
€ 782,00



Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4

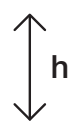
Cod: O922200020
€ 467,00



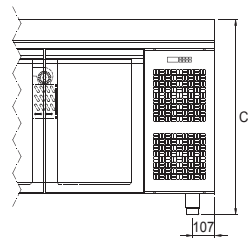
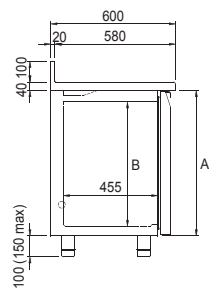
A	650	660	700	710	750	760
B	165	170	215	220	265	270

* Sifone non fornito, foro ingresso-uscita acqua a cura dell'installatore.

* Disponibile per versioni 2, 3, 4 porte plug-in.

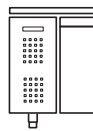


Altezze corpo tavolo speciali
650, 700, 750 mm
Senza sovrapprezzo

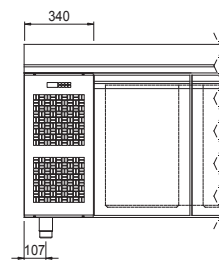
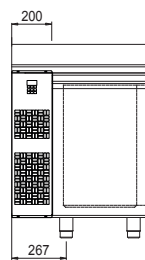
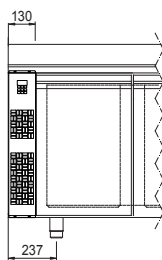


A	650	700	750
B	550	600	650
C	890	940	990

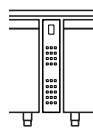
Per ordinare un Tavolo Master 600 con altezza 650, 700 o 750 mm modificare il codice prodotto sostituendo il suffisso -660, -710, -760 con l'altezza desiderata -650, -700, -750. Esempio: TP17/1MQ-700.



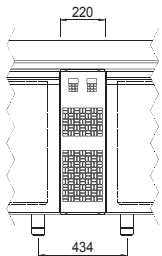
Vano tecnico a sinistra
Senza sovrapprezzo



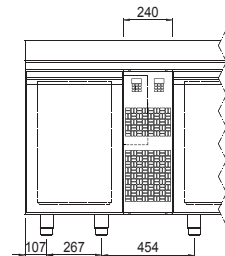
Vano tecnico con dimensioni maggiori a richiesta.



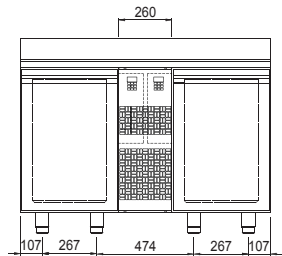
Vano tecnico in comune
per tavoli remoti
€ 542,00



2,3,4 porte + 2,3,4 porte



1 porta + 2,3,4 porte

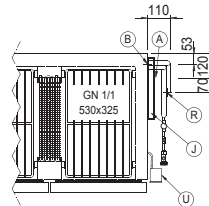
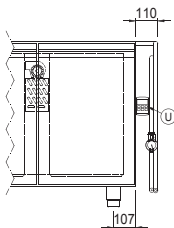


1 porta + 1 porta

Vano tecnico con dimensioni maggiori a richiesta.



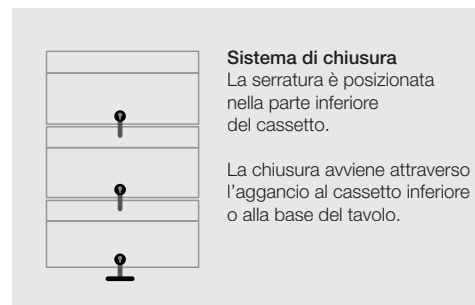
Tavolo senza vano tecnico
per versioni remote*
Senza sovrapprezzo



A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
J	Evaporazione condensa
R	Uscita tubi gas
U	Termostato non collegato

* Termostato da collegare, carter frontale a richiesta.

		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Serratura con chiave per cassettera 1/2 + 1/2 maggiorazione € 118,00	■	■	■	■
	Serratura con chiave per cassettera 1/3 + 1/3 + 1/3 maggiorazione € 175,00	■	■	■	■
	Serratura con chiave per cassettera 1/3 + 2/3 maggiorazione € 118,00	■	■	■	■
	1 porta a vetro per versione -2°+8°C, h 710 e 760* maggiorazione € 303,00	■	■	■	■
	Illuminazione LED maggiorazione € 390,00	■	■	■	■
	Piedino maggiorato h 145/195 mm, 1 pezzo Cod: M021145020 € 24,00	■	■	■	■
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm** Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	■	—
	Kit 6 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44600002001 € 442,00	—	—	—	■
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■	■
	Griglia plastificata 325x430 Cod: O221325430 € 35,00	■	■	■	■
	Coppia guide tipo C - 405 mm per griglie 325x430 Cod: O12114052001 € 35,00	■	■	■	■
	Valvola R134a per versione remota -2°+8°C Cod: F310120020 € 103,00	■	■	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■	■



* Disponibile a richiesta per altre altezze.

** Non disponibile per versione remota 1 porta.

■ disponibile
— non disponibile

		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Unità plug-in ad acqua -2°+8°C maggiorazione € 594,00	■	■	■	■
	Unità plug-in ad acqua -15°-22°C maggiorazione € 989,00	■	■	■	■
	Evaporatore inox -2°+8°C a richiesta	■	■	■	■
	Predisposizione per collegamento a centrale remota CO ₂ a richiesta	■	■	■	■
	Presa schuko IP44 con coperchio per versione plug-in Cod: E74300003001 maggiorazione € 208,00	■	■	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato*** Cod: O92050002001 € 208,00	■	■	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■	■	■

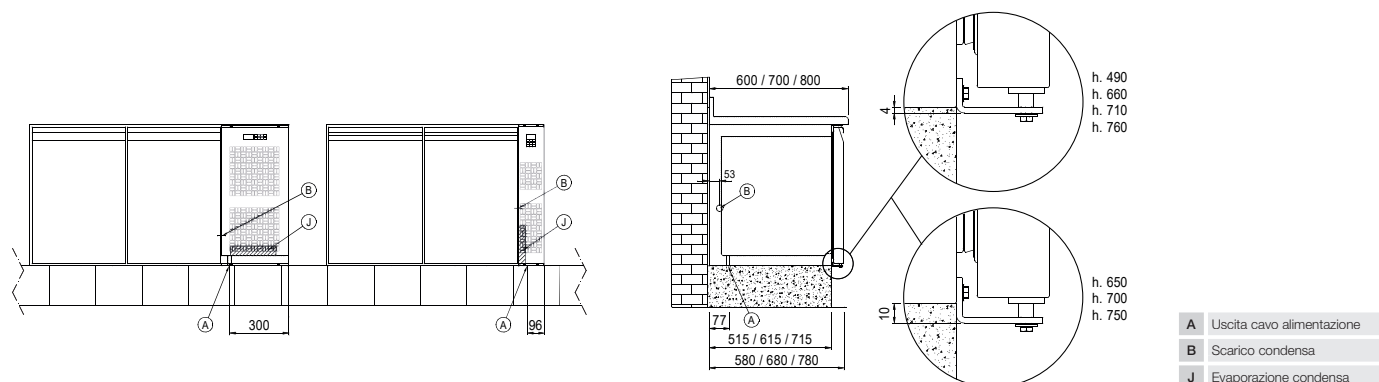
*** Per il controllo remoto dei tavoli Master 600 è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile

		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 100 mm	Cod: O50520110001 € 498,00	Cod: O50520210001 € 583,00	Cod: O50520310001 € 667,00	Cod: O50520410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 150 mm	Cod: O50520115001 € 552,00	Cod: O50520215001 € 631,00	Cod: O50520315001 € 723,00	Cod: O50520415001 € 855,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 100 mm	Cod: O50620110001 € 498,00	Cod: O50620210001 € 583,00	Cod: O50620310001 € 667,00	Cod: O50620410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 150 mm	Cod: O50620115001 € 552,00	Cod: O50620215001 € 631,00	Cod: O50620315001 € 723,00	Cod: O50620415001 € 855,00
	Interno hygiene H3	maggiorazione € 928,00	maggiorazione € 1.039,00	maggiorazione € 1.238,00	maggiorazione € 1.433,00
	Piano in granito, spessore 30 mm	a richiesta	a richiesta	a richiesta	a richiesta
	Piano in granito con alzatina, spessore 30 mm*	a richiesta	a richiesta	a richiesta	a richiesta

* Piano in granito con alzatina fornita smontata.

Installazione su zoccolo in muratura







Tavoli Master

Tecnologia	170
Configurazioni	172
Disegni tecnici	176
Master -2°+8°C	178
Master -15°-22°C	182
Accessori e varianti	186

Tavoli Master, carattere unico molteplici soluzioni

Tutto ciò che ti serve

Crea il tuo tavolo personalizzato scegliendo tra le innumerevoli soluzioni offerte. Potrai organizzare la tua cucina soddisfacendo ogni esigenza di comodità e praticità.

Porte e cassettiere

Ogni vano può essere configurato con porte in acciaio inox o con cassettiere refrigerate nelle versioni $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ e $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$. L'innovativo sistema a doppio ricircolo d'aria garantisce la massima efficienza refrigerante e un'ottimale distribuzione del freddo anche a pieno carico.

Motore a destra o sinistra

A te la scelta se posizionare il vano tecnico a destra o a sinistra. La versione con unità refrigerante remota assicura il massimo comfort in laboratorio. In caso di due tavoli affiancati è disponibile la soluzione con vano tecnico comune.

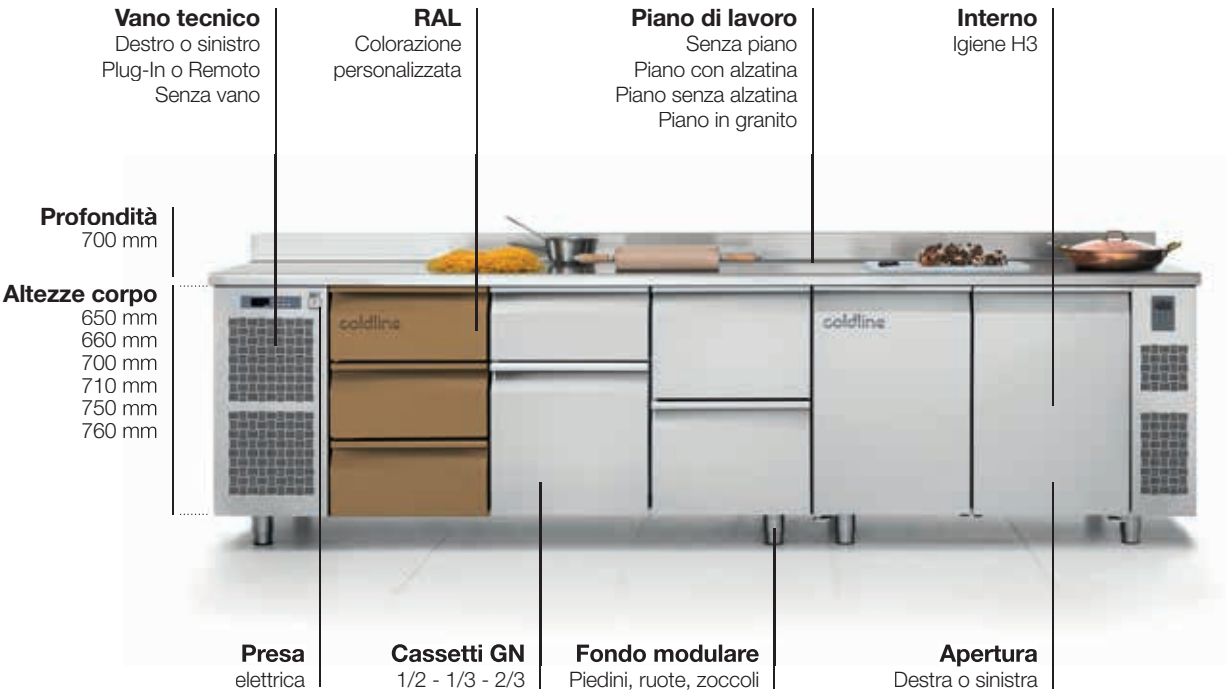
Fondo rinforzato

Il vano tecnico insonorizzato è parte integrante della struttura. Il fondo unico rinforzato prevede il piedino regolabile all'estremità del mobile, soluzione che consente di sostenere in sicurezza il peso del sistema refrigerante.

Verniciatura personalizzata

Puoi personalizzare il tuo tavolo Master scegliendo il colore che meglio si abbina allo stile del tuo locale. La vernice è applicata sulle superfici di acciaio inox garantendo una lunga durata e condizioni igieniche impeccabili.

Configurabilità



Tecnologia tavoli Master



Caratteristiche principali



Piano di lavoro robusto

Piano rinforzato con bordo frontale e posteriore raggiati. Alzatina chiusa posteriormente per evitare accumuli di sporco.



Unità condensante

Estraibile su guide per ispezione e pulizia.



Guide e cremagliere

Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi.



Refrigerazione ventilata

La refrigerazione ventilata assicura una perfetta uniformità di temperatura in ogni vano e cassetto.



Cassettiere rinforzate

Ogni vano può essere personalizzato con cassette refrigerate GN 1/2 - 1/3 - 2/3 -2°+8°C o -15°-22°C.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Fondo rinforzato

Il fondo rinforzato modulare consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Porte

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°. Maniglia in acciaio inox 2 mm di spessore.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna in acciaio inox AISI 304

Angoli interni ed esterni arrotondati

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione

Evaporazione automatica delle condensa

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remote)

Funzionamento in classe climatica 5

Vano motore insonorizzato a destra o sinistra

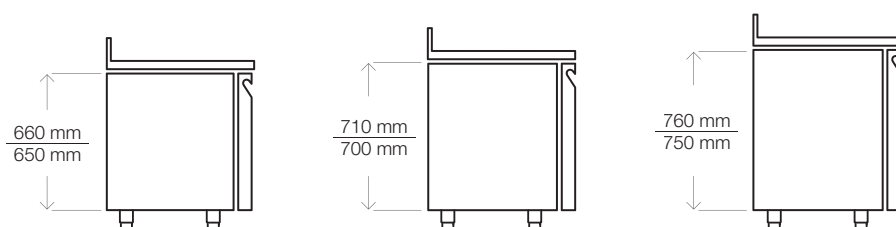
Versioni Plug-In e Remote con fondo aperto

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional) e porta MODBUS-RT

Verniciatura personalizzata con tinte RAL

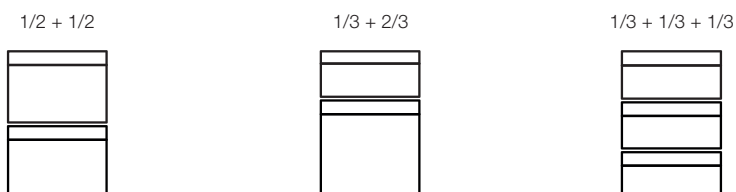
Altezze disponibili

I Tavoli Master sono disponibili con altezza corpo mobile 660, 710 e 760 mm.
Su richiesta sono disponibili anche le altezze 650, 700 e 750 mm.



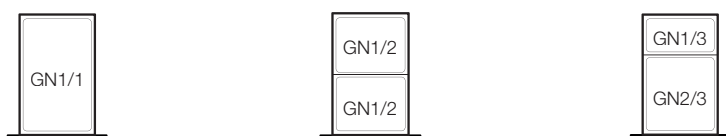
Cassettiere

Ogni vano dei Tavoli Master può essere personalizzato con una cassetteria refrigerata sia nelle versioni -2°+8°C che -15°-22°C. Sono disponibili kit con cassette 1/2 + 1/2, 1/3 + 2/3 oppure 1/3 + 1/3 + 1/3.



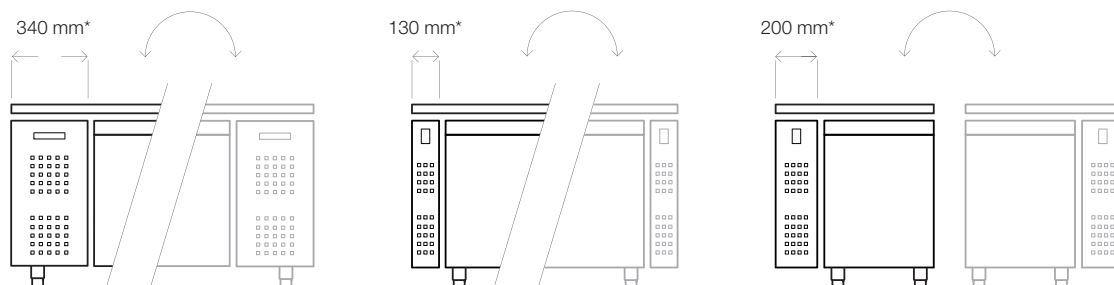
Bacinelle

I cassettei dei Tavoli Master possono contenere bacinelle GN1/1 e frazioni.



Vano tecnico a sinistra

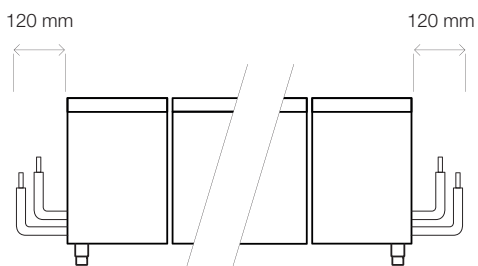
Il vano tecnico dei Tavoli Master è, di serie, posizionato a destra. Il posizionamento a sinistra dev'essere indicato al momento dell'ordine e non prevede maggiorazioni di costo.



* Misura minima, dimensioni maggiori sono disponibili a richiesta.

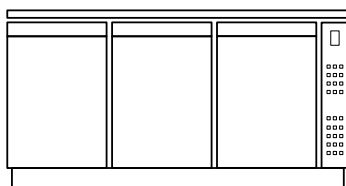
Senza vano tecnico

I Tavoli Master sono disponibili senza vano tecnico. Si raccomanda specificare il lato d'uscita dei tubi di connessione e di considerarne l'ingombro. Termostato da collegare, carter frontale non compreso.



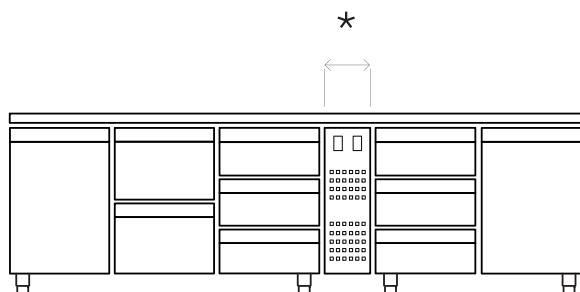
Predisposizione su zoccolo

I Tavoli Master sono, di serie, posizionati su piedini con altezza regolabile 100/150 mm. Senza modifiche, possono essere posizionati su zoccolo in muratura.



Vano tecnico in comune

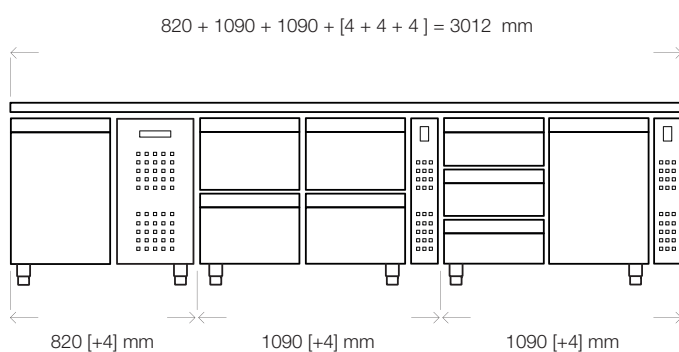
Due Tavoli Master, con unità refrigerante remota, possono essere installati con vano tecnico in comune.



* Misura variabile a seconda delle versioni scelte.

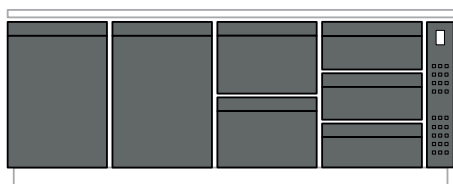
Modularità e tolleranze

Nelle composizioni modulari si raccomanda di considerare la tolleranza di +4/-0 mm per ogni tavolo unito.



Verniciatura

I Tavoli Master possono essere personalizzati con la verniciatura a tinte RAL.



Ripiano contenitori

Le griglie del tavolo Master possono essere rivestite con il ripiano per contenitori in acciaio inox. Il ripiano è completo di protezione perimetrale per aumentare la stabilità di bottiglie e lattine.

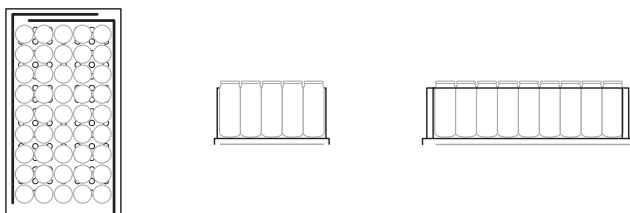
Configurazione bottiglie 0,75 l per vano



	Dimensioni cm	Capacità
Bottiglie 0,5 l	Ø6,1x21,5	64*
Bottiglie 0,75 l	Ø8,8x27,6	15
Bottiglie 1 l	Ø7,43x28	18
Bottiglie 1,5 l	Ø8,2x32,6	18

* In presenza del diffusore il primo livello è appoggiato sul fondo.

Configurazione lattine slim 33 cl per vano



	Dimensioni cm	Capacità
Lattine 33 cl	Ø6,6x11,5	84*
Lattine slim 33 cl	Ø5,33x14,5	90

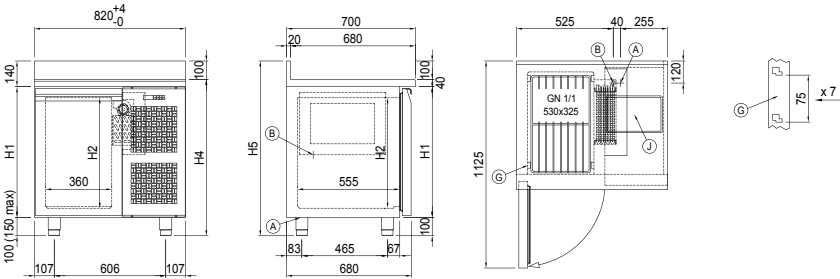
* Primo livello appoggiato sul fondo.

TAVOLI MASTER GN1/1

Profondità 700 mm

Ristorazione

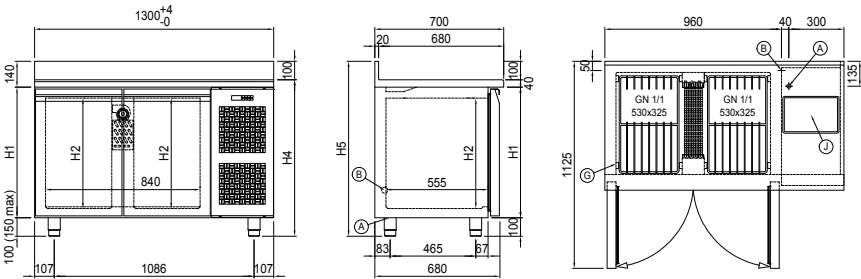
Tavolo 1 porta plug-in



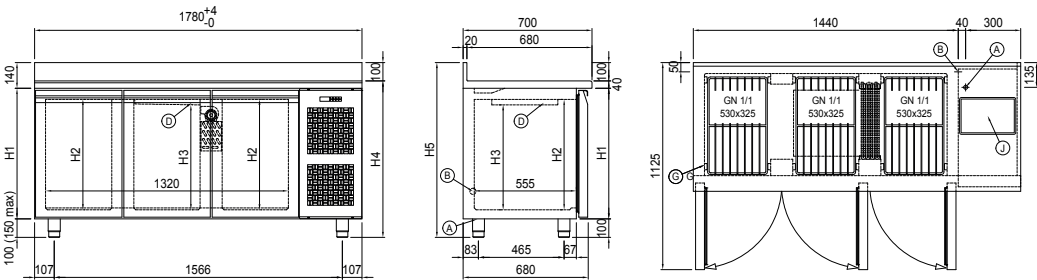
H1	650	660	700	710	750	760
H2	550	550	600	600	650	650
H3	520	520	570	570	620	620
H4	790	800	840	850	890	900
H5	890	900	940	950	990	1000

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa

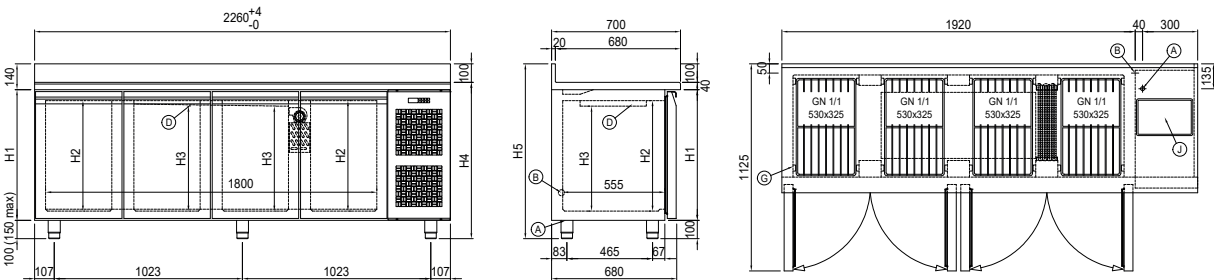
Tavolo 2 porte plug-in



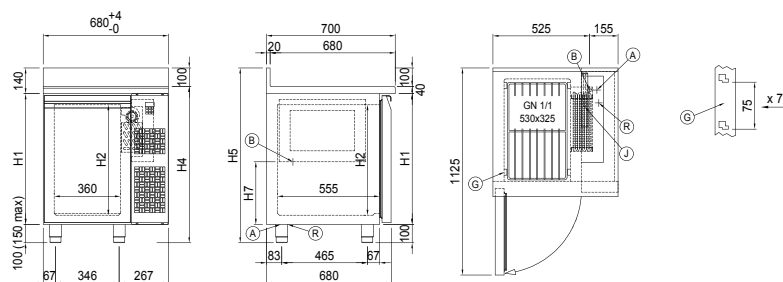
Tavolo 3 porte plug-in



Tavolo 4 porte plug-in



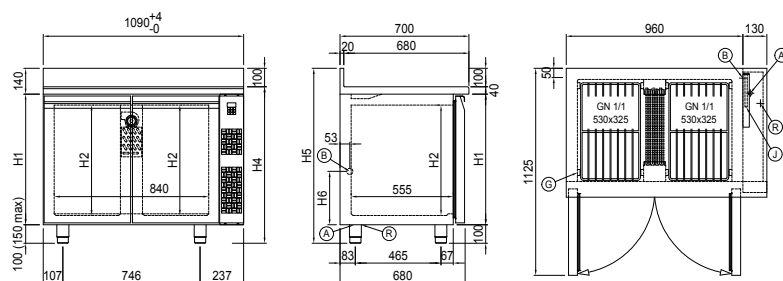
Tavolo 1 porta remoto



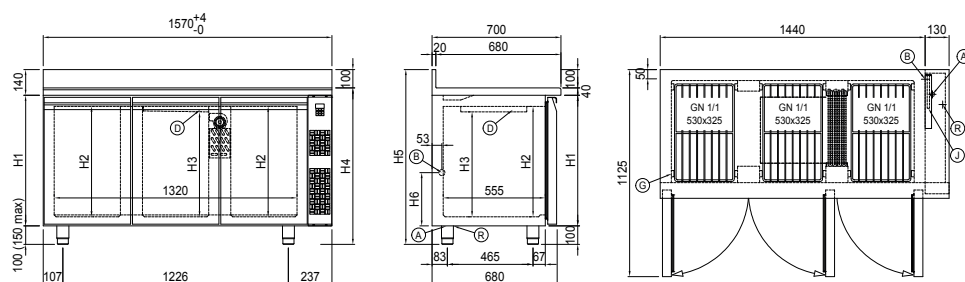
H1	650	660	700	710	750	760
H2	550	550	600	600	650	650
H3	520	520	570	570	620	620
H4	790	800	840	850	890	900
H5	890	900	940	950	990	1000
H6	235	240	285	290	335	340
H7	285	290	340	345	390	395

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
R	Uscita tubi gas

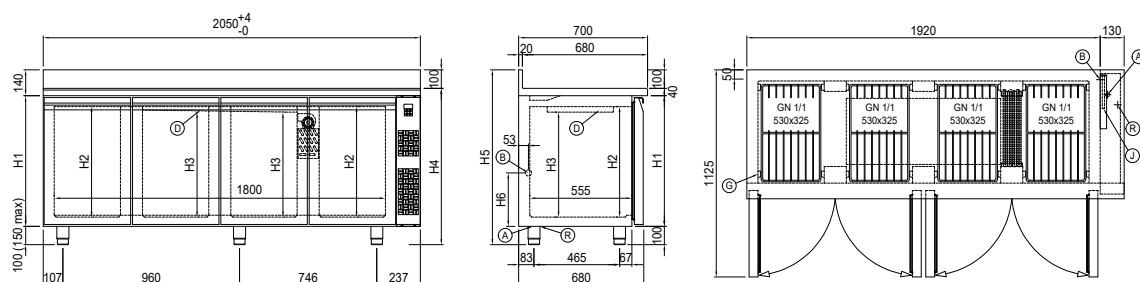
Tavolo 2 porte remoto



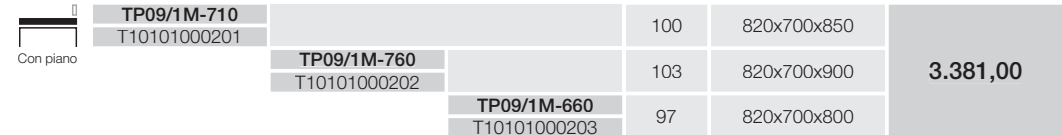
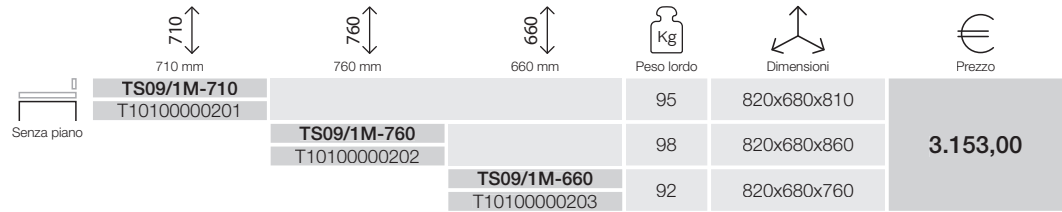
Tavolo 3 porte remoto



Tavolo 4 porte remoto



Ristorazione

$$-2^{\circ} + 8^{\circ}\text{C}$$


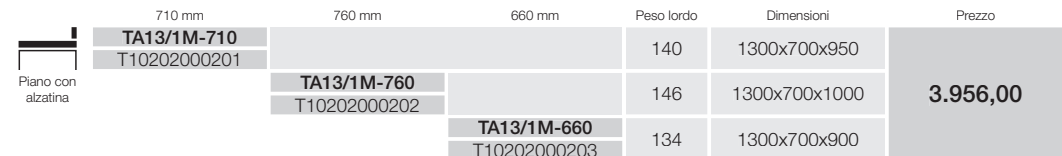
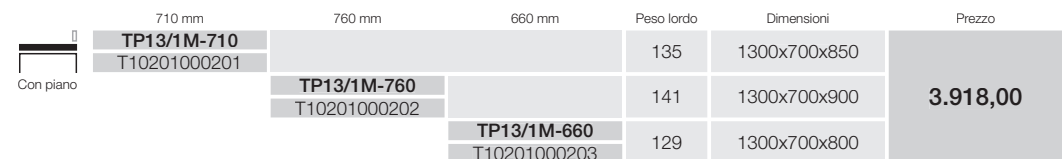
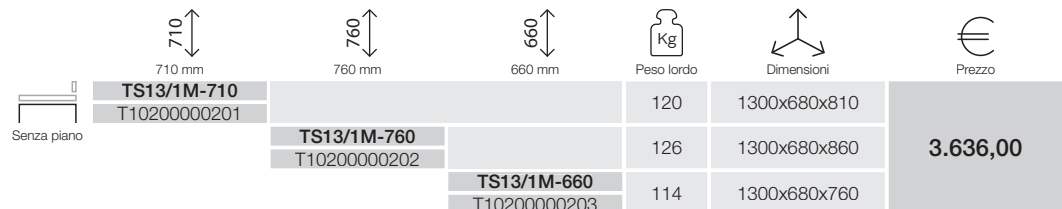
Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	458 KWh
Consumo annuo h 760	479 KWh
Consumo annuo h 660	394 KWh



60

A

* Evap. -10°C cond. 55°C

$$-2^{\circ} + 8^{\circ}\text{C}$$


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	527 KWh
Consumo annuo h 760	542 KWh
Consumo annuo h 660	501 KWh



60



A

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS17/1M-710 T10300000201			145	1780x680x810	4.123,00
		TS17/1M-760 T10300000202		154	1780x680x860	
			TS17/1M-660 T10300000203	136	1780x680x760	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano	TP17/1M-710 T10301000201			160	1780x700x850	4.526,00
		TP17/1M-760 T10301000202		169	1780x700x900	
			TP17/1M-660 T10301000203	151	1780x700x800	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina	TA17/1M-710 T10302000201			165	1780x700x950	4.558,00
		TA17/1M-760 T10302000202		174	1780x700x1000	
			TA17/1M-660 T10302000203	156	1780x700x900	


Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	616 kWh
Consumo annuo h 760	637 kWh
Consumo annuo h 660	586 kWh


* Evap. -10°C cond. 55°C


 Refrigerazione ventilata

 Sbrinatorio a gas caldo

 Evaporazione automatica della condensa

 Classe climatica 5

 Classe energetica

 3 griglie GN1/1 con coppie guida

60 Isolamento 60 mm

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS21/1M-710 T10400000201			180	2260x680x810	4.819,00
		TS21/1M-760 T10400000202		192	2260x680x860	
			TS21/1M-660 T10400000203	168	2260x680x760	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano	TP21/1M-710 T10401000201			210	2260x700x850	5.246,00
		TP21/1M-760 T10401000202		222	2260x700x900	
			TP21/1M-660 T10401000203	198	2260x700x800	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina	TA21/1M-710 T10402000201			215	2260x700x950	5.300,00
		TA21/1M-760 T10402000202		227	2260x700x1000	
			TA21/1M-660 T10402000203	203	2260x700x900	


Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	836 kWh
Consumo annuo h 760	915 kWh
Consumo annuo h 660	772 kWh


* Evap. -10°C cond. 55°C


 Refrigerazione ventilata

 Sbrinatorio a gas caldo

 Evaporazione automatica della condensa

 Classe climatica 5








 Classe energetica

 4 griglie GN1/1 con coppie guida


60 Isolamento 60 mm

Ristorazione

Profondità 700 mm


-2°+8°C	 Senza piano	 710 mm	 760 mm	 660 mm	 Kg	 Dimensioni	 Prezzo	
		TS09/1MR-710 T10110000201				65	680x680x810	2.636,00
		TS09/1MR-760 T10110000202				68	680x680x860	
		TS09/1MR-660 T10110000203				62	680x680x760	









	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Con piano	TP09/1MR-710 T10111000201			70	680x700x850	2.866,00
		TP09/1MR-760 T10111000202		73	680x700x900	
			TP09/1MR-660 T10111000203	67	680x700x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Piano con alzatina	TA09/1MR-710 T10112000201			75	680x700x950	2.887,00
		TA09/1MR-760 T10112000202		78	680x700x1000	
			TA09/1MR-660 T10112000203	72	680x700x900	








Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.

	O81110351001	Fino a 8 m	Peso lordo 17	Dimensioni 450x300x270	Prezzo 779,00
Unità remota					


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	710 W - 3,2 A
Resa frigorifera	368 W*
Gas refrigerante	R452a


- | | | | | | | | |
|---|----------------------------------|---|-----------------------|---|--|-----------|------------------|
|  | Refrigerazione ventilata |  | Sbrinatorio elettrico |  | Evaporazione automatica della condensa | 60 | Isolamento 60 mm |
|  | 1 griglia GN1/1 con coppia guida |  | Classe climatica 5 |  | Energy saving | | |

* Evap. -10°C cond. 55°C


		 710 mm	 760 mm	 660 mm	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo	
-2°+8°C		TS13/1MR-710 T10210000201				90	1090x680x810	2.987,00
		TS13/1MR-760 T10210000202				96	1090x680x860	
			TS13/1MR-660 T10210000203		84	1090x680x760		









	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Con piano	TP13/1MR-710 T10211000201			105	1090x700x850	3.240,00
	TP13/1MR-760 T10211000202			111	1090x700x900	
	TP13/1MR-660 T10211000203			99	1090x700x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Piano con alzatina	TA13/1MR-710 T10212000201			110	1090x700x950	3.286,00
		TA13/1MR-760 T10212000202		116	1090x700x1000	
			TA13/1MR-660 T10212000203	104	1090x700x900	

Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.


			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	O81110451001	Fino a 8 m	17	450x300x270	813,00
Unità remota					

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Resa frigorifera	519 W*
Gas refrigerante	R452a


- | | | | | | | | |
|---|----------------------------------|---|-----------------------|---|--|-----------|------------------|
|  | Refrigerazione ventilata |  | Sbrinatorio elettrico |  | Evaporazione automatica della condensa | 60 | Isolamento 60 mm |
|  | 2 griglie GN1/1 con coppie guida |  | Classe climatica 5 |  | Energy saving | | |


* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Senza piano	TS17/1MR-710 T10310000201			115	1570x680x810	3.508,00
		TS17/1MR-760 T10310000202		124	1570x680x860	
			TS17/1MR-660 T10310000203	106	1570x680x760	




	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Con piano	TP17/1MR-710 T10311000201			145	1570x700x850	3.831,00
		TP17/1MR-760 T10311000202		154	1570x700x900	
			TP17/1MR-660 T10311000203	136	1570x700x800	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Piano con alzatina	TA17/1MR-710 T10312000201			150	1570x700x950	3.872,00
		TA17/1MR-760 T10312000202		159	1570x700x1000	
			TA17/1MR-660 T10312000203	141	1570x700x900	


Corpo mobile H 650, 700, 750 mm a richiesta.

		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Unità remota	O81110671001 Fino a 8 m	16	480x330x295	1.082,00


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	668 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60 Isolamento 60 mm


 3 griglie GN1/1 con coppie guida

 Classe climatica 5

 Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Senza piano	TS21/1MR-710 T10410000201			150	2050x680x810	4.171,00
		TS21/1MR-760 T10410000202		162	2050x680x860	
			TS21/1MR-660 T10410000203	138	2050x680x760	




	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Con piano	TP21/1MR-710 T10411000201			180	2050x700x850	4.542,00
		TP21/1MR-760 T10411000202		192	2050x700x900	
			TP21/1MR-660 T10411000203	168	2050x700x800	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Piano con alzatina	TA21/1MR-710 T10412000201			185	2050x700x950	4.582,00
		TA21/1MR-760 T10412000202		197	2050x700x1000	
			TA21/1MR-660 T10412000203	173	2050x700x900	


Corpo mobile H 650, 700, 750 mm a richiesta.

		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Unità remota	O81110671001 Fino a 8 m	16	480x330x295	1.082,00


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	668 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento elettrico

 Evaporazione automatica della condensa

60 Isolamento 60 mm

 4 griglie GN1/1 con coppie guida

 Classe climatica 5





 Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

TAVOLI MASTER GN1/1 FREEZER


Ristorazione

Profondità 700 mm

 Senza piano	710 mm	760 mm	660 mm	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	TS09/1B-710 T10100000401			105	820x680x810	3.502,00
	TS09/1B-760 T10100000402			108	820x680x860	
	TS09/1B-660 T10100000403			102	820x680x760	

-15°-22°C





 Con piano	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TP09/1B-710 T10101000401			110	820x700x850	3.731,00
	TP09/1B-760 T10101000402			113	820x700x900	
	TP09/1B-660 T10101000403			107	820x700x800	


Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	525 W - 2,4 A
Resa frigorifera	356 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	1278 KWh
Consumo annuo h 760	1398 KWh
Consumo annuo h 660	1157 KWh


* Evap. -30°C cond. 55°C


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento a gas caldo





 Evaporazione automatica della condensa

 Isolamento 60 mm

 1 griglia GN1/1 con coppia guida


 Classe climatica 5

 Classe energetica

 Senza piano	710 mm	760 mm	660 mm	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	TS13/1B-710 T10200000401			130	1300x680x810	4.274,00
	TS13/1B-760 T10200000402			136	1300x680x860	
	TS13/1B-660 T10200000403			124	1300x680x760	

-15°-22°C





 Con piano	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TP13/1B-710 T10201000401			145	1300x700x850	4.558,00
	TP13/1B-760 T10201000402			151	1300x700x900	
	TP13/1B-660 T10201000403			139	1300x700x800	


Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	850 W - 3,9 A
Resa frigorifera	569 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	2135 KWh
Consumo annuo h 760	2336 KWh
Consumo annuo h 660	1933 KWh


* Evap. -30°C cond. 55°C


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento a gas caldo

 Evaporazione automatica della condensa

 Isolamento 60 mm

 2 griglie GN1/1 con coppie guida

 Classe climatica 5

 Classe energetica

-15°-22°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS17/1B-710 T10300000401			155	1780x680x810	4.969,00
		TS17/1B-760 T10300000402		164	1780x680x860	
			TS17/1B-660 T10300000403	146	1780x680x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano	TP17/1B-710 T10301000401			170	1780x700x850	5.334,00
		TP17/1B-760 T10301000402		179	1780x700x900	
			TP17/1B-660 T10301000403	161	1780x700x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina	TA17/1B-710 T10302000401			175	1780x700x950	5.364,00
		TA17/1B-760 T10302000402		184	1780x700x1000	
			TA17/1B-660 T10302000403	166	1780x700x900	

Corpo mobile H 650, 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	850 W - 3,9 A
Pesa frigorifera	569 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	2891 KWh
Consumo annuo h 760	3069 KWh
Consumo annuo h 660	2618 KWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

3 griglie GN1/1 con coppie guida

Classe climatica 5

Classe energetica

* Evap. -30°C cond. 55°C

-15°-22°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS21/1B-710 T10400000401			190	2260x680x810	5.642,00
		TS21/1B-760 T10400000402		202	2260x680x860	
			TS21/1B-660 T10400000403	178	2260x680x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano	TP21/1B-710 T10401000401			220	2260x700x850	6.099,00
		TP21/1B-760 T10401000402		232	2260x700x900	
			TP21/1B-660 T10401000403	208	2260x700x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina	TA21/1B-710 T10402000401			225	2260x700x950	6.154,00
		TA21/1B-760 T10402000402		237	2260x700x1000	
			TA21/1B-660 T10402000403	213	2260x700x900	

Corpo mobile H 650, 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	850 W - 3,9 A
Pesa frigorifera	569 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	3642 KWh
Consumo annuo h 760	3906 KWh
Consumo annuo h 660	3364 KWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm








4 griglie GN1/1 con coppie guida

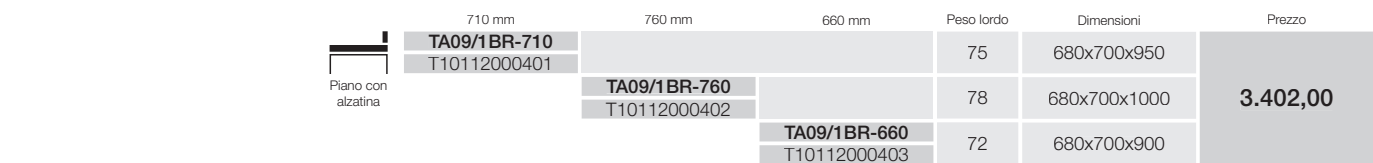
Classe climatica 5


Classe energetica

* Evap. -30°C cond. 55°C








Ristorazione

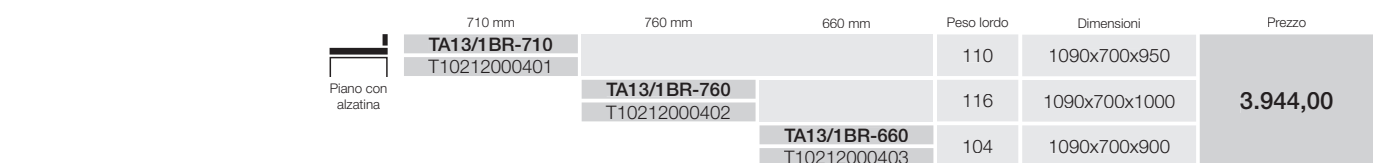
-15°-22°C	 Senza piano	 710 mm	 760 mm	 660 mm	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
		TS09/1BR-710 T10110000401			65	680x680x810	3.150,00
		TS09/1BR-760 T10110000402			68	680x680x860	
			TS09/1BR-660 T10110000403		62	680x680x760	




	081210541001	Fino a 8 m	Peso lordo 30,2	Dimensioni 500x330x295	Prezzo 1.299,00
Unità remota					

Energy saving

	 710 mm	 760 mm	 660 mm	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo	
-15°-22°C	 Senza piano	TS13/1BR-710 T10210000401			90	1090x680x810	3.658,00
		TS13/1BR-760 T10210000402			96	1090x680x860	
		TS13/1BR-660 T10210000403			84	1090x680x760	




			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota	O81210541001	Fino a 8 m	30,2	500x330x295	1.299,00


Energy saving

184 | coldline

-15°-22°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Senza piano	TS17/1BR-710 T10310000401			115	1570x680x810	4.117,00
		TS17/1BR-760 T10310000402		124	1570x680x860	
			TS17/1BR-660 T10310000403	106	1570x680x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Con piano	TP17/1BR-710 T10311000401			145	1570x700x850	4.450,00
		TP17/1BR-760 T10311000402		154	1570x700x900	
			TP17/1BR-660 T10311000403	136	1570x700x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Piano con alzatina	TA17/1BR-710 T10312000401			150	1570x700x950	4.487,00
		TA17/1BR-760 T10312000402		159	1570x700x1000	
			TA17/1BR-660 T10312000403	141	1570x700x900	

Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.


		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Unità remota	O81210541001 Fino a 8 m	30,2	500x330x295	1.299,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz		Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio elettrico		Evaporazione automatica della condensa	60	Isolamento 60 mm
Assorbimento	945 W - 4,3 A		3 griglie GN1/1 con coppie guida		Classe climatica 5		Energy saving		
Pesa frigorifera	540 W*								
Gas refrigerante	R452a								

* Evap. -30°C cond. 55°C

-15°-22°C




	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Senza piano	TS21/1BR-710 T10410000401			150	2050x680x810	4.725,00
		TS21/1BR-760 T10410000402		162	2050x680x860	
			TS21/1BR-660 T10410000403	138	2050x680x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Con piano	TP21/1BR-710 T10411000401			180	2050x700x850	5.118,00
		TP21/1BR-760 T10411000402		192	2050x700x900	
			TP21/1BR-660 T10411000403	168	2050x700x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Piano con alzatina	TA21/1BR-710 T10412000401			185	2050x700x950	5.159,00
		TA21/1BR-760 T10412000402		197	2050x700x1000	
			TA21/1BR-660 T10412000403	173	2050x700x900	

Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.

		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Unità remota	O81210651001 Fino a 8 m	30,2	500x330x295	1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz		Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio elettrico		Evaporazione automatica della condensa	60	Isolamento 60 mm
Assorbimento	970 W - 4,4 A		4 griglie GN1/1 con coppie guida		Classe climatica 5		Energy saving		
Pesa frigorifera	646 W*								
Gas refrigerante	R452a								

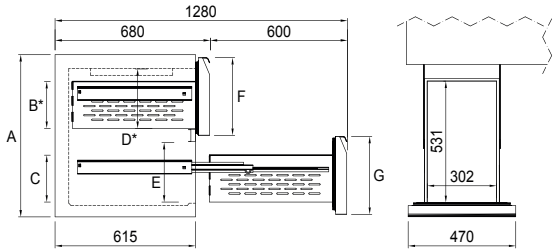
* Evap. -30°C cond. 55°C



Cassettiera refrigerata 1/2
per tavoli -2°+8°C e -15°-22°C

maggiorazione
€ 485,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60121211101
h 750 - 760 mm - cod: O60121211102
h 650 - 660 mm - cod: O60121211103
€ 770,00



A	650 - 660	700 - 710	750 - 760
B	180	205	205
C	205	205	205
D	230	260	270
E	235	260	285
F	315	340	365
G	315	340	365

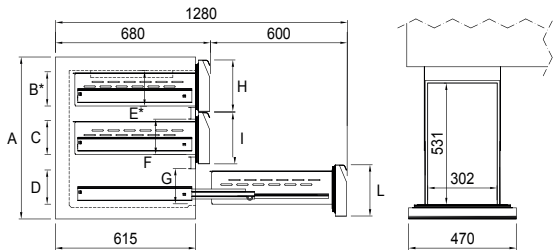
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3
per tavoli -2°+8°C e -15°-22°C

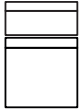
maggiorazione
€ 759,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60121311101
h 750 - 760 mm - cod: O60121311102
h 650 - 660 mm - cod: O60121311103
€ 1.189,00



A	650 - 660	700 - 710	750 - 760
B	95	150	150
C	150	150	150
D	95	150	150
E	155	155	160
F	155	155	180
G	105	155	170
H	225	225	240
I	225	225	240
L	175	225	240

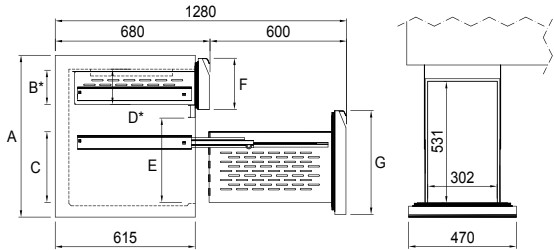
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3 + 2/3
per tavoli -2°+8°C e -15°-22°C

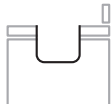
maggiorazione
€ 552,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60123211101
h 750 - 760 mm - cod: O60123211102
h 650 - 660 mm - cod: O60123211103
€ 886,00



A	650 - 660	700 - 710	750 - 760
B	95	150	150
C	260	310	310
D	155	155	160
E	320	370	395
F	225	225	240
G	405	455	490

* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



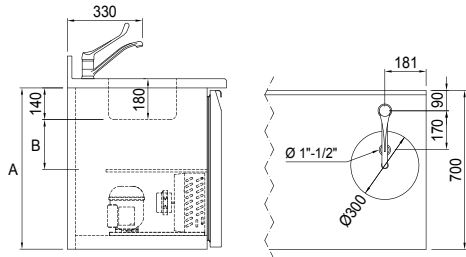
Vasca di servizio Ø 300 mm*

Cod: O922100020
€ 782,00



Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4

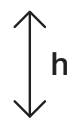
Cod: O922200020
€ 467,00



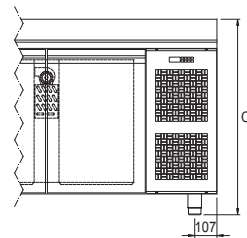
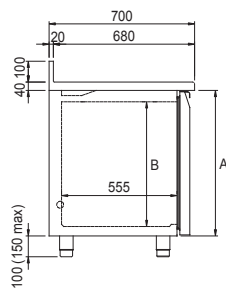
A	650	660	700	710	750	760
B	165	170	215	220	265	270

* Sifone non fornito, foro ingresso-uscita acqua a cura dell'installatore.

* Disponibile per versioni 2, 3, 4 porte plug-in.

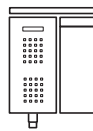


Altezze corpo tavolo speciali
650, 700, 750 mm
Senza sovrapprezzo

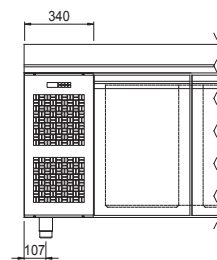
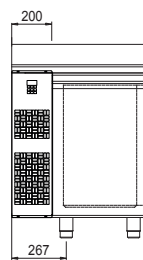
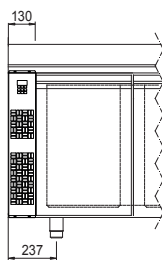


A	650	700	750
B	550	600	650
C	890	940	990

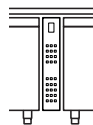
Per ordinare un Tavolo Master con altezza 650, 700 o 750 mm modificare il codice prodotto sostituendo il suffisso -660, -710, -760 con l'altezza desiderata -650, -700, -750. Esempio: TP17/1M-700.



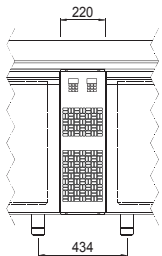
Vano tecnico a sinistra
Senza sovrapprezzo



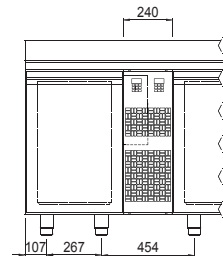
Vano tecnico con dimensioni maggiori a richiesta.



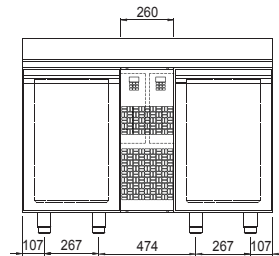
Vano tecnico in comune
per tavoli remoti
€ 542,00



2,3,4 porte + 2,3,4 porte



1 porta + 2,3,4 porte

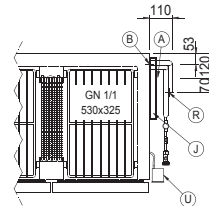
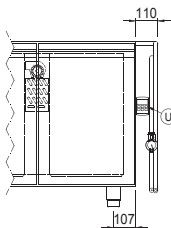


1 porta + 1 porta

Vano tecnico con dimensioni maggiori a richiesta.













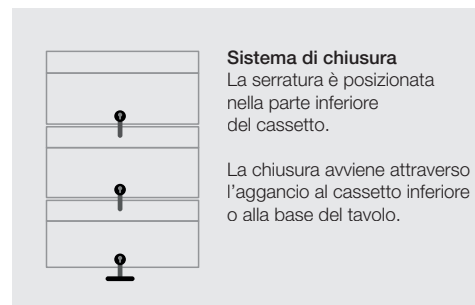
Tavolo senza vano tecnico
per versioni remote*
Senza sovrapprezzo



A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
J	Evaporazione condensa
R	Uscita tubi gas
U	Termostato non collegato

* Termostato da collegare, carter frontale a richiesta.

		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Serratura con chiave per cassettera 1/2 + 1/2 maggiorazione € 118,00	■	■	■	■
	Serratura con chiave per cassettera 1/3 + 1/3 + 1/3 maggiorazione € 175,00	■	■	■	■
	Serratura con chiave per cassettera 1/3 + 2/3 maggiorazione € 118,00	■	■	■	■
	1 porta a vetro per versione -2°+8°C, h 710 e 760* maggiorazione € 303,00	■	■	■	■
	Piedino maggiorato h 145/195 mm, 1 pezzo Cod: M021145020 € 24,00	■	■	■	■
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm** Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	■	—
	Kit 6 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44600002001 € 442,00	—	—	—	■
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■	■
	Traversino per contenitori GN per cassetto Cod: L223488086 € 12,00	■	■	■	■
	Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm Cod: O34412015001 € 164,00	■	■	■	■
	Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm Cod: O34413015001 € 227,00	■	■	■	■
	Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia GN1/1 Cod: O261325530 € 127,00	■	■	■	■
	Griglia inox GN1/1 Cod: O241325530 € 51,00	■	■	■	■



* Disponibile a richiesta per altre altezze.

** Non disponibile per versione remota 1 porta.

■ disponibile
— non disponibile

		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Griglia plastificata GN1/1 Cod: O221325530 € 35,00	■	■	■	■
	Coppia guide tipo C 505 mm per griglie GN1/1 Cod: O12115052001 € 32,00	■	■	■	■
	Unità plug-in ad acqua -2°+8°C maggiorazione € 594,00	■	■	■	■
	Unità plug-in ad acqua -15°-22°C maggiorazione € 989,00	■	■	■	■
	Evaporatore inox -2°+8°C a richiesta	■	■	■	■
	Predisposizione per collegamento a centrale remota CO ₂ a richiesta	■	■	■	■
	Valvola R134a per versione remota -2°+8°C Cod: F310120020 € 103,00	■	■	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■	■
	Presa schuko IP44 con coperchio per versione plug-in Cod: E74300003001 maggiorazione € 208,00	■	■	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato*** Cod: O92050002001 € 208,00	■	■	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■	■	■

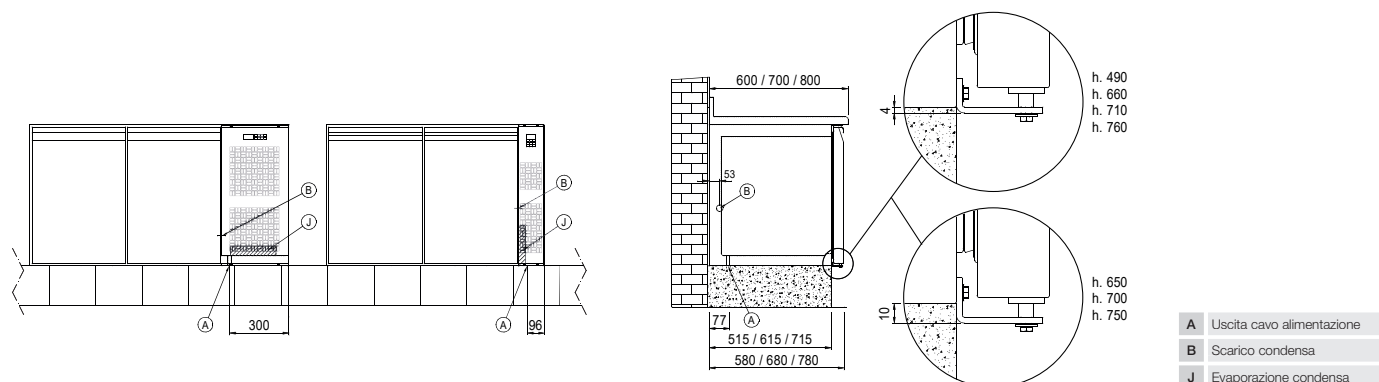
*** Per il controllo remoto dei tavoli Master è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile

		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 100 mm	Cod: O50120110001 € 498,00	Cod: O50120210001 € 583,00	Cod: O50120310001 € 667,00	Cod: O50120410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 150 mm	Cod: O50120115001 € 552,00	Cod: O50120215001 € 631,00	Cod: O50120315001 € 723,00	Cod: O50120415001 € 855,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 100 mm	Cod: O50320110001 € 498,00	Cod: O50320210001 € 583,00	Cod: O50320310001 € 667,00	Cod: O50320410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 150 mm	Cod: O50320115001 € 552,00	Cod: O50320215001 € 631,00	Cod: O50320315001 € 723,00	Cod: O50320415001 € 855,00
	Interno hygiene H3	maggiorazione € 928,00	maggiorazione € 1.039,00	maggiorazione € 1.238,00	maggiorazione € 1.433,00
	Piano in granito, spessore 30 mm	a richiesta	a richiesta	a richiesta	a richiesta
	Piano in granito con alzatina, spessore 30 mm*	a richiesta	a richiesta	a richiesta	a richiesta

* Piano in granito con alzatina fornita smontata.

Installazione su zoccolo in muratura





Tavoli Saladette

Tecnologia	196
Configurazioni	198
Disegni tecnici	202
Saladette	204
Accessori e varianti	208





Saladette aggiungi spazio in cucina

I tavoli Saladette aggiungono alla tua cucina praticità e organizzazione dello spazio.

Puoi personalizzare il tavolo Saladette scegliendo la configurazione di bacinelle ideale per la tua attività e la relativa dimensione del vano in cui inserire il kit.

Tecnologia Saladette



Caratteristiche principali



Bacinelle GN

Gli ingredienti si conservano nelle bacinelle refrigerate e si facilita il lavoro dell'operatore che ha tutto a portata di mano.



Foro su misura

La misura del foro sul piano è personalizzabile per dare vita ad un tavolo saladette adatto ad ogni necessità.



Igiene e pulizia

Il coperchio (optional) assicura eccellenti livelli igienici consentendo la conservazione degli alimenti nelle bacinelle anche durante le ore notturne.



Piano in acciaio o granito

Il solido e robusto piano di lavoro è realizzato in acciaio inox AISI 304 o in granito (optional).



Unità condensante

Estraibile su guide per ispezione e pulizia.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Fondo rinforzato

Il fondo rinforzato modulare consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Porte

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Angoli arrotondati

Presa elettrica sul fronte (optional)

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione

Evaporazione automatica della condensa

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto)

Funzionamento in classe climatica 5

Versioni Plug-In e Remote. Vano motore insonorizzato a destra o sinistra

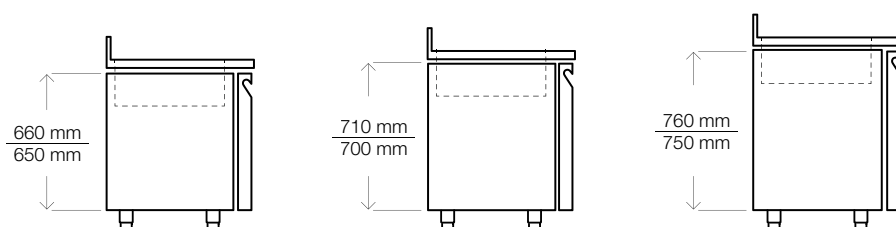
Porta MODBUS-RT

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

Verniciatura personalizzata con tinte RAL

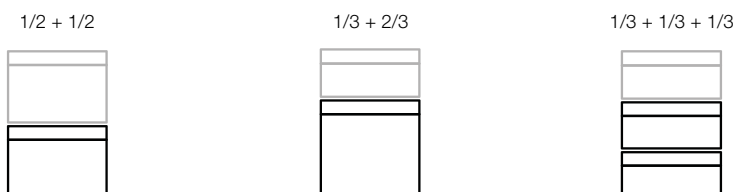
Altezze disponibili

I Tavoli Saladette sono disponibili con altezza corpo mobile 660, 710 e 760 mm.
Su richiesta sono disponibili anche le altezze 650, 700 e 750 mm.



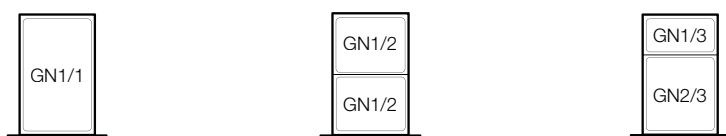
Cassettiere

Ogni vano dei Tavoli Saladette può essere personalizzato con una cassetteria refrigerata.
Sono disponibili kit con cassette 1/2 + 1/2, 1/3 + 2/3 oppure 1/3 + 1/3 + 1/3.
Per consentire l'incasso delle bacinelle il primo cassetto non è apribile.



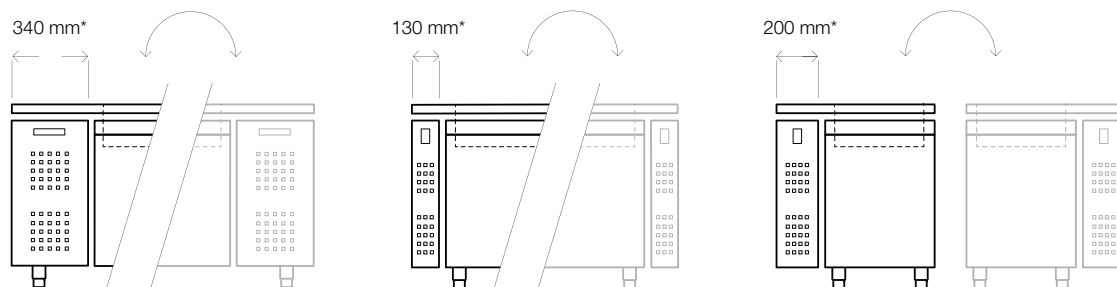
Bacinelle

I cassettei dei Tavoli Saladette possono contenere bacinelle GN1/1 e frazioni.



Vano tecnico a sinistra

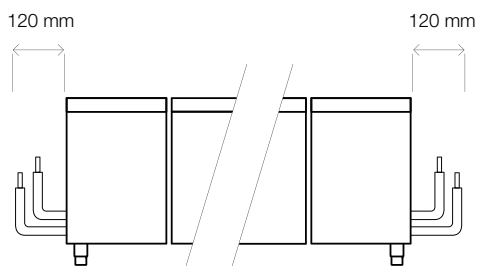
Il vano tecnico dei Tavoli Saladette è, di serie, posizionato a destra. Il posizionamento a sinistra dev'essere indicato al momento dell'ordine e non prevede maggiorazioni di costo.



* Misura minima, dimensioni maggiori sono disponibili a richiesta.

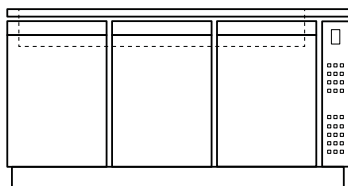
Senza vano tecnico

I Tavoli Saladette sono disponibili senza vano tecnico. Si raccomanda specificare il lato d'uscita dei tubi di connessione e di considerarne l'ingombro. Termostato da collegare, carter frontale non compreso.



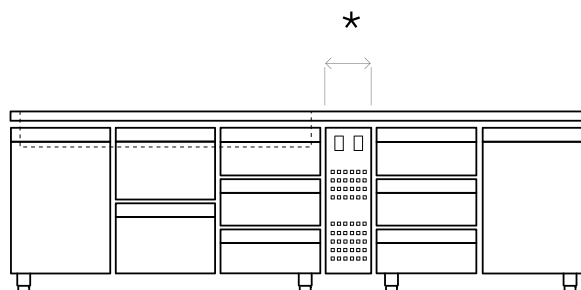
Predisposizione su zoccolo

I Tavoli Saladette sono, di serie, posizionati su piedini con altezza regolabile 100/150 mm. Senza modifiche, possono essere posizionati su zoccolo in muratura.



Vano tecnico in comune

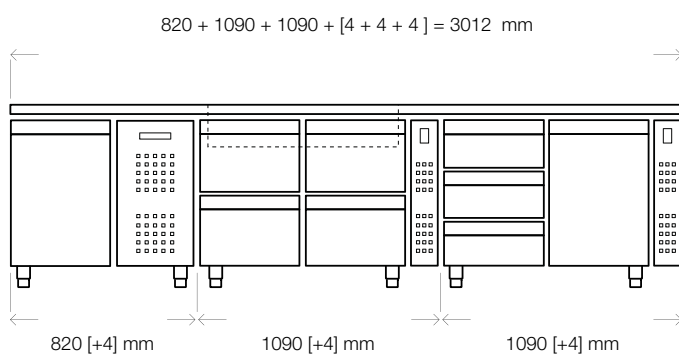
Due tavoli, con unità refrigerante remota, possono essere installati con vano tecnico in comune.



* Misura variabile a seconda delle versioni scelte.

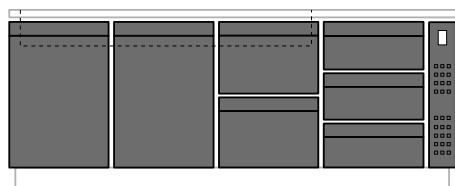
Modularità e tolleranze

Nelle composizioni modulari si raccomanda di considerare la tolleranza di +4/-0 mm per ogni tavolo unito.



Verniciatura

I Tavoli Saladette possono essere personalizzati con la verniciatura a tinte RAL.

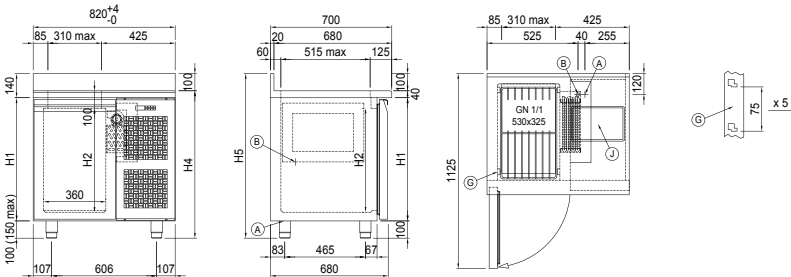


SALADETTE GN1/1

Profondità 700 mm

Ristorazione

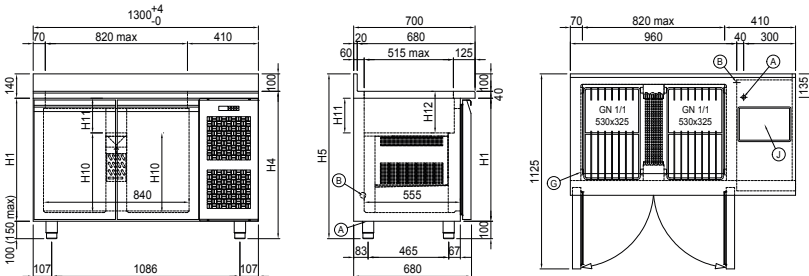
Tavolo 1 porta plug-in



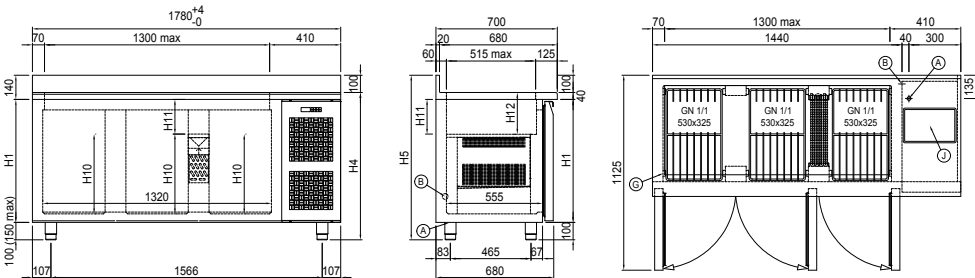
H1	650	660	700	710	750	760
H2	550	550	600	600	650	650
H4	790	800	840	850	890	900
H5	890	900	940	950	990	1000
H10	430	435	485	485	485	485
H11	165	170	170	175	220	225
H12	205	210	210	215	260	265

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa

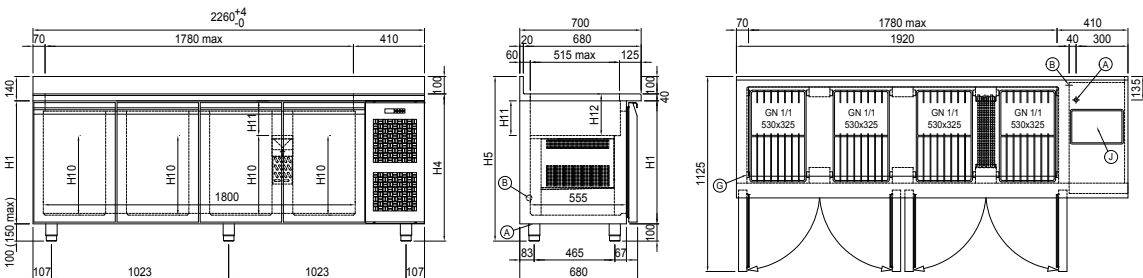
Tavolo 2 porte plug-in



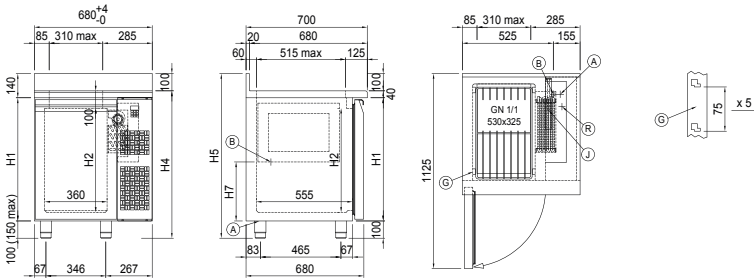
Tavolo 3 porte plug-in



Tavolo 4 porte plug-in



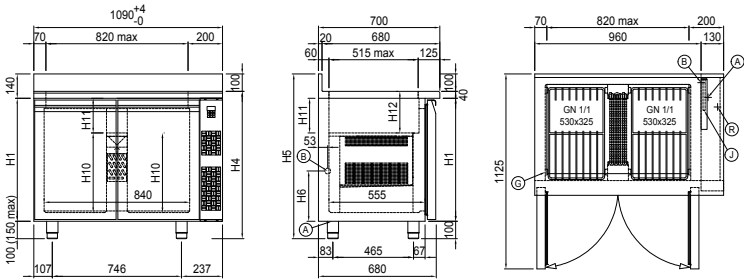
Tavolo 1 porta remoto



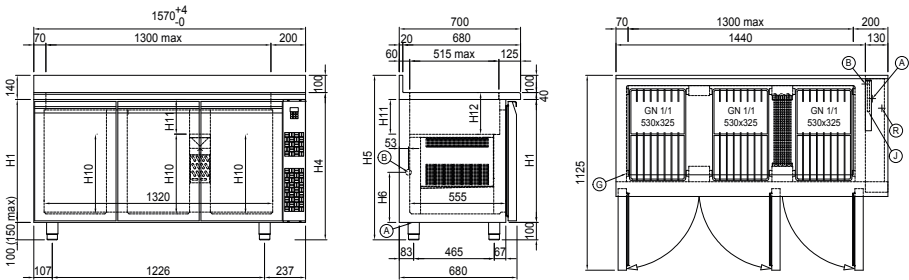
H1	650	660	700	710	750	760
H2	550	550	600	600	650	650
H4	790	800	840	850	890	900
H5	890	900	940	950	990	1000
H6	235	240	285	290	335	340
H7	285	290	340	345	390	395
H10	430	435	485	485	485	485
H11	165	170	170	175	220	225
H12	205	210	210	215	260	265

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
R	Uscita tubi gas

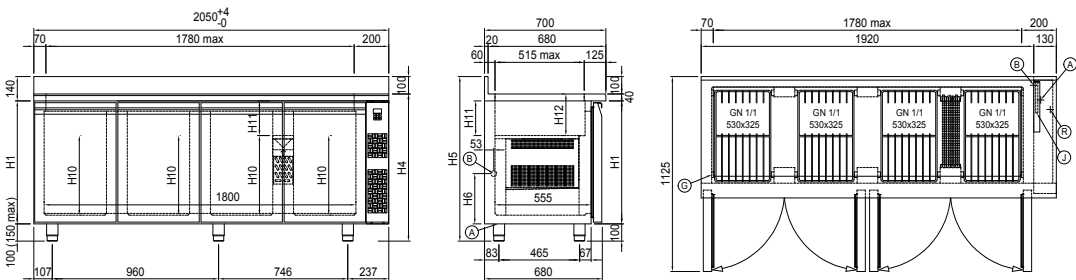
Tavolo 2 porte remoto



Tavolo 3 porte remoto



Tavolo 4 porte remoto










SALADETTE GN1/1

Profondità 700 mm

Ristorazione

-2°+8°C




	710 mm	760 mm	660 mm	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
 Senza piano	TS09/1MD-710 T10100000211			80	820x680x810	3.558,00
		TS09/1MD-760 T10100000212		83	820x680x860	
			TS09/1MD-660 T10100000213	77	820x680x760	
 Con piano	TP09/1MD-710 T10101000211			85	820x700x850	3.786,00
		TP09/1MD-760 T10101000212		88	820x700x900	
			TP09/1MD-660 T10101000213	82	820x700x800	
 Piano con alzatina	TA09/1MD-710 T10102000211			90	820x700x950	3.810,00
		TA09/1MD-760 T10102000212		93	820x700x1000	
			TA09/1MD-660 T10102000213	87	820x700x900	







Corpo mobile H 650, 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz		Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a gas caldo		Evaporazione automatica della condensa	60	Isolamento 60 mm
Assorbimento	250 W - 1,15 A		1 griglia GN1/1 con coppia guida		Classe climatica 5		Energy saving		

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
 Senza piano	TS13/1MD-710 T10200000211			105	1300x680x810	4.041,00
		TS13/1MD-760 T10200000212		111	1300x680x860	
			TS13/1MD-660 T10200000213	99	1300x680x760	
 Con piano	TP13/1MD-710 T10201000211			120	1300x700x850	4.325,00
		TP13/1MD-760 T10201000212		126	1300x700x900	
			TP13/1MD-660 T10201000213	114	1300x700x800	
 Piano con alzatina	TA13/1MD-710 T10202000211			125	1300x700x950	4.363,00
		TA13/1MD-760 T10202000212		131	1300x700x1000	
			TA13/1MD-660 T10202000213	119	1300x700x900	

Corpo mobile H 650, 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz		Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a gas caldo		Evaporazione automatica della condensa	60	Isolamento 60 mm
Assorbimento	250 W - 1,15 A		2 griglie GN1/1 con coppie guida		Classe climatica 5		Energy saving		




* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS17/1MD-710 T10300000211			130	1780x680x810	4.596,00
		TS17/1MD-760 T10300000212		139	1780x680x860	
			TS17/1MD-660 T10300000213	121	1780x680x760	
Con piano	TP17/1MD-710 T10301000211			145	1780x700x850	5.000,00
		TP17/1MD-760 T10301000212		154	1780x700x900	
			TP17/1MD-660 T10301000213	136	1780x700x800	
Piano con alzatina	TA17/1MD-710 T10302000211			150	1780x700x950	5.031,00
		TA17/1MD-760 T10302000212		159	1780x700x1000	
			TA17/1MD-660 T10302000213	141	1780x700x900	

Corpo mobile H 650, 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz		Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a gas caldo		Evaporazione automatica della condensa	60	Isolamento 60 mm
Assorbimento	250 W - 1,15 A		3 griglie GN1/1 con coppie guida		Classe climatica 5		Energy saving		
Pesa frigorifera	406 W*								
Gas refrigerante	R290								

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS21/1MD-710 T10400000211			165	2260x680x810	5.360,00
		TS21/1MD-760 T10400000212		177	2260x680x860	
			TS21/1MD-660 T10400000213	153	2260x680x760	
Con piano	TP21/1MD-710 T10401000211			195	2260x700x850	5.787,00
		TP21/1MD-760 T10401000212		207	2260x700x900	
			TP21/1MD-660 T10401000213	183	2260x700x800	
Piano con alzatina	TA21/1MD-710 T10402000211			200	2260x700x950	5.841,00
		TA21/1MD-760 T10402000212		212	2260x700x1000	
			TA21/1MD-660 T10402000213	188	2260x700x900	

Corpo mobile H 650, 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz		Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a gas caldo		Evaporazione automatica della condensa	60	Isolamento 60 mm
Assorbimento	250 W - 1,15 A		4 griglie GN1/1 con coppie guida		Classe climatica 5		Energy saving		
Pesa frigorifera	406 W*								
Gas refrigerante	R290								

* Evap. -10°C cond. 55°C

Ristorazione


Profondità 700 mm


* Evap. -10°C cond. 55°C

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano		TS17/1MDR-710 T10310000211		100	1570x680x810	3.981,00
		TS17/1MDR-760 T10310000212		109	1570x680x860	
		TS17/1MDR-660 T10310000213		91	1570x680x760	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano		TP17/1MDR-710 T10311000211		130	1570x700x850	4.304,00
		TP17/1MDR-760 T10311000212		139	1570x700x900	
		TP17/1MDR-660 T10311000213		121	1570x700x800	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina		TA17/1MDR-710 T10312000211		135	1570x700x950	4.346,00
		TA17/1MDR-760 T10312000212		144	1570x700x1000	
		TA17/1MDR-660 T10312000213		126	1570x700x900	


Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.

			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Unità remota	O81110671001	Fino a 8 m	16	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	668 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento elettrico


 Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

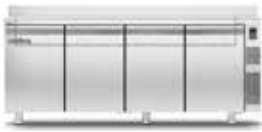
 Classe climatica 5


 Energy saving

 3 griglie GN1/1 con coppie guida


* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano		TS21/1MDR-710 T10410000211		135	2050x680x810	4.712,00
		TS21/1MDR-760 T10410000212		147	2050x680x860	
		TS21/1MDR-660 T10410000213		123	2050x680x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano		TP21/1MDR-710 T10411000211		165	2050x700x850	5.053,00
		TP21/1MDR-760 T10411000212		177	2050x700x900	
		TP21/1MDR-660 T10411000213		153	2050x700x800	


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina		TA21/1MDR-710 T10412000211		170	2050x700x950	5.116,00
		TA21/1MDR-760 T10412000212		182	2050x700x1000	
		TA21/1MDR-660 T10412000213		158	2050x700x900	


Corpo mobile **H** 650, 700, 750 mm a richiesta.

			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Unità remota	O81110671001	Fino a 8 m	16	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	668 W*
Gas refrigerante	R452a


 Refrigerazione ventilata


 Sbrinamento elettrico


 Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 Energy saving

 4 griglie GN1/1 con coppie guida

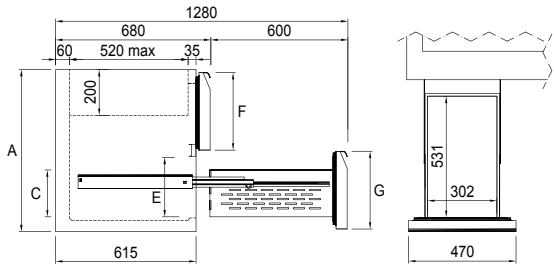
* Evap. -10°C cond. 55°C



Cassettiera refrigerata 1/2

maggiorazione
€ 443,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60121221101
h 750 - 760 mm - cod: O60121221102
h 650 - 660 mm - cod: O60121221103
€ 733,00



A	650 - 660	700 - 710	750 - 760
C	205	205	205
E	235	260	285
F	315	340	365
G	315	340	365

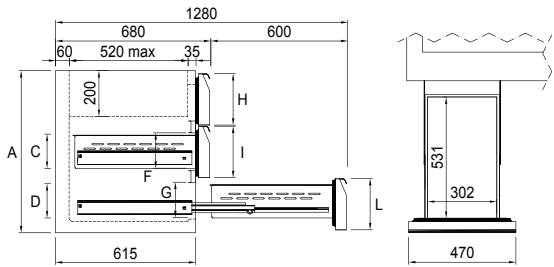
Nota: per consentire l'incasso delle bacinelle il primo cassetto non è apribile.



Cassettiera refrigerata 1/3

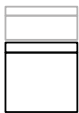
maggiorazione
€ 723,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60121321101
h 750 - 760 mm - cod: O60121321102
h 650 - 660 mm - cod: O60121321103
€ 1.152,00



A	650 - 660	700 - 710	750 - 760
C	150	150	150
D	95	150	150
F	155	155	180
G	105	155	170
H	225	225	240
I	225	225	240
L	175	225	240

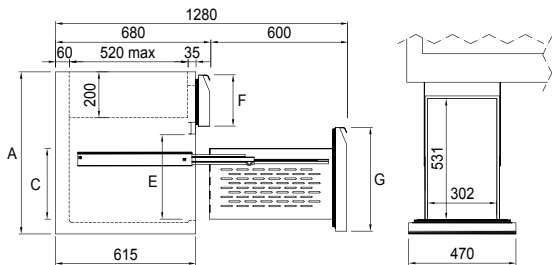
Nota: per consentire l'incasso delle bacinelle il primo cassetto non è apribile.



Cassettiera refrigerata 1/3 + 2/3

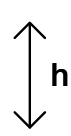
maggiorazione
€ 516,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60123221101
h 750 - 760 mm - cod: O60123221102
h 650 - 660 mm - cod: O60123221103
€ 850,00

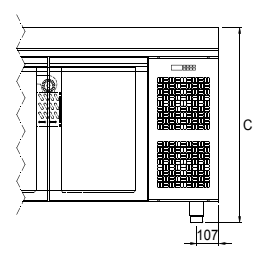
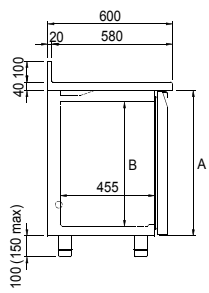


A	650 - 660	700 - 710	750 - 760
C	260	310	310
E	320	370	395
F	225	225	240
G	405	455	490

Nota: per consentire l'incasso delle bacinelle il primo cassetto non è apribile.

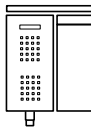


Altezze corpo tavolo speciali
650, 700, 750 mm
Senza sovrapprezzo

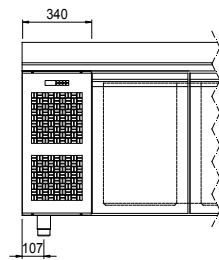
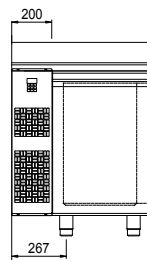
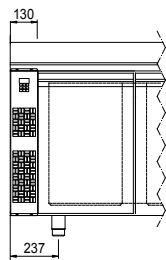


A	650	700	750
B	550	600	650
C	890	940	990

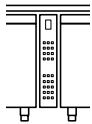
Per ordinare un Tavolo Saladette con altezza 650, 700 o 750 mm modificare il codice prodotto sostituendo il suffisso -660, -710, -760 con l'altezza desiderata -650, 700, -750. Esempio: TP17/1MD-**700**.



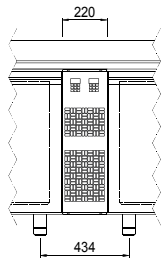
Vano tecnico a sinistra
Senza sovrapprezzo



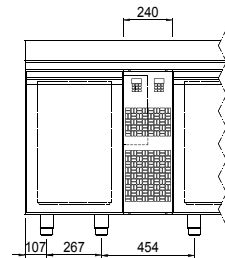
Vano tecnico con dimensioni maggiori a richiesta.



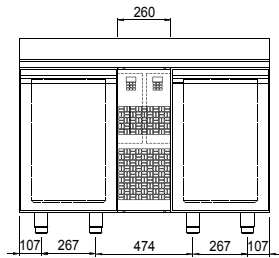
Vano tecnico in comune
per tavoli remoti
€ 542,00



2,3,4 porte + 2,3,4 porte

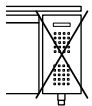


1 porta + 2,3,4 porte

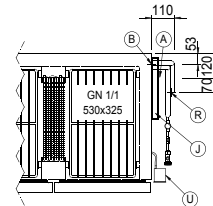
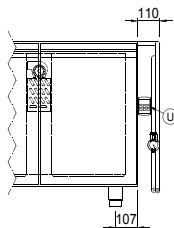


1 porta + 1 porta

Vano tecnico con dimensioni maggiori a richiesta.














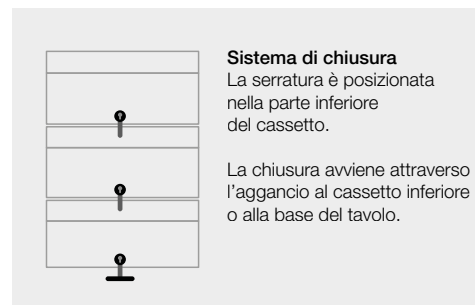
Tavolo senza vano tecnico
per versioni remote*
Senza sovrapprezzo



A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
J	Evaporazione condensa
R	Uscita tubi gas
U	Termostato non collegato

* Termostato da collegare, carter frontale a richiesta.

		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Serratura con chiave per cassettera 1/2 + 1/2 maggiorazione € 118,00	■	■	■	■
	Serratura con chiave per cassettera 1/3 + 1/3 + 1/3* maggiorazione € 175,00	■	■	■	■
	Serratura con chiave per cassettera 1/3 + 2/3* maggiorazione € 118,00	■	■	■	■
	Illuminazione led maggiorazione € 390,00	■	■	■	■
	Piedino maggiorato h 145/195 mm, 1 pezzo Cod: M021145020 € 24,00	■	■	■	■
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm** Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	■	—
	Kit 6 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44600002001 € 442,00	—	—	—	■
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■	■
	Traversino per contenitori GN per cassetto Cod: L223488086 € 12,00	■	■	■	■
	Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm Cod: O34412015001 € 164,00	■	■	■	■
	Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm Cod: O34413015001 € 227,00	■	■	■	■
	Griglia inox GN1/1 Cod: O241325530 € 51,00	■	■	■	■
	Griglia plastificata GN1/1 Cod: O221325530 € 35,00	■	■	■	■



* Per consentire l'incasso delle bacinelle il primo cassetto non è apribile.
** Non disponibile per versione remota 1 porta.

■ disponibile
— non disponibile

		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Coppia guide tipo C 505 mm per griglie GN1/1 Cod: O12115052001 € 32,00	■	■	■	■
	Unità plug-in ad acqua maggiorazione € 594,00	■	■	■	■
	Evaporatore inox a richiesta	■	■	■	■
	Valvola R134a per versione remota -2°+8°C Cod: F310120020 € 103,00	■	■	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■	■
	Presa schuko IP44 con coperchio per versione plug-in Cod: E74300003001 maggiorazione	■	■	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5% € 208,00	■	■	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato*** Cod: O92050002001 € 208,00	■	■	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■	■	■

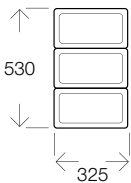
*** Per il controllo remoto dei tavoli Saladette è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile



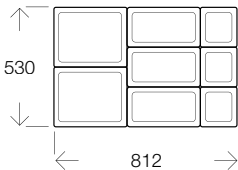
Kit bacinelle Saladette, 1 porta
3 bacinelle GN1/3
Ogni bacinella è dotata di coperchio
Traversini inclusi

Cod: O343101020
€ 211,00



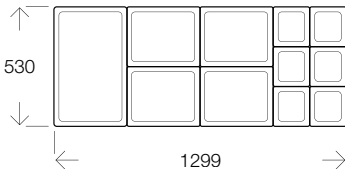
Kit bacinelle Saladette, 2 porte
2 bacinelle GN1/2
3 bacinelle GN1/3
3 bacinelle GN1/6
Ogni bacinella è dotata di coperchio
Traversini inclusi

Cod: O343102020
€ 606,00



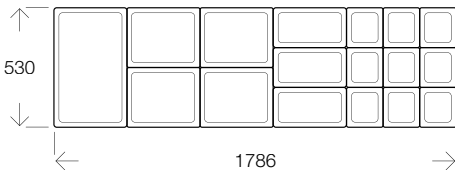
Kit bacinelle Saladette, 3 porte
1 bacinella GN1/1
4 bacinelle GN1/2
6 bacinelle GN1/6
Ogni bacinella è dotata di coperchio
Traversini inclusi

Cod: O343103020
€ 859,00

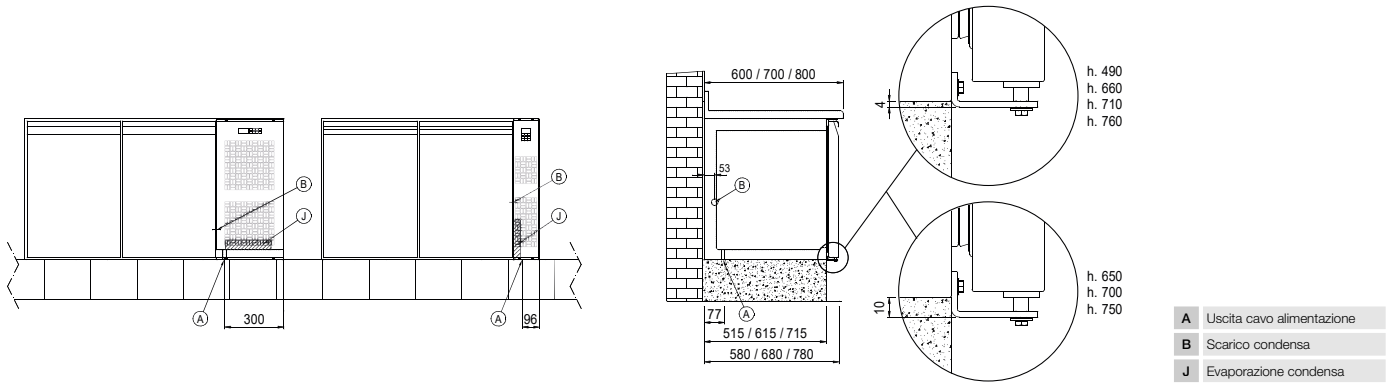











Kit bacinelle Saladette, 4 porte
1 bacinella GN1/1
4 bacinelle GN1/2
3 bacinelle GN1/3
9 bacinelle GN1/6
Ogni bacinella è dotata di coperchio
Traversini inclusi

Cod: O343104020
€ 1.255,00



Installazione su zoccolo in muratura



		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Coperchio Saladette, dimensione standard	Cod: O343101060 € 363,00	Cod: O343102060 € 514,00	Cod: O343103060 € 624,00	Cod: O343104060 € 716,00
	Vasca interna Saladette, dimensione standard	Cod: O32610102001 € 417,00	Cod: O32610202001 € 546,00	Cod: O32610302001 € 728,00	Cod: O32610402001 € 910,00
	Coperchio Saladette, dimensione personalizzata	A richiesta € 363,00	A richiesta € 514,00	A richiesta € 624,00	A richiesta € 716,00
	Vasca interna Saladette, dimensione personalizzata	A richiesta max. 310 x 515 € 417,00	A richiesta max. 820 x 515 € 546,00	A richiesta max. 1300 x 515 € 728,00	A richiesta max. 1780 x 515 € 910,00
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 100 mm	Cod: O50120110001 € 498,00	Cod: O50120210001 € 583,00	Cod: O50120310001 € 667,00	Cod: O50120410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 150 mm	Cod: O50120115001 € 552,00	Cod: O50120215001 € 631,00	Cod: O50120315001 € 723,00	Cod: O50120415001 € 855,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 100 mm	Cod: O50320110001 € 498,00	Cod: O50320210001 € 583,00	Cod: O50320310001 € 667,00	Cod: O50320410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 150 mm	Cod: O50320115001 € 552,00	Cod: O50320215001 € 631,00	Cod: O50320315001 € 723,00	Cod: O50320415001 € 855,00
	Interno hygiene H3	maggiorazione € 928,00	maggiorazione € 1.039,00	maggiorazione € 1.238,00	maggiorazione € 1.433,00
	Piano in granito, spessore 30 mm	a richiesta	a richiesta	a richiesta	a richiesta
	Piano in granito con alzatina, spessore 30 mm*	a richiesta	a richiesta	a richiesta	a richiesta

* Piano in granito con alzatina fornita smontata.





Tavoli Prep-Station

Tecnologia	218
Configurazioni	220
Disegni tecnici Prep-Station GN1/1	222
Prep-Station GN1/1	226
Accessori e varianti	230
Disegni tecnici Prep-Station EN60x40	238
Prep-Station EN60x40	242
Accessori e varianti	246





Prep-Station ogni ingrediente a portata di mano

I tavoli Prep-Station consentono di realizzare postazioni di lavoro pratiche ed organizzate. Comporre piatti e snack è facile e veloce grazie alla vicinanza di tutti gli ingredienti necessari.

Puoi configurare la Prep-Station con profondità 700 mm (GN) e 800 mm (EN) e alzata refrigerata per bacinelle GN1/3 e GN1/6.

Tecnologia Prep-Station

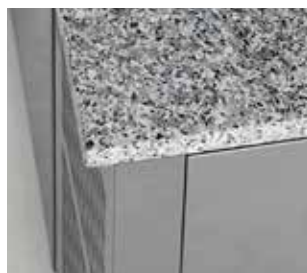


Caratteristiche principali



Contenitore GN1/3 o GN1/6

Sono disponibili modelli specifici con contenitore refrigerato per bacinelle GN1/3 o GN1/6.



Piano in acciaio o granito

Il solido e robusto piano di lavoro è realizzato in acciaio inox AISI 304 o in granito.



Tavolo con 2 profondità

Modelli con profondità 700 mm (teglie GN1/1) o 800 mm (teglie EN60x40).



Guide e cremagliere

Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi.



Unità condensante

Estraibile su guide per ispezione e pulizia.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Fondo rinforzato

Il fondo rinforzato modulare consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Porte

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Angoli arrotondati

Presa elettrica sul fronte (optional)

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione

Evaporazione automatica della condensa

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto)

Funzionamento in classe climatica 5

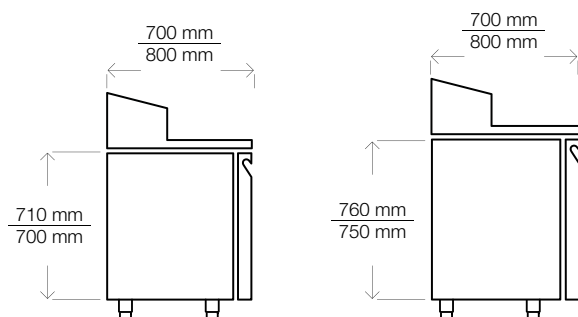
Versioni Plug-In e Remote. Vano motore insonorizzato a destra o sinistra

Porta MODBUS-RT

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

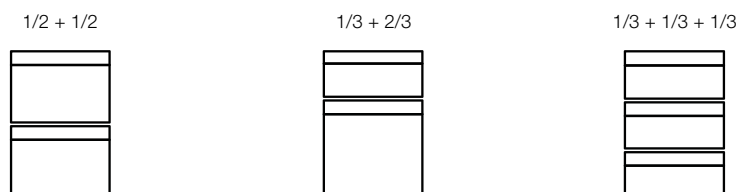
Altezze e profondità disponibili

I Tavoli Prep-Station sono disponibili con altezza corpo mobile 710 e 760 mm, con profondità 700 e 800 mm. Su richiesta sono disponibili anche le altezze 700 e 750 mm.



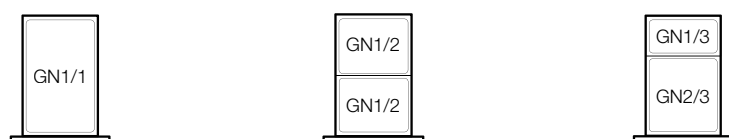
Cassettiere

Ogni vano dei Tavoli Prep-Station può essere personalizzato con una cassettera refrigerata. Sono disponibili kit con cassette 1/2 + 1/2, 1/3 + 2/3 oppure 1/3 + 1/3 + 1/3.



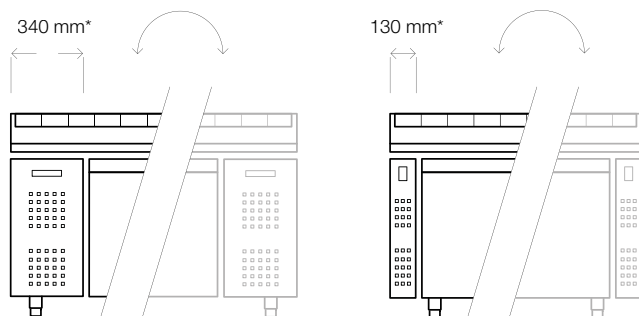
Bacinelle

I cassettei dei Tavoli Prep-Station possono contenere bacinelle GN1/1 e frazioni. Nelle versioni con profondità 800 mm l'aggiunta di un riduttore consente il corretto posizionamento delle bacinelle.



Vano tecnico a sinistra

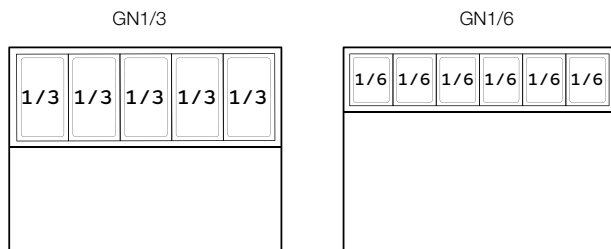
Il vano tecnico dei Tavoli Prep-Station è, di serie, posizionato a destra. Il posizionamento a sinistra dev'essere indicato al momento dell'ordine e non prevede maggiorazioni di costo.



* Misura minima, dimensioni maggiori sono disponibili a richiesta.

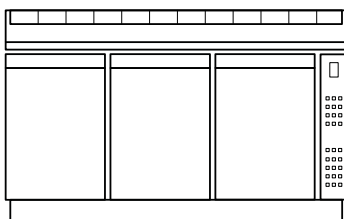
Contenitore bacinelle

I Tavoli Prep-Station sono disponibili con contenitore per bacinelle di dimensione GN1/3 o GN1/6 h 150 mm e frazioni. La larghezza del contenitore è pari alla larghezza del tavolo.

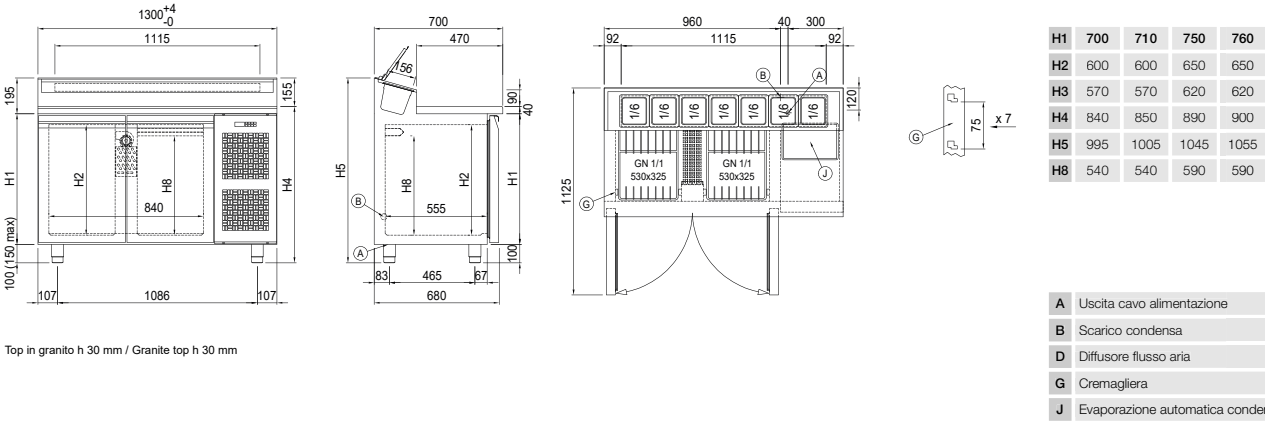


Predisposizione su zoccolo

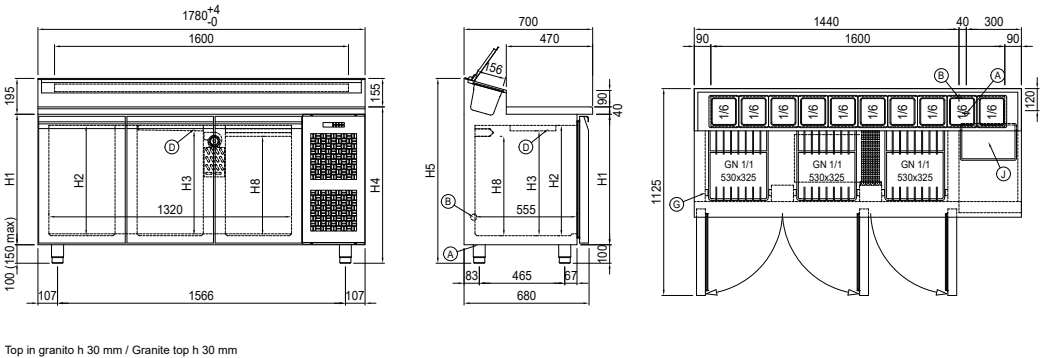
I Tavoli Prep-Station sono, di serie, posizionati su piedini con altezza regolabile 100/150 mm. Senza modifiche, possono essere posizionati su zoccolo in muratura.



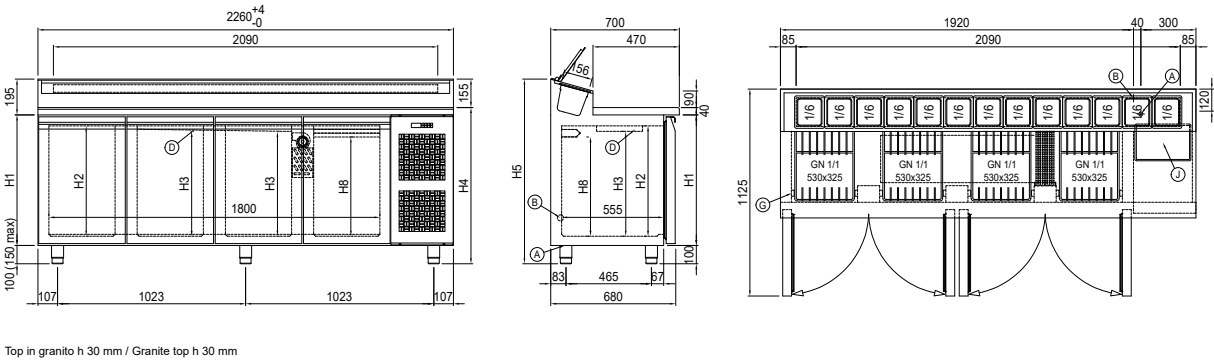
Tavolo 2 porte plug-in



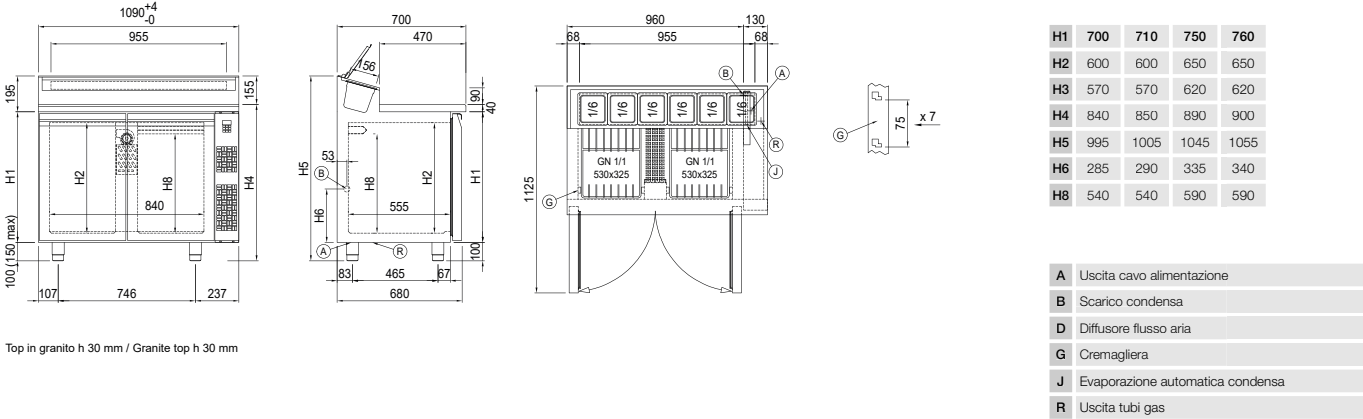
Tavolo 3 porte plug-in



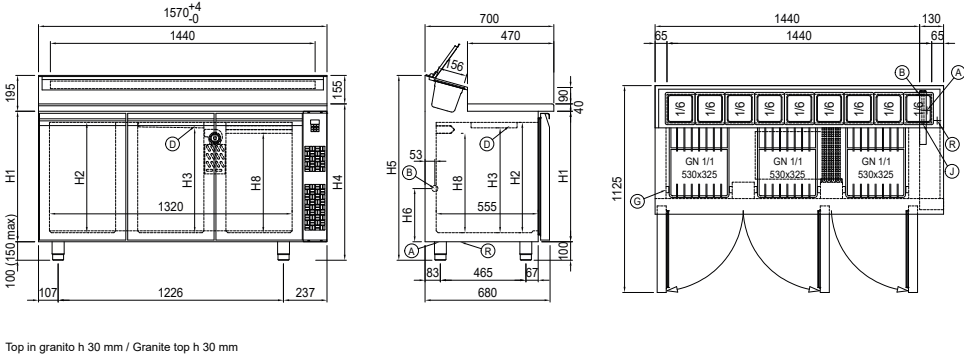
Tavolo 4 porte plug-in



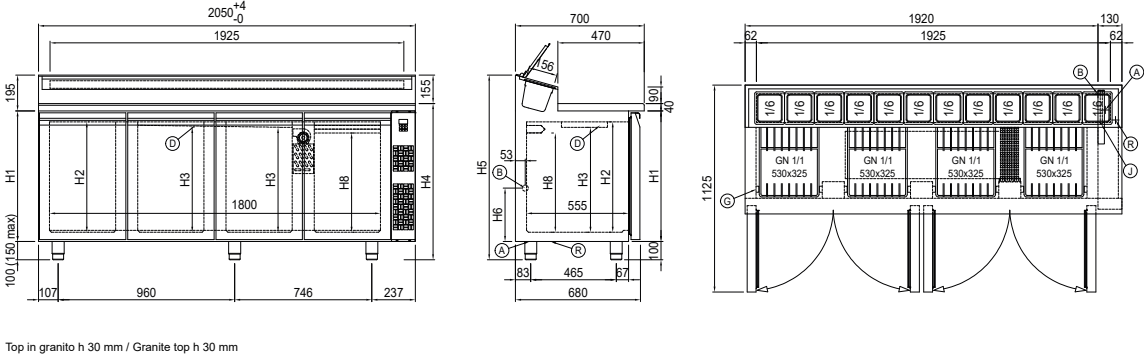
Tavolo 2 porte remoto



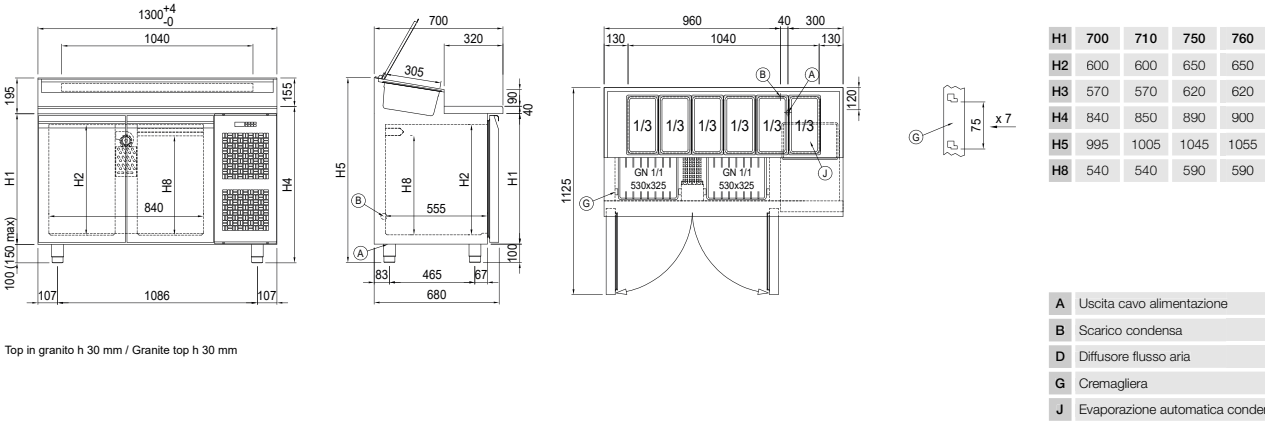
Tavolo 3 porte remoto



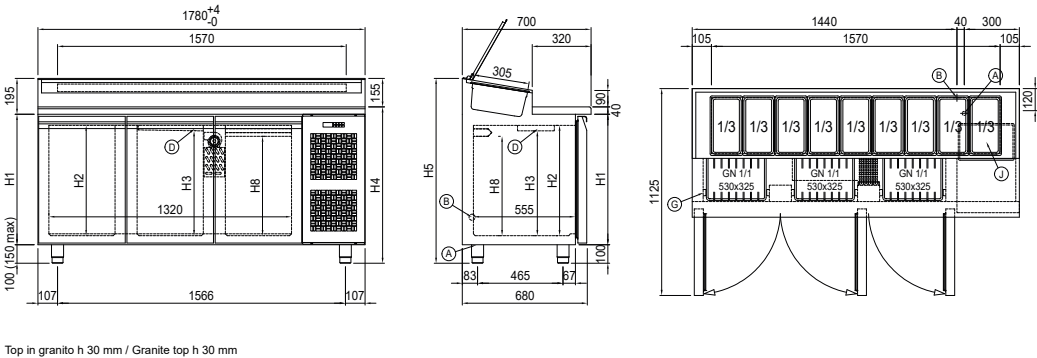
Tavolo 4 porte remoto



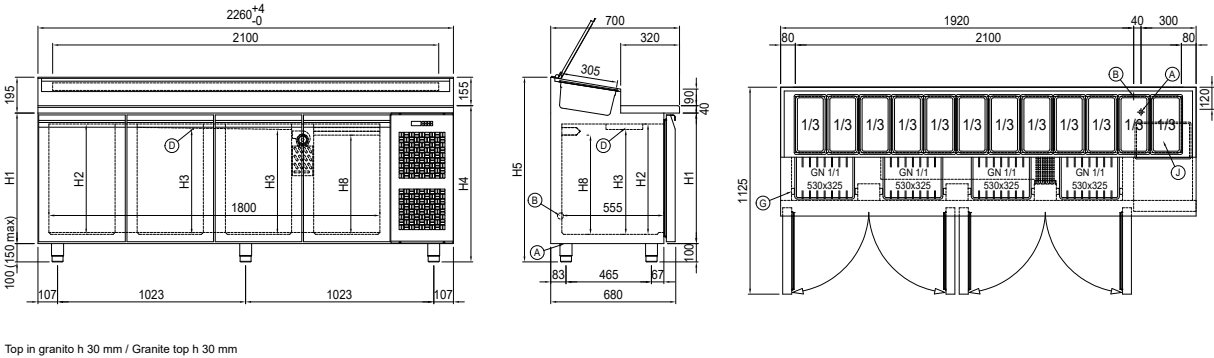
Tavolo 2 porte plug-in



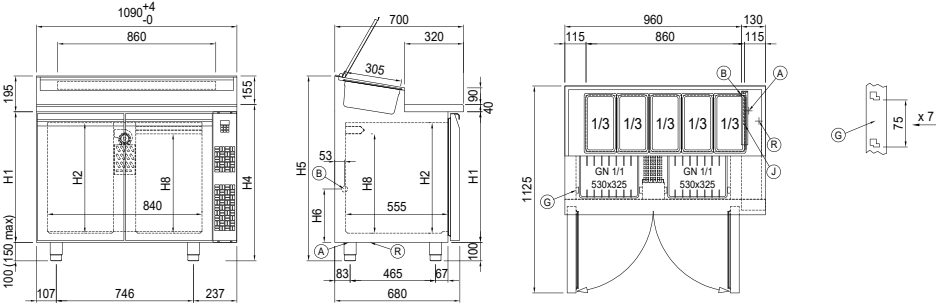
Tavolo 3 porte plug-in



Tavolo 4 porte plug-in



Tavolo 2 porte remoto

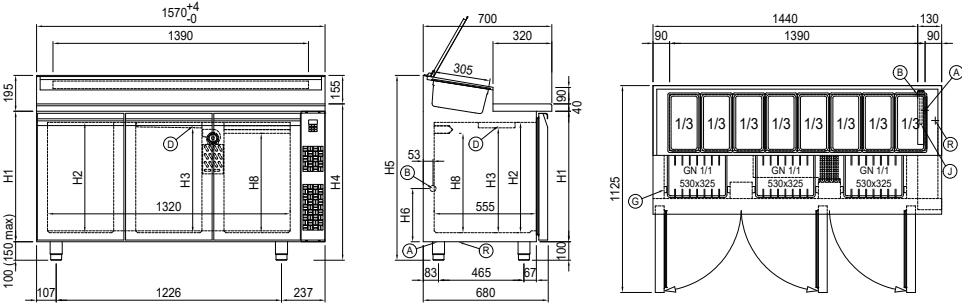


Top in granito h 30 mm / Granite top h 30 mm

H1	700	710	750	760
H2	600	600	650	650
H3	570	570	620	620
H4	840	850	890	900
H5	995	1005	1045	1055
H6	285	290	335	340
H8	540	540	590	590

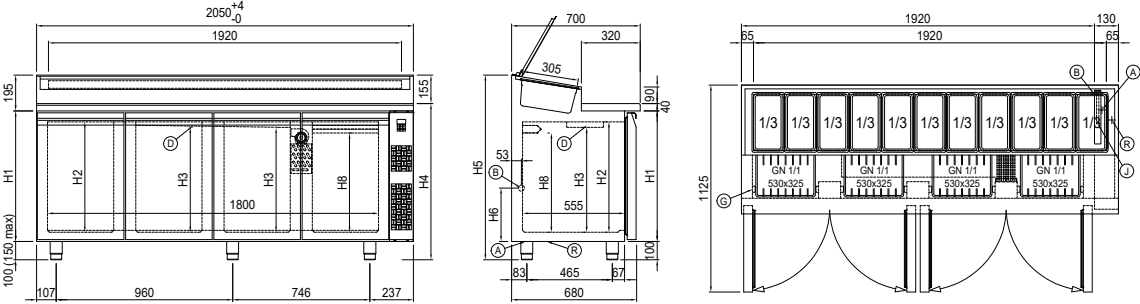
A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
R	Uscita tubi gas

Tavolo 3 porte remoto



Top in granito h 30 mm / Granite top h 30 mm

Tavolo 4 porte remoto



Top in granito h 30 mm / Granite top h 30 mm

PREP-STATION GN1/1

Profondità 700 mm

Ristorazione

-2°+8°C

 GN1/6 Piano inox	710 mm TV13/1M-1/6-710 T10201000231	760 mm TV13/1M-1/6-760 T10201000232	 Peso lordo 145	 Dimensioni 1300x700x1005	 Prezzo 5.450,00
			151	1300x700x1055	
 GN1/6 Piano granito	710 mm TVG13/1M-1/6-710 T10203000231	760 mm TVG13/1M-1/6-760 T10203000232	 Peso lordo 160	 Dimensioni 1300x700x1005	 Prezzo 5.450,00
			166	1300x700x1055	
 GN1/3 Piano inox	710 mm TV13/1M-1/3-710 T10201000221	760 mm TV13/1M-1/3-760 T10201000222	 Peso lordo 155	 Dimensioni 1300x700x1005	 Prezzo 5.613,00
			161	1300x700x1055	
 GN1/3 Piano granito	710 mm TVG13/1M-1/3-710 T10203000221	760 mm TVG13/1M-1/3-760 T10203000222	 Peso lordo 170	 Dimensioni 1300x700x1005	 Prezzo 5.613,00
			176	1300x700x1055	

Corpo mobile H 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz		Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a gas caldo		Evaporazione automatica della condensa	60	Isolamento 60 mm
Assorbimento	250 W - 1,15 A		2 griglie GN1/1 con coppie guida		Classe climatica 5		Energy saving		
Resa frigorifera	406 W*								
Gas refrigerante	R290								

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C










 GN1/6 Piano inox	710 mm TV17/1M-1/6-710 T10301000231	760 mm TV17/1M-1/6-760 T10301000232	 Peso lordo 170	 Dimensioni 1780x700x1005	 Prezzo 6.300,00
			179	1780x700x1055	
 GN1/6 Piano granito	710 mm TVG17/1M-1/6-710 T10303000231	760 mm TVG17/1M-1/6-760 T10303000232	 Peso lordo 185	 Dimensioni 1780x700x1005	 Prezzo 6.300,00
			194	1780x700x1055	
 GN1/3 Piano inox	710 mm TV17/1M-1/3-710 T10301000221	760 mm TV17/1M-1/3-760 T10301000222	 Peso lordo 180	 Dimensioni 1780x700x1005	 Prezzo 6.491,00
			189	1780x700x1055	
 GN1/3 Piano granito	710 mm TVG17/1M-1/3-710 T10303000221	760 mm TVG17/1M-1/3-760 T10303000222	 Peso lordo 195	 Dimensioni 1780x700x1005	 Prezzo 6.491,00
			204	1780x700x1055	

Corpo mobile H 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz		Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a gas caldo		Evaporazione automatica della condensa	60	Isolamento 60 mm
Assorbimento	250 W - 1,15 A		3 griglie GN1/1 con coppie guida		Classe climatica 5		Energy saving		
Resa frigorifera	406 W*								
Gas refrigerante	R290								

* Evap. -10°C cond. 55°C


$$-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$$

	710 mm		760 mm		Peso lordo		Dimensioni		Prezzo
 GN1/6 Piano inox	TV21/1M-1/6-710	TV21/1M-1/6-760	T10401000231	220	2260x700x1005	7.291,00			
	T10401000231			232	2260x700x1055				
 GN1/6 Piano granito	TVG21/1M-1/6-710	TVG21/1M-1/6-760	T10403000231	235	2260x700x1005	7.291,00			
	T10403000231			247	2260x700x1055				
 GN1/3 Piano inox	TV21/1M-1/3-710	TV21/1M-1/3-760	T10401000221	230	2260x700x1005	7.509,00			
	T10401000221			242	2260x700x1055				
 GN1/3 Piano granito	TVG21/1M-1/3-710	TVG21/1M-1/3-760	T10403000221	245	2260x700x1005	7.509,00			
	T10403000221			257	2260x700x1055				

Corpo mobile **H** 700, 750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290



Refrigerazione ventilata



GAS

Sbrinamento a gas caldo



Evaporazione automatica
della condensa

60

Isolamento 60 mm



4 griglie GN1/1
con coppie guida



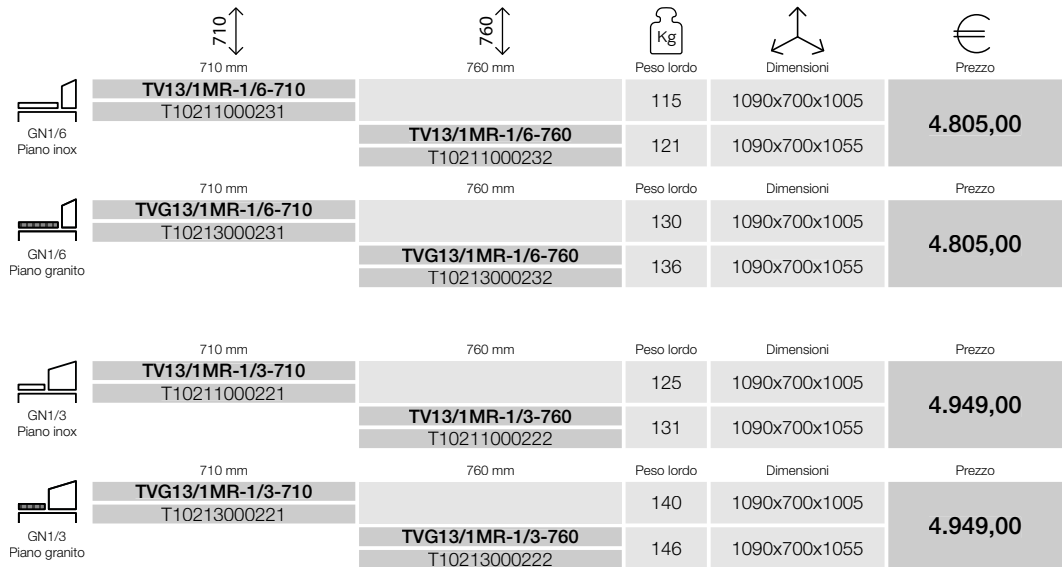
Classe climatica 5




Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

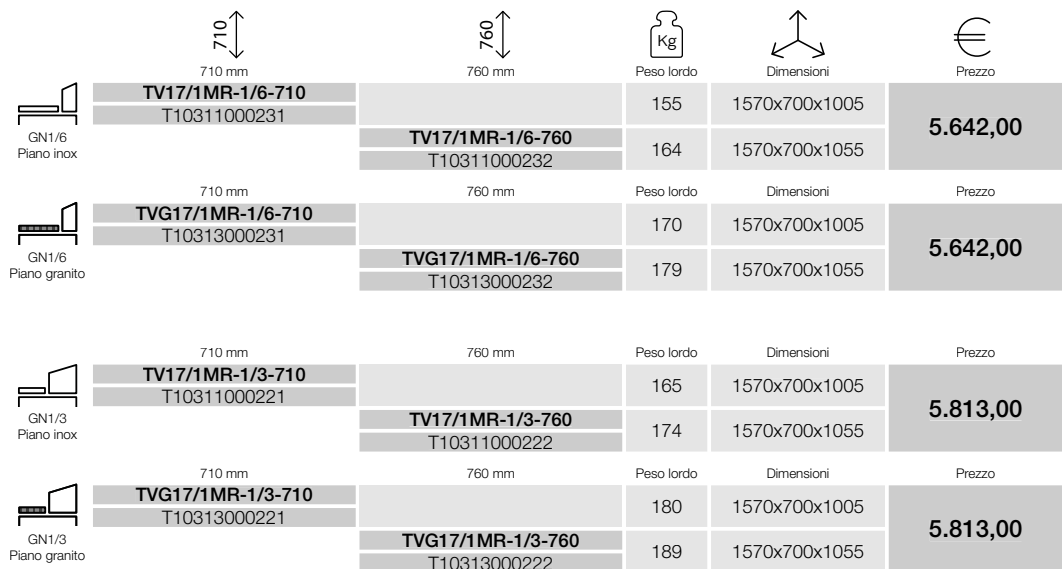
Ristorazione


$$-2^{\circ} + 8^{\circ}\text{C}$$


			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	O81110451001	Fino a 8 m	17	450x300x270	813,00
Unità remota					

Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

$$-2^{\circ} + 8^{\circ}\text{C}$$


 Unità remota	O81110671001	Fino a 8 m	Peso lordo 16	Dimensioni 480x330x295	Prezzo 1.082,00

Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
GN1/6 Piano inox	TV21/1MR-1/6-710 T10411000231		190	2050x700x1005	6.340,00
		TV21/1MR-1/6-760 T10411000232	202	2050x700x1055	
GN1/6 Piano granito	TVG21/1MR-1/6-710 T10413000231		205	2050x700x1005	6.340,00
		TVG21/1MR-1/6-760 T10413000232	217	2050x700x1055	
GN1/3 Piano inox	TV21/1MR-1/3-710 T10411000221		200	2050x700x1005	6.531,00
		TV21/1MR-1/3-760 T10411000222	212	2050x700x1055	
GN1/3 Piano granito	TVG21/1MR-1/3-710 T10413000221		215	2050x700x1005	6.531,00
		TVG21/1MR-1/3-760 T10413000222	227	2050x700x1055	

Corpo mobile H 700, 750 mm a richiesta.

	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
O81110671001	16	480x330x295	1.082,00

Unità remota

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	519 W*
Gas refrigerante	R452a



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento elettrico



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm



4 griglie GN1/1 con coppie guida



Classe climatica 5



Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

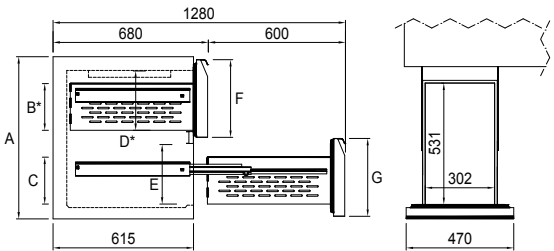
Profondità 700 mm



Cassettiera refrigerata 1/2

maggiorazione
€ 485,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60121211101
h 750 - 760 mm - cod: O60121211102
€ 770,00



A	700 - 710	750 - 760
B	205	205
C	205	205
D	260	270
E	260	285
F	340	365
G	340	365

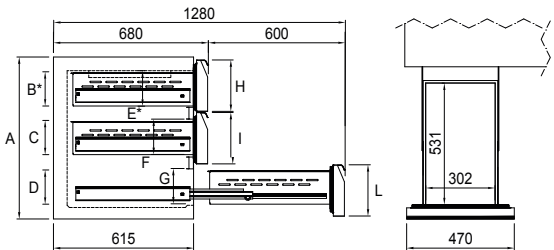
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3

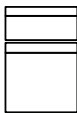
maggiorazione
€ 759,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60121311101
h 750 - 760 mm - cod: O60121311102
€ 1.189,00



A	700 - 710	750 - 760
B	150	150
C	150	150
D	150	150
E	155	160
F	155	180
G	155	170
H	225	240
I	225	240
L	225	240

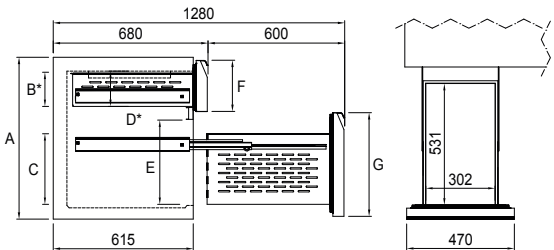
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3 + 2/3

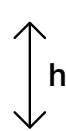
maggiorazione
€ 552,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60123211101
h 750 - 760 mm - cod: O60123211102
€ 886,00

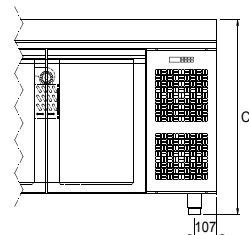
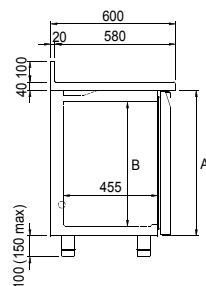


A	700 - 710	750 - 760
B	150	150
C	310	310
D	155	160
E	370	395
F	225	240
G	455	490

* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.

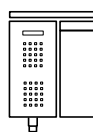


Altezze corpo tavolo speciali
700, 750 mm
Senza sovrapprezzo

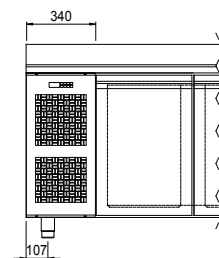
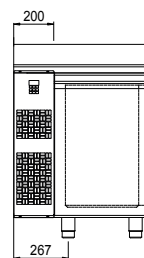
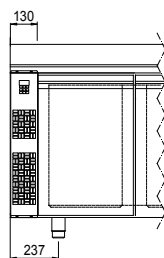


A	700	750
B	600	650
C	940	990

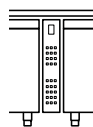
Per ordinare un Tavolo Prep-Station con altezza 700 o 750 mm modificare il codice prodotto sostituendo il suffisso -710, -760 con l'altezza desiderata -700, -750.
Esempio: TV17/1M-1/3-**700**.



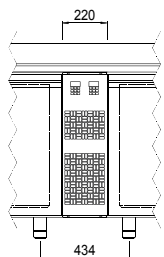
Vano tecnico a sinistra
Senza sovrapprezzo



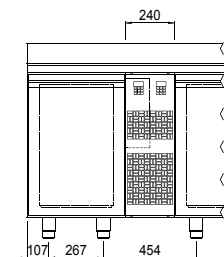
Vano tecnico con dimensioni maggiori a richiesta.



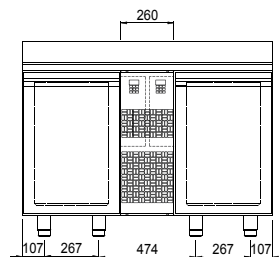
Vano tecnico in comune
per tavoli remoti
€ 542,00



2,3,4 porte + 2,3,4 porte














1 porta + 2,3,4 porte

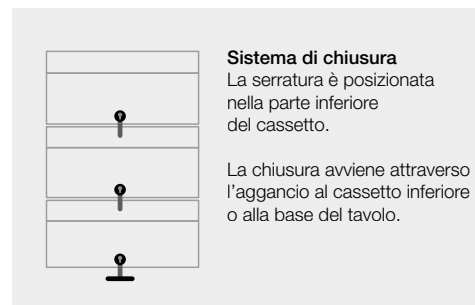


1 porta + 1 porta








Vano tecnico con dimensioni maggiori a richiesta.

Profondità 700 mm

		2 porte	3 porte	4 porte
	Serratura con chiave per cassettera 1/2 + 1/2 maggiorazione € 118,00	■	■	■
	Serratura con chiave per cassettera 1/3 + 1/3 + 1/3 maggiorazione € 175,00	■	■	■
	Serratura con chiave per cassettera 1/3 + 2/3 maggiorazione € 118,00	■	■	■
	Illuminazione led maggiorazione € 390,00	■	■	■
	Piedino maggiorato h 145/195 mm, 1 pezzo Cod : M021145020 € 24,00	■	■	■
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	—
	Kit 6 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44600002001 € 442,00	—	—	■
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■
	Traversino per contenitori GN per cassetto Cod: L223488086 € 12,00	■	■	■
	Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm Cod: O34412015001 € 164,00	■	■	■
	Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm Cod: O34413015001 € 227,00	■	■	■
	Griglia inox GN1/1 Cod: O241325530 € 51,00	■	■	■
	Griglia plastificata GN1/1 Cod: O221325530 € 35,00	■	■	■







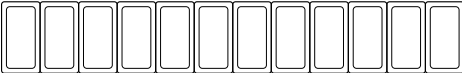
■ disponibile
— non disponibile

		2 porte	3 porte	4 porte
	Coppia guide tipo C 505 mm per griglie GN1/1 Cod: O12115052001 € 32,00	■	■	■
	Unità plug-in ad acqua maggiorazione € 594,00	■	■	■
	Valvola R134a per versione remota -2°+8°C Cod: F310120020 € 103,00	■	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■
	Presa schuko IP44 con coperchio per versione plug-in Cod: E74300003001 maggiorazione € 208,00	■	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato** Cod: O92050002001 € 208,00	■	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■	■

* Per il controllo remoto dei tavoli Prep-Station è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile

Profondità 700 mm | Plug-In

	<p>Kit bacinelle Prep-Station GN1/6, 2 porte</p> <p>7 bacinelle GN1/6 con coperchi</p> <p>Cod: O35111622001</p> <p>€ 392,00</p>	
	<p>Kit bacinelle Prep-Station GN1/6, 3 porte</p> <p>10 bacinelle GN1/6 con coperchi</p> <p>Cod: O35111632001</p> <p>€ 558,00</p>	
	<p>Kit bacinelle Prep-Station GN1/6, 4 porte</p> <p>13 bacinelle GN1/6 con coperchi</p> <p>Cod: O35111642001</p> <p>€ 727,00</p>	
	<p>Kit bacinelle Prep-Station GN1/3, 2 porte</p> <p>6 bacinelle GN1/3 con coperchi</p> <p>Cod: O35111322001</p> <p>€ 421,00</p>	
	<p>Kit bacinelle Prep-Station GN1/3, 3 porte</p> <p>9 bacinelle GN1/3 con coperchi</p> <p>Cod: O35111332001</p> <p>€ 632,00</p>	
	<p>Kit bacinelle Prep-Station GN1/3, 4 porte</p> <p>12 bacinelle GN1/3 con coperchi</p> <p>Cod: O35111342001</p> <p>€ 841,00</p>	

**Kit bacinelle Prep-Station GN1/6, 2 porte**

6 bacinelle GN1/6 con coperchi

Cod: O35311622001

€ 336,00**Kit bacinelle Prep-Station GN1/6, 3 porte**

9 bacinelle GN1/6 con coperchi

Cod: O35311632001

€ 503,00**Kit bacinelle Prep-Station GN1/6, 4 porte**

12 bacinelle GN1/6 con coperchi

Cod: O35311642001

€ 670,00**Kit bacinelle Prep-Station GN1/3, 2 porte**

5 bacinelle GN1/3 con coperchi

Cod: O35311322001

€ 350,00**Kit bacinelle Prep-Station GN1/3, 3 porte**

8 bacinelle GN1/3 con coperchi

Cod: O35311332001

€ 562,00**Kit bacinelle Prep-Station GN1/3, 4 porte**

11 bacinelle GN1/3 con coperchi

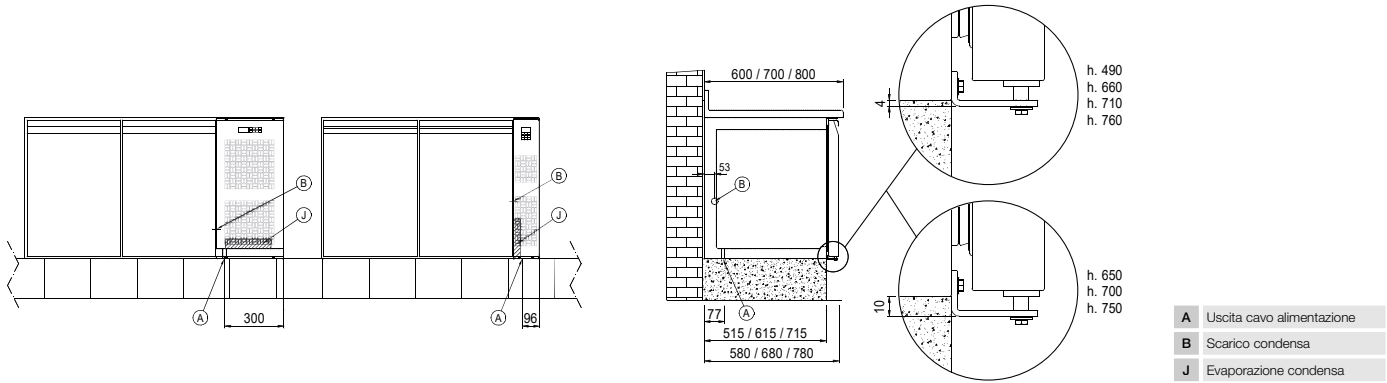
Cod: O35311342001

€ 773,00

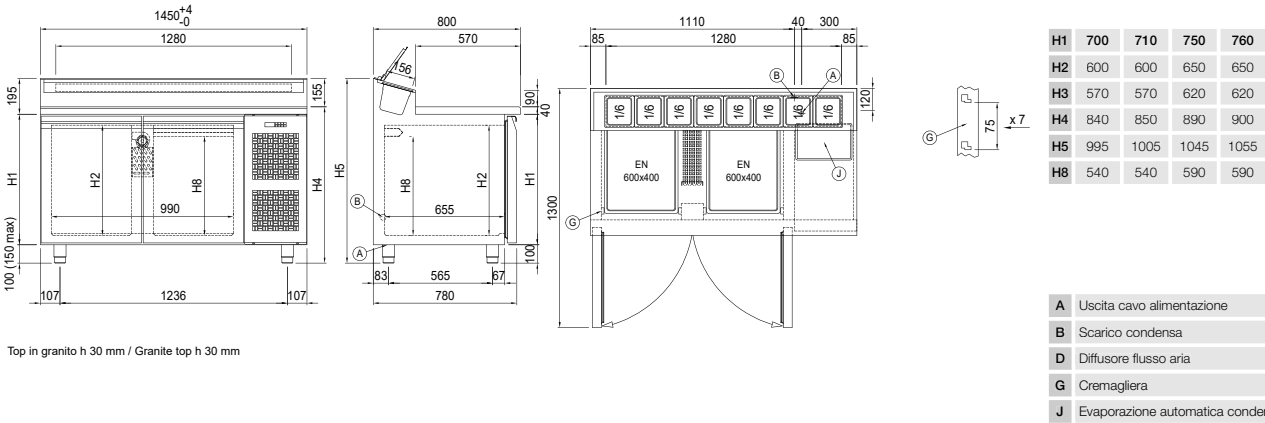
Profondità 700 mm

		2 porte	3 porte	4 porte
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 100 mm	Cod: O50120210001 € 583,00	Cod: O50120310001 € 667,00	Cod: O50120410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 150 mm	Cod: O50120215001 € 631,00	Cod: O50120315001 € 723,00	Cod: O50120415001 € 855,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 100 mm	Cod: O50320210001 € 583,00	Cod: O50320310001 € 667,00	Cod: O50320410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 150 mm	Cod: O50320215001 € 631,00	Cod: O50320315001 € 723,00	Cod: O50320415001 € 855,00

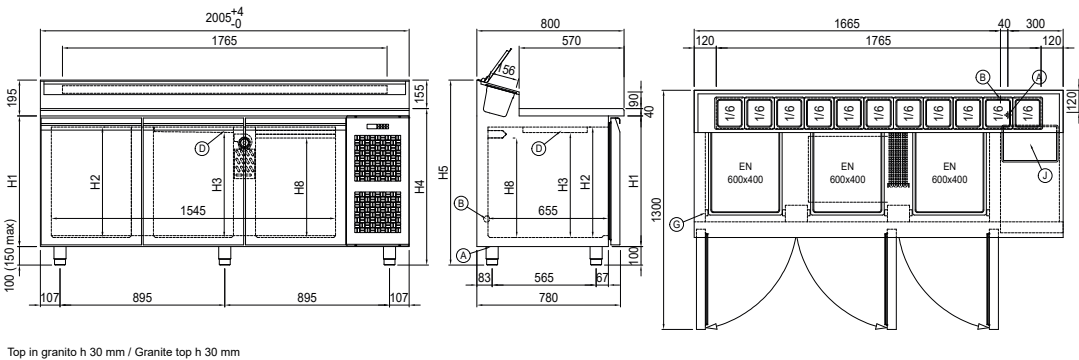
Installazione su zoccolo in muratura



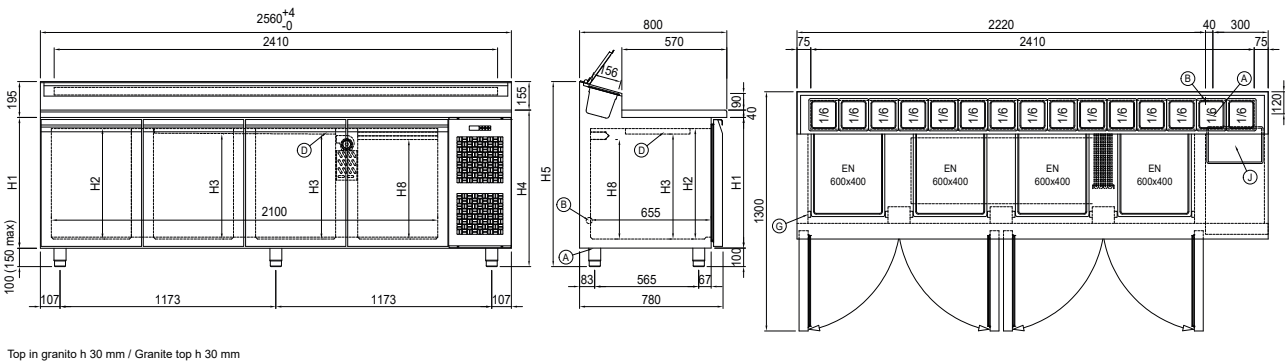
Tavolo 2 porte plug-in



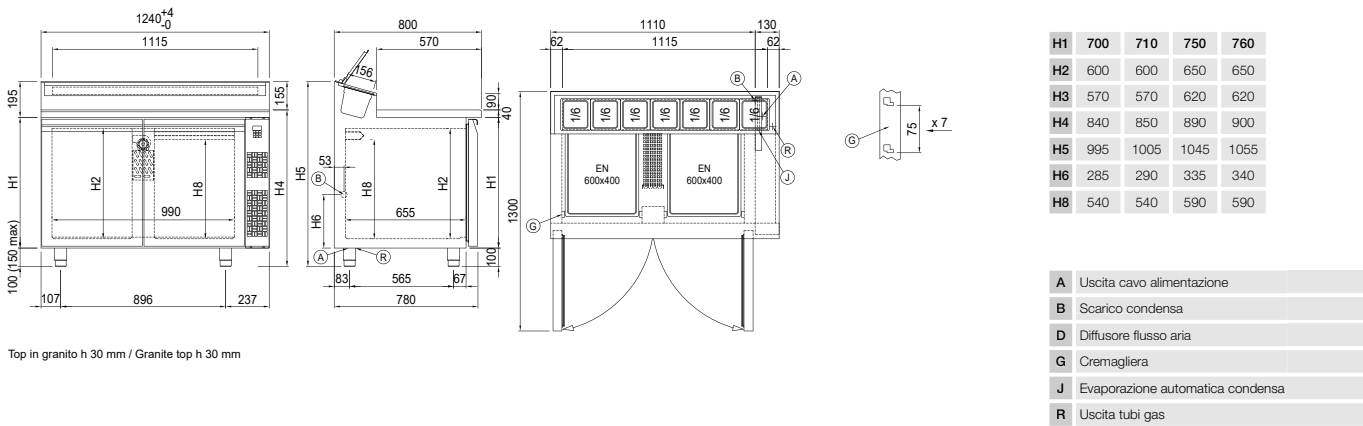
Tavolo 3 porte plug-in



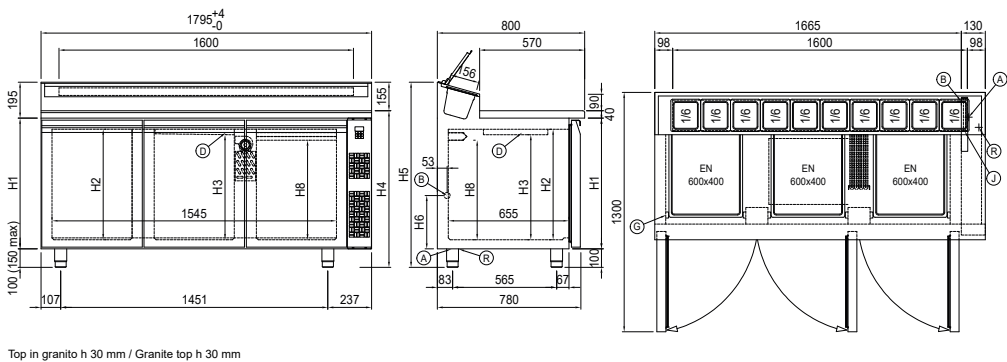
Tavolo 4 porte plug-in



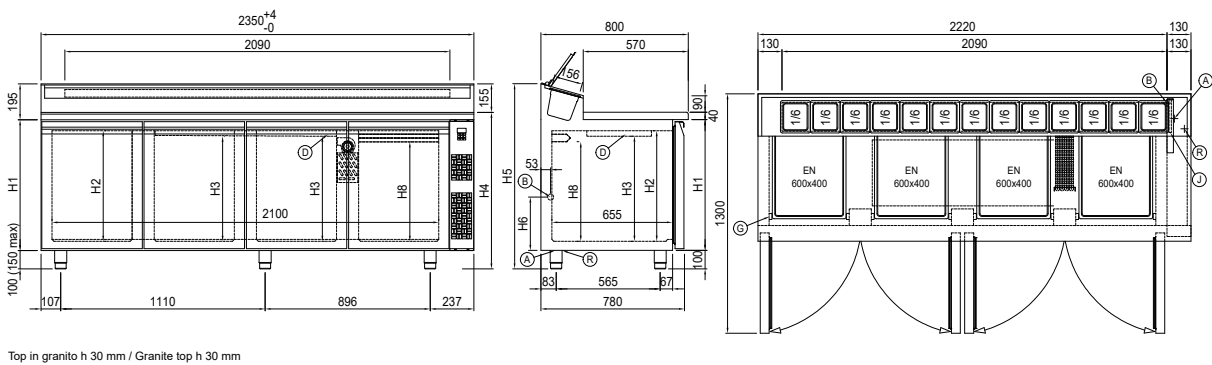
Tavolo 2 porte remoto



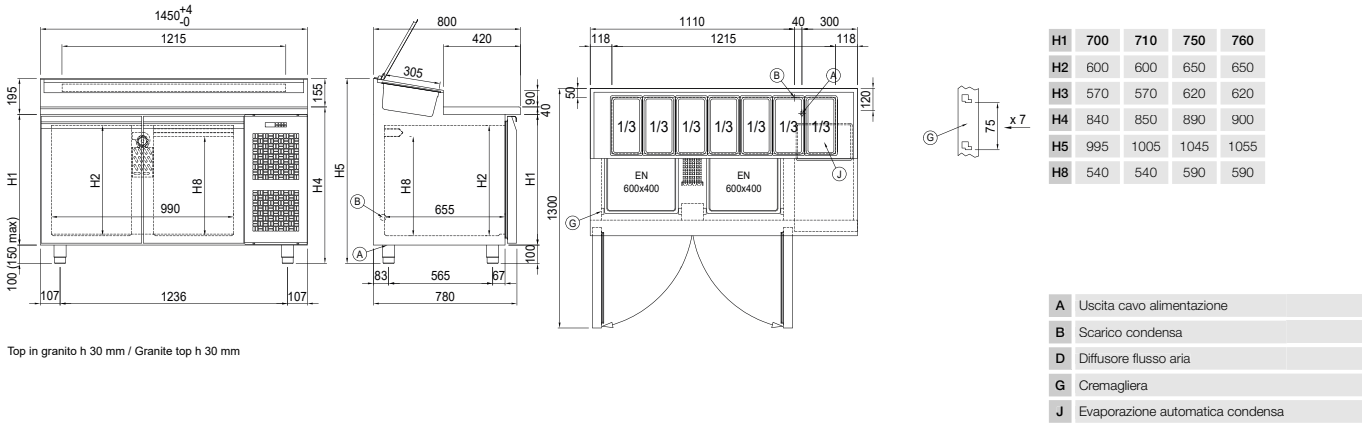
Tavolo 3 porte remoto



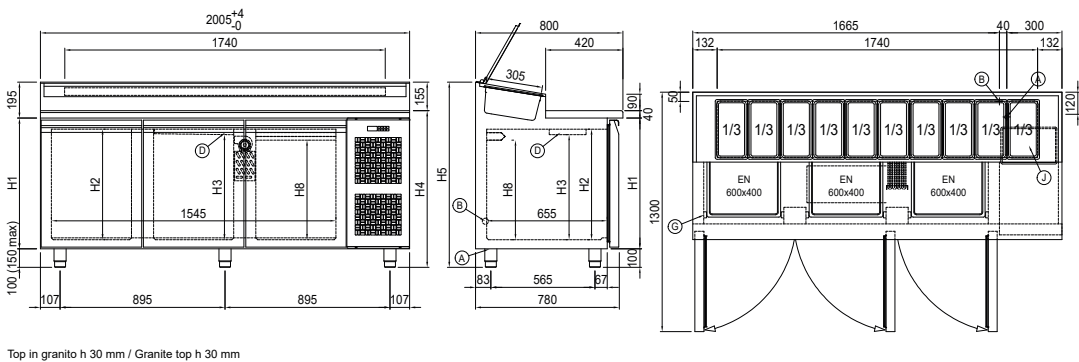
Tavolo 4 porte remoto



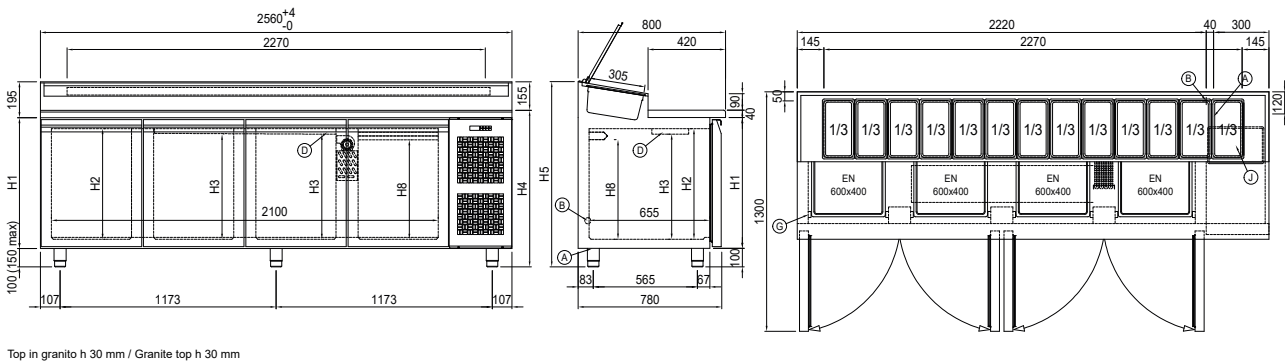
Tavolo 2 porte plug-in



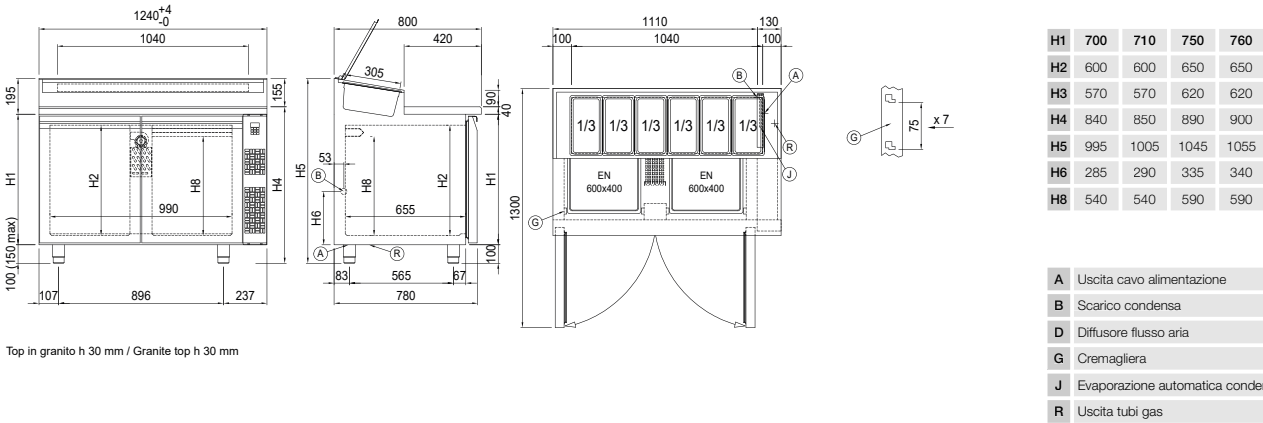
Tavolo 3 porte plug-in



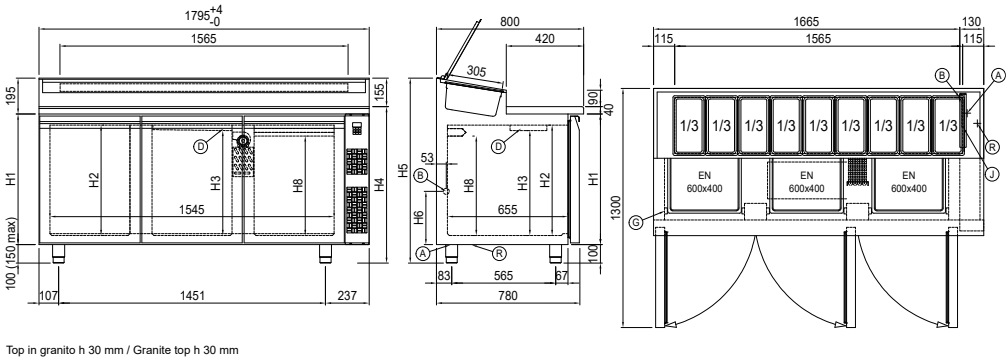
Tavolo 4 porte plug-in



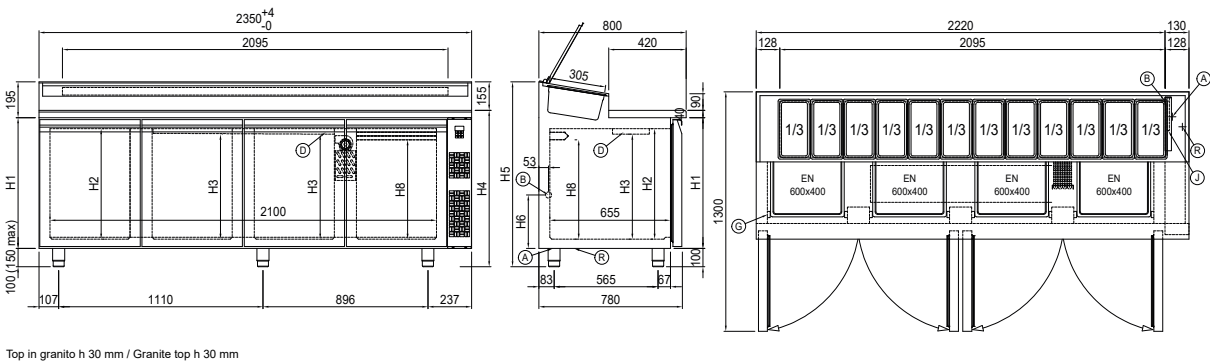
Tavolo 2 porte remoto



Tavolo 3 porte remoto



Tavolo 4 porte remoto



PREP-STATION EN60x40

Profondità 800 mm

Ristorazione

-2°+8°C

	710 mm	760 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano inox	TV13/1MZ-1/6-710 T20201000231		155	1450x800x1005	6.315,00
		TV13/1MZ-1/6-760 T20201000232	161	1450x800x1055	
Piano granito	TVG13/1MZ-1/6-710 T20203000231		170	1450x800x1005	6.315,00
		TVG13/1MZ-1/6-760 T20203000232	176	1450x800x1055	
Piano inox	TV13/1MZ-1/3-710 T20201000221		165	1450x800x1005	6.505,00
		TV13/1MZ-1/3-760 T20201000222	171	1450x800x1055	
Piano granito	TVG13/1MZ-1/3-710 T20203000221		180	1450x800x1005	6.505,00
		TVG13/1MZ-1/3-760 T20203000222	186	1450x800x1055	

Corpo mobile H 700,
750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz		Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a gas caldo		Evaporazione automatica della condensa	60	Isolamento 60 mm
Assorbimento	250 W - 1,15 A		2 griglie EN60x40 con coppie guida		Classe climatica 5		Energy saving		

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C
















	710 mm	760 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano inox	TV17/1MZ-1/6-710 T20301000231		180	2005x800x1005	7.302,00
		TV17/1MZ-1/6-760 T20301000232	189	2005x800x1055	
Piano granito	TVG17/1MZ-1/6-710 T20303000231		195	2005x800x1005	7.302,00
		TVG17/1MZ-1/6-760 T20303000232	204	2005x800x1055	
Piano inox	TV17/1MZ-1/3-710 T20301000221		190	2005x800x1005	7.521,00
		TV17/1MZ-1/3-760 T20301000222	199	2005x800x1055	
Piano granito	TVG17/1MZ-1/3-710 T20303000221		205	2005x800x1005	7.521,00
		TVG17/1MZ-1/3-760 T20303000222	214	2005x800x1055	

Corpo mobile H 700,
750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz		Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a gas caldo		Evaporazione automatica della condensa	60	Isolamento 60 mm
Assorbimento	250 W - 1,15 A		3 griglie EN60x40 con coppie guida		Classe climatica 5		Energy saving		

* Evap. -10°C cond. 55°C

 $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$

							
GN1/6 Piano inox	710 mm	TV21/1MZ-1/6-710 T20401000231	760 mm		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
					230	2560x800x1005	8.448,00
		TV21/1MZ-1/6-760 T20401000232			242	2560x800x1055	
		TV21/1MZ-1/6-710 T20403000231			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
GN1/6 Piano granito	710 mm		760 mm		245	2560x800x1005	8.448,00
		TV21/1MZ-1/6-760 T20403000232			257	2560x800x1055	
		TV21/1MZ-1/3-710 T20401000221			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
GN1/3 Piano inox	710 mm		760 mm		240	2560x800x1005	8.702,00
		TV21/1MZ-1/3-760 T20401000222			252	2560x800x1055	
		TV21/1MZ-1/3-710 T20403000221			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
GN1/3 Piano granito	710 mm		760 mm		255	2560x800x1005	8.702,00
		TV21/1MZ-1/3-760 T20403000222			267	2560x800x1055	

Corpo mobile **H** 700,
750 mm a richiesta.

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento a gas caldo



Evaporazione automatica
della condensa

60

Isolamento 60 mm



4 griglie EN60x40
con coppie guida



Classe climatica 5









Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C








Ristorazione

Profondità 800 mm








					
GN1/6 Piano inox	710 mm	760 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TV13/1MZR-1/6-710 T20211000231		125	1240x800x1005	5.641,00
		TV13/1MZR-1/6-760 T20211000232	131	1240x800x1055	
	710 mm	760 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TVG13/1MZR-1/6-710 T20213000231		140	1240x800x1005	5.641,00
		TVG13/1MZR-1/6-760 T20213000232	146	1240x800x1055	
	710 mm	760 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TV13/1MZR-1/3-710 T20211000221		135	1240x800x1005	5.808,00
		TV13/1MZR-1/3-760 T20211000222	141	1240x800x1055	
	710 mm	760 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TVG13/1MZR-1/3-710 T20213000221		150	1240x800x1005	5.808,00
		TVG13/1MZR-1/3-760 T20213000222	156	1240x800x1055	
			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	O81110451001	Fino a 8 m	17	450x300x270	813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Resa frigorifera	519 W*
Gas refrigerante	R452a







- | | | | | | | | |
|---|------------------------------------|---|-----------------------|---|--|---|------------------|
|  | Refrigerazione ventilata |  | Sbrinatorio elettrico |  | Evaporazione automatica della condensa |  | Isolamento 60 mm |
|  | 2 griglie EN60x40 con coppie guida |  | Classe climatica 5 |  | Energy saving | | |

* Evap. -10°C cond. 55°C














				
GN1/6 Piano inox	GN1/6 Piano granito	GN1/3 Piano inox	GN1/3 Piano granito	GN1/3 Piano granito
710 mm	760 mm	710 mm	760 mm	710 mm
TV17/1MZR-1/6-710 T20311000231	TV17/1MZR-1/6-760 T20311000232	TV17/1MZR-1/3-710 T20311000221	TV17/1MZR-1/3-760 T20311000222	TV17/1MZR-1/3-760 T20313000222
Peso lordo	Peso lordo	Peso lordo	Peso lordo	Peso lordo
165	174	175	184	199
Dimensioni	Dimensioni	Dimensioni	Dimensioni	Dimensioni
1795x800x1005	1795x800x1055	1795x800x1005	1795x800x1055	1795x800x1055
Prezzo	Prezzo	Prezzo	Prezzo	Prezzo
6.618,00	6.618,00	6.816,00	6.816,00	6.816,00
Unità remota				
O81110671001	Fino a 8 m	16	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Resa frigorifera	519 W*
Gas refrigerante	R452a


- | | | | | | | | |
|---|------------------------------------|---|-----------------------|---|--|-----------|------------------|
|  | Refrigerazione ventilata |  | Sbrinamento elettrico |  | Evaporazione automatica della condensa | 60 | Isolamento 60 mm |
|  | 3 griglie EN60x40 con coppie guida |  | Classe climatica 5 |  | Energy saving | | |

* Evap. -10°C cond. 55°C

 $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$

					
GN1/6 Piano inox	710 mm	TV21/1MZR-1/6-710 T20411000231	200	2350x800x1005	7.504,00
		TV21/1MZR-1/6-760 T20411000232	212	2350x800x1055	
					
GN1/6 Piano granito	710 mm	TVG21/1MZR-1/6-710 T20413000231	215	2350x800x1005	7.504,00
		TVG21/1MZR-1/6-760 T20413000232	227	2350x800x1055	
					
GN1/3 Piano inox	710 mm	TV21/1MZR-1/3-710 T20411000221	210	2350x800x1005	7.728,00
		TV21/1MZR-1/3-760 T20411000222	222	2350x800x1055	
					
GN1/3 Piano granito	710 mm	TVG21/1MZR-1/3-710 T20413000221	225	2350x800x1005	7.728,00
		TVG21/1MZR-1/3-760 T20413000222	237	2350x800x1055	

Corpo mobile **H** 700,
750 mm a richiesta.

	O81110671001	Fino a 8 m	Peso lordo 16	Dimensioni 480x330x295	Prezzo 1.082,00
---	--------------	------------	------------------	---------------------------	---------------------------

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Resa frigorifera	519 W*
Gas refrigerante	R452a



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento elettrico



Evaporazione automatica
della condensa

60

Isolamento 60 mm



4 griglieEN60x40
con coppie guida



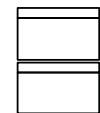
Classe climatica 5



Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

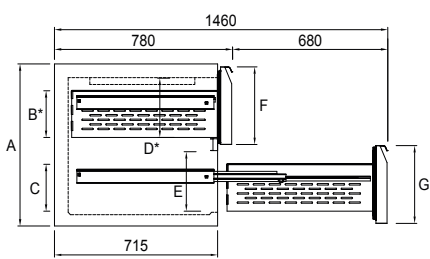
Profondità 800 mm



Cassettiera refrigerata 1/2


maggiorazione
€ 612,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60131211101
h 750 - 760 mm - cod: O60131211102
€ 897,00



A	700 - 710	750 - 760
B	205	205
C	205	205
D	260	270
E	260	285
F	340	365
G	340	365

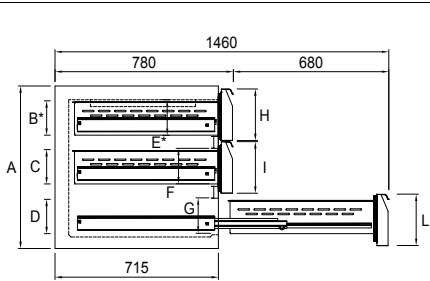
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3

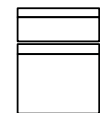
maggiorazione
€ 886,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60131311101
h 750 - 760 mm - cod: O60131311102
€ 1.238,00



A	700 - 710	750 - 760
B	150	150
C	150	150
D	150	150
E	155	160
F	155	180
G	155	170
H	225	240
I	225	240
L	225	240

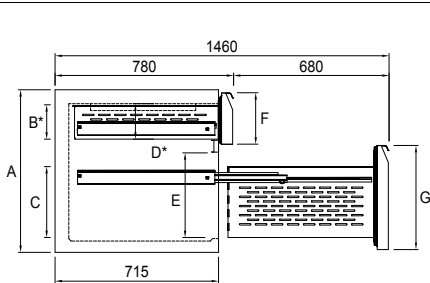
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3 + 2/3

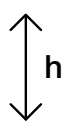
maggiorazione
€ 686,00

Ricambio
h 700 - 710 mm - cod: O60133211101
h 750 - 760 mm - cod: O60133211102
€ 1.008,00



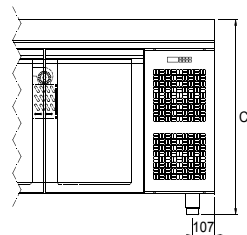
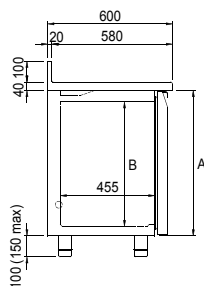
A	700 - 710	750 - 760
B	150	150
C	310	310
D	155	160
E	370	395
F	225	240
G	455	490

* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



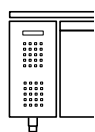
Altezze corpo tavolo speciali
700, 750 mm

Senza sovrapprezzo



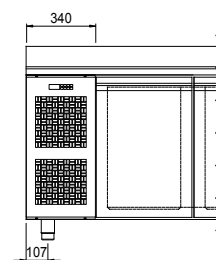
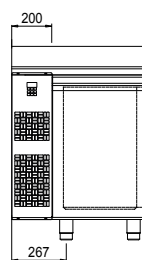
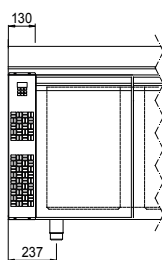
A	700	750
B	600	650
C	940	990

Per ordinare un Tavolo Prep-Station con altezza 700 o 750 mm modificare il codice prodotto sostituendo il suffisso -710, -760 con l'altezza desiderata -700, -750.
Esempio: TV17/1MZ-1/3-**700**.

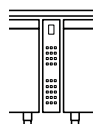


Vano tecnico a sinistra

Senza sovrapprezzo

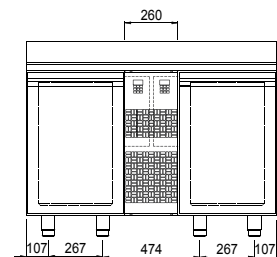
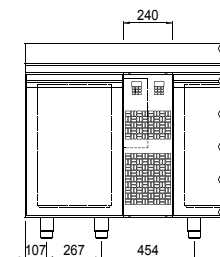
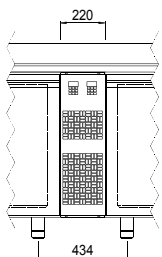


Vano tecnico con dimensioni maggiori a richiesta.



Vano tecnico in comune
per tavoli remoti

€ 542,00















2,3,4 porte + 2,3,4 porte

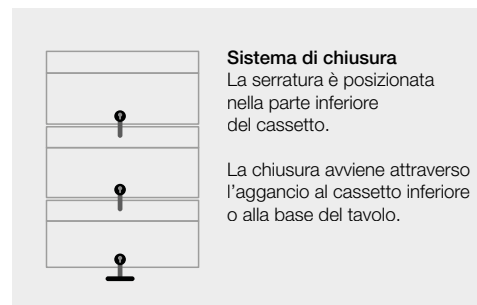
1 porta + 2,3,4 porte

1 porta + 1 porta

Vano tecnico con dimensioni maggiori a richiesta.









Profondità 800 mm

		2 porte	3 porte	4 porte
	Serratura con chiave per cassettera 1/2 + 1/2 maggiorazione € 118,00	■	■	■
	Serratura con chiave per cassettera 1/3 + 1/3 + 1/3 maggiorazione € 175,00	■	■	■
	Serratura con chiave per cassettera 1/3 + 2/3 maggiorazione € 118,00	■	■	■
	Illuminazione led maggiorazione € 390,00	■	■	■
	Piedino maggiorato h 145/195 mm, 1 pezzo Cod: M021145020 € 24,00	■	■	■
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm* Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	—
	Kit 6 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm* Cod: O44600002001 € 442,00	—	—	■
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■
	Kit riduzione cassetto EN per contenitori GN Cod: L223438004 € 103,00	■	■	■
	Traversino per contenitori GN per cassetto Cod: L223488086 € 12,00	■	■	■
	Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm Cod: O34412015001 € 164,00	■	■	■
	Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm Cod: O34413015001 € 227,00	■	■	■
	Griglia inox EN60x40 Cod: O241600400 € 66,00	■	■	■



* La versione 3 porte remota necessita del kit 4 ruote.
* La versione 3 porte plug-in necessita del kit 6 ruote.




■ disponibile
— non disponibile

		2 porte	3 porte	4 porte
	Griglia plastificata EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00	■	■	■
	Coppia guide tipo L 605 mm per griglie EN60x40 Cod: O121260520 € 37,00	■	■	■
	Unità plug-in ad acqua maggiorazione € 594,00	■	■	■
	Valvola R134a per versione remota -2°+8°C Cod: F310120020 € 103,00	■	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■
	Presa schuko IP44 con coperchio per versione plug-in Cod: E74300003001 maggiorazione € 208,00	■	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato** Cod: O92050002001 € 208,00	■	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■	■

** Per il controllo remoto dei tavoli Prep-Station è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile

Profondità 800 mm | Plug-In

	<p>Kit bacinelle Prep-Station GN1/6, 2 porte</p> <p>8 bacinelle GN1/6 con coperchi</p> <p>Cod: O35211622001</p> <p>€ 446,00</p>	
	<p>Kit bacinelle Prep-Station GN1/6, 3 porte</p> <p>11 bacinelle GN1/6 con coperchi</p> <p>Cod: O35211632001</p> <p>€ 615,00</p>	
	<p>Kit bacinelle Prep-Station GN1/6, 4 porte</p> <p>15 bacinelle GN1/6 con coperchi</p> <p>Cod: O35211642001</p> <p>€ 838,00</p>	
	<p>Kit bacinelle Prep-Station GN1/3, 2 porte</p> <p>7 bacinelle GN1/3 con coperchi</p> <p>Cod: O35211322001</p> <p>€ 491,00</p>	
	<p>Kit bacinelle Prep-Station GN1/3, 3 porte</p> <p>10 bacinelle GN1/3 con coperchi</p> <p>Cod: O35211332001</p> <p>€ 702,00</p>	
	<p>Kit bacinelle Prep-Station GN1/3, 4 porte</p> <p>13 bacinelle GN1/3 con coperchi</p> <p>Cod: O35211342001</p> <p>€ 913,00</p>	

**Kit bacinelle Prep-Station GN1/6, 2 porte**

7 bacinelle GN1/6 con coperchi

Cod: O35411622001

€ 392,00**Kit bacinelle Prep-Station GN1/6, 3 porte**

10 bacinelle GN1/6 con coperchi

Cod: O35411632001

€ 558,00**Kit bacinelle Prep-Station GN1/6, 4 porte**

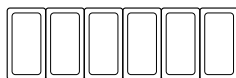
13 bacinelle GN1/6 con coperchi

Cod: O35411642001

€ 727,00**Kit bacinelle Prep-Station GN1/3, 2 porte**

6 bacinelle GN1/3 con coperchi

Cod: O35411322001

€ 421,00**Kit bacinelle Prep-Station GN1/3, 3 porte**

9 bacinelle GN1/3 con coperchi

Cod: O35411332001

€ 632,00**Kit bacinelle Prep-Station GN1/3, 4 porte**

12 bacinelle GN1/3 con coperchi

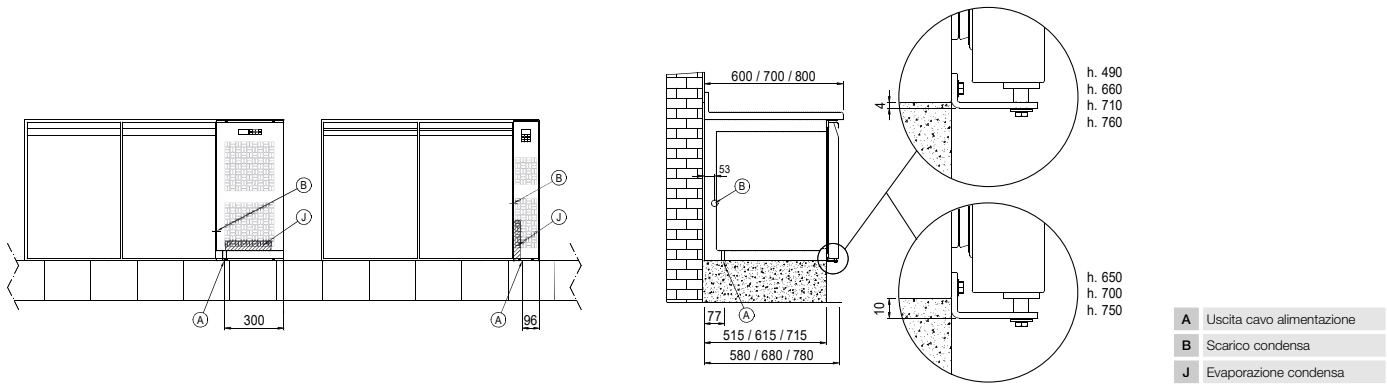
Cod: O35411342001

€ 841,00

Profondità 800 mm

		2 porte	3 porte	4 porte
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 100 mm	Cod: O50220210001 € 583,00	Cod: O50220310001 € 667,00	Cod: O50220410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 150 mm	Cod: O50220215001 € 631,00	Cod: O50220315001 € 723,00	Cod: O50220415001 € 855,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 100 mm	Cod: O50420210001 € 583,00	Cod: O50420310001 € 667,00	Cod: O50420410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 150 mm	Cod: O50420215001 € 631,00	Cod: O50420315001 € 723,00	Cod: O50420415001 € 855,00

Installazione su zoccolo in muratura





A collection of orange-colored paper strips, some straight and some curled, scattered on a light-colored, textured surface. The strips vary in length and are arranged in a way that suggests they are remnants of a larger sheet of paper.

Abbattitori Modi Up & Active

Tecnologia	266
Modi 3T GN2/3	268
Modi 5T GN	269
Modi 6T GN	270
Modi 7T GN	271
Modi 5TS GN-EN P700	272
Modi 6TS GN-EN P700	273
Tavolo Modi 7T GN-EN P700	274
Modi 5T GN-EN	277
Modi 6T GN-EN	278
Modi 7T GN-EN	279
Modi 10T GN-EN	280
Modi 14T GN-EN	281
Modi 20TP GN2/1-EN60x80	282
Modi 20T GN-EN	283
Modi 20K carrello	284
Accessori e varianti	285

MODI

Abbattimento

Surgelazione

Ciclo manuale

Decongelamento

coldline

MODI, da oggi l'abbattitore è solo multifunzione

È finito il tempo degli abbattitori che si limitano solo a raffreddare gli alimenti. In una moderna attività ristorativa è necessario svolgere molteplici attività che richiedono strumenti diversi. Per questo è nato MODI.

Più funzioni in un unico apparecchio ti consentono un utilizzo 24 ore su 24 risparmiando spazio e l'acquisto di ulteriori attrezzature non necessarie.





Caldo o freddo? Ci pensa MODI

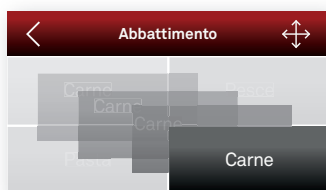
MODI gestisce dinamicamente l'intensità del freddo e del caldo modulando costantemente temperatura, ventilazione e durata del ciclo.
Una tecnologia che preserva le caratteristiche degli alimenti allungandone la shelf life.

Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 4,3" MODI rende l'utilizzo intuitivo e immediato per chiunque. Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o personalizzarli creando un proprio menu.



Ricettario su misura

Hai a disposizione programmi personalizzabili specifici per ogni alimento.



Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti creando il tuo layout personale.



Ciclo manuale

Puoi lavorare alla temperatura che desideri scegliendo l'intensità della ventilazione ottimale.



Modi: potente, affidabile ed ecologico

Gas R290, potenza naturale ed ecologica

L'ampia gamma di abbattitori Modi è equipaggiata con gas naturale R290, una soluzione che annulla l'impatto ambientale e consente di realizzare cucine con consumi energetici ridotti.

Comfort acustico

I nuovi sistemi refrigeranti plug-in a bassa rumorosità assicurano maggior comfort acustico per gli operatori di cucina.

Abbattitori 10 e 14 teglie monofase

I nuovi modelli 10 e 14 teglie con alimentazione elettrica monofase semplificano l'installazione anche in ambienti in cui la disponibilità di potenza trifase è limitata.

Manutenzione semplificata

I trasduttori di pressione permettono di verificare con precisione e velocità la quantità di gas presente nell'impianto refrigerante direttamente da touch screen, soluzione che semplifica le attività di manutenzione.

Abbattimento

Raffredda rapidamente a $+3^{\circ}\text{C}$ al cuore un alimento, blocca la proliferazione batterica, aumenta fino al 70% il tempo di conservazione mantenendo inalterata la qualità.

Fagiolini abbattuti con MODI

Blocca la cottura, mantiene sapore, consistenza e colori vivi

Fagiolini raffreddati in ambiente

Il prodotto si ossida, perde consistenza e parte delle sostanze nutrienti



Conservare più a lungo

Nella fascia di temperatura compresa tra $+65^{\circ}\text{C}$ e $+10^{\circ}\text{C}$ i batteri trovano le condizioni ideali per proliferare accorciando la shelf life degli alimenti. Il freddo immediato di MODI allunga il periodo di conservazione mantenendo inalterati colore, sapore e consistenza.

Pianificazione e flessibilità

Aumentando il periodo di conservazione degli alimenti non dovrai ripetere ogni giorno le stesse preparazioni. Potrai lavorare in anticipo quantità maggiori di prodotto, rigenerando e servendo in tempi rapidi solo le porzioni richieste.

Surgelazione

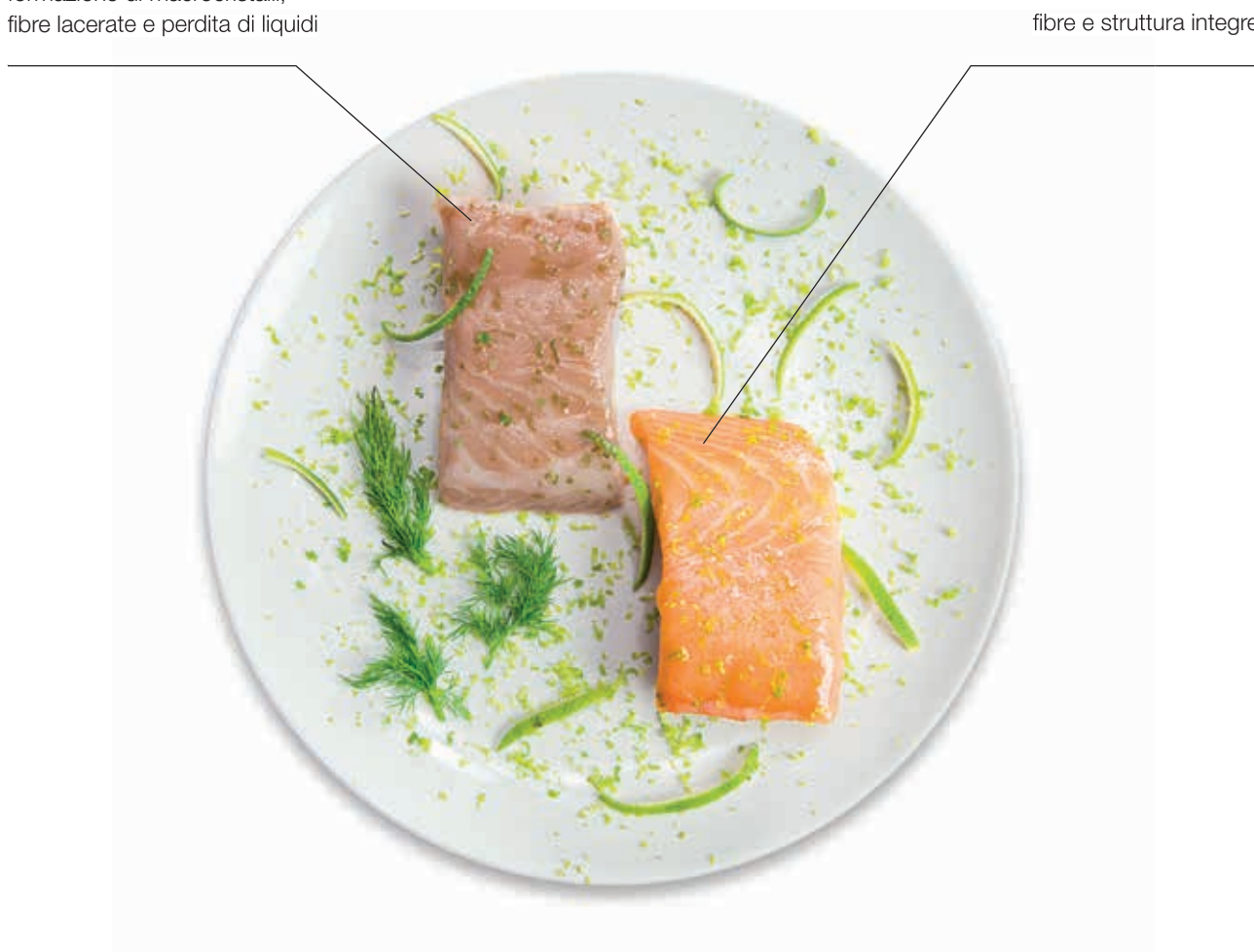
Surgela rapidamente a -18°C al cuore un alimento favorendo la micro-cristallizzazione dei liquidi. Fibre, sapore e struttura rimangono invariati.

Salmone congelato nel freezer

Lento raffreddamento, formazione di macrocristalli, fibre lacerate e perdita di liquidi

Salmone surgelato con MODI

Surgelazione rapida, formazione di microcristalli, fibre e struttura integre



Sano come un pesce

Grazie alla potenza ed alla delicatezza del freddo MODI puoi bonificare il pesce crudo eliminando l'eventuale presenza di Anisakis. Dopo il decongelamento ritroverai carni sode e facili da lavorare al coltello.

Organizzazione e convenienza

Puoi combinare efficacemente la surgelazione con l'acquisto delle materie prime presso i fornitori di fiducia. Evitare l'acquisto di surgelati e semilavorati industriali è la prima fonte di guadagno.



Ciclo manuale

MODI è una tecnologia unica. Ti permette di regolare la temperatura da $-40^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$ (Up) e $-40^{\circ}\text{C}/+65^{\circ}\text{C}$ (Active) con intensità della ventilazione modulabile dal 25% al 100%; quale strumento ti offre una flessibilità così ampia?



Decongelamento

Il decongelamento è uno dei processi più lenti e delicati che si affrontano in cucina.

MODI decongela rapidamente in sicurezza un alimento rispettando la qualità originaria ed evitando la proliferazione della carica batterica.



Mantenimento

Mantiene i tuoi piatti alla temperatura di servizio. Grazie a MODI il primo e l'ultimo piatto usciranno dalla cucina alla temperatura ideale, anche se in tempi diversi. L'invenduto potrà essere abbattuto o surgelato.

Essiccazione

Disidrata frutta, ortaggi, funghi e legumi per averli disponibili in ogni stagione. Potrai realizzare speciali farine e insaporitori per i tuoi piatti.



Lievitazione

Per una lievitazione perfetta è necessario che l'impasto rimanga alla temperatura corretta per il giusto tempo, senza sbalzi di umidità. MODI crea le migliori condizioni microclimatiche per ottenere impasti di qualità straordinaria.



Cioccolato

Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato. La lucidità e la croccantezza saranno la prova della qualità del tuo lavoro.





Tecnologia MODI Up & Active

UP -40°+10°C	ACTIVE -40°+65°C	
●	●	Abbattimento
●	●	Surgelazione
●	●	Ciclo manuale
-	●	Decongelamento
-	●	Mantenimento
-	●	Essiccazione
-	●	Lievitazione (No RH)
-	●	Cioccolato

Caratteristiche principali



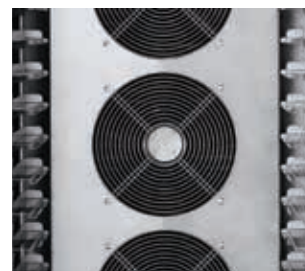
Fondo modulare
Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Valvola di espansione elettronica
Dosa l'iniezione del fluido refrigerante migliorando del 25% le performance e abbattendo i consumi.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
Geometria a tripla camera con innovativa miscela D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Circolazione aria a flusso convogliato
L'innovativo sistema di circolazione dell'aria avvolge gli alimenti riducendo i tempi di raffreddamento per ciclo.



Facile manutenzione
Lo sgancio magnetico del cruscotto consente una rapida pulizia della batteria condensatrice garantendo prestazioni costanti nel tempo.



Gruppo ventilatori apribile
Evaporatore facilmente ispezionabile con il sistema di apertura rapido per una facile pulizia e manutenzione.



Guide e cremagliere
Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide uniche per teglie GN1/1 ed EN60x40 (esclusi modelli larghezza 710 mm).



Sonda al cuore
Progettata con un esclusivo design ergonomico è smontabile e sostituibile grazie al semplice connettore. Multipunto o riscaldata optional.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), ad aria forzata (Remoto)

Funzionamento in classe climatica 5

Spessore di isolamento 60 mm HFO con elevate prestazioni a basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC)

Condensatore a flusso d'aria variabile. Evaporatore verniciato anticorrosione

Porta RS485 ModBus/RTU. Sistema wi-fi di supervisione Cosmo

Touch screen 4.3" con presa USB

Trasduttori di pressione per monitoraggio quantità gas presente nell'impianto

Modelli da 3 a 7 teglie con monocircuito e modelli 10 e 14 teglie a doppio circuito (R290)

Cremagliere inox facilmente smontabili


Cornice porta con sistema anticondensa


Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3


MODI | ABBATTITORI 3T






Ristorazione

Dotazione: supporto a 4 posizioni GN2/3






Plug-In unità
ad aria

ACTIVE -40°+65°C	W3AG	 +90° > +3°C	 +90° > -18°C	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	W11023220211	7 Kg	3,5 Kg	45	600x622x418	3.125,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	550 W - 2,8 A
Resa frigorifera	900 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,100 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	87 min**
Consumo +65° > -18°C	0,471 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	256 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

 Touch screen 4,3" con
ricette personalizzabili

 Cosmo sistema di controllo
remoto Wi-Fi

 Ventilazione regolabile
25 - 100%

 Valvola di espansione
elettronica

 Trasduttori di pressione per
controllo su touch screen

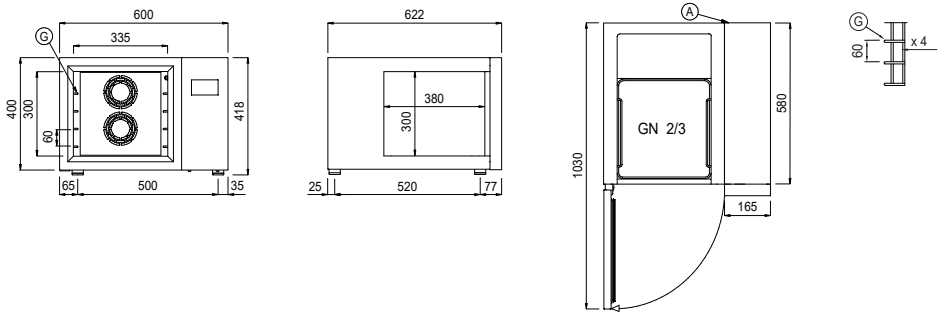
 USB per scarico dati
HACCP

 Sonda al cuore sostituibile

 Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 Sbrinatorio a gas caldo/
aria forzata (remoto)



A	Uscita cavo alimentazione
G	Cremagliera



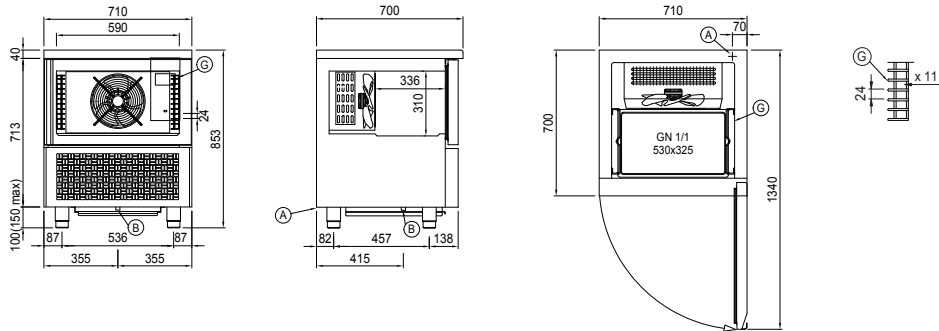
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W5UG-P W11033010011	20 Kg	14 Kg	115	710x700x853	5.124,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W5AG-P W11036010011					5.546,00
	UP	-40°+10°C	W5UGA W11034010001	20 Kg	14 Kg	105	710x700x853	5.848,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W5AGA W11037010001					6.332,00
	UP	-40°+10°C	W5UGR W11035010001	20 Kg	14 Kg	75	710x700x853	4.215,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W5AGR W11038010001					4.562,00
	Aperta		O81211743001	Fino a 8 m	25	780x752x280		1.655,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	827 W - 4,7 A
Assorbimento Active	1247 W - 6,5 A
Pesa frigorifera	1349 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,073 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	92 min**
Consumo +65° > -18°C	0,226 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	265 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)









A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera

MODI | ABBATTITORE 6T

Ristorazione

Dotazione: supporto a 6 posizioni GN1/1
Profondità 700 mm



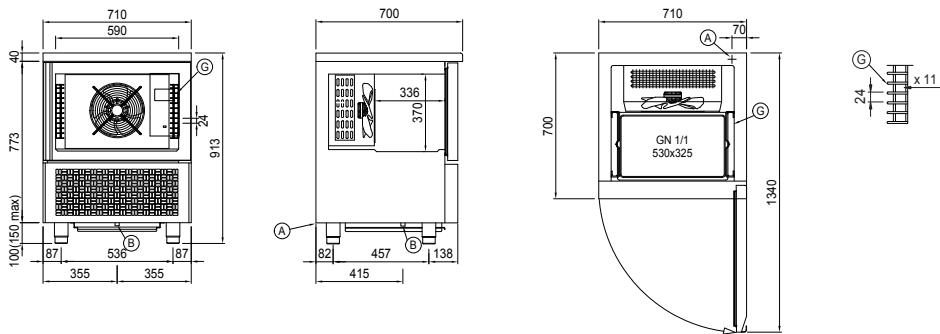
							
Plug-In unità ad aria	UP	-40°+10°C	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	ACTIVE	-40°+65°C	24 Kg	18 Kg	125	710x700x913	6.443,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1474 W - 6,4 A
Assorbimento Active	1894 W - 8,2 A
Resa frigorifera	2368 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,080 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	82 min**
Consumo +65° > -18°C	0,267 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	242 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)



A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera



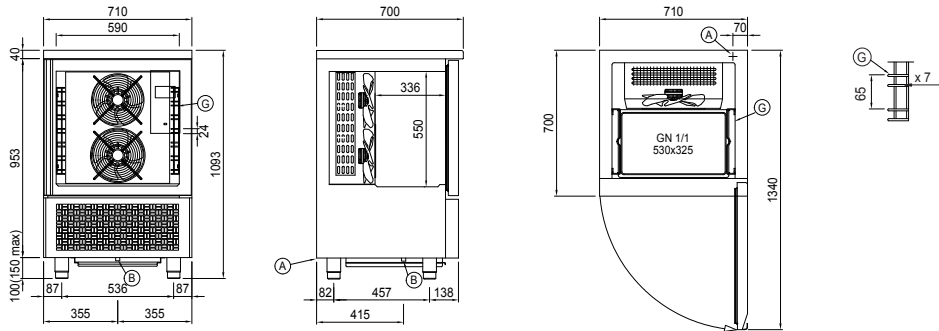
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W7UG-P	32 Kg	24 Kg	135	710x700x1093	7.269,00
Plug-In unità ad aria	ACTIVE	-40°+65°C	W11073010011					7.869,00
			W7AG-P					
			W11076010011					
	UP	-40°+10°C	W7UGA	32 Kg	22 Kg	125	710x700x1093	7.830,00
Plug-In unità ad acqua	ACTIVE	-40°+65°C	W11074010001					8.479,00
			W7AGA					
			W11077010001					
	UP	-40°+10°C	W7UGR	32 Kg	22 Kg	90	710x700x1093	6.198,00
Remoto	ACTIVE	-40°+65°C	W11075010001					6.708,00
			W7AGR					
			W11078010001					
	Aperta		O81210812001	Fino a 8 m		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota						25	780x752x280	1.969,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1523 W - 6,6 A
Assorbimento Active	2153 W - 9,4 A
Pesa frigorifera	2368 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,065 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	69 min**
Consumo +65° > -18°C	0,210 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	258 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile	60	Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)












A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera




MODI | ABBATTITORE 5TS


Ristorazione

Dotazione: 5 coppie guida GN-EN
Profondità 700 mm | Larghezza 780 mm

		Plug-In unità ad aria	UP	-40°+10°C	W5UGS					Prezzo
					W11053010001					
			ACTIVE	-40°+65°C	W5AGS					
					W11056010001					
					18 Kg	12 Kg	110	780x700x853	5.495,00	
									5.949,00	

	Plug-In unità ad acqua	UP	-40°+10°C	W5UGSA			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
				W11054010001					
		ACTIVE	-40°+65°C	W5AGSA					
				W11057010001					
					18 Kg	12 Kg	110	780x700x853	6.098,00
									6.601,00

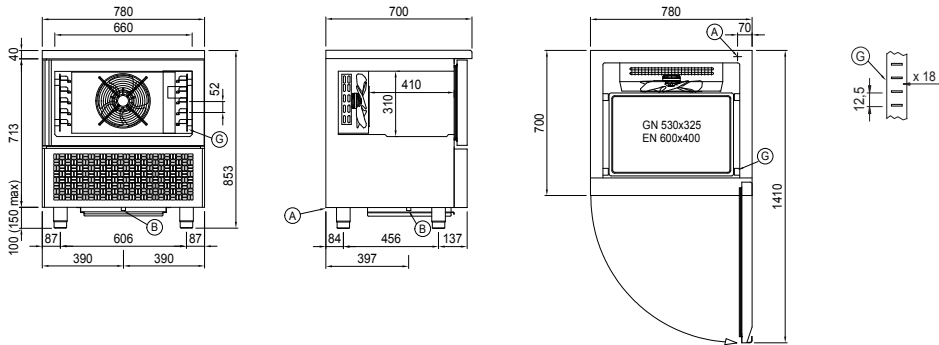
	Remoto	UP	-40°+10°C	W5UGSR			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
				W11055010001					
		ACTIVE	-40°+65°C	W5AGSR					
				W11058010001					
					18 Kg	12 Kg	80	780x700x853	4.461,00
									4.830,00

	Unità remota	Aperta	O81210814001	Fino a 8 m	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
					25	780x652x280	1.969,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1300 W - 6,28 A
Assorbimento Active	1700 W - 8,21 A
Resa frigorifera	1755 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,073 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	95 min**
Consumo +65° > -18°C	0,272 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	267 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)















	Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	6	37,5 mm
	h 40 mm	5	50 mm
	h 60 mm	3	87,5 mm
EN 60x40	h 20 mm	6	28,5 mm
	h 40 mm	4	53,5 mm
	h 60 mm	3	66 mm







A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera







Dotazione: 6 coppie guida GN-EN
Profondità 700 mm | Larghezza 780 mm









	UP	-40°+10°C	 +90° > +3°C		 +90° > -18°C		 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
			W6UGS W11063011001	21 Kg	15 Kg	120			
Plug-In unità ad aria	ACTIVE	-40°+65°C							
			W6AGS W11066011001						

	UP	-40°+10°C	 +90° > +3°C		 +90° > -18°C		 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
			W6UGSA W11064011001	21 Kg	15 Kg	120			
Plug-In unità ad acqua	ACTIVE	-40°+65°C							
			W6AGSA W11067011001						

	UP	-40°+10°C	 +90° > +3°C		 +90° > -18°C		 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
			W6UGSR W11065011001	21 Kg	15 Kg	90			
Remoto	ACTIVE	-40°+65°C							
			W6AGSR W11068011001						

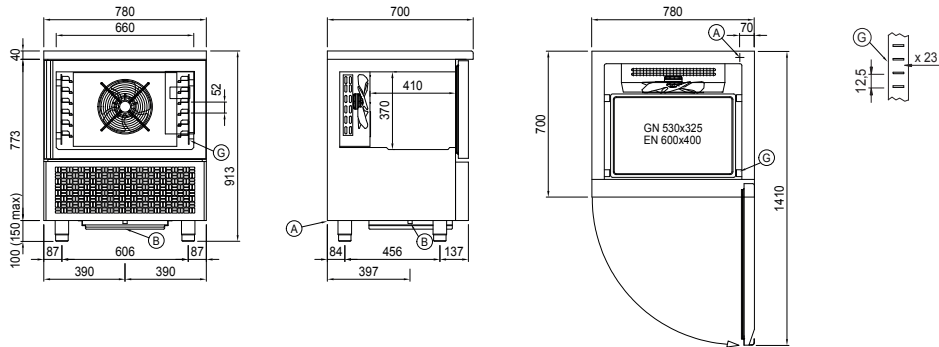
	Aperta	O81210814001	 +90° > +3°C		 +90° > -18°C		 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
			W6UGS W11063011001	21 Kg	15 Kg	120			
Unità remota	ACTIVE	-40°+65°C							
			W6AGS W11066011001						

	Aperta	O81210814001	 +90° > +3°C		 +90° > -18°C		 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
			W6UGS W11063011001	21 Kg	15 Kg	120			
Unità remota	ACTIVE	-40°+65°C							
			W6AGS W11066011001						

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1300 W - 6,28 A
Assorbimento Active	1700 W - 8,21 A
Pesa frigorifera	1755 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,081 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	100 min**
Consumo +65° > -18°C	0,258 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	268 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)



Teglia		N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	8	37,5 mm
	h 40 mm	6	50 mm
	h 60 mm	4	75 mm
EN 60x40	h 20 mm	8	28,5 mm
	h 40 mm	5	53,5 mm
	h 60 mm	4	66 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera










MODI | TAVOLO ABBATTITORE 7T

Ristorazione

Dotazione: 7 coppie guida GN-EN
Profondità 700 mm

Senza piano

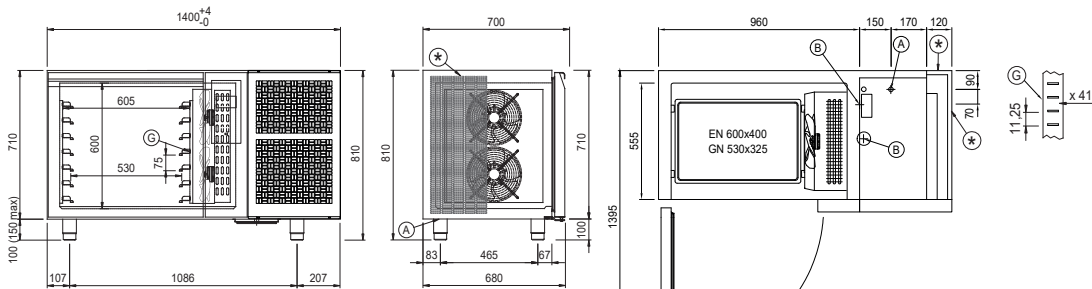


								
Plug-In unità ad aria	UP	-40°+10°C	WTS7U W17073010001	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	ACTIVE	-40°+65°C	WTS7A W17076010001	34 Kg	24 Kg	140	1400x700x810	8.894,00
								9.629,00
								
Plug-In unità ad acqua	UP	-40°+10°C	WTS7UA W17074010001	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	ACTIVE	-40°+65°C	WTS7AA W17077010001	34 Kg	24 Kg	140	1400x700x810	9.455,00
								10.237,00
								
Remoto	UP	-40°+10°C	WTS7UR W17075010001	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	ACTIVE	-40°+65°C	WTS7AR W17078010001	34 Kg	24 Kg	110	1400x700x810	7.821,00
								8.466,00
								
Unità remota	Aperta	O81210813001	Fino a 8 m	25	650x650x400	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
								1.969,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1350 W - 6,52 A
Assorbimento Active	1950 W - 9,42 A
Resa frigorifera	2084 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,072 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	98 min**
Consumo +65° > -18°C	0,247 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	269 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm
	Classe climatica 5		Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)				









Foratura fianco, schiena e vano tecnico / Side, back and technical compartment drilling
Bohrung von Seiten-, Rücken- und Technikfach / Perçage latéral, arrière et compartiment technique
Vista lateral, trasera y compartimento técnico / Сверление боковых, задних стенок и технического отсека





Teglia		N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	11	45 mm
	h 40 mm	8	56,25 mm
	h 60 mm	6	78,75 mm
EN 60x40	h 20 mm	11	36 mm
	h 40 mm	9	47,25 mm
	h 60 mm	6	69,75 mm





A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa



Con piano



	UP	-40°+10°C	WTP7U	 +90° > +3°C	 +90° > -18°C	 Peso lordo	 Dimensioni	1400x700x850	 Prezzo
Plug-In unità ad aria		ACTIVE	-40°+65°C						
			W17073011001						
			W17076011001						
									9.756,00

	UP	-40°+10°C	WTP7UA	 +90° > +3°C	 +90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	1400x700x850	 Prezzo
Plug-In unità ad acqua		ACTIVE	-40°+65°C						
			W17074011001						
			WTP7AA						
			W17077011001						10.363,00

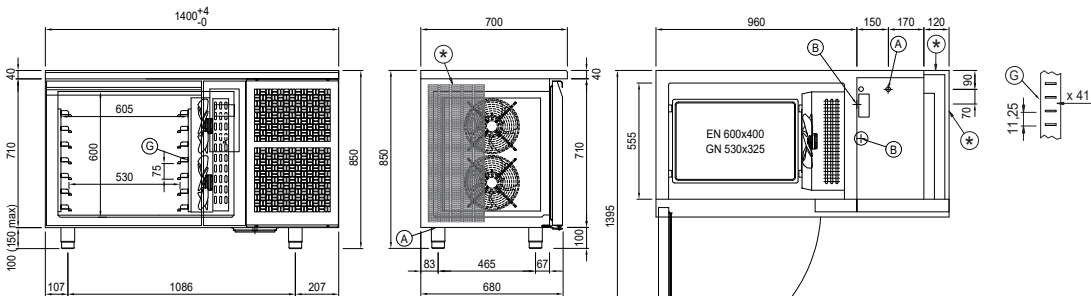
	UP	-40°+10°C	WTP7UR	 +90° > +3°C	 +90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	1400x700x850	 Prezzo
Remoto		ACTIVE	-40°+65°C						
			W17075011001						
			WTP7AR						
			W17078011001						8.594,00

	Aperta	O81210813001	Fino a 8 m	25	Peso lordo	Dimensioni	650x650x400	 Prezzo
Unità remota								

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1350 W - 6,52 A
Assorbimento Active	1950 W - 9,42 A
Pesa frigorifera	2084 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,072 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	98 min**
Consumo +65° > -18°C	0,247 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	269 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm
	Classe climatica 5		Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)				



⌘ Foratura fianco, schiena e vano tecnico / Side, back and technical compartment drilling
Bohrung von Seiten-, Rücken- und Technikfach / Perçage latéral, arrière et compartiment technique
Vista lateral, trasera y compartimento técnico / Сверление боковых, задних стенок и технического отсека

Teglia		N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	11	45 mm
	h 40 mm	8	56,25 mm
	h 60 mm	6	78,75 mm
EN 60x40	h 20 mm	11	36 mm
	h 40 mm	9	47,25 mm
	h 60 mm	6	69,75 mm





A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa

MODI | TAVOLO ABBATTITORE 7T

Ristorazione

Dotazione: 7 coppie guida GN-EN
Profondità 700 mm

Con piano e alzatina

	Plug-In unità ad aria	UP	-40°+10°C	WTA7U W17073012001	+90° > +3°C 34 Kg	+90° > -18°C 24 Kg	Peso lordo 165	Dimensioni 1400x700x950	Prezzo 9.055,00
		ACTIVE	-40°+65°C	WTA7A W17076012001					9.804,00
	Plug-In unità ad acqua	UP	-40°+10°C	WTA7UA W17074012001	+90° > +3°C 34 Kg	+90° > -18°C 24 Kg	Peso lordo 165	Dimensioni 1400x700x950	Prezzo 9.618,00
		ACTIVE	-40°+65°C	WTA7AA W17077012001					10.411,00
	Remoto	UP	-40°+10°C	WTA7UR W17075012001	+90° > +3°C 34 Kg	+90° > -18°C 24 Kg	Peso lordo 135	Dimensioni 1400x700x950	Prezzo 7.983,00
		ACTIVE	-40°+65°C	WTA7AR W17078012001					8.641,00
	Unità remota	Aperta		O81210813001	Fino a 8 m		Peso lordo 25	Dimensioni 650x650x400	Prezzo 1.969,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1350 W - 6,52 A
Assorbimento Active	1950 W - 9,42 A
Resa frigorifera	2084 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,072 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	98 min**
Consumo +65° > -18°C	0,247 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	269 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale



Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili



Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



Ventilazione regolabile 25 - 100%



Valvola di espansione elettronica



Trasduttori di pressione per controllo su touch screen



USB per scarico dati HACCP



Sonda al cuore sostituibile



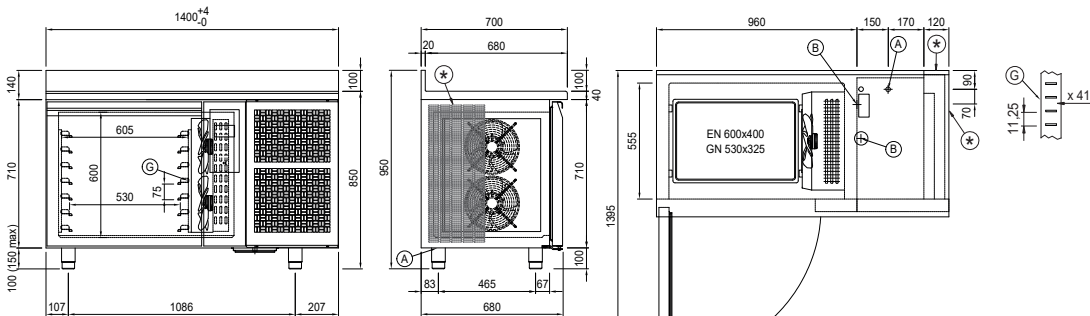
Isolamento 60 mm



Classe climatica 5



Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)



Foratura fianco, schiena e vano tecnico / Side, back and technical compartment drilling
Bohrung von Seiten-, Rücken- und Technikfach / Perçage latéral, arrière et compartiment technique
Vista lateral, trasera y compartimento técnico / Сверление боковых, задних стенок и технического отсека

Teglia		N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	11	45 mm
	h 40 mm	8	56,25 mm
	h 60 mm	6	78,75 mm
EN 60x40	h 20 mm	11	36 mm
	h 40 mm	9	47,25 mm
	h 60 mm	6	69,75 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa



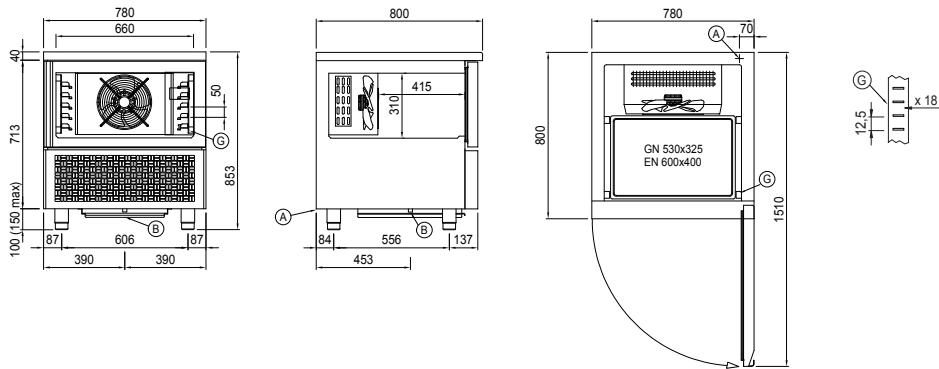
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W5U-P	22 Kg	17 Kg	125	780x800x853	5.618,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W11033000011					6.083,00
			W5A-P					
			W11036000011					
	UP	-40°+10°C	W5UA	22 Kg	17 Kg	115	780x800x853	6.179,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W11034000001					6.691,00
			W5AA					
			W11037000001					
	UP	-40°+10°C	W5UR	22 Kg	17 Kg	85	780x800x853	4.542,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W11035000001					4.918,00
			W5AR					
			W11038000001					
	Aperta		O81211743001	Fino a 8 m	25	780x752x280		1.655,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	827 W - 4,7 A
Assorbimento Active	1247 W - 6,5 A
Pesa frigorifera	1349 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,060 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	92 min**
Consumo +65° > -18°C	0,247 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	268 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile	60	Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)



Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	6
	h 40 mm	5
	h 60 mm	3
EN 60x40	h 20 mm	6
	h 40 mm	4
	h 60 mm	3

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera

MODI | ABBATTITORE 6T

Dotazione: 6 coppie guida GN-EN

Profondità 800 mm

Ristorazione



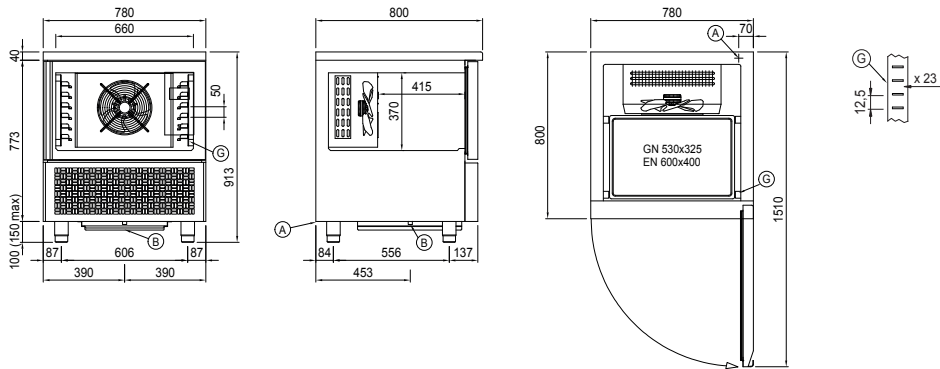
			<div>+3</div> <div>+90° > +3°C</div>	<div>-18</div> <div>+90° > -18°C</div>	<div>Kg</div> <div>Peso lordo</div>	<div></div> <div>Dimensioni</div>	<div>€</div> <div>Prezzo</div>
<div><div></div><div>Plug-In unità ad aria</div></div>	UP	-40°+10°C	27 Kg	22 Kg	140	780x800x913	6.775,00
	ACTIVE	-40°+65°C					7.332,00
<div><div></div><div>Plug-In unità ad acqua</div></div>	UP	-40°+10°C	27 Kg	21 Kg	130	780x800x913	7.336,00
	ACTIVE	-40°+65°C					7.942,00
<div><div></div><div>Remoto</div></div>	UP	-40°+10°C	27 Kg	21 Kg	100	780x800x913	5.701,00
	ACTIVE	-40°+65°C					6.172,00
<div><div></div><div>Unità remota</div></div>	Aperta	O81210812001	Fino a 8 m		25	780x752x280	1.969,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1506 W - 6,5 A
Assorbimento Active	1921 W - 8,3 A
Resa frigorifera	2368 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,073 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	63 min**
Consumo +65° > -18°C	0,242 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	247 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

<div>4,3"</div>	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili	<div></div>	Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi	<div></div>	Ventilazione regolabile 25 - 100%	<div></div>	Valvola di espansione elettronica
<div>Pa</div>	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen	<div></div>	USB per scarico dati HACCP	<div></div>	Carter apribile senza attrezzi	<div></div>	Chiusura porta ammortizzata
<div></div>	Sonda al cuore sostituibile	60	Isolamento 60 mm	<div></div>	Classe climatica 5	<div></div>	Sbrinamento a gas caldo/aria forzata (remoto)



	Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	8	37,5 mm
	h 40 mm	6	50 mm
	h 60 mm	4	75 mm
EN 60x40	h 20 mm	8	28,5 mm
	h 40 mm	5	53,5 mm
	h 60 mm	4	66 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera



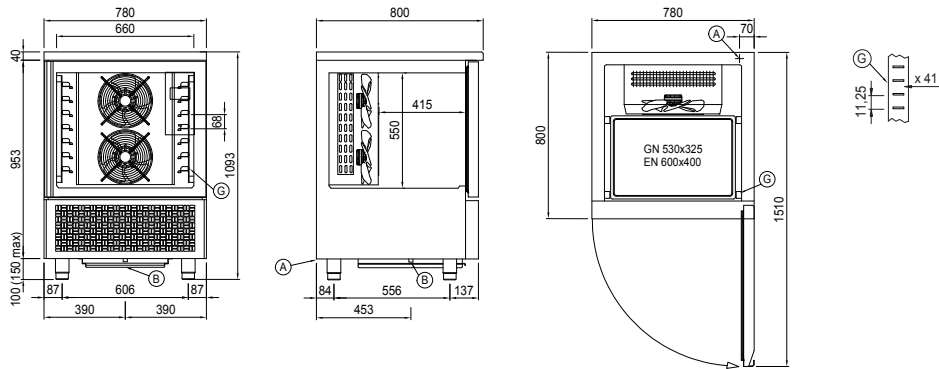
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W7U-P	34 Kg	25 Kg	150	780x800x1093	7.600,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W7A-P					8.227,00
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W7UA	34 Kg	24 Kg	140	780x800x1093	8.163,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W7AA					8.837,00
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W7UR	34 Kg	24 Kg	110	780x800x1093	6.526,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W7AR					7.065,00
						Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	Aperta	O81210812001	Fino a 8 m	25	780x752x280	1.969,00		

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1523 W - 6,6 A
Assorbimento Active	2153 W - 9,4 A
Pesa frigorifera	2368 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,060 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	71 min**
Consumo +65° > -18°C	0,210 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	265 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile	60	Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)



Teglia		N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	11	45 mm
	h 40 mm	8	56,25 mm
	h 60 mm	6	78,75 mm
EN 60x40	h 20 mm	11	36 mm
	h 40 mm	9	47,25 mm
	h 60 mm	6	69,75 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera










MODI | ABBATTITORE 10T

Dotazione: 10 coppie guida GN-EN

Ristorazione



R290

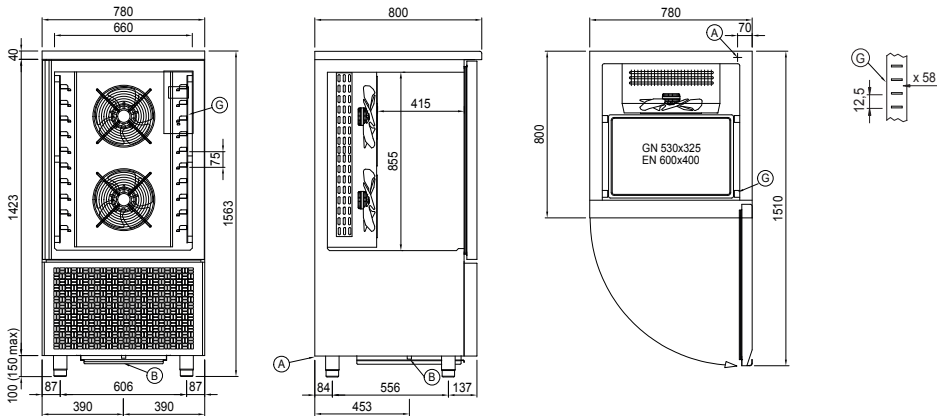
									
		+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo			
 Plug-In unità ad aria	UP	-40°+10°C	50 Kg	45 Kg	200	780x800x1563	10.262,00		
		W10U-P						W11103000011	
	ACTIVE	-40°+65°C					W10A-P	W11106000011	11.110,00
		+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo			
 Plug-In unità ad acqua	UP	-40°+10°C	50 Kg	40 Kg	190	780x800x1563	11.094,00		
		W10UA						W11104000001	
	ACTIVE	-40°+65°C					W10AA	W11107000001	12.010,00
		+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo			
 Remoto	UP	-40°+10°C	50 Kg	40 Kg	135	780x800x1563	7.601,00		
		W10UR						W11105000001	
	ACTIVE	-40°+65°C					W10AR	W11108000001	8.229,00
				Peso lordo	Dimensioni	Prezzo			
 Unità remota	Aperta	O81211831001	Fino a 8 m	35	780x752x430	4.333,00			
	Carenata silenziata	O81217401601	Fino a 8 m	90	1032x450x751	6.846,00			

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	3043 W - 14,7 A
Resa frigorifera	5546 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo $+65^{\circ} > +10^{\circ}\text{C}$	0,083 kWh/kg**
Durata $+65^{\circ} > +10^{\circ}\text{C}$	72 min**
Consumo $+65^{\circ} > -18^{\circ}\text{C}$	0,277 kWh/kg**
Durata $+65^{\circ} > -18^{\circ}\text{C}$	204 min**

* Evap. -10°C , cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

 4,3"	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili	 Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi	 Ventilazione regolabile 25 - 100%	 Valvola di espansione elettronica
 Pa	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen	 USB per scarico dati HACCP	 Carter apribile senza attrezzi	 Chiusura porta ammortizzata
 Sonda al cuore sostituibile	60	Isolamento 60 mm	 Classe climatica 5	 Sbrinamento a gas caldo/aria forzata (remoto)



	Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	20	37,5 mm
	h 40 mm	15	50 mm
	h 60 mm	10	75 mm
EN 60x40	h 20 mm	20	28,5 mm
	h 40 mm	12	53,5 mm
	h 60 mm	10	66 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera



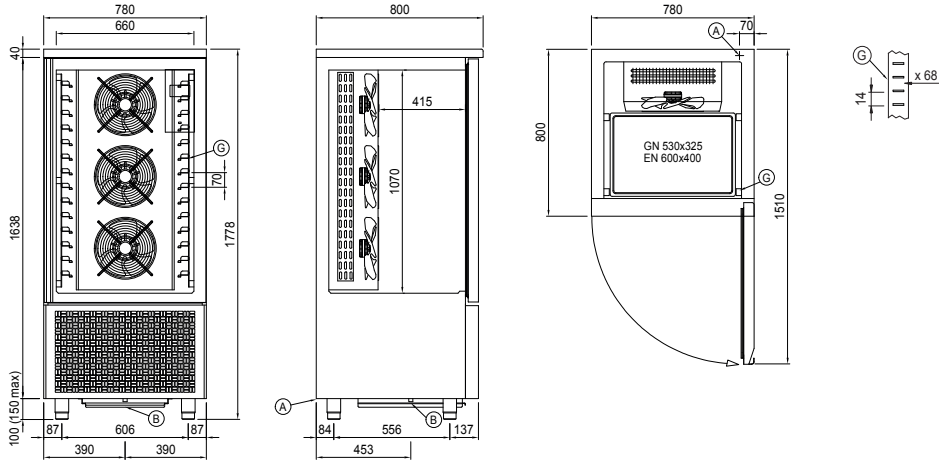
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W14U-P	70 Kg	60 Kg	210	780x800x1778	11.733,00
Plug-In unità ad aria	ACTIVE	-40°+65°C	W114A-P					12.701,00
			W11143000011					
			W11146000011					
	UP	-40°+10°C	W14UA	70 Kg	56 Kg	200	780x800x1778	12.615,00
Plug-In unità ad acqua	ACTIVE	-40°+65°C	W14AA					13.658,00
			W11144000001					
			W11147000001					
	UP	-40°+10°C	W14UR	70 Kg	56 Kg	145	780x800x1778	9.072,00
Remoto	ACTIVE	-40°+65°C	W14AR					9.822,00
			W11145000001					
			W11148000001					
	Aperta	O81211831001	Fino a 8 m	35	780x752x430	4.333,00		
Unità remota	Carenata silenziata	O81217401601	Fino a 8 m	90	1032x450x751	6.846,00		

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	3043 W - 14,7 A
Pesa frigorifera	5546 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,078 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	71 min**
Consumo +65° > -18°C	0,233 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	263 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile	60	Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)



	Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	23	42 mm
	h 40 mm	18	65 mm
	h 60 mm	14	70 mm
EN 60x40	h 20 mm	23	33 mm
	h 40 mm	18	47 mm
	h 60 mm	12	75 mm





A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera

MODI | ABBATTITORE 20TP

Dotazione: 10 coppie guida GN2/1 - EN60x80










Ristorazione

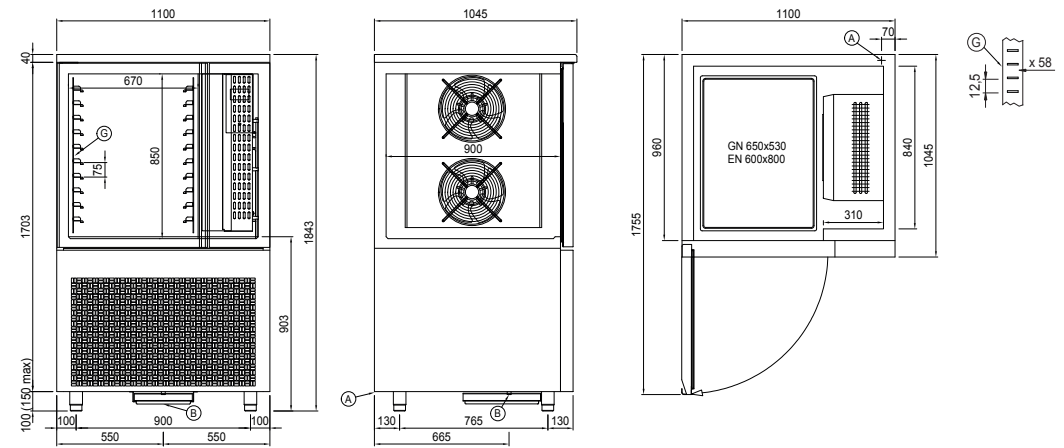


 Plug-In unità ad aria	UP	-40°+10°C	W20PU W11193100001	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
				80 Kg	60 Kg	215	1100x1045x1843	21.448,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W20PA W11196100001					23.269,00
 Plug-In unità ad acqua	UP	-40°+10°C	W20PUA W11194100001	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
				80 Kg	60 Kg	215	1100x1045x1843	22.229,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W20PAA W11197100001					24.074,00
 Remoto	UP	-40°+10°C	W20PUR W11195100001	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
				80 Kg	60 Kg	180	1100x1045x1843	17.939,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W20PAR W11198100001					19.421,00
 Unità remota	Aperta		O81217401401	Fino a 8 m		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
						80	1030x980x590	7.453,00
	Carenata silenziosa		O81211351001	Fino a 8 m		171	1302x450x1201	11.167,00

Alimentazione	400V 3N-50/60Hz
Assorbimento Up	6150 W - 11,81 A
Assorbimento Active	7150 W - 16,64 A
Resa frigorifera	9820 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,085 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	90 min**
Consumo +65° > -18°C	0,268 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	261 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale





 4,3"	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili	 Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi	 Ventilazione regolabile 25 - 100%	 Valvola di espansione meccanica
 Pa	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen	 USB per scarico dati HACCP	 Carter apribile con attrezzi	 Sonda al cuore sostituibile
 60	Isolamento 60 mm	 Classe climatica 5	 Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)	



	Teglia	N°	Spazio utile
GN 2/1	h 20 mm	20	37,5 mm
	h 40 mm	15	50 mm
	h 60 mm	10	75 mm
EN 60x80	h 20 mm	20	28,5 mm
	h 40 mm	12	53,5 mm
	h 60 mm	10	66 mm












A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera

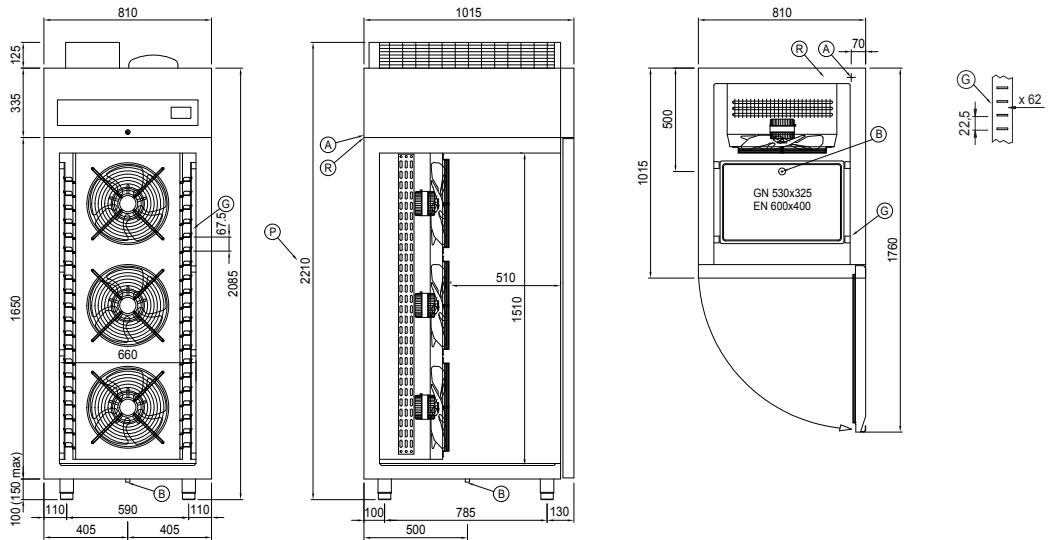


 Plug-In unità ad aria		UP	-40°+10°C	W20U W11203000001	88 Kg	62 Kg	225	810x1015x2210	22.878,00
		ACTIVE	-40°+65°C	W20A W11206000001					24.047,00
	 Remoto	UP	-40°+10°C	W20UR W11205000001	88 Kg	62 Kg	190	810x1015x2085	14.948,00
		ACTIVE	-40°+65°C	W20AR W11208000001					16.119,00
 Unità remota					Peso lordo		Dimensioni		Prezzo
			Aperta	O81211352001	Fino a 8 m	93	930x680x450	9.599,00	
			Carenata silenziosa	O81211351001	Fino a 8 m	171	1302x450x1201	11.167,00	

Alimentazione	400V 3N - 50Hz
Assorbimento Up	6450 W-12,45 A
Assorbimento Active	7450 W-17,28 A
Presa frigorifera	7751 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,087 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	94 min**
Consumo +65° > -18°C	0,277 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	251 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

 4,3"	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili	 Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi	 Ventilazione regolabile 25 - 100%	 Valvola di espansione elettronica
 Pa	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen	 USB per scarico dati HACCP	 Carter apribile senza attrezzi	 Chiusura porta ammortizzata
 Sonda al cuore sostituibile	75	Isolamento 75 mm	 Classe climatica 5	 Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)











Teglia		N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	31	45 mm
	h 40 mm	21	67,5 mm
	h 60 mm	20	67,5 mm
	h 60 mm	16	90 mm
EN 60x40	h 20 mm	31	36 mm
	h 40 mm	21	58,5 mm
	h 60 mm	16	81 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
P	Plug-In
R	Uscita tubi gas

Roll-in per carrelli GN-EN



			 +90° > +3°C	 +90° > -18°C	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo		
 Plug-In unità ad aria	UP	-40°+10°C	W20KU		88 Kg	62 Kg	240	810x1015x2240	24.152,00
			W12203000001						
	ACTIVE	-40°+65°C	W20KA						26.147,00
			W12206000001						
 Remoto	UP	-40°+10°C	W20KUR		88 Kg	62 Kg	195	810x1015x2115	16.222,00
			W12205000001						
	ACTIVE	-40°+65°C	W20KAR						17.497,00
			W12208000001						
 Unità remota					Peso lordo	Dimensioni	Prezzo		
	Aperta	O81211352001	Fino a 8 m		93	930x680x450	9.599,00		
	Carenata silenziata	O81211351001	Fino a 8 m		171	1302x450x1201	11.167,00		

Alimentazione	400V 3N - 50Hz
Assorbimento Up	6450 W -12,45 A
Assorbimento Active	7450 W -17,28 A
Resa frigorifera	7751 W*
Gas refrigerante	R452a

* Evap. -10°C , cond. 45°C



Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili



Trasduttori di pressione per controllo su touch screen



Classe climatica 5



Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



USB per scarico dati HACCP



Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)



Ventilazione regolabile 25 - 100%



Sonda al cuore sostituibile

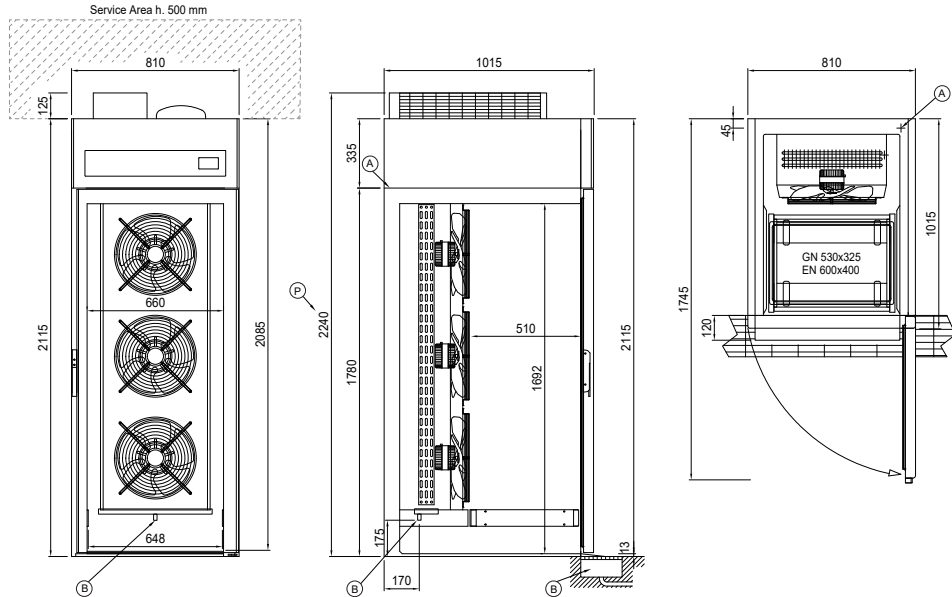


Valvola di espansione elettronica



Isolamento 75 mm

Si raccomanda di lasciare un'area di servizio di h 500 mm e di prevedere un ricambio d'aria durante il funzionamento di circa 1000 m³/h.



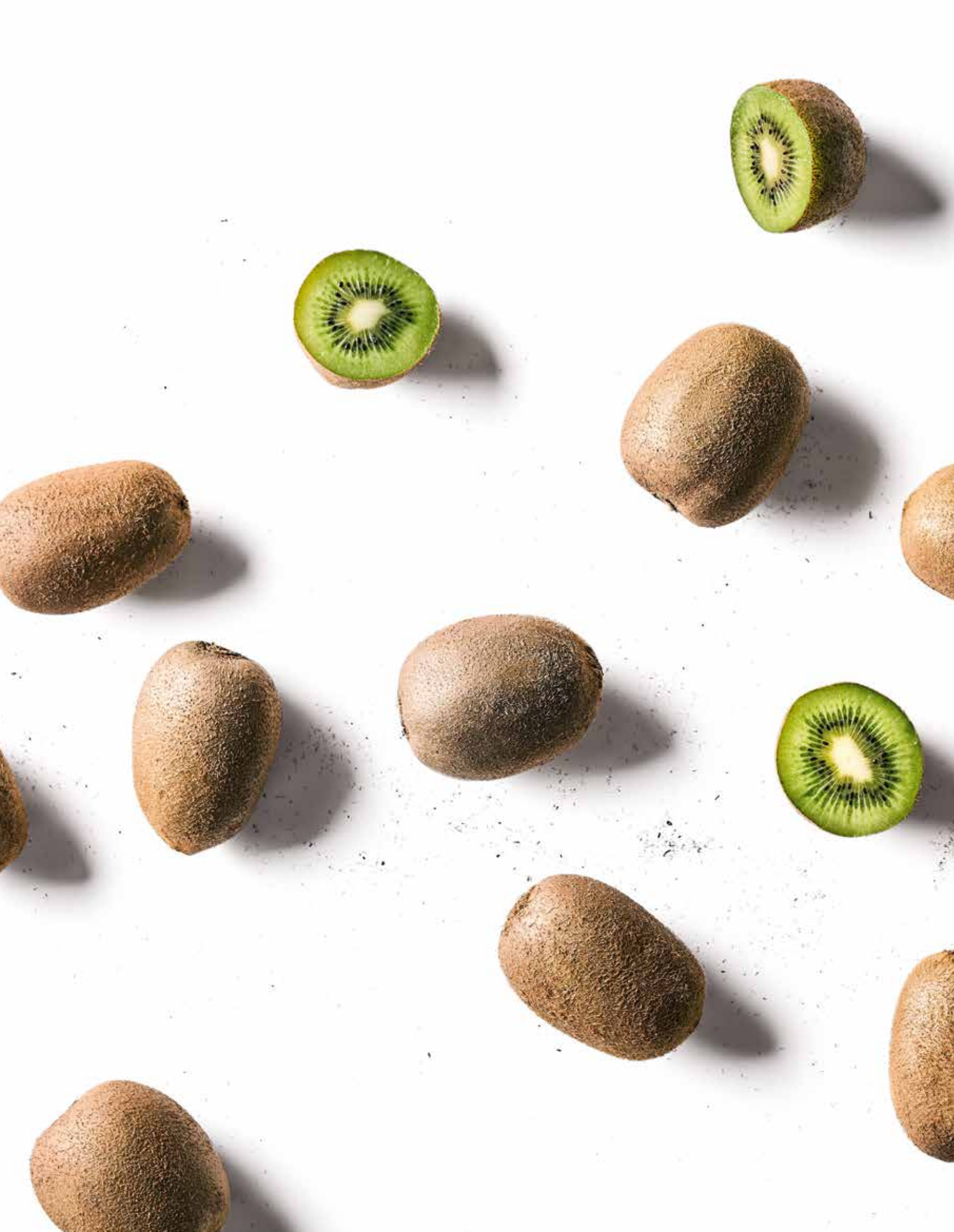
A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
P	Plug-In

	3T	5T GN	5T	6T GN	6T	7T GN	7T tavolo	7T	10T	14T	20TP 60x80	20T	20K
 Piedino ribassato h 55/70 mm, 1 pezzo Cod: M021055020 € 24,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	—	—
 Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44400006001 € 303,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	—
 Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 Griglia inox GN1/1 Cod: O241325530 € 51,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	—
Griglia plastificata GN1/1 Cod: O221325530 € 35,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	—
 Griglia inox EN60x40 Cod: O241600400 € 66,00	—	—	■	—	■	—	■	■	■	■	■	■	—
Griglia plastificata EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00	—	—	■	—	■	—	■	■	■	■	■	■	—
 Coppia guide tipo L 398 mm per griglie GN-EN Cod: O12124022001 € 37,00	—	—	■	—	■	—	■	■	■	■	—	■	—
 Griglia inox GN2/1 Cod: O241650530 € 89,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	■	—	—
Griglia plastificata GN2/1 Cod: O221650530 € 39,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	■	—	—
 Coppia guide tipo L 755 mm per griglie GN2/1 EN60x80 Cod: O12127554001 € 41,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	■	—	—
 Sonda al cuore a 3 punti di lettura maggiorazione € 492,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura maggiorazione € 492,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ disponibile
— non disponibile

	3T	5T GN	5T	6T GN	6T	7T GN	7T tavolo	7T	10T	14T	20TP 60x80	20T	20K
 <p>Guida innesto telaio forno Rational 102 Cod: O680000040 € 494,00</p>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■	-	-
 <p>Inversione apertura porta Cod: O92380002001 maggiorazione € 266,00</p>	-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 <p>Carrello GN1/1 20 teglie 510x634x1648 mm Cod: O660901020 € 1.071,00</p>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■
 <p>Sistema di sanificazione UV (versione U) Cod: O92320002001 € 757,00</p>	-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 <p>Predisposizione per collegamento a centrale remota CO₂ (versione U) a richiesta</p>	-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<p>220-240V 1~ 50 Hz</p> <p>Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz maggiorazione +5%</p>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■	■
<p>220-240V 3~ 50 Hz</p> <p>Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz maggiorazione +5%</p>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■	■
<p>60 Hz</p> <p>Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%</p>	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 <p>Altre alimentazioni a richiesta</p>	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ disponibile
- non disponibile



Armadi Clima

Tecnologia	292
Disegni tecnici	294
Armadi Clima	295
Accessori e varianti	296



coldline



Armadi Clima, apri le porte alla freschezza

Design elegante e curato

L'elegante design con angoli esterni arrotondati, il quadro comandi facile e intuitivo con tastiera a filo pannello e l'elevata cura delle finiture conferiscono all'armadio Clima un aspetto solido e raffinato.

Conservare l'idratazione

Gli armadi refrigerati Clima sono la tecnologia ideale per conservare i prodotti che soffrono una rapida disidratazione come pasta fresca, creme, frutta e prodotti finiti ad elevato contenuto di acqua. Capacità: 25 oppure 50 teglie EN60x40. Range -2°+10°C.

Freddo statico

L'evaporatore di grandi dimensioni assicura una refrigerazione statica, semistatica, oppure ventilata non aggressiva. Puoi regolare la velocità del ventilatore per determinare il flusso d'aria più appropriato in base alle caratteristiche del prodotto e stabilire le condizioni ideali di temperatura e umidità.

Verniciatura personalizzata

Puoi personalizzare il tuo armadio frigorifero scegliendo il colore che meglio si abbina allo stile del tuo locale. La vernice è applicata sulle superfici di acciaio inox garantendo una lunga durata e condizioni igieniche impeccabili.

Tecnologia Clima



Caratteristiche principali



Fondo modulare

Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Isolamento 75 mm

Spessore isolamento 75 mm CFC/HCFC free.



Serratura e fermo porta

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105° dotate di serratura con chiave.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



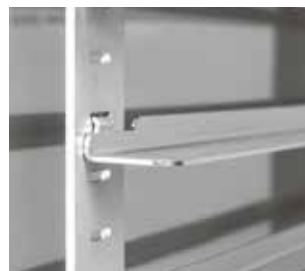
Doppia porta

L'installazione della doppia porta (optional) evita gli sbalzi termici e favorisce il mantenimento della temperatura.



Ventilatore intelligente

I ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare l'aspirazione di aria calda dall'esterno.



Guide e cremagliere

Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna in acciaio galvanizzato

Angoli interni ed esterni arrotondati

Refrigerazione semi statica o ventilata. Flusso d'aria indiretto regolabile

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione

Coprievaporatore in acciaio inox

Sbrinamento a gas caldo. Evaporazione automatica della condensa

Funzionamento in classe climatica 5

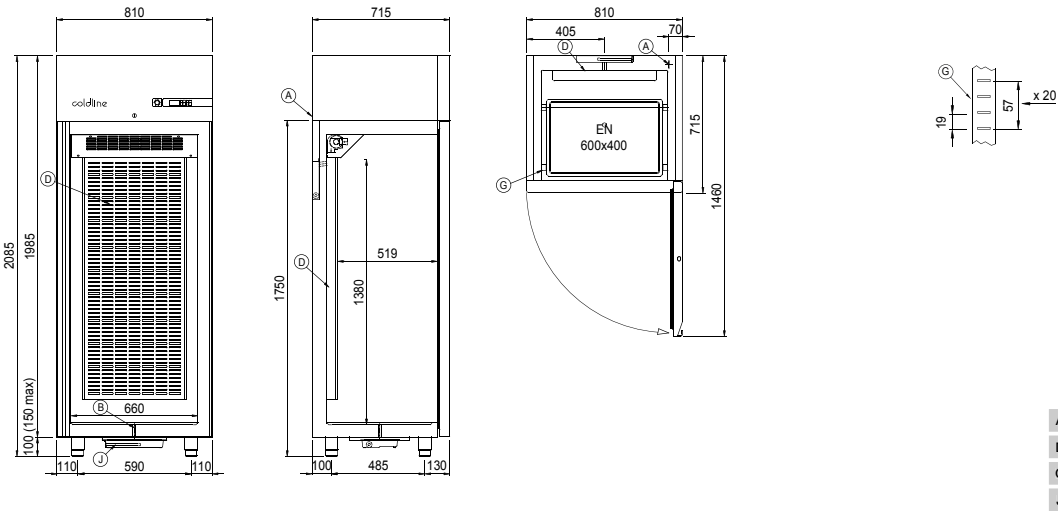
Allarmi per porta aperta e alta temperatura

Illuminazione a LED

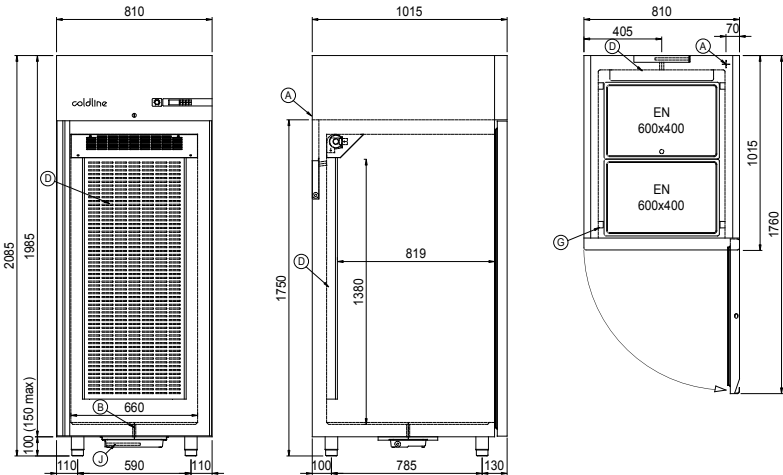
Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional) e porta MODBUS-RT

Apertura a pedale (optional)

Armadio 650



Armadio 900



-2°+10°C

Plug-In

A80/1MJ

A22080200101

Copie guida EN60x40

20

Gas

Gas refrigerante

R290

Peso lordo

135

Dimensioni

810x715x2085

Prezzo

4.380,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

300 W - 1,4 A

Pesa frigorifera

533 W*

Refrigerazione
semi statica/ventilata

Serratura con chiave

Sbrinamento a gas caldo

Illuminazione led

Evaporazione automatica
della condensa

Classe climatica 5

75

Isolamento 75 mm

Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+10°C

Plug-In

A90/1MJ

A22090200101

Copie guida EN60x80

20

Gas

Gas refrigerante

R290

Peso lordo

165

Dimensioni

810x1015x2085

Prezzo

5.571,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

300 W - 1,4 A

Pesa frigorifera

533 W*

Refrigerazione
semi statica/ventilata

Serratura con chiave

Sbrinamento a gas caldo

Illuminazione led

Evaporazione automatica
della condensa









Classe climatica 5

75

Isolamento 75 mm

Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

		650	900
	Doppio sportello maggiorazione € 583,00	■	■
	Porta a vetro con luce led maggiorazione € 936,00	■	■
	Kit apertura porta con pedale Cod: O541000020 € 111,00	■	■
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44400002001 € 303,00	■	■
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■
	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm Cod: O282400600 € 39,00	■	■
	Griglia inox EN60x40 Cod: O241600400 € 66,00	■	■
	Griglia plastificata EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00	■	■
	Coppia guide tipo L 398 mm per griglie EN60x40 Cod: O12124024001 € 35,00	■	—
	Coppia guide tipo L 755 mm per griglie EN60x80 Cod: O12127552001 € 39,00	—	■
	Unità plug-in ad acqua maggiorazione € 594,00	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■

■ disponibile
— non disponibile

		650	900
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■
	a richiesta		
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato* Cod: O92050002001 € 208,00	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■

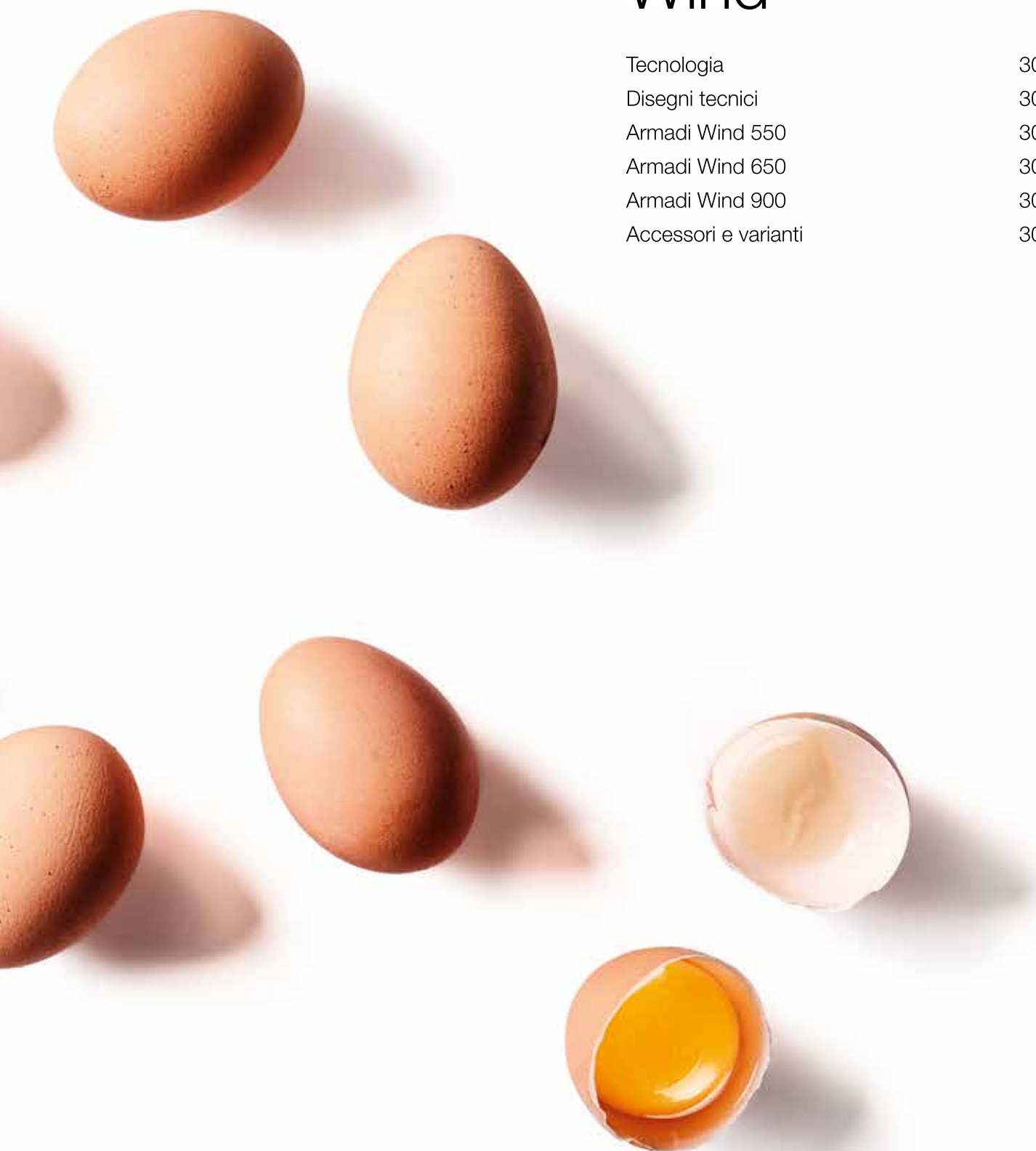
* Per il controllo remoto degli armadi Clima è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
 — non disponibile



Armadi Wind

Tecnologia	302
Disegni tecnici	304
Armadi Wind 550	305
Armadi Wind 650	306
Armadi Wind 900	307
Accessori e varianti	308





Armadi Wind, robustezza nell'uso quotidiano

Freddo delicato

Ogni alimento, semilavorato o finito, trova il suo ambiente di conservazione ideale nella gamma di armadi Wind. La refrigerazione di tipo ventilato indiretto garantisce il mantenimento della qualità dei tuoi prodotti più a lungo nel tempo con ottime performance e grande versatilità d'impiego.

Ampia gamma con gas R290

I conservatori Wind sono equipaggiati con gas naturale R290 che garantisce un'efficienza superiore rispetto ai tradizionali gas refrigeranti. Il risultato è un immediato vantaggio economico e un impatto ambientale estremamente ridotto. Tre i range disponibili -5°/+10°C, -10°-22°C, -10°-30°C che soddisfano tutte le esigenze e si integrano perfettamente con il preventivo abbattimento o surgelazione con l'abbattitore MODI. Capacità: 25 o 50 teglie EN60x40.

Spazi organizzati al meglio

L'altezza dei ripiani interni è regolabile secondo un ampio range di posizioni per organizzare al meglio la disposizione dei prodotti e averli sempre a portata di mano.

Tecnologia Wind



Caratteristiche principali



Fondo modulare

Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Isolamento 75 mm

Spessore isolamento 75 mm CFC/HCFC free.



Serratura e fermo porta

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105° dotate di serratura con chiave.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Versioni Plug-In o remote

Motore a bordo o posizionamento remoto dell'unità condensante per un ambiente di lavoro fresco e silenzioso.



Doppia porta

L'installazione della doppia porta (optional) evita gli sbalzi termici e favorisce il mantenimento della temperatura.



Ventilatore intelligente

I ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare l'aspirazione di aria calda dall'esterno.



Guide e cremagliere

Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna in acciaio galvanizzato

Angoli interni ed esterni arrotondati

Cornice porta con sistema anticondensa (versioni -10°-22°C, -10°-30°C)

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione. Coprievaporatore in acciaio inox

Refrigerazione ventilata
Flusso d'aria indiretto

Sbrinamento a gas caldo.
Evaporazione automatica della condensa

Funzionamento in classe climatica 5

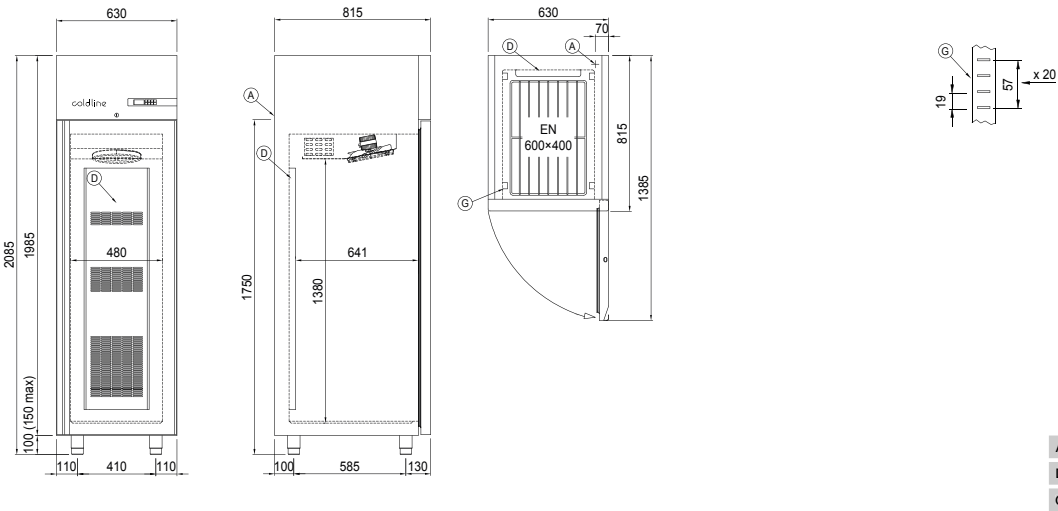
Allarmi per porta aperta e alta temperatura

Illuminazione a LED

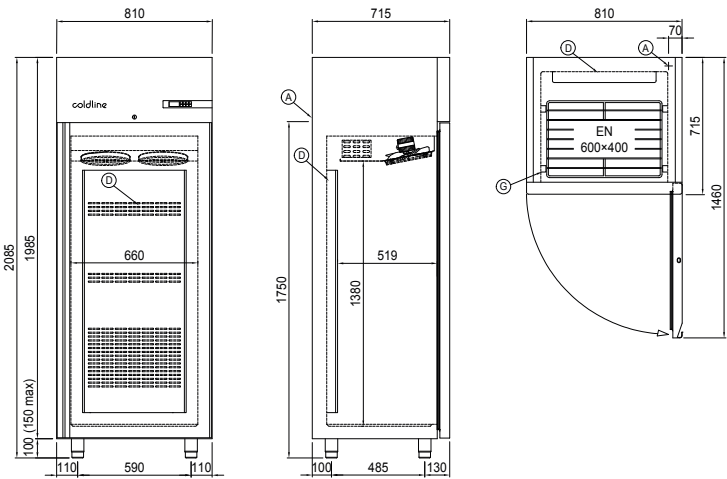
Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional) e porta MODBUS-RT

Apertura a pedale (optional)

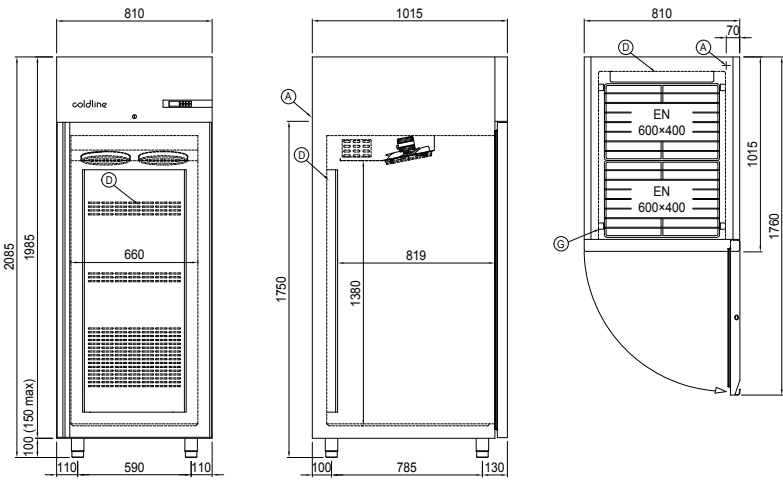
Armadio 550



Armadio 650



Armadio 900





-5°+10°C

	A55/1M	 Copie guida EN60x40	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	A24050200101					
	A55/1MR	 Copie guida EN60x40	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	A24051200101					
	O81110451001	 Fino a 8 m	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	220 W - 1,0 A
Pesa frigorifera	406 W*
Consumo annuo	329 kWh

	Refrigerazione ventilata		Sbrinamento a gas caldo/ elettrico (remoto)		Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
	Serratura con chiave		Illuminazione led		Classe climatica 5		Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C



-10°-22°C

	A55/1B	 Copie guida EN60x40	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	A24050500101					
	A55/1BR	 Copie guida EN60x40	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	A24051500101					
	O81210651001	 Fino a 8 m	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	453 W*
Consumo annuo	1514 kWh

	Refrigerazione ventilata		Sbrinamento a gas caldo/ elettrico (remoto)		Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
	Serratura con chiave		Illuminazione led		Classe climatica 5		Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C




ARMADI WIND 650 EN60x40

Pasticceria

Profondità 715 mm

-5°+10°C



		Coppie guida EN60x40	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Plug-In	A80/1M A24080200101	20	R290	140	810x715x2085	3.734,00
 Remoto	A80/1MR A24081200101	20	R452a	130	810x715x2085	3.492,00
 Unità remota	O81110671001	Fino a 8 m	R452a	16	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	280 W - 1,3 A
Resa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	303 KWh



Refrigerazione ventilata



Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)



Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5






Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

-10°-22°C



		Coppie guida EN60x40	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Plug-In	A80/1B A24080500101	20	R290	150	810x715x2085	4.403,00
 Remoto	A80/1BR A24081500101	20	R452a	130	810x715x2085	3.947,00
 Unità remota	O81210651001	Fino a 8 m	R452a	30,2	500x330x295	1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1000 W - 4,6 A
Resa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	1794 KWh



Refrigerazione ventilata



Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)



Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5






Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

-10°-30°C



		Coppie guida EN60x40	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Plug-In	A80/1T A24080700101	20	R290	150	810x715x2085	5.138,00
 Remoto	A80/1TR A24081700101	20	R452a	130	810x715x2085	4.692,00
 Unità remota	O81210971001	Fino a 8 m	R452a	33	490x385x345	1.946,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1180 W - 6,2 A
Resa frigorifera	561 W*
Consumo annuo	2467 KWh



Refrigerazione ventilata



Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)



Evaporazione automatica
della condensa

75

Isolamento 75 mm



Serratura con chiave



Illuminazione led



Classe climatica 5



Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C



	Copie guida EN60x80	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Plug-In A90/1M A24090200101	20	R290	170	810x1015x2085	4.461,00
Remoto A90/1MR A24091200101	20	R452a	160	810x1015x2085	4.191,00
Unità remota O81110671001	Fino a 8 m	R452a	16	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	280 W - 1,3 A
Pesa frigorifera	533 W*
Consumo annuo	537 kWh

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Serratura con chiave	Illuminazione led	Classe climatica 5	B	Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C



	Copie guida EN60x80	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Plug-In A90/1B A24090500101	20	R290	180	810x1015x2085	5.273,00
Remoto A90/1BR A24091500101	20	R452a	160	810x1015x2085	4.827,00
Unità remota O81210651001	Fino a 8 m	R452a	30,2	500x330x295	1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1000 W - 4,6 A
Pesa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	2916 kWh

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Serratura con chiave	Illuminazione led	Classe climatica 5	D	Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C



	Copie guida EN60x80	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Plug-In A90/1T A24090700101	20	R290	180	810x1015x2085	6.016,00
Remoto A90/1TR A24091700101	20	R452a	160	810x1015x2085	5.531,00
Unità remota O81210971001	Fino a 8 m	R452a	33	490x385x345	1.946,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1180 W - 6,2 A
Pesa frigorifera	561 W*
Consumo annuo	2623 kWh

Refrigerazione ventilata	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)	Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
Serratura con chiave	Illuminazione led	Classe climatica 5	D	Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

		550	650	900
	Doppio sportello maggiorazione € 583,00	—	■	■
	Porta a vetro per versioni -5°+10°C con luce led maggiorazione € 936,00	■	■	■
	Kit apertura porta con pedale Cod: O541000020 € 111,00	■	■	■
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	■
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■
	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm Cod: O282400600 € 39,00	■	■	■
	Griglia plastificata EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00	■	■	■
	Coppia guide tipo L 605 mm per griglie EN60x40 Cod: O12126052001 € 37,00	■	—	—
	Coppia guide tipo L 398 mm per griglie EN60x40 Cod: O12124024001 € 35,00	—	■	—
	Coppia guide tipo L 755 mm per griglie EN60x80 Cod: O12127552001 € 39,00	—	—	■
	Unità plug-in ad acqua -5°+10°C maggiorazione € 594,00	■	■	■
	Unità plug-in ad acqua -10°-22°C, -10°-30°C maggiorazione € 989,00	■	■	■
	Predisposizione per collegamento a centrale remota CO ₂ a richiesta	■	■	■

■ disponibile
— non disponibile

		550	650	900
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato* Cod: O92050002001 € 208,00	■	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■	■

* Per il controllo remoto degli armadi Wind è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile



Tavoli Pastry

Tecnologia	314
Configurazioni	316
Disegni tecnici	320
Pastry -2°+8°C	322
Pastry -15°-22°C	326
Accessori e varianti	330

Tavoli Pastry, carattere unico molteplici soluzioni

Tutto ciò che ti serve

Crea il tuo tavolo personalizzato scegliendo tra le innumerevoli soluzioni offerte. Potrai organizzare il tuo laboratorio soddisfacendo ogni esigenza di comodità e praticità.

Porte e cassettiere

Ogni vano può essere configurato con porte in acciaio inox o con cassettiere refrigerate nelle versioni $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ e $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$. L'innovativo sistema a doppio ricircolo d'aria garantisce la massima efficienza refrigerante e un'ottimale distribuzione del freddo anche a pieno carico.

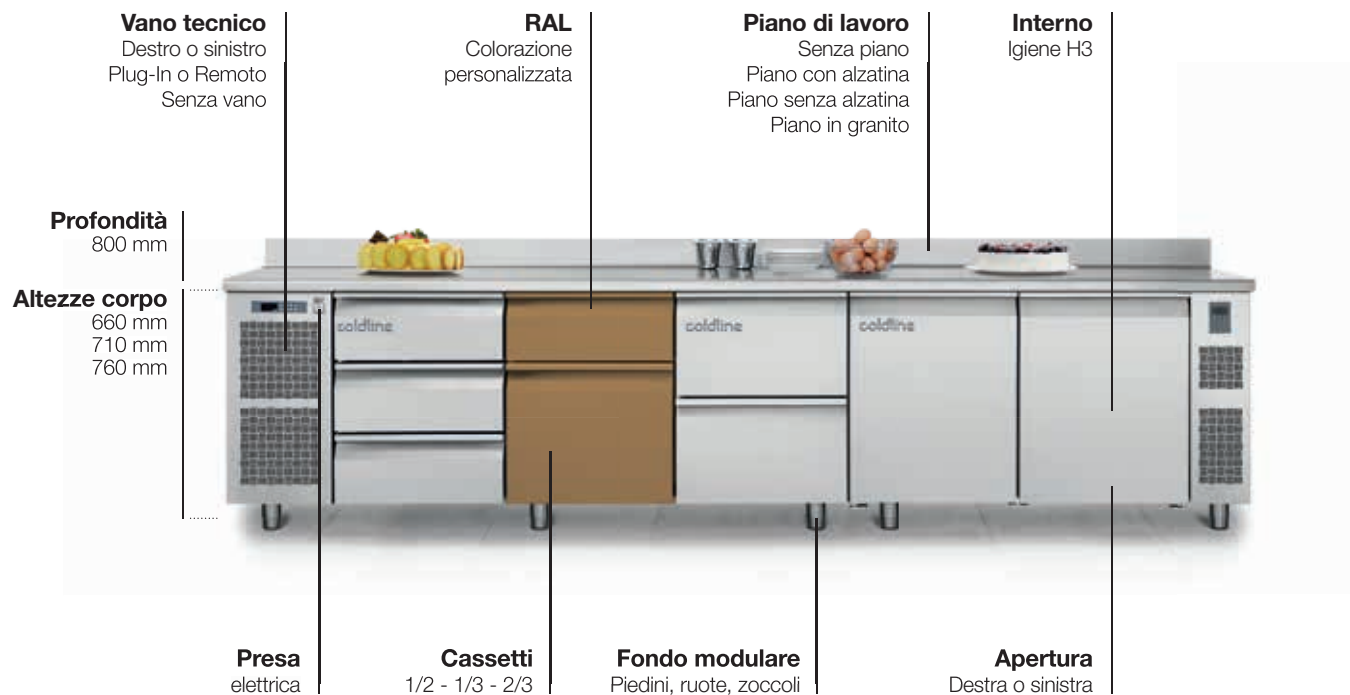
Motore a destra o sinistra

A te la scelta se posizionare il vano tecnico a destra o a sinistra. La versione con unità refrigerante remota assicura il massimo comfort in laboratorio e in caso di due tavoli affiancati è disponibile la soluzione con vano tecnico comune.

Fondo rinforzato

Il vano tecnico insonorizzato è parte integrante della struttura. Il fondo unico rinforzato prevede il piedino regolabile all'estremità del mobile, soluzione che consente di sostenere in sicurezza il peso del sistema refrigerante.

Configurabilità



Tecnologia tavoli Pastry



Caratteristiche principali



Piano di lavoro robusto

Piano rinforzato con bordo frontale e posteriore raggiati. Alzatina chiusa posteriormente per evitare accumuli di sporco.



Guide e cremagliere

Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi.



Unità condensante

Estraibile su guide per ispezione e pulizia.



Refrigerazione ventilata

La refrigerazione ventilata assicura una perfetta uniformità di temperatura in ogni vano e cassetto.



Cassettiere rinforzate

Ogni vano può essere personalizzato con cassettiere refrigerate 1/2 - 1/3 - 2/3 -2°+8°C o -15°-22°C.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa miscela D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Fondo rinforzato

Il fondo rinforzato modulare consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Evaporazione a costo zero

L'acqua prodotta dagli sbrinatori evapora sfruttando il calore dissipato dal sistema refrigerante.

Altre caratteristiche

Esterno, interno e schiena in acciaio inox AISI 304

Angoli interni ed esterni arrotondati

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione

Versioni Plug-In e Remote con fondo aperto per facilitare le connessioni

Sbrinatorio a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto)

Funzionamento in classe climatica 5

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°

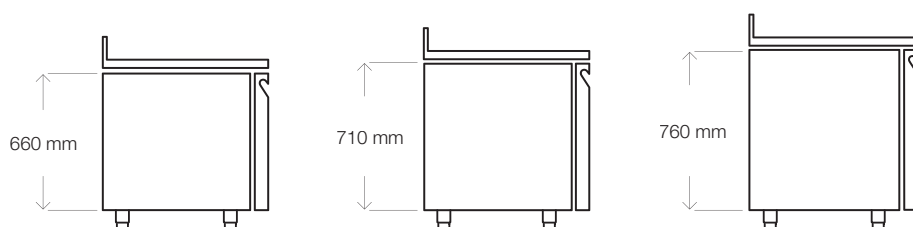
Porta MODBUS-RT

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

Verniciatura personalizzata con tinte RAL

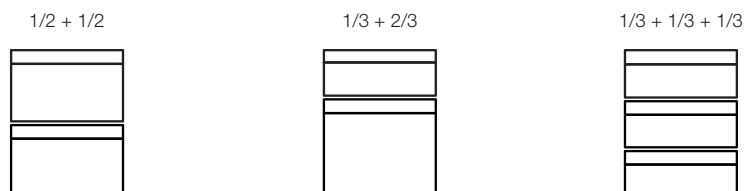
Altezze disponibili

I Tavoli Pastry sono disponibili con altezza corpo mobile 660, 710 e 760 mm.



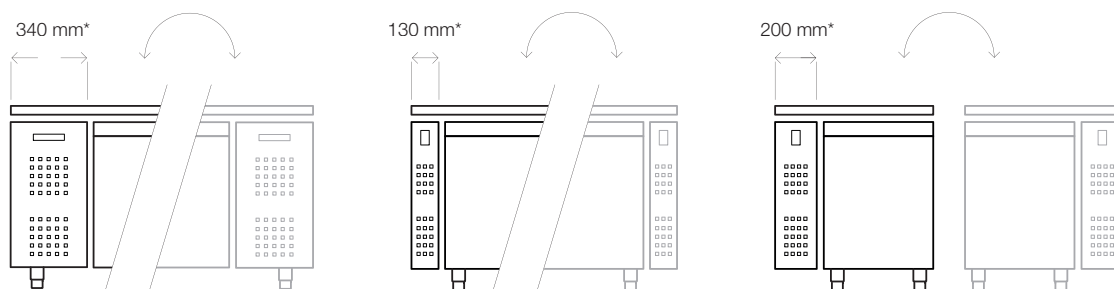
Cassettiere

Ogni vano dei Tavoli Pastry può essere personalizzato con una cassetteria refrigerata sia nelle versioni $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ che $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$. Sono disponibili kit con cassetti $1/2 + 1/2$, $1/3 + 2/3$ oppure $1/3 + 1/3 + 1/3$.



Vano tecnico a sinistra

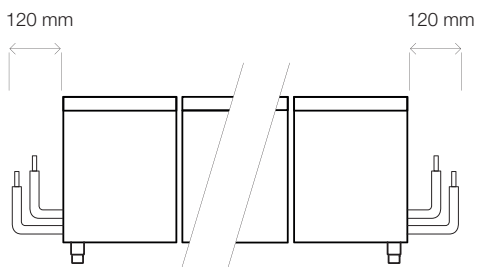
Il vano tecnico dei Tavoli Pastry è, di serie, posizionato a destra. Il posizionamento a sinistra dev'essere indicato al momento dell'ordine e non prevede maggiorazioni di costo.



* Misura minima, dimensioni maggiori sono disponibili a richiesta.

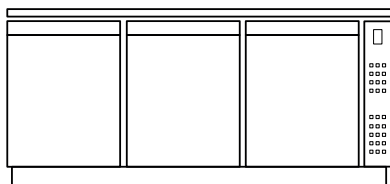
Senza vano tecnico

I Tavoli Pastry sono disponibili senza vano tecnico. Si raccomanda specificare il lato d'uscita dei tubi di connessione e di considerarne l'ingombro. Termostato da collegare, carter frontale non compreso.



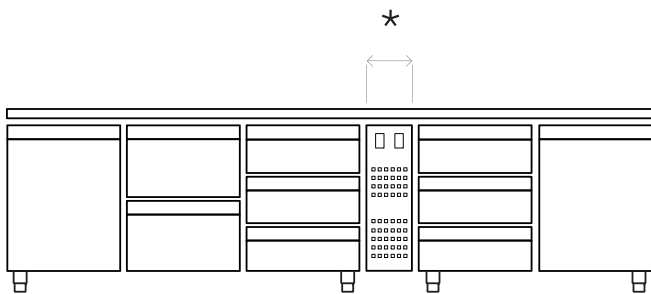
Predisposizione su zoccolo

I Tavoli Pastry sono, di serie, posizionati su piedini con altezza regolabile 100/150 mm. Senza modifiche, possono essere posizionati su zoccolo in muratura.



Vano tecnico in comune

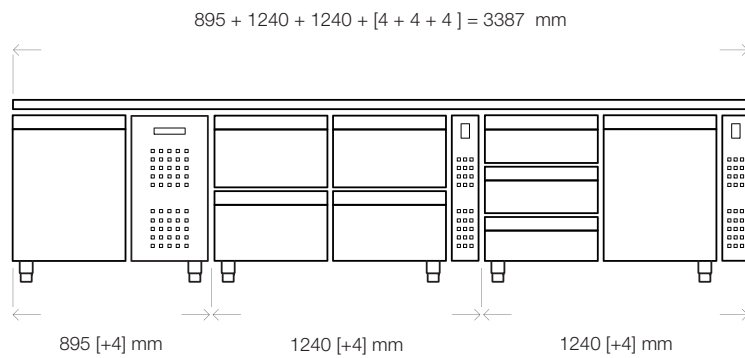
Due Tavoli Pastry, con unità refrigerante remota, possono essere installati con vano tecnico in comune.



* Misura variabile a seconda delle versioni scelte.

Modularità e tolleranze

Nelle composizioni modulari si raccomanda di considerare la tolleranza di +4/-0 mm per ogni tavolo unito.



Verniciatura

I Tavoli Pastry possono essere personalizzati con la verniciatura a tinte RAL.

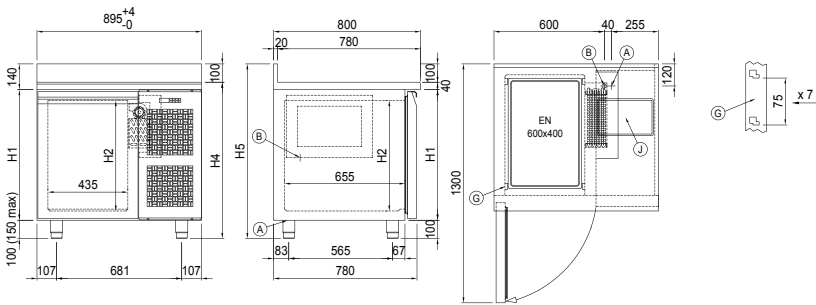


TAVOLI PASTRY EN60x40

Profondità 800 mm

Pasticceria

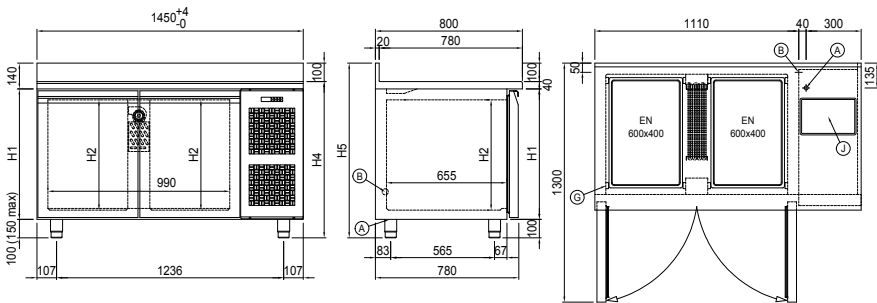
Tavolo 1 porta plug-in



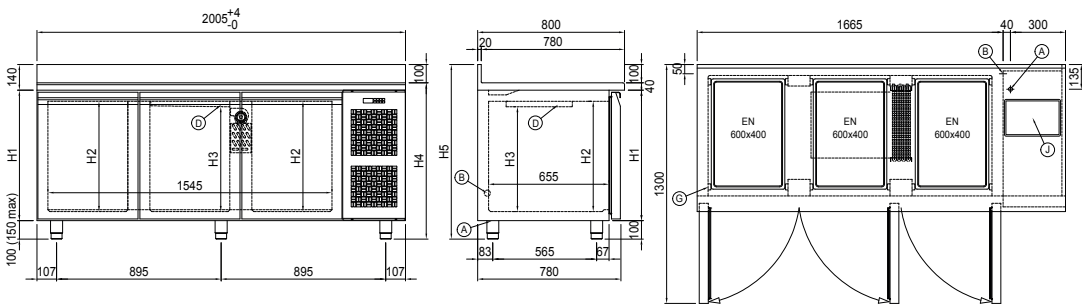
H1	660	710	760
H2	550	600	650
H3	520	570	620
H4	800	850	900
H5	900	950	1000

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa

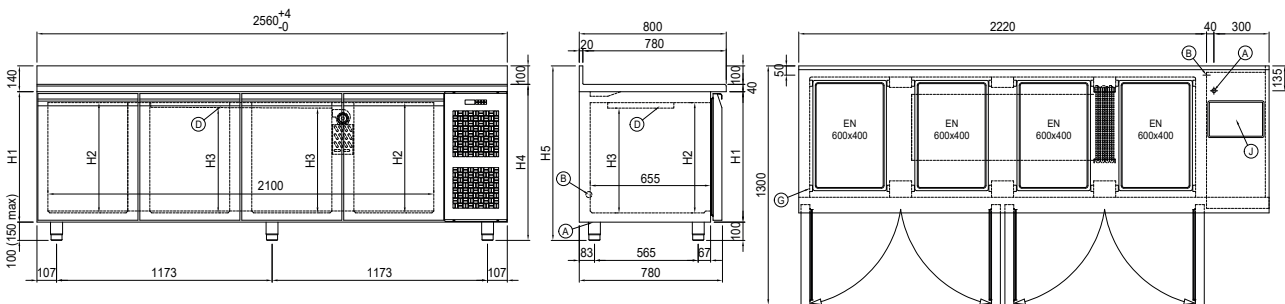
Tavolo 2 porte plug-in



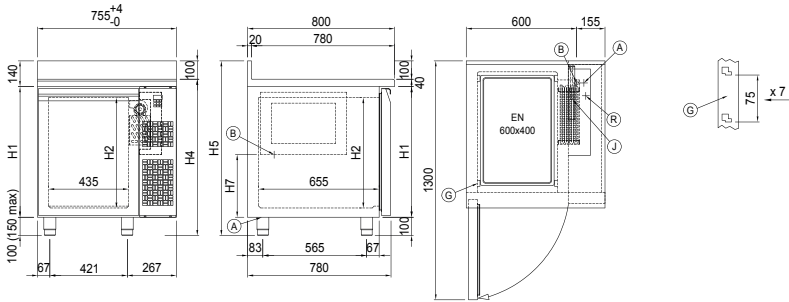
Tavolo 3 porte plug-in



Tavolo 4 porte plug-in



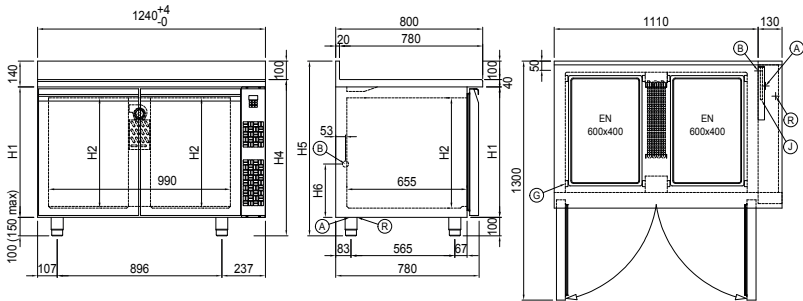
Tavolo 1 porta remoto



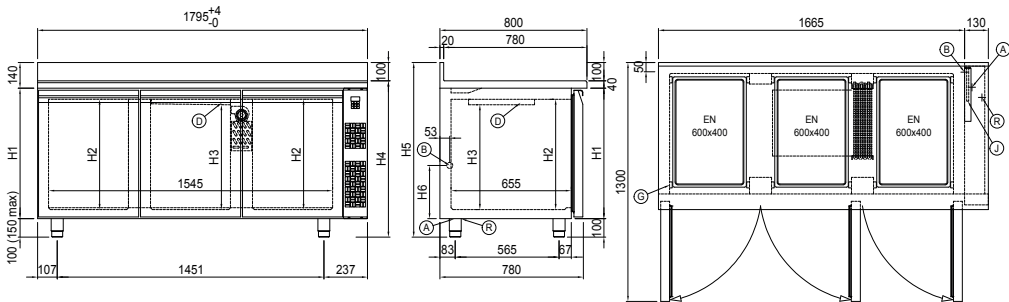
H1	660	710	760
H2	550	600	650
H3	520	570	620
H4	800	850	900
H5	900	950	1000
H6	240	290	340
H7	290	345	395

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
R	Uscita tubi gas

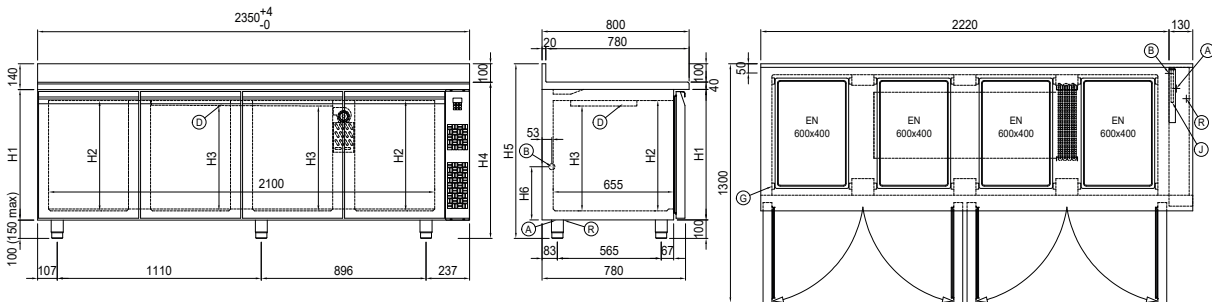
Tavolo 2 porte remoto



Tavolo 3 porte remoto




Tavolo 4 porte remoto



Pasticceria

$$-2^{\circ} + 8^{\circ}\text{C}$$


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Con piano	TP09/1MJ-710 T20101000201			110	895x800x850	4.171,00
	TP09/1MJ-760 T20101000202			113	895x800x900	
	TP09/1MJ-660 T20101000203			108	895x800x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Piano con alzatina	TA09/1MJ-710 T20102000201			115	895x800x950	4.212,00
		TA09/1MJ-760 T20102000202		118	895x800x1000	
			TA09/1MJ-660 T20102000203	112	895x800x900	



GAS



60


11




B

* Evap. -10°C cond. 55°C

$$-2^{\circ} + 8^{\circ}\text{C}$$


	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Con piano	TP13/1MJ-710 T20201000201			145	1450x800x850	4.733,00
		TP13/1MJ-760 T20201000202		151	1450x800x900	
			TP13/1MJ-660 T20201000203	139	1450x800x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Piano con alzatina	TA13/1MJ-710 T20202000201			150	1450x800x950	4.770,00
		TA13/1MJ-760 T20202000202		156	1450x800x1000	
			TA13/1MJ-660 T20202000203	144	1450x800x900	



GAS



60



B

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS17/1MJ-710 T20300000201			155	2005x780x810	4.983,00
		TS17/1MJ-760 T20300000202		164	2005x780x860	
			TS17/1MJ-660 T20300000203	146	2005x780x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano	TP17/1MJ-710 T20301000201			170	2005x800x850	5.608,00
		TP17/1MJ-760 T20301000202		179	2005x800x900	
			TP17/1MJ-660 T20301000203	161	2005x800x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina	TA17/1MJ-710 T20302000201			175	2005x800x950	5.647,00
		TA17/1MJ-760 T20302000202		184	2005x800x1000	
			TA17/1MJ-660 T20302000203	166	2005x800x900	

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	858 kWh
Consumo annuo h 760	939 kWh
Consumo annuo h 660	777 kWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

12 Coppie guida per griglie EN60x40

Classe climatica 5

Classe energetica

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS21/1MJ-710 T20400000201			190	2560x780x810	5.617,00
		TS21/1MJ-760 T20400000202		202	2560x780x860	
			TS21/1MJ-660 T20400000203	178	2560x780x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano	TP21/1MJ-710 T20401000201			220	2560x800x850	6.351,00
		TP21/1MJ-760 T20401000202		232	2560x800x900	
			TP21/1MJ-660 T20401000203	208	2560x800x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina	TA21/1MJ-710 T20402000201			225	2560x800x950	6.389,00
		TA21/1MJ-760 T20402000202		237	2560x800x1000	
			TA21/1MJ-660 T20402000203	213	2560x800x900	

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	1165 kWh
Consumo annuo h 760	1274 kWh
Consumo annuo h 660	1055 kWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

16 Coppie guida per griglie EN60x40


Classe climatica 5

Classe energetica

* Evap. -10°C cond. 55°C

Pasticceria


$$-2^{\circ} + 8^{\circ}\text{C}$$


			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota	O81110351001	Fino a 8 m	17	450x300x270	779,00

Energy saving

Isolamento 60 mm

* Evap. -10°C cond. 55°C

			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	O81110451001	Fino a 8 m	17	450x300x270	779,00
Unità remota					

Energy saving

Isolamento 60 mm

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS17/1MJR-710 T20310000201			125	1795x780x810	4.377,00
		TS17/1MJR-760 T20310000202		134	1795x780x860	
		TS17/1MJR-660 T20310000203		116	1795x780x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano	TP17/1MJR-710 T20311000201			155	1795x800x850	4.905,00
		TP17/1MJR-760 T20311000202		164	1795x800x900	
		TP17/1MJR-660 T20311000203		146	1795x800x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina	TA17/1MJR-710 T20312000201			160	1795x800x950	4.938,00
		TA17/1MJR-760 T20312000202		169	1795x800x1000	
		TA17/1MJR-660 T20312000203		151	1795x800x900	

		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota	O81110451001 Fino a 8 m	17	450x300x270	779,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz		Refrigerazione ventilata		Sbrinamento elettrico		Evaporazione automatica della condensa	60	Isolamento 60 mm
Assorbimento	810 W - 3,7 A		12 Coppie guida per griglie EN60x40		Classe climatica 5		Energy saving		

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TS21/1MJR-710 T20410000201			160	2350x780x810	4.992,00
		TS21/1MJR-760 T20410000202		172	2350x780x860	
		TS21/1MJR-660 T20410000203		148	2350x780x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano	TP21/1MJR-710 T20411000201			190	2350x800x850	5.642,00
		TP21/1MJR-760 T20411000202		202	2350x800x900	
		TP21/1MJR-660 T20411000203		178	2350x800x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina	TA21/1MJR-710 T20412000201			195	2350x800x950	5.680,00
		TA21/1MJR-760 T20412000202		207	2350x800x1000	
		TA21/1MJR-660 T20412000203		183	2350x800x900	

		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota	O81110671001 Fino a 8 m	16	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz		Refrigerazione ventilata		Sbrinamento elettrico		Evaporazione automatica della condensa	60	Isolamento 60 mm
Assorbimento	810 W - 3,7 A		16 Coppie guida per griglie EN60x40		Classe climatica 5		Energy saving		

* Evap. -10°C cond. 55°C

TAVOLI PASTRY EN60x40 FREEZER

Pasticceria

Profondità 800 mm

710

710 mm

760

760 mm

660

660 mm

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

Senza piano

TS09/1BJ-710

T20100000401

TS09/1BJ-760

T20100000402

TS09/1BJ-660

T20100000403

115

895x780x810

4.126,00


118

895x780x860

112

895x780x760

-15°-22°C



710

710 mm

760

760 mm

660

660 mm

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

Con piano

TP09/1BJ-710

T20101000401

TP09/1BJ-760

T20101000402

TP09/1BJ-660

T20101000403

120

895x800x850

4.561,00

123

895x800x900

117

895x800x800

Piano con alzatina

TA09/1BJ-710

T20102000401

TA09/1BJ-760

T20102000402

TA09/1BJ-660

T20102000403

125

895x800x950

4.582,00

128

895x800x1000

122

895x800x900

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

525 W - 2,4 A

Resa frigorifera

356 W*

Gas refrigerante

R290

Consumo annuo h 710

1780 KWh

Consumo annuo h 760

1948 KWh

Consumo annuo h 660

1612 KWh

Refrigerazione ventilata

4 Coppie guida per griglie EN60x40

GAS

Sbrinatorio a gas caldo

Classe climatica 5

Evaporazione automatica della condensa

Classe energetica

60

Isolamento 60 mm

* Evap. -10°C cond. 55°C

710

710 mm

760

760 mm

660

660 mm

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

Senza piano

TS13/1BJ-710

T20200000401

TS13/1BJ-760

T20200000402

TS13/1BJ-660

T20200000403

145

1450x780x810

4.898,00


151

1450x780x860

139

1450x780x760

-15°-22°C



710

710 mm

760

760 mm

660

660 mm

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

Con piano

TP13/1BJ-710

T20201000401

TP13/1BJ-760

T20201000402

TP13/1BJ-660

T20201000403

155

1450x800x850

5.386,00

161

1450x800x900

149

1450x800x800

Piano con alzatina

TA13/1BJ-710

T20202000401

TA13/1BJ-760

T20202000402

TA13/1BJ-660

T20202000403

160

1450x800x950

5.426,00

166

1450x800x1000

154

1450x800x900

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

850 W - 3,9 A

Resa frigorifera

569 W*

Gas refrigerante

R290

Consumo annuo h 710

2825 KWh

Consumo annuo h 760

2994 KWh

Consumo annuo h 660

2559 KWh

Refrigerazione ventilata

8 Coppie guida per griglie EN60x40

GAS

Sbrinatorio a gas caldo

Classe climatica 5

Evaporazione automatica della condensa

Classe energetica

60

Isolamento 60 mm

* Evap. -10°C cond. 55°C

326 | coldline

-15°-22°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TS17/1BJ-710 T20300000401			165	2005x780x810	5.601,00
		TS17/1BJ-760 T20300000402		174	2005x780x860	
			TS17/1BJ-660 T20300000403	156	2005x780x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TP17/1BJ-710 T20301000401			180	2005x800x850	6.216,00
		TP17/1BJ-760 T20301000402		189	2005x800x900	
			TP17/1BJ-660 T20301000403	171	2005x800x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TA17/1BJ-710 T20302000401			185	2005x800x950	6.254,00
		TA17/1BJ-760 T20302000402		194	2005x800x1000	
			TA17/1BJ-660 T20302000403	176	2005x800x900	

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	850 W - 3,9 A
Pesa frigorifera	569 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	3626 kWh
Consumo annuo h 760	3879 kWh
Consumo annuo h 660	3357 kWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa

60 Isolamento 60 mm

12 Coppie guida per griglie EN60x40

Classe climatica 5

Classe energetica

* Evap. -10°C cond. 55°C

-15°-22°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TS21/1BJ-710 T20400000401			200	2560x780x810	6.200,00
		TS21/1BJ-760 T20400000402		212	2560x780x860	
			TS21/1BJ-660 T20400000403	188	2560x780x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TP21/1BJ-710 T20401000401			230	2560x800x850	6.942,00
		TP21/1BJ-760 T20401000402		242	2560x800x900	
			TP21/1BJ-660 T20401000403	218	2560x800x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	TA21/1BJ-710 T20402000401			235	2560x800x950	6.984,00
		TA21/1BJ-760 T20402000402		247	2560x800x1000	
			TA21/1BJ-660 T20402000403	223	2560x800x900	

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	850 W - 3,9 A
Pesa frigorifera	569 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	4465 kWh
Consumo annuo h 760	4776 kWh
Consumo annuo h 660	4182 kWh

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa

60 Isolamento 60 mm

16 Coppie guida per griglie EN60x40

Classe climatica 5

Classe energetica

* Evap. -10°C cond. 55°C

Pasticceria

Profondità 800 mm



* Evap. -30°C cond. 55°C



* Evap. -30°C cond. 55°C

-15°-22°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano		TS17/1BJR-710 T20310000401		125	1795x780x810	5.246,00
		TS17/1BJR-760 T20310000402		134	1795x780x860	
		TS17/1BJR-660 T20310000403		116	1795x780x760	
Con piano		TP17/1BJR-710 T20311000401		155	1795x800x850	5.696,00
		TP17/1BJR-760 T20311000402		164	1795x800x900	
		TP17/1BJR-660 T20311000403		146	1795x800x800	
Piano con alzatina		TA17/1BJR-710 T20312000401		160	1795x800x950	5.736,00
		TA17/1BJR-760 T20312000402		169	1795x800x1000	
		TA17/1BJR-660 T20312000403		151	1795x800x9500	
Unità remota		O81210541001		Fino a 8 m	Peso lordo 30,2 Dimensioni 500x330x295	1.299,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz		Refrigerazione ventilata		Sbrinamento elettrico		Evaporazione automatica della condensa	60	Isolamento 60 mm
Assorbimento	945 W - 4,3 A		12 Coppie guida per griglie EN60x40		Classe climatica 5		Energy saving		
Resa frigorifera	540 W*								
Gas refrigerante	R452a								

* Evap. -30°C cond. 55°C


-15°-22°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano		TS21/1BJR-710 T20410000401		160	2350x780x810	5.909,00
		TS21/1BJR-760 T20410000402		172	2350x780x860	
		TS21/1BJR-660 T20410000403		148	2350x780x760	
Con piano		TP21/1BJR-710 T20411000401		190	2350x800x850	6.413,00
		TP21/1BJR-760 T20411000402		202	2350x800x900	
		TP21/1BJR-660 T20411000403		178	2350x800x800	
Piano con alzatina		TA21/1BJR-710 T20412000401		195	2350x800x950	6.454,00
		TA21/1BJR-760 T20412000402		207	2350x800x1000	
		TA21/1BJR-660 T20412000403		183	2350x800x900	
Unità remota		O81210651001		Fino a 8 m	Peso lordo 30,2 Dimensioni 500x330x295	1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz		Refrigerazione ventilata		Sbrinamento elettrico		Evaporazione automatica della condensa	60	Isolamento 60 mm
Assorbimento	970 W - 4,4 A		16 Coppie guida per griglie EN60x40		Classe climatica 5		Energy saving		
Resa frigorifera	646 W*								
Gas refrigerante	R452a								

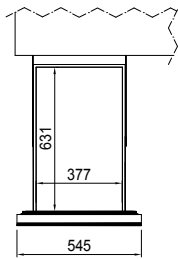
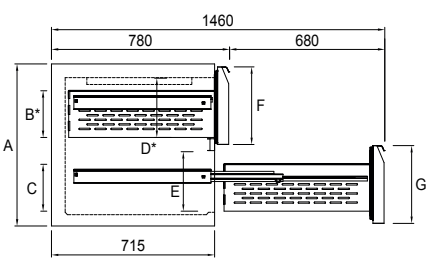
* Evap. -30°C cond. 55°C



Cassettiera refrigerata 1/2
per tavoli -2°+8°C e -15°-22°C


maggiorazione
€ 612,00

Ricambio
h 710 mm - cod: O60131211101
h 760 mm - cod: O60131211102
h 660 mm - cod: O60131211103
€ 897,00



A	660	710	760
B	180	205	205
C	205	205	205
D	230	260	270
E	235	260	285
F	315	340	365
G	315	340	365

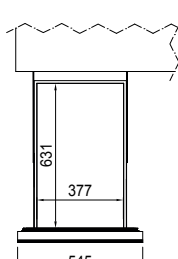
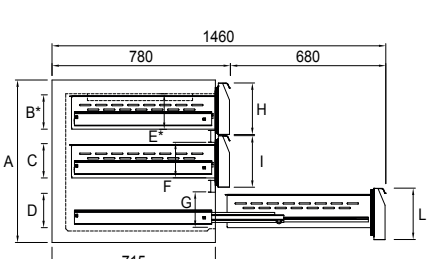
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3
per tavoli -2°+8°C e -15°-22°C


maggiorazione
€ 886,00

Ricambio
h 710 mm - cod: O60131311101
h 760 mm - cod: O60131311102
h 660 mm - cod: O60131311103
€ 1.238,00



A	660	710	760
B	95	150	150
C	150	150	150
D	95	150	150
E	155	155	160
F	155	155	180
G	105	155	170
H	225	225	240
I	225	225	240
L	175	225	240

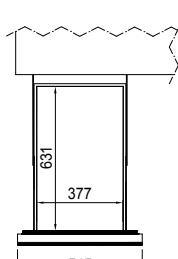
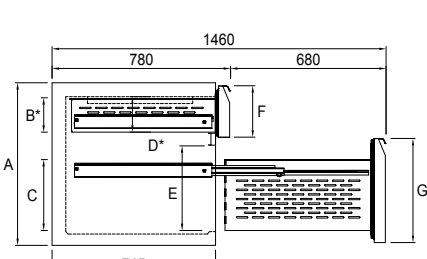
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3 + 2/3
per tavoli -2°+8°C e -15°-22°C

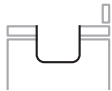
maggiorazione
€ 686,00

Ricambio
h 710 mm - cod: O60133211101
h 760 mm - cod: O60133211102
h 660 mm - cod: O60133211103
€ 1.008,00




A	660	710	760
B	95	150	150
C	260	310	310
D	155	155	160
E	320	370	395
F	225	225	240
G	405	455	490

* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



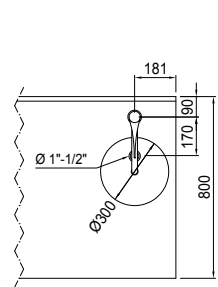
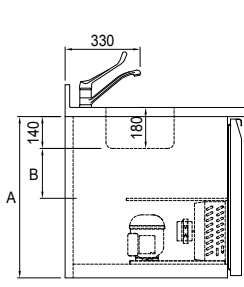
Vasca di servizio Ø 300 mm*

Cod: O922100020
€ 782,00



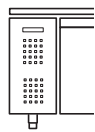
Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4

Cod: O922200020
€ 467,00

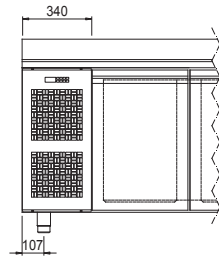
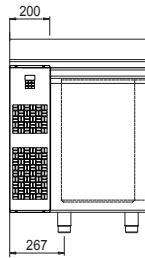
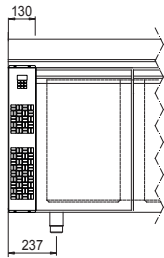


A	660	710	760
B	170	220	270

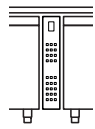
* Sifone non fornito, foro ingresso-uscita acqua a cura dell'installatore.
* Disponibile per versioni 2, 3, 4 porte plug-in.



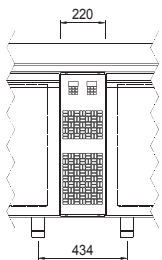
Vano tecnico a sinistra
Senza sovrapprezzo



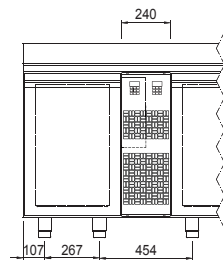
Vano tecnico con dimensioni maggiori a richiesta.



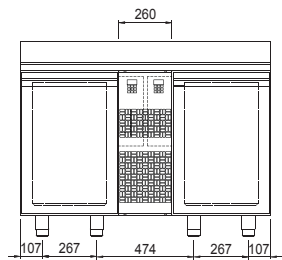
Vano tecnico in comune
per tavoli remoti
€ 542,00



2,3,4 porte + 2,3,4 porte



1 porta + 2,3,4 porte

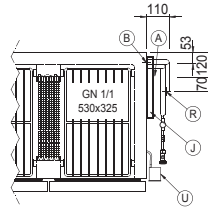
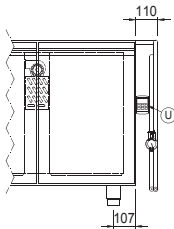


1 porta + 1 porta

Vano tecnico con dimensioni maggiori a richiesta.








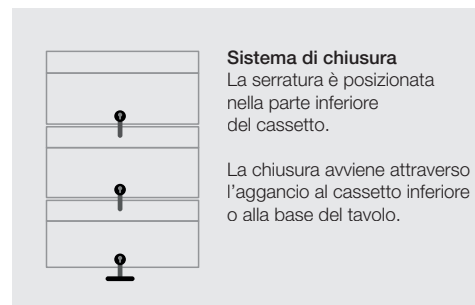
Tavolo senza vano tecnico
per versioni remote*
Senza sovrapprezzo



A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
J	Evaporazione condensa
R	Uscita tubi gas
U	Termostato non collegato

* Termostato da collegare, carter frontale a richiesta.

		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Serratura con chiave per cassetiera 1/2 + 1/2 maggiorazione € 118,00	■	■	■	■
	Serratura con chiave per cassetiera 1/3 + 1/3 + 1/3 maggiorazione € 175,00	■	■	■	■
	Serratura con chiave per cassetiera 1/3 + 2/3 maggiorazione € 118,00	■	■	■	■
	Piedino maggiorato h 145/195 mm, 1 pezzo Cod: M021145020 € 24,00	■	■	■	■
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm* Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	■	—
	Kit 6 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm* Cod: O44600002001 € 442,00	—	—	■	■
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■	■
	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm Cod: O282400600 € 39,00	■	■	■	■
	Griglia inox EN60x40 Cod: O241600400 € 66,00	■	■	■	■
	Griglia plastificata EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00	■	■	■	■
	Coppia guide tipo L 605 mm per griglie EN60x40 Cod: O121260520 € 37,00	■	■	■	■
	Unità plug-in ad acqua -2°+8°C maggiorazione € 594,00	■	■	■	■
	Unità plug-in ad acqua -15°-22°C maggiorazione € 989,00	■	■	■	■



* La versione 3 porte remota necessita del kit 4 ruote.

* La versione 3 porte plug-in necessita del kit 6 ruote.

* Non disponibile per versione 1 porta remota.

■ disponibile
— non disponibile

		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Evaporatore inox versioni -2°+8°C a richiesta	■	■	■	■
	Predisposizione per collegamento a centrale remota CO ₂ a richiesta	■	■	■	■
	Valvola R134a per versione remota -2°+8°C Cod: F310120020 € 103,00	■	■	■	■
	Presa schuko IP44 con coperchio per versione plug-in Cod: E74300003001 maggiorazione € 208,00	■	■	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato** Cod: O92050002001 € 208,00	■	■	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■	■	■

** Per il controllo remoto dei tavoli Pastry è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile

* Piano in granito con alzatina fornita smontata.





Abbattitori Modi Up & Active

Tecnologia	348
Modi 5T EN P700	350
Modi 6T EN P700	351
Tavolo Modi 7T EN P700	352
Modi 5T EN	355
Modi 6T EN	356
Modi 7T EN	357
Modi 10T EN	358
Modi 14T EN	359
Modi 20TP EN60x80	360
Modi 20T EN	361
Modi 20K carrello EN	362
Accessori e varianti	363

MODI

Abbattimento

Surgelazione

Ciclo manuale

Decongelamento

coldline

MODI, da oggi l'abbattitore è solo multifunzione

È finito il tempo degli abbattitori che si limitano solo a raffreddare gli alimenti. In una moderna pasticceria è necessario svolgere molteplici attività che richiedono strumenti diversi. Per questo è nato MODI.

Più funzioni in un unico apparecchio ti consentono un utilizzo 24 ore su 24 risparmiando spazio e l'acquisto di ulteriori attrezzature non necessarie.





Caldo o freddo? Ci pensa MODI

MODI gestisce dinamicamente l'intensità del freddo e del caldo modulando costantemente temperatura, ventilazione e durata del ciclo.
Una tecnologia che preserva le caratteristiche degli alimenti allungandone la shelf life.

Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 4,3" MODI rende l'utilizzo intuitivo e immediato per chiunque. Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o personalizzarli creando un proprio menu.



Ricettario su misura

Hai a disposizione programmi personalizzabili specifici per ogni alimento.



Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti creando il tuo layout personale.



Ciclo manuale

Puoi lavorare alla temperatura che desideri scegliendo l'intensità della ventilazione ottimale.



Modi: potente, affidabile ed ecologico

Gas R290, potenza naturale ed ecologica

L'ampia gamma di abbattitori Modi è equipaggiata con gas naturale R290, una soluzione che annulla l'impatto ambientale e consente di realizzare cucine con consumi energetici ridotti.

Comfort acustico

I nuovi sistemi refrigeranti plug-in a bassa rumorosità assicurano maggior comfort acustico per gli operatori di cucina.

Abbattitori 10 e 14 teglie monofase

I nuovi modelli 10 e 14 teglie con alimentazione elettrica monofase semplificano l'installazione anche in ambienti in cui la disponibilità di potenza trifase è limitata.

Manutenzione semplificata

I trasduttori di pressione permettono di verificare con precisione e velocità la quantità di gas presente nell'impianto refrigerante direttamente da touch screen, soluzione che semplifica le attività di manutenzione.

Abbattimento

Raffredda rapidamente a $+3^{\circ}\text{C}$ al cuore un alimento, blocca la proliferazione batterica, aumenta fino al 70% il tempo di conservazione mantenendo inalterata la qualità.

Pan di spagna abbattuto con MODI

Blocca la cottura, mantiene idratazione, sapore e morbidezza



Conservare più a lungo

Nella fascia di temperatura compresa tra $+65^{\circ}\text{C}$ e $+10^{\circ}\text{C}$ i batteri trovano le condizioni ideali per proliferare accorciando la shelf life degli alimenti.

Il freddo immediato di MODI allunga il periodo di conservazione mantenendo inalterati colore, fragranza e consistenza.

Pianificazione e flessibilità

Aumentando il periodo di conservazione degli alimenti non dovrai ripetere ogni giorno le stesse preparazioni. Potrai lavorare in anticipo quantità maggiori di prodotto da utilizzare nei giorni successivi.

Surgelazione

Surgela rapidamente a -18°C al cuore un alimento favorendo la micro-cristallizzazione dei liquidi. Consistenza, sapore e struttura rimangono invariate.

Surgelato con MODI

Raffreddamento rapido, formazione di microcristalli, struttura e consistenza integre



Offerta ampia e sempre disponibile

Grazie a MODI le vetrine espositive saranno sempre ben fornite offrendo ampia scelta alla clientela. Potrai realizzare con largo anticipo le tue preparazioni e riassortire il banco decongelando in pochi minuti mignon, monoporzioni e torte.

Organizzazione e convenienza

Bignè, mousse, piccoli e grandi lievitati, basi da forno, semifreddi, biscotti, creme: tutto può essere surgelato con MODI creando scorte di elevata qualità. Ridurre l'acquisto di surgelati e semilavorati industriali è la prima fonte di guadagno.



Lievitazione

Per una lievitazione perfetta è necessario che l'impasto rimanga alla temperatura corretta per il giusto tempo, senza sbalzi di umidità. MODI crea le migliori condizioni per ottenere impasti di qualità straordinaria.



Mantenimento

Mantiene alla temperatura di servizio piatti pronti, aperitivi salati e dessert da servire caldi. Con MODI puoi conservare a -12°C gelato, torte e semifreddi pronti per essere gustati con cremosità e consistenza ideali.



Essiccazione

Disidrata frutta, ortaggi e legumi per averli disponibili in ogni stagione. Potrai realizzare speciali farine e insaporitori oppure cuocere meringhe per guarnire le tue creazioni.

Cioccolato

Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato. La lucidità e la croccantezza saranno la prova della qualità del tuo lavoro.



Decongelamento

Riporta alla temperatura di servizio alimenti in precedenza surgelati.

La delicatezza del processo e l'attenta gestione della temperatura evitano la formazione di carica batterica.



Ciclo manuale

MODI è una tecnologia unica. Ti permette di regolare la temperatura da -40°C a +10°C o da -40°C a +65°C con intensità della ventilazione modulabile dal 25% al 100%. Quale strumento ti offre una flessibilità così ampia?





Tecnologia MODI Up & Active

UP -40°+10°C	ACTIVE -40°+65°C	
●	●	Abbattimento
●	●	Surgelazione
●	●	Ciclo manuale
-	●	Decongelamento
-	●	Mantenimento
-	●	Essiccazione
-	●	Lievitazione (No RH)
-	●	Cioccolato

Caratteristiche principali



Fondo modulare

Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Valvola di espansione elettronica

Dosa l'iniezione del fluido refrigerante migliorando del 25% le performance e abbattendo i consumi.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa miscela D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Circolazione aria a flusso convogliato

L'innovativo sistema di circolazione dell'aria avvolge gli alimenti riducendo i tempi di raffreddamento per ciclo.



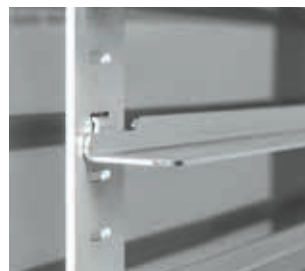
Facile manutenzione

Lo sgancio rapido del cruscotto consente una rapida pulizia della batteria condensatrice garantendo prestazioni costanti nel tempo.



Gruppo ventilatori apribile

Evaporatore facilmente ispezionabile con il sistema a sgancio rapido per una facile pulizia e manutenzione.



Guide e cremagliere

Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide.



Sonda al cuore

Progettata con un esclusivo design ergonomico è smontabile e sostituibile grazie al semplice connettore. Multipunto o riscaldata optional.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304

Spessore di isolamento 60 mm HFO con elevate prestazioni a basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC)

Touch screen 4.3" con presa USB

Cremagliere inox facilmente smontabili

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), ad aria forzata (Remoto)

Condensatore a flusso d'aria variabile. Evaporatore verniciato anticorrosione

Trasduttori di pressione per monitoraggio quantità gas presente nell'impianto

Cornice porta con sistema anticondensa

Funzionamento in classe climatica 5

Porta RS485 ModBus/RTU. Sistema wi-fi di supervisione Cosmo

Modelli da 5 a 7 teglie con monociruito e modelli 10 e 14 teglie a doppio circuito (R290)



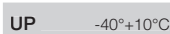







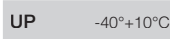







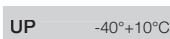












Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

MODI | ABBATTITORE 5T

Dotazione: 5 coppie guida EN60x40

Profondità 700 mm

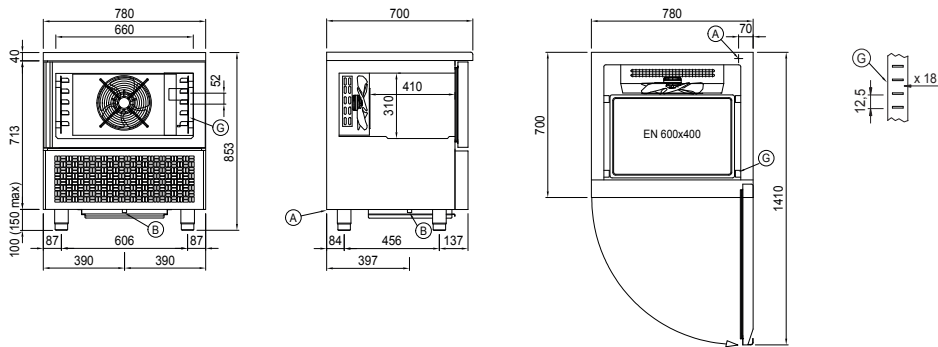
Pasticceria

		Plug-In unità ad aria		UP	-40°+10°C	 +90° > +3°C		 +90° > -18°C		 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
						18 Kg		12 Kg				
						110		780x700x853				
						5.495,00		5.949,00				
		Plug-In unità ad acqua		UP	-40°+10°C	 +90° > +3°C		 +90° > -18°C		 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
						18 Kg		12 Kg				
						110		780x700x853				
						6.098,00		6.601,00				
		Remoto		UP	-40°+10°C	 +90° > +3°C		 +90° > -18°C		 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
						18 Kg		12 Kg				
						80		780x700x853				
						4.461,00		4.830,00				
		Unità remota		Aperta	O81210814001	 Fino a 8 m		 25		 780x652x280	 Prezzo	

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1300 W - 6,28 A
Assorbimento Active	1700 W - 8,21 A
Resa frigorifera	1565 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,073 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	95 min**
Consumo +65° > -18°C	0,272 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	267 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale





	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)









Teglia		N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	6	37,5 mm
	h 40 mm	5	50 mm
	h 60 mm	3	87,5 mm


A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera



	UP	-40°+10°C	W6UES W21063010001	 +90° > +3°C	 +90° > -18°C	 Peso lordo	Dimensioni	780x700x913	Prezzo
				21 Kg	15 Kg				
Plug-In unità ad aria	ACTIVE	-40°+65°C	W6AES W21066010001						7.244,00

	UP	-40°+10°C	W6UESA W21064010001	 +90° > +3°C	 +90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	780x700x913	Prezzo
				21 Kg	15 Kg				
Plug-In unità ad acqua	ACTIVE	-40°+65°C	W6AESA W21067010001						7.853,00

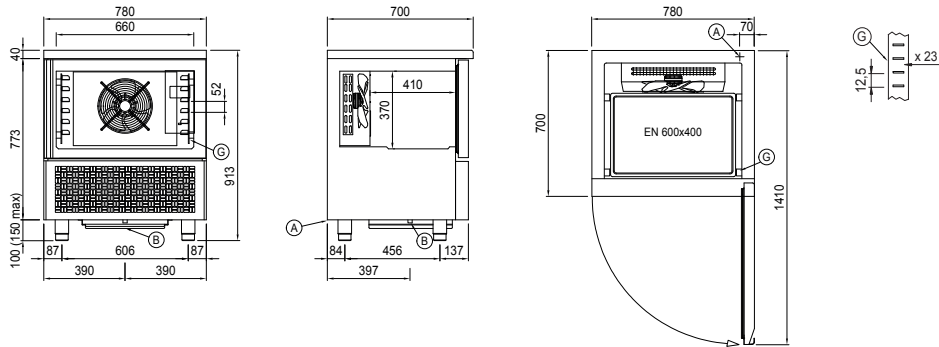
	UP	-40°+10°C	W6UESR W21065010001	 +90° > +3°C	 +90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	780x700x913	Prezzo
				21 Kg	15 Kg				
Remoto	ACTIVE	-40°+65°C	W6AESR W21068010001						6.083,00

	Aperta	O81210814001	Fino a 8 m	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota						

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1300 W - 6,28 A
Assorbimento Active	1700 W - 8,21 A
Pesa frigorifera	1755 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,081 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	100 min**
Consumo +65° > -18°C	0,258 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	268 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)



Teglia		N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	8	37,5 mm
	h 40 mm	6	50 mm
	h 60 mm	4	75 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera










MODI | TAVOLO ABBATTITORE 7T

Pasticceria

Dotazione: 7 coppie guida EN60x40
Profondità 700 mm

Senza piano



								
			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo	
	UP	-40°+10°C	W7TSUE	34 Kg	24 Kg	140	1400x700x810	8.894,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W7TSAE					9.629,00
			W27073010001					W27076010001
	UP	-40°+10°C	W7TSUEA	34 Kg	24 Kg	140	1400x700x810	9.455,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W7TSAEA					10.237,00
			W27074010001					W27077010001
	UP	-40°+10°C	W7TSUER	34 Kg	24 Kg	110	1400x700x810	7.821,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W7TSAER					8.466,00
			W27075010001					W27078010001
	Aperta		O81210813001	Fino a 8 m	25	650x650x400	1.969,00	

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1350 W - 6,52 A
Assorbimento Active	1950 W - 9,42 A
Resa frigorifera	2084 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,072 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	98 min**
Consumo +65° > -18°C	0,247 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	269 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

 Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili

 Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi

 Ventilazione regolabile 25 - 100%

 Valvola di espansione elettronica

 Trasduttori di pressione per controllo su touch screen

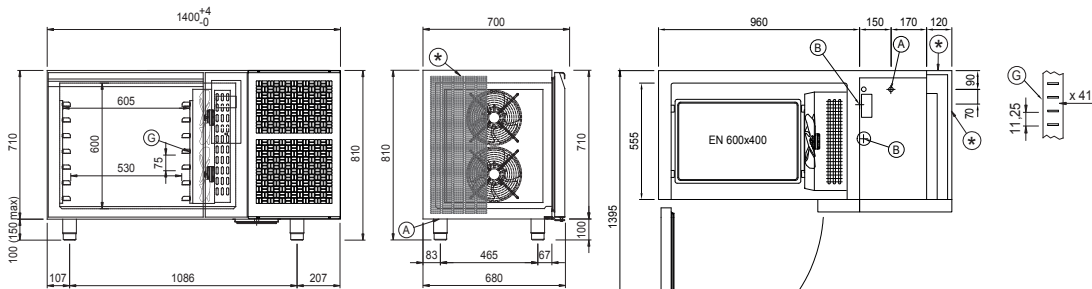
 USB per scarico dati HACCP

 Sonda al cuore sostituibile

 Isolamento 60 mm

 Classe climatica 5

 Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)



Foratura fianco, schiena e vano tecnico / Side, back and technical compartment drilling
Bohrung von Seiten-, Rücken- und Technikfach / Perçage latéral, arrière et compartiment technique
Vista lateral, trasera y compartimento técnico / Сверление боковых, задних стенок и технического отсека










Teglia		N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	14	33,75 mm
		11	45 mm
	h 40 mm	9	56,25 mm
		7	67,5 mm
		6	78,75 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera

Dotazione: 7 coppie guida EN60x40
Profondità 700 mm

Con piano

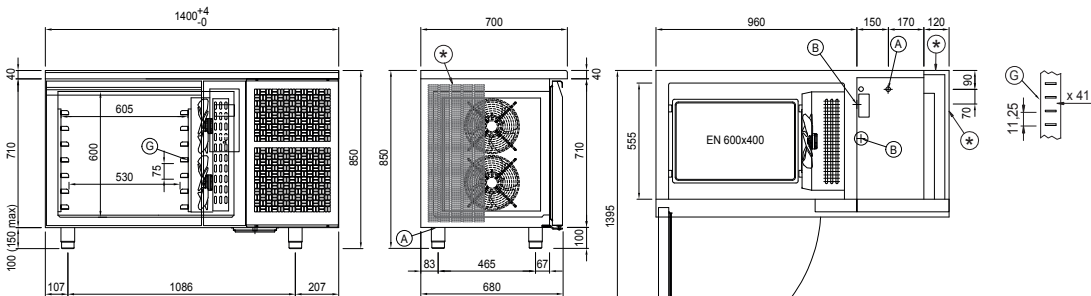


							
		+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo	
	UP	-40°+10°C	34 Kg	24 Kg	160	1400x700x850	9.013,00
	ACTIVE	-40°+65°C					9.756,00
		+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo	
	UP	-40°+10°C	34 Kg	24 Kg	160	1400x700x850	9.574,00
	ACTIVE	-40°+65°C					10.363,00
		+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo	
	UP	-40°+10°C	34 Kg	24 Kg	130	1400x700x850	7.939,00
	ACTIVE	-40°+65°C					8.594,00
				Peso lordo	Dimensioni	Prezzo	
	Aperta	O81210813001	Fino a 8 m	25	650x650x400	1.969,00	

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1350 W - 6,52 A
Assorbimento Active	1950 W - 9,42 A
Pesa frigorifera	2084 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,072 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	98 min**
Consumo +65° > -18°C	0,247 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	269 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm
	Classe climatica 5		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)				



Foratura fianco, schiena e vano tecnico / Side, back and technical compartment drilling
Bohrung von Seiten-, Rücken- und Technikfach / Perçage latéral, arrière et compartiment technique
Vista lateral, trasera y compartimento técnico / Сверление боковых, задних стенок и технического отсека

Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	14 33,75 mm
	h 40 mm	11 45 mm
	h 60 mm	9 56,25 mm
	h 80 mm	7 67,5 mm
	h 100 mm	6 78,75 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera







MODI | TAVOLO ABBATTITORE 7T

Pasticceria

Dotazione: 7 coppie guida EN60x40
Profondità 700 mm

Con piano e alzatina

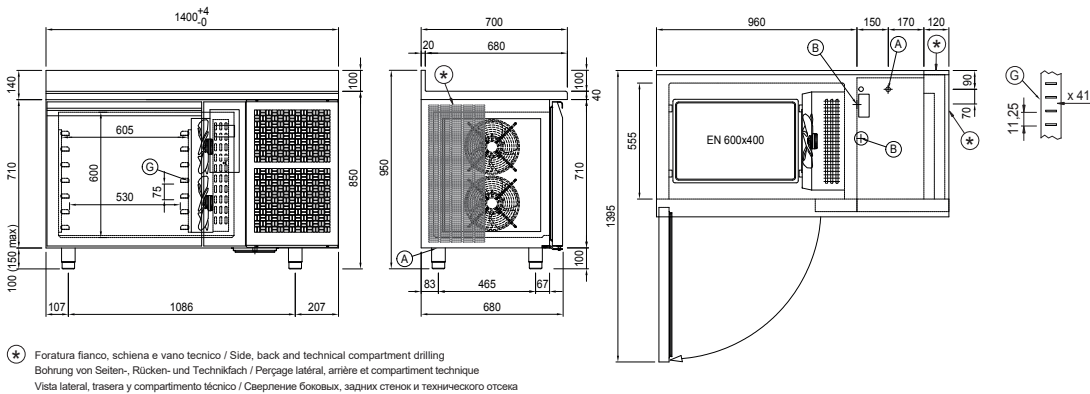


							
Plug-In unità ad aria			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	34 Kg	24 Kg	165	1400x700x950	9.055,00
	ACTIVE	-40°+65°C					9.804,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1350 W - 6,52 A
Assorbimento Active	1950 W - 9,42 A
Resa frigorifera	2084 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,072 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	98 min**
Consumo +65° > -18°C	0,247 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	269 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm
	Classe climatica 5		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)				



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	14
	h 40 mm	11
	h 60 mm	9
	h 80 mm	7

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera



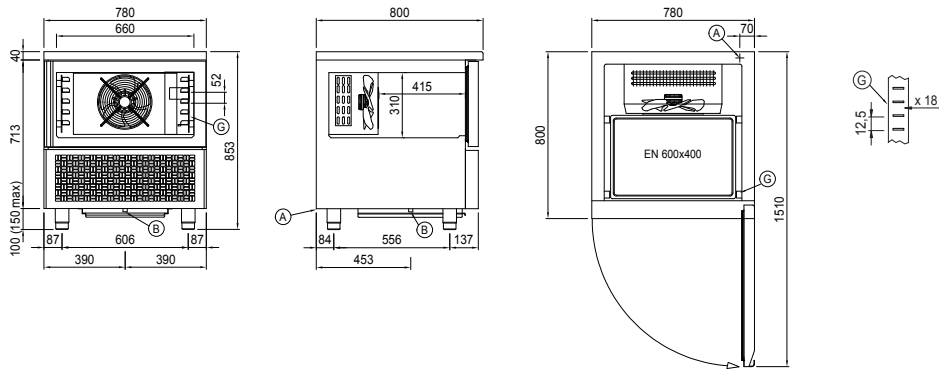
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W5UE-P	22 Kg	17 Kg	125	780x800x853	5.618,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W21033000011					6.083,00
			W5AE-P					
			W21036000011					
	UP	-40°+10°C	W5UEA	22 Kg	17 Kg	115	780x800x853	6.179,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W21034000001					6.691,00
			W5AEA					
			W21037000001					
	UP	-40°+10°C	W5UER	22 Kg	17 Kg	85	780x800x853	4.542,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W21035000001					4.918,00
			W5AER					
			W21038000001					
	Aperta	O81211743001	Fino a 8 m	25	780x752x280			1.655,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	827 W - 4,7 A
Assorbimento Active	1247 W - 6,5 A
Pesa frigorifera	1349 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,060 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	92 min**
Consumo +65° > -18°C	0,247 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	268 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile fino ad esaurimento scorte.

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)



Teglia		N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	6	37,5 mm
	h 40 mm	5	50 mm
	h 60 mm	3	87,5 mm


A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera


MODI | ABBATTITORE 6T


Dotazione: 6 coppie guida EN60x40

Profondità 800 mm


Pasticceria







Plug-In unità ad aria


			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
UP	-40°+10°C	W6UE-P W21063000011	27 Kg	22 Kg	140	780x800x913	6.775,00
ACTIVE	-40°+65°C	W6AE-P W21066000011					7.332,00


Plug-In unità ad acqua

			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
UP	-40°+10°C	W6UEA W21064000001	27 Kg	21 Kg	130	780x800x913	7.336,00
ACTIVE	-40°+65°C	W6AEA W21067000001					7.942,00


Remoto

			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
UP	-40°+10°C	W6UER W21065000001	27 Kg	21 Kg	100	780x800x913	5.701,00
ACTIVE	-40°+65°C	W6AER W21068000001					6.172,00


Unità remota

			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Aperta	O81210812001	Fino a 8 m	25	780x752x280	1.969,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1501 W - 6,5 A
Assorbimento Active	1921 W - 8,3 A
Resa frigorifera	2368 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,073 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	63 min**
Consumo +65° > -18°C	0,242 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	247 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile fino ad esaurimento scorte.


4,3"


Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili


Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi


Ventilazione regolabile 25 - 100%


Valvola di espansione elettronica


Pa
Trasduttori di pressione per controllo su touch screen


USB per scarico dati HACCP


Carter apribile senza attrezzi

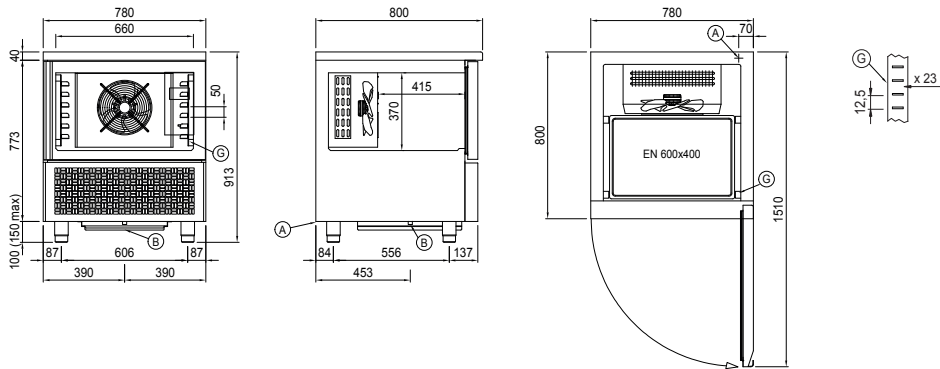

Chiusura porta ammortizzata


Sonda al cuore sostituibile


60
Isolamento 60 mm


Classe climatica 5


Sbrinamento a gas caldo/aria forzata (remoto)



	Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	8	37,5 mm
	h 40 mm	6	50 mm
	h 60 mm	4	75 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera



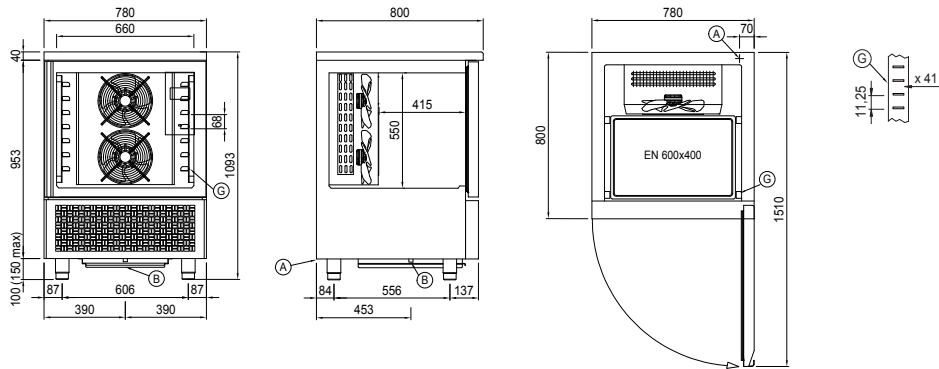
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W7UE-P	34 Kg	25 Kg	150	780x800x1093	7.600,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W7AE					8.227,00
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W7UEA-P	34 Kg	24 Kg	140	780x800x1093	8.163,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W7AEA					8.837,00
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W7UER	34 Kg	24 Kg	110	780x800x1093	6.526,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W7AER					7.065,00
						Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	Aperta	O81210812001	Fino a 8 m	25	780x752x280			1.969,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1523 W - 6,6 A
Assorbimento Active	2153 W - 9,4 A
Pesa frigorifera	2368 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,060 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	71 min**
Consumo +65° > -18°C	0,210 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	265 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile fino ad esaurimento scorte.

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	14 33,75 mm
	h 40 mm	11 45 mm
	h 60 mm	9 56,25 mm
	h 80 mm	7 67,5 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera










MODI | ABBATTITORE 10T

Dotazione: 10 coppie guida EN60x40

Pasticceria



R290

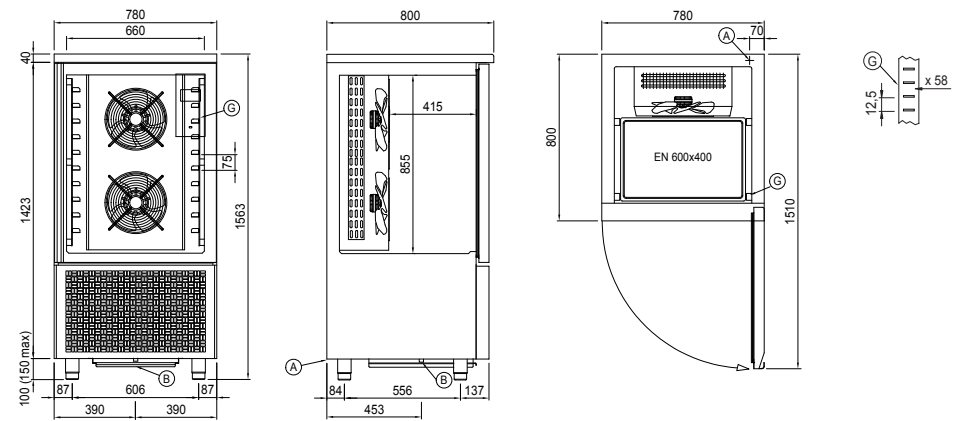
							
			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	50 Kg	45 Kg	200	780x800x1563	10.262,00
	ACTIVE	-40°+65°C					11.110,00
	UP	-40°+10°C	50 Kg	40 Kg	190	780x800x1563	11.094,00
	ACTIVE	-40°+65°C					12.010,00
	UP	-40°+10°C	50 Kg	40 Kg	135	780x800x1563	7.601,00
	ACTIVE	-40°+65°C					8.229,00
	Aperta	O81211831001	Fino a 8 m	35	780x752x430	1032x450x751	4.333,00
	Carenata silenziosa	O81217401601					6.846,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	3043 W - 14,7 A
Resa frigorifera	5546 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,083 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	72 min**
Consumo +65° > -18°C	0,277 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	204 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile fino ad esaurimento scorte.

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	20
	h 40 mm	14
	h 60 mm	10

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera



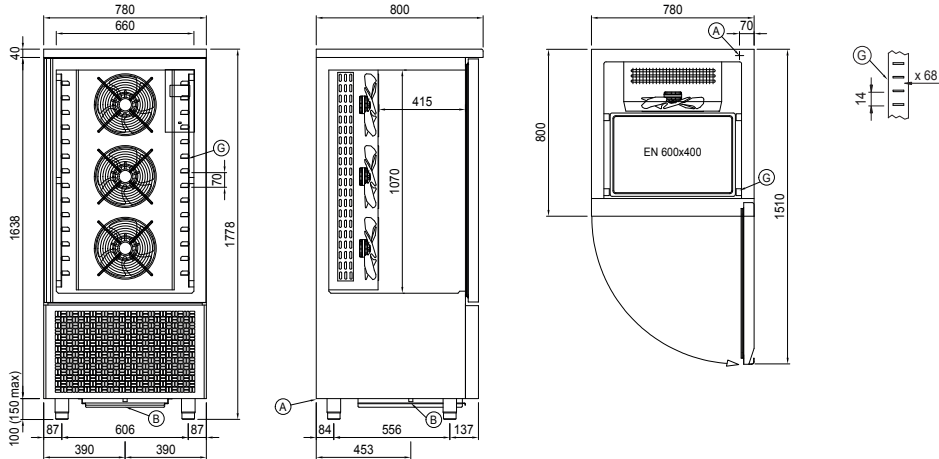
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W14UE-P	70 Kg	60 Kg	210	780x800x1778	11.733,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W21143000011					12.701,00
			W14AE-P					
			W21146000011					
	UP	-40°+10°C	W14UEA	70 Kg	56 Kg	200	780x800x1778	12.615,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W21144000001					13.658,00
			W14AEA					
			W21147000001					
	UP	-40°+10°C	W14UER	70 Kg	56 Kg	145	780x800x1778	9.072,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W21145000001					9.822,00
			W14AER					
			W21148000001					
	Aperta	O81211831001	Fino a 8 m	35	780x752x430	4.333,00		
	Carenata silenziata	O81217401601	Fino a 8 m	90	1032x450x751	6.846,00		

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	3043 W - 14,7 A
Pesa frigorifera	5546 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,078 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	71 min**
Consumo +65° > -18°C	0,233 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	263 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile fino ad esaurimento scorte.

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile	60	Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)



Teglia		N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	23	42 mm
	h 40 mm	18	56 mm
	h 60 mm	14	70 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera

Dotazione: 10 coppie guida EN60x80

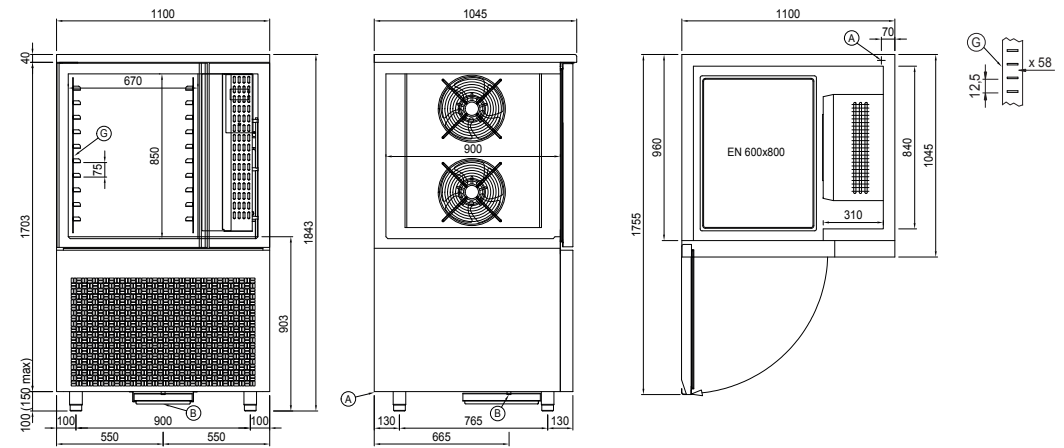


			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	80 Kg	60 Kg	215	1100x1045x1843	21.448,00
	ACTIVE	-40°+65°C					23.269,00
	UP	-40°+10°C	80 Kg	60 Kg	215	1100x1045x1843	22.229,00
	ACTIVE	-40°+65°C					24.074,00
	UP	-40°+10°C	85 Kg	60 Kg	180	1100x1045x1843	17.939,00
	ACTIVE	-40°+65°C					19.421,00
	Aperta	O81217401401	Fino a 8 m	Fino a 8 m	80	1030x980x590	7.453,00
	Carenata silenziosa	O81211351001					11.167,00

Alimentazione	400V 3N - 50/60Hz
Assorbimento Up	6150 W -11,81 A
Assorbimento Active	7150 W -16,64 A
Resa frigorifera	9820 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,085 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	90 min**
Consumo +65° > -18°C	0,268 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	261 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale














	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione meccanica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile con attrezzi		Sonda al cuore sostituibile
60	Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)		



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x80	h 20 mm	20
	h 40 mm	14
	h 60 mm	10

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera

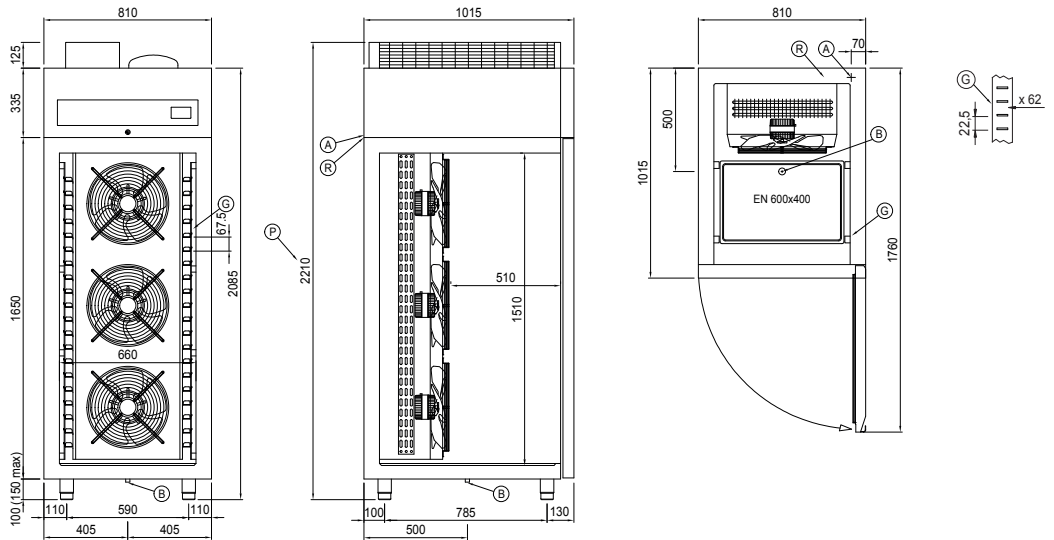


								
Plug-In unità ad aria	UP	-40°+10°C	W20UE W21203000001	88 Kg	62 Kg	225	810x1015x2210	22.878,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W20AE W21206000001					24.047,00
								
	UP	-40°+10°C	W20UER W21205000001	88 Kg	62 Kg	190	810x1015x2085	14.948,00
Remoto	ACTIVE	-40°+65°C	W20AER W21208000001					16.119,00
					Peso lordo	Dimensioni	Prezzo	
	Aperta	O81211352001	Fino a 8 m	93	930x680x450	9.599,00		
Unità remota	Carenata silenziosa	O81211351001	Fino a 8 m	171	1302x450x1201	11.167,00		

Alimentazione	400V 3N - 50Hz
Assorbimento Up	6450 W -12,45 A
Assorbimento Active	7450 W -17,28 A
Pesa frigorifera	7751 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,087 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	94 min**
Consumo +65° > -18°C	0,277 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	251 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale




	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Sonda al cuore sostituibile	75	Isolamento 75 mm
	Classe climatica 5		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)				



Teglia		N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	31	45 mm
	h 40 mm	21	67,5 mm
	h 60 mm	16	90 mm





A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
P	Plug-In
R	Uscita tubi gas



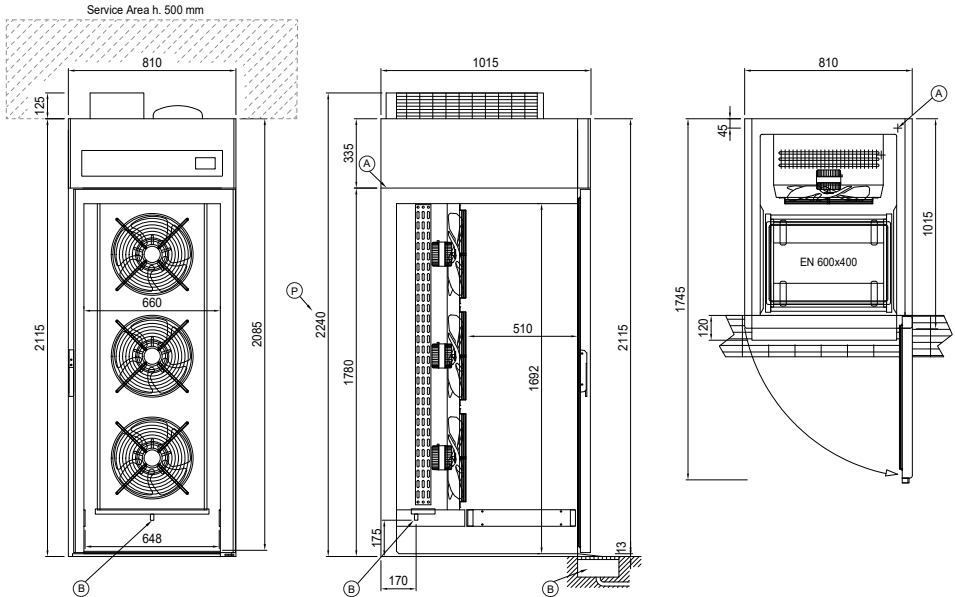
 Plug-In unità ad aria	UP	-40°+10°C	W20KUE W22203000001	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	ACTIVE	-40°+65°C	W20KAE W22206000001	88 Kg	62 Kg	240	810x1015x2240	24.152,00 26.147,00
 Remoto	UP	-40°+10°C	W20KUER W22205000001	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	ACTIVE	-40°+65°C	W20KAER W22080000001	88 Kg	62 Kg	195	810x1015x2115	16.222,00 17.497,00
 Unità remota	Aperta		O81211352001	Fino a 8 m		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	Carenata silenziata		O81211351001	Fino a 8 m		93	930x680x450	9.599,00 11.167,00

Alimentazione	400V 3N - 50Hz
Assorbimento Up	6450 W -12,45 A
Assorbimento Active	7450 W -17,28 A
Resa frigorifera	7751 W*
Gas refrigerante	R452a

* Evap. -10°C, cond. 45°C

 4,3"	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili	 Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi	 Ventilazione regolabile 25 - 100%	 Valvola di espansione elettronica
 Pa	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen	 USB per scarico dati HACCP	 Sonda al cuore sostituibile	 75 Isolamento 75 mm
 Classe climatica 5		 Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)		


Si raccomanda di lasciare un'area di servizio di h 500 mm e di prevedere un ricambio d'aria durante il funzionamento di circa 1000 m³/h.



A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
P	Plug-In

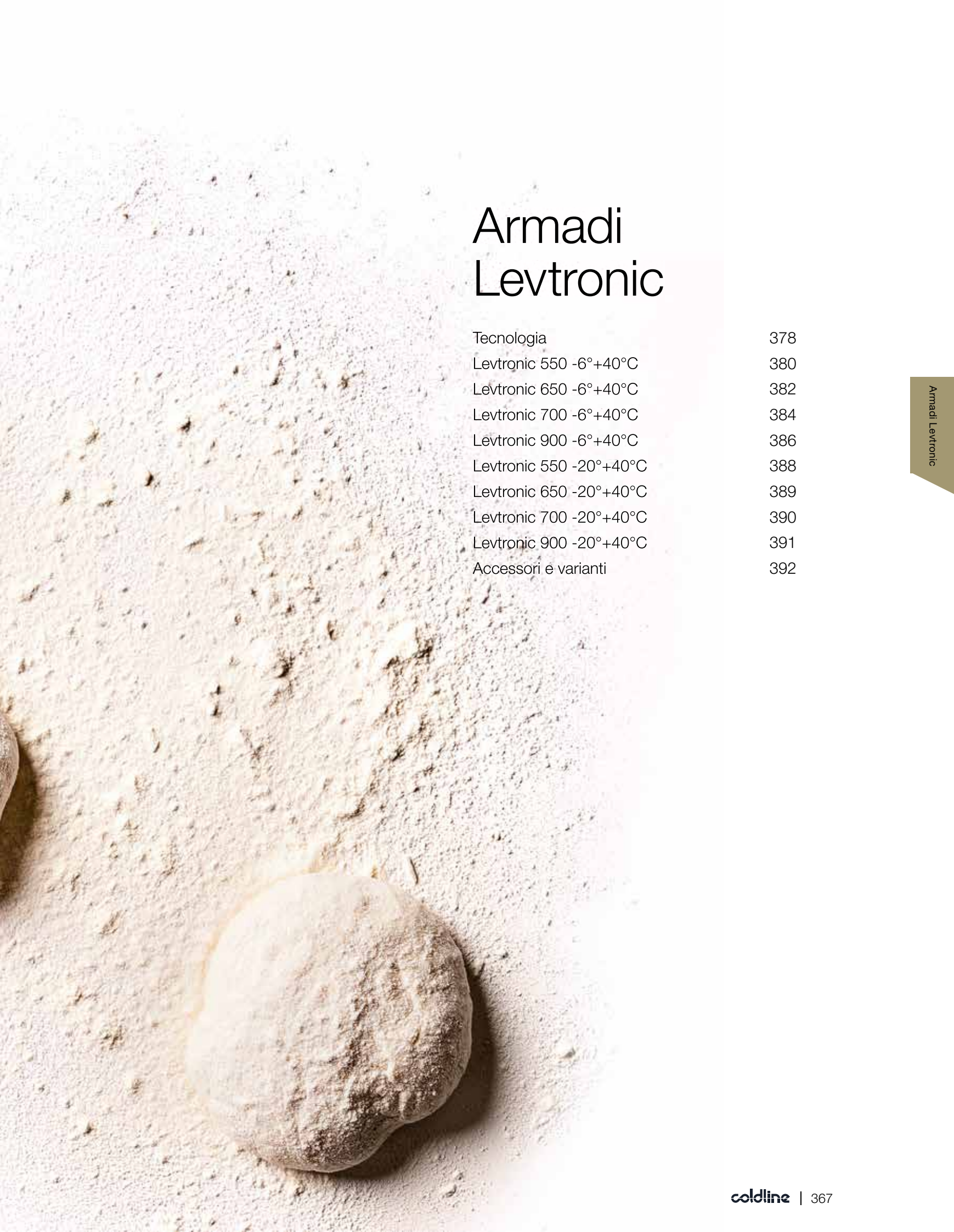
		5T P700	5T	6T P700	6T	7T tavolo	7T	10T	14T	20TP 60x80	20T	20K
	Piedino ribassato h 55/70 mm, 1 pezzo Cod: M021055020 € 24,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	—	—
	Kit 4 ruote pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44400006001 € 303,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	—
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm Cod: O282400600 € 39,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	—
	Griglia inox EN60x40 Cod: O241600400 € 66,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	—
	Griglia plastificata EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	—
	Coppia guide tipo L 398 mm per griglie EN60x40 Cod: O12124024001 € 35,00	■	■	■	■	■	■	■	■	—	■	—
	Coppia guide tipo L 755 mm per griglie EN60x80 Cod: O12127552001 € 39,00	—	—	—	—	—	—	—	—	■	—	—
	Sonda al cuore a 3 punti di lettura maggiorazione € 492,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura maggiorazione € 492,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Inversione apertura porta Cod: O92380002001 maggiorazione € 266,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Carrello EN60x40 20 teglie 620x470x1630 mm Cod: O660905020 € 1.158,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	■
	Sistema di sanificazione UV (versione U) Cod: O92320002001 € 757,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ disponibile
— non disponibile

	5T P700	5T	6T P700	6T	7T tavolo	7T	10T	14T	20TP 60x80	20T	20K
<div>CO₂</div> <div>Predisposizione per collegamento a centrale remota CO₂ (versione U) a richiesta</div>	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<div>220-240V 1- 50 Hz</div> <div>Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz maggiorazione +5%</div>	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■	■
<div>220-240V 3- 50 Hz</div> <div>Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz maggiorazione +5%</div>	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■	■
<div>60 Hz</div> <div>Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%</div>	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<div></div> <div>Altre alimentazioni a richiesta</div>	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ disponibile
- non disponibile





Armadi Levtronic

Tecnologia	378
Levtronic 550 -6°+40°C	380
Levtronic 650 -6°+40°C	382
Levtronic 700 -6°+40°C	384
Levtronic 900 -6°+40°C	386
Levtronic 550 -20°+40°C	388
Levtronic 650 -20°+40°C	389
Levtronic 700 -20°+40°C	390
Levtronic 900 -20°+40°C	391
Accessori e varianti	392

RONIC

Fermalievitazione

Lievitazione manuale

Ciclo continuo

Conservazione

Levtronic, il segreto dei tuoi lievitati

Armadi Levtronic

La lievitazione è un processo delicato che determina qualità e fragranza del prodotto finito. Le variabili in gioco sono tempo, temperatura e umidità, le quali cambiano col variare della stagione.

La nuova generazione di armadi Levtronic crea il microclima ideale per maturare ogni impasto a prescindere dalle condizioni atmosferiche.

È possibile personalizzare un programma in base a tipo di lievito, forza della farina e caratteristiche dell'acqua per ottenere risultati straordinari e ripetibili ogni giorno.





Le funzioni

Fermalievitazione

Attraverso l'impiego delle basse temperature è possibile rallentare fino a bloccare l'attività fermentativa dei lieviti, riattivandola in seguito per ottenere l'impasto lievitato all'ora desiderata. In base alle materie prime che utilizzi, puoi personalizzare le fasi di bloccaggio, mantenimento, risveglio, lievitazione e attesa.

Lievitazione manuale

È possibile attivare un programma di lievitazione diretta con temperatura, umidità e ventilazione controllate per il tempo definito. Al termine del programma, LEVTRONIC conserva gli impasti nelle condizioni ottimali fino all'infornamento.

Ciclo continuo

Mediante la funzione manuale imposti facilmente tempo, temperatura, umidità e ventilazione, LEVTRONIC lievita gli impasti a ciclo continuo senza sosta.

Conservazione

Gli alimenti sono conservati alla temperatura desiderata compresa tra -6°C e +10°C oppure -20°C e +10°C.

I controlli



Tempo

Decidi la durata della fase di lievitazione



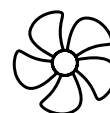
Temperatura

Da -6° a +40°C scegli la temperatura migliore per la maturazione dell'impasto



Umidità

Dal 45% al 95% definisci la percentuale d'umidità ideale



Ventilazione

Dal 25% al 100% decidi l'intensità della ventilazione ottimale



Crea i tuoi programmi personalizzati



Creare nuovi programmi

Con Levtronic hai a disposizione programmi già impostati. I valori sono facilmente consultabili e modificabili per creare un nuovo programma nel menu personale.



Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti ricette creando il tuo layout preferito.



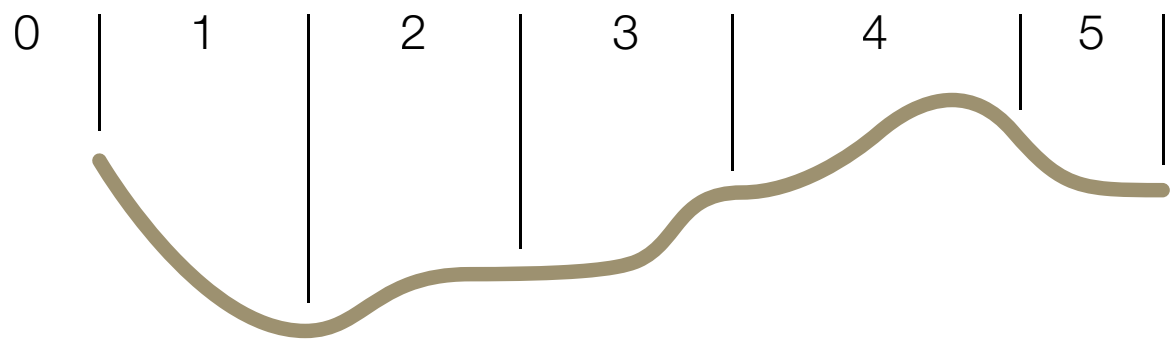
Modifiche istantanee

Con un semplice tocco verifichi e modifichi i set point del programma in corso.



Fermalievitazione

5 fasi per lavorare in relax



0

Temperatura

Temperatura dell'impasto terminata la formazione della maglia glutinica.

1

Bloccaggio

L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.

2

Mantenimento

La temperatura viene mantenuta sotto i 3°C. I lieviti rimangono inattivi fino al risveglio.

3

Risveglio

La temperatura aumenta gradualmente. L'attività fermentativa dei lieviti viene lentamente riattivata.

4

Lievitazione

La temperatura e l'umidità aumentano fino al valore impostato. La fermentazione dell'impasto viene completata.

5

Attesa

L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllate fino al momento della cottura.



Armadi Levtronic, lievitori instancabili

Design elegante e curato

L'elegante display touch in vetro è installato a filo pannello, gli angoli esterni arrotondati e l'elevata cura delle finiture conferiscono all'armadio LEVTRONIC un aspetto solido e raffinato.

Flusso d'aria controllato

Il flusso d'aria differenziato e canalizzato garantisce la massima omogeneità di temperatura in tutti i ripiani, senza investire direttamente il prodotto che mantiene intatte le proprie caratteristiche di idratazione e qualità senza screpolature superficiali.

Adatti ad ogni laboratorio

Quattro modelli con diverse misure di larghezza e profondità, capacità da 25 a 50 teglie EN60x40. Gli armadi LEVTRONIC si adattano perfettamente ad ogni laboratorio offrendoti elevati standard qualitativi.

Tecnologia Levtronic



Caratteristiche principali



Lievitazione omogenea

Il flusso d'aria è convogliato per avvolgere gli alimenti favorendo omogeneità di lievitazione in ogni posizione e livello.



Touch screen

Il display touch screen capacitivo 4.3" rende facile e immediato l'utilizzo.



Illuminazione

Illuminazione con lampada a LED per non alterare la temperatura in camera.



Filtro acqua

Il filtro di purificazione acqua è incluso. La cartuccia è sostituibile per mantenere elevati standard prestazionali.



Fondo modulare

Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



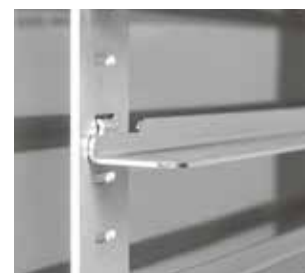
Guarnizione ad elevata aderenza

A tripla camera e realizzata con l'innovativo polimero D7, riduce drasticamente la dispersione termica e aumenta l'efficacia d'isolamento del 35% rispetto alle soluzioni tradizionali.



Porte e serratura

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105° e guarnizione magnetica sostituibile. Serratura con chiave posizionata sul carter.



Guide e cremagliere

Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna in acciaio galvanizzato

Evaporatore verniciato anticorrosione

Versioni Plug-In o Remote

Angoli interni ed esterni arrotondati

Refrigerazione ventilata

Piletta di scolo condensa

Isolamento 75 mm CFC/CHFC Free

Evaporazione automatica della condensa

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo e porta MODBUS-RT

Gas refrigerante R452a

Funzionamento in classe climatica 5 (porta inox), 4 (porta a vetro)

Programmi di lievitazione personalizzabili

ARMADI LEVTRONIC 550 -6°+40°C

Profondità 815 mm | EN60x40 mm

Panetteria

-6°+40°C

Plug-In

A55/1FH

A32050800101

Coppie guida EN60x40

20

Gas

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

135

Dimensioni

630x815x2085

Prezzo

7.330,00

Remoto

A55/1FHR

A32051800101

Coppie guida EN60x40

20

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

120

Dimensioni

630x815x2085

Prezzo

7.075,00

Unità remota

O81110451001

Fino a 8 m

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

17

Dimensioni

450x300x270

Prezzo

813,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

1220 W - 5,6 A

Resa frigorifera

519 W*

Consumo annuo

454 W*

4,3"

Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili

USB per scarico dati HACCP

Sbrinatorio a gas caldo/elettrico (remoto)

HR

Umidità regolabile 45-95%

75

Isolamento 75 mm

Classe climatica 5

Umidificatore a vapore caldo

Illuminazione LED

Cosmo sistema di controllo remoto WI-FI

Ventilazione regolabile 25 - 100%

Evaporazione automatica della condensa

Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C



-6°+40°C

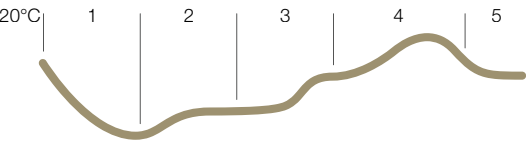


	A55/1FHV					
	A32050800601					
Plug-In		20	R452a	150	630x815x2085	8.065,00
	A55/1FHRV					
	A32051800601					
Remoto		20	R452a	135	630x815x2085	7.812,00
	O81110451001					
Unità remota		Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	813,00

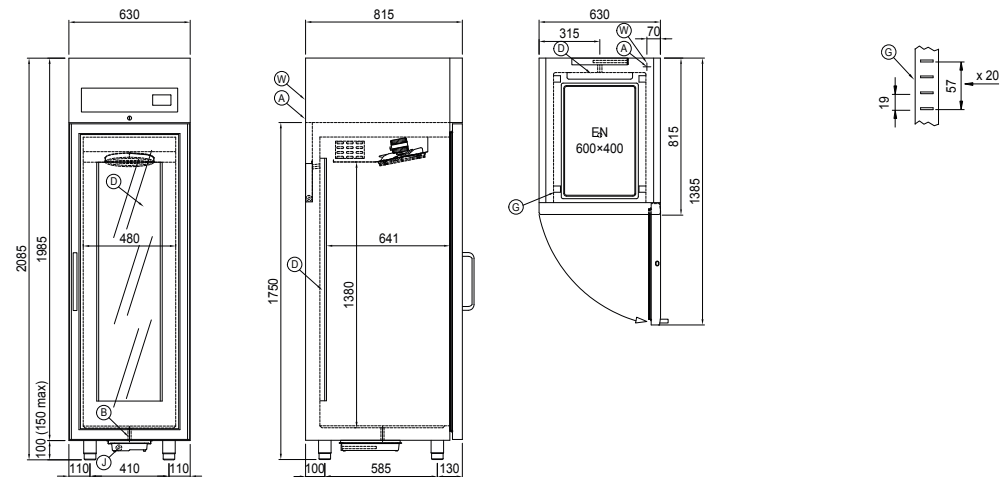
Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1220 W - 5,6 A
Riesa frigorifera	519 W*
Consumo annuo	632 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Umidità regolabile 45-95%		Umidificatore a vapore caldo		Ventilazione regolabile 25 - 100%
	USB per scarico dati HACCP		Isolamento 75 mm		Illuminazione strip LED		Evaporazione automatica della condensa
	Sbrinamento a gas caldo/ elettrico (remoto)		Classe climatica 4		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Classe energetica (Plug-In)



1	Bloccaggio L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.	2	Mantenimento La temperatura è mantenuta sotto i 3°C per il tempo calcolato dal processore. I lieviti rimangono inattivi.	3	Risveglio La temperatura aumenta gradualmente fino a 15°C. I lieviti vengono lentamente riattivati.
4	Lievitazione La temperatura aumenta fino al valore finale impostato (20°÷35°C), la lievitazione dell'impasto si completa.	5	Attesa L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllata fino al momento della cottura.		



Teglia		N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	34	38 mm
	h 40 mm	22	57 mm
	h 60 mm	17	76 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

ARMADI LEVTRONIC 650 -6°+40°C

Profondità 715 mm | EN60x40 mm

Panetteria

-6°+40°C

Plug-In

A80/1FH

A32080800101

Coppie guida EN60x40

20

Gas

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

155

Dimensioni

810x715x2085

Prezzo

7.713,00

Remoto

A80/1FHR

A32081800101

Coppie guida EN60x40

20

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

140

Dimensioni

810x715x2085

Prezzo

7.460,00

Unità remota

O81110671001

Fino a 8 m

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

16

Dimensioni

480x330x295

Prezzo

1.082,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

1360 W - 6,2 A

Resa frigorifera

668 W*

Consumo annuo

858 W*

4,3"

Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili

USB

USB per scarico dati HACCP

GAS

Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)

HR

Umidità regolabile 45-95%

75

Isolamento 75 mm

Classe climatica 5

Umidificatore a vapore caldo

LED

Illuminazione LED

Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi

Ventilazione regolabile 25 - 100%

Evaporazione automatica della condensa

E

Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C

20°C

1

2

3

4

5

1

Bloccaggio

L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.

2

Mantenimento

La temperatura è mantenuta sotto i 3°C per il tempo calcolato dal processore. I lieviti rimangono inattivi.

3

Risveglio

La temperatura aumenta gradualmente fino a 15°C. I lieviti vengono lentamente riattivati.

4

Lievitazione

La temperatura aumenta fino al valore finale impostato (20°÷35°C), la lievitazione dell'impasto si completa.

5

Attesa

L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllata fino al momento della cottura.

810

2085

1985

100 (150 max)

110

590

110

715

1750

1380

519

100

485

130

810

405

70

715

1460

600x400

19

57

x 20

A

Uscita cavo alimentazione

B

Scarico condensa

D

Diffusore flusso aria

G

Cremagliera

J

Evaporazione automatica condensa

W

Attacco rete idrica - femmina 3/4"

382 | coldline

-6°+40°C

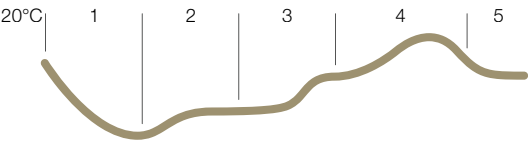


	A80/1FHV		Gas Gas refrigerante			
	A32080800601					
Plug-In		20	R452a	170	810x715x2085	8.372,00
	A80/1FHRV		Gas Gas refrigerante			
	A32081800601					
Remoto		20	R452a	160	810x715x2085	8.106,00
	O81110671001		Gas Gas refrigerante			
Unità remota		Fino a 8 m	R452a	16	480x330x295	1.082,00

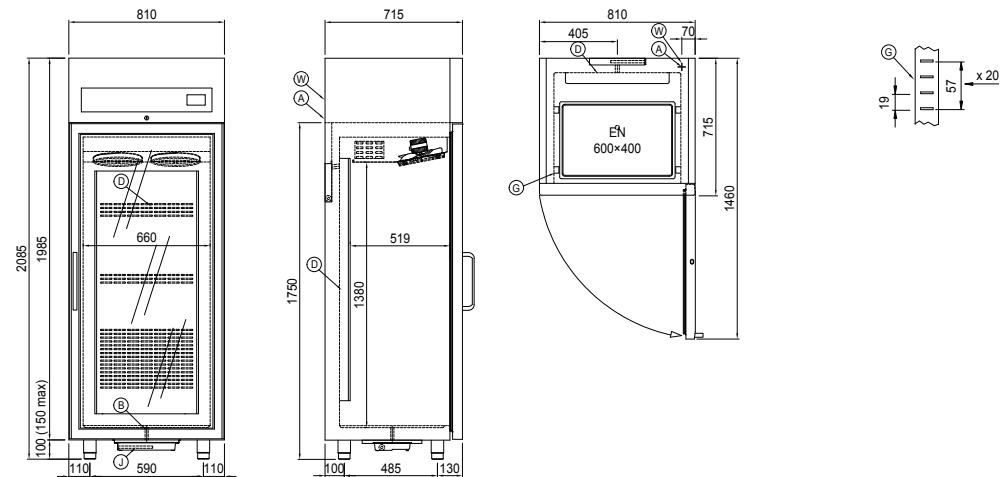
Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1360 W - 6,2 A
Riesa frigorifera	668 W*
Consumo annuo	920 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili	HR	Umidità regolabile 45-95%		Umidificatore a vapore caldo		Ventilazione regolabile 25 - 100%
	USB per scarico dati HACCP	75	Isolamento 75 mm		Illuminazione strip LED		Evaporazione automatica della condensa
	Sbrinamento a gas caldo/elettrico (remoto)		Classe climatica 4		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Classe energetica (Plug-In)



1	Bloccaggio L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.	2	Mantenimento La temperatura è mantenuta sotto i 3°C per il tempo calcolato dal processore. I lieviti rimangono inattivi.	3	Risveglio La temperatura aumenta gradualmente fino a 15°C. I lieviti vengono lentamente riattivati.
4	Lievitazione La temperatura aumenta fino al valore finale impostato (20°÷35°C), la lievitazione dell'impasto si completa.	5	Attesa L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllata fino al momento della cottura.		



Teglia		N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	34	38 mm
	h 40 mm	22	57 mm
	h 60 mm	17	76 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"









ARMADI LEVTRONIC 700 -6°+40°C

Profondità 815 mm | EN60x40 mm

Panetteria

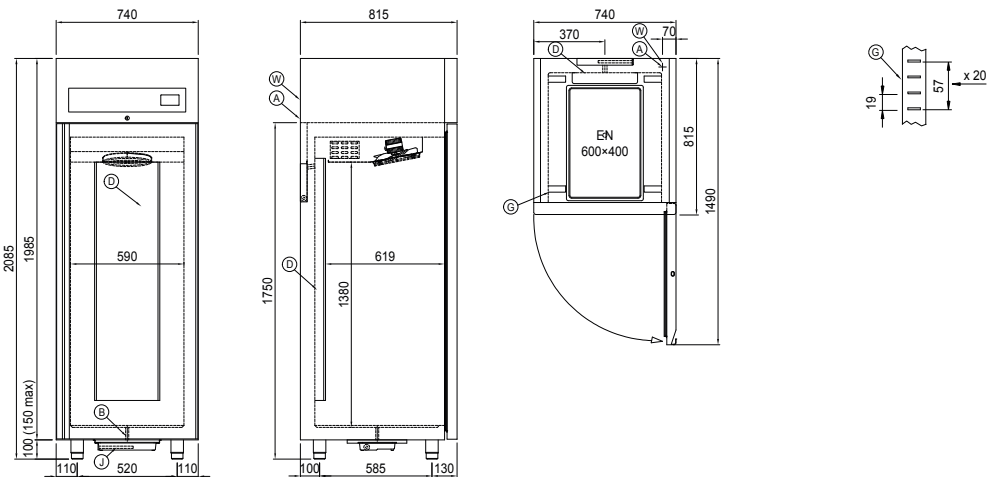
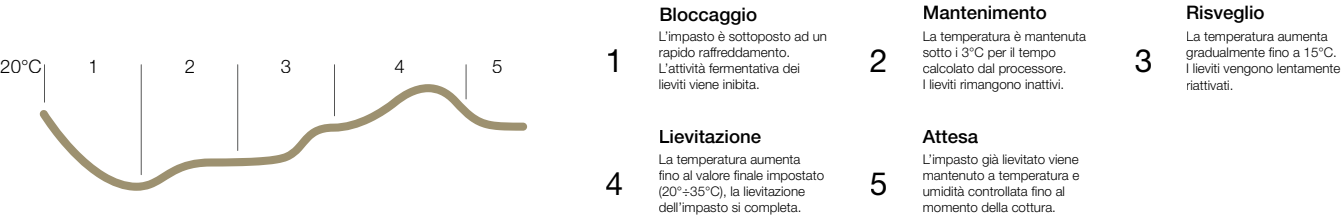
-6°+40°C



<div>Alimentazione</div>	<div>220/240V - 50Hz</div>	<div></div>	<div>USB per scarico dati HACCP</div>	<div></div>	<div>Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)</div>	<div></div>	<div>Umidità regolabile 45-95%</div>	<div></div>	<div>Isolamento 75 mm</div>	<div></div>	<div>Classe climatica 5</div>	<div></div>	<div>Umidificatore a vapore caldo</div>	<div></div>	<div>Ventilazione regolabile 25 - 100%</div>	<div></div>	<div>Illuminazione LED</div>	<div></div>	<div>Evaporazione automatica della condensa</div>	<div></div>	<div>Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi</div>	<div></div>	<div>Classe energetica (Plug-In)</div>

* Evap. -10°C cond. 55°C

* Evap. -10°C cond. 55°C



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	34
	h 40 mm	22
	h 60 mm	17

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

-6°+40°C

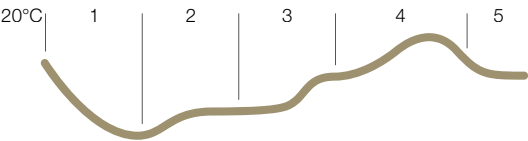


	A70/1FHV					
	A32070800601					
Plug-In		20	R452a	180	740x815x2085	8.162,00
	A70/1FHRV					
	A32071800601					
Remoto		20	R452a	160	740x815x2085	7.907,00
	O81110671001					
Unità remota		Fino a 8 m	R452a	16	480x330x295	1.082,00

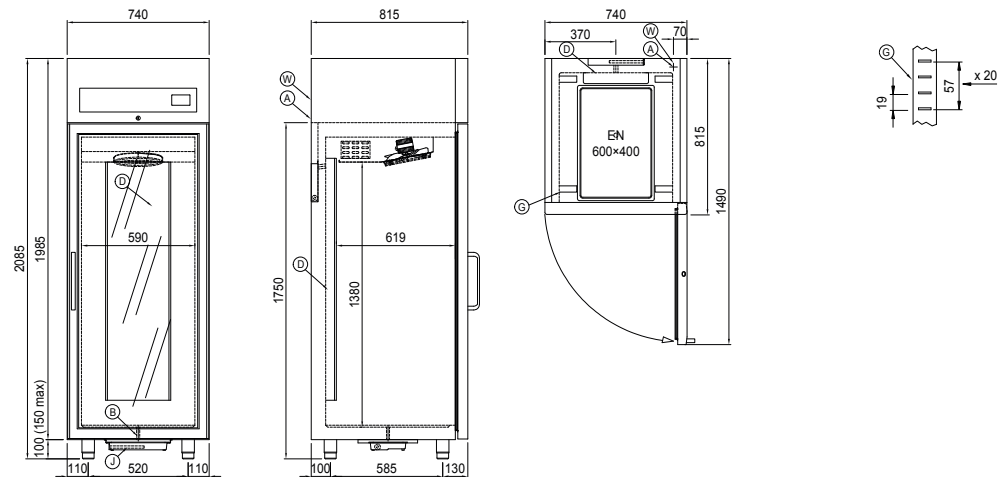
Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1360 W - 6,2 A
Riesa frigorifera	668 W*
Consumo annuo	800 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili	HR	Umidità regolabile 45-95%		Umidificatore a vapore caldo		Ventilazione regolabile 25 - 100%
	USB per scarico dati HACCP	75	Isolamento 75 mm		Illuminazione strip LED		Evaporazione automatica della condensa
	Sbrinatorio a gas caldo/elettrico (remoto)		Classe climatica 4		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Classe energetica (Plug-In)



1	Bloccaggio L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.	2	Mantenimento La temperatura è mantenuta sotto i 3°C per il tempo calcolato dal processore. I lieviti rimangono inattivi.	3	Risveglio La temperatura aumenta gradualmente fino a 15°C. I lieviti vengono lentamente riattivati.
4	Lievitazione La temperatura aumenta fino al valore finale impostato (20°÷35°C), la lievitazione dell'impasto si completa.	5	Attesa L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllata fino al momento della cottura.		



Teglia		N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	34	38 mm
	h 40 mm	22	57 mm
	h 60 mm	17	76 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

ARMADI LEVTRONIC 900 -6°+40°C

Profondità 1015 mm | EN60x80 mm

Panetteria

-6°+40°C



A90/1FH
A32090800101

Coppie guida EN60x80
20

Gas
Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
185

Dimensioni
810x1015x2085

Prezzo
9.234,00



A90/1FHR
A32091800101

Coppie guida EN60x80
20

Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
170

Dimensioni
810x1015x2085

Prezzo
8.980,00



O81110671001
Fino a 8 m

Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
16

Dimensioni
480x330x295

Prezzo
1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1360 W - 6,2 A
Resa frigorifera	668 W*
Consumo annuo	1261 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C



Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili



USB per scarico dati HACCP



Sbrinamento a gas caldo/ elettrico (remoto)

HR

Umidità regolabile 45-95%

75

Isolamento 75 mm



Classe climatica 5



Umidificatore a vapore caldo



Illuminazione LED



Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



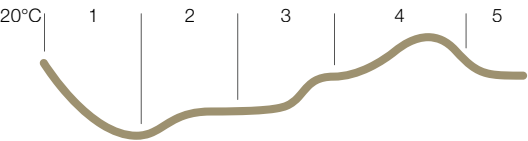
Ventilazione regolabile 25 - 100%



Evaporazione automatica della condensa



Classe energetica (Plug-In)



1

Bloccaggio

L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.

2

Mantenimento

La temperatura è mantenuta sotto i 3°C per il tempo calcolato dal processore. I lieviti rimangono inattivi.

3

Risveglio

La temperatura aumenta gradualmente fino a 15°C. I lieviti vengono lentamente riattivati.

4

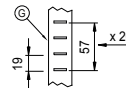
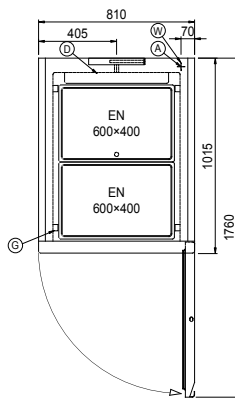
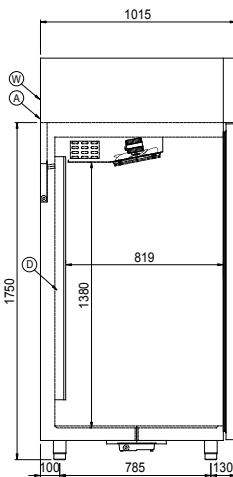
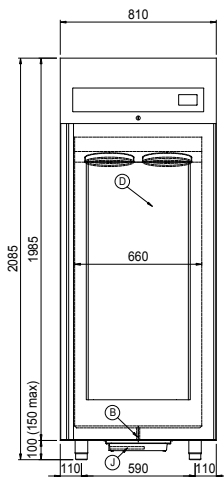
Lievitazione

La temperatura aumenta fino al valore finale impostato (20°÷35°C), la lievitazione dell'impasto si completa.

5

Attesa

L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllata fino al momento della cottura.



Teglia		N°	Spazio utile
EN 60x80	h 20 mm	34	38 mm
	h 40 mm	22	57 mm
	h 60 mm	17	76 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

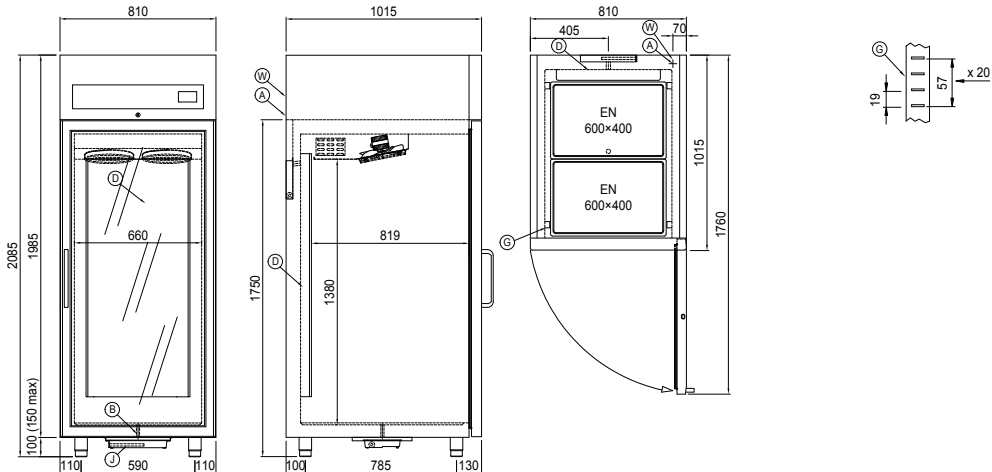
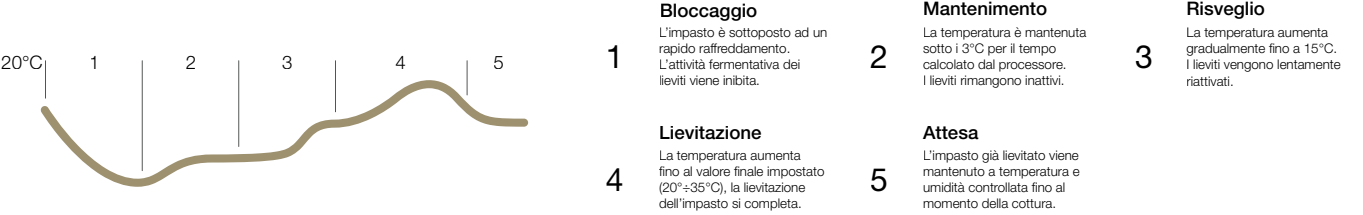
-6°+40°C



	A90/1FHV A32090800601	Copie guida EN60x80	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		20	R452a	200	810x1015x2085	9.892,00
	A90/1FHRV A32091800601	Copie guida EN60x80	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		20	R452a	185	810x1015x2085	9.638,00
	O81110671001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	16	480x330x295	1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz	4,3"	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili	HR	Umidità regolabile 45-95%		Umidificatore a vapore caldo		Ventilazione regolabile 25 - 100%
Assorbimento	1360 W - 6,2 A		USB per scarico dati HACCP	75	Isolamento 75 mm		LED		Evaporazione automatica della condensa
Riesa frigorifera	668 W*		Sbrinamento a gas caldo/elettrico (remoto)		Classe climatica 4				
Consumo annuo	1387 W*								E Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -10°C cond. 55°C



EN 60x80	Teglia	N°	Spazio utile
	h 20 mm	34	38 mm
	h 40 mm	22	57 mm
	h 60 mm	17	76 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

ARMADI LEVTRONIC 550 -20°+40°C

Profondità 815 mm | EN60x40 mm

Panetteria

-20°+40°C

Plug-In

A55/1BFH

A32050900101

Coppie guida EN60x40

20

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

145

Dimensioni

630x815x2085

Prezzo

8.024,00

Remoto

A55/1BFHR

A32051900101

Coppie guida EN60x40

20

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

120

Dimensioni

630x815x2085

Prezzo

7.547,00

Unità remota

O81210541001

Fino a 8 m

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

30,2

Dimensioni

500x330x295

Prezzo

1.299,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

1220 W - 5,6 A

Resa frigorifera

540 W*

4,3"

Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili

USB

per scarico dati HACCP

Sbrinatorio elettrico

HR

Umidità regolabile 45-95%

75

Isolamento 75 mm

Piletta di scolo

Umidificatore a vapore caldo

LED

Illuminazione LED

Classe climatica 5

Ventilazione regolabile

25 - 100%

Evaporazione automatica della condensa

Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi

* Evap. -10°C cond. 55°C

20°C

1

2

3

4

5

1

Bloccaggio

L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.

2

Mantenimento

La temperatura è mantenuta sotto i 3°C per il tempo calcolato dal processore. I lieviti rimangono inattivi.

3

Risveglio

La temperatura aumenta gradualmente fino a 15°C. I lieviti vengono lentamente riattivati.

4

Lievitazione

La temperatura aumenta fino al valore finale impostato (20°-35°C), la lievitazione dell'impasto si completa.

5

Attesa

L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllata fino al momento della cottura.

630

2085

1985

480

100 (150 max)

110

410

110

815

1750

641

1380

100

585

130

630

315

70

815

1385

600x400

19

57

x 20

A

Uscita cavo alimentazione

B

Scarico condensa

D

Diffusore flusso aria

G

Cremagliera

J

Evaporazione automatica condensa

W

Attacco rete idrica - femmina 3/4"

388 | coldline

-20°+40°C



A80/1BFH
A32080900101

Copie guida EN60x40
20

Gas
Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
165

Dimensioni
810x715x2085

Prezzo
8.415,00



A80/1BFHR
A32081900101

Copie guida EN60x40
20

Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
140

Dimensioni
810x715x2085

Prezzo
7.937,00



O81210651001
Fino a 8 m

Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
30,2

Dimensioni
500x330x295

Prezzo
1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1360 W - 6,2 A
Pesa frigorifera	646 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

4,3"	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili
------	--

USB	USB per scarico dati HACCP
-----	----------------------------

Sbrinamento elettrico

HR	Umidità regolabile 45-95%
----	---------------------------

75	Isolamento 75 mm
----	------------------

Piletta di scolo

Umidificatore a vapore caldo

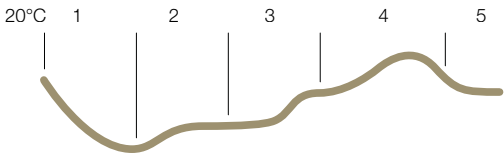
Illuminazione LED

Classe climatica 5

Ventilazione regolabile 25 - 100%

Evaporazione automatica della condensa
--

Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



Bloccaggio

L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.

1

Lievitazione

La temperatura aumenta fino al valore finale impostato (20°-35°C), la lievitazione dell'impasto si completa.

4

Mantenimento

La temperatura è mantenuta sotto i 3°C per il tempo calcolato dal processore. I lieviti rimangono inattivi.

2

Attesa

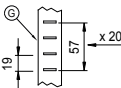
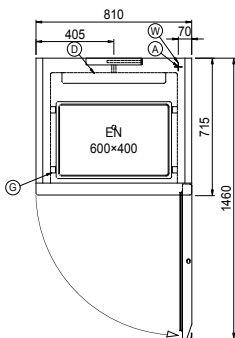
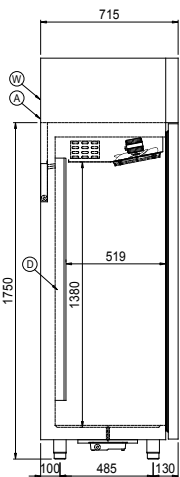
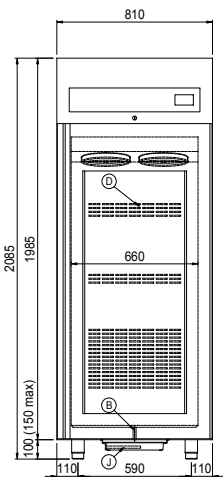
L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllata fino al momento della cottura.

5

Risveglio

La temperatura aumenta gradualmente fino a 15°C. I lieviti vengono lentamente riattivati.

3



Teglia	N°	Spazio utile
h 20 mm	34	38 mm
h 40 mm	22	57 mm
h 60 mm	17	76 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

ARMADI LEVTRONIC 700 -20°+40°C

Profondità 815 mm | EN60x40 mm

Panetteria

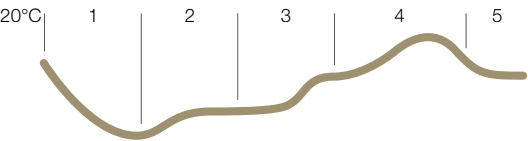
-20°+40°C



	A70/1BFH A32070900101	Coppie guida EN60x40 20	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 175	Dimensioni 740x815x2085	Prezzo 8.105,00
	A70/1BFHR A32071900101	Coppie guida EN60x40 20	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 150	Dimensioni 740x815x2085	Prezzo 7.627,00
	O81210651001	Fino a 8 m	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 30,2	Dimensioni 500x330x295	Prezzo 1.374,00

	220/240V - 50Hz		Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili	HR 75		Umidità regolabile 45-95%		Umidificatore a vapore caldo		Ventilazione regolabile 25 - 100%
	1360 W - 6,2 A		USB per scarico dati HACCP			Isolamento 75 mm		LED		Evaporazione automatica della condensa
	646 W*		Sbrinamento elettrico			Piletta di scolo				Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi

* Evap. -10°C cond. 55°C



- Bloccaggio**

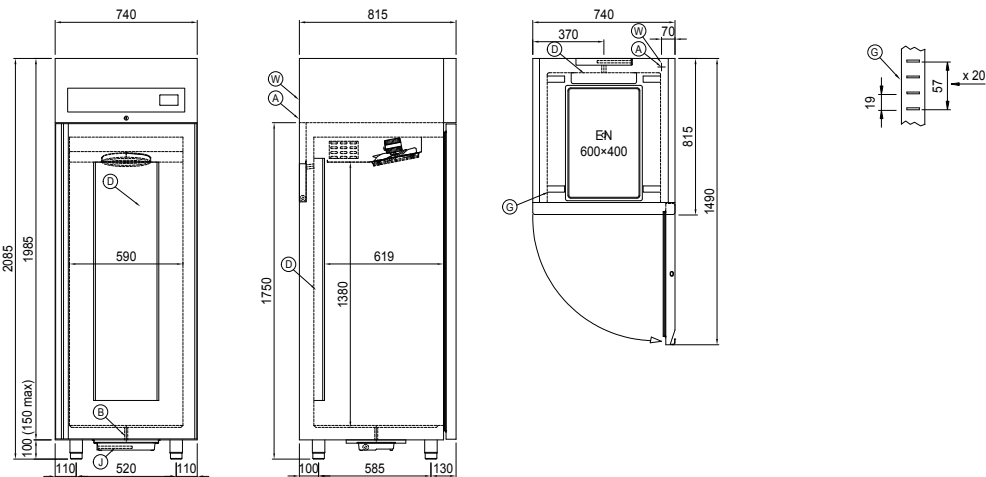
1 L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.
- Mantenimento**

2 La temperatura è mantenuta sotto i 3°C per il tempo calcolato dal processore. I lieviti rimangono inattivi.
- Risveglio**

3 La temperatura aumenta gradualmente fino a 15°C. I lieviti vengono lentamente riattivati.
- Lievitazione**

4 La temperatura aumenta fino al valore finale impostato (20°±35°C), la lievitazione dell'impasto si completa.
- Attesa**

5 L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllata fino al momento della cottura.



Teglia	N°	Spazio utile	A Uscita cavo alimentazione
	h 20 mm	34	
	h 40 mm	22	
	h 60 mm	17	

EN 60x40	h 20 mm	34	38 mm	B Scarico condensa
	h 40 mm	22	57 mm	
	h 60 mm	17	76 mm	

D Diffusore flusso aria	G Cremagliera
J Evaporazione automatica condensa	
W Attacco rete idrica - femmina 3/4"	

-20°+40°C



A90/1BFH
A32090900101

Copple guida EN60x80
20

Gas
Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
195

Dimensioni
810x1015x2085

Prezzo
10.085,00



A90/1BFHR
A32091900101

Copple guida EN60x80
20

Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
170

Dimensioni
810x1015x2085

Prezzo
9.616,00



O81210651001
Fino a 8 m

Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
30,2

Dimensioni
500x330x295

Prezzo
1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1360 W - 6,2 A
Pesa frigorifera	646 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

4,3"	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili
------	--

USB	USB per scarico dati HACCP
-----	----------------------------

Sbrinamento elettrico

HR	Umidità regolabile 45-95%
----	---------------------------

75	Isolamento 75 mm
----	------------------

Piletta di scolo

Umidificatore a vapore caldo

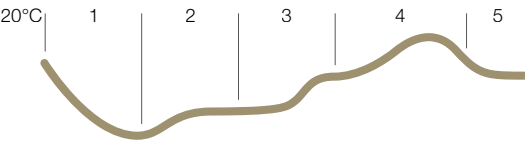
LED	Illuminazione LED
-----	-------------------

Classe climatica 5

Ventilazione regolabile 25 - 100%

Evaporazione automatica della condensa
--

Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



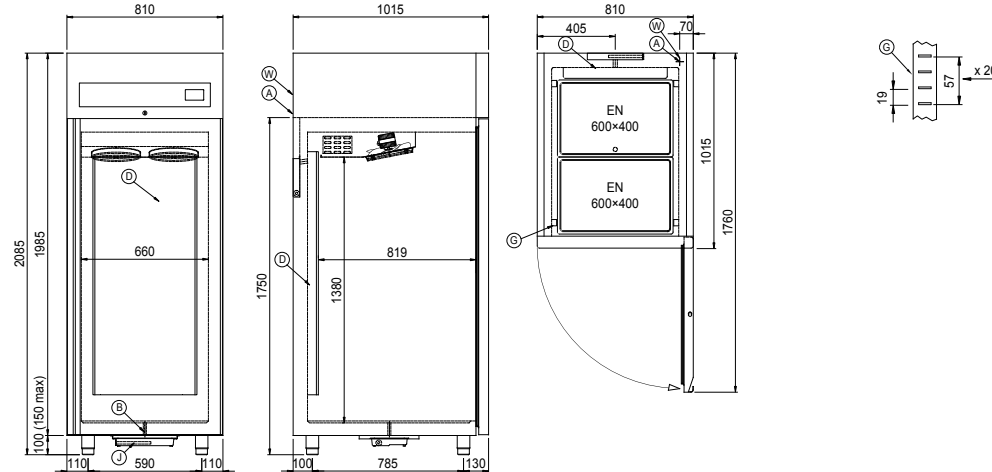
1 Bloccaggio
L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.

4 Lievitazione
La temperatura aumenta fino al valore finale impostato (20°-35°C), la lievitazione dell'impasto si completa.

2 Mantenimento
La temperatura è mantenuta sotto i 3°C per il tempo calcolato dal processore. I lieviti rimangono inattivi.










5 Attesa
L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllata fino al momento della cottura.

3 Risveglio
La temperatura aumenta gradualmente fino a 15°C. I lieviti vengono lentamente riattivati.



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x80	h 20 mm	34 38 mm
	h 40 mm	22 57 mm
	h 60 mm	17 76 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

		550	650	700	900
	Kit apertura porta con pedale Cod: O541000020 € 111,00	■	■	■	■
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■	■
	Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00	■	■	■	■
	Teglia alluminata EN60x40, h 20 mm Cod: O282400600 € 39,00	■	■	■	■
	Griglia inox EN60x40 Cod: O241600400 € 66,00	■	■	■	■
	Griglia plastificata EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00	■	■	■	■
	Coppia guide tipo L 398 mm per griglie EN60x40 Cod: O12124024001 € 35,00	—	■	—	—
	Coppia guide tipo L 605 mm per griglie EN60x40 Cod: O12126052001 € 37,00	■	—	■	—
	Coppia guide tipo L 755 mm per griglie EN60x80 Cod: O12127552001 € 39,00	—	—	—	■
	Evaporatore inox -6°+40°C a richiesta	■	■	■	■
	Predisposizione per collegamento a centrale remota CO ₂ a richiesta	■	■	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■	■

■ disponibile
— non disponibile



Altre alimentazioni
a richiesta

	550	650	700	900
	■	■	■	■

■ disponibile
— non disponibile



Roll-In Levtronic

Tecnologia	402
Levtronic J10	404
Levtronic J12	405
Accessori e varianti	406





Le funzioni

Fermalievitazione

Attraverso l'impiego delle basse temperature è possibile rallentare fino a bloccare l'attività fermentativa dei lieviti, riattivandola in seguito per ottenere l'impasto lievitato all'ora desiderata. In base alle materie prime che utilizzi, puoi personalizzare le fasi di bloccaggio, mantenimento, risveglio, lievitazione e attesa.

Lievitazione manuale

È possibile attivare un programma di lievitazione diretta con temperatura, umidità e ventilazione controllate per il tempo definito. Al termine del programma, LEVTRONIC conserva gli impasti nelle condizioni ottimali fino all'infornamento.

Ciclo continuo

Mediante la funzione manuale imposti facilmente tempo, temperatura, umidità e ventilazione, LEVTRONIC lievita gli impasti a ciclo continuo senza sosta.

Conservazione

Gli alimenti sono conservati alla temperatura desiderata compresa tra -6°C e +10°C oppure -20°C e +10°C.

I controlli



Tempo

Decidi la durata della fase di lievitazione



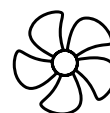
Temperatura

Da -6° a +40°C scegli la temperatura migliore per la maturazione dell'impasto



Umidità

Dal 45% al 95% definisci la percentuale d'umidità ideale



Ventilazione

Dal 25% al 100% decidi l'intensità della ventilazione ottimale



coldline

LEVTRONIC

Crea i tuoi programmi personalizzati



Creare nuovi programmi

Con Levtronic hai a disposizione programmi già impostati. I valori sono facilmente consultabili e modificabili per creare un nuovo programma nel menu personale.



Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti ricette creando il tuo layout preferito.



Modifiche istantanee

Con un semplice tocco verifichi e modifichi i set point del programma in corso.



Roll-In Levtronic, lievitazione in movimento

EN60x40 o EN60x80

Il modello J10, con profondità 815 mm, presenta l'ingombro minore della categoria per assicurare una perfetta organizzazione del lavoro anche dove gli spazi sono ristretti. La versione J12 ha dimensioni generose con profondità 1015 mm per l'impiego di carrelli standard EN60x40 o compatti EN60x80.

Velocità e praticità

In un laboratorio ben organizzato, la corretta movimentazione delle teglie è un fattore di grande importanza. Con Roll-In LEVTRONIC il lavoro è razionale ed efficiente. Il carrello portateglie in acciaio inox (optional) snellisce la fase di preparazione e la movimentazione è pratica e veloce.

Surgelazione e lievitazione

Impiegando l'abbattitore di temperatura MODI o VISION potrai anticipare la preparazione producendo e surgelando maggiori quantità d'impasti.

Nei giorni successivi, potrai lievitarne solo una parte a seconda delle reali esigenze di vendita eliminando il rischio di sovrapproduzioni e sprechi.

Tecnologia Roll-In Levtronic



Caratteristiche principali



Lievitazione omogenea

Il flusso d'aria è convogliato per avvolgere gli alimenti favorendo omogeneità di lievitazione in ogni posizione e livello.



Touch screen

Il display touch screen capacitivo 4.3" rende facile e immediato l'utilizzo.



Illuminazione

Illuminazione con lampada a LED per non alterare la temperatura in camera.



Filtro acqua

Il filtro di purificazione acqua è incluso. La cartuccia è sostituibile per mantenere elevati standard prestazionali.



Maniglia e serratura

Maniglia con chiusura a scatto e serratura con chiave.



Guarnizione ad elevata aderenza

A tripla camera e realizzata con l'innovativo polimero D7, riduce drasticamente la dispersione termica e aumenta l'efficacia d'isolamento del 35% rispetto alle soluzioni tradizionali.



Protezione anti urto

Speciali paracolpi proteggono le pareti interne da urti accidentali.



Fondo e rampa

Fondo rinforzato in acciaio inox AISI 304 e rampa per accesso carrello.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna in acciaio galvanizzato

Evaporatore verniciato anticorrosione

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105° e guarnizione magnetica sostituibile

Angoli interni ed esterni arrotondati

Refrigerazione ventilata

Porta MODBUS-RT

Isolamento 75 mm CFC/CHFC Free

Sbrinamento elettrico con evaporazione automatica della condensa

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo

Gas refrigerante R452a

Funzionamento in classe climatica 5

Programmi di lievitazione personalizzabili

ROLL-IN LEVTRONIC J10 -6°+40°C

Profondità 1015 mm | EN60x40

Panetteria

-6°+40°C

Plug-In

J100/1FH

J31100800101

Carrello 620x470x1500

-

Gas

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

160

Dimensioni

810x815x2115

Prezzo

9.342,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

1360 W - 6,2 A

Resa frigorifera

668 W*

4,3"

Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili

USB

USB per scarico dati HACCP

Sbrinatorio

Sbrinamento elettrico

HR

Umidità regolabile 45-95%

75

Isolamento 75 mm

Piletta

Piletta di scolo

Umidificatore

Umidificatore a vapore caldo

LED

Illuminazione LED

Classe

Classe climatica 5

Ventilazione

Ventilazione regolabile 25 - 100%

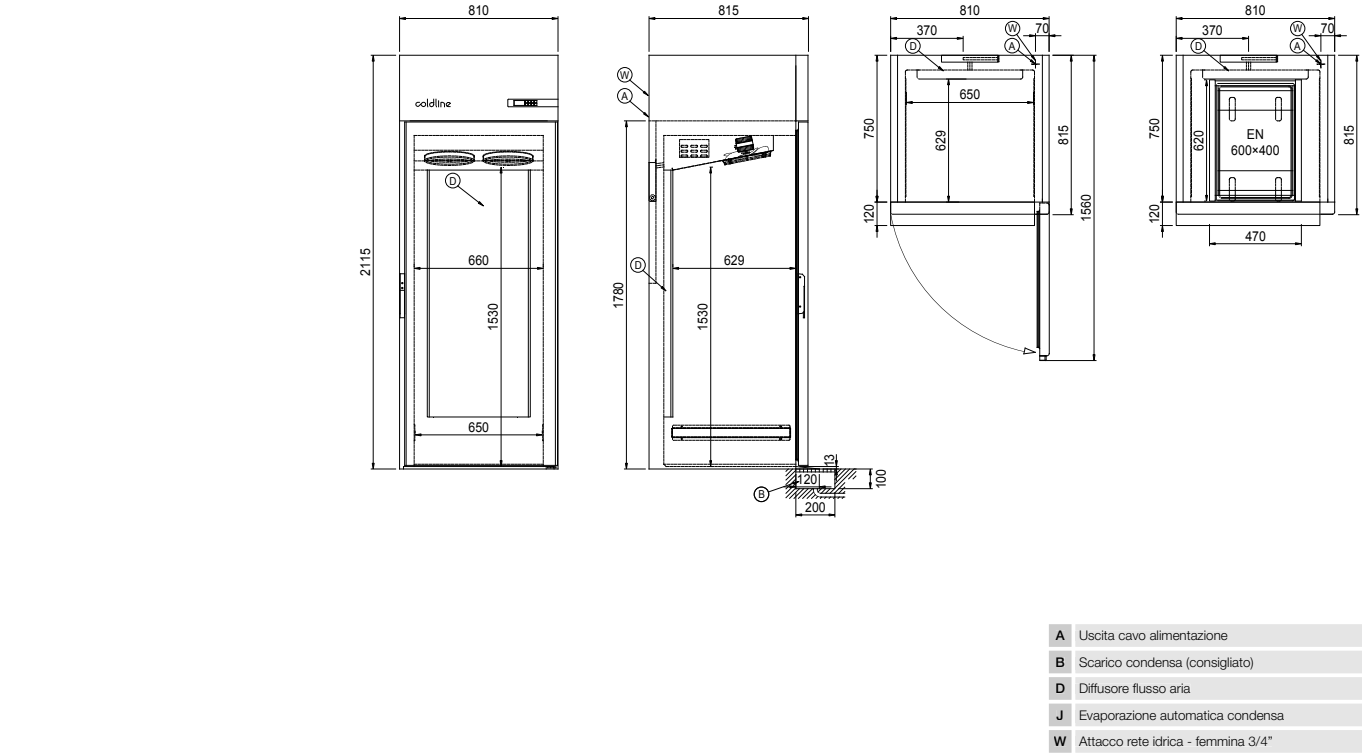
Evaporazione

Evaporazione automatica della condensa

Cosmo

Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi

* Evap. -10°C cond. 55°C



-6°+40°C



J120/1FH
J31120800101



Carrello 648x810x1490



Gas
Gas refrigerante



Peso lordo



Dimensioni

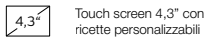


Prezzo

11.964,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1360 W - 6,2 A
Pesa frigorifera	668 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C



Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili



USB per scarico dati HACCP



Sbrinatorio elettrico

HR Umidità regolabile 45-95%

75 Isolamento 75 mm



Piletta di scolo



Umidificatore a vapore caldo



Illuminazione LED



Classe climatica 5



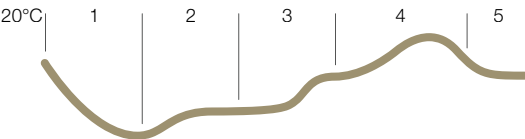
Ventilazione regolabile 25 - 100%



Evaporazione automatica della condensa



Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



Bloccaggio

L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.

1

Lievitazione

La temperatura aumenta fino al valore finale impostato (20°÷35°C), la lievitazione dell'impasto si completa.

4

Mantenimento

La temperatura è mantenuta sotto i 3°C per il tempo calcolato dal processore. I lieviti rimangono inattivi.

2

Attesa

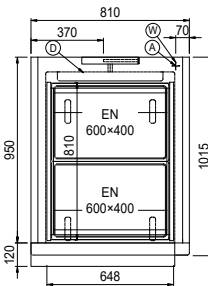
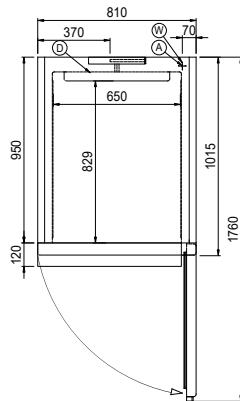
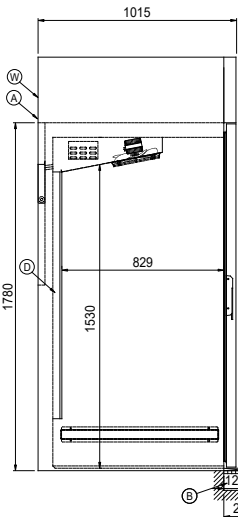
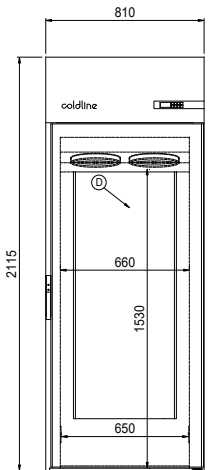
L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllata fino al momento della cottura.

5





Risveglio

La temperatura aumenta gradualmente fino a 15°C. I lieviti vengono lentamente riattivati.

3



A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa (consigliato)
D	Diffusore flusso aria
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

		J10	J12
	Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00	■	■
	Carrello EN60x40 20 teglie, 620x470x1500 Cod: O660905040 € 1.077,00	■	—
	Carrello EN60x80 20 teglie, 648x810x1490 Cod: O660906040 € 1.696,00	—	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■

■ disponibile
— non disponibile



Tavoli Levtronic

Tecnologia	412
Levtronic 2 porte	414
Levtronic 3 porte	415
Accessori e varianti	416





Tavoli Levtronic, sopra impasti, sotto lieviti

Pratico e spazioso

Lavori pane, brioches e croissant sul robusto piano di lavoro, inserisci il prodotto in cella per bloccare la lievitazione e programmi quando dovrà essere pronto per la cottura. Il volume interno è sfruttato per garantire la più elevata capacità di stoccaggio: 7 teglie EN60x40, con passo 50 mm, per ogni vano.

Flusso d'aria controllato

Il flusso d'aria convogliato e differenziato garantisce la massima omogeneità di temperatura in tutti i ripiani di ogni vano. Gli impasti si mantengono idratati e senza screpolature superficiali.

Solidi e adatti ad ogni laboratorio

Per integrarsi perfettamente al layout del tuo laboratorio, sono disponibili modelli con altezza del corpo mobile 660, 710 e 760 mm. Il vano tecnico, posizionato a destra o sinistra, è parte integrante del mobile e coibentato con elevati spessori d'isolamento per la massima insonorizzazione.

Tecnologia tavoli Levtronic



Caratteristiche principali



Piano di lavoro robusto

Piano rinforzato con bordo frontale e posteriore raggiati. Alzatina chiusa posteriormente per evitare accumuli di sporco.



Porte

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°.



Guide e cremagliere

Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi.



Unità condensante

Estraibile su guide per ispezione e pulizia.



Filtro acqua

Il filtro di purificazione acqua è incluso. La cartuccia è sostituibile per mantenere elevati standard prestazionali.



Guarnizione ad elevata aderenza

A tripla camera e realizzata con l'innovativo polimero D7, riduce drasticamente la dispersione termica e aumenta l'efficacia d'isolamento del 35% rispetto alle soluzioni tradizionali.



Fondo rinforzato

Il fondo rinforzato modulare consente l'installazione su piedini, zoccolo fisso o mobile.



Touch screen

Il display touch screen capacitivo 4,3" rende facile e immediato l'utilizzo.

Altre caratteristiche

Esterno, interno e schiena in acciaio AISI 304. Angoli arrotondati

Funzionamento in classe climatica 5

Vano tecnico insonorizzato con motore a bordo

Evaporatore verniciato anticorrosione

Refrigerazione ventilata

Sbrinamento a gas caldo con evaporazione automatica della condensa

Isolamento 60 mm CFC/CHFC Free

Piletta di scolo condensa

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo e porta MODBUS-RT

Gas refrigerante R452a

Umidificatore con percentuale d'umidità regolabile

Programmi di lievitazione personalizzabili

Panetteria

-6°+40°C






	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Piano con alzatina	TA13/1FH-710 T30202000801			155	1450x800x950	8.639,00
	TA13/1FH-760 T30202000802			161	1450x800x1000	
		TA13/1FH-660 T30202000803		149	1450x800x900	




-
-
-

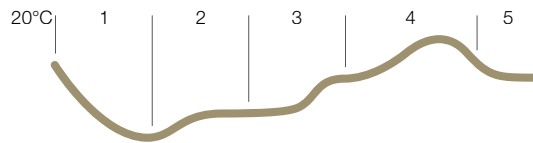
HR Umidità regolabile 45-95%

60 Isolamento 60 mm

 Piletta di scolo

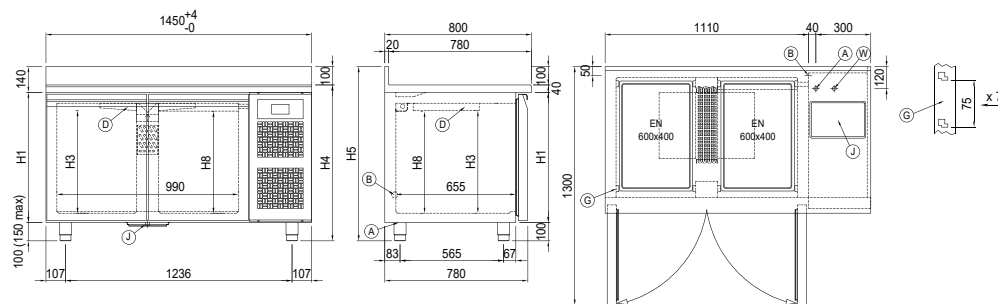
-  Umidificatore a vapore caldo
-  Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi
-  Classe climatica 5

-  Ventilazione regolabile
25 - 100%
-  Evaporazione automatica
della condensa
-  8 Coppie guida
per teglie EN60x40



La temperatura aumenta gradualmente fino a 15°C. I lieviti vengono lentamente riattivati.

L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllata fino al momento della cottura.





Teglia		N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	14	75 mm
	h 40 mm	14	75 mm
	h 60 mm	14	75 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"













-6°+40°C

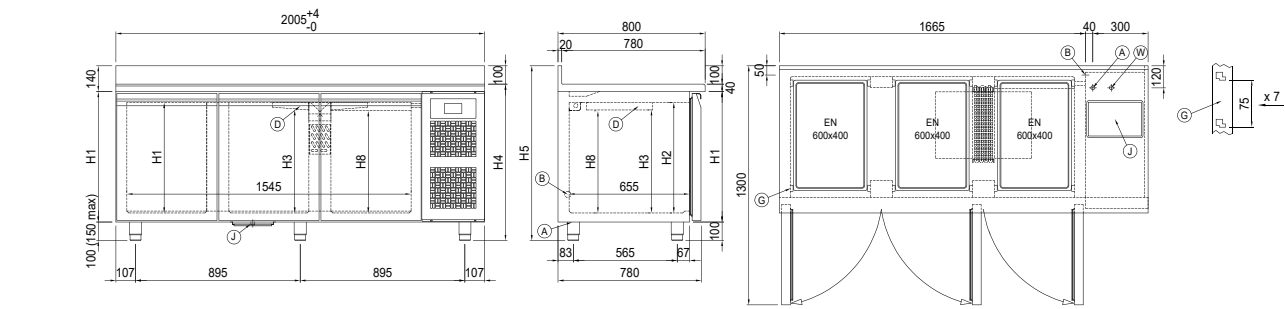
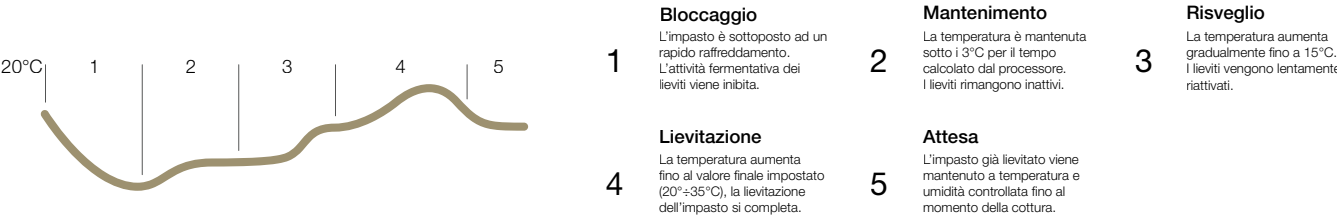
	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Senza piano	TS17/1FH-710 T30300000801			160	2005x780x810	8.819,00
		TS17/1FH-760 T30300000802		169	2005x780x860	
			TS17/1FH-660 T30300000803	151	2005x780x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Con piano	TP17/1FH-710 T30301000801			175	2005x800x850	9.475,00
		TP17/1FH-760 T30301000802		184	2005x800x900	
			TP17/1FH-660 T30301000803	166	2005x800x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Piano con alzatina	TA17/1FH-710 T30302000801			180	2005x800x950	9.515,00
		TA17/1FH-760 T30302000802		189	2005x800x1000	
			TA17/1FH-660 T30302000803	171	2005x800x900	

Alimentazione	220/240V - 50Hz	 Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili	HR	Umidità regolabile 45-95%	 Umidificatore a vapore caldo	 Ventilazione regolabile 25 - 100%
Assorbimento	1500 W - 6,9 A	 USB per scarico dati HACCP	60	Isolamento 60 mm	 Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi	 Evaporazione automatica della condensa
Pesa frigorifera	565 W*	 Sbrinatorio a gas caldo	 Piletta di scolo		 Classe climatica 5	 12 Coppie guida per teglie EN60x40
Gas refrigerante	R452a					










* Evap. -10°C cond. 55°C



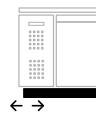
Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	21
	h 40 mm	21
	h 60 mm	21

H1	660	710	760
H2	550	600	650
H3	520	570	620
H4	800	850	900
H5	900	950	1000
H8	490	540	590

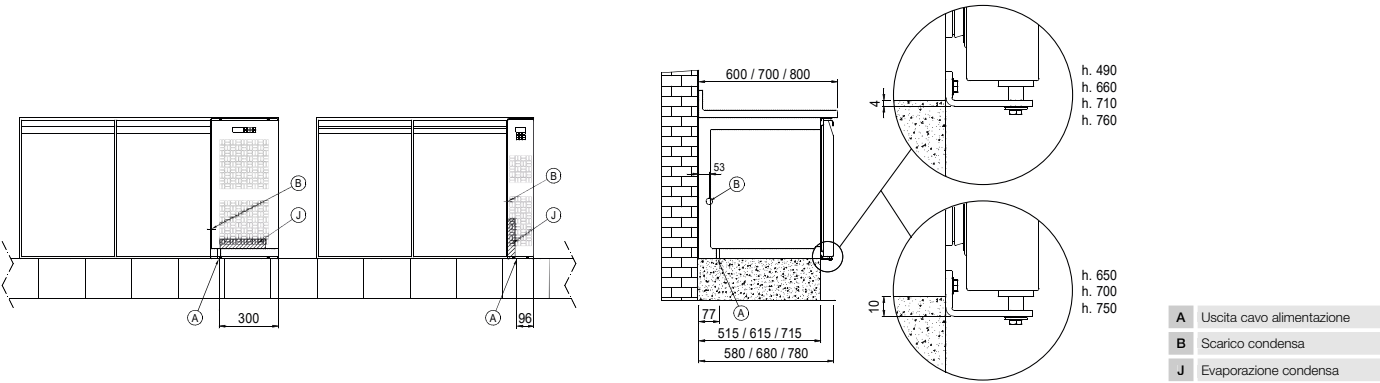
A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

		2 porte	3 porte
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■
	Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00	■	■
	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm Cod: O282400600 € 39,00	■	■
	Griglia inox EN60x40 Cod: O241600400 € 66,00	■	■
	Griglia plastificata EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00	■	■
	Coppia guide tipo L 605 mm per griglia EN60x40 Cod: O121260520 € 37,00	■	■
	Evaporatore inox a richiesta	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■
	Presa schuko IP44 con coperchio Cod: E74300003001 maggiorazione € 208,00	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■

■ disponibile
— non disponibile

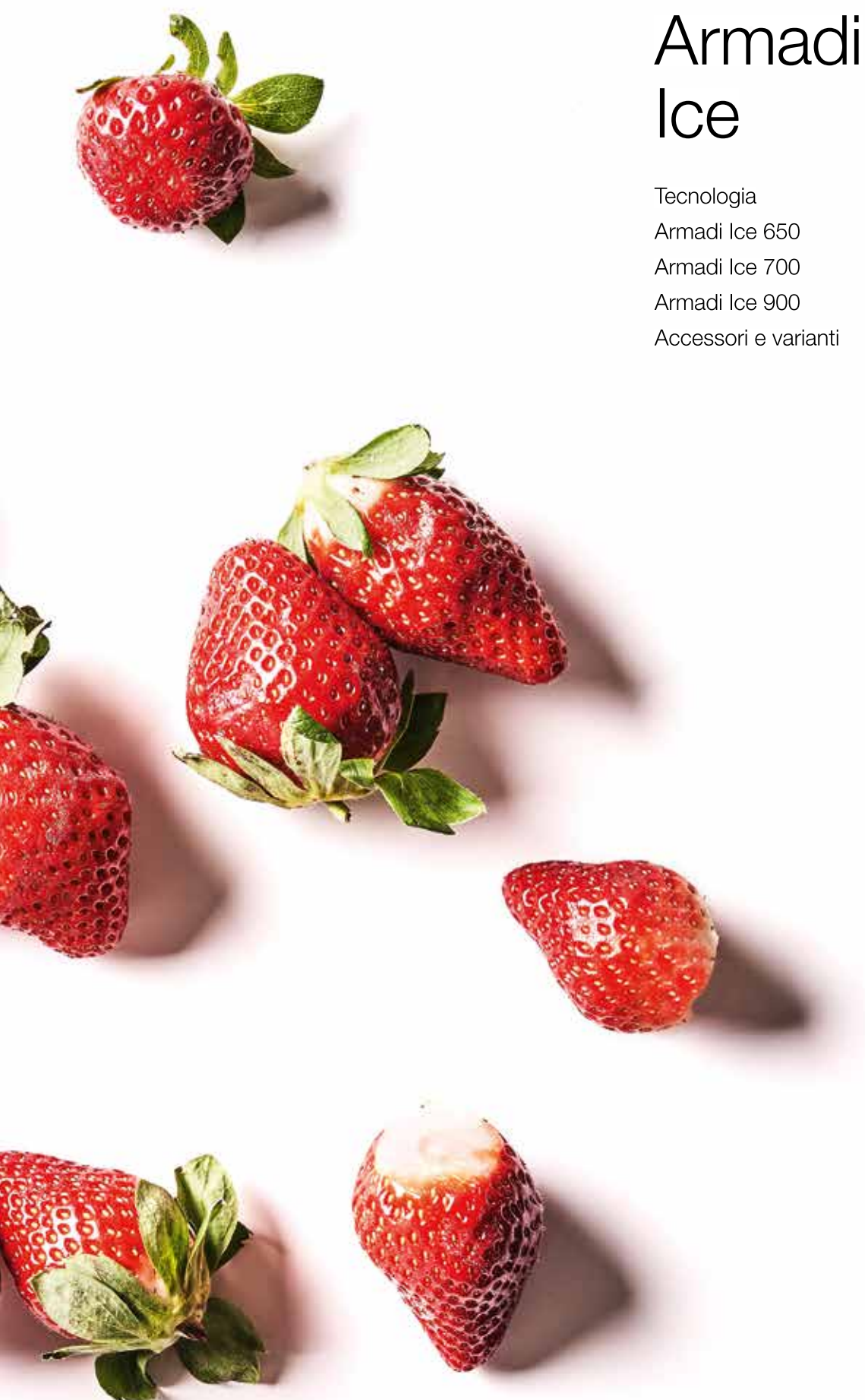
		2 porte	3 porte
		Cod: O50220210001	Cod: O50220310001
	Zoccolo mobile h 100 mm	€ 583,00	€ 667,00
	Zoccolo mobile h 150 mm	€ 631,00	€ 723,00

Installazione su zoccolo in muratura



Tavoli Levtronic
EN60x40





Armadi Ice

Tecnologia	426
Armadi Ice 650	428
Armadi Ice 700	429
Armadi Ice 900	430
Accessori e varianti	431



Armadi gelato Ice, il freddo ideale per il gelato artigianale

Conservazione perfetta

L'armadio Ice nasce dall'esigenza di conservare gelato, semifreddi, mousse e monoporzioni. La tecnologia Ice ti affianca quotidianamente per mantenere sempre perfetta la qualità del tuo gelato artigianale.

Un modello per ogni esigenza

Sono disponibili versioni 650, 700 e 900 litri con temperatura -10°-22°C e -10°-30°C. Lo sbrinamento automatico a gas caldo riduce al minimo gli sbalzi di temperatura limitando il consumo energetico.

Un laboratorio fresco e silenzioso

Per ogni modello è disponibile una versione predisposta per collegamento ad unità remota. Con il motore esterno beneficerai di un ambiente di lavoro più silenzioso e confortevole.



MODI + Ice: la catena del valore

Maggiore qualità con l'abbattitore

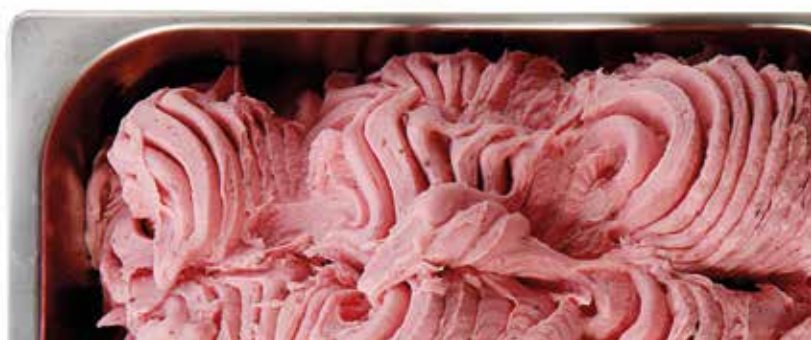
Abbinando l'uso dell'armadio Ice all'abbattitore di temperatura MODI otterrai i migliori risultati di conservazione. Gelato, semifreddi e dessert manterranno a lungo consistenza, morbidezza e cremosità. Pochi minuti di scongelamento e saranno pronti per l'esposizione e la vendita.

Allungare la stagionalità

La surgelazione con MODI consente di allungare la stagionalità della frutta acquistandone grandi quantità quando il prezzo è conveniente. Con la tecnologia Ice sarà perfettamente conservata per un utilizzo nei mesi successivi.

Spazi organizzati al meglio

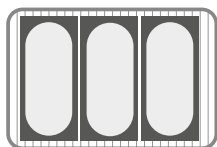
L'altezza dei ripiani è regolabile secondo un ampio range di posizioni. È possibile organizzare al meglio la disposizione di carapine, bacinelle e ogni altro ingrediente per avere sempre tutto ordinato e a portata di mano.



Tutto lo spazio che serve per conservare il gelato

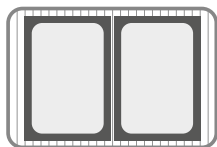
Ice 650 i.

P armadio 715 mm
Griglia 60x40 cm

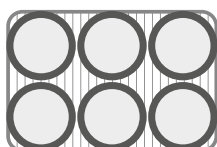


18
bacinelle 7,1 l.
(36x16,5x15 cm)

27
bacinelle 5 l.
(36x16,5x12 cm)



22
bacinelle 5,4 l.
(36x25x8 cm)

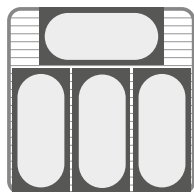


24
carapine 7,3 l.
(Ø20x25 cm)

48
carapine 3,9 l.
(Ø20x12,5 cm)

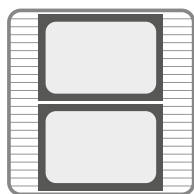
Ice 700 i.

P armadio 815 mm
Griglia 53x53 cm

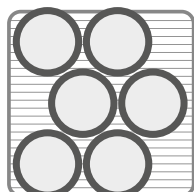


24
bacinelle 7,1 l.
(36x16,5x15 cm)

36
bacinelle 5 l.
(36x16,5x12 cm)



22
bacinelle 5,4 l.
(36x25x8 cm)

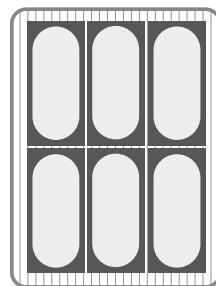


24
carapine 7,3 l.
(Ø20x25 cm)

48
carapine 3,9 l.
(Ø20x12,5 cm)

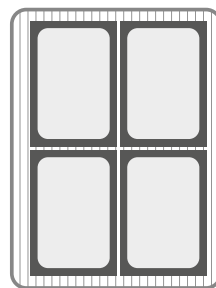
Ice 900 i.

P armadio 1015 mm
Griglia 60x80 cm

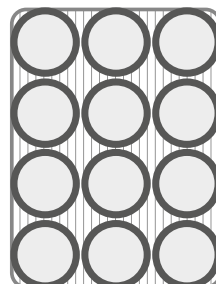


36
bacinelle 7,1 l.
(36x16,5x15 cm)

54
bacinelle 5 l.
(36x16,5x12 cm)



44
bacinelle 5,4 l.
(36x25x8 cm)



48
carapine 7,3 l.
(Ø20x25 cm)

96
carapine 3,9 l.
(Ø20x12,5 cm)

Tecnologia Ice



Caratteristiche principali



Fondo modulare

Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Isolamento 75 mm

Spessore isolamento 75 mm CFC/HCFC free.



Serratura e fermo porta

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105° dotate di serratura con chiave.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Versioni Plug-In o Remote

Motore a bordo o posizionamento remoto dell'unità condensante per un ambiente di lavoro fresco e silenzioso.



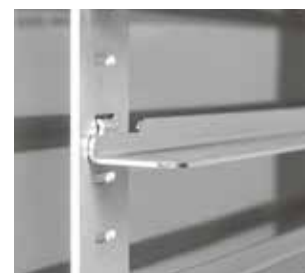
Doppia porta

L'installazione della doppia porta (optional) evita gli sbalzi termici e favorisce il mantenimento della temperatura.



Ventilatore intelligente

I ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare l'aspirazione di aria calda dall'esterno.



Guide e cremagliere

Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna in acciaio galvanizzato

Evaporatore verniciato anticorrosione

Allarmi per porta aperta e alta temperatura

Angoli interni ed esterni arrotondati

Refrigerazione ventilata con flusso d'aria indiretto

Illuminazione interna

Cornice porta con sistema anticondensa

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto). Evaporazione automatica della condensa

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional). Porta MODBUS-RT

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3, R452a (-10°-30°C)

Funzionamento in classe climatica 5

Apertura a pedale (optional)




ARMADI ICE 650

Profondità 715 mm


Gelateria


-10°-22°C




		Griglie 60x40 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Plug-In	A80/1BG A52080500101	8	R290	150	810x715x2085	4.509,00
 Remoto	A80/1BGR A52081500101	8	R452a	140	810x715x2085	4.055,00
 Unità remota	O81210651001	Fino a 8 m	R452a	30,2	500x330x295	1.374,00


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1000 W - 4,6 A
Resa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	1794 kWh

 Refrigerazione ventilata

 Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)

 Evaporazione automatica
della condensa

75 Isolamento 75 mm

 Serratura con chiave

 Illuminazione led

 Classe climatica 5

D Classe energetica (Plug-In)


* Evap. -30°C cond. 55°C


-10°-30°C




		Griglie 60x40 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Plug-In	A80/1TG A52080700101	8	R452a	150	810x715x2085	5.243,00
 Remoto	A80/1TGR A52081700101	8	R452a	140	810x715x2085	4.797,00
 Unità remota	O81210751001	Fino a 8 m	R452a	30	490x385x345	1.723,00


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1180 W - 6,2 A
Resa frigorifera	751 W*
Consumo annuo	2467 kWh

 Refrigerazione ventilata

 Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)

 Evaporazione automatica
della condensa

75 Isolamento 75 mm

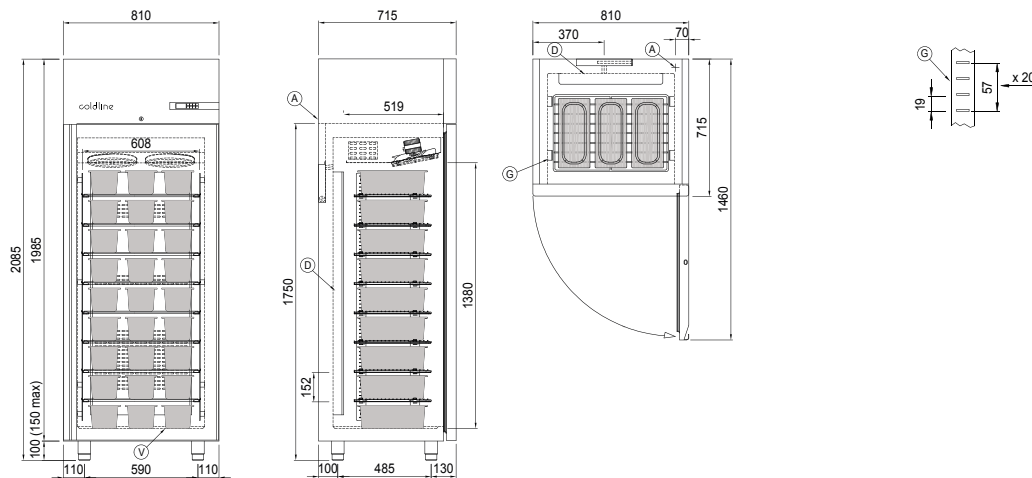
 Serratura con chiave

 Illuminazione led

 Classe climatica 5

E Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C



	Dimensioni	N°
Bacinella	360x165x120 mm	27
	360x250x80 mm	22
	360x165x150 mm	18
Carapina	Ø 200x200x125 mm	48
	Ø 200x200x250 mm	24

A	Uscita cavo alimentazione
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
V	Vaschette 360x165x120h (non include)

-10°-22°C



	A70/1BG					
	A52070500101	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Plug-In		8	R290	160	740x815x2085	4.365,00
	A70/1BGR					
	A52071500101	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Remoto		8	R452a	150	740x815x2085	3.918,00
	O81210651001					
		Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota			R452a	30,2	500x330x295	1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1000 W - 4,6 A
Pesa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	1610 kWh

	Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)		Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
	Serratura con chiave		Illuminazione led		Classe climatica 5		Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

-10°-30°C

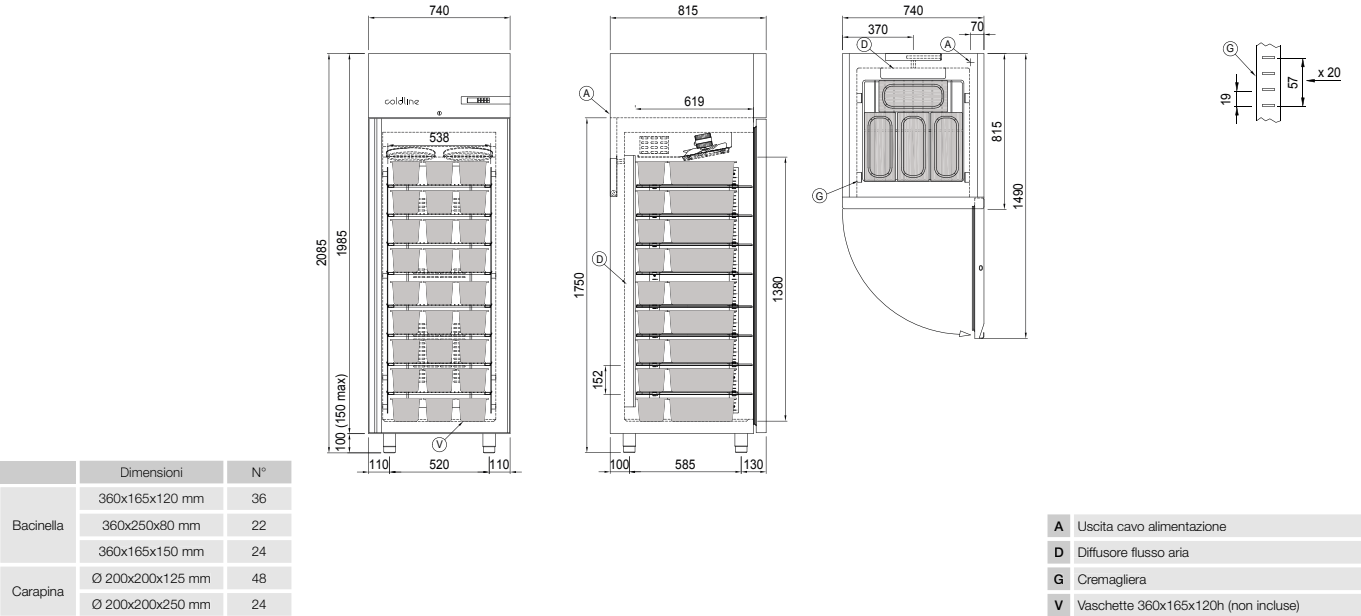


	A70/1TG					
	A52070700101	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Plug-In		8	R452a	160	740x815x2085	5.109,00
	A70/1TGR					
	A52071700101	Griglie 53x53 - Guide	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Remoto		8	R452a	150	740x815x2085	4.662,00
	O81210751001					
		Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota			R452a	30	490x385x345	1.723,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1180 W - 6,2 A
Pesa frigorifera	751 W*
Consumo annuo	2171 kWh

	Refrigerazione ventilata		Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)		Evaporazione automatica della condensa	75	Isolamento 75 mm
	Serratura con chiave		Illuminazione led		Classe climatica 5		Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C



ARMADI ICE 900

Profondità 1015 mm

Gelateria

-10°-22°C



		Griglie 60x40 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	A90/1BG A52090500101	16 - 8	R290	180	810x1015x2085	5.422,00
Plug-In						
	A90/1BGR A52091500101	16 - 8	R452a	170	810x1015x2085	4.977,00
Remoto						
	O81210651001	Fino a 8 m	R452a	30,2	500x330x295	1.374,00
Unità remota						

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1000 W - 4,6 A
Resa frigorifera	692 W*
Consumo annuo	2916 kWh

- Refrigerazione ventilata
- Serratura con chiave

- Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)
- Illuminazione led

- Evaporazione automatica
della condensa
- Classe climatica 5

75 Isolamento 75 mm
D Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C

-10°-30°C



		Griglie 60x40 - Guide	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	A90/1TG A52090700101	16 - 8	R452a	180	810x1015x2085	6.165,00
Plug-In						
	A90/1TGR A52091700101	16 - 8	R452a	170	810x1015x2085	5.720,00
Remoto						
	O81210971001	Fino a 8 m	R452a	33	490x385x345	1.946,00
Unità remota						

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1180 W - 6,2 A
Resa frigorifera	751 W*
Consumo annuo	2623 kWh

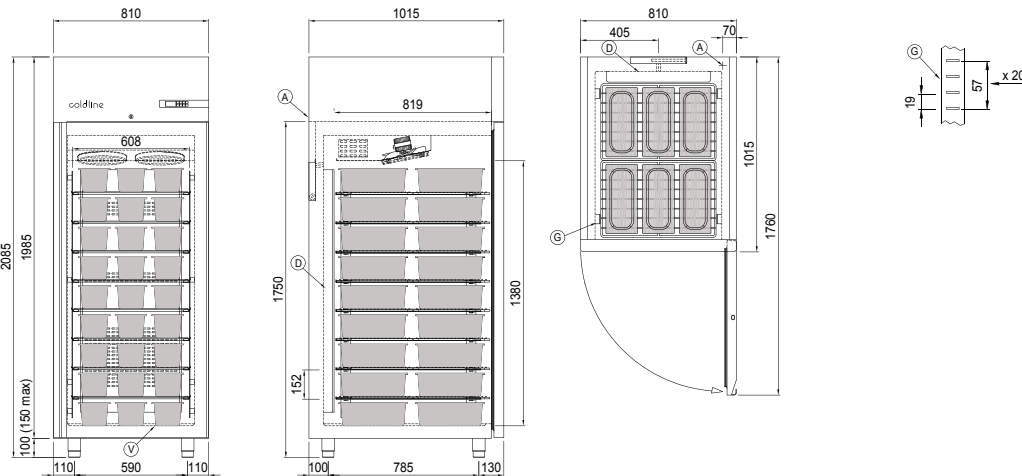
- Refrigerazione ventilata
- Serratura con chiave

- Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)
- Illuminazione led

- Evaporazione automatica
della condensa
- Classe climatica 5

75 Isolamento 75 mm
D Classe energetica (Plug-In)

* Evap. -30°C cond. 55°C




	Dimensioni	N°
Bacinella	360x165x120 mm	54
	360x250x80 mm	44
	360x165x150 mm	36
Carapina	Ø 200x200x125 mm	96
	Ø 200x200x250 mm	48

A	Uscita cavo alimentazione
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
V	Vaschette 360x165x120h (non incluse)

		650	700	900
	Doppio sportello maggiorazione € 583,00	■	■	■
	Kit apertura porta con pedale Cod: O541000020 € 111,00	■	■	■
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	■
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■
	Griglia inox EN60x40 Cod: O241600400 € 66,00	■	—	■
	Griglia plastificata EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00	■	—	■
	Coppia guide tipo L 398 mm per griglie EN60x40 Cod: O12124024001 € 35,00	■	—	—
	Coppia guide tipo L 755 mm per griglie EN60x80 Cod: O12127552001 € 39,00	—	—	■
	Griglia plastificata 53x53 Cod: O223530530 € 35,00	—	■	—
	Coppia guide tipo L 605 mm per griglie 53x53 Cod: O12126056001 € 37,00	—	■	—
	Unità plug-in ad acqua maggiorazione € 989,00	■	■	■
	Predisposizione per collegamento a centrale remota CO ₂ a richiesta	■	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■

■ disponibile
— non disponibile

		650	700	900
<div>60 Hz</div> <div></div> <div></div>	Alimentazione frequenza 60Hz			
	maggiorazione +5%	■	■	■
	Altre alimentazioni			
	a richiesta	■	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato* Cod: O92050002001 € 208,00	■	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■	■

* Per il controllo remoto degli armadi Ice è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile





Abbattitori Modi Up & Active

Tecnologia	448
Modi 5T EN P700	450
Modi 6T EN P700	451
Modi 5T EN	452
Modi 6T EN	453
Modi 7T EN	454
Modi 10T EN	455
Modi 14T EN	456
Modi 20TP EN60x80	457
Modi 20T EN	458
Accessori e varianti	459

MODI

Abbattimento

Surgelazione

Ciclo manuale

Decongelamento

coldline

MODI: la pasticceria si affianca al gelato

La tecnologia del freddo rapido, applicata alla lavorazione artigianale del gelato, ti consente di beneficiare di molteplici vantaggi di natura qualitativa, organizzativa ed economica.

MODI non si limita solo a raffreddare, racchiude più funzioni in un unico apparecchio. Puoi utilizzarlo 24 ore su 24 per allargare il business del gelato classico con la produzione di ghiaccioli, stecchi gelato, pasticceria mignon e cioccolateria artigianale.





LEVTRONIC

coldline

mod

coldline

Caldo o freddo? Ci pensa MODI

MODI gestisce dinamicamente l'intensità del freddo e del caldo modulando costantemente temperatura, ventilazione e durata del ciclo.
Una tecnologia che preserva le caratteristiche degli alimenti allungandone la shelf life.

Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 4,3" MODI rende l'utilizzo intuitivo e immediato per chiunque. Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o personalizzarli creando un proprio menu.



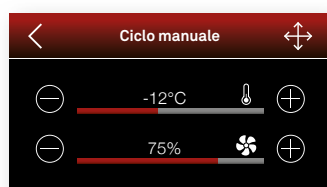
Ricettario su misura

Hai a disposizione programmi personalizzabili specifici per ogni alimento.



Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti creando il tuo layout personale.



Ciclo manuale

Puoi lavorare alla temperatura che desideri scegliendo l'intensità della ventilazione ottimale.



Modi: potente, affidabile ed ecologico

Gas R290, potenza naturale ed ecologica

L'ampia gamma di abbattitori Modi è equipaggiata con gas naturale R290, una soluzione che annulla l'impatto ambientale e consente di realizzare cucine con consumi energetici ridotti.

Comfort acustico

I nuovi sistemi refrigeranti plug-in a bassa rumorosità assicurano maggior comfort acustico per gli operatori di cucina.

Abbattitori 10 e 14 teglie monofase

I nuovi modelli 10 e 14 teglie con alimentazione elettrica monofase semplificano l'installazione anche in ambienti in cui la disponibilità di potenza trifase è limitata.

Manutenzione semplificata

I trasduttori di pressione permettono di verificare con precisione e velocità la quantità di gas presente nell'impianto refrigerante direttamente da touch screen, soluzione che semplifica le attività di manutenzione.

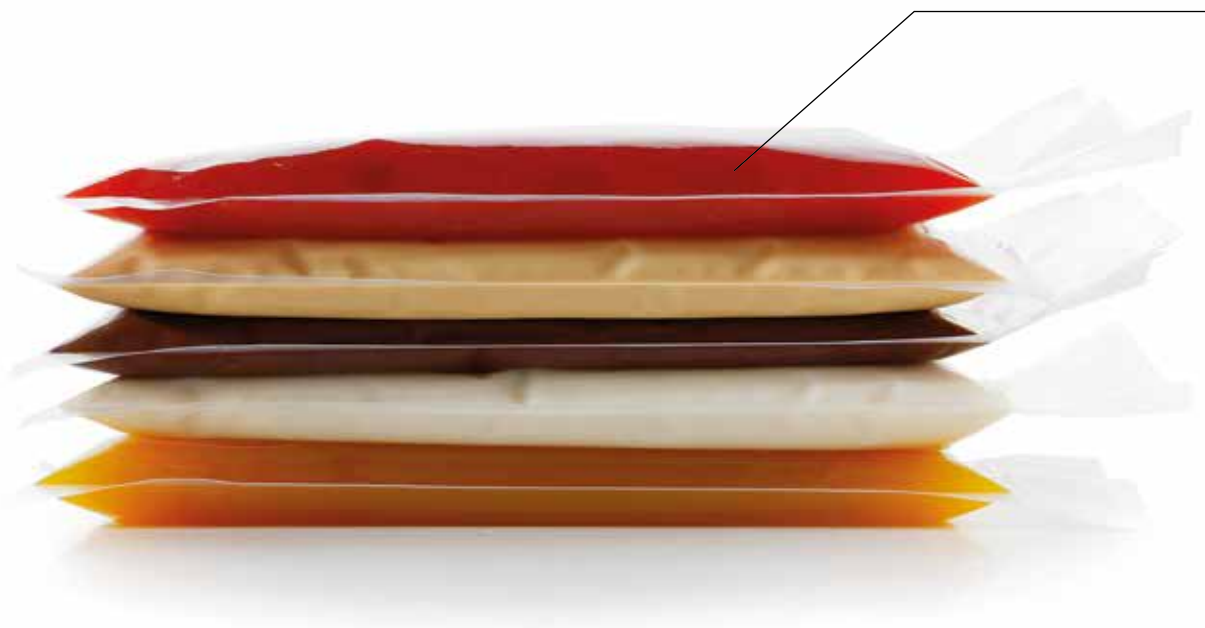


Abbattimento

Raffredda rapidamente a $+3^{\circ}\text{C}$ al cuore un alimento, blocca la proliferazione batterica, aumenta fino al 70% il tempo di conservazione mantenendo inalterata la qualità.

Pastorizzata e abbattuta

Aumenta il periodo di conservazione delle tue basi pastorizzate mantenendo inalterata la qualità



Conservare più a lungo

Nella fascia di temperatura compresa tra $+65^{\circ}\text{C}$ e $+10^{\circ}\text{C}$ i batteri trovano le condizioni ideali per proliferare accorciando la shelf life degli alimenti.

Il freddo immediato di MODI allunga il periodo di conservazione mantenendo inalterati colore, sapore e consistenza.

Pianificazione e flessibilità

Aumentando il periodo di conservazione degli alimenti non dovrai ripetere ogni giorno le stesse preparazioni. Pastorizza sottovuoto e abbatti basi gelato per le preparazioni future. In ogni momento sarai pronto per mantecare i gusti più richiesti.

Surgelazione

Surgela rapidamente a -18°C al cuore la miscela appena mantecata favorendo la formazione di cristalli fini e regolari per un gelato facilmente spatolabile con la giusta consistenza e piacevole al palato.

Indurito con MODI

Il gelato si mantiene soffice, cremoso e piacevole al palato



Congelare e surgelare non sono sinonimi

Dopo la mantecatura il gelato va raffreddato fino alla temperatura di servizio di -12°C / -14°C . Se questo processo è lento le particelle d'acqua si uniscono in macrocristalli di ghiaccio e il gelato sarà "ruvido" e poco cremoso. La tecnologia MODI, invece, raffredda velocemente il prodotto favorendo la formazione di cristalli fini e regolari.

L'aria, il segreto del gelato soffice

La presenza di micro-bollicine d'aria determina la cremosità del gelato. MODI, grazie ad una temperatura di -40°C , crea una sottile barriera superficiale che impedisce all'aria inglobata di disperdersi. Il gelato si manterrà compatto, cremoso e stabile nel tempo.

Vetrina ricca e assortita

Puoi indurire rapidamente la parte superficiale del gelato per passare alla vendita immediata o surgelare l'intera vaschetta e stoccare il prodotto in un conservatore ICE per impiegarlo in un secondo momento. Anche nei giorni di maggior afflusso la tua vetrina avrà sempre un vasto assortimento di gusti.

Surgelati con MODI

Il semifreddo mantiene
consistenza e struttura
conservandosi a lungo

**Maggiore offerta,
maggiori guadagni**

Bassissimo costo di produzione e ampi margini di guadagno: questo è il ghiacciolo che puoi realizzare in pochi minuti con MODI.

Preparato con acqua, frutta o yogurt sarà una dissetante alternativa da offrire ai tuoi clienti.

**Pianificazione
e flessibilità**

Crea basi neutre per torte gelato e semifreddi, surgelale con MODI realizzando una scorta "pronto uso". In pochi minuti potrai decongelare ed esporre le tue prelibatezze alla corretta temperatura di servizio.

**Organizzazione e
convenienza**

Puoi combinare efficacemente la surgelazione con l'acquisto delle materie prime presso i fornitori di fiducia.

Evitare l'acquisto di surgelati e semilavorati industriali è la prima fonte di guadagno.



Decongelamento

Il decongelamento delicato di MODI ti consente di riportare alla temperatura di servizio gelato e dessert freddi in precedenza surgelati.



Mantenimento

Mantiene il gelato alla temperatura di servizio. Grazie a MODI puoi conservare vaschette, carapine e torte gelato alla temperatura ideale pronte per essere servite o esposte in vetrina.



Ciclo manuale

MODI è una tecnologia unica. Ti permette di regolare la temperatura da -40°C a $+10^{\circ}\text{C}$ o $+65^{\circ}\text{C}$ con intensità della ventilazione modulabile dal 25% al 100%. Quale strumento ti offre una flessibilità così ampia?

Cioccolato

Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato. La lucidità e la croccantezza saranno la prova della qualità del tuo lavoro.



Essiccazione

Disidrata la frutta per guarnire coppe gelato, semifreddi e dessert al cucchiaio.



Lievitazione

Per una lievitazione perfetta è necessario che l'impasto rimanga alla temperatura corretta per il giusto tempo, senza sbalzi di umidità. MODI crea le migliori condizioni microclimatiche per ottenere impasti di qualità straordinaria.





Tecnologia MODI Up & Active

UP -40°+10°C	ACTIVE -40°+65°C	
●	●	Abbattimento
●	●	Surgelazione
●	●	Ciclo manuale
-	●	Decongelamento
-	●	Mantenimento
-	●	Essiccazione
-	●	Lievitazione (No RH)
-	●	Cioccolato

Caratteristiche principali



Fondo modulare

Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Valvola di espansione elettronica

Dosa l'iniezione del fluido refrigerante migliorando del 25% le performance e abbattendo i consumi.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Circolazione aria a flusso convogliato

L'innovativo sistema di circolazione dell'aria avvolge gli alimenti riducendo i tempi di raffreddamento per ciclo.



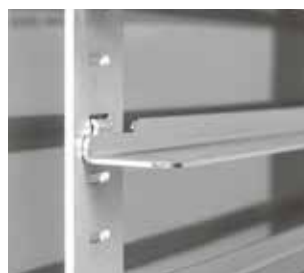
Facile manutenzione

Lo sgancio rapido del cruscotto consente una rapida pulizia della batteria condensatrice garantendo prestazioni costanti nel tempo.



Gruppo ventilatori apribile

Evaporatore facilmente ispezionabile con il sistema a sgancio rapido per una facile pulizia e manutenzione.



Guide e cremagliere

Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide.



Sonda al cuore

Progettata con un esclusivo design ergonomico è smontabile e sostituibile grazie al semplice connettore. Multipunto o riscaldata optional.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), ad aria forzata (Remoto)

Funzionamento in classe climatica 5

Spessore di isolamento 60 mm HFO con elevate prestazioni a basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC)

Condensatore a flusso d'aria variabile. Evaporatore verniciato anticorrosione

Porta RS485 ModBus/RTU. Sistema wi-fi di supervisione Cosmo

Touch screen 4.3" con presa USB

Trasduttori di pressione per monitoraggio quantità gas presente nell'impianto

Modelli da 3 a 7 teglie con monocircuito e modelli 10 e 14 teglie a doppio circuito (R290)

Cremagliere inox facilmente smontabili

Cornice porta con sistema anticondensa







Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

MODI | ABBATTITORE 6T

Gelateria

Dotazione: 1 coppie guida, 1 griglia plastificata EN60x40
Profondità 700 mm

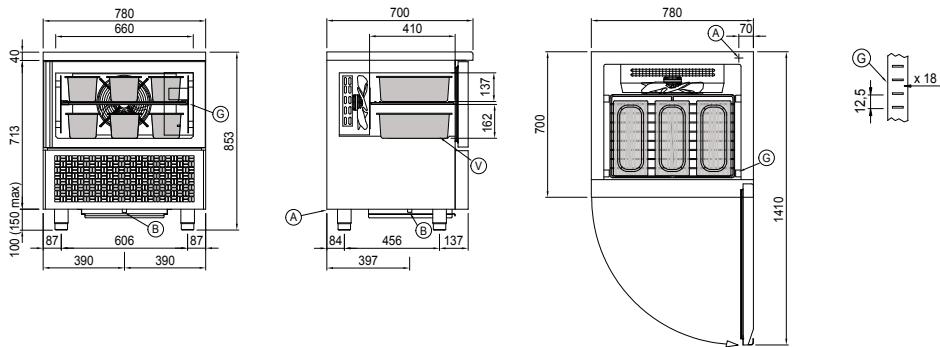


			<div>3</div> <div>+90° > +3°C</div>	<div>18</div> <div>+90° > -18°C</div>	<div></div> <div>Peso lordo</div>	<div></div> <div>Dimensioni</div>	<div></div> <div>Prezzo</div>	
<div> Plug-In unità ad aria</div>	UP	-40°+10°C	W5ULS	18 Kg	12 Kg	115	780x700x853	5.495,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W5ALS					5.949,00
			W51053010001					
			W51056010001					
				</				

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1300 W - 6,28 A
Assorbimento Active	1700 W - 8,21 A
Resa frigorifera	1755 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,073 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	95 min**
Consumo +65° > -18°C	0,272 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	267 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

<div>4,3"</div>	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili	<div></div>	Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi	<div></div>	Ventilazione regolabile 25 - 100%	<div></div>	Valvola di espansione elettronica
<div>Pa</div>	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen	<div></div>	USB per scarico dati HACCP	<div></div>	Carter apribile senza attrezzi	<div></div>	Chiusura porta ammortizzata
<div></div>	Sonda al cuore sostituibile	60	Isolamento 60 mm	<div></div>	Classe climatica 5	<div></div>	Sbrinamento a gas caldo/aria forzata (remoto)







	Dimensioni	N°
Bacinella	360x165x120 mm	6
	360x250x80 mm	6
	360x165x150 mm	3
Carapina	Ø 200x200x125 mm	6
	Ø 200x200x250 mm	3

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
V	Vaschette 360x165x120 (non incluse)













Dotazione: 1 coppie guida, 1 griglia plastificata EN60x40
Profondità 700 mm

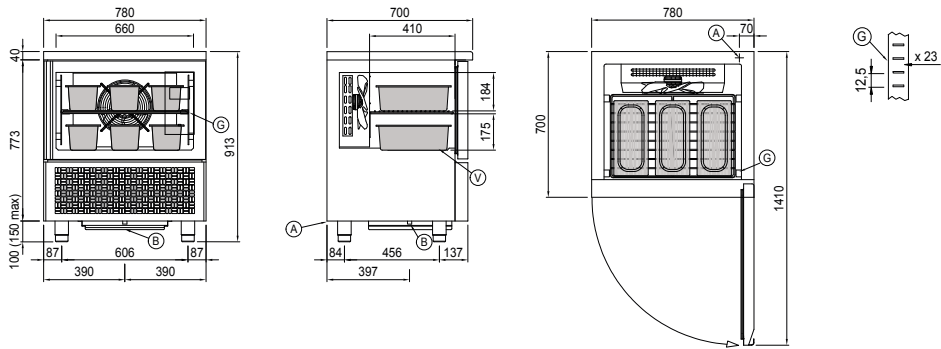


 Plug-In unità ad aria	UP	-40°+10°C	W6ULS W51063010001	+90° > +3°C 21 Kg	+90° > -18°C 15 Kg	Peso lordo 125	Dimensioni 780x700x913	Prezzo 6.692,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W6ALS W51066010001					7.244,00
 Plug-In unità ad acqua	UP	-40°+10°C	W6ULSA W51064010001	+90° > +3°C 21 Kg	+90° > -18°C 15 Kg	Peso lordo 125	Dimensioni 780x700x913	Prezzo 7.253,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W6ALSA W51067010001					7.853,00
 Remoto	UP	-40°+10°C	W6ULSR W51065010001	+90° > +3°C 21 Kg	+90° > -18°C 15 Kg	Peso lordo 95	Dimensioni 780x700x913	Prezzo 5.618,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W6ALSR W51068010001					6.083,00
 Unità remota	Aperta		O81210814001	Fino a 8 m		Peso lordo 25	Dimensioni 780x652x280	Prezzo 1.969,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1300 W - 6,28 A
Assorbimento Active	1700 W - 8,21 A
Pesa frigorifera	1755 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,081 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	100 min**
Consumo +65° > -18°C	0,258 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	268 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

 4,3"	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili	 Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi	 Ventilazione regolabile 25 - 100%	 Valvola di espansione elettronica
 Pa	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen	 USB per scarico dati HACCP	 Carter apribile senza attrezzi	 Chiusura porta ammortizzata
 Sonda al cuore sostituibile		 60 Isolamento 60 mm	 Classe climatica 5	 Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)



	Dimensioni	N°
Bacinella	360x165x120 mm	6
	360x250x80 mm	6
	360x165x150 mm	6
Carapina	Ø 200x200x125 mm	6
	Ø 200x200x250 mm	3

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
V	Vaschette 360x165x120 (non incluse)

MODI | ABBATTITORE 5T

Gelateria

Dotazione: 1 coppie guida, 1 griglia plastificata EN60x40
Profondità 800 mm



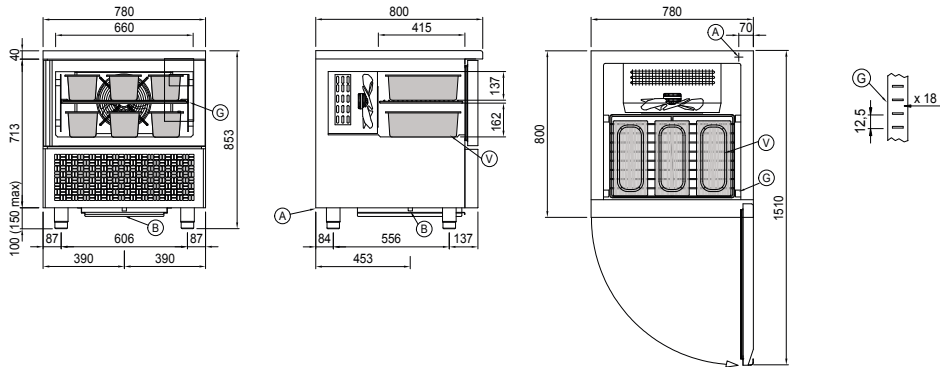
			<div>+90° > +3°C</div>	<div>+90° > -18°C</div>	<div>Peso lordo</div>	<div>Dimensioni</div>	<div>Prezzo</div>
<div>Plug-In unità ad aria</div>	UP	-40°+10°C	22 Kg	17 Kg	130	780x800x853	5.618,00
	ACTIVE	-40°+65°C					6.083,00
<div>Plug-In unità ad acqua</div>	UP	-40°+10°C	22 Kg	17 Kg	120	780x800x853	6.179,00
	ACTIVE	-40°+65°C					6.691,00
<div>Remoto</div>	UP	-40°+10°C	22 Kg	17 Kg	90	780x800x853	4.542,00
	ACTIVE	-40°+65°C					4.918,00
<div>Unità remota</div>	Aperta	O81211743001	Fino a 8 m		25	780x752x280	1.655,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	827 W - 4,7 A
Assorbimento Active	1247 W - 6,5 A
Resa frigorifera	1349 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,060 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	92 min**
Consumo +65° > -18°C	0,247 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	268 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

<div>4,3"</div>	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili	<div></div>	Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi	<div></div>	Ventilazione regolabile 25 - 100%	<div></div>	Valvola di espansione elettronica
<div>Pa</div>	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen	<div></div>	USB per scarico dati HACCP	<div></div>	Carter apribile senza attrezzi	<div></div>	Chiusura porta ammortizzata
<div></div>	Sonda al cuore sostituibile	60	Isolamento 60 mm	<div></div>	Classe climatica 5	<div></div>	Sbrinamento a gas caldo/aria forzata (remoto)



	Dimensioni	N°
Bacinella	360x165x120 mm	6
	360x250x80 mm	6
	360x165x150 mm	3
Carapina	Ø 200x200x125 mm	6
	Ø 200x200x250 mm	3

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
V	Vaschette 360x165x120 (non incluse)



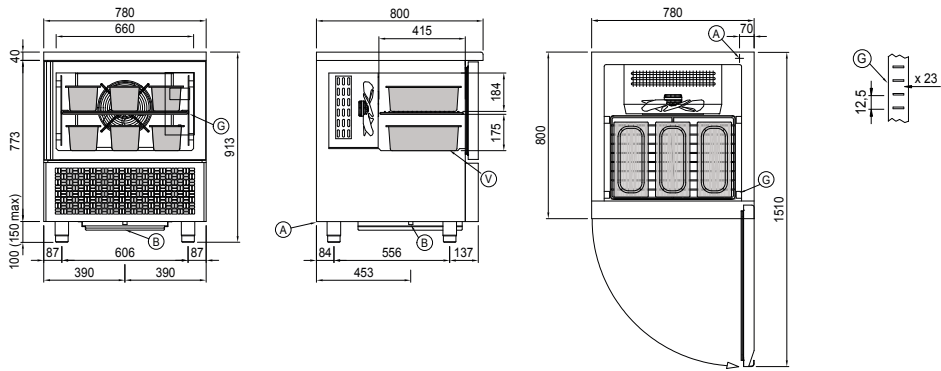
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W6UL-P	27 Kg	22 Kg	145	780x800x913	6.775,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W51063000011					7.332,00
			W6AL-P					
			W51066000011					
	UP	-40°+10°C	W6ULA	27 Kg	21 Kg	135	780x800x913	7.336,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W51064000001					7.942,00
			W6ALA					
			W51067000001					
	UP	-40°+10°C	W6ULR	27 Kg	21 Kg	105	780x800x913	5.701,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W51065000001					6.172,00
			W6ALR					
			W51068000001					
	Aperta		O81210812001	Fino a 8 m	25	780x752x280		1.969,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1506 W - 6,5 A
Assorbimento Active	1921 W - 8,3 A
Pesa frigorifera	2368 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,073 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	63 min**
Consumo +65° > -18°C	0,242 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	247 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile	60	Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)



	Dimensioni	N°
Bacinella	360x165x120 mm	6
	360x250x80 mm	6
	360x165x150 mm	6
Carapina	Ø 200x200x125 mm	6
	Ø 200x200x250 mm	3










A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
V	Vaschette 360x165x120 (non incluse)

MODI | ABBATTITORE 7T

Gelateria

Dotazione: 2 coppie guida, 2 griglie plastificate EN60x40
Profondità 800 mm



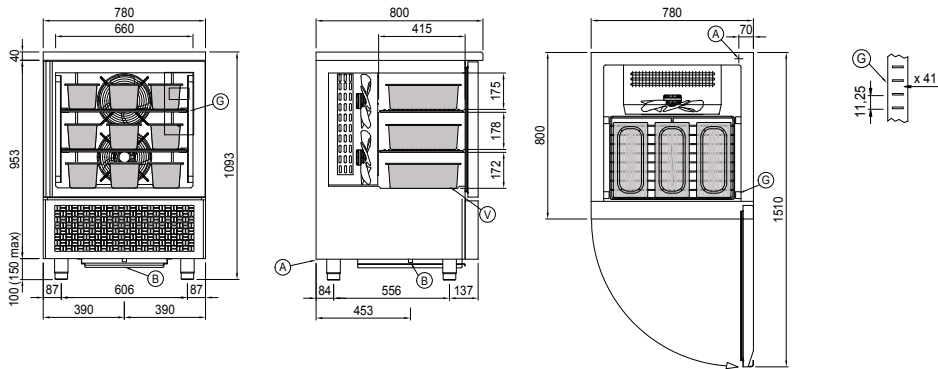
							
Plug-In unità ad aria			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	34 Kg	25 Kg	155	780x800x1093	7.600,00
	ACTIVE	-40°+65°C					8.227,00
			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	34 Kg	24 Kg	145	780x800x1090	8.163,00
	ACTIVE	-40°+65°C					8.837,00
Plug-In unità ad acqua							
			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	34 Kg	24 Kg	115	780x800x1093	6.526,00
	ACTIVE	-40°+65°C					7.065,00
Remoto							
					Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	Aperta	O81210812001	Fino a 8 m	25	780x752x280	1.969,00	
Unità remota							

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento Up	1523 W - 6,6 A
Assorbimento Active	2153 W - 9,4 A
Resa frigorifera	2368 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,060 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	71 min**
Consumo +65° > -18°C	0,210 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	265 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)



	Dimensioni	N°
Bacinella	360x165x120 mm	9
	360x250x80 mm	10
	360x165x150 mm	9
Carapina	Ø 200x200x125 mm	9
	Ø 200x200x250 mm	6

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
V	Vaschette 360x165x120 (non incluse)



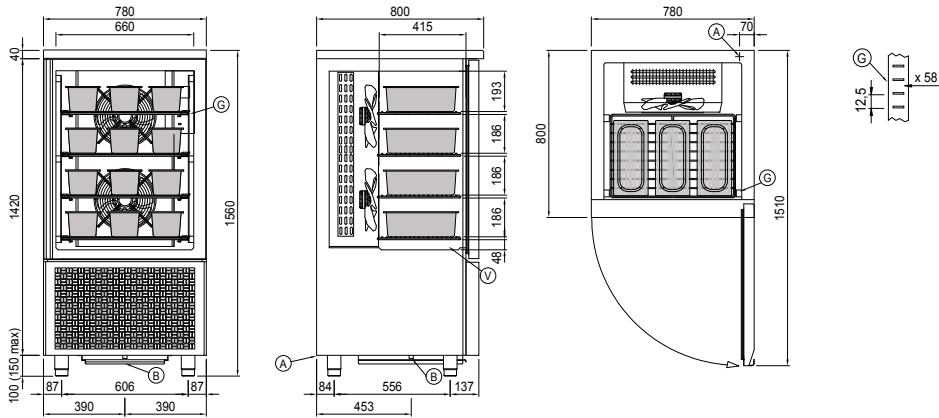
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W10UL-P	50 Kg	45 Kg	205	780x800x1563	10.262,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W10AL-P					11.110,00
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W10ULA	50 Kg	40 Kg	195	780x800x1563	11.094,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W10ALA					12.010,00
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W10ULR	50 Kg	40 Kg	140	780x800x1563	7.601,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W10ALR					8.229,00
						Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	Aperta	O81211831001	Fino a 8 m	35	780x752x430	4.333,00		
	Carenata silenziosa	O81217401601	Fino a 8 m	90	1032x450x751	6.846,00		

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	3043 W - 14,7 A
Pesa frigorifera	5546 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,083 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	72 min**
Consumo +65° > -18°C	0,277 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	204 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione elettronica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile	60	Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)




	Dimensioni	N°
Bacinella	360x165x120 mm	12
	360x250x80 mm	12
	360x165x150 mm	12
Carapina	Ø 200x200x125 mm	12
	Ø 200x200x250 mm	9


A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
V	Vaschette 360x165x120 (non incluse)










MODI | ABBATTITORE 14T

Gelateria

Dotazione: 4 coppie guida, 4 griglie plastificate EN60x40







			 +90° > +3°C	 +90° > -18°C	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
 Plug-In unità ad aria	UP	-40°+10°C	70 Kg	60 Kg	215	780x800x1778	11.733,00
	ACTIVE	-40°+65°C					12.701,00
 Plug-In unità ad acqua	UP	-40°+10°C	70 Kg	56 Kg	205	780x800x1778	12.615,00
	ACTIVE	-40°+65°C					13.658,00
 Remoto	UP	-40°+10°C	70 Kg	56 Kg	150	780x800x1778	9.072,00
	ACTIVE	-40°+65°C					9.822,00
 Unità remota	Aperta	O81211831001	Fino a 8 m	35	780x752x430	4.333,00	
	Carenata silenziosa	O81217401601	Fino a 8 m	90	1032x450x751	6.846,00	


Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	3043 W - 14,7 A
Resa frigorifera	5546 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,078 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	71 min**
Consumo +65° > -18°C	0,233 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	263 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.



4,3"



Pa


Sonda al cuore sostituibile

Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili


Trasduttori di pressione per controllo su touch screen



Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



USB per scarico dati HACCP

60

Isolamento 60 mm


Ventilazione regolabile 25 - 100%


Carter apribile senza attrezzi


Classe climatica 5

Valvola di espansione elettronica

Chiusura porta ammortizzata

Sbrinamento a gas caldo/aria forzata (remoto)

	Dimensioni	N°
Bacinella	360x165x120 mm	15
	360x250x80 mm	16
	360x165x150 mm	15
Carapina	Ø 200x200x125 mm	15
	Ø 200x200x250 mm	9

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
V	Vaschette 360x165x120 (non incluse)

Dotazione: 3 coppie guida, 6 griglie plastificate EN60x40

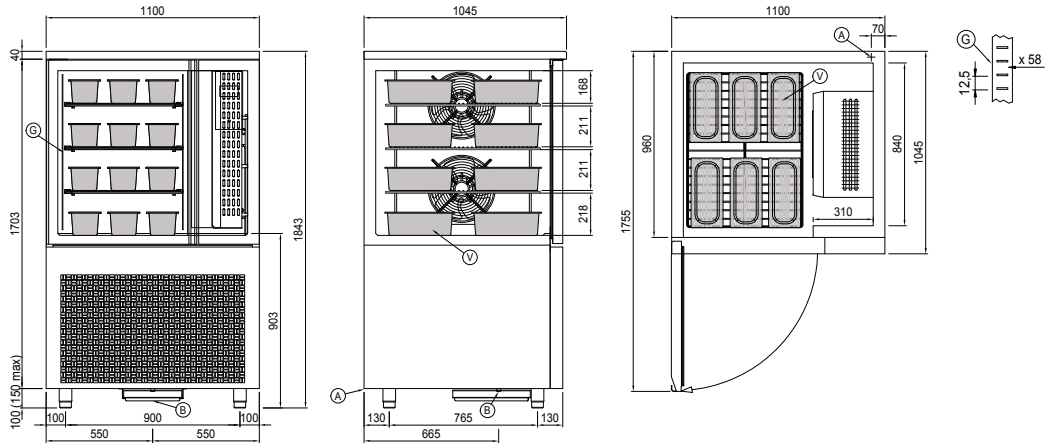


				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W20PUL W51193100001	80 Kg	60 Kg	220	1100x1045x1843	21.448,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W20PAL W51196100001					23.269,00
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W20PULA W51194100001	80 Kg	60 Kg	220	1100x1045x1843	22.229,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W20PALA W51197100001					24.074,00
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	UP	-40°+10°C	W20PULR W51195100001	80 Kg	60 Kg	185	1100x1045x1843	17.939,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W20PALR W51198100001					19.421,00
						Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	Aperta		O81217401401	Fino a 8 m	80	1030x980x590		7.453,00
	Carenata silenziosa		O81211351001					11.167,00

Alimentazione	400V 3N - 50/60Hz
Assorbimento Up	6150 W - 11,81 A
Assorbimento Active	7150 W - 16,64 A
Pesa frigorifera	9820 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,085 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	90 min**
Consumo +65° > -18°C	0,268 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	261 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

	Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		Valvola di espansione meccanica
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile con attrezzi		Sonda al cuore sostituibile
	Isolamento 60 mm		Classe climatica 5		Sbrinamento a gas caldo/aria forzata (remoto)		




	Dimensioni	N°
Bacinella	360x165x120 mm	24
	360x250x80 mm	24
	360x165x150 mm	24
Carapina	Ø 200x200x125 mm	24
	Ø 200x200x250 mm	18

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
V	Vaschette 360x165x120 (non incluse)

MODI | ABBATTITORE 20T

Gelateria

Dotazione: 6 coppie guida, 6 griglie plastificate EN60x40



			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo		
	UP	-40°+10°C	W20UL	W51203000001	88 Kg	62 Kg	230	810x1015x2210	22.878,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W20AL	W51206000001					
	UP	-40°+10°C	W20ULR	W51205000001	88 Kg	62 Kg	195	810x1015x2085	14.948,00
	ACTIVE	-40°+65°C	W20ALR	W51208000001					
	Aperta	O81211352001	Fino a 8 m	93	930x680x450	1302x450x1201	9.599,00		
	Carenata silenziosa	O81211351001	Fino a 8 m	171					

Alimentazione	400V 3N - 50Hz
Assorbimento Up	6450 W -12,45 A
Assorbimento Active	7450 W -17,28 A
Resa frigorifera	7751 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,087 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	94 min**
Consumo +65° > -18°C	0,277 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	251 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

Touch screen 4,3" con ricette personalizzabili

Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi

Ventilazione regolabile 25 - 100%

Valvola di espansione elettronica

Trasduttori di pressione per controllo su touch screen

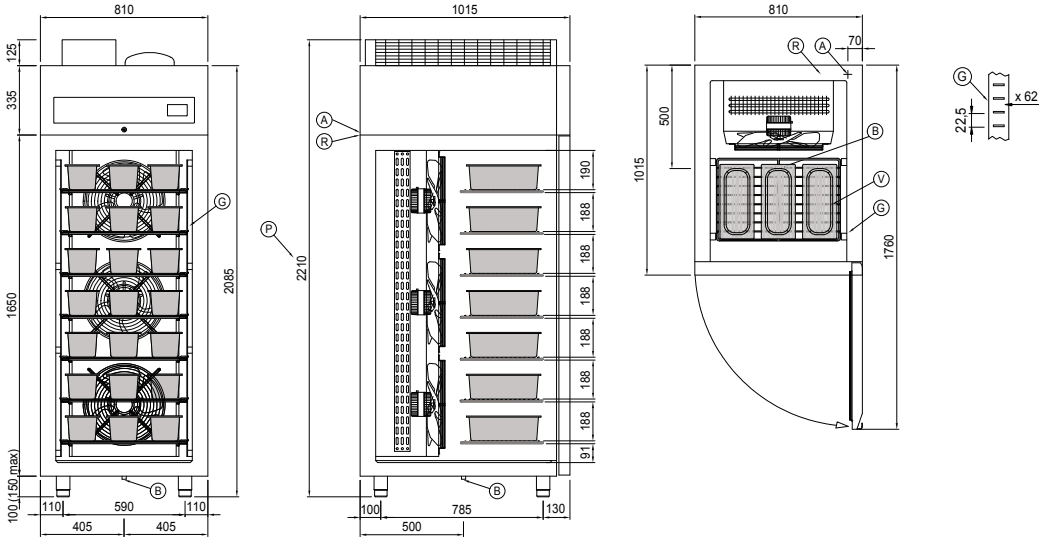
USB per scarico dati HACCP

Sonda al cuore sostituibile

Isolamento 75 mm

Classe climatica 5

Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)




	Dimensioni	N°
Bacinella	360x165x120 mm	21
	360x250x80 mm	20
	360x165x150 mm	21
Carapina	Ø 200x200x125 mm	21
	Ø 200x200x250 mm	12

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
P	Plug-In
R	Uscita tubi gas
V	Vaschette 360x165x120 (non incluse)

		3T	5T P700	5T	6T P700	6T	7T	10T	14T	20TP 60x80	20T
	Piedino ribassato h 55/70 mm, 1 pezzo Cod: M021055020 € 24,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Kit 4 ruote pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44400006001 € 303,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Teglia alluminata EN60x40, h 20 mm Cod: O282400600 € 39,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Griglia inox EN60x40 Cod: O241600400 € 66,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Griglia plastificata EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Coppia guide tipo L 398 mm per griglie EN60x40 Cod: O12124024001 € 35,00	—	■	■	■	■	■	■	■	—	■
	Coppia guide tipo L 755 mm per griglie EN60x80 Cod: O12127552001 € 39,00	—	—	—	—	—	—	—	—	■	—
	Sonda al cuore a 3 punti di lettura maggiorazione € 492,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura maggiorazione € 492,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Inversione apertura porta Cod: O92380002001 maggiorazione € 266,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Sistema di sanificazione UV (versione U) Cod: O92320002001 € 757,00	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Predisposizione per collegamento a centrale remota CO ₂ (versione U) a richiesta	—	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ disponibile
— non disponibile

		3T	5T P700	5T	6T P700	6T	7T	10T	14T	20TP 60x80	20T
220-240V 1- 50 Hz	Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60HZ maggiorazione +5%	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■
220-240V 3- 50 Hz	Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60HZ maggiorazione +5%	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ disponibile
- non disponibile





Tavoli Pizza

Tecnologia	466
Configurazioni	468
Disegni tecnici	472
Tavoli Pizza	475
Tavoli Pizza + cassettera	476
Accessori e varianti	478

Tavoli Pizza, carattere unico molteplici soluzioni

Tutto ciò che serve

I tavoli Pizza sono profondi 80 cm, hanno capacità di 7 contenitori EN60x40 per vano e temperatura di esercizio -2°+8°C.

Un piano granitico

Puoi contare su un piano di granito ampio, robusto e di elevato spessore per lavorare in tutta tranquillità e spianare la pasta senza il rischio che si attacchi alla superficie. Le alzatine sui tre lati consentono di sovrapporre al piano la vetrina refrigerata porta ingredienti mantenendo libero lo spazio sottostante.

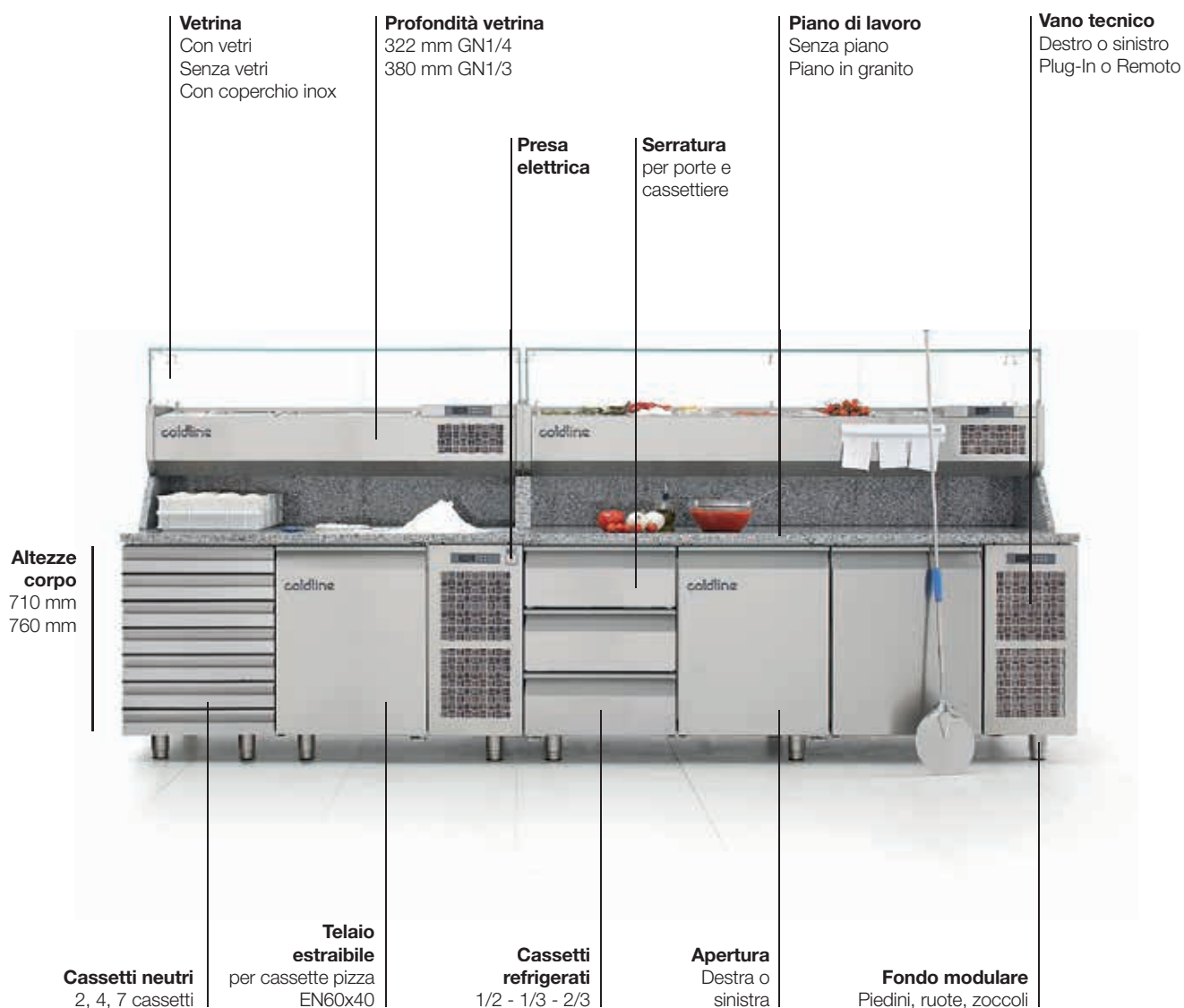
Vano tecnico insonorizzato a destra o a sinistra

Il vano tecnico, isolato per la massima insonorizzazione, è parte integrante del mobile. Il peso del sistema refrigerante è sostenuto da un fondo solido e resistente. Per il massimo comfort in cucina è disponibile la versione con unità refrigerante remota.

Porte e cassettiere

Ogni vano può essere configurato con porte inox, cassetti refrigerati o cassettiera neutra. Il corpo cassetti ad alta resistenza con guide extra corsa facilita l'estrazione di vaschette e bacinelle.

Configurabilità



Tecnologia tavoli Pizza



Caratteristiche principali



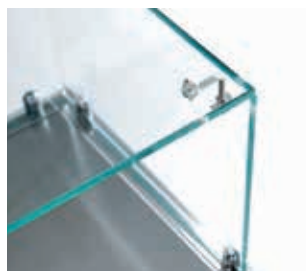
Fondo modulare

Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Cassettiere neutre

L'aggiunta di cassetiere neutre con 2, 4 o 7 cassetti aumenta lo spazio di stoccaggio mantenendo ordinato lo spazio di lavoro.



Vetri e coperchio

Gli alimenti contenuti nella vetrina possono essere protetti dal vetro perimetrale e da un coperchio in acciaio inox (optional).



Telaio estraibile EN60x40

Telaio estraibile con guide telescopiche per estrazione cassette EN60x40 (optional).



Versioni Plug-In o Remote

Motore a bordo o posizionamento remoto dell'unità condensante per un ambiente di lavoro fresco e silenzioso.



Cassetti refrigerati

Allestimento personalizzabile con cassetti ad estrazione totale montati su guide telescopiche.



Piano in granito

Piano di lavoro in granito spessore 30 mm con alzatine posteriori e laterali per l'appoggio della vetrina.



Vetrina GN1/3 o GN1/4

Le vetrine sono disponibili con profondità 380 mm per ospitare bacinelle GN1/3 o 322 mm per contenitori GN1/4.

Altre caratteristiche

Esterno, interno e schiena in acciaio AISI 304

Spessore di isolamento 60 mm CFC/HCFC free

Angoli interni ed esterni arrotondati

Guide e cremagliere inox smontabili senza ausilio di attrezzi

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto)

Condensatore a flusso d'aria variabile

Evaporatore verniciato anticorrosione

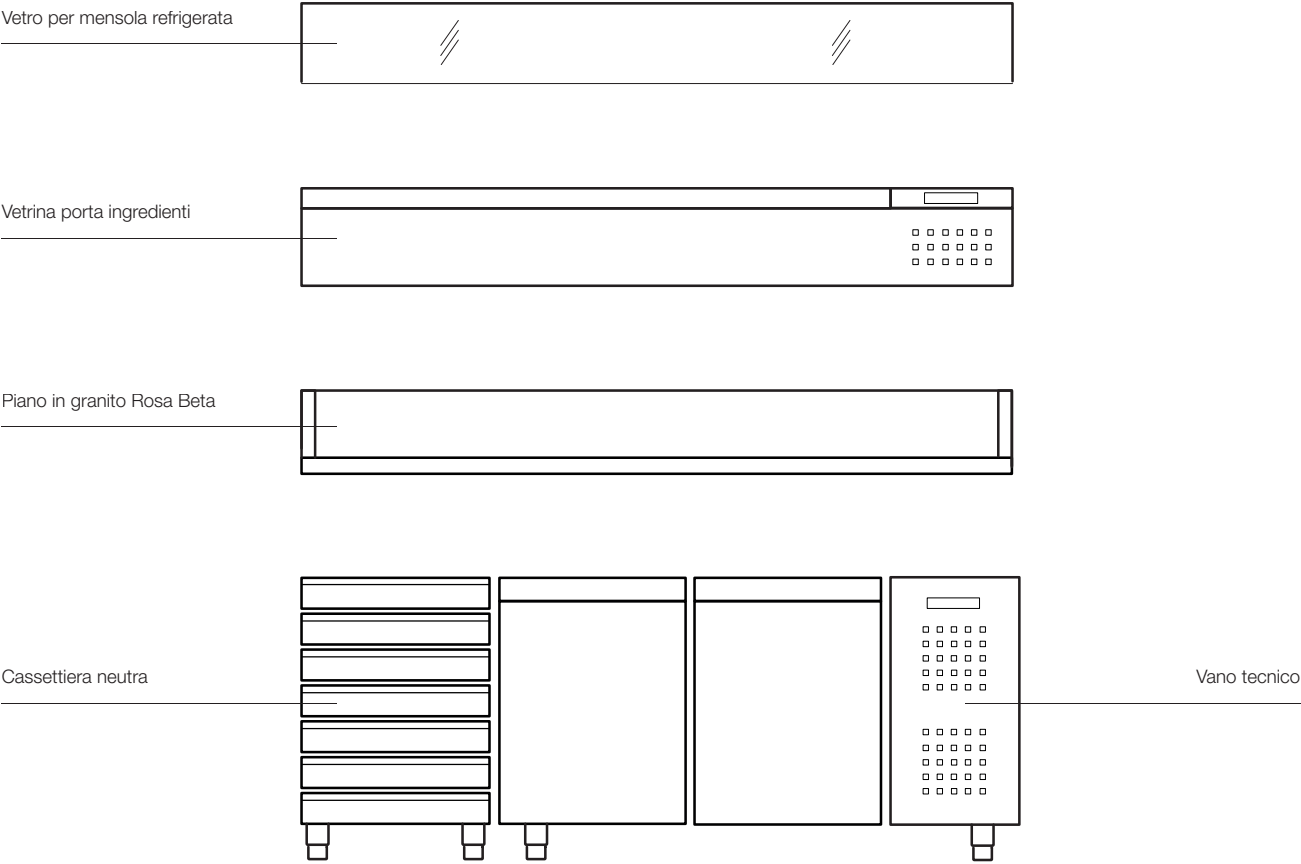
Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

Funzionamento in classe climatica 5

Porta MODBUS-RT

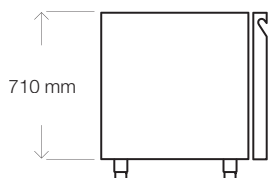
Componibilità Tavolo Pizza

Il Tavolo Pizza è l'insieme di più elementi che possono essere personalizzati e integrati nei modelli proposti.



Altezze disponibili

I Tavoli Pizza sono disponibili con altezza corpo mobile 710 mm.



Cassettiere neutre

Ai Tavoli Pizza possono essere aggiunte cassettiere neutre. La dimensione dei cassetti consente l'inserimento di cassette pizza EN60x40.

7 cassetti



3 + 1 cassetti



1 + 1 cassetti



Cassettiere refrigerate

Ogni vano dei Tavoli Pizza può essere personalizzato con una cassettera refrigerata. Sono disponibili kit con cassetti 1/2 + 1/2, 1/3 + 2/3 oppure 1/3 + 1/3 + 1/3. La dimensione dei cassetti non consente l'inserimento di cassette pizza EN60x40.

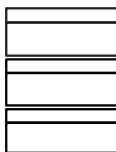
1/2 + 1/2



1/3 + 2/3

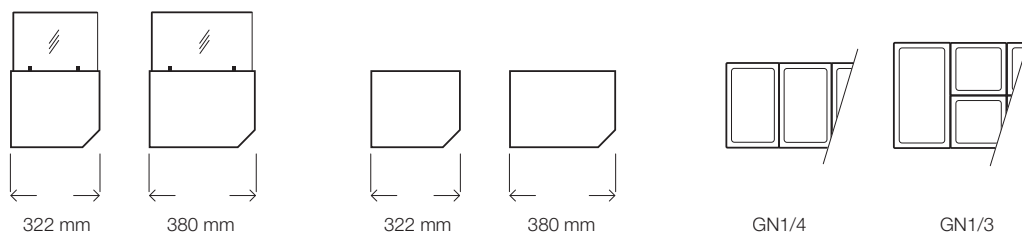


1/3 + 1/3 + 1/3



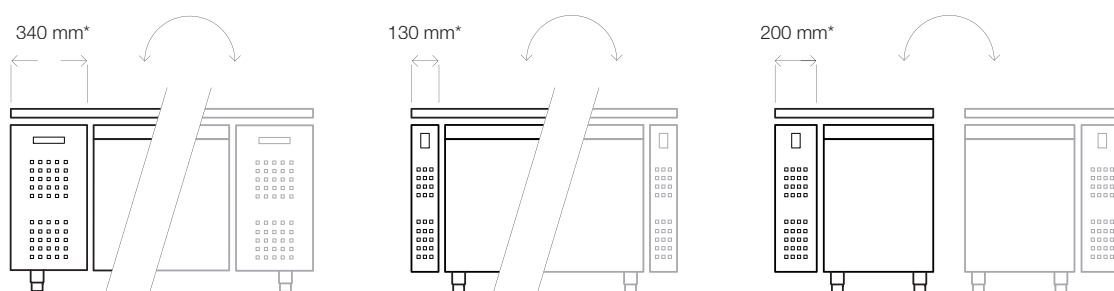
Vetrine porta ingredienti

Le Vetrine porta ingredienti sono disponibili con profondità 322 mm per contenere bacinelle GN1/4 o 380 mm bacinelle GN1/3. Ogni modello è disponibile con vetri o senza vetri, con o senza coperchio inox.



Vano tecnico a sinistra

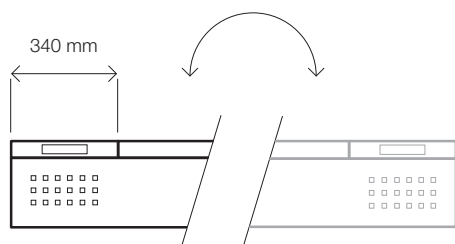
Il vano tecnico dei Tavoli Pizza è, di serie, posizionato a destra. Il posizionamento a sinistra dev'essere indicato al momento dell'ordine e non prevede maggiorazioni di costo.



* Misura minima, dimensioni maggiori sono disponibili a richiesta.

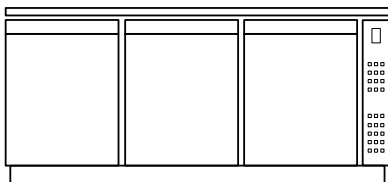
Vano tecnico vetrina a sinistra

Il vano tecnico delle Vetrine porta ingredienti è, di serie, posizionato a destra. Il posizionamento a sinistra dev'essere indicato al momento dell'ordine e non prevede maggiorazioni di costo.



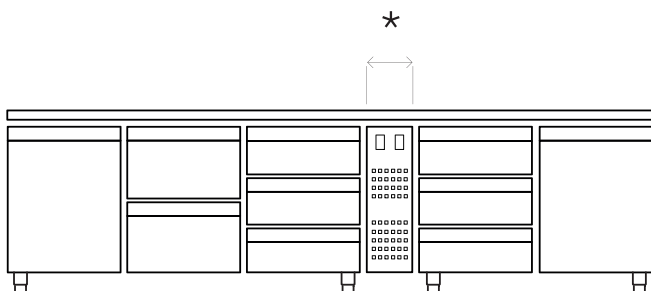
Predisposizione su zoccolo

I Tavoli Pizza sono, di serie, posizionate su piedini regolabili con altezza 100/150 mm. Senza alcuna modifica, possono essere posizionati su zoccolo in muratura.



Vano tecnico in comune

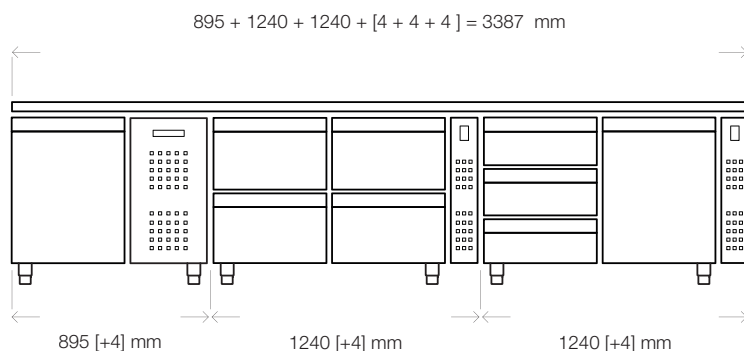
Due Tavoli Pizza, con unità refrigerante remota, possono essere installati con vano tecnico in comune.



* Misura variabile a seconda delle versioni scelte.

Modularità e tolleranze

Nelle composizioni modulari si raccomanda di considerare la tolleranza di +4/-0 mm per ogni tavolo unito.

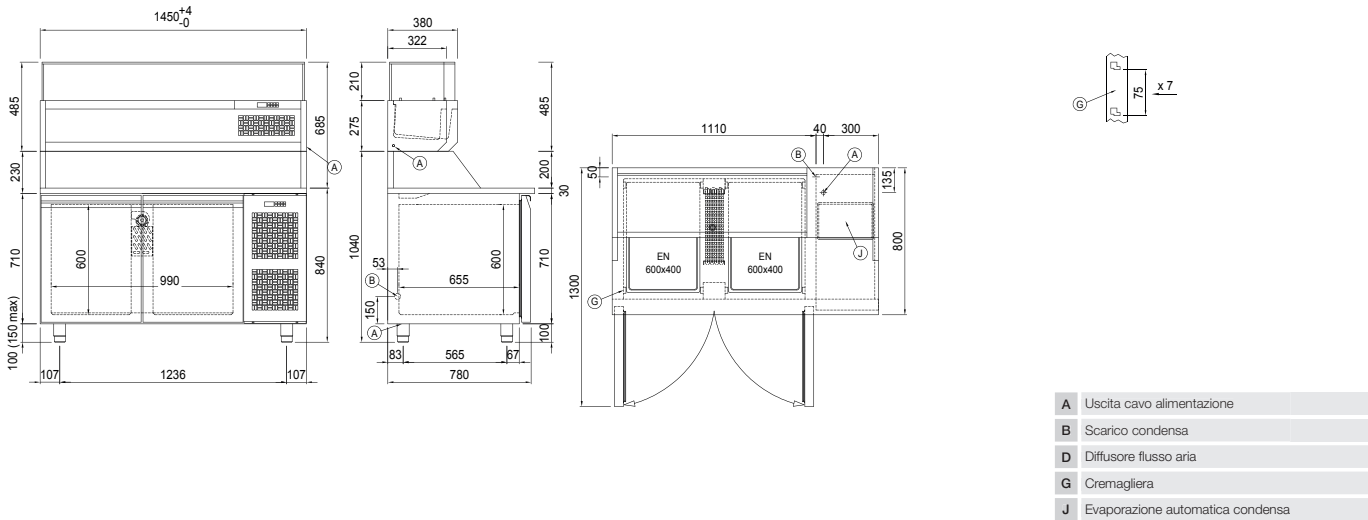


TAVOLI PIZZA EN60x40

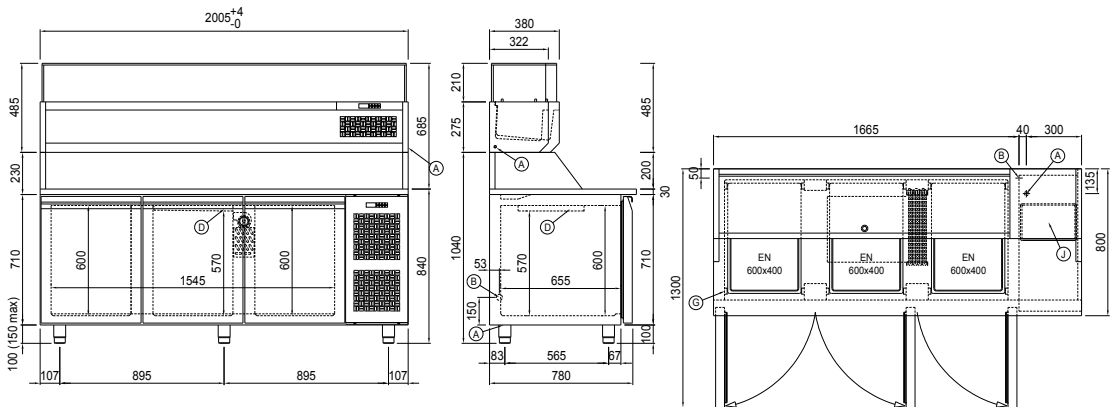
Profondità 800 mm

Pizzeria

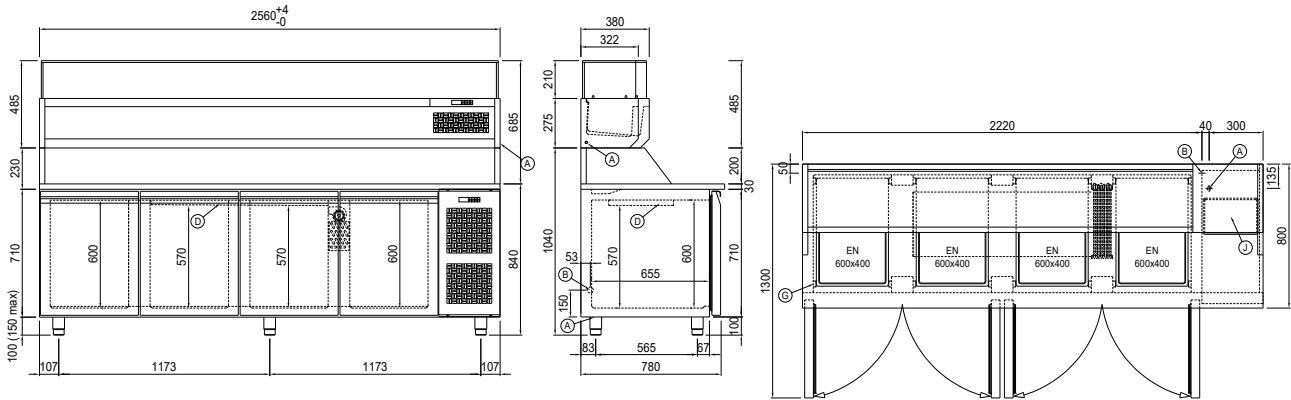
Tavolo 2 porte plug-in



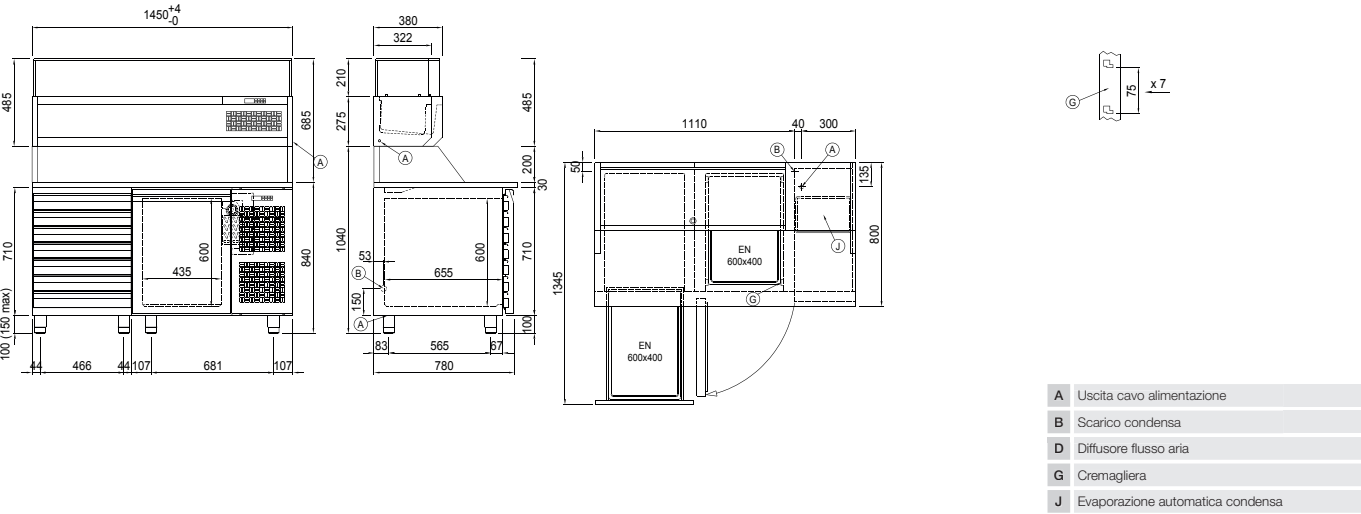
Tavolo 3 porte plug-in



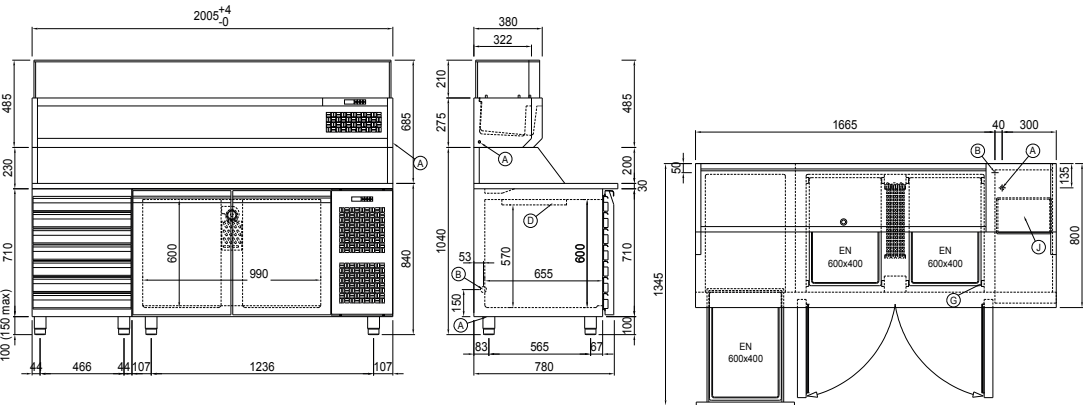
Tavolo 4 porte plug-in



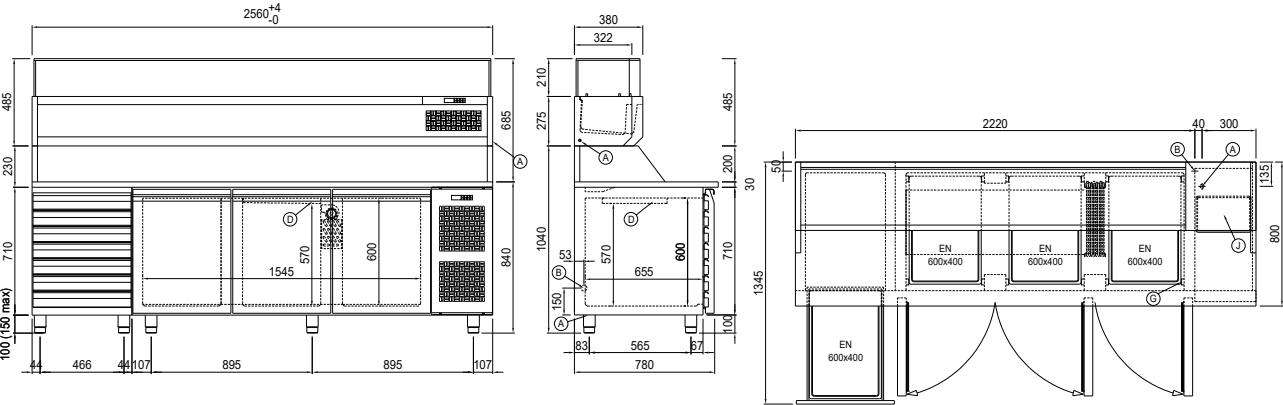
Tavolo 1 porta plug-in + cassetteria neutra



Tavolo 2 porte plug-in + cassetteria neutra



Tavolo 3 porte plug-in + cassetteria neutra

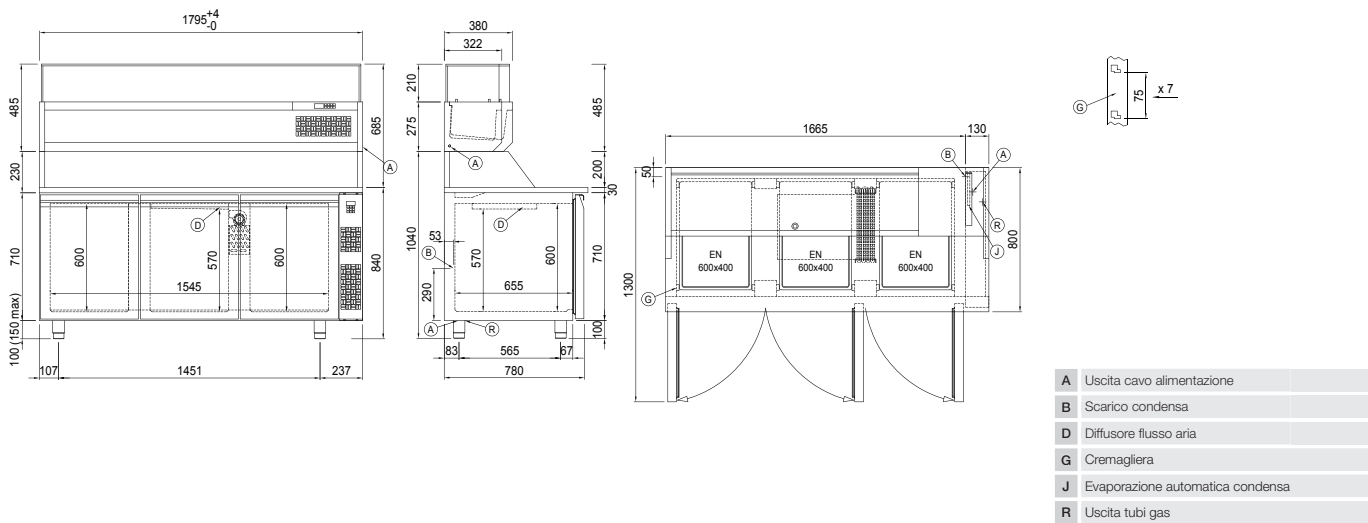


TAVOLI PIZZA EN60x40 REMOTI

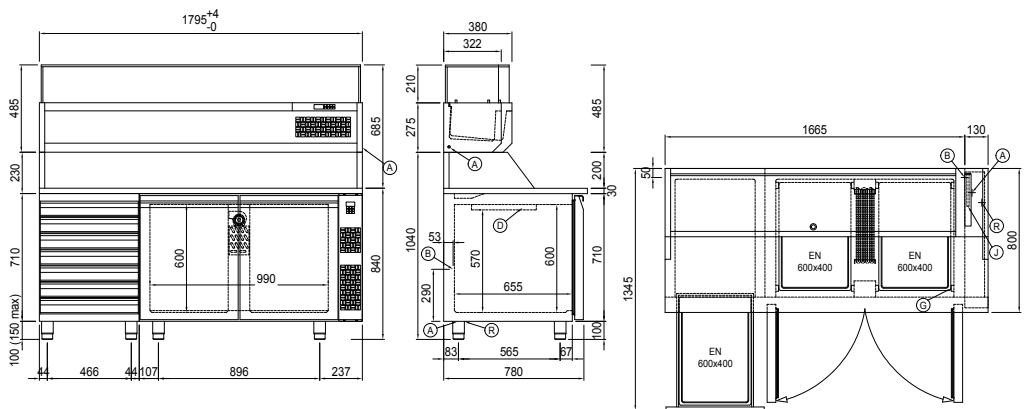
Profondità 800 mm

Pizzeria

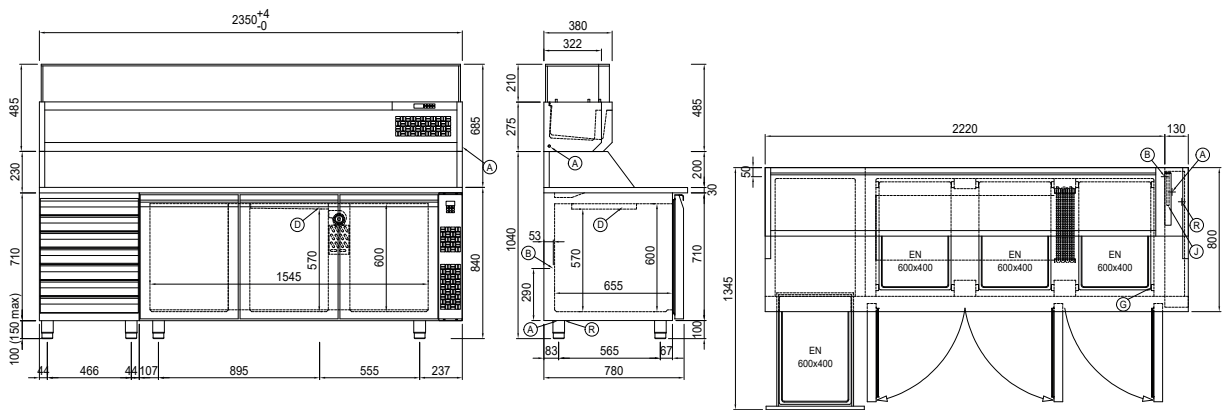
Tavolo 3 porte remoto



Tavolo 2 porte remoto + cassetteria neutra


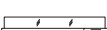












Tavolo 3 porte remoto + cassetteria neutra



-2°+8°C



	TZ13/1M-710	+		VP14/6N		8		270		1450x800x1525		6.469,00
	T40203000261			Vetrina refrigerata GN1/4	V41141010001	Coppie guida	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo			
Piano in granito												

	TZ13/1M-710	+		VP14/6NL		8		275		1450x800x1525		6.532,00
	T40203000261			Vetrina refrigerata GN1/3	V42141010001	Coppie guida	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo			
Piano in granito												

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	803 KWh

* Evap. -10°C cond. 55°C



Refrigerazione ventilata



Sbrinatorio a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm




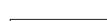




Classe climatica 5









Classe energetica (base pizza)

-2°+8°C



	TZ17/1M-710	+	 Vetrina refrigerata GN1/4	 Coppie guida	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Piano in granito	T40303000261		VP20/9N V41201010001	12	325	2005x800x1525	7.631,00

	TZ17/1M-710	+	 Vetrina refrigerata GN1/3	 Coppie guida	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Piano in granito	T40303000261		VP20/9NL V42201010001	12	330	2005x800x1525	7.710,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	858 KWh

* Evap. -10°C cond. 55°C



Refrigerazione ventilata



Sbrinatorio a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm



Classe climatica 5



Classe energetica (base pizza)

-2°+8°C



	Vetrina refrigerata GN1/4					
	Coppie guida					
	Vetrina refrigerata GN1/3					
	Coppie guida					

	TZ21/1M-710	+	VP25/13N	16	375	2560x800x1525	9.156,00
	T40403000261		V41251010001				
Piano in granito							
	TZ21/1M-710	+	VP25/13NL	16	380	2560x800x1525	9.234,00
	T40403000261		V42251010001				
Piano in granito							

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	1165 KWh

* Evap. -10°C cond. 55°C



Refrigerazione ventilata



Sbrinatorio a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm



Classe climatica 5



Classe energetica (base pizza)

TAVOLI PIZZA CON CASSETTIERA EN60x40

Pizzeria

Profondità 800 mm

-2°+8°C

	TZ09/1MC-710 T40603000261	+		VP14/6N V41141010001		4		260		1450x800x1525		7.631,00
Piano in granito			Vetrina refrigerata GN1/4		Coppie guida		Peso lordo		Dimensioni		Prezzo	
	TZ09/1MC-710 T40603000261	+		VP14/6NL V42141010001		4		265		1450x800x1525		7.694,00
Piano in granito			Vetrina refrigerata GN1/3		Coppie guida		Peso lordo		Dimensioni		Prezzo	

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	460 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	639 KWh

* Evap. -10°C cond. 55°C

Refrigerazione ventilata

GAS

Sbrinatorio a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

Classe climatica 5

B

Classe energetica (base pizza)

-2°+8°C

	TZ13/1MC-710 T40703000261	+		VP20/9N V41201010001		8		315		2005x800x1525		8.647,00
Piano in granito			Vetrina refrigerata GN1/4		Coppie guida		Peso lordo		Dimensioni		Prezzo	
	TZ13/1MC-710 T40703000261	+		VP20/9NL V42201010001		8		320		2005x800x1525		8.726,00
Piano in granito			Vetrina refrigerata GN1/3		Coppie guida		Peso lordo		Dimensioni		Prezzo	

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	734 KWh

* Evap. -10°C cond. 55°C

Refrigerazione ventilata

GAS

Sbrinatorio a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

Classe climatica 5

B

Classe energetica (base pizza)

-2°+8°C

	TZ17/1MC-710 T40803000261	+		VP25/13N V41251010001		12		365		2560x800x1525		9.941,00
Piano in granito			Vetrina refrigerata GN1/4		Coppie guida		Peso lordo		Dimensioni		Prezzo	
	TZ17/1MC-710 T40803000261	+		VP25/13NL V42251010001		12		370		2560x800x1525		10.019,00
Piano in granito			Vetrina refrigerata GN1/3		Coppie guida		Peso lordo		Dimensioni		Prezzo	

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo	858 KWh

* Evap. -10°C cond. 55°C

Refrigerazione ventilata

GAS

Sbrinatorio a gas caldo

Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm















Classe climatica 5

B

Classe energetica (base pizza)

-2°+8°C



 Piano in granito	TZ17/1MR-710 T40313000261	+	VP18/8N V41181010001	 Coppie guida	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
				12	300	1795x800x1525	7.246,00
 Piano in granito	TZ17/1MR-710 T40313000261	+	VP18/8NL V42181010001	 Coppie guida	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
				12	305	1795x800x1525	7.310,00
 Unità remota	O81110451001	Fino a 8 m			 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
					17	450x300x270	813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	668 W*
Gas refrigerante	R452a

* Evap. -10°C cond. 55°C



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento elettrico



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

















Classe climatica 5



Energy saving

-2°+8°C



 Piano in granito	TZ13/1MRC-710 T40713000261	+	VP18/8N V41181010001	 Coppie guida	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
				8	290	1795x800x1525	7.992,00
 Piano in granito	TZ13/1MRC-710 T40713000261	+	VP18/8NL V42181010001	 Coppie guida	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
				8	295	1795x800x1525	8.056,00
 Unità remota	O81110451001	Fino a 8 m			 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
					17	450x300x270	813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	519 W*
Gas refrigerante	R452a

* Evap. -10°C cond. 55°C



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento elettrico



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm

















Classe climatica 5



Energy saving

-2°+8°C



 Piano in granito	TZ17/1MRC-710 T40813000261	+	VP23/12N V41231010001	 Coppie guida	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
				12	320	2350x800x1525	9.112,00
 Piano in granito	TZ17/1MRC-710 T40813000261	+	VP23/12NL V42231010001	 Coppie guida	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
				12	325	2350x800x1525	9.191,00
 Unità remota	O81110451001	Fino a 8 m			 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
					17	450x300x270	813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	668 W*
Gas refrigerante	R452a

* Evap. -10°C cond. 55°C



Refrigerazione ventilata



Sbrinamento elettrico



Evaporazione automatica della condensa

60

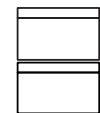
Isolamento 60 mm



Classe climatica 5

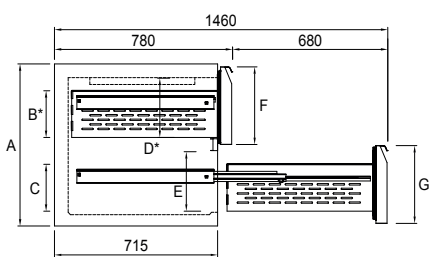


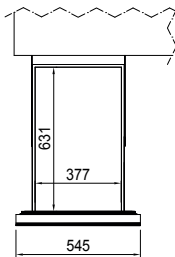
Energy saving



Cassettiera refrigerata 1/2
maggiorazione
€ 612,00


Ricambio
Cod: O60131211101
€ 897,00





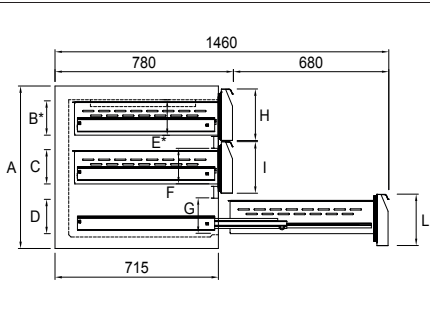
A	710
B	205
C	205
D	260
E	260
F	340
G	340

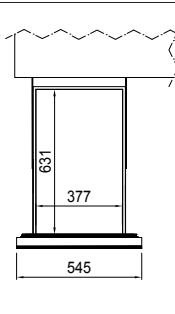
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3
maggiorazione
€ 886,00


Ricambio
Cod: O60131311101
€ 1.238,00





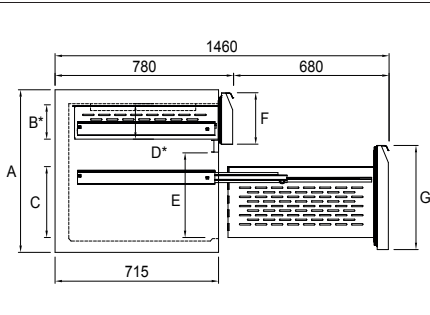
A	710
B	150
C	150
D	150
E	155
F	155
G	155
H	225
I	225
L	225

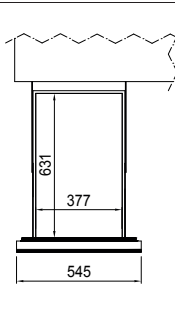
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3 + 2/3
maggiorazione
€ 686,00




Ricambio
Cod: O60133211101
€ 1.008,00

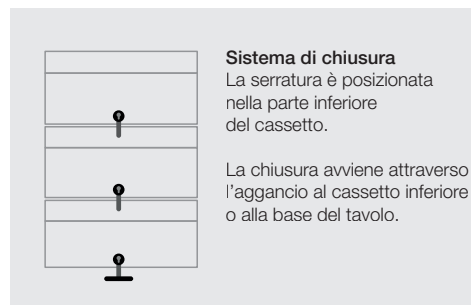




A	710
B	150
C	310
D	155
E	370
F	225
G	455


* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.

		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Serratura con chiave per cassettera 1/2 + 1/2 maggiorazione € 118,00	■	■	■	■
	Serratura con chiave per cassettera 1/3 + 1/3 + 1/3 maggiorazione € 175,00	■	■	■	■
	Serratura con chiave per cassettera 1/3 + 2/3 maggiorazione € 118,00	■	■	■	■
	Piedino maggiorato h 145/195 mm, 1 pezzo Cod: M021145020 € 24,00	■	■	■	■
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm* Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	■	—
	Kit 6 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm* Cod: O44600002001 € 442,00	—	—	■	■
	Telaio estraibile cassette EN60x40 Cod: O64055502001 € 363,00	■	■	■	■
	Cassetta pizza EN60x40, h 60 mm Cod: O324364020 € 32,00	■	■	■	■
	Teglia alluminata EN60x40, h 20 mm Cod: O282400600 € 39,00	■	■	■	■
	Coppia guide tipo L 605 mm per teglie EN60x40 Cod: O121260520 € 37,00	■	■	■	■
	Unità plug-in ad acqua maggiorazione € 594,00	■	■	■	■
	Predisposizione per collegamento a centrale remota CO ₂ a richiesta	■	■	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 ModBus/RTU Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■	■



* La versione 3 porte remota necessita del kit 4 ruote.
* La versione 3 porte plug-in necessita del kit 6 ruote.

■ disponibile
— non disponibile

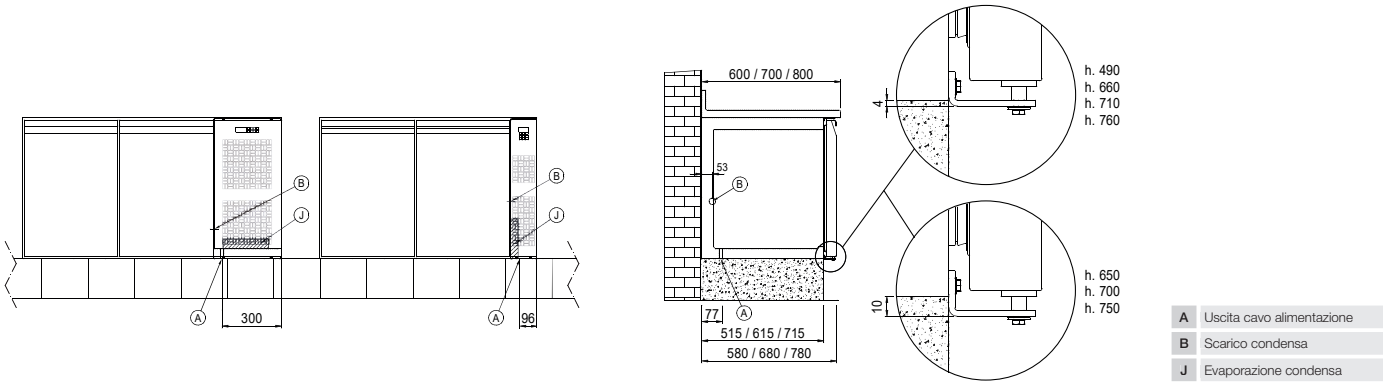
		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Presa schuko IP44 con coperchio per versione plug-in Cod: E74300003001 maggiorazione € 208,00	■	■	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato* Cod: O92050002001 € 208,00	■	■	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■	■	■

* Per il controllo remoto dei tavoli Pizza è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile

		2 porte	3 porte	4 porte
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 100 mm	Cod: O50220210001 € 583,00	Cod: O50220310001 € 667,00	Cod: O50220410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 150 mm	Cod: O50220215001 € 631,00	Cod: O50220315001 € 723,00	Cod: O50220415001 € 855,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 100 mm	Cod: O50420210001 € 583,00	Cod: O50420310001 € 667,00	Cod: O50420410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 150 mm	Cod: O50420215001 € 631,00	Cod: O50420315001 € 723,00	Cod: O50420415001 € 855,00

Installazione su zoccolo in muratura





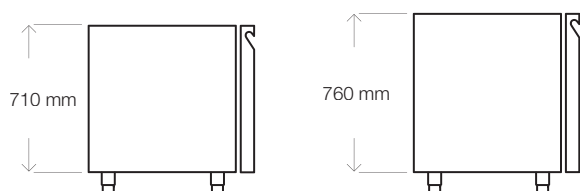
Basi Pizza

Configurazioni	484
Disegni tecnici	488
Basi Pizza	490
Accessori e varianti	492



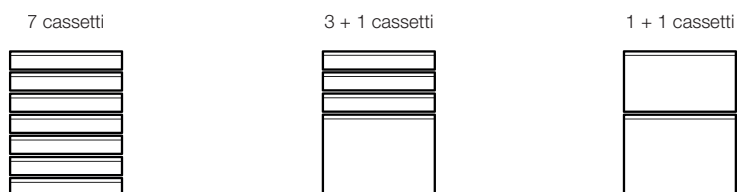
Altezze disponibili

Le Basi Pizza sono disponibili con altezza corpo mobile 710 e 760 mm.



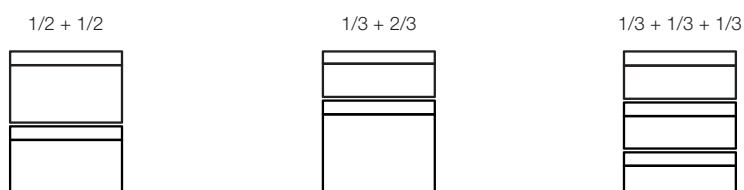
Cassettiere neutre

Alle Basi Pizza possono essere aggiunte cassette neutre. La dimensione dei cassetti consente l'inserimento di cassette pizza EN60x40.



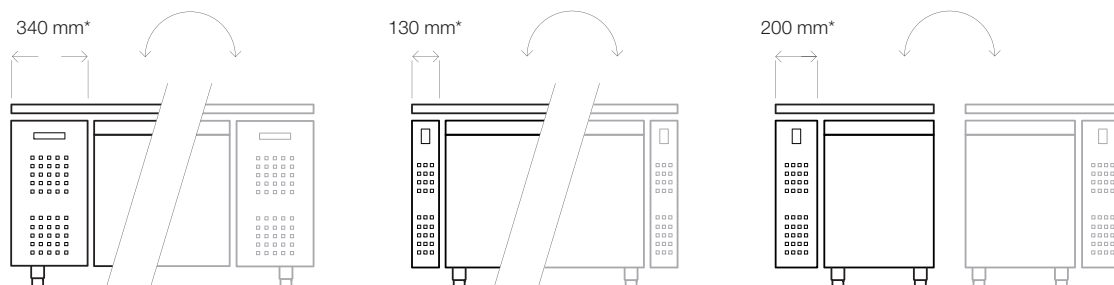
Cassettiere refrigerate

Ogni vano delle Basi Pizza può essere personalizzato con una cassetta refrigerata. Sono disponibili kit con cassetti 1/2 + 1/2, 1/3 + 2/3 oppure 1/3 + 1/3 + 1/3. La dimensione dei cassetti non consente l'inserimento di cassette pizza EN60x40.



Vano tecnico a sinistra

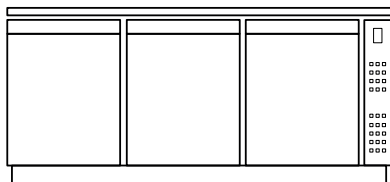
Il vano tecnico delle Basi Pizza è, di serie, posizionato a destra. Il posizionamento a sinistra dev'essere indicato al momento dell'ordine e non prevede maggiorazioni di costo.



* Misura minima, dimensioni maggiori sono disponibili a richiesta.

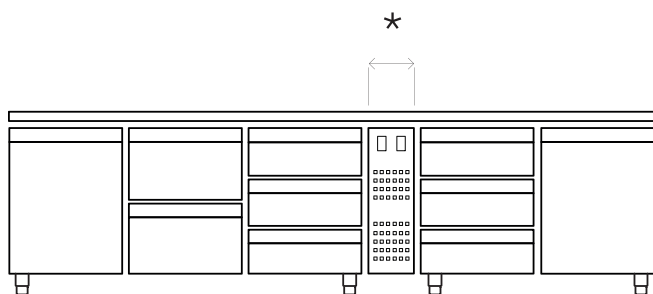
Predisposizione su zoccolo

Le Basi Pizza sono, di serie, posizionati su piedini regolabili con altezza 100/150 mm. Senza alcuna modifica, possono essere posizionati su zoccolo in muratura.



Vano tecnico in comune

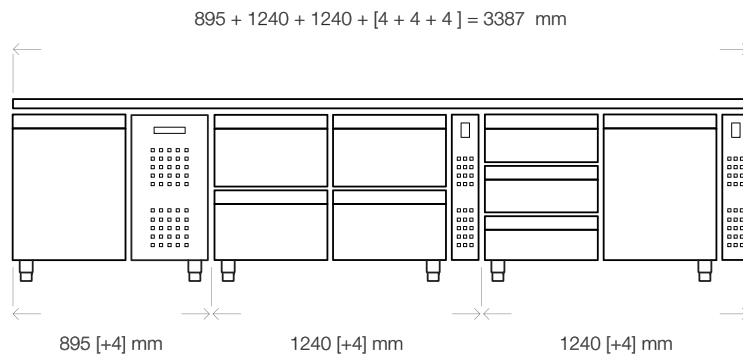
Due Basi Pizza, con unità refrigerante remota, possono essere installati con vano tecnico in comune.



* Misura variabile a seconda delle versioni scelte.

Modularità e tolleranze

Nelle composizioni modulari si raccomanda di considerare la tolleranza di +4/-0 mm per ogni tavolo unito.

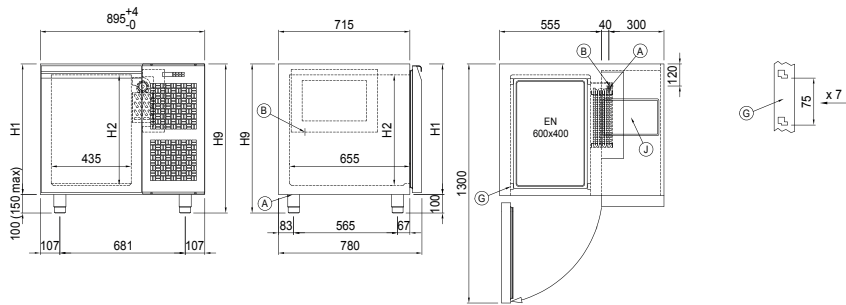


BASI PIZZA EN60x40

Profondità 780 mm

Pizzeria

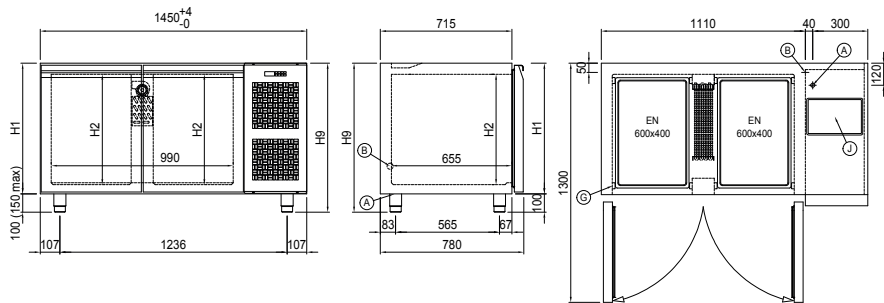
Base 1 porta plug-in



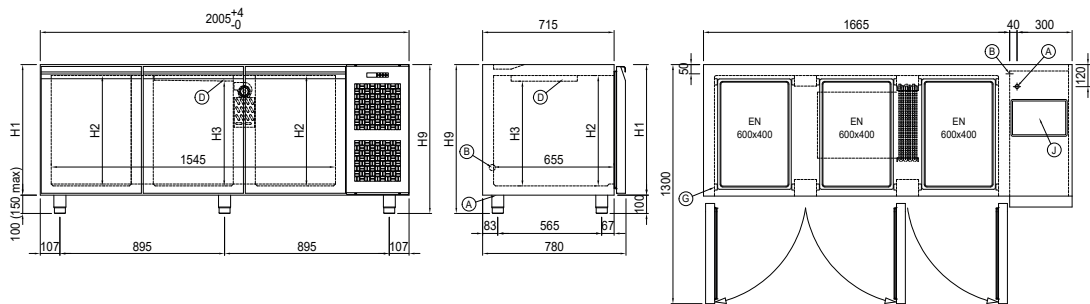
H1	710	760
H2	600	650
H3	570	620
H9	810	860

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa

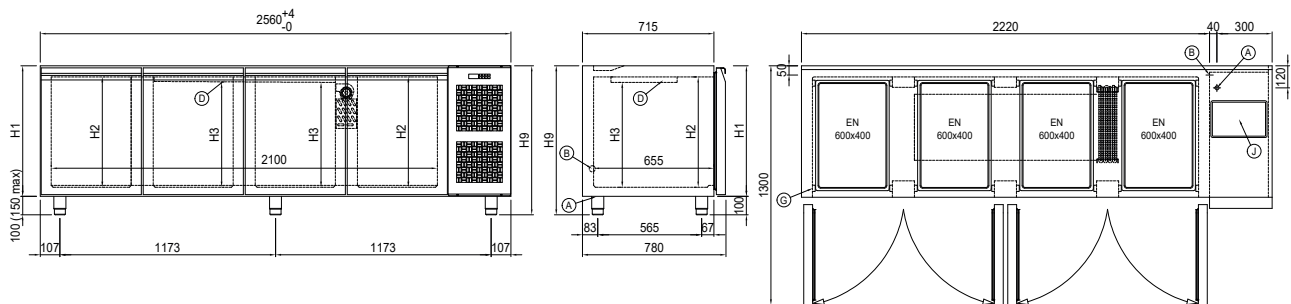
Base 2 porte plug-in



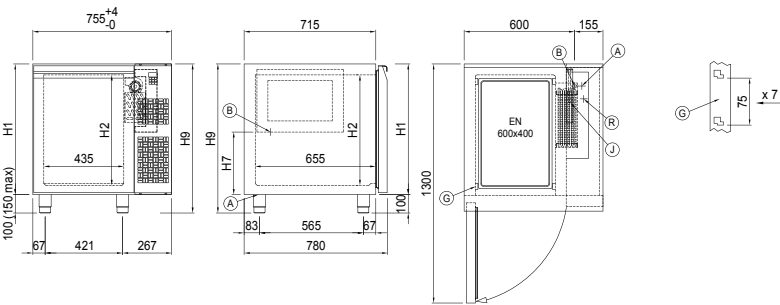
Base 3 porte plug-in



Base 4 porte plug-in



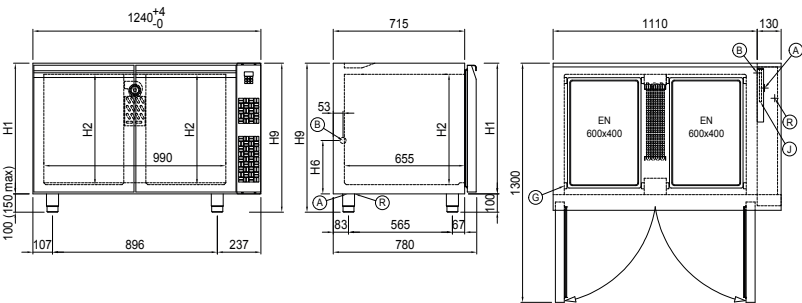
Base 1 porta remota



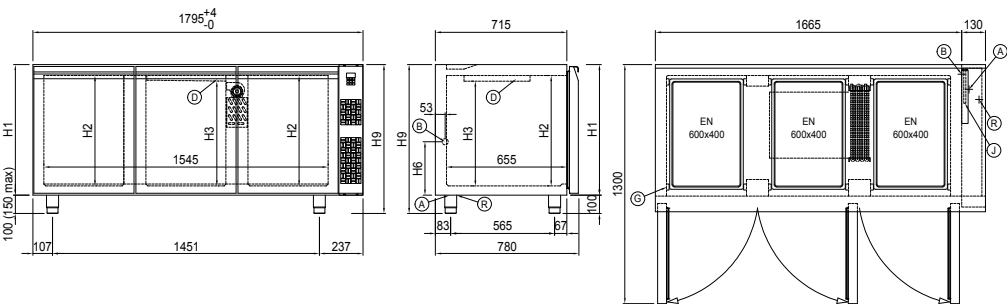
H1	710	760
H2	600	650
H3	570	620
H6	290	340
H7	345	395
H9	810	860

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
R	Uscita tubi gas

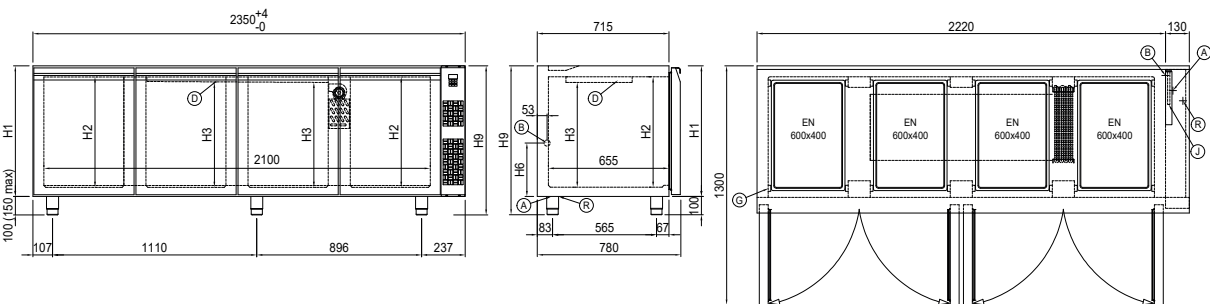
Base 2 porte remota



Base 3 porte remota



Base 4 porte remota




BASI PIZZA EN60x40

Profondità 780 mm

Pizzeria

-2°+8°C



710 mm

TZS09/1M-710
T40100000201

Senza piano

760 mm

TZS09/1M-760
T40100000202

Coppie guida

4

Peso lordo

105

Dimensioni

895x780x810

Prezzo

3.487,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	639 kWh
Consumo annuo h 760	699 kWh



Refrigerazione ventilata



Sbrinatorio a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm




Classe climatica 5



Classe energetica

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



710 mm

TZS13/1M-710
T40200000201

Senza piano

760 mm

TZS13/1M-760
T40200000202

Coppie guida

8

Peso lordo

130

Dimensioni

1450x780x810

Prezzo

4.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	734 kWh
Consumo annuo h 760	803 kWh



Refrigerazione ventilata



Sbrinatorio a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm




Classe climatica 5



Classe energetica

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



710 mm

TZS17/1M-710
T40300000201

Senza piano

760 mm

TZS17/1M-760
T40300000202

Coppie guida

12

Peso lordo

155

Dimensioni

2005x780x810

Prezzo

4.824,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	858 kWh
Consumo annuo h 760	939 kWh



Refrigerazione ventilata



Sbrinatorio a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm




Classe climatica 5



Classe energetica

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



710 mm

TZS21/1M-710
T40400000201

Senza piano

760 mm

TZS21/1M-760
T40400000202

Coppie guida

16

Peso lordo

190

Dimensioni

2560x780x810

Prezzo

5.455,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo annuo h 710	1165 kWh
Consumo annuo h 760	1274 kWh



Refrigerazione ventilata



Sbrinatorio a gas caldo



Evaporazione automatica della condensa

60

Isolamento 60 mm




Classe climatica 5



Classe energetica

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



710 mm

710

760 mm

760

Coppie guida

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

TZS09/1MR-710 T40110000201		4	75	755x780x810	2.834,00
TZS09/1MR-760 T40110000202		4	78	755x780x810	

Senza piano

Unità remota

O81110351001

Fino a 8 m

17

450x300x270

779,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	710 W - 3,2 A
Pesa frigorifera	368 W*
Gas refrigerante	R452a

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio elettrico

Evaporazione automatica della condensa

60


Isolamento 60 mm

Classe climatica 5

Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



710 mm

710

760 mm

760

Coppie guida

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

TZS13/1MR-710 T40210000201		8	100	1240x780x810	3.606,00
TZS13/1MR-760 T40210000202		8	106	1240x780x810	

Senza piano

Unità remota

O81110451001

Fino a 8 m

17

450x300x270

813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	519 W*
Gas refrigerante	R452a

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio elettrico

Evaporazione automatica della condensa

60


Isolamento 60 mm

Classe climatica 5

Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



710 mm

710

760 mm

760

Coppie guida

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

TZS17/1MR-710 T40310000201		12	125	1795x780x810	4.347,00
TZS17/1MR-760 T40310000202		12	134	1795x780x810	

Senza piano

Unità remota

O81110451001

Fino a 8 m

17

450x300x270

813,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	668 W*
Gas refrigerante	R452a

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio elettrico

Evaporazione automatica della condensa

60


Isolamento 60 mm

Classe climatica 5

Energy saving

* Evap. -10°C cond. 55°C

-2°+8°C



710 mm

710

760 mm

760

Coppie guida

Peso lordo

Dimensioni

Prezzo

TZS21/1MR-710 T40410000201		16	160	2350x780x810	4.941,00
TZS21/1MR-760 T40410000202		16	172	2350x780x810	

Senza piano

Unità remota

O81110671001

Fino a 8 m

16

480x330x295

1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	810 W - 3,7 A
Pesa frigorifera	668 W*
Gas refrigerante	R452a

Refrigerazione ventilata

Sbrinatorio elettrico

Evaporazione automatica della condensa

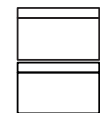
60

Isolamento 60 mm

Classe climatica 5

Energy saving

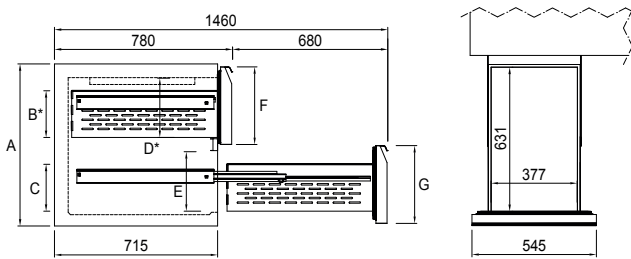
* Evap. -10°C cond. 55°C



Cassettiera refrigerata 1/2


maggiorazione
€ 612,00

Ricambio
h 710 mm - cod: O60131211101
h 760 mm - cod: O60131211102
€ 897,00



A	710	760
B	205	205
C	205	205
D	260	270
E	260	285
F	340	365
G	340	365

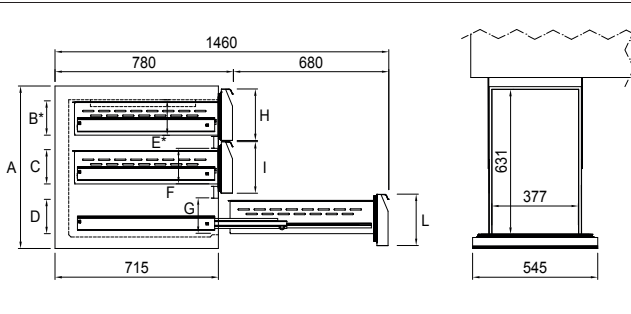
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3

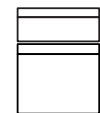
maggiorazione
€ 886,00

Ricambio
h 710 mm - cod: O60131311101
h 760 mm - cod: O60131311102
€ 1.238,00



A	710	760
B	150	150
C	150	150
D	150	150
E	155	160
F	155	180
G	155	170
H	225	240
I	225	240
L	225	240

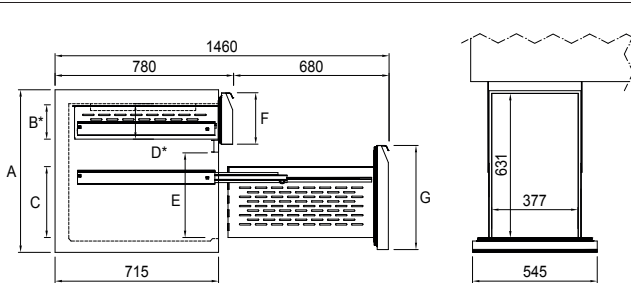
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



Cassettiera refrigerata 1/3 + 2/3

maggiorazione
€ 686,00

Ricambio
h 710 mm - cod: O60133211101
h 760 mm - cod: O60133211102
€ 1.008,00

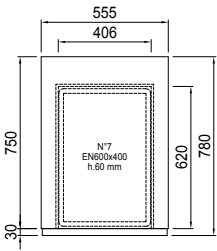
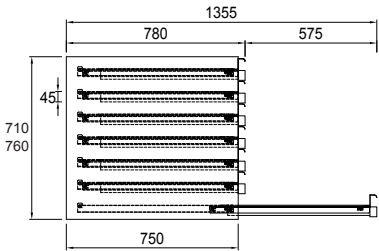


A	710	760
B	150	150
C	310	310
D	155	160
E	370	395
F	225	240
G	455	490

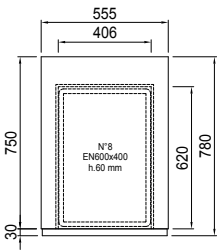
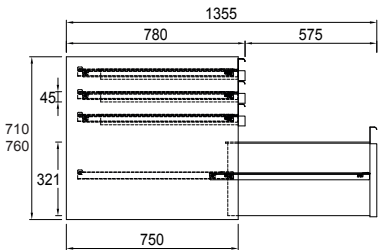
* In corrispondenza del diffusore d'aria il cassetto è ribassato di 55 mm.



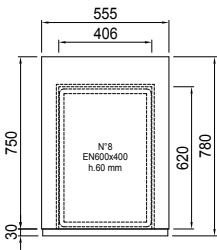
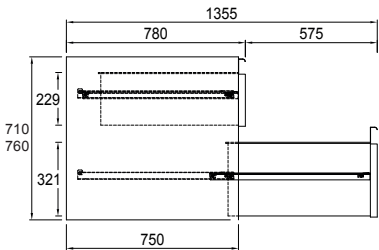
Cassettiera neutra 7 cassetti
h 710 mm - cod: X480555070
h 760 mm - cod: X480555074
€ 1.690,00



Cassettiera neutra 3+1 cassetti
h 710 mm - cod: X480555040
h 760 mm - cod: X480555044
€ 1.538,00



Cassettiera neutra 1+1 cassetti
h 710 mm - cod: X480555020
h 760 mm - cod: X480555024
€ 1.244,00

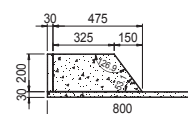
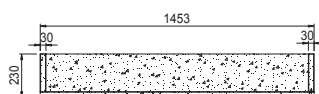


**Piano in granito 1450 mm**

Piano per Basi Pizza plug-in, 2 vani
(1 porta+cassettiera, 2 porte)

Cod: L528201453

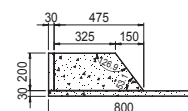
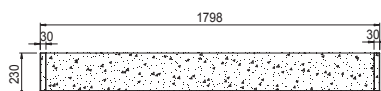
€ 883,00

**Piano in granito 1795 mm**

Piano per Basi Pizza remote, 3 vani
(2 porte+cassettiera, 3 porte)

Cod: L528211798

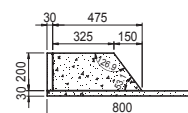
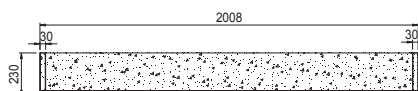
€ 1.027,00

**Piano in granito 2005 mm**

Piano per Basi Pizza plug-in, 3 vani
(2 porte+cassettiera, 3 porte)

Cod: L528202008

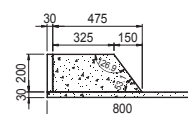
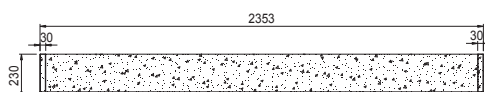
€ 1.158,00

**Piano in granito 2350 mm**

Piano per Basi Pizza remote, 4 vani
(3 porte+cassettiera, 4 porte)

Cod: L528212353

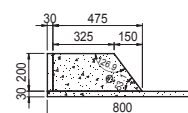
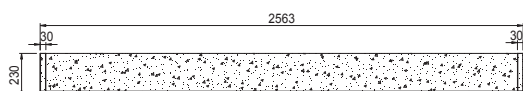
€ 1.294,00

**Piano in granito 2560 mm**




Piano per Basi Pizza plug-in, 4 vani
(3 porte+cassettiera, 4 porte)

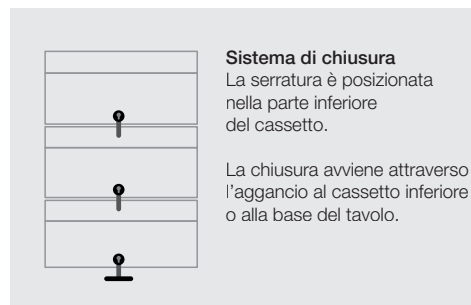
Cod: L528202563

€ 1.561,00



Disponibili piani in granito su misura a richiesta.

		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Serratura con chiave per cassettera 1/2 + 1/2 maggiorazione € 118,00	■	■	■	■
	Serratura con chiave per cassettera 1/3 + 1/3 + 1/3 maggiorazione € 175,00	■	■	■	■
	Serratura con chiave per cassettera 1/3 + 2/3 maggiorazione € 118,00	■	■	■	■
	Piedino maggiorato h 145/195 mm, 1 pezzo Cod: M021145020 € 24,00	■	■	■	■
	Kit 4 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm* Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	■	—
	Kit 6 ruote inox pivotanti con freno, h 128 mm* Cod: O44600002001 € 442,00	—	—	■	■
	Telaio estraibile cassette EN60x40 Cod: O64055502001 € 363,00	■	■	■	■
	Cassetta pizza EN60x40, h 60 mm Cod: O324364020 € 32,00	■	■	■	■
	Teglia alluminata EN60x40, h 20 mm Cod: O282400600 € 39,00	■	■	■	■
	Coppia guide tipo L 605 mm per teglie EN60x40 Cod: O121260520 € 37,00	■	■	■	■
	Unità plug-in ad acqua maggiorazione € 594,00	■	■	■	■
	Predisposizione per collegamento a centrale remota CO ₂ a richiesta	■	■	■	■
	Interfaccia seriale, cavo RS485 Cod: E020530010 € 58,00	■	■	■	■




* La versione 3 porte remota necessita del kit 4 ruote.

* La versione 3 porte plug-in necessita del kit 6 ruote.

* Non disponibile per versione 1 porta remota.

■ disponibile
— non disponibile

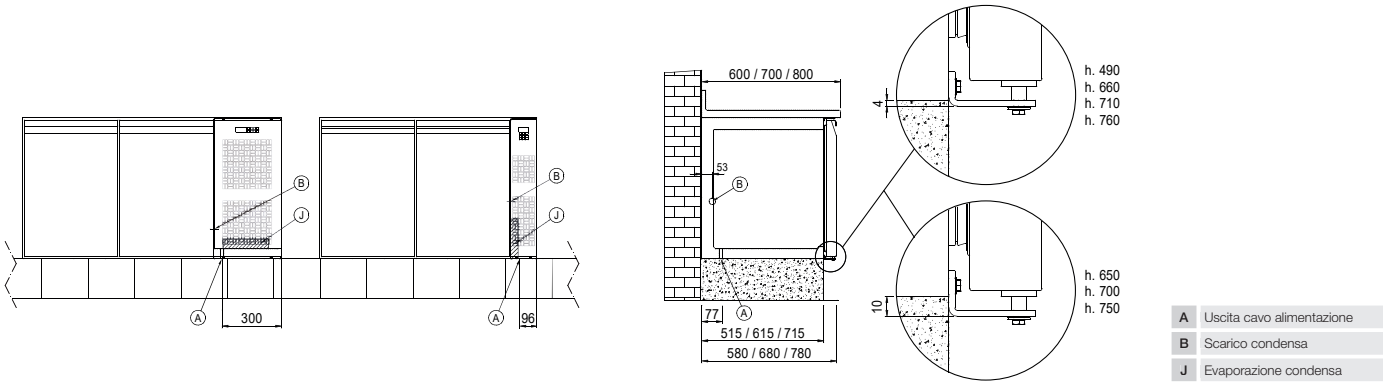
		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Presa schuko IP44 con coperchio per versione plug-in Cod: E74300003001 maggiorazione € 208,00	■	■	■	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato* Cod: O92050002001 € 208,00	■	■	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■	■	■

* Per il controllo remoto delle basi Pizza è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile

		1 porta	2 porte	3 porte	4 porte
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 100 mm	Cod: O50220210001 € 583,00	Cod: O50220310001 € 667,00	Cod: O50220410001 € 796,00	Cod: O50220410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo plug-in, h 150 mm	Cod: O50220215001 € 631,00	Cod: O50220315001 € 723,00	Cod: O50220415001 € 855,00	Cod: O50220415001 € 855,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 100 mm	Cod: O50420210001 € 583,00	Cod: O50420310001 € 667,00	Cod: O50420410001 € 796,00	Cod: O50420410001 € 796,00
	Zoccolo mobile per tavolo remoto, h 150 mm	Cod: O50420215001 € 631,00	Cod: O50420315001 € 723,00	Cod: O50420415001 € 855,00	Cod: O50420415001 € 855,00

Installazione su zoccolo in muratura





Vetrine porta ingredienti

Tecnologia	502
Disegni tecnici	504
Vetrine GN1/4	506
Vetrine GN1/3	510
Accessori e varianti	514



Ogni ingrediente al posto giusto

Tutto ciò che ti serve

Le vetrine porta ingredienti soddisfano ogni esigenza di organizzazione dello spazio di lavoro. Disponibili in 7 lunghezze, 2 profondità, con o senza vetro temperato, sono la soluzione ideale per conservare, da +2°+10°C, gli ingredienti che hai sapientemente selezionato.

Coperchio in acciaio

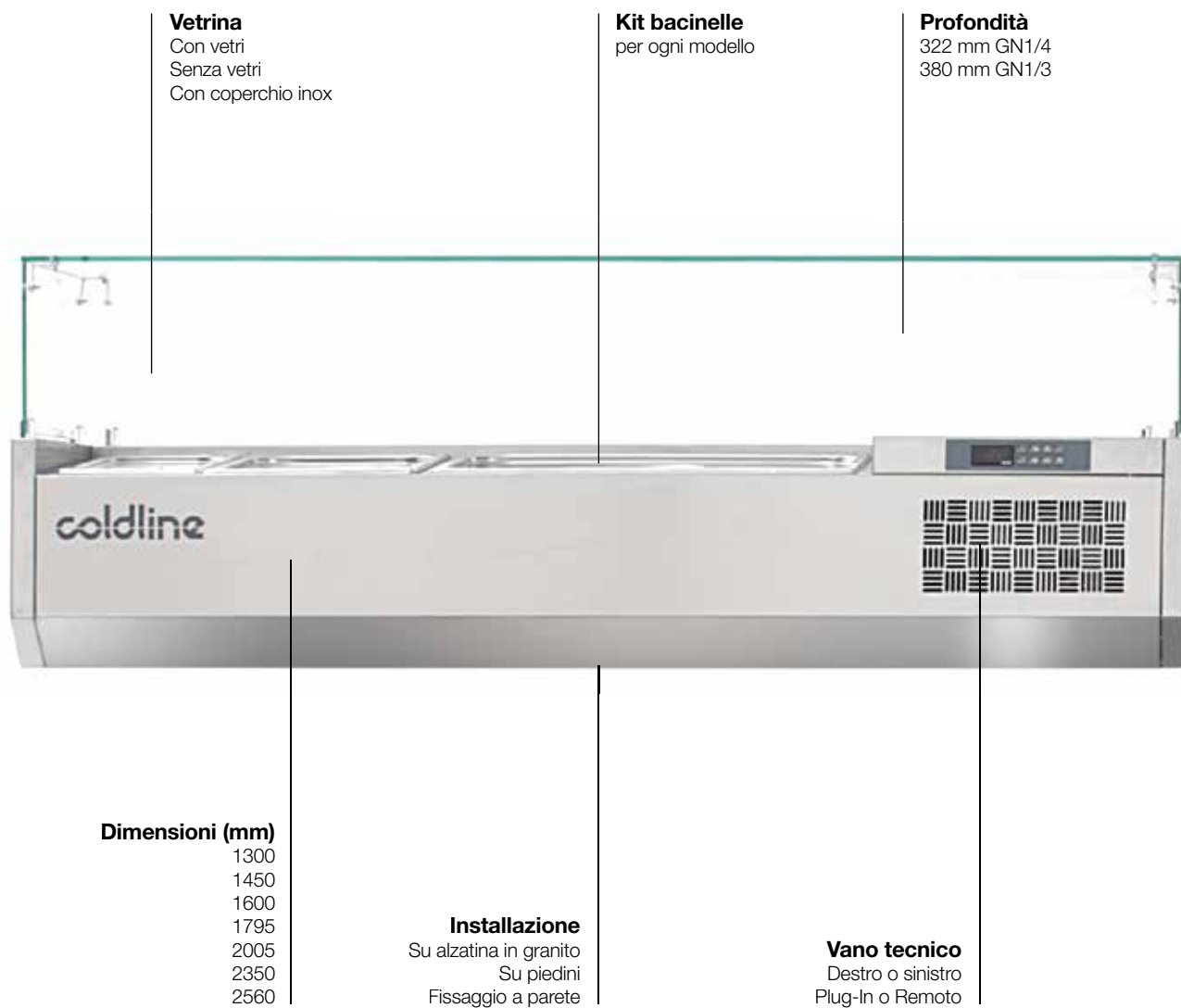
Nei periodi di inattività, il coperchio in acciaio inox consente di proteggere gli ingredienti mantenendo una corretta temperatura di conservazione.

Ogni alimento potrà rimanere nella bacinella all'interno della vetrina pronto per il successivo turno di lavoro.

Motore a bordo o remoto, a destra o sinistra

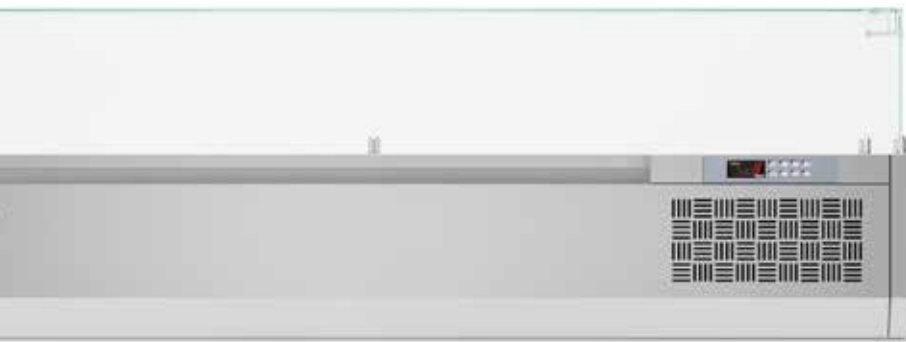
Il vano tecnico è isolato per la massima insonorizzazione, a te la scelta se posizionarlo a destra o a sinistra. Per il massimo comfort è disponibile la versione con unità refrigerante remota e dimensioni della vetrina invariate.

Configurabilità



Tecnologia

Vetrine porta ingredienti



Caratteristiche principali



Design

Quadro comandi semplice ed intuitivo per facilitare la regolazione della temperatura.



Vetro temperato

Il vetro temperato ad alta resistenza protegge gli alimenti offrendo un comodo piano d'appoggio.



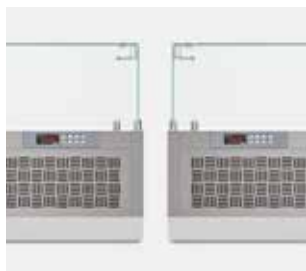
Kit fissaggio a muro

La vetrina porta ingredienti fissata a parete consente l'abbinamento a tavoli con piano inox e ampia scelta di posizionamento.



Kit piedini

I piedini regolabili in altezza permettono l'appoggio della vetrina su tavoli refrigerati e piani di lavoro.



Vano tecnico

Motore a destra o a sinistra, plug-in o remoto.



Piletta di scolo

La piletta di scolo sulla vasca agevola le operazioni di pulizia e lo smaltimento dell'acqua di sbrinamento e lavaggio.



Vano ispezionabile

Il vano motore è ispezionabile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione.



Raffreddamento

Il ventilatore nel vano motore aspira l'aria frontalmente e la espelle sul retro o sul lato.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304

Spessore di isolamento 30 mm CFC/HCFC free

Angoli interni ed esterni arrotondati

Coperchio in acciaio inox AISI 304 (optional)

Profondità 322 mm per bacinelle GN1/4

Profondità 380 mm per bacinelle GN1/3

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Funzionamento in classe climatica 5

Porta MODBUS-RT

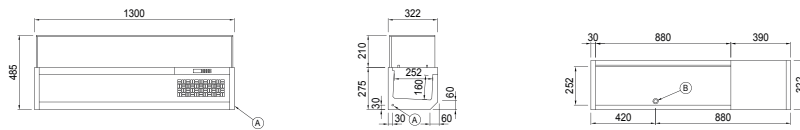
Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

VETRINE PORTA INGREDIENTI GN1/4

Profondità 322 mm

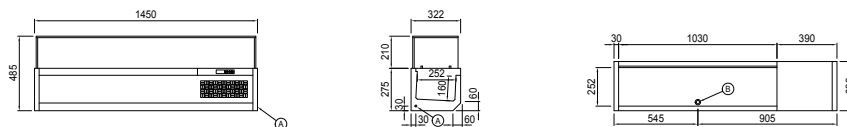
Pizzeria

Vetrina 1300 GN1/4

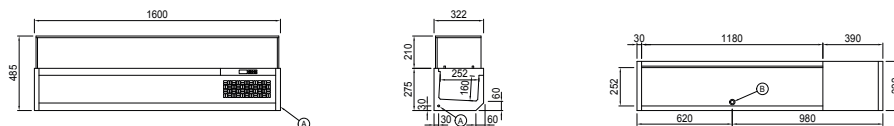


- A Uscita cavo alimentazione
- B Scarico condensa

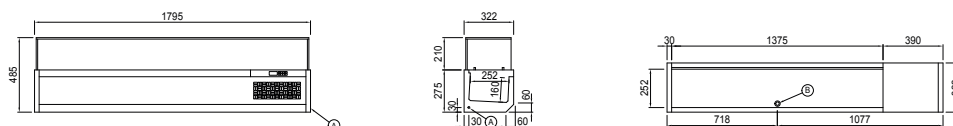
Vetrina 1450 GN1/4



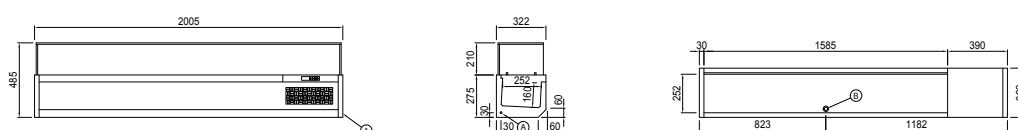
Vetrina 1600 GN1/4



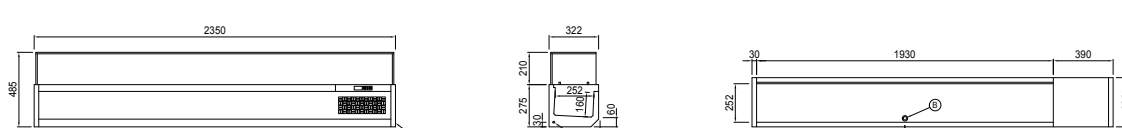
Vetrina 1795 GN1/4



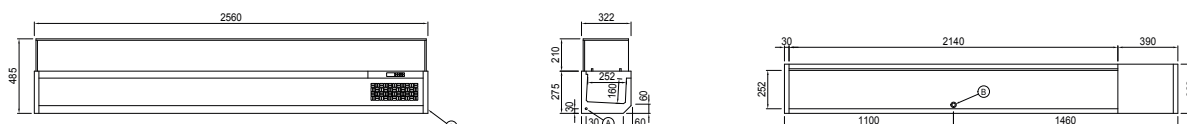
Vetrina 2005 GN1/4



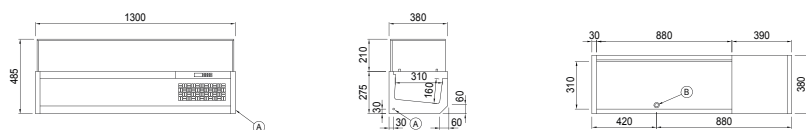
Vetrina 2350 GN1/4



Vetrina 2560 GN1/4



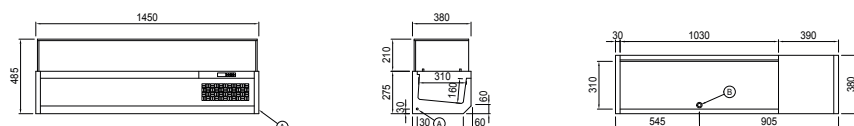
Vetrina 1300 GN1/3



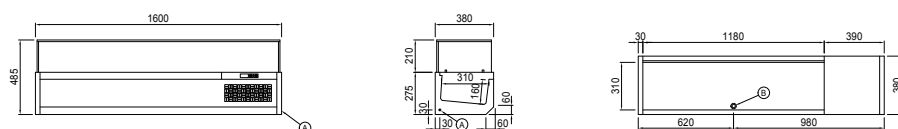
A Uscita cavo alimentazione

B Scarico condensa

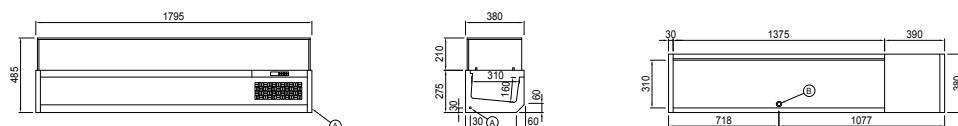
Vetrina 1450 GN1/3



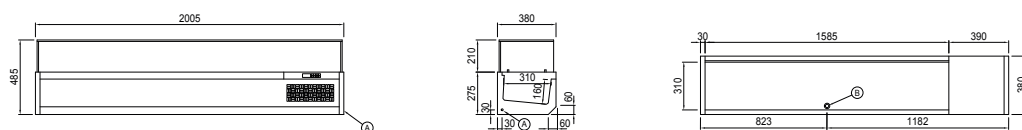
Vetrina 1600 GN1/3



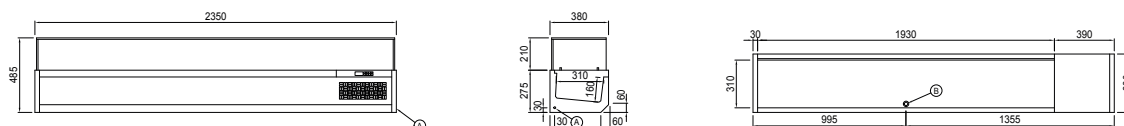
Vetrina 1795 GN1/3



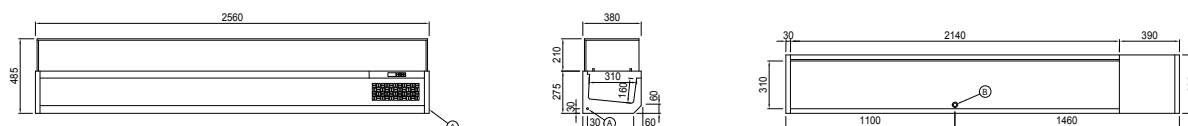
Vetrina 2005 GN1/3


















Vetrina 2350 GN1/3













Vetrina 2560 GN1/3












Pizzeria

<div> <div>+2°+10°C</div>  </div>	<div> <div> <div>GN 1/4</div> <div>Bacinelle GN1/4</div> </div> <div> <div>Gas </div> <div>Gas refrigerante</div> </div> <div> <div></div> <div>Peso lordo</div> </div> <div> <div></div> <div>Dimensioni</div> </div> <div> <div></div> <div>Prezzo</div> </div> </div>							
	<div> <div></div> <div>Plug-In</div> </div>		<div>YP13/5N</div> <div>V41131000001</div>	-	R290	40	1300x322x275	1.484,00
<div>  </div>	<div> <div> <div>GN 1/4</div> <div>Bacinelle GN1/4</div> </div> <div> <div>Gas </div> <div>Gas refrigerante</div> </div> <div> <div></div> <div>Peso lordo</div> </div> <div> <div></div> <div>Dimensioni</div> </div> <div> <div></div> <div>Prezzo</div> </div> </div>							
	<div> <div></div> <div>Remoto</div> </div>		<div>YP13/5NR</div> <div>V41131100001</div>	-	R452a	35	1300x322x275	1.361,00
<div>  </div>	<div> <div> <div></div> <div>Unità remota</div> </div> </div>						<div> <div> <div></div> <div>Prezzo</div> </div> </div>	
			O81110351001	Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	779,00
<div> <div>Alimentazione</div> <div>220/240V - 50Hz</div> </div>								
<div> <div>Assorbimento</div> <div>250 W - 1,15 A</div> </div>								
<div> <div>Pesa frigorifera</div> <div>406 W*</div> </div>								
		</						















+2°+10°C		Bacinelle GN1/4		Gas	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo	
		YP14/6N	-	Gas refrigerante	45	1450x322x275	1.549,00	
		V41141100001		R290				
		Bacinelle GN1/4		Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo	
		YP14/6NR	-	Gas refrigerante	40	1450x322x275	1.427,00	
		V41141110001		R452a				
		Gas refrigerante		Peso lordo	Dimensioni	Prezzo		
		O81110351001	Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	779,00	
Unità remota		Coperchio		Dimensioni	Prezzo			
		O34321146001			1028x302x20	350,00		

+2°+10°C						
		YP16/7N V41161100001	Bacinelle GN1/4 -	Gas refrigerante R290	Peso lordo 45	Dimensioni 1600x322x275
	Plug-In					1.644,00
		YP16/7NR V41161100001	Bacinelle GN1/4 -	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 40	Dimensioni 1600x322x275
	Remoto					1.521,00
		O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 17	Dimensioni 450x300x270
	Unità remota					779,00
Alimentazione	220/240V - 50Hz					
Assorbimento	250 W - 1,15 A	O34321166001	Coperchio			Dimensioni 1178x302x20
Resa frigorifera	406 W*					390,00

+2°+10°C														
		Plug-In	YP18/8N V41181100001	Bacinelle GN1/4	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo						
				-	R290	50	1795x322x275	1.676,00						
			YP18/8NR V41181100001	Bacinelle GN1/4	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo						
		Remoto		-	R452a	45	1795x322x275	1.552,00						
					Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo						
		Unità remota	O81110351001	Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	779,00						
<table border="1"> <tr> <td>Alimentazione</td> <td>220/240V - 50Hz</td> </tr> <tr> <td>Assorbimento</td> <td>250 W - 1,15 A</td> </tr> <tr> <td>Resa frigorifera</td> <td>406 W*</td> </tr> </table>		Alimentazione	220/240V - 50Hz	Assorbimento	250 W - 1,15 A	Resa frigorifera	406 W*						Dimensioni	Prezzo
Alimentazione	220/240V - 50Hz													
Assorbimento	250 W - 1,15 A													
Resa frigorifera	406 W*													
			O34321186001	Coperchio			1373x302x20	442,00						

+2°+10°C





	YP20/9N V41201000001	 Bacinelle GN1/4	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Plug-In		-	R290	55	2005x322x275	1.738,00
	YP20/9NR V41201100001	 Bacinelle GN1/4	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Remoto		-	R452a	50	2005x322x275	1.617,00
	O81110351001	 Fino a 8 m	 Gas refrigerante	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Unità remota			R452a	17	450x300x270	779,00
	O34321206001		Coperchio		 Dimensioni	 Prezzo
					1583x302x20	494,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

+2°+10°C






	YP23/12N V41231000001	 Bacinelle GN1/4	 Gas Gas refrigerante	 Kg Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Plug-In		-	R290	60	2350x322x275	1.817,00
	YP23/12NR V41231100001	 Bacinelle GN1/4	 Gas Gas refrigerante	 Kg Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Remoto		-	R452a	55	2350x322x275	1.696,00
	O81110351001	 Fino a 8 m	 Gas Gas refrigerante	 Kg Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
Unità remota			R452a	17	450x300x270	779,00
	O34321236001		Coperchio		1928x302x20	571,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

+2°+10°C



	YP25/13N V41251000001	 Bacinelle GN1/4	 Gas refrigerante R290	 Peso lordo 60	 Dimensioni 2560x322x275	 Prezzo 1.927,00
Plug-In						
	YP25/13NR V41251100001	 Bacinelle GN1/4	 Gas refrigerante R452a	 Peso lordo 55	 Dimensioni 2560x322x275	 Prezzo 1.807,00
Remoto						
	O81110351001	 Fino a 8 m	 Gas refrigerante R452a	 Peso lordo 17	 Dimensioni 450x300x270	 Prezzo 779,00
Unità remota						
	O34321256001	Coperchio			 Dimensioni 2138x302x20	 Prezzo 624,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

+2°+10°C



	VP20/9N					
	V41201010001	Bacinelle GN1/4	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Plug-In		-	R290	75	2005x322x485	1.896,00
	VP20/9NR	Bacinelle GN1/4	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	V41201110001	-	R452a	60	2005x322x485	1.776,00
Remoto						
	O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	17	450x300x270	779,00
Unità remota						

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

+2°+10°C



	VP23/12N					
	V41231010001	Bacinelle GN1/4	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Plug-In		-	R290	80	2350x322x485	1.975,00
	VP23/12NR	Bacinelle GN1/4	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	V41231110001	-	R452a	65	2350x322x485	1.853,00
Remoto						
	O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	17	450x300x270	779,00
Unità remota						

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

+2°+10°C


































	VP25/13N					
	V41251010001	Bacinelle GN1/4	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Plug-In		-	R290	85	2560x322x485	2.133,00
	VP25/13NR	Bacinelle GN1/4	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	V41251110001	-	R452a	70	2560x322x485	2.011,00
Remoto						
	O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	17	450x300x270	779,00
Unità remota						









Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Resa frigorifera	406 W*










* Evap. -10°C cond. 55°C

Pizzeria

<div>+2°+10°C</div> 	<div> <div>  <div>Plug-In</div> </div> <div>  <div>Remoto</div> </div> <div>  <div>Unità remota</div> </div> </div>						<div> <div>  <div>Gas</div> </div> <div>  <div>Peso lordo</div> </div> <div>  <div>Dimensioni</div> </div> <div>  <div>Prezzo</div> </div> </div>			
	<div> <div>  <div>Bacelle GN1/3</div> </div> <div>  <div>Gas refrigerante</div> </div> <div>  <div>Peso lordo</div> </div> <div>  <div>Dimensioni</div> </div> <div>  <div>Prezzo</div> </div> </div>						<div> <div>  <div>Bacelle GN1/3</div> </div> <div>  <div>Gas refrigerante</div> </div> <div>  <div>Peso lordo</div> </div> <div>  <div>Dimensioni</div> </div> <div>  <div>Prezzo</div> </div> </div>			
	<div> <div>  <div>Bacelle GN1/3</div> </div> <div>  <div>Gas refrigerante</div> </div> <div>  <div>Peso lordo</div> </div> <div>  <div>Dimensioni</div> </div> <div>  <div>Prezzo</div> </div> </div>						<div> <div>  <div>Bacelle GN1/3</div> </div> <div>  <div>Gas refrigerante</div> </div> <div>  <div>Peso lordo</div> </div> <div>  <div>Dimensioni</div> </div> <div>  <div>Prezzo</div> </div> </div>			

+2°+10°C		Bacinelle GN1/3		Gas	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo				
 Plug-In	YP14/6NL	-	R290	45	1450x380x275	1.614,00					
	V42141100001										
		Bacinelle GN1/3		Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo				
 Remoto	YP14/6NLR	-	R452a	40	1450x380x275	1.553,00					
	V421411100001										
				Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo				
 Unità remota	O811110351001	Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	779,00					
					Dimensioni	Prezzo					
<table border="1"> <tr> <td>Alimentazione</td><td>220/240V - 50Hz</td></tr> <tr> <td>Assorbimento</td><td>250 W - 1,15 A</td></tr> <tr> <td>Resa frigorifera</td><td>406 W*</td></tr> </table>	Alimentazione	220/240V - 50Hz	Assorbimento	250 W - 1,15 A	Resa frigorifera	406 W*		O34381146001	Coperchio	1028x362x20	363,00
Alimentazione	220/240V - 50Hz										
Assorbimento	250 W - 1,15 A										
Resa frigorifera	406 W*										

+2°+10°C														
		Plug-In	YP16/7NL V42161100001	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo						
				-	R290	45	1600x380x275	1.700,00						
		Remoto	YP16/7NLR V42161100001	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo						
				-	R452a	40	1600x380x275	1.579,00						
		Unità remota	O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo						
					R452a	17	450x300x270	779,00						
<table border="1"> <tr> <td>Alimentazione</td> <td>220/240V - 50Hz</td> </tr> <tr> <td>Absorbimento</td> <td>250 W - 1,15 A</td> </tr> <tr> <td>Resa frigorifera</td> <td>406 W*</td> </tr> </table>		Alimentazione	220/240V - 50Hz	Absorbimento	250 W - 1,15 A	Resa frigorifera	406 W*		O34381166001	Coperchio			Dimensioni	Prezzo
Alimentazione	220/240V - 50Hz													
Absorbimento	250 W - 1,15 A													
Resa frigorifera	406 W*													
							1178x362x20	403,00						

+2°+10°C													
		Plug-In	YP18/8NL V42181100001	Bacinelle GN1/3 -	Gas refrigerante R290	Peso lordo 50	Dimensioni 1795x380x275	Prezzo 1.738,00					
			YP18/8NLR V42181100001	Bacinelle GN1/3 -	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 45	Dimensioni 1795x380x275	Prezzo 1.617,00					
		Remoto			Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo					
		Unità remota	O81110351001	Fino a 8 m	R452a	17	450x300x270	779,00					
<table border="1"> <tr> <td>Alimentazione</td> <td>220/240V - 50Hz</td> </tr> <tr> <td>Assorbimento</td> <td>250 W - 1,15 A</td> </tr> <tr> <td>Resa frigorifera</td> <td>406 W*</td> </tr> </table>		Alimentazione	220/240V - 50Hz	Assorbimento	250 W - 1,15 A	Resa frigorifera	406 W*					Dimensioni	Prezzo
Alimentazione	220/240V - 50Hz												
Assorbimento	250 W - 1,15 A												
Resa frigorifera	406 W*												
				O34381186001	Coperchio			1373x362x20 456,00					

+2°+10°C



Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

	YP20/9NL					
	V42201000001	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		-	R290	55	2005x380x275	1.819,00
	YP20/9NLR	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	V42201100001	-	R452a	50	2005x380x275	1.696,00
	O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	17	450x300x270	779,00
	O34381206001	Coperchio			Dimensioni	Prezzo
					1583x362x20	508,00

+2°+10°C



Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

	YP23/12NL					
	V42231000001	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		-	R290	60	2350x380x275	1.896,00
	YP23/12NLR	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	V42231100001	-	R452a	55	2350x380x275	1.776,00
	O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	17	450x300x270	779,00
	O34381236001	Coperchio			Dimensioni	Prezzo
					1928x362x20	586,00

+2°+10°C



Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Pesa frigorifera	406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

	YP25/13NL					
	V42251000001	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
		-	R290	60	2560x380x275	1.975,00
	YP25/13NLR	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	V42251100001	-	R452a	55	2560x380x275	1.853,00
	O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	17	450x300x270	779,00
	O34381256001	Coperchio			Dimensioni	Prezzo
					2138x362x20	637,00

VETRINE PORTA INGREDIENTI GN1/3

Pizzeria

Profondità 380 mm | Con vetri

+2°+10°C

	VP13/5NL					
	V42131010001	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	VP13/5NLR	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	V42131110001	-	R452a	45	1300x380x485	1.578,00
	O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	17	450x300x270	779,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

250 W - 1,15 A

Resa frigorifera

406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

+2°+10°C

	VP14/6NL					
	V42141010001	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	VP14/6NLR	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	V42141110001	-	R452a	50	1450x380x485	1.656,00
	O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	17	450x300x270	779,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

250 W - 1,15 A

Resa frigorifera

406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

+2°+10°C

	VP16/7NL					
	V42161010001	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	VP16/7NLR	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	V42161110001	-	R452a	55	1600x380x485	1.737,00
	O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	17	450x300x270	779,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

250 W - 1,15 A

Resa frigorifera

406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

+2°+10°C

	VP18/8NL					
	V42181010001	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	VP18/8NLR	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	V42181110001	-	R452a	60	1795x380x485	1.776,00
	O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	17	450x300x270	779,00

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

250 W - 1,15 A

Resa frigorifera

406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

+2°+10°C



	VP20/9NL					
	V42201010001	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	VP20/9NLR	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	V42201110001	-	R452a	65	2005x380x485	1.853,00
	O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	17	450x300x270	779,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Riesca frigorifera	406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

+2°+10°C



	VP23/12NL					
	V42231010001	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	VP23/12NLR	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	V42231110001	-	R452a	70	2350x380x485	1.932,00
	O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	17	450x300x270	779,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Riesca frigorifera	406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

+2°+10°C



	VP25/13NL					
	V42251010001	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	VP25/13NLR	Bacinelle GN1/3	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	V42251110001	-	R452a	75	2560x380x485	2.092,00
	O81110351001	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			R452a	17	450x300x270	779,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	250 W - 1,15 A
Riesca frigorifera	406 W*

* Evap. -10°C cond. 55°C

KIT BACINELLE

Profondità 322 mm

Pizzeria



Kit bacinelle vetrina 1300, GN1/4

3 bacinelle GN1/4 con coperchi
2 bacinelle GN1/6 con coperchi
2 bacinelle GN1/9 con coperchi
Traversini inclusi

Cod: O341113020

€ 408,00

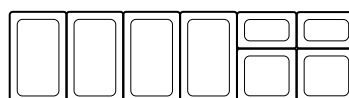


Kit bacinelle vetrina 1450, GN1/4

4 bacinelle GN1/4 con coperchi
2 bacinelle GN1/6 con coperchi
2 bacinelle GN1/9 con coperchi
Traversini inclusi

Cod: O341114020

€ 470,00

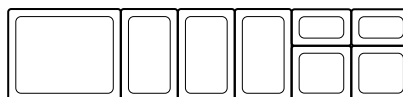


Kit bacinelle vetrina 1600, GN1/4

1 bacinella GN1/2 con coperchio
3 bacinelle GN1/4 con coperchi
2 bacinelle GN1/6 con coperchi
2 bacinelle GN1/9 con coperchi
Traversini inclusi

Cod: O341116020

€ 491,00

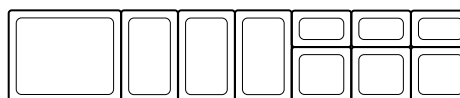


Kit bacinelle vetrina 1795, GN1/4

1 bacinella GN1/2 con coperchio
3 bacinelle GN1/4 con coperchi
3 bacinelle GN1/6 con coperchi
3 bacinelle GN1/9 con coperchi
Traversini inclusi

Cod: O341118020

€ 598,00

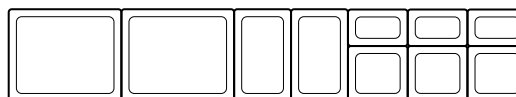


Kit bacinelle vetrina 2005, GN1/4

2 bacinelle GN1/2 con coperchi
2 bacinelle GN1/4 con coperchi
3 bacinelle GN1/6 con coperchi
3 bacinelle GN1/9 con coperchi
Traversini inclusi

Cod: O341120020

€ 665,00

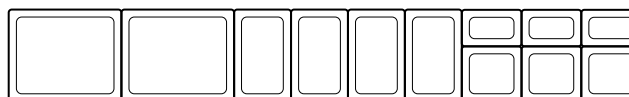


Kit bacinelle vetrina 2350, GN1/4

2 bacinelle GN1/2 con coperchi
4 bacinelle GN1/4 con coperchi
3 bacinelle GN1/6 con coperchi
3 bacinelle GN1/9 con coperchi
Traversini inclusi

Cod: O341123020

€ 839,00

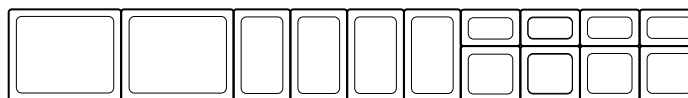



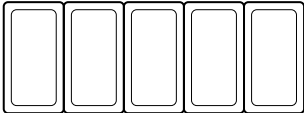
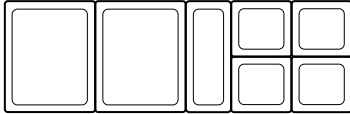
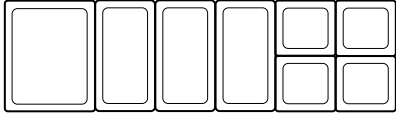
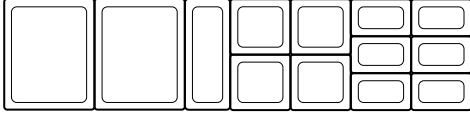

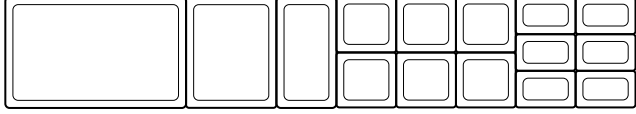

Kit bacinelle vetrina 2560, GN1/4




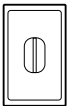









2 bacinelle GN1/2 con coperchi
4 bacinelle GN1/4 con coperchi
4 bacinelle GN1/6 con coperchi
4 bacinelle GN1/9 con coperchi
Traversini inclusi

Cod: O341125020







€ 969,00



	<p>Kit bacinelle vetrina 1300, GN1/3</p> <p>5 bacinelle GN1/3 con coperchi Traversini inclusi</p> <p>Cod: O342113020 € 350,00</p>	
	<p>Kit bacinelle vetrina 1450, GN1/3</p> <p>2 bacinelle GN1/2 con coperchi 1 bacinella GN2/8 con coperchio 4 bacinelle GN1/6 con coperchi Traversini inclusi</p> <p>Cod: O342114020 € 467,00</p>	
	<p>Kit bacinelle vetrina 1600, GN1/3</p> <p>1 bacinella GN1/2 con coperchio 3 bacinelle GN1/3 con coperchi 4 bacinelle GN1/6 con coperchi Traversini inclusi</p> <p>Cod: O342116020 € 562,00</p>	
	<p>Kit bacinelle vetrina 1795, GN1/3</p> <p>2 bacinelle GN1/2 con coperchi 1 bacinella GN2/8 con coperchio 4 bacinelle GN1/6 con coperchi 6 bacinelle GN1/9 con coperchi Traversini inclusi</p> <p>Cod: O342118020 € 757,00</p>	
	<p>Kit bacinelle vetrina 2005, GN1/3</p> <p>1 bacinella GN1/1 con coperchio 1 bacinella GN1/2 con coperchio 1 bacinella GN1/3 con coperchio 4 bacinelle GN1/6 con coperchi 3 bacinelle GN1/9 con coperchi Traversini inclusi Cod: O342120020 € 706,00</p>	
	<p>Kit bacinelle vetrina 2350, GN1/3</p> <p>1 bacinella GN1/1 con coperchio 1 bacinella GN1/2 con coperchio 1 bacinella GN1/3 con coperchio 6 bacinelle GN1/6 con coperchi 6 bacinelle GN1/9 con coperchi Traversini inclusi Cod: O342123020 € 973,00</p>	
	<p>Kit bacinelle vetrina 2560, GN1/3</p> <p>2 bacinelle GN1/1 con coperchi 1 bacinella GN1/2 con coperchio 1 bacinella GN1/3 con coperchio 6 bacinelle GN1/6 con coperchi Traversini inclusi Cod: O342125020 € 832,00</p>	

		Vetrina GN1/4, 322 mm 1300 ,1450, 1600, 1795, 2005, 2350, 2560 mm	Vetrina GN1/3, 380 mm 1300 ,1450, 1600, 1795, 2005, 2350, 2560 mm
	Kit fissaggio a muro, 2 pezzi Cod: O361100020 € 286,00	■	■
	Kit 4 piedini inox Cod: O464050020 € 94,00	■	■
	Bacinella GN1/1 325x530x150 mm Cod: O321111020 € 95,00	—	■
	Coperchio bacinella GN1/1 Cod: O322111020 € 37,00	—	■
	Bacinella GN1/2 325x265x150 mm Cod: O321112020 € 54,00	■	■
	Coperchio bacinella GN1/2 Cod: O322112020 € 27,00	■	■
	Bacinella GN1/3 325x176x150 mm Cod: O321113020 € 49,00	—	■
	Coperchio bacinella GN1/3 Cod: O322113020 € 23,00	—	■
	Bacinella GN1/4 265x162x150 mm Cod: O321114020 € 41,00	■	—
	Coperchio bacinella GN1/4 Cod: O322114020 € 19,00	■	—
	Bacinella GN1/6 176x162x150 mm Cod: O321116020 € 39,00	■	■
	Coperchio bacinella GN1/6 Cod: O322116020 € 18,00	■	■
	Bacinella GN1/9 176x108x100 mm Cod: O321119020 € 30,00	■	■

■ disponibile
— non disponibile

		Vetrina GN1/4, 322 mm 1300 ,1450, 1600, 1795, 2005, 2350, 2560 mm	Vetrina GN1/3, 380 mm 1300 ,1450, 1600, 1795, 2005, 2350, 2560 mm
	Coperchio bacinella GN1/9 Cod: O322119020 € 17,00	■	■
	Bacinella GN2/8 325x132x150 mm Cod: O321128020 € 36,00	—	■
	Coperchio bacinella GN2/8 Cod: O322128020 € 18,00	—	■
	Traversino bacinelle 20 mm Cod: L243418004 € 12,00	■	—
	Traversino bacinelle 25 mm Cod: L243418008 € 12,00	■	—
	Traversino bacinelle 30 mm Cod: L243418012 € 12,00	■	—
	Traversino bacinelle 20 mm Cod: L243428004 € 12,00	—	■
	Traversino bacinelle 25 mm Cod: L243428008 € 12,00	—	■
	Traversino bacinelle 30 mm Cod: L243428012 € 12,00	—	■
	Traversino bacinelle 30 mm Cod: L243428012 € 12,00	—	■
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■
	Altre alimentazioni a richiesta	■	■
	Kit connessione via cavo Cosmo 1 termostato* Cod: O92050002001 € 208,00	■	■
	Kit connessione wifi Cosmo 1 termostato Cod: O92050004001 € 320,00	■	■

* Per il controllo remoto delle Vetrine porta ingredienti è necessario un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).

■ disponibile
— non disponibile

RICAMBI SISTEMI REFRIGERANTI FSS

	Codice	Modello		T °C	Gas	€
FSS armadi	075003010201	Master	350 - 500	0°+10°C	R290	770,00
	075003020201	Master - Wind	350 - 500 - 550	-2°+8°C	R290	770,00
	075003060201	Master - Wind	350 - 500 - 550	-18°-22°C	R290	1.214,00
	075005080601	Levtronic	550	-6°+40°C	R452a	1.929,00
	075005090601	Levtronic	550	-20°+40°C	R452a	2.336,00
	075007010201	Smart - Master - XL	600 - 700	0°+10°C	R290	813,00
	075007020201	Smart - Master - XL	600 - 700	-2°+8°C	R290	813,00
	075007060201	Smart - Master - XL	600 - 700	-18°-22°C	R290	1.226,00
	075014010201	Master	600 - 700 porte vetro	0°+10°C	R290	953,00
	075014020201	Master	600 - 700 porte vetro	-2°+8°C	R290	995,00
	075014060201	Smart-Master	600 - 700 porte vetro	-18°-22°C	R290	1.929,00
	075009020201	Master	650	0°+10°C	R290	953,00
	075009020201	Master	650	-2°+8°C	R290	953,00
	075014020201	Smart - Master	1200 - 1400	-2°+8°C	R290	995,00
	075014010201	Smart - Master	1200 - 1400	0°+10°C	R290	953,00
	075014060201	Smart - Master	650 - 700 Pot. - 1200 - 1400	-18°-22°C	R290	1.929,00
	075007080601	Levtronic	650 - 700 - 900	-6°+40°C	R452a	2.034,00
	075007090601	Levtronic	650 - 700 - 900	-20°+40°C	R452a	2.512,00
	075007070201	Ice	650 - 700	-10°-30°C	R452a	1.565,00
	075009020201	Wind	650 - 900	-5°+10°C	R290	953,00
	075009050201	Wind - Ice	650 - 700 - 900	-10°-22°C	R290	1.929,00
	075009070201	Wind - Ice	900	-10°-30°C	R452a	1.590,00
	075114020201	Roll-in - Pass-Through		-2°+8°C	R290	1.031,00
	075007080601	Levtronic Roll-In		-6°+40°C	R452a	2.034,00
FSS tavoli	076000204001	Master 600 - Master - Pastry - Pizza	1 Porta (Dx)	-2°+8°C	R290	1.031,00
	076000214001	Master 600 - Master - Pastry - Pizza	1 Porta (Sx)	-2°+8°C	R290	1.031,00
	076000202201	Snack	1 Porta (Dx)	-2°+8°C	R290	1.031,00
	076000212201	Snack	1 Porta (Sx)	-2°+8°C	R290	1.031,00
	076010202001	Master 600	2 - 3 - 4 Porte (Dx)	-2°+8°C	R290	1.261,00
	076010212001	Master 600	2 - 3 - 4 Porte (Sx)	-2°+8°C	R290	1.008,00
	076020202001	Smart - Snack - Master - Pastry - Pizza	2 - 3 - 4 Porte (Dx)	-2°+8°C	R290	1.031,00
	076020212001	Smart - Snack - Master - Pastry - Pizza	2 - 3 - 4 Porte (Sx)	-2°+8°C	R290	1.261,00
	076000402201	Snack	1 Porta (Dx)	-15°-22°C	R290	1.298,00
	076000412201	Snack	1 Porta (Sx)	-15°-22°C	R290	1.298,00
	076020408001	Master 600 - Master - Pastry	1 Porta (Dx)	-15°-22°C	R290	1.298,00
	076020418001	Master 600 - Master - Pastry	1 Porta (Sx)	-15°-22°C	R290	1.298,00
	076010402001	Master 600	2 Porte (Dx)	-15°-22°C	R290	1.274,00
	076010412001	Master 600	2 Porte (Sx)	-15°-22°C	R290	1.274,00
	076020402001	Snack - Master - Pastry	2 Porte (Dx)	-15°-22°C	R290	1.317,00
	076020412001	Snack - Master - Pastry	2 Porte (Sx)	-15°-22°C	R290	1.317,00
	076010404001	Master 600	3 - 4 Porte (Dx)	-15°-22°C	R290	1.863,00
	076010414001	Master 600	3 - 4 Porte (Sx)	-15°-22°C	R290	1.863,00
	076020404001	Snack - Master - Pastry	3 - 4 Porte (Dx)	-15°-22°C	R290	1.863,00
	076020414001	Snack - Master - Pastry	3 - 4 Porte (Sx)	-15°-22°C	R290	1.863,00
	076030202001	Levtronic	2 - 3 Porte (Dx)	-6°+40°C	R452a	1.989,00
	076030212001	Levtronic	2 - 3 Porte (Sx)	-6°+40°C	R452a	1.989,00
FSS abbattitori	077010302001	Modi Up	W5UG		R452a	2.319,00
	077030502001	Modi Up	W5UGS - W5UES - W5ULS		R452a	2.549,00
	077020502001	Modi Up	W5UE - W5UL		R452a	2.330,00
	077010304001	Modi Active	W5AG		R452a	2.500,00
	077030504001	Modi Active	W5AGS - W5AES - W5ALS		R452a	2.785,00
	077020504001	Modi Active	W5AE - W5AL		R452a	2.512,00
	077010602001	Modi Up	W6UG		R452a	2.475,00
	077030602001	Modi Up	W6UGS - W6UES - W6ULS		R452a	2.640,00
	077020602001	Modi Up	W6UE - W6UL		R452a	2.500,00
	077010604001	Modi Active	W6AG		R452a	2.657,00
	077030604001	Modi Active	W6AGS - W6AES - W6ALS		R452a	2.822,00
	077020604001	Modi Active	W6AE - W6AL		R452a	2.683,00
	077010702001	Modi Up	W7UG		R452a	2.772,00
	077020702001	Modi Up	W7UE - W7UL		R452a	2.785,00
	077010704001	Modi Active	W7AG		R452a	2.955,00
	077020704001	Modi Active	W7AE - W7AL		R452a	2.968,00
	077021004001	Modi Up	W10U		R452a	5.261,00
	077021002001	Modi Active	W10A		R452a	5.467,00
	077021404001	Modi Up	W14U		R452a	5.413,00
	077021402001	Modi Active	W14A		R452a	5.655,00

Condizioni di vendita

Data _____

Sconto _____

Pagamento _____

Prezzi Tutti prezzi indicati nel presente listino sono in valuta Euro. Non comprendono costi di trasporto, installazione, imballo speciale, montaggio, IVA.

Ordini Si accettano solo ordini scritti ricevuti a mezzo mail, fax o posta. L'ordine dovrà riportare il modello ed il codice dei prodotti ordinati. La conferma d'ordine emessa da Coldline si intende corretta ed accettata, se non contestata per iscritto entro 3 gg dalla data di invio mail.

Resa Ex Works – Incoterms 2010.

Imballo I prodotti nel presente listino sono comprensivi di imballo standard pallet e cartone. Eventuali imballi speciali saranno addebitati a parte.

Consegna Il termine di consegna decorre dalla data esposta in conferma d'ordine, è da considerarsi indicativo e non vincolante e non ha carattere essenziale. Eventuali ritardi non potranno dar luogo al risarcimento di danni o alla risoluzione del contratto.

Trasporto I prodotti viaggiano a rischio e pericolo dell'acquirente, anche in caso di trasporto effettuato a cura di Coldline o da terzi incaricati da Coldline franco destino. L'integrità della merce deve essere controllata dal destinatario al momento della relativa consegna.

Eventuali vizi apparenti e/o ammanchi di Prodotti e/o di colli che siano rilevabili dall'Acquirente con l'ordinaria diligenza all'atto della consegna dovranno essere dallo stesso denunciati per iscritto a Coldline, a pena di decadenza da qualunque garanzia, mediante annotazione degli stessi sulla bolla di accompagnamento e contestuale invio da parte dell'Acquirente al corriere ed a Coldline, tramite e-mail, di copia della bolla di consegna contenente la riserva, nonché delle foto dell'imballo originale e/o del Prodotto eventualmente viziato e/o danneggiato.

Pagamento I termini e le condizioni di pagamento relativi a ciascun ordine di Prodotti sono quelli indicati da Coldline nella relativa conferma d'ordine. Indipendentemente da ogni contraria indicazione, i pagamenti dovranno intendersi eseguiti presso la sede di Coldline. Le commissioni bancarie saranno addebitate in fattura.

In caso di mancato o ritardato pagamento, totale o parziale, dei Prodotti da parte dell'Acquirente, Coldline sarà legittimata, senza necessità di preavviso, a sospendere la fornitura o la consegna di tutti gli ordini di Prodotti in corso (anche se diversi da quelli in relazione ai quali si è verificato l'inadempimento dell'Acquirente) ed a trattenere, a titolo di penale, le somme eventualmente già incassate (fatto salvo, in ogni caso, il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno), nonché a dichiarare l'Acquirente stesso decaduto dal beneficio del termine in relazione a tutte le forniture in corso, chiedendone quindi il pagamento immediato ed integrale. Saranno inoltre addebitati all'Acquirente interessi di mora (ex D.L. n.231 del 9.10.2002 e succ. modifiche) dalla data dell'inadempimento al saldo, oltre alle spese sostenute per il recupero del credito.

Resta inteso che i Prodotti consegnati all'Acquirente restano di proprietà di Coldline fino al pagamento integrale del relativo prezzo da parte dell'Acquirente.

Resi e sostituzioni I resi e le sostituzioni dovranno essere autorizzati da Coldline. Il costo per la spedizione dei componenti è a carico dell'acquirente.

Modifiche di prodotto Coldline si riserva il diritto di apportare ai propri Prodotti (ed ai relativi cataloghi, schede tecniche e manuali) - in qualunque momento e senza alcuna necessità di preavviso o pubblicità - tutte le modifiche o i miglioramenti tecnici e/o estetici dalla stessa ritenuti necessari e/o opportuni, senza che l'Acquirente possa per ciò avanzare pretesa o reclamo alcuno e, in ogni caso, senza alcun obbligo per Coldline di apportare ai Prodotti alla stessa ordinati dall'Acquirente eventuali modifiche o miglioramenti che siano stati introdotti successivamente alla emissione del relativo ordine da parte dell'Acquirente.

Controversie Il foro competente in caso di controversie, è esclusivamente quello di Padova.

Condizioni di garanzia

Condizioni generali di garanzia La garanzia viene fornita per 24 mesi dalla data di fatturazione. Coldline garantisce gli apparecchi nuovi, in tutte le loro parti ad esclusione delle parti eventualmente danneggiate a seguito di trasporto; installazione e/o manutenzione non conforme alle specifiche ed alle istruzioni contenute nella documentazione; uso improprio; interventi o modifiche effettuate da tecnici non autorizzati Coldline; insufficiente portata o anomalità degli impianti elettrici, idrici o relativi alle connessioni gas su impianti remoti; mancato o insufficiente uso dei dispositivi di filtraggio e regolazione della durezza dell'acqua (se previsto).

La garanzia prevede la fornitura di ricambi a fronte di vizio riconosciuto dei componenti del prodotto. In ogni caso la garanzia non comprende materiali di consumo e accessori quali: guarnizioni, componenti in gomma, componenti in vetro, gas refrigerante.

Eventuale vizi devono essere comunicati per iscritto entro 8 giorni a Coldline. In caso di tempestiva denuncia dei vizi da parte dell'Acquirente e del riconoscimento degli stessi da parte di Coldline, quest'ultima procederà, nei normali tempi tecnici ed a propria insindacabile scelta:

- (i) alla fornitura gratuita Ex Works (EXW) (Incoterms 2010) di ricambi a fronte di difettosità dei componenti del Prodotto; oppure
- (ii) alla sostituzione gratuita Ex Works (EXW) (Incoterms 2010) dei Prodotti difettosi;

L'esecuzione della prestazione di garanzia non comporta né una proroga né un nuovo inizio della stessa.

Coldline Srl si riserva il diritto di apportare,
in qualsiasi momento e senza preavviso,
modifiche migliorative ai prodotti contenuti in questo catalogo.

Coldline Srl
Via Enrico Mattei, 38
35038 Torreglia
Padova - Italy

+39.049.9903830
info@coldline.it

coldline.it

**Listino prezzi
2024**

VISION
coldline

In Coldline diamo vita
a tecnologie che semplificano
il lavoro quotidiano
di cuochi, pasticceri, panettieri,
gelatieri e pizzaioli.

Indice

Azienda	6
Innovazione e Tecnologia	8
Abbattitori	17
Abbattitori a carrello	57
Fermalievitazione	117
Conservatori	141
Condizioni di vendita	162
Condizioni di garanzia	164



Tecnologia e cultura del freddo



Il fattore umano

Il dialogo con le donne e gli uomini che vivono la Cucina è per noi un valore fondamentale, da questo confronto nascono le idee e le tecnologie che consentono di migliorare i nostri prodotti.

Cultura del freddo

In laboratorio monitoriamo i nostri apparecchi in condizioni estreme perché offrano prestazioni ottimali anche in caso di utilizzo intenso. Successivamente li sottoponiamo a severi field test presso il nostro moderno centro cottura dove il gruppo di corporate chef valida definitivamente i nuovi prodotti.

Processo integrato al 100%

Le attività di ricerca e sviluppo, progettazione e produzione sono integralmente svolte in Italia, negli stabilimenti di Torreglia (PD). Tutti i processi aziendali si ispirano a principi di affidabilità, efficienza e risparmio energetico.





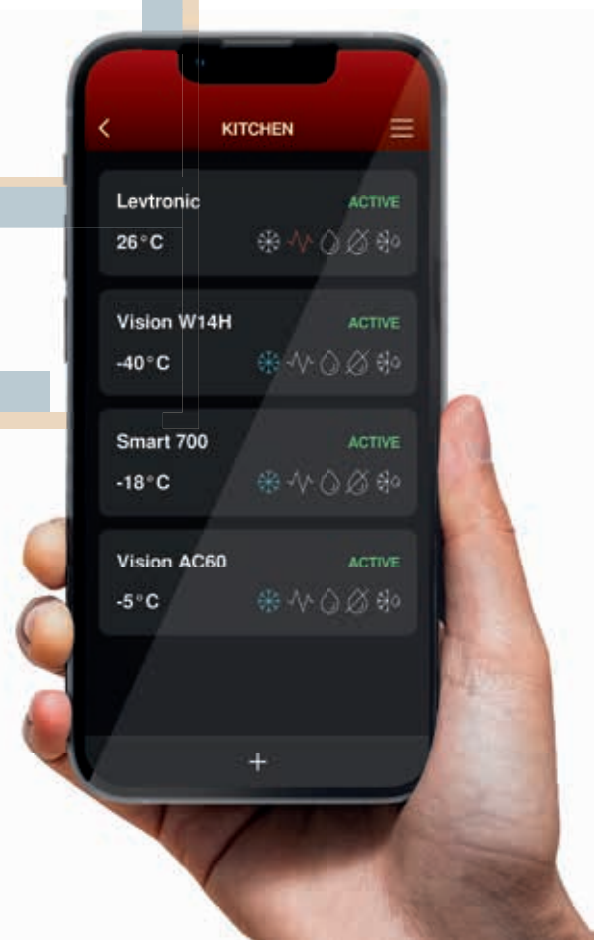
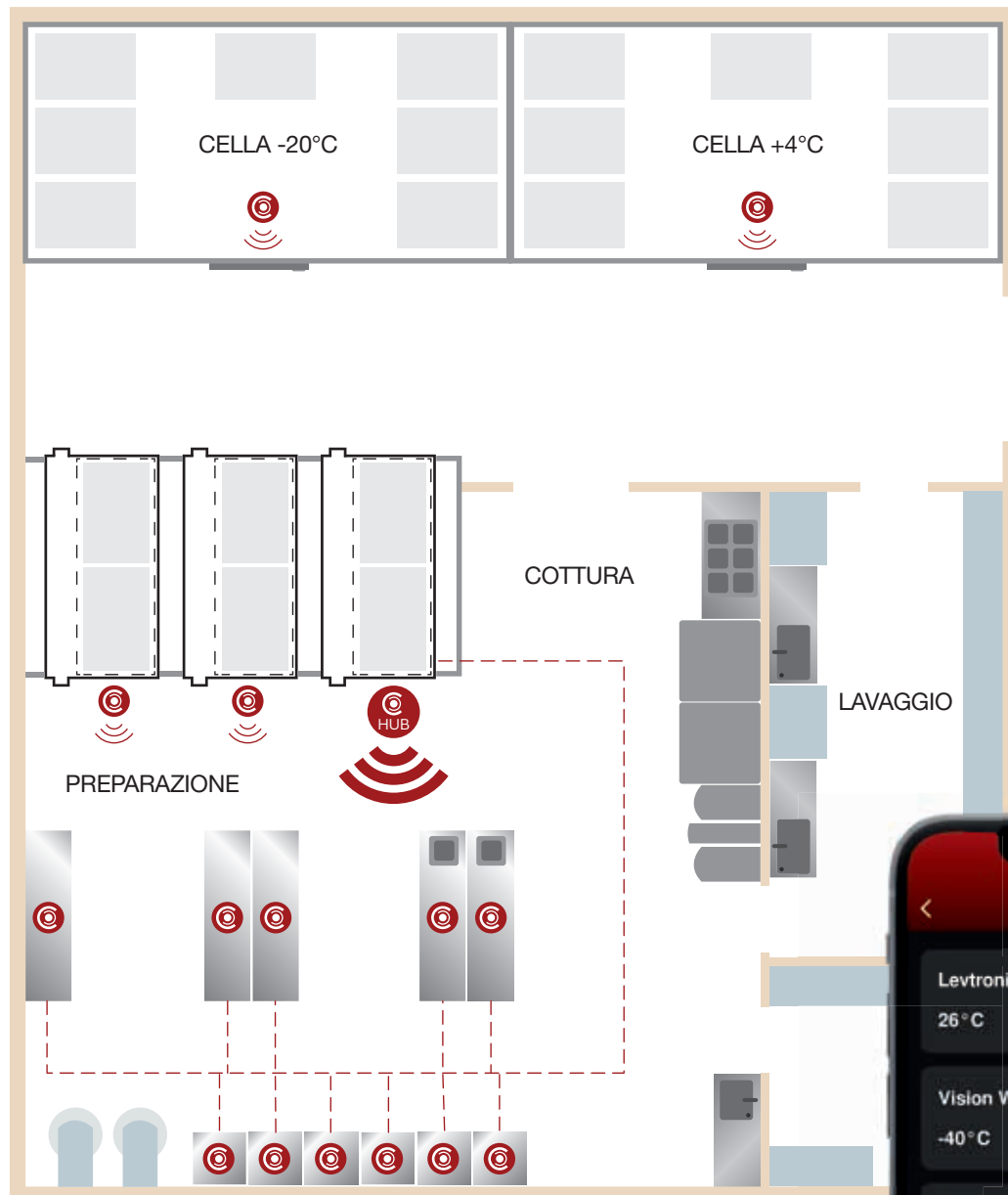
Cooking & Cooling

NUVŌ™ è la rivoluzionaria tecnologia brevettata che consente di cuocere gli alimenti a bassa temperatura con apporto di vapore e di concatenare cicli di abbattimento e surgelazione.

Grazie a NUVŌ™ gli alimenti sono completamente avvolti dal vapore caldo. Le micro particelle d'acqua assicurano un'eccellente trasmissione del calore che si traduce in una cottura omogenea e delicata.

Con NUVŌ™ si materializza l'intero processo Cook&Chill senza movimentazione di teglie o carrelli e senza intervento del personale. Conclusa la cottura possono essere programmati l'abbattimento, la surgelazione o il mantenimento alla temperatura desiderata.

Un'innovazione che consente di aumentare la produttività ampliando alle ore notturne il ciclo produttivo.





VISION, un hub nel Cosmo

Cos'è Cosmo?

Cosmo è l'innovativa tecnologia wi-fi che permette di connettere a VISION tutti gli apparecchi Coldline presenti in cucina e monitorarli dallo smartphone.

Ciclo produttivo notturno

Grazie alla sicurezza offerta da Cosmo, il ciclo produttivo può essere esteso alle ore notturne ottenendo così un considerevole risparmio energetico. Pur senza la presenza del personale avrai la certezza che i cicli programmati si svolgano correttamente.

Service consigliato

Cosmo confronta le prestazioni correnti di un apparecchio Coldline con quelle ideali. In caso di differenze significative suggerisce gli interventi di manutenzione necessari.

Software sempre aggiornato

Grazie a Cosmo il software VISION può ricevere gli aggiornamenti periodici rilasciati, con le più recenti funzionalità sviluppate.





Cosmo

la tua sicurezza

Conserva il tuo patrimonio

I frigoriferi lavorano senza sosta 24 ore al giorno e da loro dipende il mantenimento della qualità degli alimenti che hai selezionato. Potrai connettere tavoli e armadi refrigerati all'abbattitore a carrello Industry ed avere il controllo che la conservazione avvenga nel modo corretto, come è stata impostata a bordo macchina.

Cosmo rileva eventuali anomalie causate da interruzioni della rete elettrica o interventi impropri del personale e invia immediatamente una notifica sul tuo smartphone.

Metti al sicuro la catena del freddo

La tecnologia Cosmo è disponibile anche per le celle di conservazione del tuo laboratorio. Attraverso l'installazione del display touch screen potrai concentrare il controllo ed estendere la sicurezza all'intera catena del freddo.

Haccp on line

Cosmo ti aiuta a mantenere il registro HACCP sarà sempre aggiornato.

Attraverso l'app potrai scaricare ed archiviare report giornalieri o recuperare quelli dei giorni precedenti. La corretta gestione dei dati e delle informazioni risulterà molto semplice anche per grandi cucine con controllo centralizzato dove i biologi potranno certificare la precisione del ciclo di pastorizzazione.





Abbatti e surgeli senza sonda: ci pensa Devote™

Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - è l'innovativo sistema sviluppato da Coldline che riconosce autonomamente peso, dimensione e temperatura iniziale dell'alimento.

Devote™ modula automaticamente temperatura e ventilazione per abbattere e surgelare nel minor tempo possibile senza l'impiego della sonda al cuore.

Limitare l'utilizzo della sonda al cuore ti permette di velocizzare i processi di abbattimento e surgelazione evitando contaminazioni batteriche tra alimenti diversi.

Pieno carico

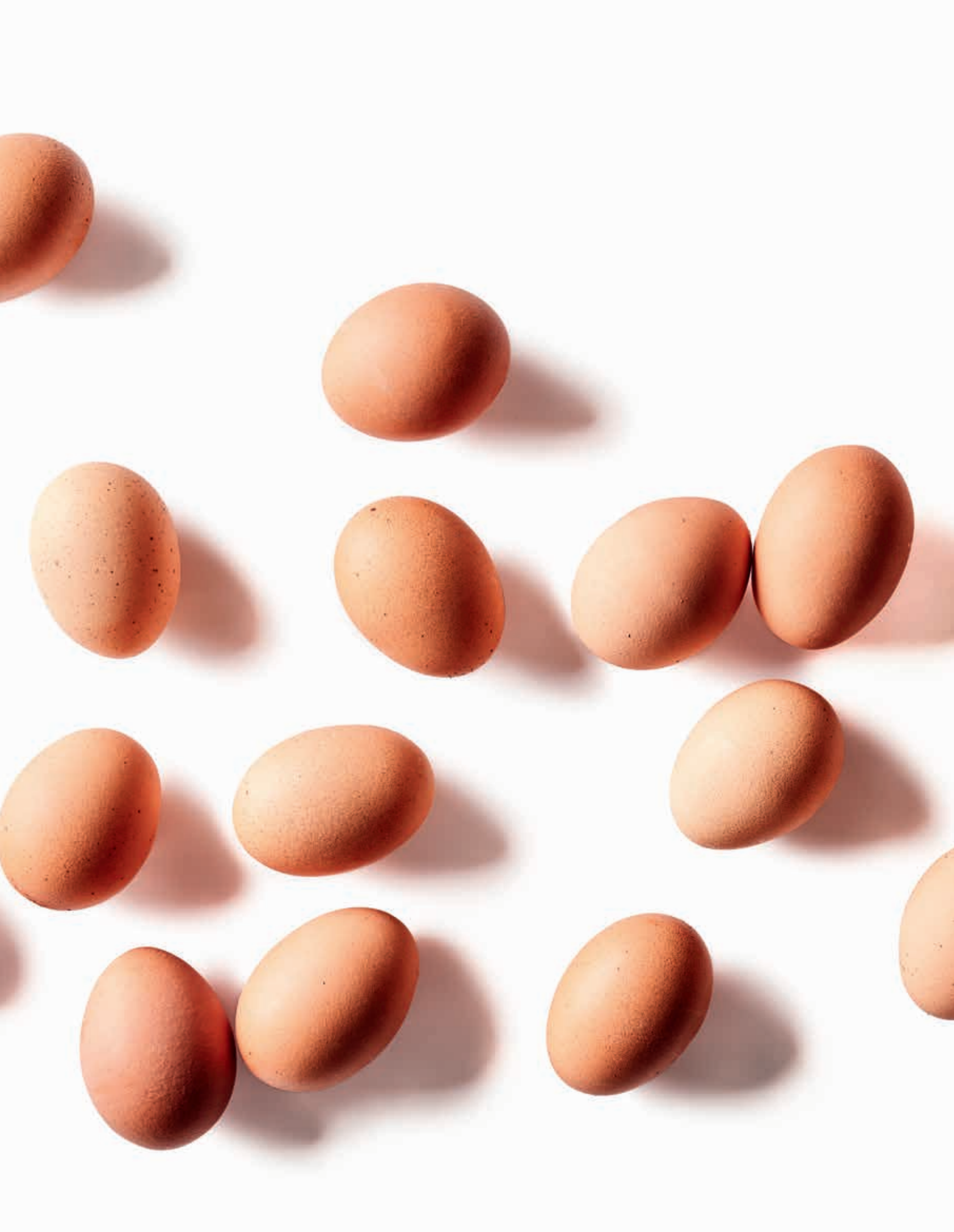


Ciclo STD: 115 min.
Devote™: 101 min.
Risparmio tempo: 14 min.
Risparmio energia: 13%

Mezzo carico



Ciclo STD: 115 min.
Devote™: 84 min.
Risparmio tempo: 31 min.
Risparmio energia: 26%



Abbattitori VISION

Funzioni	18
Abbattitore 5TS P700	41
Abbattitore 6TS P700	42
Tavolo abbattitore 7TS P700	43
Abbattitore 5T	46
Abbattitore 6T	47
Abbattitore 7T	48
Abbattitore 10T	49
Abbattitore 14T	50
Abbattitore 20TP	51
Abbattitore 30T	52
Accessori	53



Abbattitori VISION tecnologia di eccellenza

Grazie al costante confronto con Chef e Maestri Pasticceri, Coldline ha sviluppato gli abbattitori VISION F e VISION NUV[™] per offrire ad ogni professionista lo strumento più adatto alla propria impresa.

VISION sostituisce più apparecchi tradizionali integrando in poco spazio molteplici funzioni. Di giorno abbatte, surgela o scongela, la notte lievita, pastorizza o cuoce a bassa temperatura.

Una tecnologia semplice, potente e innovativa che ti consente di risparmiare tempo, ridurre i consumi e migliorare la qualità del tuo lavoro.



F	NUVÖ™	
-40°C +65°C	-40°C +85°C	
■	■	Abbattimento Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento fresco o cotto
■	■	Surgelazione Raffredda rapidamente a -18°C al cuore un alimento fresco o cotto
■	■	Ciclo manuale Mantiene un alimento alla temperatura compresa tra -40°C +65°C (F), -40°C +85°C (NUVÖ™)
■	■	Decongelamento Decongela rapidamente in sicurezza un alimento rispettando la qualità originaria
■	■	Lievitazione e Fermalievitazione Crea il microclima ideale con l'apporto di umidità per una perfetta lievitazione
■	■	Cioccolato Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato
■	■	Mantenimento Mantiene piatti pronti o dessert alla temperatura di servizio
■	■	Essiccazione Disidrata delicatamente un alimento allungando i tempi di conservazione
■	■	Yogurt Realizza yogurt cremosi e naturali con il semplice impiego di latte di buona qualità
—	■	Pastorizzazione Elimina i microrganismi patogeni presenti negli alimenti aumentando i tempi di conservazione
—	■	Cottura a bassa temperatura con vapore Cuoce delicatamente gli alimenti a temperatura controllata con l'apporto di umidità
■	■	Sanificazione a vapore Igienizza la camera di abbattimento con il vapore eliminando odori e residui degli alimenti

Abbattimento

Raffredda rapidamente a $+3^{\circ}\text{C}$ al cuore un alimento, blocca la proliferazione batterica, aumenta fino al 70% il tempo di conservazione mantenendo inalterata la qualità.

Polpo arrostito

Surgelato fresco con VISION, cotto a bassa temperatura e abbattuto 4 giorni prima del servizio



Conservare più a lungo

Nella fascia di temperatura compresa tra $+65^{\circ}\text{C}$ e $+10^{\circ}\text{C}$ i batteri trovano le condizioni ideali per proliferare accorciando la shelf life degli alimenti. Il freddo immediato di VISION allunga il periodo di conservazione mantenendo inalterati colore, sapore e consistenza.

Pianificazione e flessibilità

Aumentando il periodo di conservazione degli alimenti non dovrai ripetere ogni giorno le stesse preparazioni. Potrai lavorare in anticipo quantità maggiori di prodotto, rigenerando e servendo in tempi rapidi solo le porzioni richieste.

Polpo arrostito con crema di ceci, pomodori pachino al basilico e clorofilla di prezzemolo

Rigenerato in 6 minuti,
servito a 8 minuti dall'ordine



Crema di ceci

Realizzata e abbattuta 3 giorni prima
del servizio

Sicurezza alimentare

Anche le preparazioni più delicate come creme e salse potranno essere gestite correttamente secondo le norme sanitarie vigenti.

Potrai salvare report dettagliati e mantenere aggiornato il tuo registro HACCP.

Idratazione nei lievitati

L'abbattimento di lievitati e basi da forno blocca l'evaporazione dell'acqua riducendo la disidratazione. Pane, focacce, pan di Spagna manterranno a lungo morbidezza e fragranza.

Surgelazione

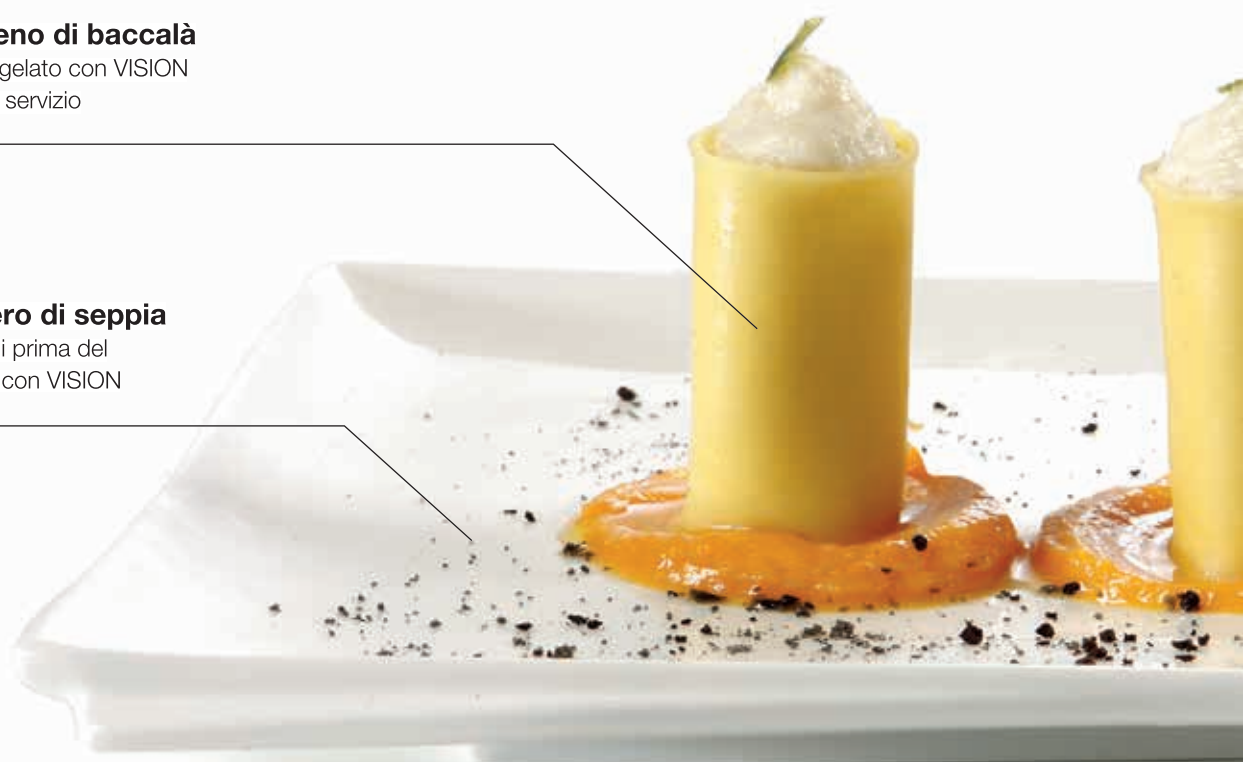
Surgela rapidamente a -18°C al cuore un alimento favorendo la micro-cristallizzazione dei liquidi. Fibre, sapore e struttura rimangono invariati.

Pacchero ripieno di baccalà

Cotto, farcito e surgelato con VISION
18 giorni prima del servizio

Carbone al nero di seppia

Preparato 34 giorni prima del servizio, essiccato con VISION



Sano come un pesce

Grazie alla potenza ed alla delicatezza del freddo VISION puoi bonificare il pesce crudo eliminando il rischio Anisakis. Dopo il decongelamento ritroverai carni sode e facili da lavorare al coltello.

Organizzazione e convenienza

Puoi combinare efficacemente la surgelazione con l'acquisto delle materie prime presso i fornitori di fiducia. Ridurre l'acquisto di surgelati e semilavorati industriali è una sicura fonte di guadagno.

Menù più ampio

Le scorte perfettamente conservate per lunghi periodi ti consentono di offrire ai clienti una scelta di menù più ampia, mantenendo sempre la qualità eccellente alla quale li hai abituati.

Pacchero ripieno di baccalà mantecato su crema di zucca e carbone al nero di seppia

Rigenerato in 7 minuti,
servito a 9 minuti dall'ordine



Crema di zucca

Preparata 21 giorni prima
del servizio, surgelata
con VISION in monoporzioni

Il programma ideale per ogni alimento

Bigné, mousse, prodotti lievitati, basi da forno, gelato, monoporzioni, semifreddi, biscotti, creme, mignon. VISION ti offre programmi dedicati per alimenti con caratteristiche differenti.

L'aria, il segreto del gelato soffice

La presenza di micro-bollicine di aria determina la cremosità del gelato. VISION crea una sottile barriera superficiale che impedisce all'aria di disperdersi. Il gelato si manterrà cremoso e stabile nel tempo.

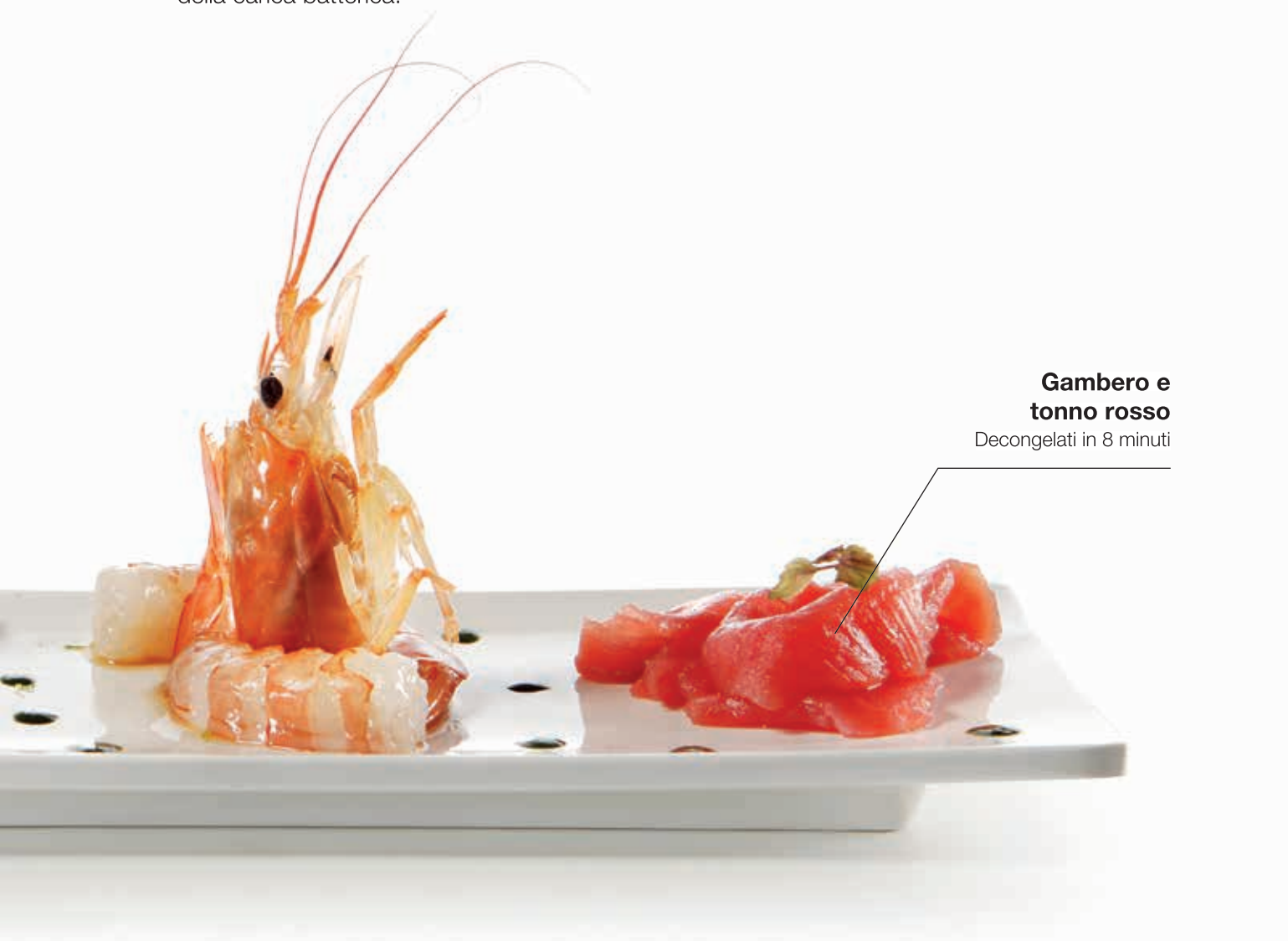
Semifreddi e torte gelato

Surgela basi neutre per torte gelato, semifreddi, dolci al cucchiaio; in pochi minuti potrai preparare dessert deliziosi e rispondere ad ogni richiesta del cliente.

Decongelamento

Decongela in sicurezza gli alimenti surgelati con VISION.

L'attenta gestione della temperatura e dell'umidità evita la proliferazione della carica batterica.



Gambero e tonno rosso

Decongelati in 8 minuti

Sicurezza alimentare

Il decongelamento è un processo lento e delicato. Utilizzare l'acqua corrente è sconsigliato, mentre le microonde cuociono parzialmente gli alimenti e alterano la parte proteica. Con VISION puoi decongelare in velocità e sicurezza mantenendo invariate le caratteristiche dei cibi.

Decongelato in pochi minuti

Con i programmi dedicati VISION puoi riportare alla temperatura di servizio pesce, carne, basi da forno, gelato e dessert. In poco tempo potrai riassortire le vetrine espositive e offrire ampia scelta ai tuoi clienti lavorando senza stress.

Lievitazione e Fermalievitazione

Lievita perfettamente gli impasti in modalità immediata o ad orario programmato; l'apporto di umidità consente di mantenere l'idratazione ideale favorendo il regolare sviluppo dei lieviti.

Pizza gourmet con lievito madre

Pasta lievitata con programma notturno, cotta, surgelata e rigenerata in 5 minuti



Lievitati fatti in casa

Pane, pizza gourmet, focacce, croissant e donuts fatti in casa daranno prestigio alla tua attività. VISION è un'eccellente camera di lievitazione per lieviti alveolati, soffici e digeribili. Potrai gestire con facilità anche impasti con lievito madre indipendentemente dalle condizioni climatiche.

Fermalievitazione

Grazie a VISION puoi arrivare comodamente in laboratorio all'ora di cottura. La lievitazione notturna può essere programmata impostando fino a 5 fasi (raffreddamento, mantenimento, risveglio, lievitazione, attesa) scegliendo durata, temperatura, percentuale di umidità e intensità di ventilazione.

Cioccolato

Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato ottenendo lucidità e croccantezza perfette grazie alla temperatura e umidità ideale.

Praline assortite

Cristallizzate con VISION,
30 Kg prodotti in 4 ore



Cristallizzare non è raffreddare

Il semplice raffreddamento del cioccolato temperato rende il prodotto opaco e poco invitante; ciò è dovuto alla cattiva cristallizzazione del burro di cacao.

Con VISION puoi stabilizzare il cioccolato in pochi minuti a temperatura e umidità controllate per ottenere l'ottimale sviluppo degli aromi.

Ridotto food cost, guadagno elevato

A fronte di un costo contenuto della materia prima, puoi ottenere ampi margini di guadagno.

Con VISION in poche ore di produzione puoi preparare grandi quantità di cioccolato e arricchire la carta dei dessert con una degustazione che darà prestigio al tuo ristorante.

Mantenimento

Mantiene piatti pronti, dessert, semifreddi e gelato alla temperatura di servizio.



Lasagna patate e fagiolini

Mantenuta a 65°C per 2 ore.
Servita a 2 minuti dall'ordine

Piatto caldo, forno libero

Durante il servizio l'abbattitore è spesso inutilizzato, mentre il forno è in piena attività. Mantenendo le pietanze alla temperatura di servizio con VISION avrai il forno sempre disponibile per rigenerare e cuocere. Puoi servire in pochi minuti dall'ordine piatti pronti alla temperatura ideale.

Servizio rapido

In occasione di feste e banchetti il tempo dedicato ad impiattare è notevole e distrae la brigata da attività più importanti. Grazie a VISION puoi organizzarti prima dell'arrivo degli ospiti conservando i piatti pronti a temperatura e umidità controllate.

Essiccazione

Disidrata frutta, ortaggi, funghi e legumi e li rende disponibili in ogni stagione.

Insaporitore di mare

Carapaci e teste di gambero essiccati, frullati e setacciati



Misto bosco

Con VISION conservi a lungo il profumo, l'aroma e il sapore dei funghi appena colti.

Affettati sottilmente ed essiccati manterranno a lungo le proprie caratteristiche. Potrai preparare ottimi risotti e zuppe abbandonando i prodotti industriali che appiattiscono i gusti e fanno perdere valore alla tua cucina.

Dolcezza naturale

Mele, banane, uva e mango essiccati aggiunti alle classiche ricette del territorio saranno un elemento di novità apprezzato dai tuoi clienti.

La naturale dolcezza della frutta ti consente un utilizzo minore di zucchero per soddisfare la sempre maggiore richiesta di alimenti genuini.

Yogurt

Consente di realizzare yogurt cremosi e naturali con il semplice impiego di latte di buona qualità.

Yogurt bianco con frutta

Yogurt maturato con programma notturno e abbattuto



Yogurt fatto in casa

Latte e fermenti lattici vivi sono i semplici ingredienti con cui realizzare un buonissimo yogurt bianco. Puoi eseguire il programma nelle ore notturne, terminata la fermentazione, VISION abbatte lo yogurt e lo conserva a 3°C. In ogni momento potrai ripetere la produzione per riassortire le tue scorte.

Colazioni e dessert

Prepara lo yogurt con VISION per il buffet della colazione; aggiungi miele, granella di frutta secca o scaglie di cioccolato per realizzare un dessert naturale senza zuccheri aggiunti.

Pastorizzazione

Elimina i microrganismi patogeni e la maggior parte di quelli vegetativi presenti negli alimenti e allunga la shelf life.

Giardiniera di verdure

Mix di verdure sottaceto
pastorizzate con VISION



Sicurezza e organizzazione

Creme, basi per gelato, confetture, salse, sughi, pasta fresca, giardiniera, chutney e molte altre preparazioni possono essere pastorizzate con VISION per mantenere la qualità degli ingredienti e aumentare la shelf life. Gli alimenti pastorizzati in vasi chiusi possono essere conservati a temperatura ambiente per diverse settimane.

Produci, pastorizza e vendi

Hai mai pensato di vendere ai tuoi clienti la pasta fresca realizzata nel tuo ristorante insieme a un vasetto di sugo o di sottaceti di tua produzione? La pastorizzazione ti consente di mettere in sicurezza gli alimenti e di creare una fonte di guadagno aggiuntiva.

Cottura a bassa temperatura

Cuoce gli alimenti a bassa temperatura esaltandone colore, sapore e morbidezza. L'aggiunta di vapore consente un'ottimale distribuzione del calore favorendo un risultato omogeneo. Terminata la cottura scegli se programmare l'abbattimento o la surgelazione.

Medaglioni di vitello

Cotti a bassa temperatura per 3 ore con programma notturno e abbattuti



Qualità e guadagno

La straordinaria morbidezza che puoi ottenere con la cottura a bassa temperatura ti consente di acquistare tagli di carne meno nobili realizzando comunque piatti eccellenti.

La lenta cottura, inoltre, favorisce l'assorbimento degli aromi e riduce drasticamente il calo peso rispetto alla cotture classiche.

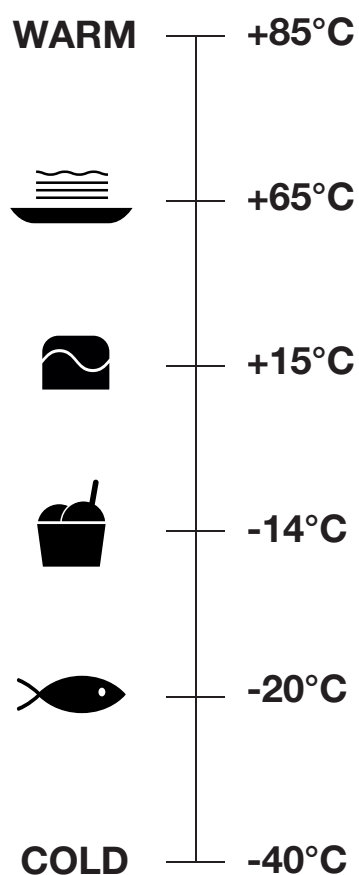
Riduzione del food cost

Cuocere verdure, pesce o carne nelle ore notturne ti consente di ottimizzare i cicli di produzione e di risparmiare.

A cottura ultimata l'abbattimento o la surgelazione sono immediate e bloccano la proliferazione dei batteri. Al mattino troverai alimenti freddi da spostare nelle celle di conservazione.

Ciclo manuale

VISION lavora stabilmente alla temperatura che desideri: -40°C + 65°C (VISION F), oppure -40°C + 85°C (VISION NUVTM). Variando l'intensità della ventilazione puoi raffreddare rapidamente anche alimenti molto delicati velocizzando i tempi di produzione.



Freddo continuo

Nei momenti di lavoro più intenso puoi raffreddare rapidamente alimenti diversi.

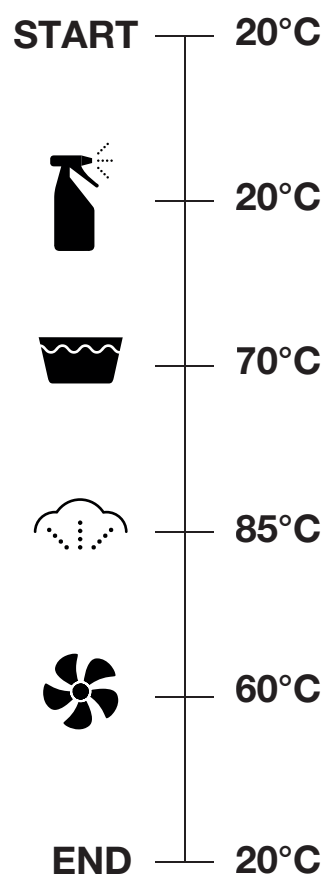
Con la funzione Ciclo manuale puoi impostare la temperatura ideale e l'intensità della ventilazione più idonea anche per i prodotti più delicati.

Per ogni alimento il giusto freddo

VISION può essere anche un ottimo conservatore. Puoi conservare alimenti che temono l'umidità come il cioccolato o altri come il gelato e i semifreddi cremosi da servire a -12° / -14°C .

Sanificazione a vapore

Igienizza le superfici della camera e dell'evaporatore con l'apporto di vapore caldo.



Detergente + vapore

Mantenere pulito e igienizzato il tuo VISION è facile e veloce. La funzione Sanificazione combina l'azione del detergente e del vapore caldo evitando la formazione di muffe ed eliminando spiacevoli odori.

Il controllo è nelle tue mani

Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 7" rende l'utilizzo dell'abbattitore VISION intuitivo e immediato per chiunque.

Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o crearne di nuovi.



Tempo

Decidi la durata dei programmi o affidati a Devote™ - Dynamic Evolution Temperature



Temperatura

Scegli la temperatura ideale per abbattere un alimento, cristallizzare il cioccolato, cuocere, pastorizzare o lievitare un impasto



Umidità

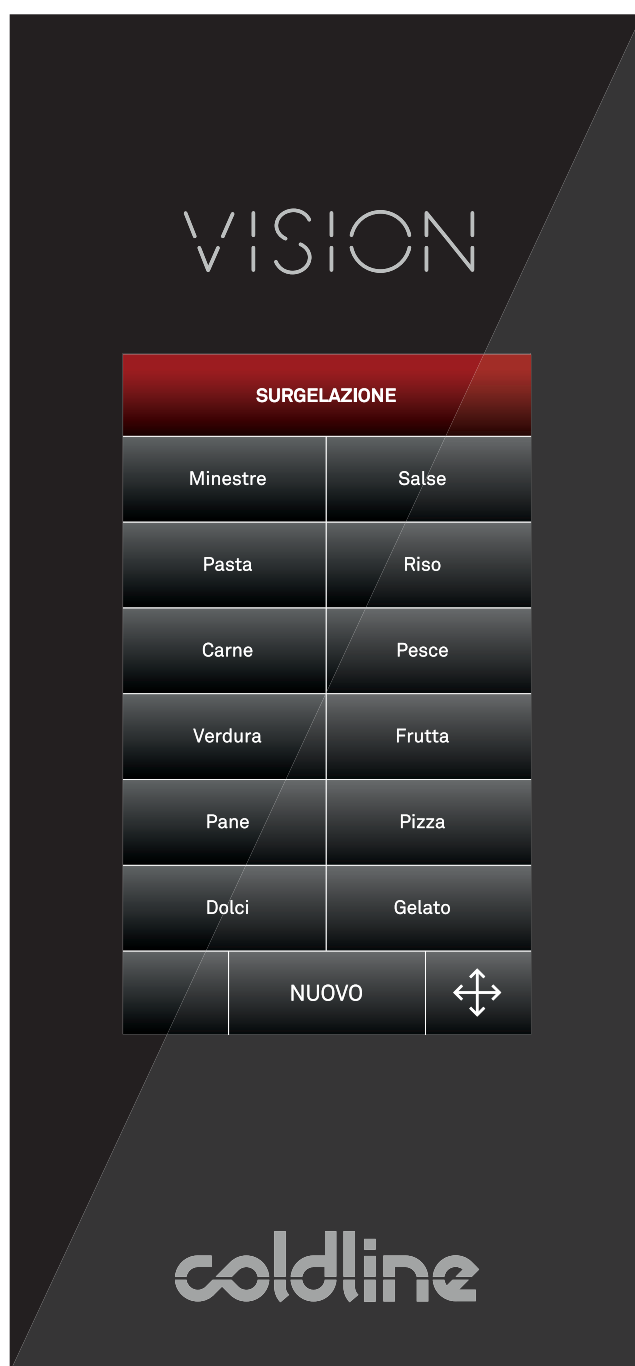
Dal 45%-95% regoli l'azione dell'umidificatore e definisci la percentuale di umidità



Ventilazione

Dal 25%-100% imposti l'intensità della ventilazione ideale per ogni alimento





Ricettario su misura

Hai a disposizione programmi personalizzabili per ogni alimento

Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti ricette creando il tuo layout personale

Programmi concatenati

Funzioni calde e fredde possono essere eseguite in sequenza automatica

Ciclo manuale

Lavori alla temperatura che desideri scegliendo intensità di ventilazione e percentuale di umidità ottimali

Alert programmato

L'allarme sonoro ti avvisa al raggiungimento del tempo o della temperatura impostati

Blocco display

Puoi bloccare il display per evitare interventi del personale non autorizzato



Vision: potente, affidabile ed ecologico

Gas R290, potenza naturale ed ecologica

L'ampia gamma di abbattitori Vision è equipaggiata con gas naturale R290, una soluzione che annulla l'impatto ambientale e consente di realizzare cucine con consumi energetici ridotti.

Comfort acustico

I nuovi sistemi refrigeranti plug-in a bassa rumorosità assicurano maggior comfort acustico per gli operatori di cucina.

Abbattitori 10 e 14 teglie monofase

I nuovi modelli 10 e 14 teglie con alimentazione elettrica monofase semplificano l'installazione anche in ambienti in cui la disponibilità di potenza trifase è limitata.

Manutenzione semplificata

I trasduttori di pressione permettono di verificare con precisione e velocità la quantità di gas presente nell'impianto refrigerante direttamente da touch screen, soluzione che semplifica le attività di manutenzione.



Tecnologia VISION

F	NUVÒ™	
-40°C +65°C	-40°C +85°C	
●	●	Abbattimento
●	●	Surgelazione
●	●	Ciclo manuale
●	●	Decongelamento
●	●	Lievitazione e Fermalievitazione
●	●	Cioccolato
●	●	Mantenimento
●	●	Essiccazione
●	●	Yogurt
-	●	Pastorizzazione
-	●	Cottura a bassa temperatura con vapore
●	●	Sanificazione a vapore

Caratteristiche principali



Facile manutenzione

Lo sgancio magnetico del cruscotto consente una rapida pulizia della batteria condensatrice garantendo prestazioni costanti nel tempo.



Gruppo ventilatori apribile

Evaporatore facilmente ispezionabile con il sistema di apertura rapido per una facile pulizia e manutenzione.



Guide e cremagliere

Cremagliere a sgancio rapido smontabili senza l'ausilio di attrezzi e con fori ad asola che favoriscono la circolazione dell'aria e consentono un facile riposizionamento delle guide EN60x40 e GN1/1.



Sonda al cuore

Progettata con un esclusivo design ergonomico è smontabile e sostituibile grazie al semplice connettore. Multipunto o riscaldata optional.



Illuminazione interna

L'illuminazione rende eccellente la visibilità nella camera. La tecnologia LED assicura bassi consumi e non altera la temperatura interna al vano.



Devote™

La tecnologia sensor-less ottimizza la durata dei programmi di abbattimento e surgelazione assicurando un importante risparmio energetico.



Tela di lino

L'acciaio della camera è reso più resistente dalla particolare trama a tela di lino.



Spessore di isolamento

L'elevato spessore della porta, maggiorato a 80 mm, consente migliori prestazioni d'isolamento e maggiore risparmio energetico.

Altre caratteristiche

Esterno e interno
in acciaio AISI 304

Spessore di isolamento
60 mm CFC/HCFC free

Touch screen 7"
con presa USB

Valvola di espansione
elettronica

Sbrinamento
a gas caldo (Plug-In),
a fermata (Remoto)

Condensatore a flusso
d'aria variabile. Evaporatore
verniciato anticorrosione

Trasduttori di pressione per
monitoraggio quantità gas
presente nell'impianto

Cornice porta con sistema
anticondensa. Guarnizioni
D7 sostituibili ad alta tenuta

Funzionamento
in classe climatica 5

Porta RS485 ModBus/RTU.
Sistema wi-fi di supervisione
Cosmo










Modelli da 5 a 7 teglie
con monocircolo e modelli
10 e 14 teglie a doppio
circolo (R290)

Versioni Plug-In e Remoto

Modelli e prezzi





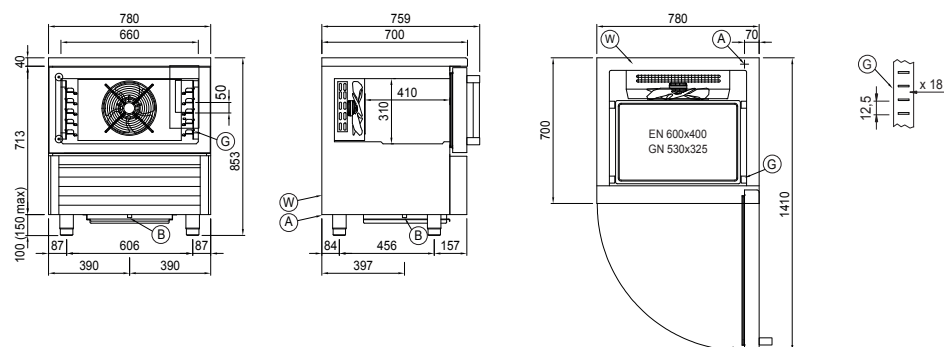
			 $+90^{\circ} > +3^{\circ}\text{C}$	 $+90^{\circ} > -18^{\circ}\text{C}$	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
 Plug-in unità ad aria	F $-40^{\circ}+65^{\circ}\text{C}$	W5FS	18 Kg	12 Kg	115	780x759x853	9.191,00
		W64053010001					
	NUVÖ $-40^{\circ}+85^{\circ}\text{C}$	W5HS					9.945,00
		W64056010001					
 Plug-in unità ad acqua	F $-40^{\circ}+65^{\circ}\text{C}$	W5FSA	18 Kg	12 Kg	115	780x759x853	9.723,00
		W64054010001					
	NUVÖ $-40^{\circ}+85^{\circ}\text{C}$	W5HSA					10.524,00
		W64057010001					
 Remoto	F $-40^{\circ}+65^{\circ}\text{C}$	W5FSR	18 Kg	12 Kg	85	780x759x853	8.150,00
		W64055010001					
	NUVÖ $-40^{\circ}+85^{\circ}\text{C}$	W5HSR					8.820,00
		W64058010001					
 Unità remota	Aperta	O81210814001	Fino a 8 m	25	780x652x280		1.969,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1700 W - 8,21 A
Presa frigorifera	1755 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo $+65^{\circ} > +10^{\circ}\text{C}$	0,073 kWh/kg**
Durata $+65^{\circ} > +10^{\circ}\text{C}$	95 min**
Consumo $+65^{\circ} > -18^{\circ}\text{C}$	0,272 kWh/kg**
Durata $+65^{\circ} > -18^{\circ}\text{C}$	267 min**

* Evap. -10°C , cond. 45°C

** Programma Ciclo Manuale

 Devote™ rilevamento automatico del carico	 Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi	 7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili	 Ventilazione regolabile 25 - 100%
 Pa Trasduttori di pressione per controllo su touch screen	 USB per scarico dati HACCP	 Carter apribile senza attrezzi	 Valvola di espansione elettronica
 HR Umidità regolabile 40% - 95%	 Valvola di compensazione	 Piletta di scarico	 Chiusura porta ammortizzata
 Sonda al cuore sostituibile	 60 Isolamento 60 mm	 Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)	 Classe climatica 5 $+40^{\circ}\text{C}$ - 40% HR



	Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	6	37,5 mm
	h 40 mm	5	50 mm
	h 60 mm	3	87,5 mm
EN 60x40	h 20 mm	6	28,5 mm
	h 40 mm	4	53,5 mm
	h 60 mm	3	66 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
W	Attacco rete idrica

ABBATTITORE VISION 6TS GN-EN

Dotazione: 6 coppie guida GN1/1, EN60x40

Profondità 700 mm

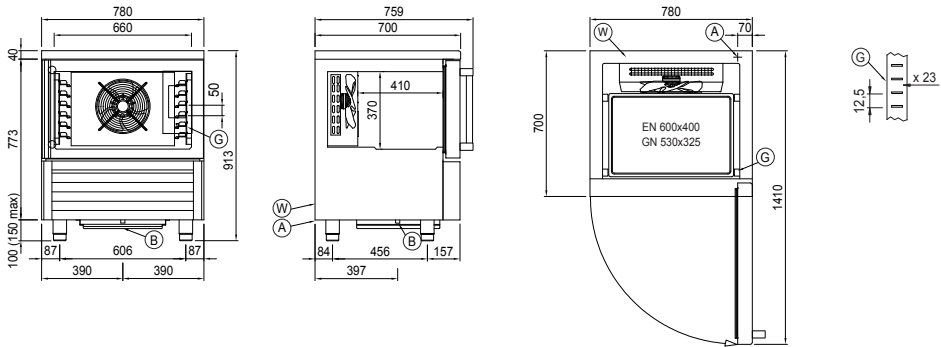
VISION

			F	-40°+65°C	W6FS	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
					W64063010001	21 Kg	15 Kg	125	780x759x913	
			NUVŌ	-40°+85°C	W6HS					
					W64066010001					9.463,00
			F	-40°+65°C	W6FSA	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
					W64064010001	21 Kg	15 Kg	125	780x759x913	
			NUVŌ	-40°+85°C	W6HSA					
					W64067010001					10.003,00
			F	-40°+65°C	W6FSR	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
					W64065010001	21 Kg	15 Kg	95	780x759x913	
			NUVŌ	-40°+85°C	W6HSR					
					W64068010001					8.437,00
			Aperta		O81210814001	Fino a 8 m		25	780x652x280	Prezzo
										1.969,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1700 W - 8,21 A
Resa frigorifera	1755 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C**	0,081 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C**	100 min**
Consumo +65° > -18°C**	0,258 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C**	268 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

	Devote™ rilevamento automatico del carico		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Ventilazione regolabile 25 - 100%
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Valvola di espansione elettronica
	Umidità regolabile 40% - 95%		Valvola di compensazione		Piletta di scarico		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)		Classe climatica 5 +40°C - 40% HR



	Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	8	37,5 mm
	h 40 mm	6	50 mm
	h 60 mm	4	75 mm
EN 60x40	h 20 mm	8	28,5 mm
	h 40 mm	5	53,5 mm
	h 60 mm	4	66 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
W	Attacco rete idrica

Senza piano



Plug-in unità ad aria

F	-40°+65°C	WTS7F W67073010001	+90° > +3°C 34 Kg	+90° > -18°C 24 Kg	Peso lordo 150	Dimensioni 1400x700x810	Prezzo 11.310,00
---	-----------	-----------------------	----------------------	-----------------------	-------------------	----------------------------	----------------------------



Plug-in unità ad acqua

F	-40°+65°C	WTS7FA W67074010001	+90° > +3°C 34 Kg	+90° > -18°C 24 Kg	Peso lordo 145	Dimensioni 1400x700x810	Prezzo 11.907,00
---	-----------	------------------------	----------------------	-----------------------	-------------------	----------------------------	----------------------------



Remoto

F	-40°+65°C	WTS7FR W67075010001	+90° > +3°C 34 Kg	+90° > -18°C 24 Kg	Peso lordo 140	Dimensioni 1400x700x810	Prezzo 10.205,00
---	-----------	------------------------	----------------------	-----------------------	-------------------	----------------------------	----------------------------



Unità remota

Aperta	O81210813001	Fino a 8 m	Peso lordo 25	Dimensioni 650x650x400	Prezzo 1.969,00
--------	--------------	------------	------------------	---------------------------	---------------------------

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1950 W - 9,42 A
Pesa frigorifera	2084 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,068 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	98 min**
Consumo +65° > -18°C	0,257 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	269 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C

** Programma Ciclo Manuale



Devote™ rilevamento automatico del carico



Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili



Ventilazione regolabile 25 - 100%



Trasduttori di pressione per controllo su touch screen



USB per scarico dati HACCP



Valvola di espansione elettronica



Umidità regolabile 40% - 95%



Sbrinamento a gas caldo/aria forzata (remoto)



Piletta di scarico



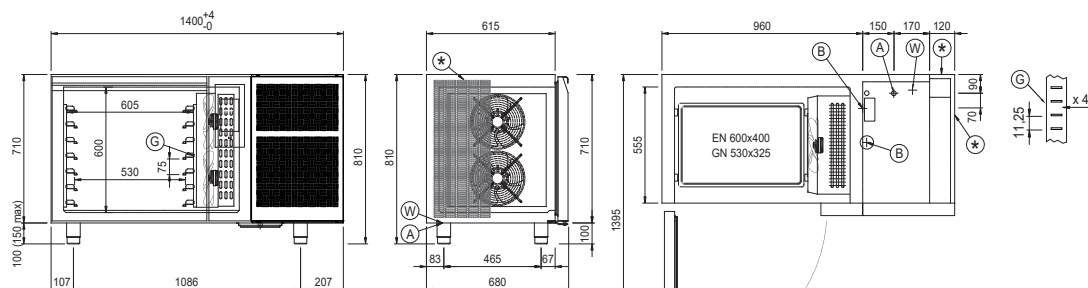
Sonda al cuore sostituibile



Isolamento 60 mm



Classe climatica 5 +40°C - 40% HR



✳ Foratura fianco, schiena e vano tecnico / Side, back and technical compartment drilling
Bohrung von Seiten-, Rücken- und Technikfach / Perçage latéral, arrière et compartiment technique
Vista lateral, trasera y compartimento técnico / Сверление боковых, задних стенок и технического отсека

Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	11 45 mm
	h 40 mm	8 56,25 mm
	h 60 mm	6 78,75 mm
EN 60x40	h 20 mm	11 36 mm
	h 40 mm	9 47,25 mm
	h 60 mm	6 69,75 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
W	Attacco rete idrica



TAVOLO ABBATTITORE VISION 7TS GN-EN

VISION

Dotazione: 7 coppie guida GN1/1, EN60x40
Profondità 700 mm












Con piano

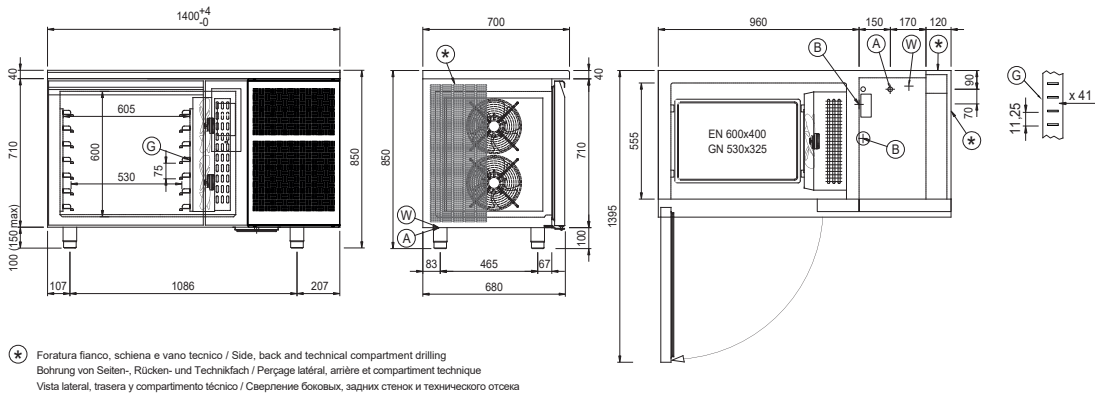


 Plug-in unità ad aria	F	-40°+65°C	WTP7F W67073011001	+90° > +3°C 34 Kg	+90° > -18°C 24 Kg	Peso lordo 170	Dimensioni 1400x700x850	Prezzo 11.855,00
	F	-40°+65°C	WTP7FA W67074011001	+90° > +3°C 34 Kg	+90° > -18°C 24 Kg	Peso lordo 165	Dimensioni 1400x700x850	Prezzo 12.439,00
	F	-40°+65°C	WTP7FR W67075011001	+90° > +3°C 34 Kg	+90° > -18°C 24 Kg	Peso lordo 160	Dimensioni 1400x700x850	Prezzo 10.749,00
 Remoto	Aperta		O81210813001	Fino a 8 m		Peso lordo 25	Dimensioni 650x650x400	Prezzo 1.969,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1950 W - 9,42 A
Resa frigorifera	2084 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,068 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	98 min**
Consumo +65° > -18°C	0,257 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	269 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

 Devote™ rilevamento automatico del carico	 Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi	 Touch screen 7" con ricette personalizzabili	 Ventilazione regolabile 25 - 100%
 Trasduttori di pressione per controllo su touch screen	 USB per scarico dati HACCP	 Valvola di espansione elettronica	HR Umidità regolabile 40% - 95%
 Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)	 Piletta di scarico	 Sonda al cuore sostituibile	60 Isolamento 60 mm
 Classe climatica 5 +40°C - 40% HR			



Teglia		N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	11	45 mm
	h 40 mm	8	56,25 mm
	h 60 mm	6	78,75 mm
EN 60x40	h 20 mm	11	36 mm
	h 40 mm	9	47,25 mm
	h 60 mm	6	69,75 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
W	Attacco rete idrica

Piano con alzatina



Plug-in unità ad aria

F	-40°+65°C	WTA7F W67073012001	+90° > +3°C 34 Kg	+90° > -18°C 24 Kg	Peso lordo 175	Dimensioni 1400x700x910	Prezzo 11.888,00
---	-----------	-----------------------	----------------------	-----------------------	-------------------	----------------------------	----------------------------



Plug-in unità ad acqua

F	-40°+65°C	WTA7FA W67074012001	+90° > +3°C 34 Kg	+90° > -18°C 24 Kg	Peso lordo 170	Dimensioni 1400x700x910	Prezzo 12.479,00
---	-----------	------------------------	----------------------	-----------------------	-------------------	----------------------------	----------------------------



Remoto

F	-40°+65°C	WTA7FR W67075012001	+90° > +3°C 34 Kg	+90° > -18°C 24 Kg	Peso lordo 165	Dimensioni 1400x700x910	Prezzo 10.783,00
---	-----------	------------------------	----------------------	-----------------------	-------------------	----------------------------	----------------------------



Unità remota

Aperta	O81210813001	Fino a 8 m	Peso lordo 25	Dimensioni 650x650x400	Prezzo 1.969,00
--------	--------------	------------	------------------	---------------------------	---------------------------

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1950 W - 9,42 A
Pesa frigorifera	2084 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,068 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	98 min**
Consumo +65° > -18°C	0,257 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	269 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C

** Programma Ciclo Manuale



Devote™ rilevamento automatico del carico



Trasduttori di pressione per controllo su touch screen



Sbrinamento a gas caldo/aria forzata (remoto)

Classe climatica 5
+40°C - 40% HR

Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



USB per scarico dati HACCP



Piletta di scarico



7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili



Valvola di espansione elettronica



Sonda al cuore sostituibile



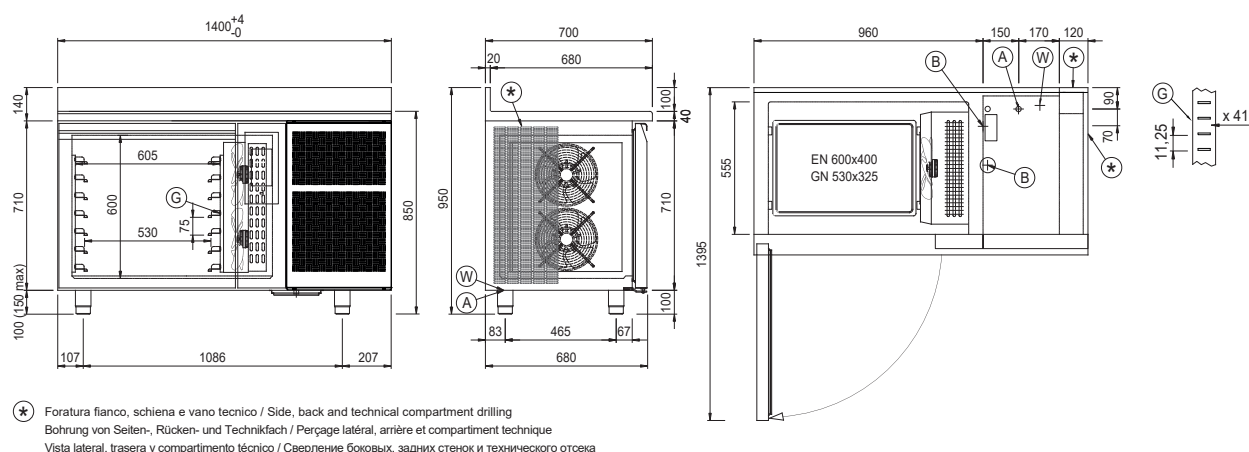
Ventilazione regolabile 25 - 100%



HR Umidità regolabile 40% - 95%



60 Isolamento 60 mm




Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	11 45 mm
	h 40 mm	8 56,25 mm
	h 60 mm	6 78,75 mm
EN 60x40	h 20 mm	11 36 mm
	h 40 mm	9 47,25 mm
	h 60 mm	6 69,75 mm


A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
W	Attacco rete idrica










ABBATTITORE VISION 5T GN-EN

Dotazione: 5 coppie guida GN1/1, EN60x40

VISION





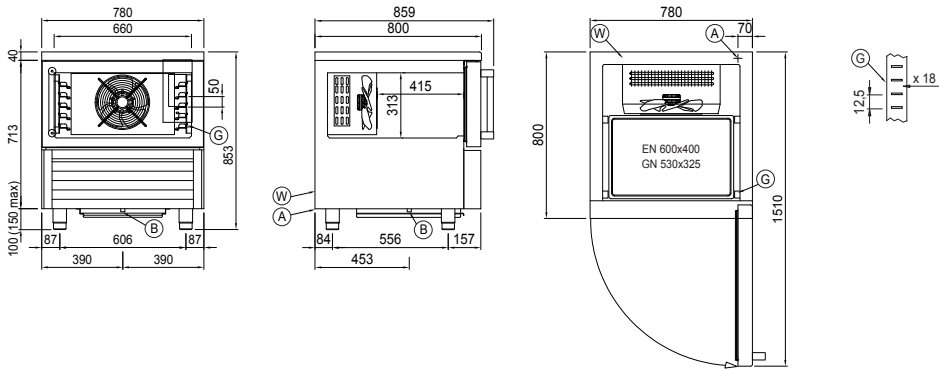
								
			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo	
 Plug-in unità ad aria	F	-40°+65°C	W5F-P	22 Kg	17 Kg	130	780x859x853	9.353,00
			W64033000011					
	NUVŌ	-40°+85°C	W5H-P	10.127,00				
			W64036000011					
 Plug-in unità ad acqua	F	-40°+65°C	W5FA	22 Kg	17 Kg	120	780x859x853	9.892,00
			W64034000001					
	NUVŌ	-40°+85°C	W5HA	10.710,00				
			W64037000001					
 Remoto	F	-40°+65°C	W5FR	22 Kg	17 Kg	90	780x859x853	8.317,00
			W64035000001					
	NUVŌ	-40°+85°C	W5HR	9.008,00				
			W64038000001					
 Unità remota					Peso lordo	Dimensioni	Prezzo	
	Aperta	O81211743001	Fino a 8 m	25	780x752x280	1.655,00		

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1772 W - 8,8 A
Resa frigorifera	1349 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,60 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	92 min**
Consumo +65° > -18°C	0,247 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	268 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

	Devote™ rilevamento automatico del carico		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Ventilazione regolabile 25 - 100%
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Valvola di espansione elettronica
	Umidità regolabile 40% - 95%		Valvola di compensazione		Piletta di scarico		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)		Classe climatica 5 +40°C - 40% HR



	Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	6	37,5 mm
	h 40 mm	5	50 mm
	h 60 mm	3	87,5 mm
EN 60x40	h 20 mm	6	28,5 mm
	h 40 mm	4	53,5 mm
	h 60 mm	3	66 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
W	Attacco rete idrica

R290

Plug-in unità
ad aria

			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
F	-40°+65°C	W6F-P	27 Kg	22 Kg	145	780x859x913	9.647,00
		W64063000011					
		W6H-P					10.438,00
NUVÖ	-40°+85°C	W64066000011					

Plug-in unità ad
acqua

			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
F	-40°+65°C	W6FA	27 Kg	21 Kg	135	780x859x913	10.178,00
		W64064000001					
		W6HA					11.022,00
NUVÖ	-40°+85°C	W64067000001					



Remoto

			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
F	-40°+65°C	W6FR	27 Kg	21 Kg	105	780x859x913	8.605,00
		W64065000001					
		W6HR					9.319,00
NUVÖ	-40°+85°C	W64068000001					



Unità remota

			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Aperta	O81210812001	Fino a 8 m	25	780x752x280	1.969,00

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	2451 W - 10,6 A
Pesa frigorifera	2368 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,073 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	63 min**
Consumo +65° > -18°C	0,242 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	247 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C

** Programma Ciclo Manuale

Devote™ rilevamento
automatico del caricoCosmo sistema di controllo
remoto Wi-FiTouch screen 7'' con ricette
personalizzabiliVentilazione regolabile
25 - 100%Trasduttori di pressione per
controllo su touch screenUSB per scarico dati
HACCP

Carter apribile senza attrezzi

Valvola di espansione
elettronicaUmidità regolabile
40% - 95%

Valvola di compensazione



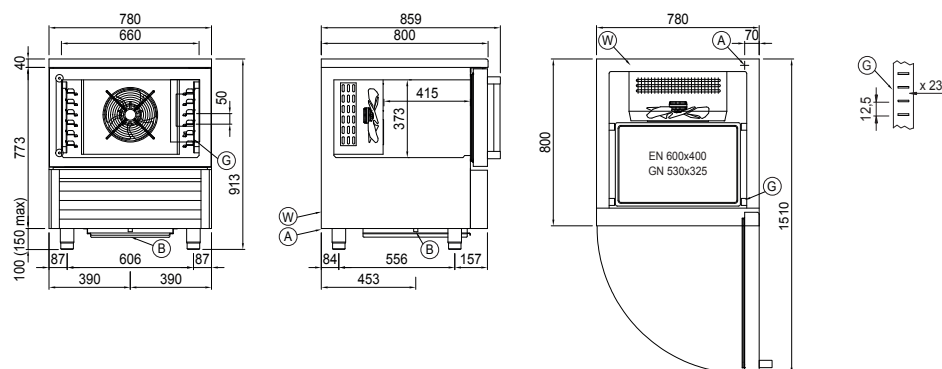
Piletta di scarico

Chiusura porta
ammortizzata

Sonda al cuore sostituibile



Isolamento 60 mm

Sbrinatorio a gas caldo/
aria forzata (remoto)Classe climatica 5
+40°C - 40% HR

	Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	8	37,5 mm
	h 40 mm	6	50 mm
	h 60 mm	4	75 mm
EN 60x40	h 20 mm	8	28,5 mm
	h 40 mm	5	53,5 mm
	h 60 mm	4	66 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
W	Attacco rete idrica

ABBATTITORE VISION 7T GN-EN

Dotazione: 7 coppie guida GN1/1, EN60x40

VISION



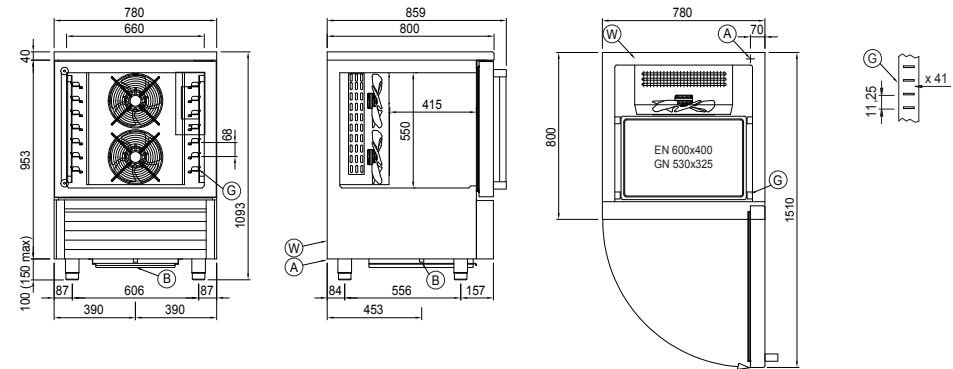
			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo	
	Plug-in unità ad aria	F	-40°+65°C	34 Kg	25 Kg	155	780x859x1093	10.269,00
		NUVŌ	-40°+85°C					11.127,00
	Plug-in unità ad acqua	F	-40°+65°C	34 Kg	24 Kg	145	780x859x1093	10.816,00
		NUVŌ	-40°+85°C					11.693,00
	Remoto	F	-40°+65°C	34 Kg	24 Kg	115	780x859x1093	9.230,00
		NUVŌ	-40°+85°C					10.003,00
	Unità remota	Aperta		Fino a 8 m		25	780x752x280	1.969,00

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	2678 W - 11,7 A
Resa frigorifera	2368 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,060 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	71 min**
Consumo +65° > -18°C	0,210 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	265 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

	Devote™ rilevamento automatico del carico		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Ventilazione regolabile 25 - 100%
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Valvola di espansione elettronica
	Umidità regolabile 40% - 95%		Valvola di compensazione		Piletta di scarico		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Sbrinatori a gas caldo/aria forzata (remoto)		Classe climatica 5 +40°C - 40% HR









Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	11
	h 40 mm	8
	h 60 mm	6
EN 60x40	h 20 mm	11
	h 40 mm	9
	h 60 mm	6

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
W	Attacco rete idrica

R290



			 ⁺³	 ⁻¹⁸			
Plug-in unità ad aria	F	-40°+65°C	50 Kg	45 Kg	205	780x859x1563	13.246,00
	NUVÖ	-40°+85°C					14.350,00
			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Plug-in unità ad acqua	F	-40°+65°C	50 Kg	40 Kg	195	780x859x1563	13.896,00
	NUVÖ	-40°+85°C					15.039,00
			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Remoto	F	-40°+65°C	50 Kg	40 Kg	140	780x859x1563	10.385,00
	NUVÖ	-40°+85°C					11.244,00
					Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota	Aperta	O81211831001	Fino a 8 m	35	780x752x430	4.333,00	
	Carenata silenzziata	O81217401601	Fino a 8 m	90	1032x450x751	6.846,00	

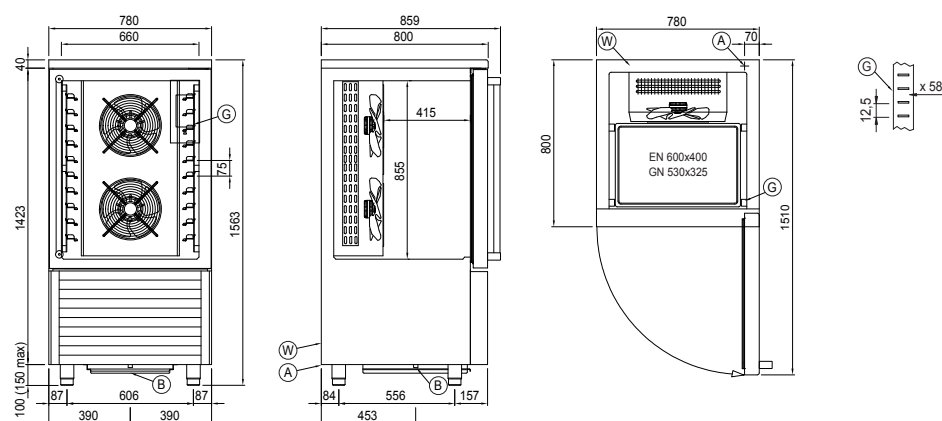
Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	3043 W - 14,7 A
Pesa frigorifera	5546 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,083 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	72 min**
Consumo +65° > -18°C	0,277 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	204 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C

** Programma Ciclo Manuale

	Devote™ rilevamento automatico del carico		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Ventilazione regolabile 25 - 100%
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Valvola di espansione elettronica
	Umidità regolabile 40% - 95%		Valvola di compensazione		Piletta di scarico		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Sbrinamento a gas caldo/aria forzata (remoto)		Classe climatica 5 +40°C - 40% HR



	Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	20	37,5 mm
	h 40 mm	15	50 mm
	h 60 mm	10	75 mm
EN 60x40	h 20 mm	20	28,5 mm
	h 40 mm	12	53,5 mm
	h 60 mm	10	66 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
W	Attacco rete idrica

ABBATTITORE VISION 14T GN-EN

Dotazione: 14 coppie guida GN1/1, EN60x40

VISION



R290

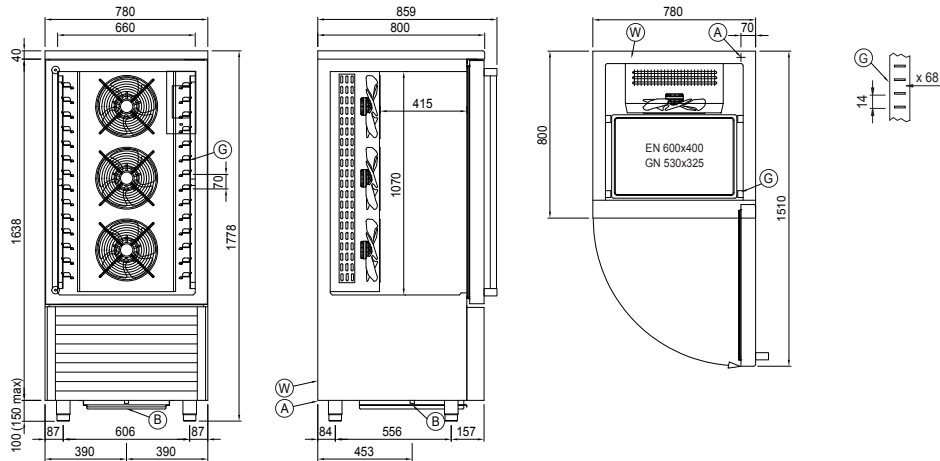
				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	F	-40°+65°C	W14F-P	70 Kg	60 Kg	215	780x859x1778	14.859,00
			W64143000011					
	NUVÒ	-40°+85°C	W14H-P					16.080,00
			W64146000011					
	F	-40°+65°C	W14FA	70 Kg	56 Kg	205	780x859x1778	15.495,00
			W64144000001					
	NUVÒ	-40°+85°C	W14HA					16.763,00
			W64147000001					
	F	-40°+65°C	W14FR	70 Kg	56 Kg	160	780x859x1778	11.999,00
			W64145000001					
	NUVÒ	-40°+85°C	W14HR					12.979,00
			W64148000001					
	Aperta		O81211831001	Fino a 8 m	35	780x752x430	4.333,00	
	Carenata silenziosa		O81217401601	Fino a 8 m	90	1032x450x751	6.846,00	

Disponibile con gas R452a fino ad esaurimento scorte.

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	3043 W - 14,7 A
Resa frigorifera	5546 W*
Gas refrigerante	R290
Consumo +65° > +10°C	0,083 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	72 min**
Consumo +65° > -18°C	0,277 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	204 min**

* Evap. -10°C, cond. 40°C
** Programma Ciclo Manuale

	Devote™ rilevamento automatico del carico		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Ventilazione regolabile 25 - 100%
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Valvola di espansione elettronica
	Umidità regolabile 40% - 95%		Valvola di compensazione		Piletta di scarico		Chiusura porta ammortizzata
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 60 mm		Sbrinatorio a gas caldo/aria forzata (remoto)		Classe climatica 5 +40°C - 40% HR



	Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	23	42 mm
	h 40 mm	18	65 mm
	h 60 mm	14	70 mm
EN 60x40	h 20 mm	23	33 mm
	h 40 mm	18	47 mm
	h 60 mm	12	75 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
W	Attacco rete idrica



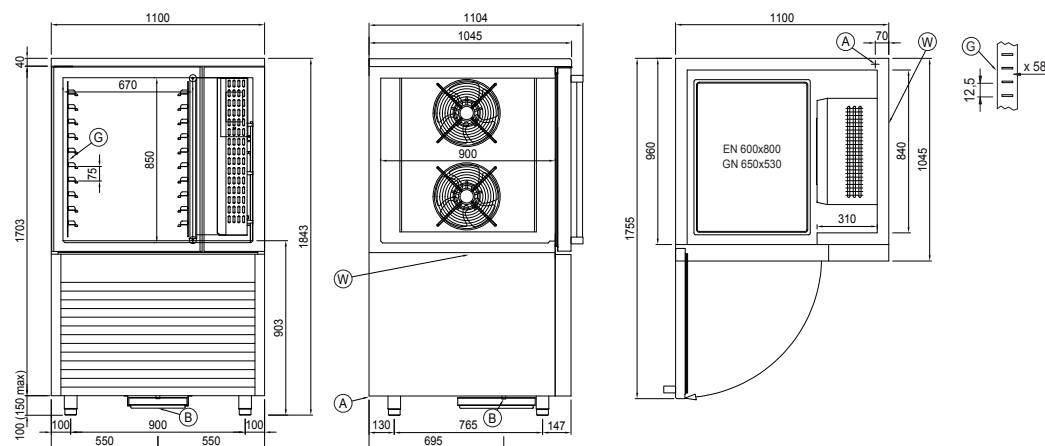
 Plug-in unità ad aria	F	-40°+65°C	W20PF	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			W68103100001	80 Kg	60 Kg	220	1100x1104x1843	23.099,00
 Plug-in unità ad acqua	F	-40°+65°C	W20PFA	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			W68104100001	80 Kg	60 Kg	220	1100x1104x1843	23.945,00
 Remoto	F	-40°+65°C	W20PFR	+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
			W68105100001	80 Kg	60 Kg	185	1100x1104x1843	19.277,00
 Unità remota	Aperta	O81217401401	Fino a 8 m	80	1030x980x590	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
								7.453,00
 Unità remota	Carenata silenziosa	O81211351001	Fino a 8 m	171	1302x450x1201	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
								11.167,00

Alimentazione	400V 3N - 50/60Hz
Assorbimento	7150 W - 16,64 A
Presa frigorifera	9820 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,087 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	94 min**
Consumo +65° > -18°C	0,277 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	251 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C

** Programma Ciclo Manuale

	Devote™ rilevamento automatico del carico		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Ventilazione regolabile 25 - 100%
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Carter apribile senza attrezzi		Valvola di espansione elettronica
	Umidità regolabile 40% - 95%		Valvola di compensazione		Piletta di scarico		Sonda al cuore sostituibile
	Isolamento 60 mm		Sbrinamento a gas caldo/aria forzata (remoto)		Classe climatica 5 +40°C - 40% HR		



	Teglia	N°	Spazio utile
GN 2/1	h 20 mm	20	37,5 mm
	h 40 mm	15	50 mm
	h 60 mm	10	75 mm
EN 60x80	h 20 mm	20	28,5 mm
	h 40 mm	12	53,5 mm
	h 60 mm	10	66 mm







A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
G	Cremagliera
W	Attacco rete idrica


ABBATTITORE VISION 30T GN-EN


VISION

Dotazione: 30 coppie guida GN1/1, EN60x40



 Plug-in unità ad aria	F	-40°+65°C	W30F	 +90° > +3°C	 +90° > -18°C	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
			W64303000001					
	NUVÒ	-40°+85°C	W30H					
			W64306000001					
			90 Kg	66 Kg	245	810x1096x2340	24.516,00	
								26.544,00

 Remoto	F	-40°+65°C	W30FR	 +90° > +3°C	 +90° > -18°C	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
			W64305000001					
	NUVÒ	-40°+85°C	W30HR					
			W64308000001					
			90 Kg	66 Kg	210	810x1096x2215	18.146,00	
								19.641,00

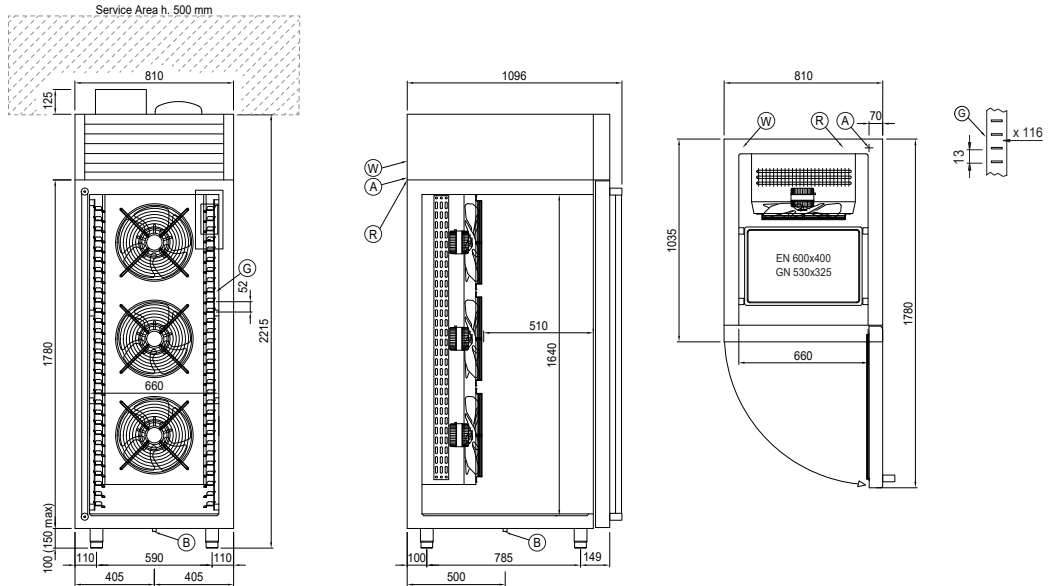
 Unità remota	Aperta	O81211352001	Fino a 8 m	93	930x680x450	 Peso lordo	 Dimensioni	 Prezzo
	Carenata silenziata	O81211351001	Fino a 8 m	171	1302x450x1201			
								9.599,00
								11.167,00

Alimentazione	400V 3N - 50/60Hz
Assorbimento	7450 W - 17,28 A
Resa frigorifera	7751 W*
Gas refrigerante	R452a
Consumo +65° > +10°C	0,095 kWh/kg**
Durata +65° > +10°C	95 min**
Consumo +65° > -18°C	0,292 kWh/kg**
Durata +65° > -18°C	259 min**

* Evap. -10°C, cond. 45°C
** Programma Ciclo Manuale

 Devote™ rilevamento automatico del carico	 Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi	 Touch screen 7" con ricette personalizzabili	 Ventilazione regolabile 25 - 100%
 Trasduttori di pressione per controllo su touch screen	 USB per scarico dati HACCP	 Carter apribile senza attrezzi	 Valvola di espansione elettronica
 Umidità regolabile 40% - 95%	 Valvola di compensazione	 Piletta di scarico	 Chiusura porta ammortizzata
 Sonda al cuore sostituibile	 Isolamento 75 mm	 Sbrinatorio a gas caldo/ ad aria forzata (remoto)	 Classe climatica 5 +40°C - 40% HR

Si consiglia di lasciare un'area servizio di h 500 mm e prevedere un ricambio d'aria durante il funzionamento di circa 1000 m³/h



Teglia	N°	Spazio utile
GN 1/1	h 20 mm	40
	h 40 mm	30
	h 60 mm	20
EN 60x40	h 20 mm	40
	h 40 mm	24
	h 60 mm	20

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
C	Cremagliera
W	Attacco rete idrica

		5TS 700 mm	5T	6TS 700 mm	6T	7TS 700 mm	7T tavolo	7T	10T	14T	20TP 60x80	30T
	Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Piedino ribassato h 55/70 mm, 1 pezzo Cod: M021055020 € 24,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	—
	Kit 4 ruote pivotanti con freno, h 128 mm Cod: O44400006001 € 303,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Griglia inox GN1/1 Cod: O241325530 € 51,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Griglia plastificata GN1/1 Cod: O221325530 € 35,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Griglia inox EN60x40 Cod: O241600400 € 66,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Griglia plastificata EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm Cod: O282400600 € 39,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Coppia guide tipo L 398 mm per griglie GN-EN Cod: O12124022001 € 37,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	—	■
	Coppia guide tipo L 398 mm per griglie EN Cod: O12124024001 € 35,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	—	■
	Griglia inox GN2/1 Cod: O241650530 € 89,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	■	—
	Griglia plastificata GN2/1 Cod: O221650530 € 39,00	—	—	—	—	—	—	—	—	—	■	—

■ disponibile
 — non disponibile

	5TS 700 mm	5T	6TS 700 mm	6T	7TS 700 mm	7T tavolo	7T	10T	14T	20TP 60x80	30T
 Coppia guide tipo L 755 mm per griglie GN2/1 EN60x80 Cod: O12127554001 € 41,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■	-
 Coppia guide tipo L 755 mm per griglie EN60x80 Cod: O12127552001 € 39,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■	-
 Sonda al cuore a 3 punti di lettura maggiorazione € 492,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura maggiorazione € 492,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 Detergente per sanificazione Cod: O330100010 € 14,75	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 Guida innesto telaio forno Rational 102 Cod: O680000040 € 494,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■	-
 Inversione apertura porta Cod: O92380002001 maggiorazione € 266,00	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
220-240V 1- 50 Hz Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz maggiorazione +5%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■
220-240V 3- 50 Hz Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz maggiorazione +5%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■
60 Hz Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 Altre alimentazioni a richiesta	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ disponibile
- non disponibile



Kit touch screen per controllo cella di conservazione

Completo di:

- 1 interfaccia 7"
- 1 pannello inox su misura
- kit sonda cella + evaporatore
- quadro elettrico standard

Cod: 092360002001

€ 3.057,00

Massimo carico applicabile

Compressore	1500W - 5 A
Ventilatori	500W - 3 A
Resistenze sbrinamento	1000W - 5 A

La tecnologia wi-fi Cosmo è disponibile anche per le celle di conservazione. Cosmo rileva eventuali anomalie e invia immediatamente una notifica sullo smartphone.

Attraverso l'installazione del touch screen si concentra il controllo e si estende la sicurezza all'intera catena del freddo.



Kit connessione via cavo Cosmo, 1 termostato

Completo di:

- Cavo schermato 25 mt
- RS485 interfaccia seriale con cavo di connessione XJ485CX+CABRS 0.2

Cod: 092050002001

€ 208,00

Per il controllo remoto degli apparecchi Coldline con termostato digitale (armadi e tavoli conservatori, vetrine porta ingredienti) è necessaria la connessione ad un Cosmo HUB (MODI, LEVTRONIC, VISION).



Kit connessione wifi Cosmo, 1 termostato

Completo di:

- Box Wi-Fi Cosmo (Wi-Fi gateway + trasformatore)
- Dixell converter RS485
- Cavo schermato 2,5 mt
- Cavo di alimentazione con presa Shuko 3 mt

Cod: 092050004001

€ 320,00

Connette tutte le tecnologie Coldline con termostato digitale (armadi e tavoli conservatori, vetrine porta ingredienti) senza cablaggio alla rete wi-fi presente nel locale e trasmettere i dati di funzionamento a Cosmo.





Abbattitori a carrello VISION INDUSTRY

Tecnologia	58
W30K - 1 carrello GN1/1-EN60x40	72
W35K - 1 carrello GN1/1-EN60x40	74
W40K - 1 carrello GN2/1-EN60x80	78
W41K - 1 carrello GN2/1-EN60x80	80
W50K - 1 carrello GN2/1-EN60x80	82
W51K - 1 carrello GN2/1-EN60x80	84
W50LK - 1 carrello 1000x1000	86
W100K - 2 carrelli GN2/1-EN60x80	88
W101K - 2 carrelli GN2/1-EN60x80	90
W102K - 2 carrelli GN2/1-EN60x80	92
W100LK - 2 carrelli 1000x1000	94
W150K - 3 carrelli GN2/1-EN60x80	96
W151K - 3 carrelli GN2/1-EN60x80	98
W152K - 3 carrelli GN2/1-EN60x80	100
W150LK - 3 carrelli 1000x1000	102
W200K - 4 carrelli GN2/1-EN60x80	104
W201K - 4 carrelli GN2/1-EN60x80	106
W202K - 4 carrelli GN2/1-EN60x80	108
W200LK - 4 carrelli 1000x1000	110
W250LK - 5 carrelli 1000x1000	112
W300LK - 6 carrelli 1000x1000	114

coldline



VISION INDUSTRY, l'altra dimensione del freddo

VISION amplifica i suoi vantaggi con la gamma di abbattitori a carrello Industry. L'innovativa tecnologia multifunzione, le eccellenti prestazioni e la compatibilità dimensionale con i carrelli dei forni più diffusi rendono le minicelle Coldline la migliore soluzione per la ristorazione collettiva.

3 versioni disponibili con range di temperatura da -40° a +85°C.



VISION

Abbatimento

Surgelazione

Decongelamento

Lievitazione

Cottura lenta

Pastorizzazione

Sanitizzazione



coldline

U	F	NUVŌ™
-40°C +10°C	-40°C +65°C	-40°C +85°C
■	■	■
■	■	■
■	■	■
—	■	■
—	■	■
—	■	■
—	—	■
—	—	■
—	■	■

Abbattimento

Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento fresco o cotto

Surgelazione

Raffredda rapidamente a -18°C al cuore un alimento fresco o cotto

Ciclo manuale

Mantiene un alimento alla temperatura compresa tra -40°+10°C (U), -40°+65°C (F), -40°+85°C (NUVŌ™)

Decongelamento

Decongela rapidamente in sicurezza un alimento rispettando la qualità originaria

Lievitazione e Fermalievitazione

Crea il microclima ideale con l'apporto di umidità per una perfetta lievitazione

Mantenimento

Mantiene piatti pronti o dessert alla temperatura di servizio

Pastorizzazione

Elimina i microrganismi patogeni presenti negli alimenti aumentando i tempi di conservazione

Cottura a bassa temperatura con vapore

Cuoce delicatamente gli alimenti a temperatura controllata con l'apporto di umidità

Sanificazione a vapore

Igienizza la camera di abbattimento con il vapore eliminando odori e residui degli alimenti



VISION INDUSTRY, per chi lavora e pensa in grande

Cuore artigianale, processo industriale

Gli abbattitori a carrello Vision Industry offrono prestazioni eccellenti per ottimizzare i processi produttivi ed unire la cura dei processi artigianali all'organizzazione e sicurezza dei sistemi industriali. Ogni modello è disponibile con resa dimensionata sulle reali esigenze lavorative.

Roll-In e Pass-Through

Ogni modello è disponibile con una porta (Roll-In) o doppia apertura (Pass-Through) e può alloggiare carrelli GN2/1, EN60x80 o con dimensioni industriali. Realizzare spazi di lavoro organizzati, dove la movimentazione di ingredienti e piatti pronti è un fattore fondamentale, riduce i tempi produttivi e migliora l'efficienza generale.

Robusta, solida e resistente

La scocca Vision Industry ad alto spessore è realizzata in acciaio inox con una speciale goffratura che la rende particolarmente resistente agli urti accidentali. Ogni componente è scelto attentamente per assicurare prestazioni costanti e affidabilità, anche in caso di uso costante 7/24 ore.

Il controllo è nelle tue mani

Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 7" rende l'utilizzo dell'abbattitore VISION intuitivo e immediato per chiunque. Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o crearne di nuovi.



Tempo

Decidi la durata dei programmi o affidati a Devote™ - Dynamic Evolution Temperature



Temperatura

Scegli la temperatura ideale per abbattere un alimento, cristallizzare il cioccolato, cuocere, pastorizzare o lievitare un impasto



Umidità

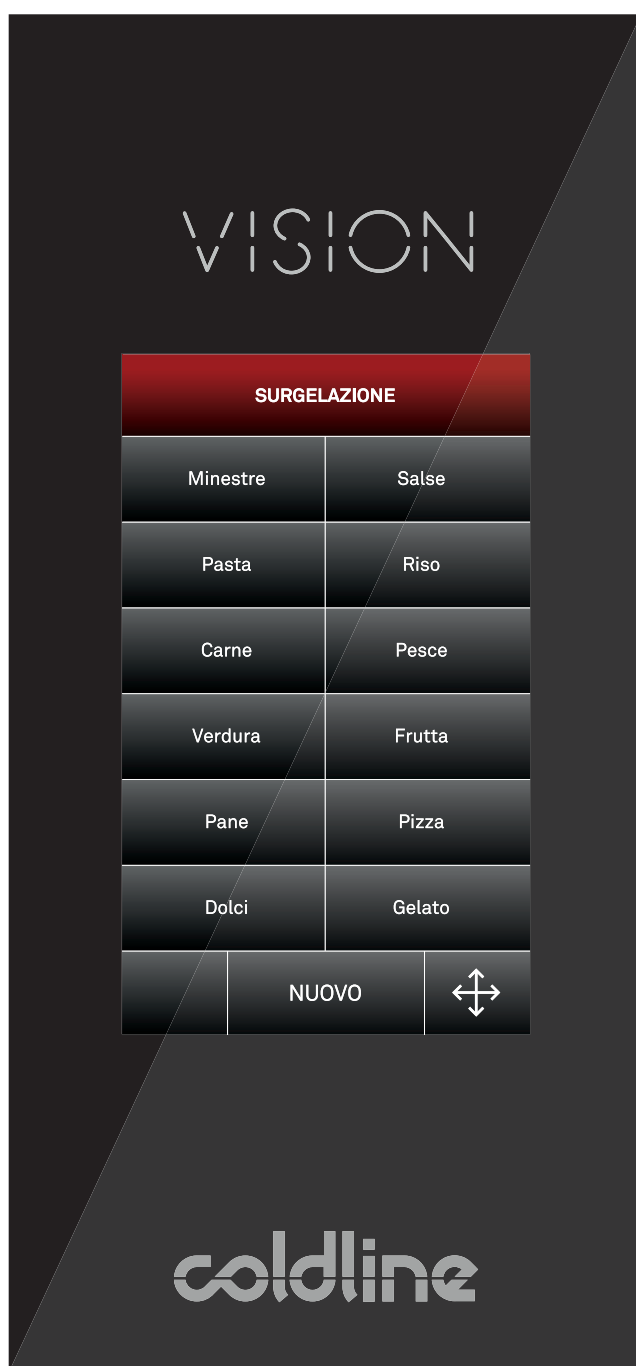
Dal 45%-95% regoli l'azione dell'umidificatore e definisci la percentuale di umidità



Ventilazione

Dal 25%-100% imposti l'intensità della ventilazione ideale per ogni alimento





Ricettario su misura

Hai a disposizione programmi personalizzabili per ogni alimento

Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti ricette creando il tuo layout personale

Programmi concatenati

Funzioni calde e fredde possono essere eseguite in sequenza automatica

Ciclo manuale

Lavori alla temperatura che desideri scegliendo intensità di ventilazione e percentuale di umidità ottimali

Alert programmato

L'allarme sonoro ti avvisa al raggiungimento del tempo o della temperatura impostati

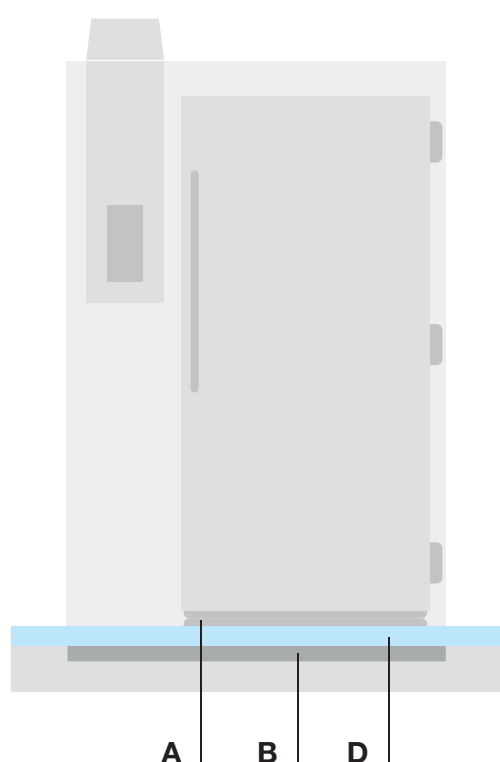
Blocco display

Puoi bloccare il display per evitare interventi del personale non autorizzato

Installazione a regola d'arte

Gli abbattitori a carrello Vision Industry possono essere installati a filo pavimento per facilitare la movimentazione dei carrelli oppure sopra il pavimento stesso per adattarsi ad ambienti già realizzati.

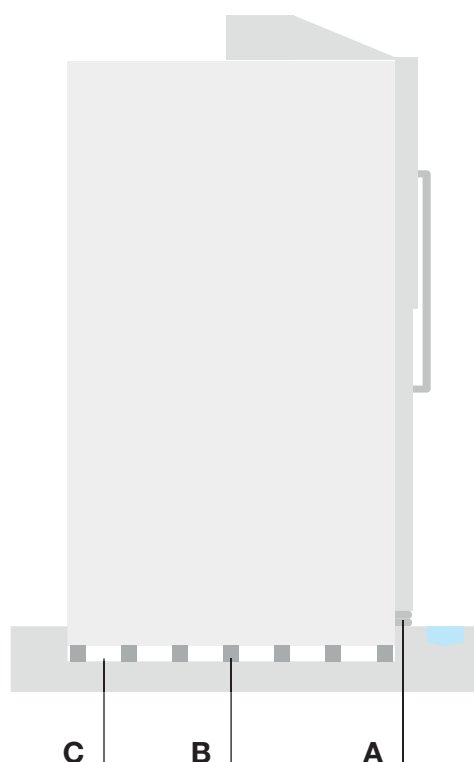
Abbattitore a filo pavimento



A: guarnizione
B: profili isolanti
D: scarico

La scelta ideale

L'installazione a filo pavimento consente di movimentare in totale sicurezza alimenti solidi e liquidi. Il carrello estratto dal forno può essere inserito direttamente nell'abbattitore senza dover superare il dislivello del pavimento.

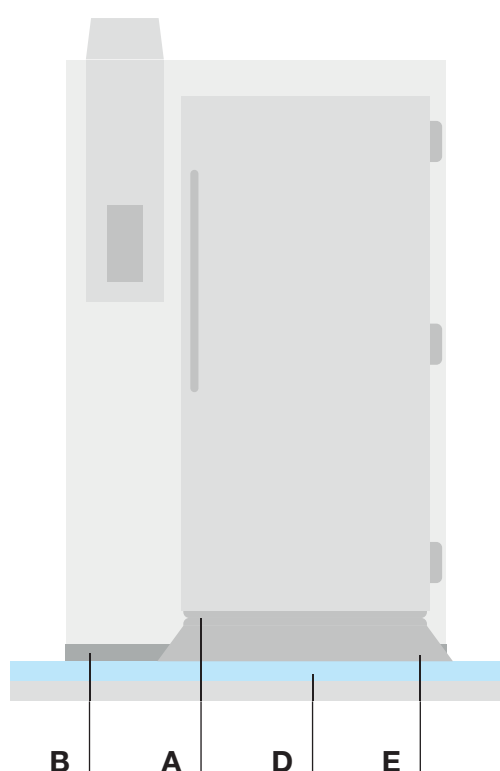


C: aria
B: profili isolanti
A: guarnizione

Isolamento e igiene

Il fondo ad alto spessore (100 mm) e i profili in PVC (h 40 mm) assicurano un eccellente isolamento. La canalina di scarico installata davanti alla porta dell'abbattitore consente la raccolta dell'acqua utilizzata per pulire le superfici interne ed esterne.

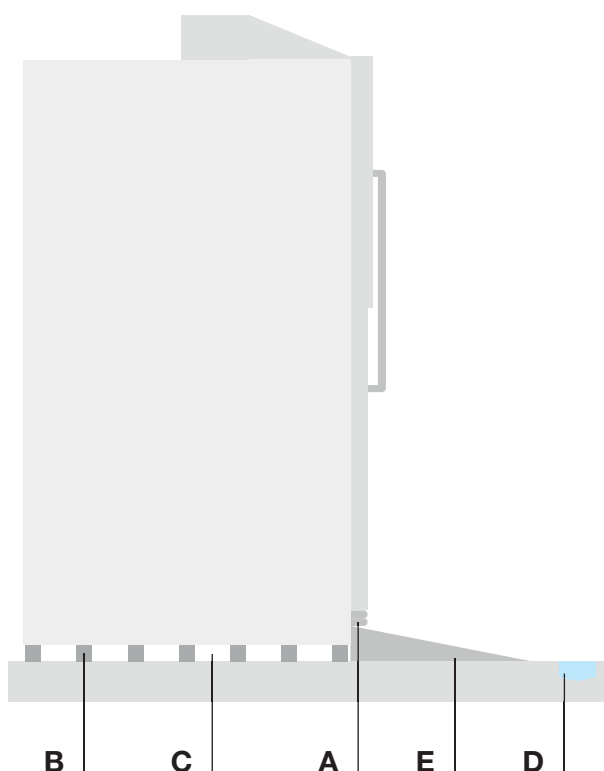
Abbattitore sopra pavimento



- A:** guarnizione **D:** scarico
B: profili isolanti **E:** rampa d'accesso
C: aria

Adatto ad ogni ambiente

L'installazione dell'abbattitore Vision Industry sopra il pavimento è la soluzione che si adatta ad ogni ambiente. L'aggiunta della solida pedana (h 140 mm) consente l'inserimento di carrelli porta teglie e carrelli di cottura.



Profili isolanti

L'installazione di profili in PVC (h 40 mm) evita la formazione di condensa e garantisce il corretto scambio termico tra il fondo dell'abbattitore e il pavimento. L'eccellente isolamento assicura qualità di lavoro e prestazioni.

Abbattitori VISION tecnologia di eccellenza



U -40°C +10°C	F -40°C +65°C	NUVÖ™ -40°C +85°C	
■	■	■	Abbattimento
■	■	■	Surgelazione
■	■	■	Ciclo manuale
—	■	■	Decongelamento
—	■	■	Lievitazione e Fermalievitazione
—	■	■	Mantenimento
—	—	■	Pastorizzazione
—	—	■	Cottura a bassa temperatura con vapore
—	■	■	Sanificazione a vapore

Tecnologia abbattitori a carrello INDUSTRY

Caratteristiche principali



Illuminazione interna

L'illuminazione rende eccellente la visibilità. La tecnologia LED assicura bassi consumi e non altera la temperatura interna alla cella.



Cerniere "safety gasket"

Il sollevamento a rampa della porta in fase di apertura evita l'abrasione della guarnizione ed assicura un isolamento ottimale.



Spessore di isolamento

L'elevato spessore maggiorato a 100 mm, consente migliori prestazioni d'isolamento e maggiore risparmio energetico.



Tela di lino

Interno ed esterno realizzati in acciaio inox e resi più resistenti dalla particolare tramatura a tela di lino.



Devote™

La tecnologia sensor-less ottimizza la durata dei programmi di abbattimento e surgelazione assicurando un importante risparmio energetico.



Valvola di compensazione

Riduce i tempi d'attesa in occasione di aperture porta frequenti.

Altre caratteristiche

Connessione USB per scarico dati HACCP

Evaporazione automatica della condensa

Scarico condensa realizzabile con posizionamento personalizzato

Chiusura dictator per assorbire gli sbalzi di pressione in occasione di aperture e chiusura porte (Pass-Through)

Predisposto per funzionamento CO₂ (optional)

Unità remota con compressori Bitzer



Quadro elettrico

Realizzato con layout razionale per facili operazioni di installazione e cablaggio. Accessibile e smontabile da lato frontale.



Valvola di espansione elettronica

Dosa l'iniezione del fluido refrigerante migliorando del 25% le performance e abbattendo i consumi.



Protezioni anti urto

Speciali paracolpi smontabili, proteggono le pareti interne da urti accidentali e facilitano le operazioni di pulizia.



Sonda al cuore

Progettata con un esclusivo design ergonomico è smontabile e sostituibile grazie al semplice connettore. Multipunto o riscaldata optional.



Sbrinamento personalizzato

Lo sbrinamento dell'evaporatore (ad aria forzata) è avviato dall'utente alla fine ciclo produttivo.



Gruppo ventilatori apribile

L' evaporatore ad alta resistenza con trattamento a cataforesi è facilmente ispezionabile con sistema di apertura rapido per una facile manutenzione.



Ventilatori alte prestazioni

Realizzati in alluminio per resistere agli agenti corrosivi, garantiscono un'eccellente estrazione di calore. Diametro 45/50 cm.



Raccolta condensa

L'ampia vaschetta consente il corretto deflusso dell'acqua di condensa mantenendo asciutto il pavimento dell'abbattitore.

Profili isolanti per installazione con fondo incassato (consigliata)

Porta RS485 ModBus/RTU

Touch screen waterproof impermeabilizzato con livello IP54 (polveri e spruzzi d'acqua)

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo

Fondo realizzato con unica lastra d'acciaio facilita la pulizia (fino a versione W152)

Sistema di sanificazione a vapore (F-NUVÖ™)

Disponibili versioni Roll-in Pass-Through con rese e dimensioni configurabili

Funzionamento in classe climatica 5

ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 30K
1 x GN1/1 - EN60x40

VISION



Cella fornita montata

				+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	U	-40°+10°C	W30KU W83111112001	90 Kg	66 Kg	300	960x1276x2595	21.318,00
	U	-40°+10°C	W30KUR W80111112001	90 Kg	66 Kg	220	960x1276x2365	17.029,00
	Aperta	O81211352001	Fino a 15 m	93	930x680x450	9.599,00		
	Carenata	O81211351001		171	1302x450x1201	11.167,00		

Dati tecnici scocca

Alimentazione	400/415V 3N - 50Hz
Assorbimento	6,15kW - 10,9A
Resa frigorifera	7,75kW*

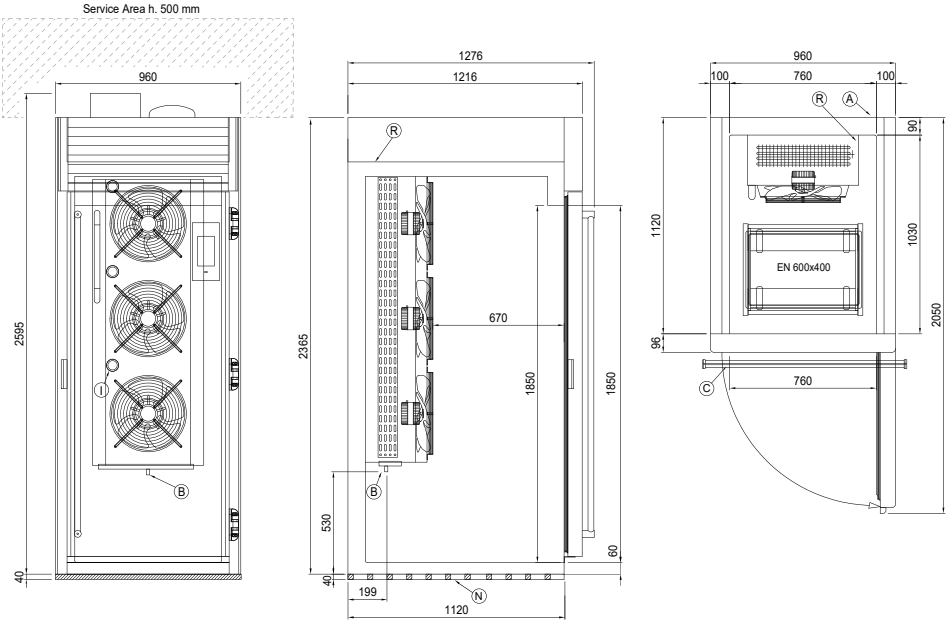
* Evap. -10°C, cond. 45°C

Dati tecnici unità remota

Alimentazione	400/415V 3N - 50Hz
Aperta	3HP - 3,7kW - 7,3A
Carenata	3HP - 3,7kW - 7,3A

- Devote™ rilevamento automatico del carico
- Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi
- Touch screen 7" con ricette personalizzabili
- Ventilazione regolabile 25 - 100%
- Trasduttori di pressione per controllo su touch screen
- USB per scarico dati HACCP
- Valvola di espansione elettronica
- Illuminazione led
- Sonda al cuore sostituibile
- Isolamento 60 mm
- Sbrinatorio a gas caldo/ ad aria forzata (remoto)
- Classe climatica 5 +40°C - 40% HR
- Rampa accesso carrello inclusa h 60 mm

Si consiglia di lasciare un'area servizio di h 500 mm e prevedere un ricambio d'aria durante il funzionamento di circa 1000 m³/h



Per trasporto tramite container contattare customer care.

A	Uscita cavo alimentazione	N	Profilo di aerazione
B	Scarico condensa evaporatore	R	Uscita tubi gas (versione remota)
I	Illuminazione led interna		



Profili PVC ventilazione sotto cella

Cod: O92330001001

€ 546,00



Rampa h 100 mm
Lunghezza 913 mm
Cod: M93200000401

€ 1.201,00



Inversione apertura porta

maggiorazione

€ 782,00



Sonda al cuore 3 punti di lettura

maggiorazione

€ 492,00



Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura

maggiorazione

€ 492,00



Carrello 20 teglie GN1/1 598x500x1630 mm

Cod: O660901020

€ 1.071,00



Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm

Cod: O660905060

€ 1.117,00



-20°C

Winter Kit -5°-20°C

maggiorazione

€ 910,00



-40°C

Winter Kit -5°-40°C

maggiorazione

€ 1.177,00



Sistema di sanificazione UV per versione VISION U

Cod: O92320002001

€ 757,00



Variante CO2 per versione U remota

maggiorazione

A richiesta



Altre alimentazioni

A richiesta

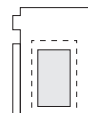
Capacità carrelli

Spazio utile interno 760X680 mm

1 carrello

GN1/1

EN60x40









ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 35K PRED. PLUG-IN*
1 x GN1/1 - EN60x40

VISION



Cella fornita montata

							
			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Plug-In	U	-40°+10°C	W35KU	85 Kg	60 Kg	410	1230x1200x2770
	F	-40°+65°C	W35KF	85 Kg	60 Kg	420	1230x1200x2770
	NUVÖ	-40°+85°C	W35KH	85 Kg	60 Kg	420	1230x1200x2770
			W83110112002				25.091,00
			W84110112002				27.464,00
			W85110112002				31.848,00

Dati tecnici scocca

Alimentazione	400/415V 3N - 50Hz
Assorbimento - U	6,26kW - 17,65A
Assorbimento - F NUVÖ	8,76kW - 28,86A
Resa frigorifera	9,10kW*

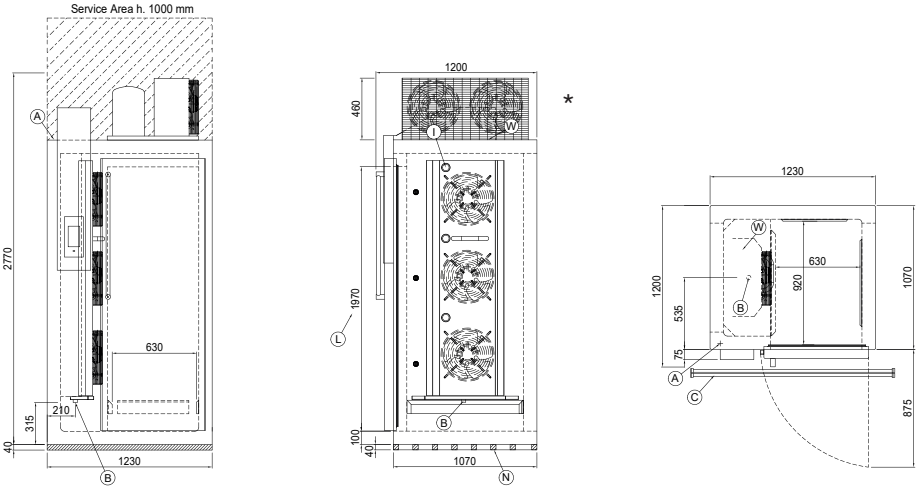
* Evap. -10°C, cond. 45°C

Per agevolare il trasporto l'apparecchio verrà imballato orizzontale con unità condensante smontata.











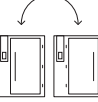

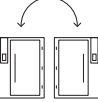





Predisposto plug-in

*L'installazione sul tetto dell'unità condensante, saldatura impianto, connessioni elettriche, vuoto e carica gas sono a cura dell'installatore.

	Devote™ rilevamento automatico del carico		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Ventilazione regolabile 25 - 100%
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Sanificazione a vapore (modelli F e NUVÖ)		Valvola di espansione elettronica
	Umidità regolabile 40%-95%		Valvola di compensazione		Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"		Illuminazione led
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 100 mm		Sbrinatorio ad aria forzata		Classe climatica 5 +40°C - 40% HR



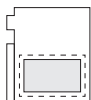
A	Uscita cavo alimentazione	L	Dimensione luce porta
B	Scarico condensa evaporatore	N	Profilo di aerazione
C	Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato)	W	Attacco rete idrica (Versioni F e NUVÖ)
I	Illuminazione led interna		

	Cella fornita smontata maggiorazione € 1.565,00		Carrello 20 teglie GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00
	Profili PVC ventilazione sotto cella Cod: O92330002001 € 546,00		Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00
	Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm Cod: M93400000601 € 1.201,00		Winter Kit -5°-20°C maggiorazione € 910,00
	Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm Cod: M93400000801 € 1.226,00		Winter Kit -5°-40°C maggiorazione € 1.177,00
	Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa maggiorazione € 395,00		Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00
	Inversione apertura porta maggiorazione € 782,00		Detergente per sanificazione Cod: Q330100010 € 14,75
	Inversione apertura porta e inversione quadro comandi maggiorazione € 1.177,00		Sistema di sanificazione UV per versione VISION U Cod: O92320002001 € 757,00
	Fermo porta 100° 1 porta maggiorazione € 234,00		Altre alimentazioni A richiesta
	Sonda al cuore 3 punti di lettura maggiorazione € 492,00		
	Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura maggiorazione € 492,00		

Capacità carrelli

Spazio utile interno 630x920 mm

1 carrello







GN1/1 - GN1/1 Rational 201
EN60x40


ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 35K
1 x GN1/1 - EN60x40

VISION



Cella fornita montata

							
			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Remoto	U	-40°+10°C	100 Kg	80 Kg	330	1230x1200x2510	19.965,00
		W35KUR					
		W80110112002					
	F	-40°+65°C					
		W35KFR			340	1230x1200x2510	21.854,00
		W81110112002					
	NUVÖ	-40°+85°C			340	1230x1200x2510	26.238,00
		W35KHR					
		W82110112002					

			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Unità remota	Aperta	F19101041001	Fino a 15 m	1110x785x626	10.801,00
	Carenata	F19121041001		1384x732x1201	13.400,00

Dati tecnici scocca

Alimentazione	400/415V 3N - 50/60Hz
Assorbimento - U	670W - 1,25A
Assorbimento - F NUVÖ	3,17kW - 12,46A
Resa frigorifera	11,01kW*

* Evap. -10°C, cond. 45°C

Dati tecnici unità remote

Alimentazione	400/415V 3N - 50Hz
Aperta	4 HP - 4,98kW - 10,1A
Carenata	4 HP - 4,67kW - 8,5A



Devote™ rilevamento automatico del carico



Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



Touch screen 7" con ricette personalizzabili



Ventilazione regolabile 25 - 100%



Trasduttori di pressione per controllo su touch screen



USB per scarico dati HACCP



Sanificazione a vapore (modelli F e NUVÖ)



Valvola di espansione elettronica



Umidità regolabile 40%-95%



Valvola di compensazione



Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"



Illuminazione led



Sonda al cuore sostituibile



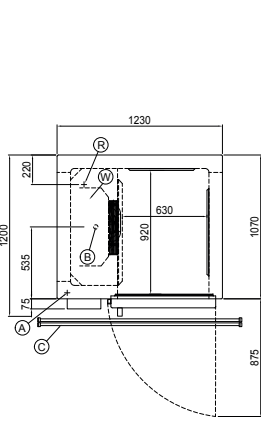
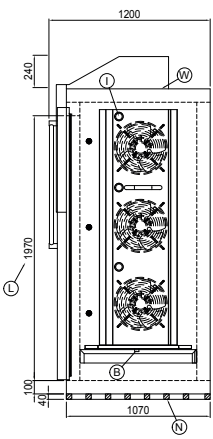
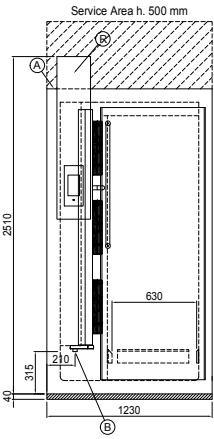
Isolamento 100 mm








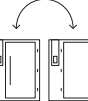




Sbrinatorio ad aria forzata



Classe climatica 5 +40°C - 40% HR



A	Uscita cavo alimentazione	L	Dimensione luce porta
B	Scarico condensa evaporatore	N	Profilo di aerazione
C	Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato)	R	Uscita tubi gas
I	Illuminazione led interna	W	Attacco rete idrica (Versioni F e NUVÖ)

	Cella fornita smontata maggiorazione € 1.565,00
	Profili PVC ventilazione sotto cella Cod: O92330002001 € 546,00
	Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm Cod: M93400000601 € 1.201,00
	Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm Cod: M93400000801 € 1.226,00
	Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa maggiorazione € 395,00
	Inversione apertura porta maggiorazione € 782,00
	Inversione apertura porta e inversione quadro comandi maggiorazione € 1.177,00
	Fermo porta 100° 1 porta maggiorazione € 234,00
	Sonda al cuore 3 punti di lettura maggiorazione € 492,00
	Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura maggiorazione € 492,00

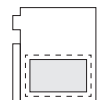
	Carrello 20 teglie GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00
	Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00
	Winter Kit -5°-20°C maggiorazione € 910,00
	Winter Kit -5°-40°C maggiorazione € 1.177,00
	Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00
	Detergente per sanificazione Cod: Q330100010 € 14,75
	Sistema di sanificazione UV per versione VISION U Cod: O92320002001 € 757,00
	Variante CO2 per versione U remota maggiorazione A richiesta
	Altre alimentazioni A richiesta

Capacità carrelli

Spazio utile interno 630x920 mm

1 carrello

GN1/1 - GN1/1 Rational 201
EN60x40



ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 40K
1 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Cella fornita montata

Table with specifications for Roll-In, Pass-Through, and Unit remote configurations, including temperature ranges, weights, dimensions, and prices.

Dati tecnici scocca

Table with 2 columns: Feature (Alimentazione, Assorbimento - U, Assorbimento - F NUVÖ, Resa frigorifera) and Value (400/415V 3N - 50/60Hz, 1,27kW - 3,14A, 4,27kW - 16,13A, 13,17kW*).

* Evap. -10°C, cond. 45°C

Dati tecnici unità remota

Table with 2 columns: Feature (Alimentazione, Aperta, Carenata, Carenata cond. remoto) and Value (400/415V 3N - 50Hz, 6HP - 6,59kW - 12,7A, 6HP - 6,63kW - 12,8A, 6HP - 6,63kW - 12,8A).

- Devote™ rilevamento automatico del carico
- Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi
- 7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili
- Ventilazione regolabile 25 - 100%
- Trasduttori di pressione per controllo su touch screen
- USB per scarico dati HACCP
- Sanificazione a vapore (modelli F e NUVÖ)
- Valvola di espansione elettronica
- Umidità regolabile 40%-95%
- Valvola di compensazione
- Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"
- Illuminazione led
- Sonda al cuore sostituibile
- Isolamento 100 mm
- Sbrinamento ad aria forzata
- Classe climatica 5 +40°C - 40% HR

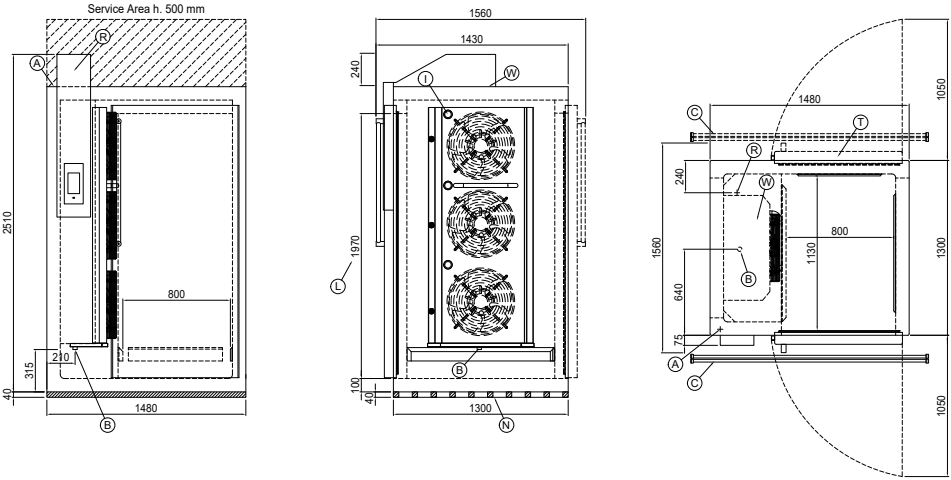
















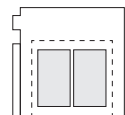
Table with 2 columns: Label (A, B, C, I, L, N, R, T, W) and Description (Uscita cavo alimentazione, Scarico condensa evaporatore, Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato), Illuminazione led interna, Dimensione luce porta, Profilo di aerazione, Uscita tubi gas, Versione pass-through (opzionale), Attacco rete idrica (Versioni F e NUVÖ)).

 <p>Cella fornita smontata</p> <p>maggiorazione € 1.565,00</p>	 <table> <tr> <td> Carrello 20 teglie GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00 </td> <td> Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00 </td> </tr> </table>	Carrello 20 teglie GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00	Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00
Carrello 20 teglie GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00	Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00		
 <p>Profili PVC ventilazione sotto cella</p> <p>Cod: O92330006001 € 542,00</p>	 <table> <tr> <td> Carrello 20 teglie GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00 </td> <td> Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00 </td> </tr> </table>	Carrello 20 teglie GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00	Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00
Carrello 20 teglie GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00	Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00		
 <p>Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm Cod: M93600000601 € 1.201,00</p>	 <p>Winter Kit -5°-20°C</p> <p>maggiorazione € 910,00</p>		
 <p>Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm Cod: M93600000801 € 1.226,00</p>	 <p>Winter Kit -5°-40°C</p> <p>maggiorazione € 1.177,00</p>		
 <p>Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa</p> <p>maggiorazione € 395,00</p>	 <p>Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50</p> <p>Cod: M643000020 € 183,00</p>		
 <p>Inversione apertura porta</p> <p>maggiorazione € 782,00</p>	 <p>Detergente per sanificazione</p> <p>Cod: Q330100010 € 14,75</p>		
 <p>Inversione apertura porta e inversione quadro comandi</p> <p>maggiorazione € 1.177,00</p>	 <p>Sistema di sanificazione UV per versione VISION U</p> <p>Cod: O92320002001 € 757,00</p>		
 <p>Fermo porta 100° 1 porta maggiorazione € 234,00</p>	<p>CO₂</p> <p>Variante CO2 per versione U remota</p> <p>maggiorazione A richiesta</p>		
 <p>Sonda al cuore 3 punti di lettura</p> <p>maggiorazione € 492,00</p>	 <p>Altre alimentazioni</p> <p>A richiesta</p>		
 <p>Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura</p> <p>maggiorazione € 492,00</p>			

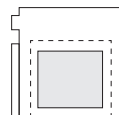
Capacità carrelli

Spazio utile interno 800x1150 mm

2 carrelli

GN1/1
EN60x40

1 carrello









GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80

ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 41K
1 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Cella fornita montata

							
			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Roll-In	U	-40°+10°C	160 Kg		443	1480x1430x2510	26.708,00
		W41KUR W80120113002					
 Pass-Through	F	-40°+65°C	120 Kg		453	1480x1430x2510	30.756,00
		W41KFR W81120113002					
 Unità remota	NUVÖ	-40°+85°C			453	1480x1430x2510	36.152,00
		W41KHR W82120113002					

	Dimensioni	Prezzo
Maggiorazione pass-through	1480x1560x2510	3.277,00

			Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Aperta	F19101092001	Fino a 15 m	294	1315x870x852	13.668,00
Carenata	F19121092001		526	1750x946x1497	20.423,00
Carenata cond. remoto	O89401092001		196	1550x768x960	15.999,00
			57	1291x385x610	

Dati tecnici scocca

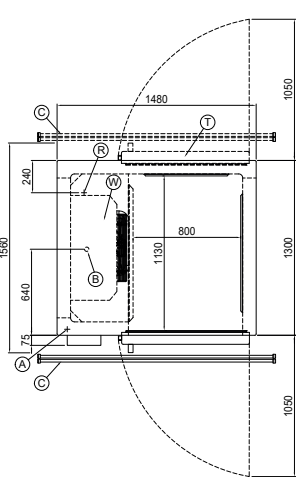
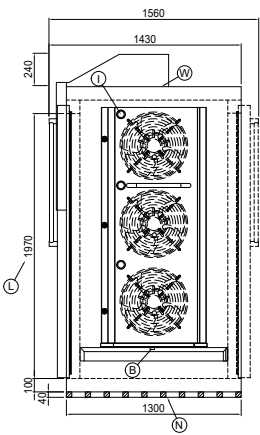
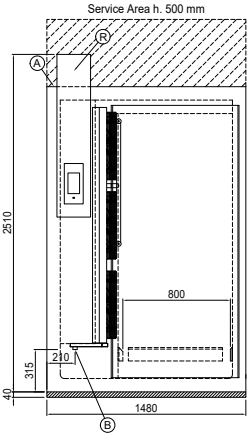
Alimentazione	400/415V 3N - 50/60Hz
Assorbimento - U	2,14kW - 4,34A
Assorbimento - F NUVÖ	5,14kW - 17,43A
Resa frigorifera	14,94kW*

* Evap. -10°C, cond. 45°C







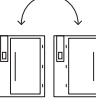





Dati tecnici unità remota

Alimentazione	400/415V 3N - 50Hz
Aperta	9HP - 8,52kW - 17,9A
Carenata	9HP - 8,08kW - 15,5A
Carenata cond. remoto	9HP - 8,52kW - 17,9A

-  Devote™ rilevamento automatico del carico
-  Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi
-  7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili
-  Ventilazione regolabile 25 - 100%
-  Trasduttori di pressione per controllo su touch screen
-  USB per scarico dati HACCP
-  Sanificazione a vapore (modelli F e NUVÖ)
-  Valvola di espansione elettronica
-  Umidità regolabile 40%-95%
-  Valvola di compensazione
-  Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"
-  Illuminazione led
-  Sonda al cuore sostituibile
-  Isolamento 100 mm
-  Sbrinamento ad aria forzata
-  Classe climatica 5 +40°C - 40% HR



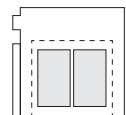
A	Uscita cavo alimentazione	N	Profilo di aerazione
B	Scarico condensa evaporatore	R	Uscita tubi gas
C	Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato)	T	Versione pass-through (opzionale)
I	Illuminazione led interna	W	Attacco rete idrica (Versioni F e NUVÖ)
L	Dimensione luce porta		

	Cella fornita smontata maggiorazione € 1.565,00		Carrello 20 teglie GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00	Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00
	Profili PVC ventilazione sotto cella Cod: O92330006001 € 542,00		Carrello 20 teglie GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00	Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00
	Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm Cod: M93600000601 € 1.201,00		Winter Kit -5°-20°C maggiorazione € 910,00	
	Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm Cod: M93600000801 € 1.226,00		Winter Kit -5°-40°C maggiorazione € 1.177,00	
	Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa maggiorazione € 395,00		Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00	
	Inversione apertura porta maggiorazione € 782,00		Detergente per sanificazione Cod: Q330100010 € 14,75	
	Inversione apertura porta e inversione quadro comandi maggiorazione € 1.177,00		Sistema di sanificazione UV per versione VISION U Cod: O92320002001 € 757,00	
	Fermo porta 100° 1 porta maggiorazione € 234,00		Variante CO2 per versione U remota maggiorazione A richiesta	
	Sonda al cuore 3 punti di lettura maggiorazione € 492,00		Altre alimentazioni A richiesta	
	Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura maggiorazione € 492,00			

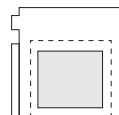
Capacità carrelli

Spazio utile interno 800x1150 mm

2 carrelli

GN1/1
EN60x40

1 carrello

GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80

ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 50K
1 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Cella fornita montata

Table with specifications for Roll-In, Pass-Through, and Unit remote models, including temperature ranges, weights, dimensions, and prices.

Dati tecnici scocca

Table with technical specifications for the main unit, including power supply, consumption, and refrigerant capacity.

* Evap. -10°C, cond. 45°C

Dati tecnici unità remota

Table with technical specifications for the remote unit, including power supply, power, and refrigerant capacity.

- List of features and icons: Devote™ rilevamento automatico del carico, Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi, Touch screen 7" con ricette personalizzabili, Ventilazione regolabile 25 - 100%, Trasduttori di pressione per controllo su touch screen, USB per scarico dati HACCP, Sanificazione a vapore (modelli F e NUVÖ), Valvola di espansione elettronica, Umidità regolabile 40%-95%, Valvola di compensazione, Interno ed esterno in acciaio "tela di lino", Illuminazione led, Sonda al cuore sostituibile, Isolamento 100 mm, Sbrinatorio ad aria forzata, Classe climatica 5 +40°C - 40% HR.

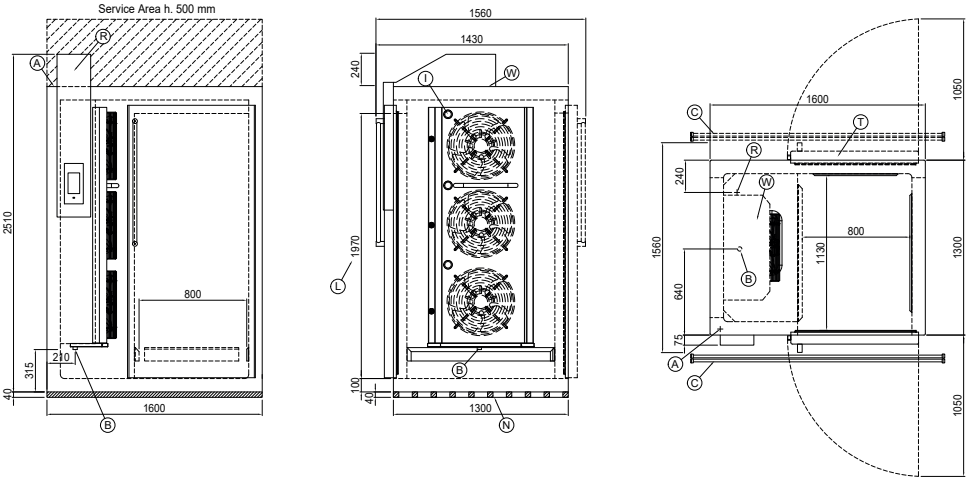












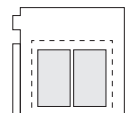
Table with labels A through T corresponding to the technical drawings, describing components like power cable outlet, condensation outlet, floor grille, internal LED lighting, and aerization profile.

 <p>Cella fornita smontata</p> <p>maggiorazione € 1.565,00</p>	 <p>Carrello 20 teglie GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00</p> <p>Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00</p>
 <p>Profili PVC ventilazione sotto cella</p> <p>Cod: O92330008001 € 542,00</p>	 <p>Carrello 20 teglie GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00</p> <p>Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00</p>
 <p>Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm Cod: M93600000601 € 1.201,00</p>	 <p>Winter Kit -5°-20°C</p> <p>maggiorazione € 910,00</p>
 <p>Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm Cod: M93600000801 € 1.226,00</p>	 <p>Winter Kit -5°-40°C</p> <p>maggiorazione € 1.177,00</p>
 <p>Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa</p> <p>maggiorazione € 431,00</p>	 <p>Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50</p> <p>Cod: M643000020 € 183,00</p>
 <p>Inversione apertura porta</p> <p>maggiorazione € 782,00</p>	 <p>Detergente per sanificazione</p> <p>Cod: Q330100010 € 14,75</p>
 <p>Inversione apertura porta e inversione quadro comandi</p> <p>maggiorazione € 1.177,00</p>	 <p>Sistema di sanificazione UV per versione VISION U</p> <p>Cod: O92320002001 € 757,00</p>
 <p>Fermo porta 100° 1 porta maggiorazione € 234,00</p>	<p>CO₂</p> <p>Variante CO2 per versione U remota</p> <p>maggiorazione A richiesta</p>
 <p>Sonda al cuore 3 punti di lettura</p> <p>maggiorazione € 492,00</p>	 <p>Altre alimentazioni</p> <p>A richiesta</p>
 <p>Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura</p> <p>maggiorazione € 492,00</p>	

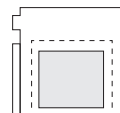
Capacità carrelli

Spazio utile interno 800x1150 mm

2 carrelli

GN1/1
EN60x40

1 carrello

GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80

ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 51K
1 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Cella fornita montata

Table with 8 columns: Configuration, Temperature range, Model, Weight, Net weight, Dimensions, Price. Rows include Roll-In, Pass-Through, and Unit remote configurations.

Table with 3 columns: Configuration, Dimensions, Price. Row for Maggiorazione pass-through.

Table with 6 columns: Configuration, Model, Weight, Net weight, Dimensions, Price. Rows for Aperta, Carenata, and Carenata cond. remoto.

Dati tecnici scocca

Table with 2 columns: Feature, Value. Rows for Alimentazione, Assorbimento - U, Assorbimento - F NUVÖ, and Resa frigorifera.

* Evap. -10°C, cond. 45°C

Dati tecnici unità remota

Table with 2 columns: Feature, Value. Rows for Alimentazione, Aperta, Carenata, and Carenata cond. remoto.

- Devote™ rilevamento automatico del carico
- Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi
- 7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili
- Ventilazione regolabile 25 - 100%
- Trasduttori di pressione per controllo su touch screen
- USB per scarico dati HACCP
- Sanificazione a vapore (modelli F e NUVÖ)
- Valvola di espansione elettronica
- Umidità regolabile 40%-95%
- Valvola di compensazione
- Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"
- Illuminazione led
- Sonda al cuore sostituibile
- Isolamento 100 mm
- Sbrinamento ad aria forzata
- Classe climatica 5 +40°C - 40% HR

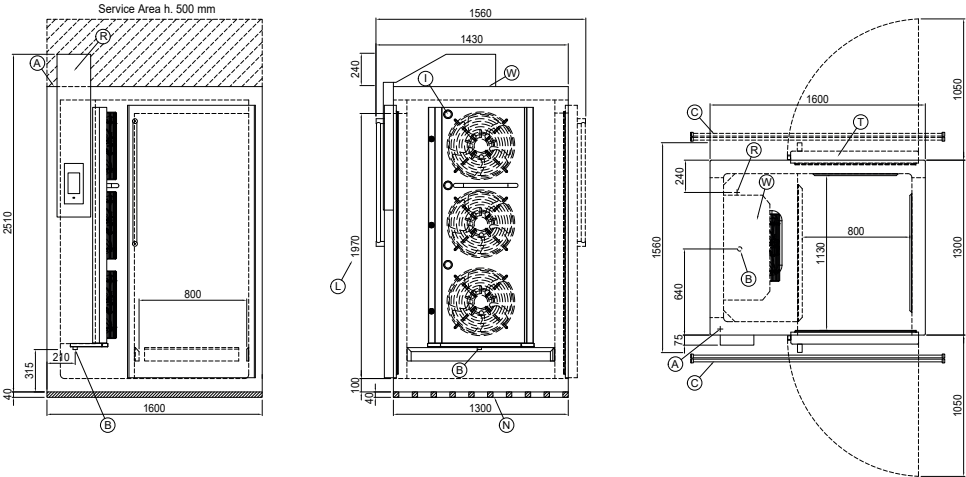






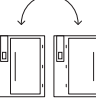
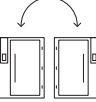







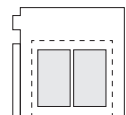
Table with 2 columns: Label, Description. Rows A through T describing various components and options.

	Cella fornita smontata maggiorazione € 1.565,00		Carrello 20 teglie GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00	Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00
	Profili PVC ventilazione sotto cella Cod: O92330008001 € 542,00		Carrello 20 teglie GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00	Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00
	Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm Cod: M93600000601 € 1.201,00		Winter Kit -5°-20°C maggiorazione € 910,00	
	Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm Cod: M93600000801 € 1.226,00		Winter Kit -5°-40°C maggiorazione € 1.177,00	
	Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa maggiorazione € 431,00		Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00	
	Inversione apertura porta maggiorazione € 782,00		Detergente per sanificazione Cod: Q330100010 € 14,75	
	Inversione apertura porta e inversione quadro comandi maggiorazione € 1.177,00		Sistema di sanificazione UV per versione VISION U Cod: O92320002001 € 757,00	
	Fermo porta 100° 1 porta maggiorazione € 234,00		Variante CO2 per versione U remota maggiorazione A richiesta	
	Sonda al cuore 3 punti di lettura maggiorazione € 492,00		Altre alimentazioni A richiesta	
	Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura maggiorazione € 492,00			

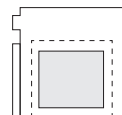
Capacità carrelli







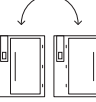

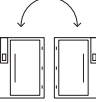




Spazio utile interno 800x1150 mm

2 carrelli

GN1/1
EN60x40

1 carrello

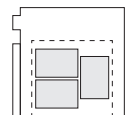
GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80

	Cella fornita smontata maggiorazione € 1.565,00		Carrello 20 teglie GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00	Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00
	Profili PVC ventilazione sotto cella Cod: O92330010001 € 542,00		Carrello 20 teglie GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00	Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00
	Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm Cod: M93800000601 € 1.201,00		Winter Kit -5°-20°C maggiorazione € 910,00	
	Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm Cod: M93800000801 € 1.226,00		Winter Kit -5°-40°C maggiorazione € 1.177,00	
	Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa maggiorazione € 431,00		Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00	
	Inversione apertura porta maggiorazione € 782,00		Detergente per sanificazione Cod: Q330100010 € 14,75	
	Inversione apertura porta e inversione quadro comandi maggiorazione € 1.177,00		Sistema di sanificazione UV per versione VISION U Cod: O92320002001 € 757,00	
	Fermo porta 100° 1 porta maggiorazione € 234,00		Variante CO2 per versione U remota maggiorazione A richiesta	
	Sonda al cuore 3 punti di lettura maggiorazione € 492,00		Altre alimentazioni A richiesta	
	Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura maggiorazione € 492,00			

Capacità carrelli

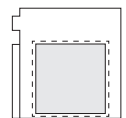
Spazio utile interno 1050x1150 mm

3 carrelli

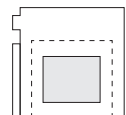
GN1/1
EN60x40

1 carrello

1000x1000



1 carrello







GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80


ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 100K
2 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Cella fornita montata

							
			+90° > +3°C	+90° > -18°C	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	U	-40°+10°C	320 Kg	240 Kg	840	1600x2600x2510	42.897,00
		W100KUR-2D W80220212001					
F	-40°+65°C	W100KFR-2D W81220212001			850	1600x2600x2510	48.096,00
		W100KHR-2D W82220212001					
NUVÖ		-40°+85°C			850	1600x2600x2510	53.945,00

	Aperta	F19101181001	Fino a 15 m	418	1650x1050x876	22.891,00
	Carenata	F19121181001		998	2200x915x1290	32.901,00
	Carenata cond. remoto	O89421181001		500 95	1000x1600x1300 1624x385x770	23.543,00





Dati tecnici scocca




Alimentazione	400/415V 3N - 50/60Hz
Assorbimento - U	2,54kW - 6,28A
Assorbimento - F NUVÖ	7,54kW - 27,96A
Resa frigorifera	29,88kW*

* Evap. -10°C, cond. 45°C

Dati tecnici unità remota

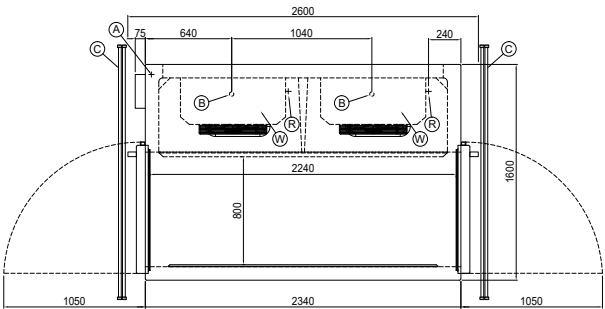
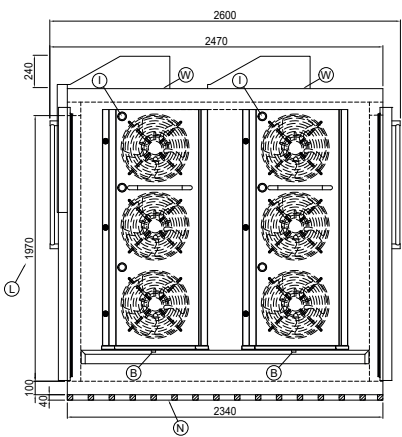
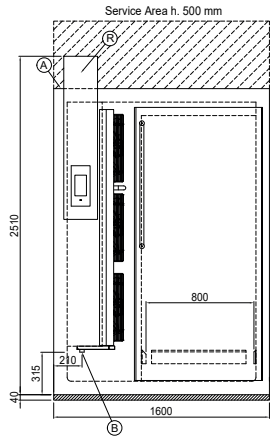
Alimentazione	400/415V 3N - 50Hz
Aperta	18HP - 15,4kW - 26,8A
Carenata	18HP - 14,6kW - 25,1A
Carenata cond. remoto	18HP - 14,6kW - 25,1A

-  Devote™ rilevamento automatico del carico
-  Trasduttori di pressione per controllo su touch screen
-  Umidità regolabile 40%-95%
-  Sonda al cuore sostituibile













-  Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi
-  USB per scarico dati HACCP
-  Valvola di compensazione
-  Isolamento 100 mm

-  Touch screen 7" con ricette personalizzabili
-  Sanificazione a vapore (modelli F e NUVÖ)
-  Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"
-  Sbrinatorio ad aria forzata

-  Ventilazione regolabile 25 - 100%
-  Valvola di espansione elettronica
-  Illuminazione led
-  Classe climatica 5 +40°C - 40% HR



A	Uscita cavo alimentazione	L	Dimensione luce porta
B	Scarico condensa evaporatore	N	Profilo di aerazione
C	Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato)	R	Uscita tubi gas (collettori evaporatori non forniti)
I	Illuminazione led interna	W	Attacco rete idrica (Versioni F e NUVÖ)

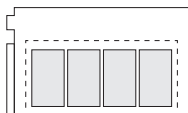
	<p>Cella fornita smontata</p> <p>maggiorazione € 1.565,00</p>		<p>Carrello 20 teglie GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00</p>	<p>Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00</p>
	<p>Profili PVC ventilazione sotto cella</p> <p>Cod: O92330012001 € 934,00</p>		<p>Carrello 20 teglie GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00</p>	<p>Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00</p>
	<p>Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm Cod: M93600000601 € 1.201,00</p>		<p>Winter Kit -5°-20°C</p> <p>maggiorazione € 910,00</p>	
	<p>Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm Cod: M93600000801 € 1.226,00</p>		<p>Winter Kit -5°-40°C</p> <p>maggiorazione € 1.177,00</p>	
	<p>Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa</p> <p>maggiorazione € 910,00</p>		<p>Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50</p> <p>Cod: M643000020 € 183,00</p>	
	<p>Inversione apertura porta</p> <p>maggiorazione € 782,00</p>		<p>Detergente per sanificazione</p> <p>Cod: Q330100010 € 14,75</p>	
	<p>Inversione apertura porta e inversione quadro comandi</p> <p>maggiorazione € 1.177,00</p>		<p>Sistema di sanificazione UV per versione VISION U</p> <p>Cod: O92320002001 € 757,00</p>	
	<p>Fermo porta 100° 1 porta maggiorazione € 234,00</p>		<p>Variante CO2 per versione U remota</p> <p>maggiorazione A richiesta</p>	
	<p>Sonda al cuore 3 punti di lettura</p> <p>maggiorazione € 492,00</p>		<p>Altre alimentazioni</p> <p>A richiesta</p>	
	<p>Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura</p> <p>maggiorazione € 492,00</p>			

Capacità carrelli

Spazio utile interno 800x2240 mm

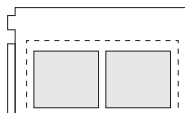
4 carrelli

GN1/1
EN60x40




2 carrelli

GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80



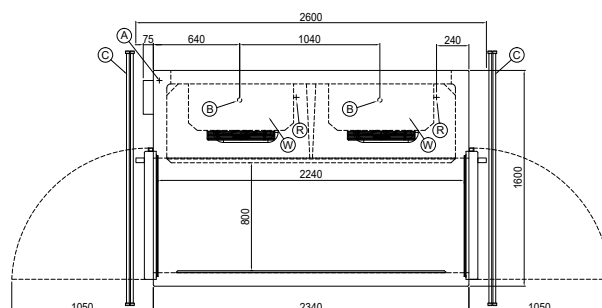
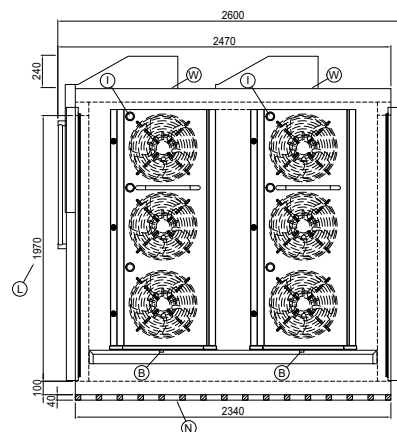
VISION



















 Unità remota	Aperta	F19101231001	Fino a 15 m	521	2180x1170x1208	24.332,00
	Carenata	F19121231001		950	2200x1300x1800	34.464,00
	Carenata cond. remoto	O89421231001		590	1000x1600x1300	25.982,00
				128	2324x385x770	

Alimentazione	400/415V 3N - 50Hz
Aperta	23HP - 18,8kW - 32,2A
Carenata	23HP - 17,3kW - 29,2A
Carenata cond. remoto	23HP - 17,3kW - 29,2A

	Devote™ rilevamento automatico del carico		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Ventilazione regolabile 25 - 100%
	Trasduttori di pressione per controllo su touch screen		USB per scarico dati HACCP		Sanificazione a vapore (modelli F e NUVO)		Valvola di espansione elettronica
	Umidità regolabile 40%-95%		Valvola di compensazione		Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"		Illuminazione led
	Sonda al cuore sostituibile		Isolamento 100 mm		Sbrinamento ad aria forzata		Classe climatica 5 +40°C - 40% HR



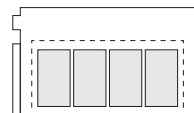
A	Uscita cavo alimentazione	L	Dimensione luce porta
B	Scarico condensa evaporatore	N	Profilo di aerazione
C	Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato)	R	Uscita tubi gas (collettori evaporatori non forniti)
I	Illuminazione led interna	W	Attacco rete idrica (Versioni F e NUVÖ)

	Cella fornita smontata maggiorazione € 1.565,00		Carrello 20 teglie GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00		Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00
	Profili PVC ventilazione sotto cella Cod: O92330012001 € 934,00		Carrello 20 teglie GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00		Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00
	Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm Cod: M93600000601 € 1.201,00		Winter Kit -5°-20°C maggiorazione € 910,00		
	Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm Cod: M93600000801 € 1.226,00		Winter Kit -5°-40°C maggiorazione € 1.177,00		
	Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa maggiorazione € 910,00		Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00		
	Inversione apertura porta maggiorazione € 782,00		Detergente per sanificazione Cod: Q330100010 € 14,75		
	Inversione apertura porta e inversione quadro comandi maggiorazione € 1.177,00		Sistema di sanificazione UV per versione VISION U Cod: O92320002001 € 757,00		
	Fermo porta 100° 1 porta maggiorazione € 234,00		Variante CO2 per versione U remota maggiorazione A richiesta		
	Sonda al cuore 3 punti di lettura maggiorazione € 492,00		Altre alimentazioni A richiesta		
	Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura maggiorazione € 492,00				

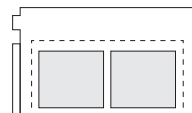
Capacità carrelli

Spazio utile interno 800x2240 mm

4 carrelli

GN1/1
EN60x40

2 carrelli

GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80

VISION



Unità remota

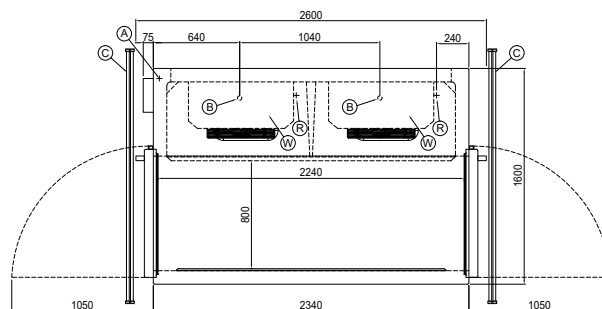
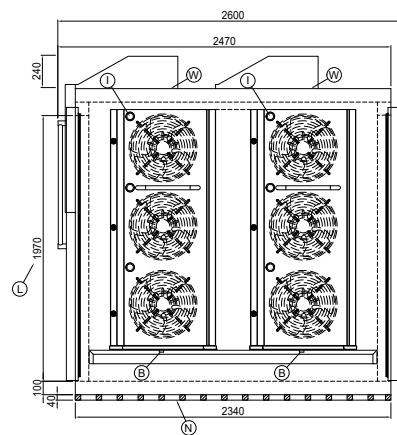
Dati tecnici scocca

* Evap. -10°C, cond. 45°C













Dati tecnici unità remote

Alimentazione	400/415V 3N - 50Hz
Carenata	28HP - 20,8kW - 37,2A
Carenata cond. remoto	28HP - 20,8kW - 37,2A

- | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|---|-----------------------------------|
|  | Devote™ rilevamento automatico del carico |  | Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi |  | Touch screen 7" con ricette personalizzabili |  | Ventilazione regolabile 25 - 100% |
|  | Trasduttori di pressione per controllo su touch screen |  | USB per scarico dati HACCP |  | Sanificazione a vapore (modelli F e NUVO) |  | Valvola di espansione elettronica |
|  | Umidità regolabile 40%-95% |  | Valvola di compensazione |  | Interno ed esterno in acciaio "tela di lino" |  | Illuminazione led |
|  | Sonda al cuore sostituibile |  | Isolamento 100 mm |  | Sbrinamento ad aria forzata |  | Classe climatica 5 +40°C - 40% HR |



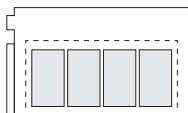
A	Uscita cavo alimentazione	L	Dimensione luce porta
B	Scarico condensa evaporatore	N	Profilo di aerazione
C	Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato)	R	Uscita tubi gas (collettori evaporatori non forniti)
I	Illuminazione led interna	W	Attacco rete idrica (Versioni F e NUVÖ)

	Cella fornita smontata maggiorazione € 1.565,00		Carrello 20 teglie GN1/1 598x500x1630 mm Cod: O660901020 € 1.071,00	Carrello 20 teglie EN60x40 460x620x1750 mm Cod: O660905060 € 1.117,00
	Profili PVC ventilazione sotto cella Cod: O92330012001 € 934,00		Carrello 20 teglie GN2/1 660x720x1750 mm Cod: O660904040 € 1.120,00	Carrello 20 teglie EN60x80 660x820x1750 mm Cod: O660906060 € 1.171,00
	Rampa h 100 mm Lunghezza 913 mm Cod: M93600000601 € 1.201,00		Winter Kit -5°-20°C maggiorazione € 910,00	
	Rampa h 140 mm Lunghezza 1390 mm Cod: M93600000801 € 1.226,00		Winter Kit -5°-40°C maggiorazione € 1.177,00	
	Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa maggiorazione € 910,00		Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00	
	Inversione apertura porta maggiorazione € 782,00		Detergente per sanificazione Cod: Q330100010 € 14,75	
	Inversione apertura porta e inversione quadro comandi maggiorazione € 1.177,00		Sistema di sanificazione UV per versione VISION U Cod: O92320002001 € 757,00	
	Fermo porta 100° 1 porta maggiorazione € 234,00		Variante CO2 per versione U remota maggiorazione A richiesta	
	Sonda al cuore 3 punti di lettura maggiorazione € 492,00		Altre alimentazioni A richiesta	
	Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura maggiorazione € 492,00			

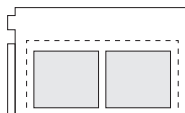
Capacità carrelli

Spazio utile interno 800x2240 mm

4 carrelli


GN1/1
EN60x40

2 carrelli

GN2/1 - GN2/1 Rational 202
EN60x80

VISION

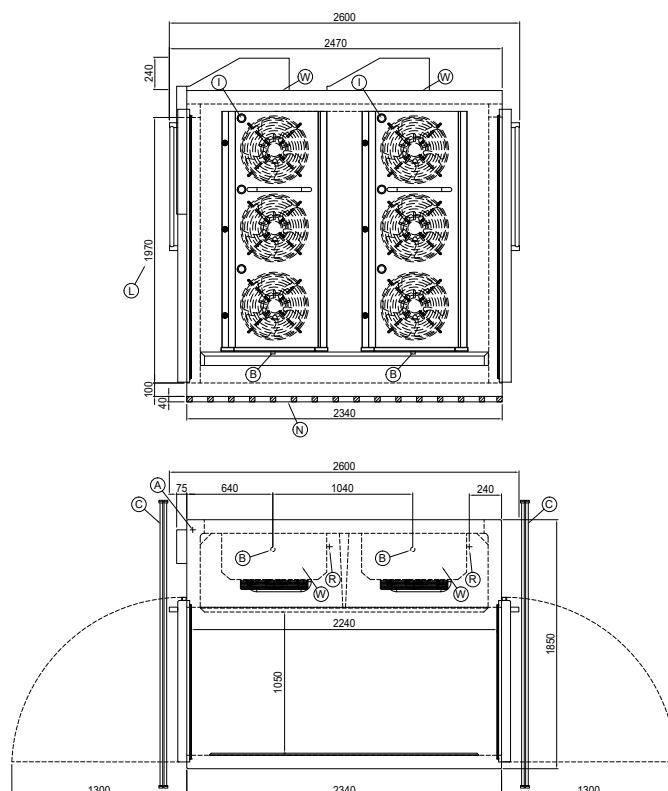
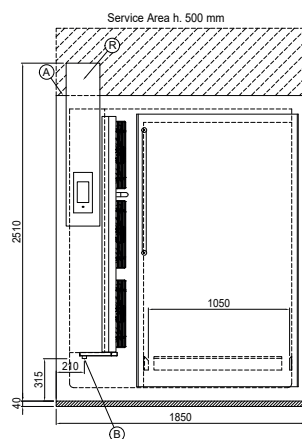


						
Unità remota	Carenata	F19121281001	Fino a 15 m	950	2200x1300x1800	35.884,00
	Carenata cond. remoto	O89421281001		617	1000x1600x1300	28.603,00
				128	2324x385x770	

Dati tecnici unità remote	
Alimentazione	400/415V 3N - 50Hz
Carenata	28HP - 20,8kW - 37,2A
Carenata cond. remoto	28HP - 20,8kW - 37,2A

* Evap. -10°C, cond. 45°C

- | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|---|-----------------------------------|
|  | Devote™ rilevamento automatico del carico |  | Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi |  | Touch screen 7" con ricette personalizzabili |  | Ventilazione regolabile 25 - 100% |
|  | Trasduttori di pressione per controllo su touch screen |  | USB per scarico dati HACCP |  | Sanificazione a vapore (modelli F e NUVO) |  | Valvola di espansione elettronica |
|  | Umidità regolabile 40%-95% |  | Valvola di compensazione |  | Interno ed esterno in acciaio "tela di lino" |  | Illuminazione led |
|  | Sonda al cuore sostituibile |  | Isolamento 100 mm |  | Sbrinamento ad aria forzata |  | Classe climatica 5 +40°C - 40% HR |



A	Uscita cavo alimentazione	L	Dimensione luce porta
B	Scarico condensa evaporatore	N	Profilo di aerazione
C	Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato)	R	Uscita tubi gas (collettori evaporatori non forniti)
I	Illuminazione led interna	W	Attacco rete idrica (Versioni F e NUVÖ)



Profili PVC ventilazione sotto cella

Cod: O92330014001

€ 934,00



Rampa h 100 mm
Lunghezza 913 mm
Cod: M93800000601

€ 1.201,00



Rampa h 140 mm
Lunghezza 1390 mm
Cod: M93600000801

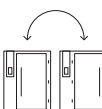
€ 1.226,00



Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa

maggiorazione

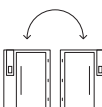
€ 1.002,00



Inversione apertura porta

maggiorazione

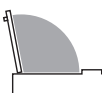
€ 782,00



Inversione apertura porta e inversione quadro comandi

maggiorazione

€ 1.177,00



Fermo porta 100°

1 porta

maggiorazione

€ 234,00



Sonda al cuore 3 punti di lettura

maggiorazione

€ 492,00



Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura

maggiorazione

€ 492,00



Carrello 20 teglie GN1/1
598x500x1630 mm
Cod: O660901020

€ 1.071,00

Carrello 20 teglie EN60x40
460x620x1750 mm
Cod: O660905060

€ 1.117,00



Carrello 20 teglie GN2/1
660x720x1750 mm
Cod: O660904040

€ 1.120,00

Carrello 20 teglie EN60x80
660x820x1750 mm
Cod: O660906060

€ 1.171,00



Winter Kit -5°-20°C

maggiorazione

€ 910,00



Winter Kit -5°-40°C

maggiorazione

€ 1.177,00



Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50

Cod: M643000020

€ 183,00



Detergente per sanificazione

Cod: Q330100010

€ 14,75



Sistema di sanificazione UV per versione VISION U

Cod: O92320002001

€ 757,00



Variante CO2 per versione U remota

maggiorazione

A richiesta



Altre alimentazioni

A richiesta

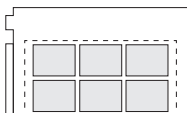
Capacità carrelli

Spazio utile interno 1050x2240 mm

6 carrelli

GN1/1

EN60x40



2 carrelli

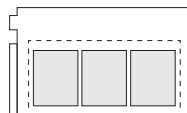
1000x1000



3 carrelli


GN2/1 - GN2/1 Rational 202

EN60x80



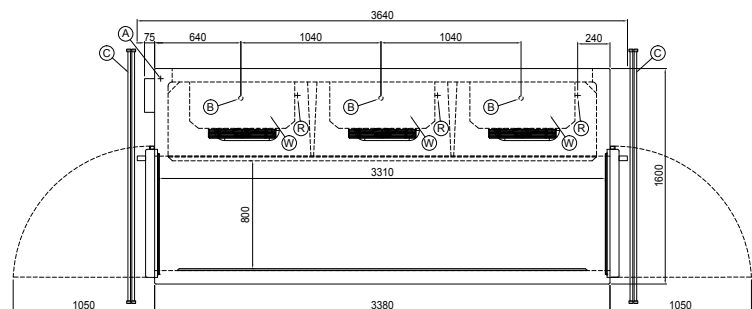
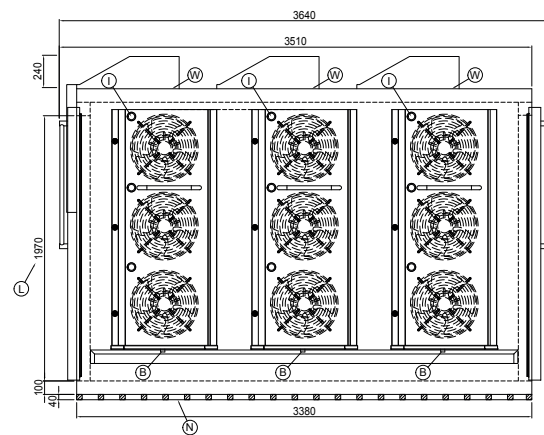
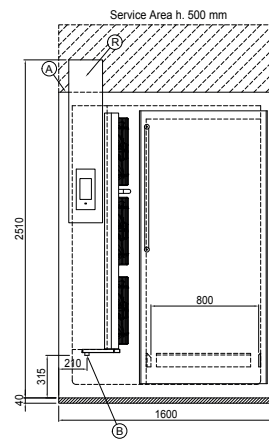
VISION



 Unità remota	Aperta	F19101231001	Fino a 15 m	521	2180x1170x1208	24.332,00
	Carenata	F19121231001		950	2200x1300x1800	34.464,00
	Carenata cond. remoto	O89421231001		590 128	1000x1600x1300 2324x385x770	25.982,00

Alimentazione	400/415V 3N - 50Hz
Aperta	23HP - 18,8kW - 32,2A
Carenata	23HP - 17,3kW - 29,2A
Carenata cond. remoto	23HP - 17,3kW - 29,2A

- | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|----|--|---|-----------------------------------|
|  | Devote™ rilevamento automatico del carico |  | Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi |  | 7" | Touch screen 7" con ricette personalizzabili |  | Ventilazione regolabile 25 - 100% |
|  | Trasduttori di pressione per controllo su touch screen |  | USB per scarico dati HACCP |  | | Sanificazione a vapore (modelli F e NUVO) |  | Valvola di espansione elettronica |
|  | Umidità regolabile 40%-95% |  | Valvola di compensazione |  | | Interno ed esterno in acciaio "tela di lino" |  | Illuminazione led |
|  | Sonda al cuore sostituibile |  | 100 |  | | Sbrinatorio ad aria forzata |  | Classe climatica 5 +40°C - 40% HR |
| | | | Isolamento 100 mm | | | | | |



A	Uscita cavo alimentazione	L	Dimensione luce porta
B	Scarico condensa evaporatore	N	Profilo di aerazione
C	Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato)	R	Uscita tubi gas (collettori evaporatori non forniti)
I	Illuminazione led interna	W	Attacco rete idrica (Versioni F e NUVO)



Profili PVC ventilazione sotto cella

Cod: O92330016001

€ 1.644,00



Rampa h 100 mm
Lunghezza 913 mm
Cod: M93600000601

€ 1.201,00



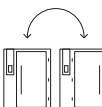
Rampa h 140 mm
Lunghezza 1390 mm
Cod: M93600000801

€ 1.226,00



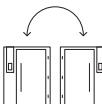
Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa

maggiorazione
€ 1.110,00



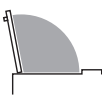
Inversione apertura porta

maggiorazione
€ 782,00



Inversione apertura porta e inversione quadro comandi

maggiorazione
€ 1.177,00



Fermo porta 100°
1 porta
maggiorazione

€ 234,00



Sonda al cuore 3 punti di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Carrello 20 teglie GN1/1
598x500x1630 mm
Cod: O660901020

€ 1.071,00

Carrello 20 teglie EN60x40
460x620x1750 mm
Cod: O660905060

€ 1.117,00



Carrello 20 teglie GN2/1
660x720x1750 mm
Cod: O660904040

€ 1.120,00

Carrello 20 teglie EN60x80
660x820x1750 mm
Cod: O660906060

€ 1.171,00



Winter Kit -5°-20°C

maggiorazione
€ 910,00



Winter Kit -5°-40°C

maggiorazione
€ 1.177,00



Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50

Cod: M643000020

€ 183,00



Detergente per sanificazione

Cod: Q330100010

€ 14,75



Sistema di sanificazione UV per versione VISION U

Cod: O92320002001

€ 757,00



Variante CO2 per versione U remota

maggiorazione
A richiesta



Altre alimentazioni

A richiesta

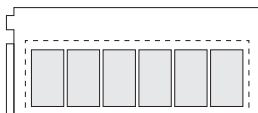
Capacità carrelli

Spazio utile interno 800x3310 mm

6 carrelli

GN1/1

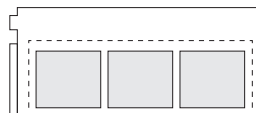
EN60x40



3 carrelli

GN2/1

EN60x80



ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 151K
3 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Cella fornita smontata

Table with 7 columns: Unit type, Temperature range, Model, Weight, Gross weight, Dimensions, Price. Rows include Pass-Through units (U, F, NUVO) and Remote units (Carenata).

Table with 6 columns: Unit type, Model, Weight, Gross weight, Dimensions, Price. Rows include Remote units (Carenata) and Remote condensing units (Carenata cond. remoto).

Table with 2 columns: Technical data (Alimentazione, Assorbimento, Resa frigorifera) and Values for different models.

Table with 2 columns: Technical data (Alimentazione, Carenata, Carenata cond. remoto) and Values for different models.

- Devote™ rilevamento automatico del carico
- Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi
- 7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili
- Ventilazione regolabile 25 - 100%
- Trasduttori di pressione per controllo su touch screen
- USB per scarico dati HACCP
- Sanificazione a vapore (modelli F e NUVO)
- Valvola di espansione elettronica
- Umidità regolabile 40%-95%
- Valvola di compensazione
- Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"
- Illuminazione led
- Sonda al cuore sostituibile
- Isolamento 100 mm
- Sbrinamento ad aria forzata
- Classe climatica 5 +40°C - 40% HR

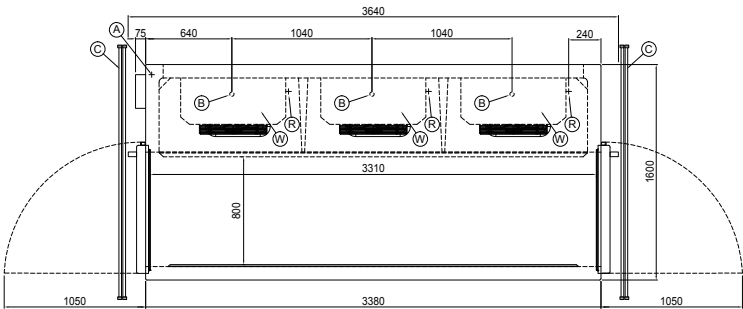
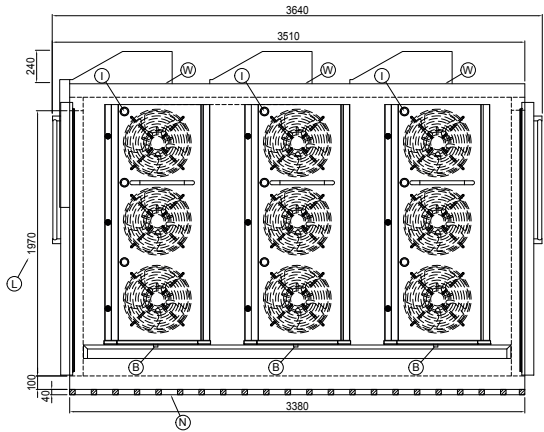
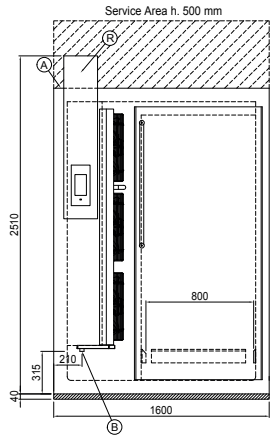


Table with 2 columns: Legend (A, B, C, L, N, R, W) and Description (Uscita cavo alimentazione, Scarico condensa evaporatore, Grigliato a pavimento per scarico condensa, Dimensione luce porta, Profilo di aerazione, Uscita tubi gas, Attacco rete idrica).



Profili PVC ventilazione sotto cella

Cod: O92330016001

€ 1.644,00



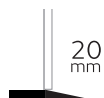
Rampa h 100 mm
Lunghezza 913 mm
Cod: M93600000601

€ 1.201,00



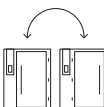
Rampa h 140 mm
Lunghezza 1390 mm
Cod: M93600000801

€ 1.226,00



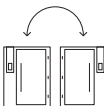
Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa

maggiorazione
€ 1.110,00



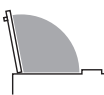
Inversione apertura porta

maggiorazione
€ 782,00



Inversione apertura porta e inversione quadro comandi

maggiorazione
€ 1.177,00



Fermo porta 100°
1 porta
maggiorazione

€ 234,00



Sonda al cuore 3 punti di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Carrello 20 teglie GN1/1
598x500x1630 mm
Cod: O660901020

€ 1.071,00

Carrello 20 teglie EN60x40
460x620x1750 mm
Cod: O660905060

€ 1.117,00



Carrello 20 teglie GN2/1
660x720x1750 mm
Cod: O660904040

€ 1.120,00

Carrello 20 teglie EN60x80
660x820x1750 mm
Cod: O660906060

€ 1.171,00



Winter Kit -5°-20°C

maggiorazione
€ 910,00



Winter Kit -5°-40°C

maggiorazione
€ 1.177,00



Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50

Cod: M643000020

€ 183,00



Detergente per sanificazione

Cod: Q330100010

€ 14,75



Sistema di sanificazione UV per versione VISION U

Cod: O92320002001

€ 757,00



Variante CO2 per versione U remota

maggiorazione
A richiesta



Altre alimentazioni

A richiesta

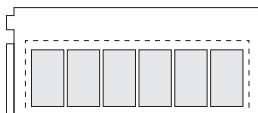
Capacità carrelli

Spazio utile interno 800x3310 mm

6 carrelli

GN1/1

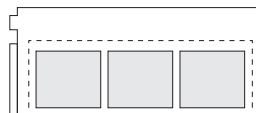
EN60x40



3 carrelli

GN2/1

EN60x80



ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 152K
3 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Cella fornita smontata

Table with 7 columns: Unit type, Temperature range, Model, Weight, Gross weight, Dimensions, Price. Rows include Pass-Through (U, F, NUVÖ) and Remote unit (Carenata).

Table with 6 columns: Unit type, Model, Weight, Gross weight, Dimensions, Price. Rows include Carenata and Carenata cond. remoto.

Table with 2 columns: Technical data, Value. Rows include Alimentazione, Assorbimento - U, Assorbimento - F NUVÖ, and Resa frigorifera.

Table with 2 columns: Technical data, Value. Rows include Alimentazione, Carenata, and Carenata cond. remoto.

- Devote™ rilevamento automatico del carico
- Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi
- 7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili
- Ventilazione regolabile 25 - 100%
- Trasduttori di pressione per controllo su touch screen
- USB per scarico dati HACCP
- Sanificazione a vapore (modelli F e NUVÖ)
- Valvola di espansione elettronica
- Umidità regolabile 40%-95%
- Valvola di compensazione
- Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"
- Illuminazione led
- Sonda al cuore sostituibile
- Isolamento 100 mm
- Sbrinamento ad aria forzata
- Classe climatica 5 +40°C - 40% HR

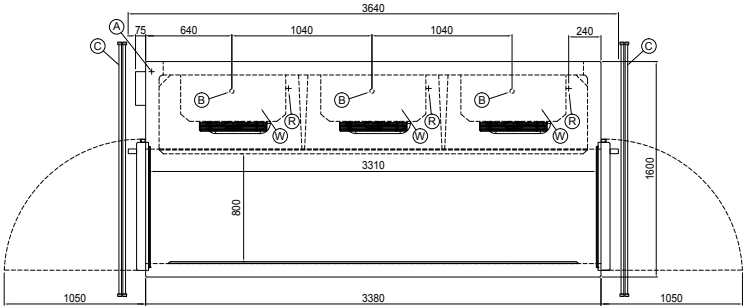
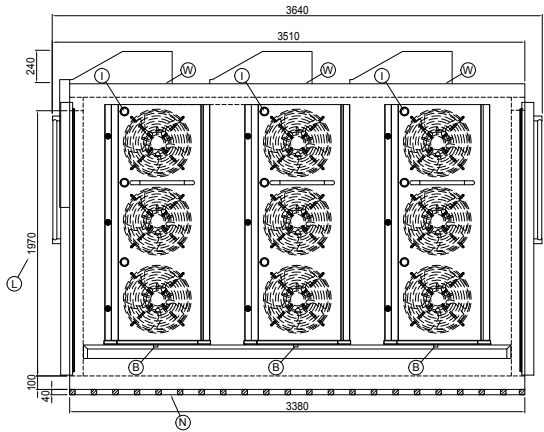
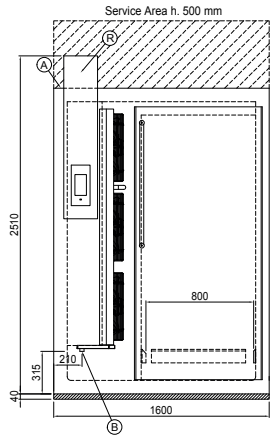


Table with 2 columns: Label, Description. Rows include A, B, C, L, N, R, W.



Profili PVC ventilazione sotto cella

Cod: O92330016001

€ 1.644,00



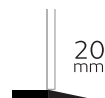
Rampa h 100 mm
Lunghezza 913 mm
Cod: M93600000601

€ 1.201,00



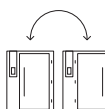
Rampa h 140 mm
Lunghezza 1390 mm
Cod: M93600000801

€ 1.226,00



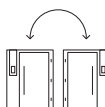
Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa

maggiorazione
€ 1.110,00



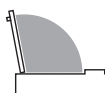
Inversione apertura porta

maggiorazione
€ 782,00



Inversione apertura porta e inversione quadro comandi

maggiorazione
€ 1.177,00



Fermo porta 100°
1 porta
maggiorazione

€ 234,00



Sonda al cuore 3 punti di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Carrello 20 teglie GN1/1
598x500x1630 mm
Cod: O660901020

€ 1.071,00

Carrello 20 teglie EN60x40
460x620x1750 mm
Cod: O660905060

€ 1.117,00



Carrello 20 teglie GN2/1
660x720x1750 mm
Cod: O660904040

€ 1.120,00

Carrello 20 teglie EN60x80
660x820x1750 mm
Cod: O660906060

€ 1.171,00



Winter Kit -5°-20°C

maggiorazione
€ 910,00



Winter Kit -5°-40°C

maggiorazione
€ 1.177,00



Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50

Cod: M643000020
€ 183,00



Detergente per sanificazione

Cod: Q330100010
€ 14,75



Sistema di sanificazione UV per versione VISION U

Cod: O92320002001
€ 757,00



Variante CO2 per versione U remota

maggiorazione
A richiesta



Altre alimentazioni

A richiesta

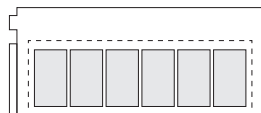
Capacità carrelli

Spazio utile interno 800x3310 mm

6 carrelli

GN1/1

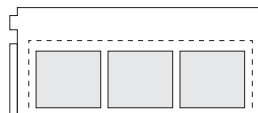
EN60x40



3 carrelli

GN2/1

EN60x80



ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 150LK
3 x 1000x1000

VISION



Cella fornita smontata

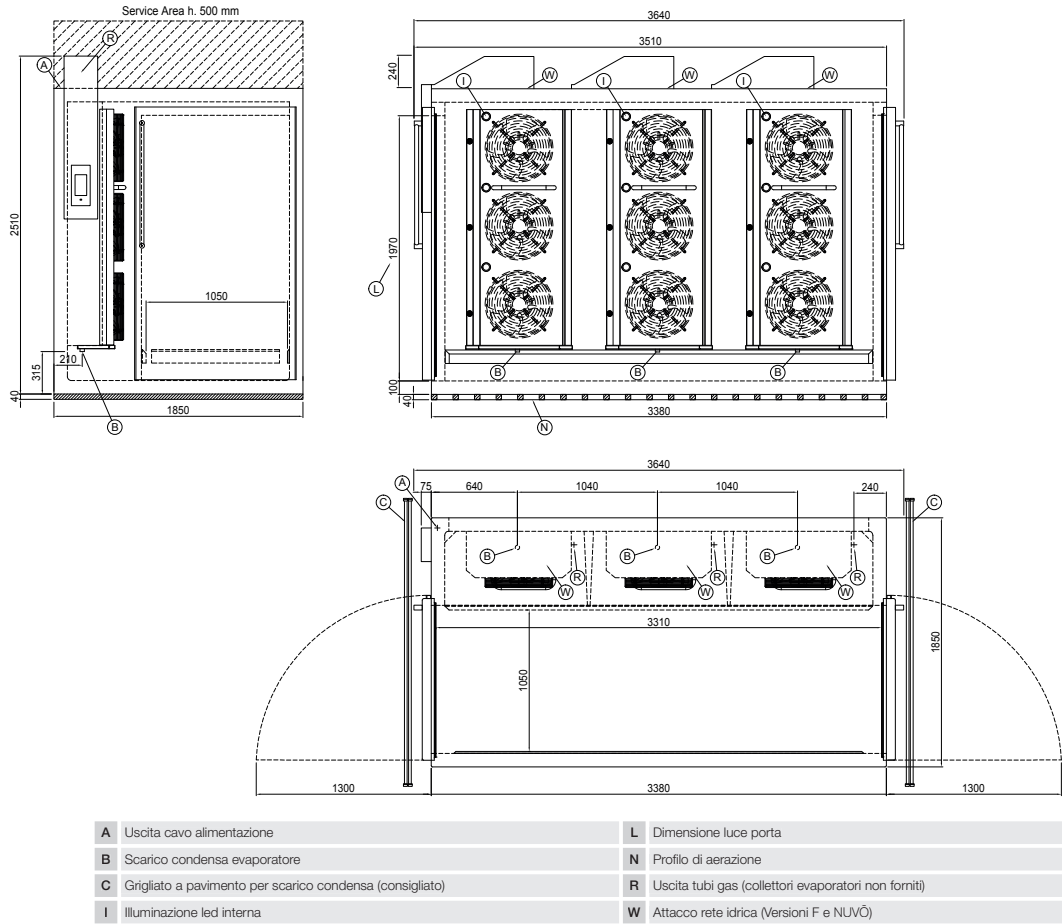
Table with 8 columns: Model, Temperature range, Weight, Dimensions, Price. Rows include U, F, and NUVÖ models.

Table with 6 columns: Unit type, Model, Weight, Dimensions, Price. Rows include Carenata and Carenata cond. remoto.

Table with 2 columns: Technical data, Value. Rows include Alimentazione, Assorbimento - U, Assorbimento - F NUVÖ, and Resa frigorifera.

Table with 2 columns: Technical data, Value. Rows include Alimentazione, Carenata, and Carenata cond. remoto.

- Devote™ rilevamento automatico del carico
- Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi
- 7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili
- Ventilazione regolabile 25 - 100%
- Trasduttori di pressione per controllo su touch screen
- USB per scarico dati HACCP
- Sanificazione a vapore (modelli F e NUVÖ)
- Valvola di espansione elettronica
- HR Umidità regolabile 40%-95%
- Valvola di compensazione
- Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"
- Illuminazione led
- Sonda al cuore sostituibile
- Isolamento 100 mm
- Sbrinamento ad aria forzata
- Classe climatica 5 +40°C - 40% HR





Profili PVC ventilazione sotto cella

Cod: O92330018001

€ 1.644,00



Rampa h 100 mm
Lunghezza 913 mm
Cod: M93800000601

€ 1.201,00



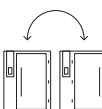
Rampa h 140 mm
Lunghezza 1390 mm
Cod: M93800000801

€ 1.226,00



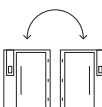
Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa

maggiorazione
€ 1.226,00



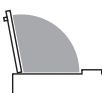
Inversione apertura porta

maggiorazione
€ 782,00



Inversione apertura porta e inversione quadro comandi

maggiorazione
€ 1.177,00



Fermo porta 100°
1 porta
maggiorazione

€ 234,00



Sonda al cuore 3 punti di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Carrello 20 teglie GN1/1
598x500x1630 mm
Cod: O660901020

€ 1.071,00

Carrello 20 teglie EN60x40
460x620x1750 mm
Cod: O660905060

€ 1.117,00



Carrello 20 teglie GN2/1
660x720x1750 mm
Cod: O660904040

€ 1.120,00

Carrello 20 teglie EN60x80
660x820x1750 mm
Cod: O660906060

€ 1.171,00



Winter Kit -5°-20°C

maggiorazione
€ 910,00



Winter Kit -5°-40°C

maggiorazione
€ 1.177,00



Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50

Cod: M643000020
€ 183,00



Detergente per sanificazione

Cod: Q330100010
€ 14,75



Sistema di sanificazione UV per versione VISION U

Cod: O92320002001
€ 757,00



Variante CO2 per versione U remota

maggiorazione
A richiesta



Altre alimentazioni

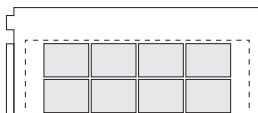
A richiesta

Capacità carrelli

Spazio utile interno 1050x3100 mm

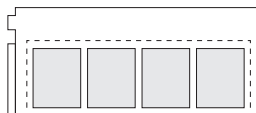
8 carrelli

GN1/1
EN60x40



4 carrelli

GN2/1
EN60x80



3 carrelli

1000x1000





Profili PVC ventilazione sotto cella

Cod: O92330020001

€ 2.336,00



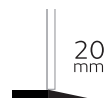
Rampa h 100 mm
Lunghezza 913 mm
Cod: M93600000601

€ 1.201,00



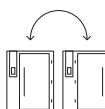
Rampa h 140 mm
Lunghezza 1390 mm
Cod: M93600000801

€ 1.226,00



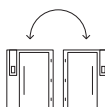
Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa

maggiorazione
€ 1.444,00



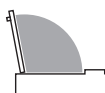
Inversione apertura porta

maggiorazione
€ 782,00



Inversione apertura porta e inversione quadro comandi

maggiorazione
€ 1.177,00



Fermo porta 100°
1 porta
maggiorazione

€ 234,00



Sonda al cuore 3 punti di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Carrello 20 teglie GN1/1
598x500x1630 mm
Cod: O660901020

€ 1.071,00

Carrello 20 teglie EN60x40
460x620x1750 mm
Cod: O660905060

€ 1.117,00



Carrello 20 teglie GN2/1
660x720x1750 mm
Cod: O660904040

€ 1.120,00

Carrello 20 teglie EN60x80
660x820x1750 mm
Cod: O660906060

€ 1.171,00



Winter Kit -5°-20°C

maggiorazione
€ 1.833,00



Winter Kit -5°-40°C

maggiorazione
€ 2.336,00



Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50

Cod: M643000020
€ 183,00



Detergente per sanificazione

Cod: Q330100010
€ 14,75



Sistema di sanificazione UV per versione VISION U

Cod: O92320002001
€ 757,00



Variante CO2 per versione U remota

maggiorazione
A richiesta



Altre alimentazioni

A richiesta

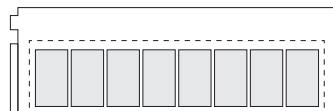
Capacità carrelli

Spazio utile interno 800x4350 mm

8 carrelli

GN1/1

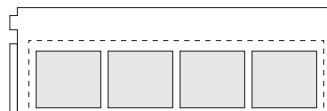
EN60x40



4 carrelli

GN2/1

EN60x80



ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 201K
4 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Cella fornita smontata

	U	-40°+10°C	W201KUR-2D	 +90° > +3°C	 +90° > -18°C	 800 Kg	 640 Kg	 1640	 1600x4680x2510	 92.655,00
			W80420214001							
	F	-40°+65°C	W201KFR-2D					1670	1600x4680x2510	97.414,00
			W81420214001							
	NUVÖ	-40°+85°C	W201KHR-2D					1670	1600x4680x2510	102.860,00
			W82420214001							

 2 Unità remote	Aperta	2x F19101231001	Fino a 15 m	Peso lordo	2x 521	Dimensioni	2x 2180x1170x1208	Prezzo totale	48.664,00
	Carenata	2x F19121231001			2x 950		2x 2200x1300x1800		68.928,00
	Carenata cond. remoto	2x O89421231001			2x 590		2x 1000x1600x1300		51.963,00
					2x 128		2x 2324x385x770		

Dati tecnici scocca

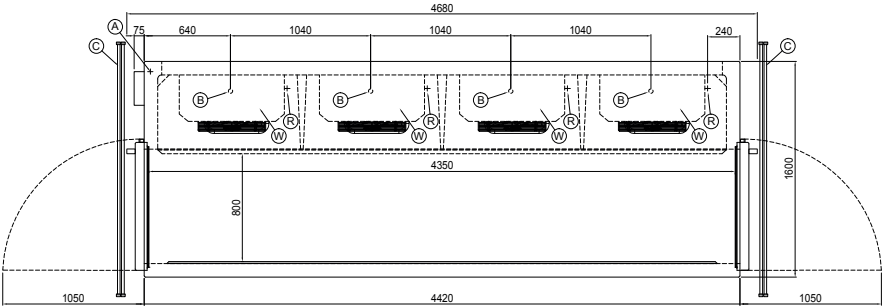
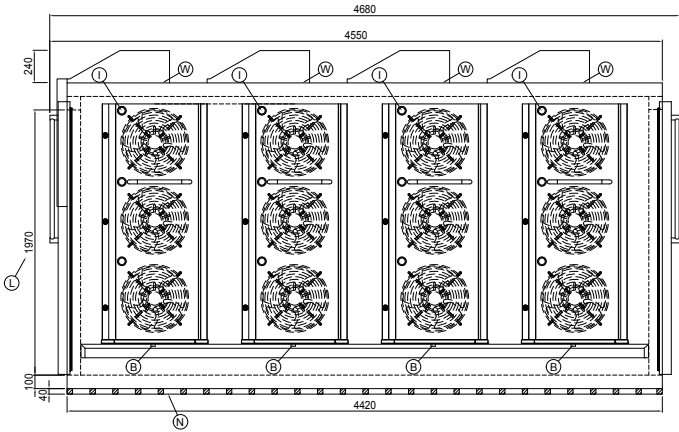
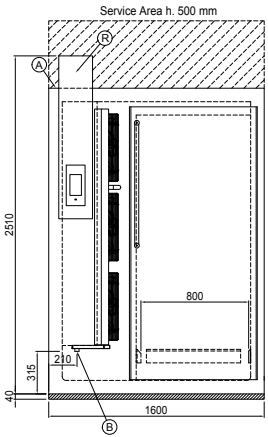
Alimentazione	400/415V 3N - 50/60Hz
Assorbimento - U	5,08kW - 12,56A
Assorbimento - F NUVÖ	14,08kW - 51,62A
Resa frigorifera	82,44kW*

* Evap. -10°C, cond. 45°C

Dati tecnici unità remote

Alimentazione	400/415V 3N - 50Hz
Aperta	23+23HP - 18,8kW - 32,2A
Carenata	23+23HP - 17,3kW - 29,2A
Carenata cond. remoto	23+23HP - 17,3kW - 29,2A

- Devote™ rilevamento automatico del carico
- Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi
- 7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili
- Ventilazione regolabile 25 - 100%
- Trasduttori di pressione per controllo su touch screen
- USB per scarico dati HACCP
- Sanificazione a vapore (modelli F e NUVÖ)
- Valvola di espansione elettronica
- Umidità regolabile 40%-95%
- Valvola di compensazione
- Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"
- Illuminazione led
- Sonda al cuore sostituibile
- Isolamento 100 mm
- Sbrinatori ad aria forzata
- Classe climatica 5 +40°C - 40% HR



A Uscita cavo alimentazione	L Dimensione luce porta
B Scarico condensa evaporatore	N Profilo di aerazione
C Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato)	R Uscita tubi gas (collettori evaporatori non forniti)
I Illuminazione led interna	W Attacco rete idrica (Versioni F e NUVÖ)



Profili PVC ventilazione sotto cella

Cod: O92330020001

€ 2.336,00



Rampa h 100 mm
Lunghezza 913 mm
Cod: M93600000601

€ 1.201,00



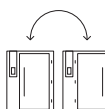
Rampa h 140 mm
Lunghezza 1390 mm
Cod: M93600000801

€ 1.226,00



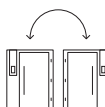
Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa

maggiorazione
€ 1.444,00



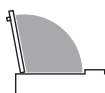
Inversione apertura porta

maggiorazione
€ 782,00



Inversione apertura porta e inversione quadro comandi

maggiorazione
€ 1.177,00



Fermo porta 100°
1 porta
maggiorazione

€ 234,00



Sonda al cuore 3 punti di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Carrello 20 teglie GN1/1
598x500x1630 mm
Cod: O660901020

€ 1.071,00

Carrello 20 teglie EN60x40
460x620x1750 mm
Cod: O660905060

€ 1.117,00



Carrello 20 teglie GN2/1
660x720x1750 mm
Cod: O660904040

€ 1.120,00

Carrello 20 teglie EN60x80
660x820x1750 mm
Cod: O660906060

€ 1.171,00



Winter Kit -5°-20°C

maggiorazione
€ 1.833,00



Winter Kit -5°-40°C

maggiorazione
€ 2.336,00



Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50

Cod: M643000020
€ 183,00



Detergente per sanificazione

Cod: Q330100010
€ 14,75



Sistema di sanificazione UV per versione VISION U

Cod: O92320002001
€ 757,00



Variante CO2 per versione U remota

maggiorazione
A richiesta



Altre alimentazioni

A richiesta

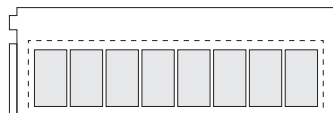
Capacità carrelli

Spazio utile interno 800x4350 mm

8 carrelli

GN1/1

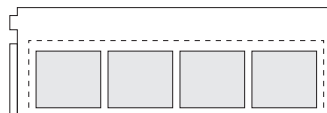
EN60x40



4 carrelli

GN2/1

EN60x80



ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 202K
4 x GN2/1 - EN60x80

VISION



Cella fornita smontata

Table with 7 columns: Model, Temperature range, Weight, Dimensions, Price, and icons for Pass-Through, temperature ranges, weight, dimensions, and price.

Table with 6 columns: Remote unit type, Model, Capacity, Weight, Dimensions, and Price.

Table with 2 columns: Technical data (Alimentazione, Assorbimento - U, Assorbimento - F NUVÖ, Resa frigorifera) and Values.

Table with 2 columns: Remote unit technical data (Alimentazione, Carenata, Carenata cond. remoto) and Values.

- Devote™ rilevamento automatico del carico
- Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi
- 7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili
- Ventilazione regolabile 25 - 100%
- Trasduttori di pressione per controllo su touch screen
- USB per scarico dati HACCP
- Sanificazione a vapore (modelli F e NUVÖ)
- Valvola di espansione elettronica
- Umidità regolabile 40%-95%
- Valvola di compensazione
- Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"
- Illuminazione led
- Sonda al cuore sostituibile
- Isolamento 100 mm
- Sbrinamento ad aria forzata
- Classe climatica 5 +40°C - 40% HR

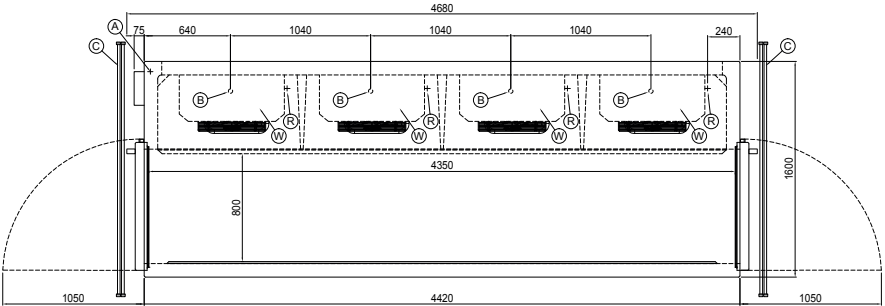
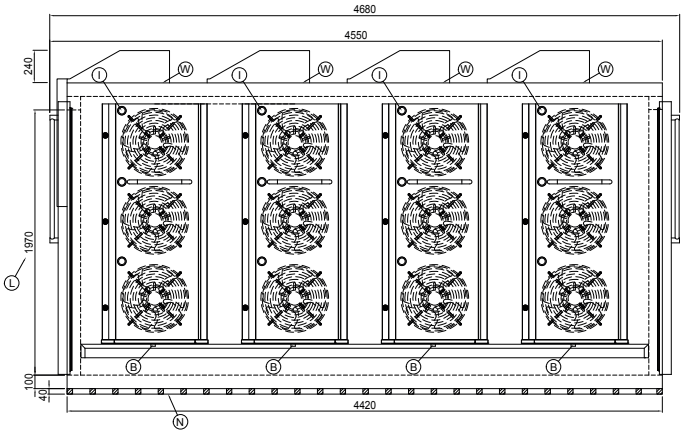
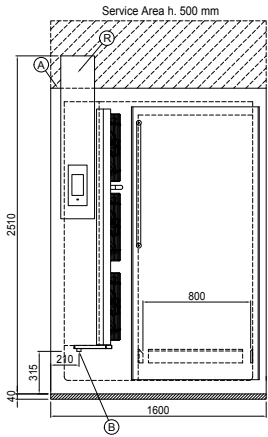


Table with 2 columns: Legend (A, B, C, I, L, N, R, W) and Description (Uscita cavo alimentazione, Scarico condensa evaporatore, Grigliato a pavimento per scarico condensa, Illuminazione led interna, Dimensione luce porta, Profilo di aerazione, Uscita tubi gas, Attacco rete idrica).



Profili PVC ventilazione sotto cella

Cod: O92330020001

€ 2.336,00



Rampa h 100 mm
Lunghezza 913 mm
Cod: M93600000601

€ 1.201,00



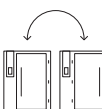
Rampa h 140 mm
Lunghezza 1390 mm
Cod: M93600000801

€ 1.226,00



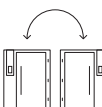
Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa

maggiorazione
€ 1.444,00



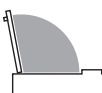
Inversione apertura porta

maggiorazione
€ 782,00



Inversione apertura porta e inversione quadro comandi

maggiorazione
€ 1.177,00



Fermo porta 100°
1 porta
maggiorazione

€ 234,00



Sonda al cuore 3 punti di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Carrello 20 teglie GN1/1
598x500x1630 mm
Cod: O660901020

€ 1.071,00

Carrello 20 teglie EN60x40
460x620x1750 mm
Cod: O660905060

€ 1.117,00



Carrello 20 teglie GN2/1
660x720x1750 mm
Cod: O660904040

€ 1.120,00

Carrello 20 teglie EN60x80
660x820x1750 mm
Cod: O660906060

€ 1.171,00



Winter Kit -5°-20°C

maggiorazione
€ 1.833,00



Winter Kit -5°-40°C

maggiorazione
€ 2.336,00



Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50

Cod: M643000020
€ 183,00



Detergente per sanificazione

Cod: Q330100010
€ 14,75



Sistema di sanificazione UV per versione VISION U

Cod: O92320002001
€ 757,00



Variante CO2 per versione U remota

maggiorazione
A richiesta



Altre alimentazioni

A richiesta

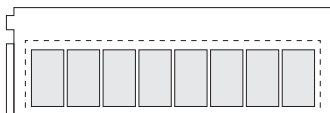
Capacità carrelli

Spazio utile interno 800x4350 mm

8 carrelli

GN1/1

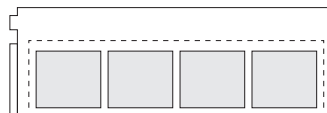
EN60x40



4 carrelli

GN2/1

EN60x80



ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 200LK
4 x 1000x1000

VISION



Cella fornita smontata

Icons: Pass-Through, Temperature ranges, Weight, Dimensions, Price.

	U	-40°+10°C	W200LKUR-2D W80420412001	800 Kg	640 Kg	1715	1850x4680x2510	106.473,00
	F	-40°+65°C	W200LKFR-2D W81420412001			1745	1850x4680x2510	111.687,00
	NUVÖ	-40°+85°C	W200LKHR-2D W82420412001			1745	1850x4680x2510	117.510,00

Icons: Remote units, Carenata, Fino a 15 m.

	Carenata	2x F19121281001	Fino a 15 m	2x 950	2x 2200x1300x1800	71.768,00
	Carenata cond. remoto	2x O89421281001		2x 617	2x 1000x1600x1300	57.206,00
				2x 128	2x 2324x385x770	

Dati tecnici scocca

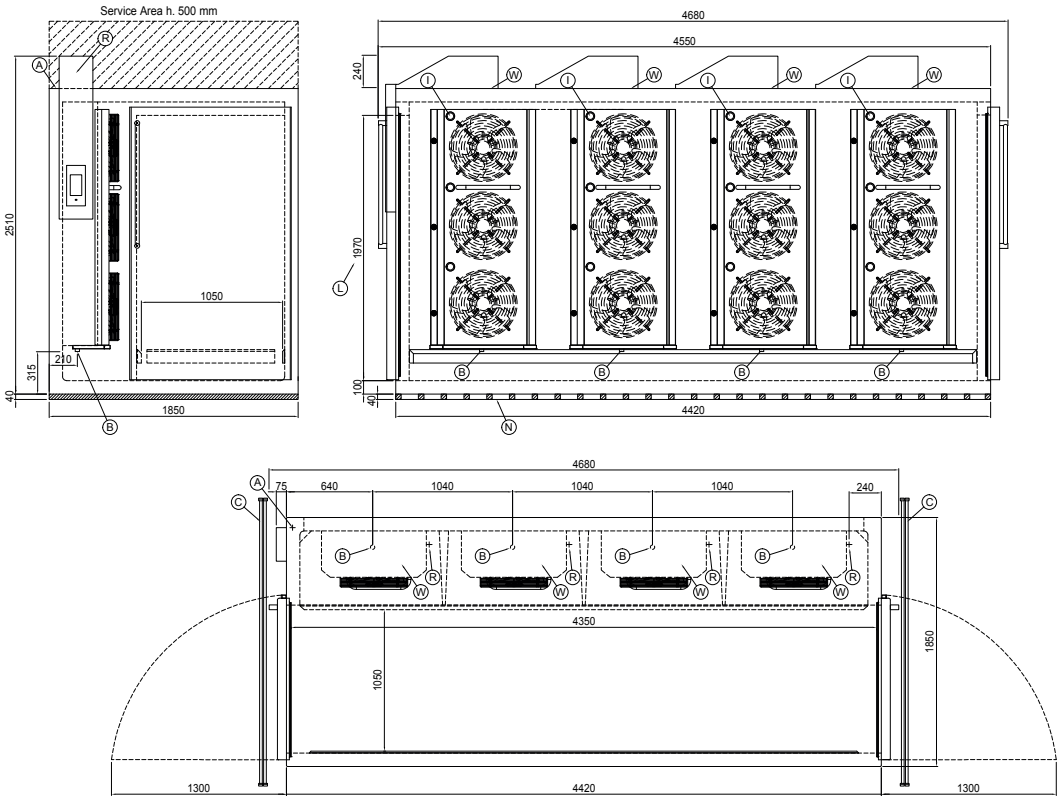
Alimentazione	400/415V 3N - 50/60Hz
Assorbimento - U	8,54W - 17,28A
Assorbimento - F NUVÖ	17,54kW - 56,34A
Resa frigorifera	91,92kW*

* Evap. -10°C, cond. 45°C

Dati tecnici unità remote

Alimentazione	400/415V 3N - 50Hz
Carenata	28+28HP - 20,8kW - 37,2A
Carenata cond. remoto	28+28HP - 20,8kW - 37,2A

- Devote™ rilevamento automatico del carico
- Trasduttori di pressione per controllo su touch screen
- Umidità regolabile 40%-95%
- Sonda al cuore sostituibile
- Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi
- USB per scarico dati HACCP
- Valvola di compensazione
- Isolamento 100 mm
- 7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili
- Sanificazione a vapore (modelli F e NUVÖ)
- Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"
- Sbrinamento ad aria forzata
- Ventilazione regolabile 25 - 100%
- Valvola di espansione elettronica
- Illuminazione led
- Classe climatica 5 +40°C - 40% HR



A	Uscita cavo alimentazione	L	Dimensione luce porta
B	Scarico condensa evaporatore	N	Profilo di aerazione
C	Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato)	R	Uscita tubi gas (collettori evaporatori non forniti)
I	Illuminazione led interna	W	Attacco rete idrica (Versioni F e NUVÖ)



Profili PVC ventilazione sotto cella

Cod: O92330022001

€ 2.336,00



Rampa h 100 mm
Lunghezza 913 mm
Cod: M93800000601

€ 1.201,00



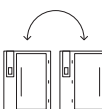
Rampa h 140 mm
Lunghezza 1390 mm
Cod: M93800000801

€ 1.226,00



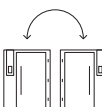
Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa

maggiorazione
€ 1.590,00



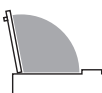
Inversione apertura porta

maggiorazione
€ 782,00



Inversione apertura porta e inversione quadro comandi

maggiorazione
€ 1.177,00



Fermo porta 100°
1 porta
maggiorazione

€ 234,00



Sonda al cuore 3 punti di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Carrello 20 teglie GN1/1
598x500x1630 mm
Cod: O660901020

€ 1.071,00

Carrello 20 teglie EN60x40
460x620x1750 mm
Cod: O660905060

€ 1.117,00



Carrello 20 teglie GN2/1
660x720x1750 mm
Cod: O660904040

€ 1.120,00

Carrello 20 teglie EN60x80
660x820x1750 mm
Cod: O660906060

€ 1.171,00



Winter Kit -5°-20°C

maggiorazione
€ 1.833,00



Winter Kit -5°-40°C

maggiorazione
€ 2.336,00



Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50

Cod: M643000020
€ 183,00



Detergente per sanificazione

Cod: Q330100010
€ 14,75



Sistema di sanificazione UV per versione VISION U

Cod: O92320002001
€ 757,00



Variante CO2 per versione U remota

maggiorazione
A richiesta



Altre alimentazioni

A richiesta

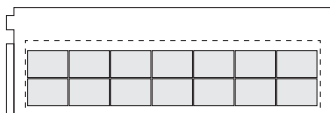
Capacità carrelli

Spazio utile interno 1050x4350 mm

14 carrelli

GN1/1

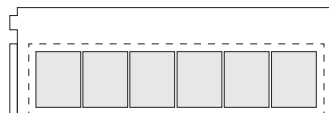
EN60x40



6 carrelli

GN2/1

EN60x80



4 carrelli

1000x1000



ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 250LK
5 x 1000x1000

VISION



Cella fornita smontata

					<div><div>+90° > +3°C</div><div>+90° > -18°C</div></div>	
					Peso lordo	Dimensioni
					1000 Kg	800 Kg
					2130	1850x5720x2510
					<div><div>+90° > +3°C</div><div>+90° > -18°C</div></div>	
					Peso lordo	Dimensioni
					1000 Kg	800 Kg
					2170	1850x5720x2510
					<div><div>+90° > +3°C</div><div>+90° > -18°C</div></div>	
					Peso lordo	Dimensioni
					1000 Kg	800 Kg
					2170	1850x5720x2510

					<div><div>+90° > +3°C</div><div>+90° > -18°C</div></div>	
					Peso lordo	Dimensioni
					1045	2200x1300x1800
					950	3100x1300x1800
					<div><div>+90° > +3°C</div><div>+90° > -18°C</div></div>	
					Peso lordo	Dimensioni
					714	1000x1600x1300
					128	2324x385x770
					<div><div>+90° > +3°C</div><div>+90° > -18°C</div></div>	
					Peso lordo	Dimensioni
					617	1300x1600x1300
					185	2153x268x1070

Dati tecnici scocca

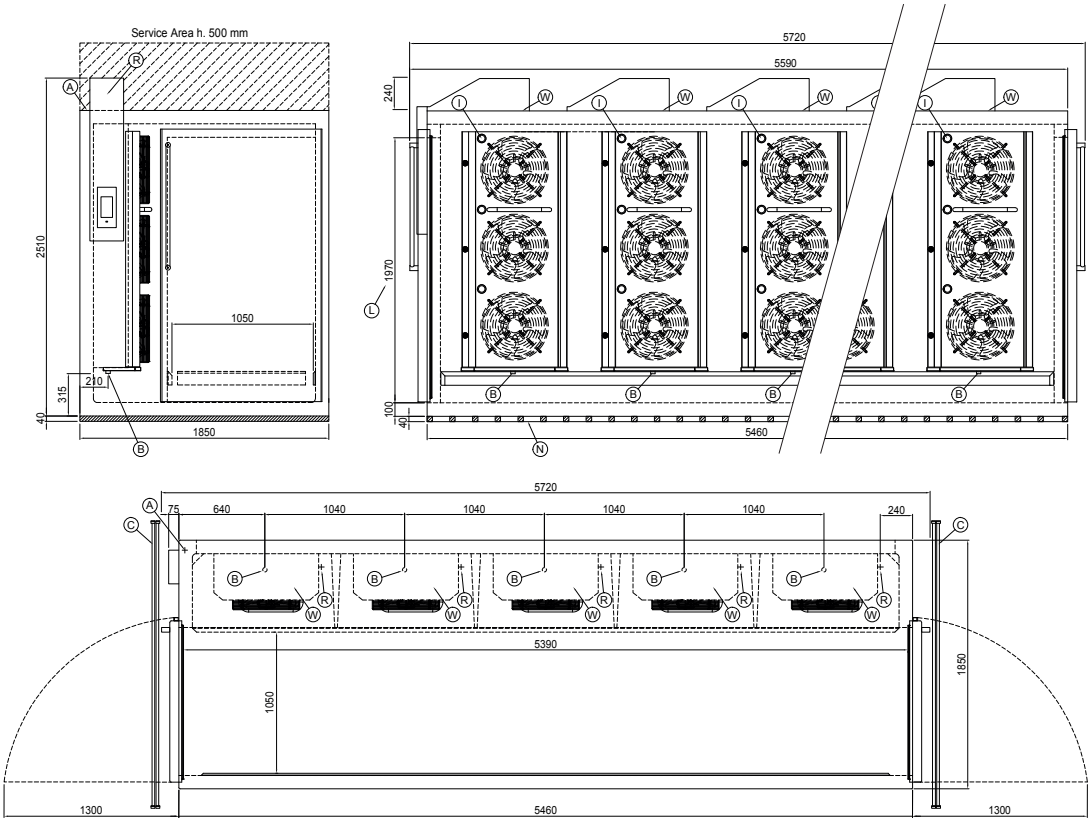
Alimentazione	400/415V 3N - 50/60Hz
Assorbimento - U	10,67kW - 21,6A
Assorbimento - F NUVÖ	21,67W - 69,35A
Resa frigorifera	114,9kW*

* Evap. -10°C, cond. 45°C

Dati tecnici unità remote

Alimentazione	400/415V 3N - 50Hz
Carenata F19111341001	28+44HP - 20,8kW - 37,2A
Carenata cond. remoto O89321441001	28+44HP - 20,8kW - 37,2A
Carenata F19121281001	28+44HP - 31,5kW - 57,4A
Carenata cond. remoto O89421281001	28+44HP - 30,3kW - 55,4A

- Devote™ rilevamento automatico del carico
- Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi
- 7"
- Touch screen 7" con ricette personalizzabili
- Ventilazione regolabile 25 - 100%
- Trasduttori di pressione per controllo su touch screen
- USB per scarico dati HACCP
- Sanificazione a vapore (modelli F e NUVÖ)
- Valvola di espansione elettronica
- Umidità regolabile 40%-95%
- Valvola di compensazione
- Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"
- Illuminazione led
- Sonda al cuore sostituibile
- Isolamento 100 mm
- Sbrinatorio ad aria forzata
- Classe climatica 5 +40°C - 40% HR



A	Uscita cavo alimentazione	L	Dimensione luce porta
B	Scarico condensa evaporatore	N	Profilo di aerazione
C	Grigliato a pavimento per scarico condensa (consigliato)	R	Uscita tubi gas (collettori evaporatori non forniti)
I	Illuminazione led interna	W	Attacco rete idrica (Versioni F e NUVÖ)



Profili PVC ventilazione sotto cella

Cod: O92330024001

€ 2.804,00



Rampa h 100 mm
Lunghezza 913 mm
Cod: M93800000601

€ 1.201,00



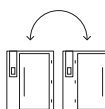
Rampa h 140 mm
Lunghezza 1390 mm
Cod: M93800000801

€ 1.226,00



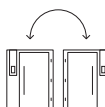
Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa

maggiorazione
€ 1.759,00



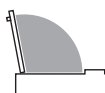
Inversione apertura porta

maggiorazione
€ 782,00



Inversione apertura porta e inversione quadro comandi

maggiorazione
€ 1.177,00



Fermo porta 100°

1 porta
maggiorazione
€ 234,00



Sonda al cuore 3 punti di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Carrello 20 teglie GN1/1
598x500x1630 mm
Cod: O660901020

€ 1.071,00

Carrello 20 teglie EN60x40
460x620x1750 mm
Cod: O660905060

€ 1.117,00



Carrello 20 teglie GN2/1
660x720x1750 mm
Cod: O660904040

€ 1.120,00

Carrello 20 teglie EN60x80
660x820x1750 mm
Cod: O660906060

€ 1.171,00



Winter Kit -5°-20°C

maggiorazione
€ 1.833,00



Winter Kit -5°-40°C

maggiorazione
€ 2.336,00



Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50

Cod: M643000020
€ 183,00



Detergente per sanificazione

Cod: Q330100010
€ 14,75



Sistema di sanificazione UV per versione VISION U

Cod: O92320002001
€ 757,00



Variante CO2 per versione U remota

maggiorazione
A richiesta



Altre alimentazioni

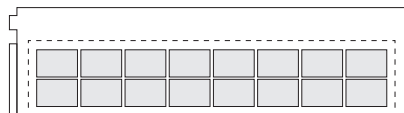
A richiesta

Capacità carrelli

Spazio utile interno 1050x5390 mm

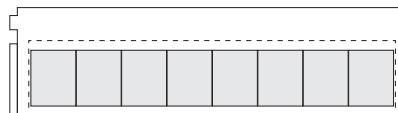
16 carrelli

GN1/1
EN60x40



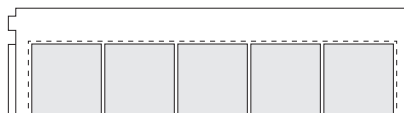
8 carrelli

GN2/1
EN60x80



5 carrelli

1000x1000



ABBATTITORE A CARRELLO INDUSTRY 300LK
6 x 1000x1000

VISION



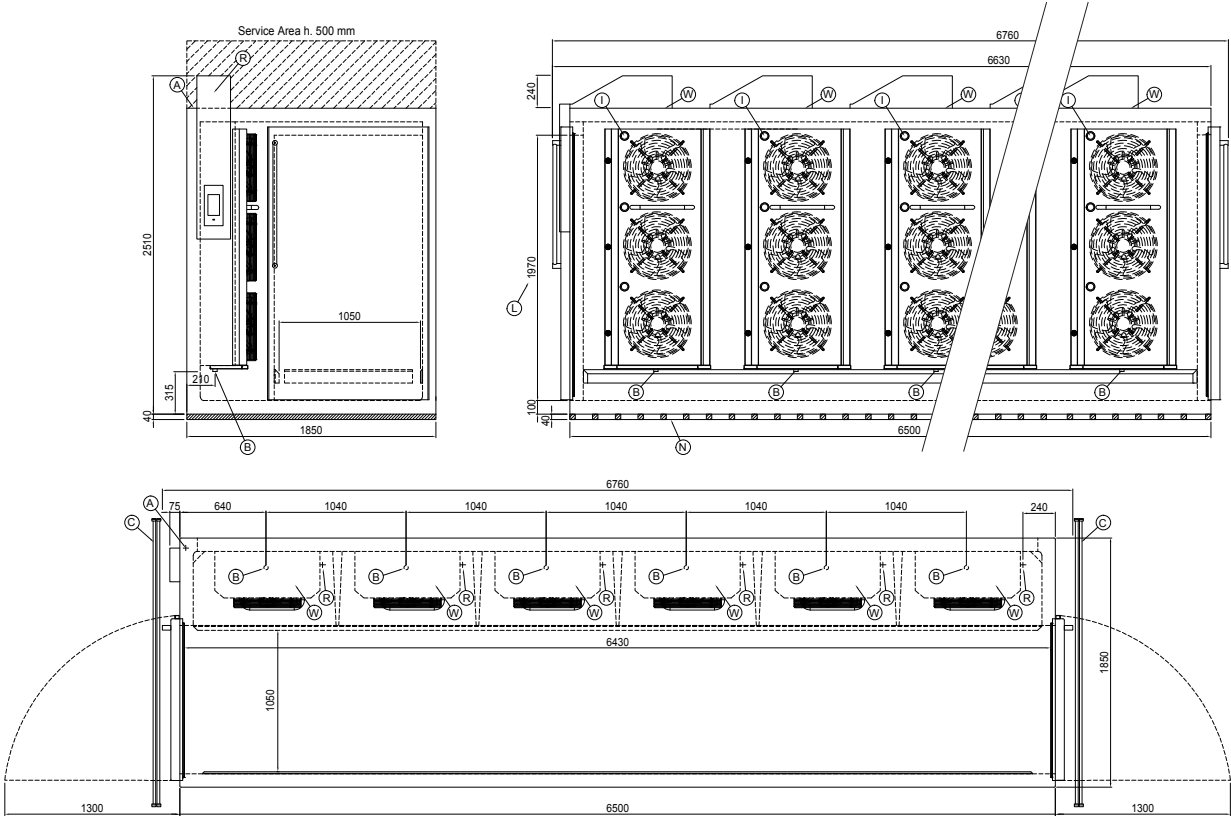
Cella fornita smontata

Table with 7 columns: Model, Temperature range, Weight, Dimensions, Price. Rows include U, F, and NUVÖ models with their respective specifications.

Table with 5 columns: Configuration, Quantity, Weight, Dimensions, Price. Rows show options for remote units (Carenata and Carenata cond. remoto).

Technical specifications table with 2 columns: Specification and Value. Includes power supply, consumption, and refrigerant data.

- Devote™ rilevamento automatico del carico
- Trasduttori di pressione per controllo su touch screen
- Umidità regolabile 40%-95%
- Sonda al cuore sostituibile
- Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi
- USB per scarico dati HACCP
- Valvola di compensazione
- Isolamento 100 mm
- Touch screen 7" con ricette personalizzabili
- Sanificazione a vapore (modelli F e NUVÖ)
- Interno ed esterno in acciaio "tela di lino"
- Sbrinatorio ad aria forzata
- Ventilazione regolabile 25 - 100%
- Valvola di espansione elettronica
- Illuminazione led
- Classe climatica 5 +40°C - 40% HR



Legend table with 2 columns: Label and Description. Defines symbols A through W used in the technical drawings.



Profili PVC ventilazione sotto cella

Cod: O92330026001

€ 3.750,00



Rampa h 100 mm
Lunghezza 913 mm
Cod: M93800000601

€ 1.201,00



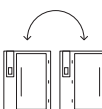
Rampa h 140 mm
Lunghezza 1390 mm
Cod: M93800000801

€ 1.226,00



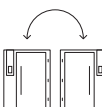
Pavimento h 20 mm, rampa di accesso compresa

maggiorazione
€ 2.311,00



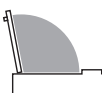
Inversione apertura porta

maggiorazione
€ 782,00



Inversione apertura porta e inversione quadro comandi

maggiorazione
€ 1.177,00



Fermo porta 100°
1 porta
maggiorazione

€ 234,00



Sonda al cuore 3 punti di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Sonda al cuore riscaldata 1 punto di lettura

maggiorazione
€ 492,00



Carrello 20 teglie GN1/1
598x500x1630 mm
Cod: O660901020

€ 1.071,00

Carrello 20 teglie EN60x40
460x620x1750 mm
Cod: O660905060

€ 1.117,00



Carrello 20 teglie GN2/1
660x720x1750 mm
Cod: O660904040

€ 1.120,00

Carrello 20 teglie EN60x80
660x820x1750 mm
Cod: O660906060

€ 1.171,00



Winter Kit -5°-20°C

-20°C

maggiorazione
€ 1.833,00



Winter Kit -5°-40°C

-40°C

maggiorazione
€ 2.336,00



Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50

Cod: M643000020

€ 183,00



Detergente per sanificazione

Cod: Q330100010

€ 14,75



Sistema di sanificazione UV per versione VISION U

Cod: O92320002001

€ 757,00



Variante CO2 per versione U remota

maggiorazione
A richiesta



Altre alimentazioni

A richiesta

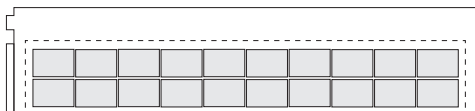
Capacità carrelli

Spazio utile interno 1050x6430 mm

20 carrelli

GN1/1

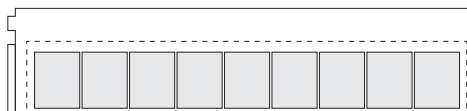
EN60x40



9 carrelli

GN2/1

EN60x80



6 carrelli

1000x1000







Fermalievitazione

Tecnologia	118
Armadio AF30	128
Armadio AF60	130
Armadio AF80	132
Roll-in JF80	134
Tavolo 2 porte	136
Tavolo 3 porte	137
Accessori	138



Armadi e tavoli fermalievitazione VISION

Affidabilità, precisione e robustezza sono le caratteristiche che contraddistinguono la nuova generazione di fermalievitazione VISION.

Il touch screen capacitivo 7" consente di regolare ogni parametro che determina la qualità della lievitazione: tempo, temperatura, ventilazione e umidità. Puoi personalizzare i programmi disponibili creando un ricettario su misura e ottenere lieviti straordinari indipendentemente dalla stagione e dalle condizioni atmosferiche.

Sono disponibili 4 dimensioni di armadi: 30, 60, 80 teglie EN60x40 e Roll-In per carrelli. Due versioni di tavolo: 2 o 3 porte, range di temperatura -30°+40°C e -6°+40°C.





Le funzioni per maturare gli impasti

Fermalievitazione

Consente di programmare la lievitazione degli impasti all'ora desiderata. Intensità della ventilazione, percentuale di umidità, temperatura e durata possono essere impostate per 5 fasi di lavoro: bloccaggio, mantenimento, risveglio, lievitazione e attesa.

Lievitazione manuale

Gli impasti lievitano per il tempo definito dall'utente alla temperatura, umidità e ventilazione desiderate. Al termine del programma VISION blocca lo sviluppo dei lieviti conservando gli impasti pronti per la cottura o la surgelazione.

Ciclo continuo

VISION lievita gli impasti ininterrottamente a temperatura, umidità e intensità di ventilazione controllate.

I controlli



Tempo

Decidi la durata della fase di lievitazione



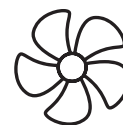
Temperatura

Scegli la temperatura ideale per la maturazione dell'impasto



Umidità

Dal 45% al 95% definisci la percentuale di umidità ideale



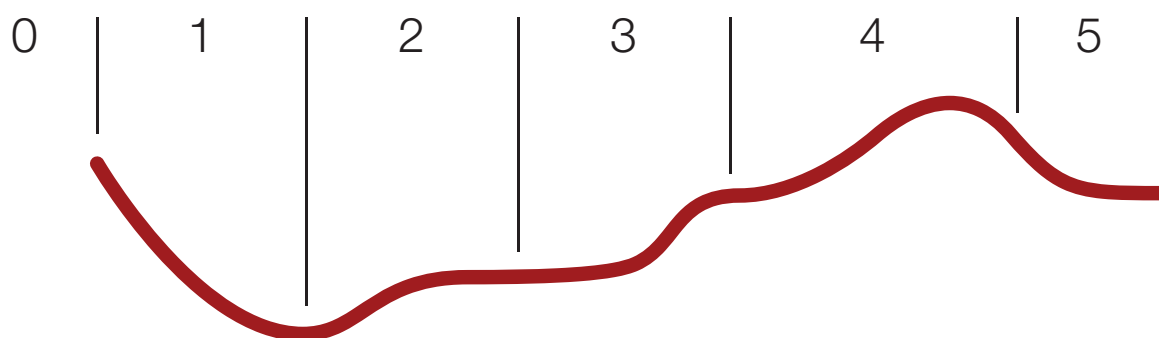
Ventilazione

Dal 25% al 100% imposti l'intensità della ventilazione ottimale



Fermalievitazione

5 fasi per lavorare in relax



0

Temperatura

Temperatura dell'impasto terminata la formazione della maglia glutinica.

1

Bloccaggio

L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.

2

Mantenimento

La temperatura viene mantenuta sotto i 3°C. I lieviti rimangono inattivi fino al risveglio.

3

Risveglio

La temperatura aumenta gradualmente. L'attività fermentativa dei lieviti viene lentamente riattivata.

4

Lievitazione

La temperatura e l'umidità aumentano fino al valore impostato. La fermentazione dell'impasto viene completata.

5

Attesa

L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllate fino al momento della cottura.



Le funzioni aggiuntive

Conservazione

Crea le condizioni ideali per conservare alimenti con specifiche caratteristiche e necessità. Modificando l'intensità della ventilazione il freddo può essere semi-statico o ventilato. Range di temperatura $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ e $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.

Decongelamento

Riporta alla temperatura desiderata alimenti in precedenza surgelati. La gestione della temperatura a fasi variabili garantisce la sicurezza degli alimenti evitando la formazione di carica batterica.

Cioccolato

Crea il microclima ideale per conservare praline, cioccolatini, tavolette di cioccolato e cremini multistrato. La ridotta percentuale di umidità e la temperatura uniforme evitano l'efflorescenza del burro di cacao mantenendo il cioccolato lucido e croccante.

Gelato

Conserva a bassa temperatura il gelato in vaschette o carapine, semifreddi, biscotti gelato, torte e prodotti di pasticceria fredda (solo modelli a bassa temperatura).



Tecnologia fermalievitazione VISION

Fermalievitazione

Lievitazione manuale

Ciclo continuo

Conservazione

Cioccolato

Decongelamento

Gelato (-30°+40°C)

Caratteristiche principali



Fondo modulare

Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



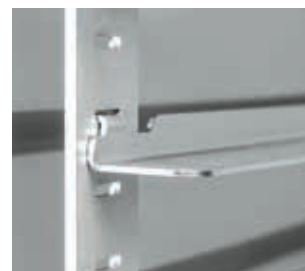
Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



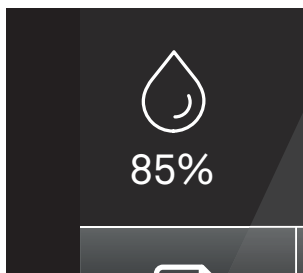
Circolazione aria a flusso convogliato

L'innovativo sistema di circolazione dell'aria avvolge gli alimenti riducendo i tempi di raffreddamento per ciclo.



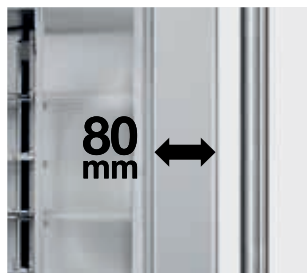
Guide e cremagliere

Le cremagliere con foratura ad asola favoriscono la circolazione dell'aria aumentando l'efficacia di raffreddamento e un facile riposizionamento delle guide per teglie EN60x40.



Umidità regolabile dal 45% al 95%

L'apporto di umidità, in percentuale variabile, favorisce una perfetta lievitazione degli impasti.



Spessore d'isolamento

L'elevato spessore della porta, maggiorato a 80 mm, consente migliori prestazioni d'isolamento e maggiore risparmio energetico.



Illuminazione interna

L'illuminazione rende eccellente la visibilità nella camera. La tecnologia LED assicura bassi consumi e non altera la temperatura interna al vano.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304

Il filtro di purificazione acqua incluso. Cartuccia sostituibile

Touch screen 7" con presa USB

Funzionamento in classe climatica 5

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto)

Versioni Plug-In e Remote

Evaporatore verniciato anticorrosione

Cornice porta con sistema anticondensa

Porta RS485 ModBus/RTU

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo

VISION

Profondità 796 mm



Remoto



Unità remota

Unità remota

7"

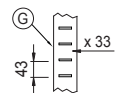
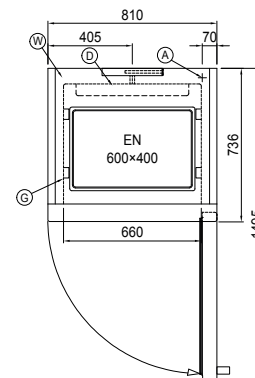
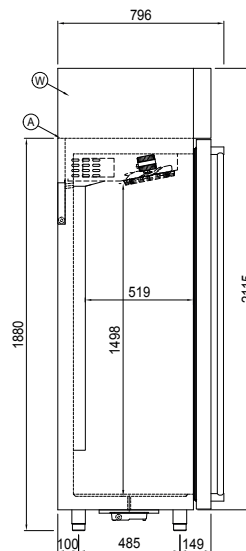
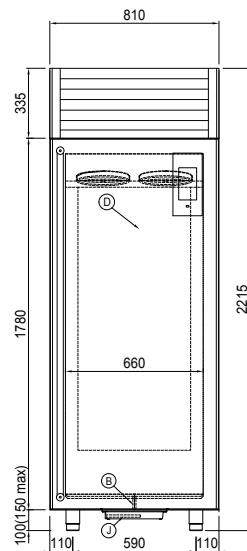
75



HA

E

* Evap. -10°C, cond. 55°C



A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

-30°+40°C

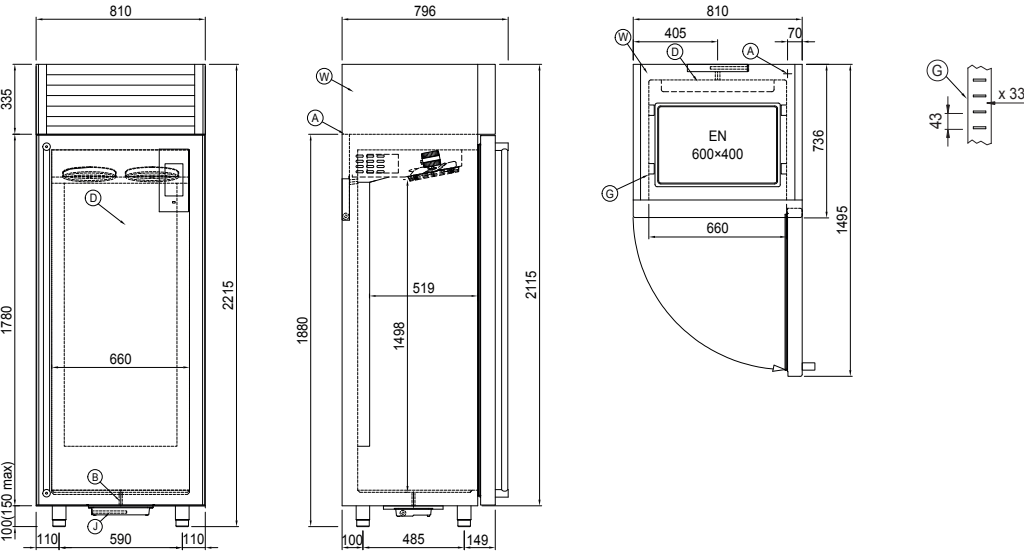


		Copie guida EN60x40	Gas Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Plug-in	AF30/1T A64300900101	20	R452a	200	810x796x2215	9.906,00
Remoto	AF30/1TR A64301900101	20	R452a	180	810x796x2215	9.438,00
Unità remota	O81210751001	Fino a 8 m	R452a	30	490x385x345	1.723,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1410 W - 6,5 A
Riesa frigorifera	751 W*
Consumo annuo	2312 kWh

* Evap. -30°C, cond. 55°C

7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili	Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi	Ventilazione regolabile 25 - 100%	USB per scarico dati HACCP
75 Isolamento 75 mm	Evaporazione automatica della condensa	Illuminazione led	HR Umidità regolabile 40%-95%
GAS Sbrinamento a gas caldo/ elettrico (remoto)	Piletta di scolo	Classe climatica 5	D Classe energetica (Plug-In)



	Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	33	43 mm
	h 40 mm	33	43 mm
	h 60 mm	17	86 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

ARMADI FERMALIEVITAZIONE VISION AF60

VISION

Dotazione: 20 coppie guida EN60x80
Profondità 1096 mm

-6°+40°C

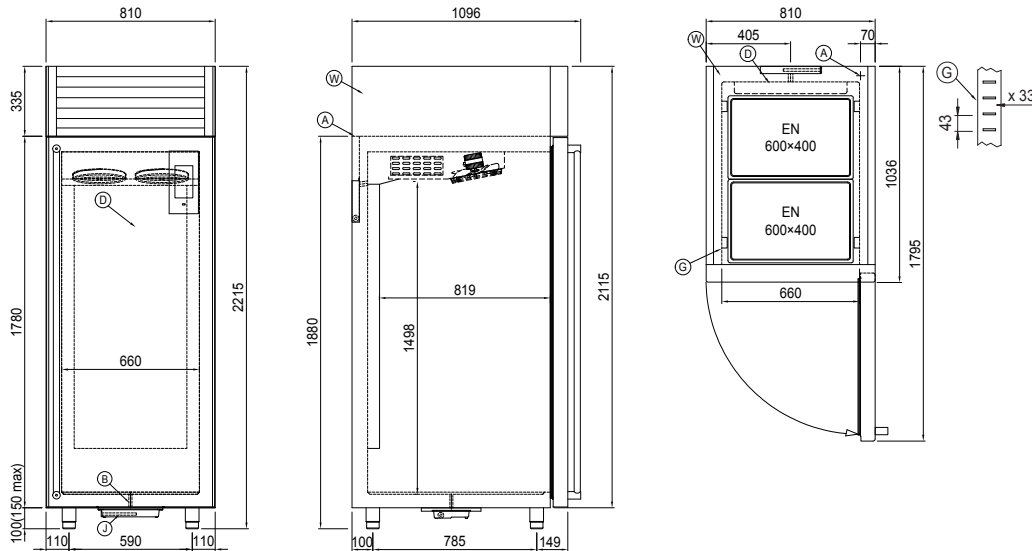


	AF60/1M A64600800101	Coppie guida EN60x80 20	Gas Gas refrigerante R452a	Peso lordo 220	Dimensioni 810x1096x2215	Prezzo 10.626,00
	AF60/1MR A64601800101	Coppie guida EN60x80 20	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 210	Dimensioni 810x1096x2215	Prezzo 10.302,00
	O81110671001	Fino a 8 m	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 16	Dimensioni 480x330x295	Prezzo 1.082,00
Plug-in						
Remoto						
Unità remota						

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1020 W - 4,7 A
Resa frigorifera	668 W*
Consumo annuo	1348 kWh

* Evap. -10°C, cond. 55°C

7"	Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		USB per scarico dati HACCP
75	Isolamento 75 mm		Evaporazione automatica della condensa		Illuminazione led	HR	Umidità regolabile 40%-95%
	Sbrinamento elettrico		Piletta di scolo		Classe climatica 5	E	Classe energetica (Plug-In)



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	33
	h 40 mm	33
	h 60 mm	17

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

-30°+40°C

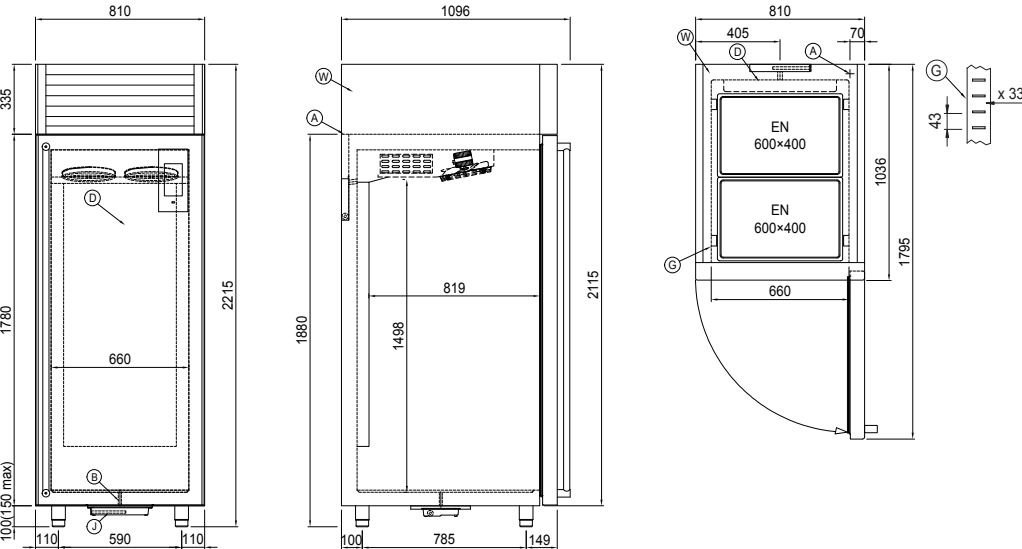


	AF60/1T					
	A64600900101	Copie guida EN60x80	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Plug-in		20	R452a	230	810x1096x2215	11.621,00
	AF60/1TR					
	A64601900101	Copie guida EN60x80	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Remoto		20	R452a	210	810x1096x2215	11.153,00
	O81210971001					
		Fino a 8 m	R452a	33	490x385x345	1.946,00
Unità remota						

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1410 W - 6,5 A
Riesa frigorifera	965 W*
Consumo annuo	2806 kWh

* Evap. -30°C, cond. 55°C

	Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		USB per scarico dati HACCP
	Isolamento 75 mm		Evaporazione automatica della condensa		Illuminazione led		Umidità regolabile 40%-95%
	Sbrinamento a gas caldo/ elettrico (remoto)		Piletta di scolo		Classe climatica 5		Classe energetica (Plug-In)



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	33
	h 40 mm	33
	h 60 mm	17


A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

ARMADI FERMALIEVITAZIONE VISION AF80

VISION

Dotazione: 20 coppie guida EN60x80
Profondità 1138 mm

-6°+40°C



Plug-in

AF80/2M A64800800201	Coppie guida EN60x80 20	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 290	Dimensioni 900x1138x2465	Prezzo 16.289,00
--------------------------------	----------------------------	---------------------------	-------------------	-----------------------------	----------------------------

Remoto

AF80/2MR A64801800201	Coppie guida EN60x80 20	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 280	Dimensioni 900x1138x2465	Prezzo 15.657,00
---------------------------------	----------------------------	---------------------------	-------------------	-----------------------------	----------------------------

Unità remota

A+B	Fino a 8 m	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 32	A -6°+40°C O81110671001 1.082,00	B -6°+40°C O81110671001 1.082,00
------------	------------	---------------------------	------------------	--	--

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1740 W - 8,0 A
Resa frigorifera	1336 W*
Consumo annuo	1602 kWh

* Evap. -10°C, cond. 55°C

7"

Touch screen 7" con ricette personalizzabili

100

Isolamento 100 mm

GAS

Sbrinatorio a gas caldo/
elettrico (remoto)

Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi

Evaporazione automatica della condensa

2 compressori e 2 circuiti frigoriferi indipendenti

Ventilazione regolabile 25 - 100%

Illuminazione led

Classe climatica 5

USB per scarico dati HACCP

HR

Umidità regolabile 40%-95%

E

Classe energetica (Plug-In)

900

335

2030

100(150 max)

110

680

110

2465

1138

2130

100

815

161

2365

900

1076

450

100

700

1850

38

x 40

A

B

D

G

J

W

Uscita cavo alimentazione

Scarico condensa

Diffusore aria

Cremagliera

Evaporazione automatica condensa

Attacco rete idrica - femmina 3/4"

Teglia	N°	Spazio utile	
EN 60x40	h 20 mm	40	38 mm
	h 40 mm	21	76 mm
	h 60 mm	21	76 mm

132 | coldline

-30°+40°C

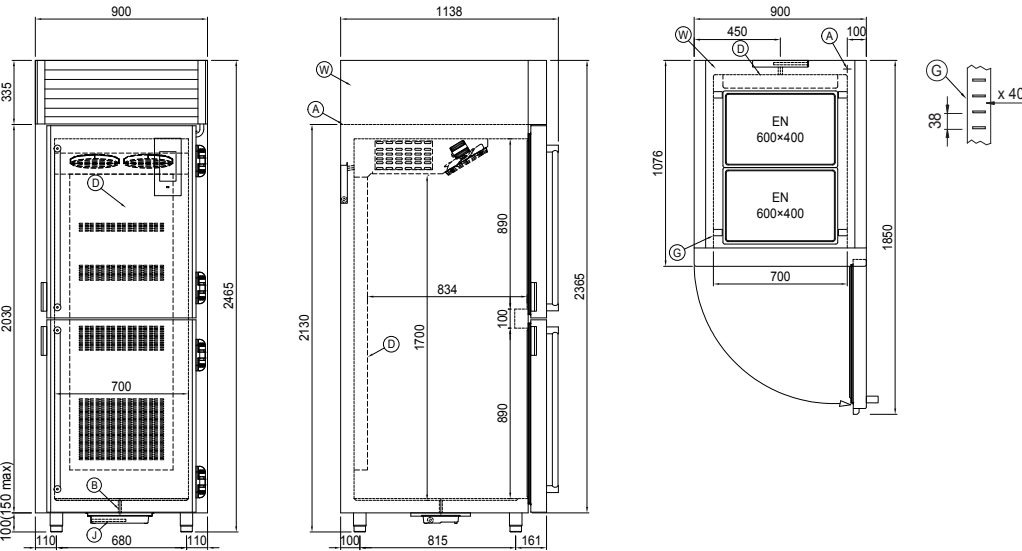


	AF80/2T	Copie guida EN60x80	Gas	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	A64800900201	20	R452a	300	900x1138x2465	17.431,00
	AF80/2TR	Copie guida EN60x80	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	A64801900201	20	R452a	280	900x1138x2465	16.496,00
	A+B	Gas refrigerante	Peso lordo	A -30°+40°C O81210651001		B -30°+40°C O81210651001
	Fino a 8 m	R452a	60	1.374,00		1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1890 W - 8,6 A
Riesa frigorifera	1292 W*
Consumo annuo	4131 kWh

* Evap. -30°C, cond. 55°C

	Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		USB per scarico dati HACCP
100	Isolamento 100 mm		Evaporazione automatica della condensa		Illuminazione led	HR	Umidità regolabile 40%-95%
	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)		2 compressori e 2 circuiti frigoriferi indipendenti		Classe climatica 5		Classe energetica (Plug-In)



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	40
	h 40 mm	21
	h 60 mm	21

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

ROLL-IN FERMALIEVITAZIONE VISION JF80

VISION

Profondità 1276 mm

-6°+40°C



JF80/1KM
J61802800101

Carrello 660x820x1750
-

Gas
Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
300

Dimensioni
960×1276×2465

Prezzo
15.299,00



JF80/1KMR
J61803800101

Carrello 660x820x1750
-

Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
280

Dimensioni
960×1276×2465

Prezzo
14.662,00



A+B
Fino a 8 m

Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
32

A -6°+40°C
O81110671001
1.082,00

B -6°+40°C
O81110671001
1.082,00

Unità remota

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1740 W - 8,0 A
Resa frigorifera	1336 W*

* Evap. -10°C, cond. 55°C



Touch screen 7" con ricette personalizzabili



Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



Ventilazione regolabile 25 - 100%



USB per scarico dati HACCP

100

Isolamento 100 mm



Evaporazione automatica della condensa



Rampa accesso carrello

HR

Umidità regolabile 40%-95%



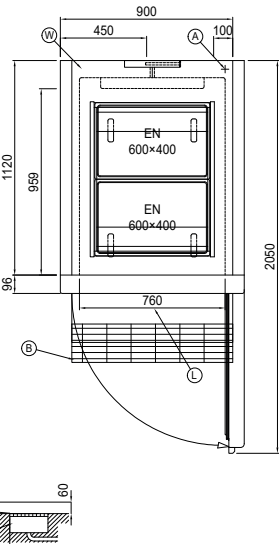
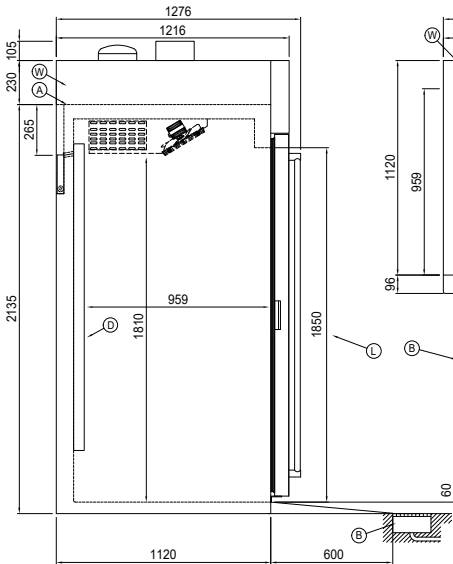
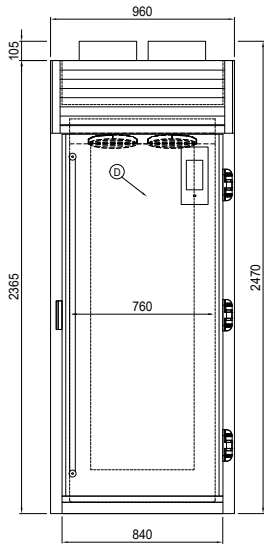
Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)



2 compressori e 2 circuiti frigoriferi indipendenti



Classe climatica 5



- A Uscita cavo alimentazione
- B Scarico condensa (consigliato)
- D Diffusore aria
- L Dimensione luce porta
- W Attacco rete idrica - femmina 3/4"

-30°+40°C

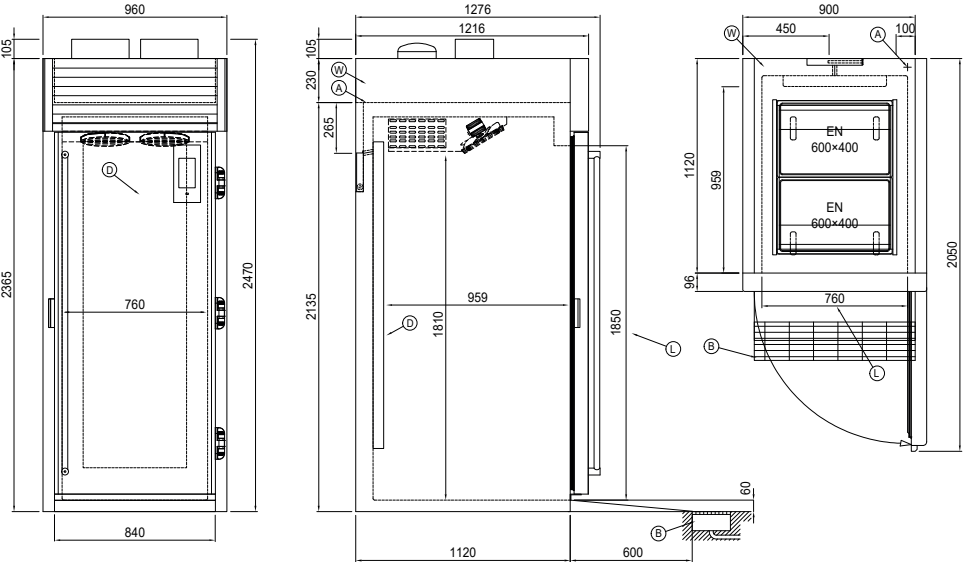


	JF80/1KT					
	J61802900101	Carrello 660x820x1750	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	JF80/1KTR	Carrello 660x820x1750	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	J61803900101	-	R452a	280	960x1276x2465	15.365,00
	A+B	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	A -30°+40°C O81210651001	B -30°+40°C O81210651001
			R452a	60	1.374,00	1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1890 W - 8,6 A
Pesa frigorifera	1292 W*

* Evap. -30°C, cond. 55°C

	Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		USB per scarico dati HACCP
100	Isolamento 100 mm		Evaporazione automatica della condensa		Rampa accesso carrello	HR	Umidità regolabile 40%-95%
	Sbrinatorio a gas caldo/elettrico (remoto)		2 compressori e 2 circuiti frigoriferi indipendenti		Classe climatica 5		




A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa (consigliato)
D	Diffusore aria
L	Dimensione luce porta
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

TAVOLI FERMALIEVITAZIONE VISION

VISION

Profondità 800 mm

-6°+40°C



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Senza piano	TFS13/1MJ-710 T60260000801			130	1450x780x810	9.888,00
		TFS13/1MJ-760 T60260000802		136	1450x780x860	
			TFS13/1MJ-660 T60260000803	124	1450x780x760	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Con piano	TFP13/1MJ-710 T60261000801			165	1450x800x850	10.428,00
		TFP13/1MJ-760 T60261000802		171	1450x800x900	
			TFP13/1MJ-660 T60261000803	159	1450x800x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Piano con alzatina	TFA13/1MJ-710 T60262000801			170	1450x800x950	10.472,00
		TFA13/1MJ-760 T60262000802		176	1450x800x1000	
			TFA13/1MJ-660 T60262000803	164	1450x800x900	

7"

60

Touch screen 7" con ricette personalizzabili

Isolamento 60 mm

14 Coppie guida per teglie EN60x40

Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi

Evaporazione automatica della condensa

Classe climatica 5

Ventilazione regolabile 25 - 100%

Sbrinamento a gas caldo

USB per scarico dati HACCP

HR

Umidità regolabile 40%-95%

Alimentazione

220/240V - 50Hz

Assorbimento

550 W - 2,5 A

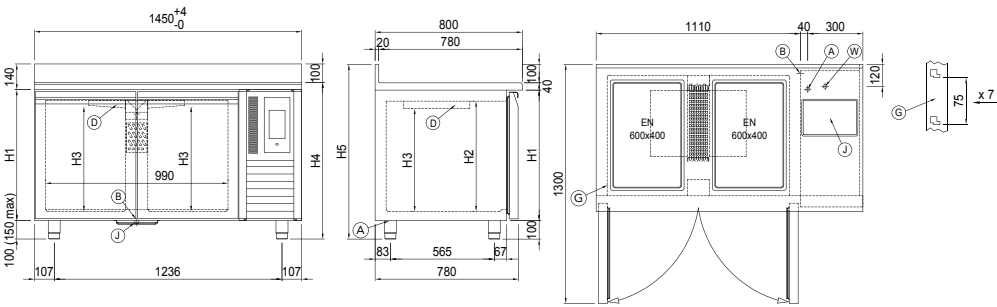
Resa frigorifera

565 W*

Gas refrigerante

R452a

* Evap. -10°C, cond. 55°C





H1	660	710	760
H3	520	570	620
H4	800	850	900
H5	900	950	1000
H8	490	540	590




A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	14
	h 40 mm	14
	h 60 mm	14

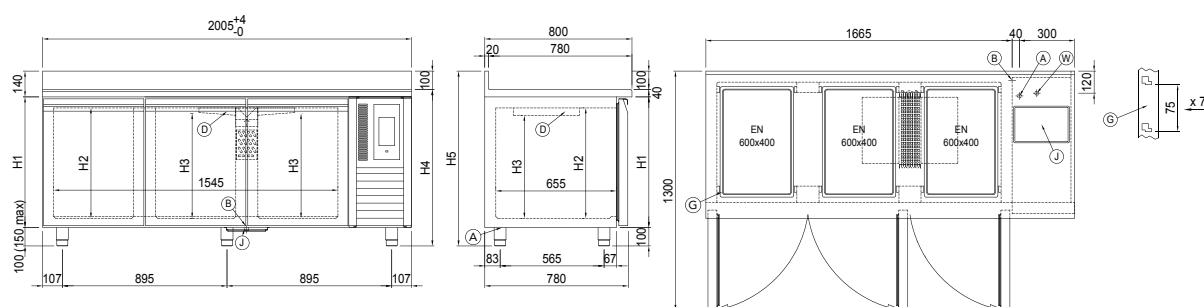
-6°+40°C

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Senza piano	TFS17/1MJ-710 T60360000801	TFS17/1MJ-760 T60360000802	TFS17/1MJ-660 T60360000803	170 179 161	2005x780x810 2005x780x860 2005x780x760	10.655,00
 Con piano	TFP17/1MJ-710 T60361000801	TFP17/1MJ-760 T60361000802	TFP17/1MJ-660 T60361000803	200 209 191	2005x800x850 2005x800x900 2005x800x800	11.307,00
 Piano con alzatina	TFA17/1MJ-710 T60362000801	TFA17/1MJ-760 T60362000802	TFA17/1MJ-660 T60362000803	210 219 201	2005x800x950 2005x800x1000 2005x800x900	11.350,00



Alimentazione	220/240V - 50Hz	7"	Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 25 - 100%		USB per scarico dati HACCP
Assorbimento	550 W - 2,5 A	60	Isolamento 60 mm		Evaporazione automatica della condensa		Sbrinamento a gas caldo		Umidità regolabile 40%-95%
Riesa frigorifera	565 W*		21 Coppie guida per teglie EN60x40		Classe climatica 5				
Gas refrigerante	R452a								

* Evap. -10°C, cond. 55°C




	660	710	760
H1	660	710	760
H2	550	600	650
H3	520	570	620
H4	800	850	900
H5	900	950	1000
H8	490	540	590

Teglia		N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	21	55 mm
	h 40 mm	21	35 mm
	h 60 mm	21	15 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa
W	Attacco rete idrica - femmina 3/4"

		AF30	AF60	AF80	JF80	2 porte	3 porte
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■	■	■	■
	Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50 Cod: M643000020 € 183,00	■	■	■	■	■	■
	Kit 4 ruote inox pivottanti con freno, h 128 mm Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	■	—	■	—
	Kit 6 ruote inox pivottanti con freno, h 128 mm Cod: O44600002001 € 442,00	—	—	—	—	—	■
	Teglia alluminata EN60x40, h 20 mm Cod: O282400600 € 39,00	■	■	■	—	■	■
	Griglia inox EN60x40 Cod: O241600400 € 66,00	■	■	■	—	■	■
	Griglia plastificata EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00	■	■	■	—	■	■
	Coppia guide tipo L 398 mm per griglie EN60x40 Cod: O12124024001 € 35,00	■	—	—	—	—	—
	Coppia guide tipo L 755 mm per griglie EN60x80 Cod: O12127552001 € 39,00	—	■	■	—	—	—
	Coppia guide tipo L 402 mm per griglie EN60x40 Cod: O121240240 € 35,00	—	—	—	—	■	■
	Carrello 20T EN60x80 660x820x1750 Cod: O660906060 € 1.171,00	—	—	—	■	—	—
	Unità plug-in ad acqua -6°+40°C maggiorazione € 594,00	■	■	■	■	■	■
	Unità plug-in ad acqua -30°+40°C maggiorazione € 989,00	■	■	■	■	—	—

■ disponibile
— non disponibile

		AF30	AF60	AF80	JF80	2 porte	3 porte
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz	■	■	■	■	■	■
	maggiorazione +5%						
	Altre alimentazioni	■	■	■	■	■	■
	a richiesta						

■ disponibile
— non disponibile





Conservatori

Tecnologia	142
Armadio AC30	148
Armadio AC60	150
Armadio AC80	154
Roll-in JC80	156
Tavolo 2 porte	158
Tavolo 3 porte	159
Accessori	160





Armadi e tavoli conservatori VISION

Gli armadi e i tavoli conservatori VISION consentono di creare le condizioni ideali per la conservazione di ogni tipo di alimento secondo le esigenze di stagione, carico e produzione. Attraverso la regolazione dell'umidità, della temperatura e della ventilazione: cioccolato, basi da forno, gelato, carne, pesce e pasta fresca mantengono le caratteristiche originali.

Sono disponibili 4 dimensioni di armadi: 30, 60, 80 teglie EN60x40 e roll-in per carrelli. Due versioni di tavolo: 2 o 3 porte, range di temperatura $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ e $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.





Molto più di un conservatore, scopri le funzioni:

Conservazione

Crea le condizioni ideali per conservare alimenti con specifiche caratteristiche e necessità. Modificando l'intensità della ventilazione il freddo può essere semi-statico o ventilato. Range di temperatura $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ e $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.

Decongelamento

Riporta alla temperatura desiderata alimenti in precedenza surgelati.

La gestione della temperatura a fasi variabili garantisce la sicurezza degli alimenti evitando la formazione di carica batterica.

Cioccolato

Crea il microclima ideale per conservare praline, cioccolatini, tavolette di cioccolato e cremini multistrato. La ridotta percentuale di umidità e la temperatura uniforme evitano l'efflorescenza del burro di cacao mantenendo il cioccolato lucido e croccante.

Gelato

Conserva a bassa temperatura il gelato in vaschette o carapine, semifreddi, biscotti gelato, torte e prodotti di pasticceria fredda.

I controlli



Temperatura

Scegli la temperatura ideale per conservare le tue preparazioni



Umidità

Regoli la percentuale di umidità 90% - 40% (temperatura $>4^{\circ}\text{C}$)



Ventilazione

Dal 50% al 100% imposti l'intensità della ventilazione ideale in base al grado di idratazione degli alimenti conservati



Tecnologia conservatori VISION

Conservazione

Cioccolato

Decongelamento

Gelato (-30°+15°C)

Caratteristiche principali



Fondo modulare

Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



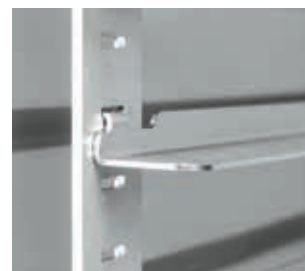
Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



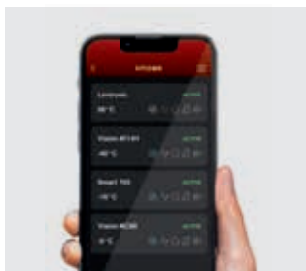
Circolazione aria a flusso convogliato

L'innovativo sistema di circolazione dell'aria avvolge gli alimenti riducendo i tempi di raffreddamento per ciclo.



Guide e cremagliere

Le cremagliere con foratura ad asola favoriscono la circolazione dell'aria aumentando l'efficacia di raffreddamento e un facile riposizionamento delle guide per teglie EN60x40.



Connessione wi-fi Cosmo

Connette a VISION tutti gli apparecchi Coldline presenti in cucina e permette il monitoraggio da smartphone.



Spessore d'isolamento

L'elevato spessore della porta, maggiorato a 80 mm, consente migliori prestazioni d'isolamento e maggiore risparmio energetico.



Illuminazione interna

L'illuminazione rende eccellente la visibilità nella camera. La tecnologia LED assicura bassi consumi e non altera la temperatura interna al vano.

Altre caratteristiche

Esterno e interno
in acciaio AISI 304

Versioni Plug-In e Remote

Touch screen 7"
con presa USB

Funzionamento
in classe climatica 5

Sbrinamento
a gas caldo (Plug-In),
elettrico (Remoto)

Porta MODBUS-RT

Evaporatore verniciato
anticorrosione

Cornice porta con
sistema anticondensa

ARMADI CONSERVATORI VISION AC30

VISION

Dotazione: 20 coppie guida EN60x40
Profondità 796 mm

-5°+15°C

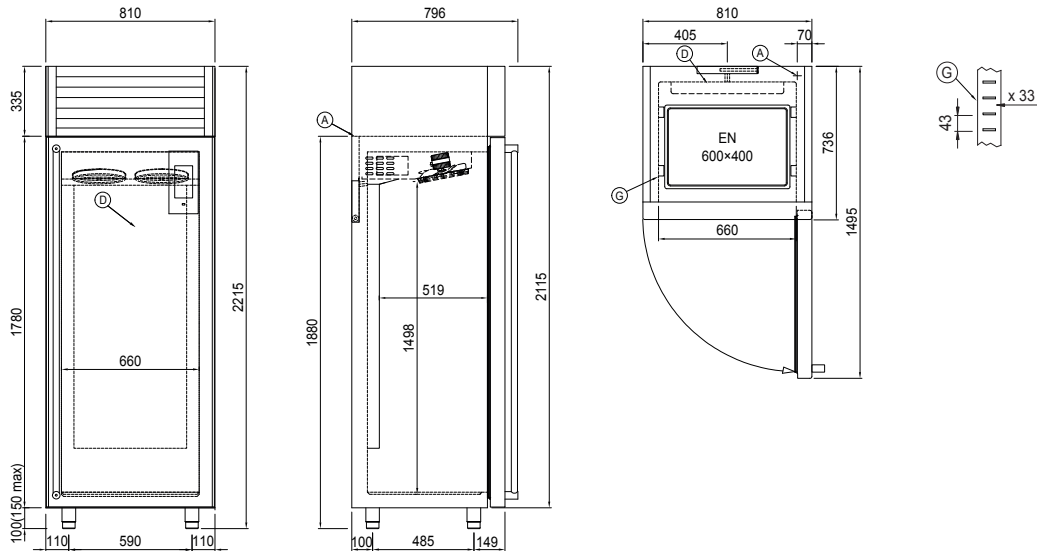


	AC30/1M A62300200101	Copie guida EN60x40 20	Gas Gas refrigerante R452a	Peso lordo 190	Dimensioni 810x796x2215	Prezzo 6.234,00
	AC30/1MR A62301200101	Copie guida EN60x40 20	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 180	Dimensioni 810x796x2215	Prezzo 5.909,00
	O81110671001	Fino a 8 m	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 16	Dimensioni 480x330x295	Prezzo 1.082,00
Unità remota						

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1020 W - 4,7 A
Resa frigorifera	668 W*
Consumo annuo	918 kWh

* Evap. -10°C, cond. 55°C

7"	Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 50 - 100%		USB per scarico dati HACCP
75	Isolamento 75 mm		Evaporazione automatica della condensa		Illuminazione led		Umidità controllata 90% - 40% per cioccolato
	Sbrinatorio elettrico		Classe climatica 5		Classe energetica (Plug-In)		



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	33
	h 40 mm	33
	h 60 mm	17

A	Uscita cavo alimentazione
D	Diffusore aria
G	Cremagliera

-30°+15°C

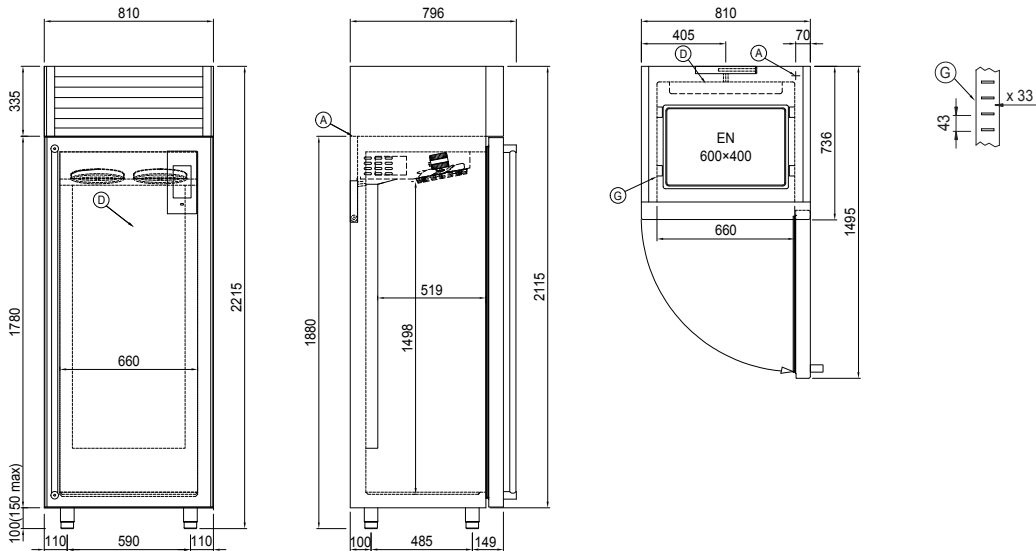


	AC30/1T					
	A62300700101	Copie guida EN60x40	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Plug-in		20	R452a	200	810x796x2215	7.227,00
	AC30/1TR					
	A62301700101	Copie guida EN60x40	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Remoto		20	R452a	180	810x796x2215	6.759,00
	O81210751001					
		Fino a 8 m	R452a	30	490x385x345	1.723,00
Unità remota						

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1410 W - 6,5 A
Riesa frigorifera	751 W*
Consumo annuo	2312 kWh

* Evap. -30°C, cond. 55°C

	Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 50 - 100%		USB per scarico dati HACCP
75	Isolamento 75 mm		Evaporazione automatica della condensa		Illuminazione led	HR	Umidità controllata 90% - 40% per cioccolato
	Sbrinamento a gas caldo/ elettrico (remoto)		Classe climatica 5		Classe energetica (Plug-In)		



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	33
	h 40 mm	33
	h 60 mm	17

A	Uscita cavo alimentazione
D	Diffusore aria
G	Cremagliera









ARMADI CONSERVATORI VISION AC60

VISION

Dotazione: 20 coppie guida EN60x80
Profondità 1096 mm

-5°+15°C

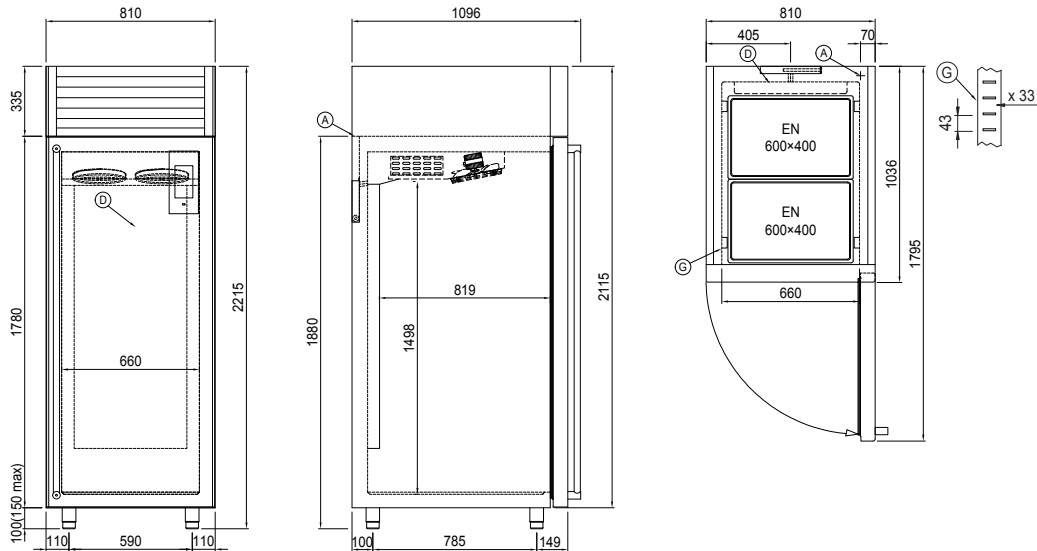


		Coppie guida EN60x80	 Gas	Gas refrigerante	 Kg	Peso lordo		Dimensioni	 €	Prezzo
	AC60/1M	20	R452a	213	810x1096x2215	8.502,00				
	A62600200101									
Plug-in										
		Coppie guida EN60x80	 Gas	Gas refrigerante	 Kg	Peso lordo		Dimensioni	 €	Prezzo
	AC60/1MR	20	R452a	203	810x1096x2215	8.177,00				
	A62601200101									
Remoto										
			 Gas	Gas refrigerante	 Kg	Peso lordo		Dimensioni	 €	Prezzo
	O81110671001	Fino a 8 m	R452a	16	480x330x295	1.082,00				
Unità remota										

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1020 W - 4,7 A
Resa frigorifera	668 W*
Consumo annuo	1348 kWh

* Evap. -10°C, cond. 55°C

	Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 50 - 100%		USB per scarico dati HACCP
	Isolamento 75 mm		Evaporazione automatica della condensa		Illuminazione led		Umidità controllata 90% - 40% per cioccolato
	Sbrinamento elettrico		Classe climatica 5		Classe energetica (Plug-In)		



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x80	h 20 mm	33
	h 40 mm	33
	h 60 mm	17

A	Uscita cavo alimentazione
D	Diffusore aria
G	Cremagliera

-30°+15°C

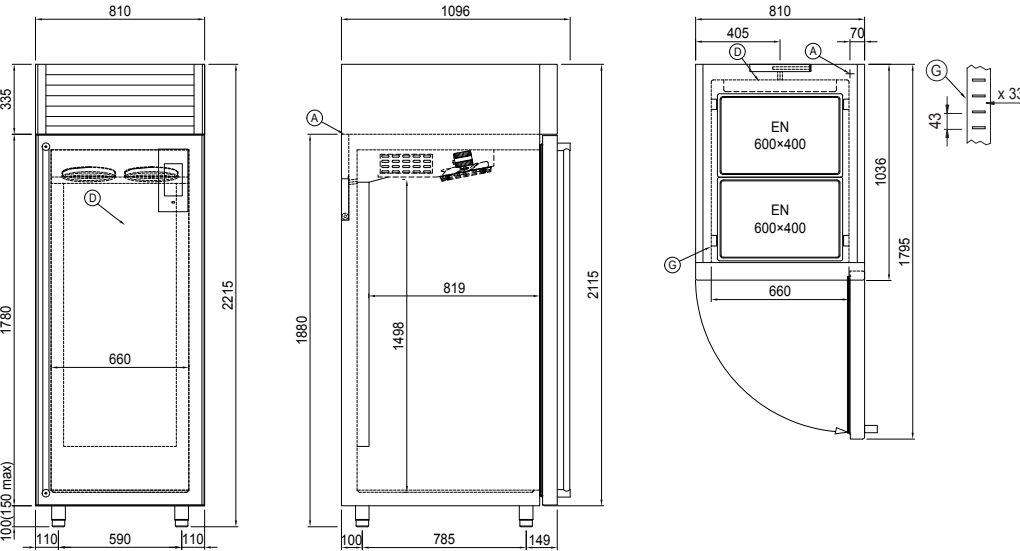


	AC60/1T					
	A62600700101	Coppie guida EN60x80	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Plug-in		20	R452a	223	810x1096x2215	9.489,00
	AC60/1TR					
	A62601700101	Coppie guida EN60x80	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Remoto		20	R452a	203	810x1096x2215	9.021,00
	O81210971001					
		Coppie guida EN60x80	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
Unità remota		Fino a 8 m	R452a	33	490x385x345	1.946,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1410 W - 6,5 A
Riesa frigorifera	965 W*
Consumo annuo	2806 kWh

* Evap. -30°C, cond. 55°C

	Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 50 - 100%		USB per scarico dati HACCP
	Isolamento 75 mm		Evaporazione automatica della condensa		Illuminazione led		Umidità controllata 90% - 40% per cioccolato
	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)		Classe climatica 5		Classe energetica (Plug-In)		



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x80	h 20 mm	33
	h 40 mm	33
	h 60 mm	17

A	Uscita cavo alimentazione
D	Diffusore aria
G	Cremagliera

ARMADI CONSERVATORI VISION AC60

VISION

Dotazione: 20 coppie guida EN60x80
Profondità 1096 mm

-5°+15°C



AC60/2M
A62600200201

Coppie guida EN60x80

20

Gas
Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

220

Dimensioni

810x1096x2215

Prezzo

8.788,00



AC60/2MR
A62601200201

Coppie guida EN60x80

20

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

210

Dimensioni

810x1096x2215

Prezzo

8.463,00



O81110671001
Fino a 8 m

Gas refrigerante

R452a

Peso lordo

16

Dimensioni

480x330x295

Prezzo

1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1020 W - 4,7 A
Resa frigorifera	668 W*
Consumo annuo	1348 kWh

* Evap. -10°C, cond. 55°C



Touch screen 7" con ricette personalizzabili

75

Isolamento 75 mm



Sbrinamento elettrico



Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



Evaporazione automatica della condensa



Classe climatica 5



Ventilazione regolabile 50 - 100%



Illuminazione led



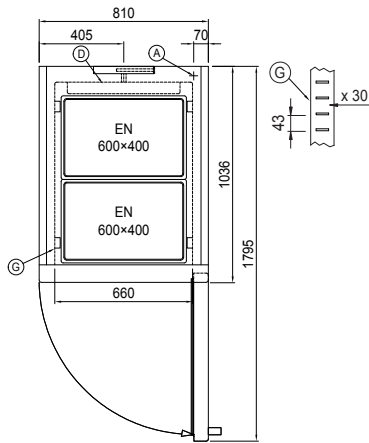
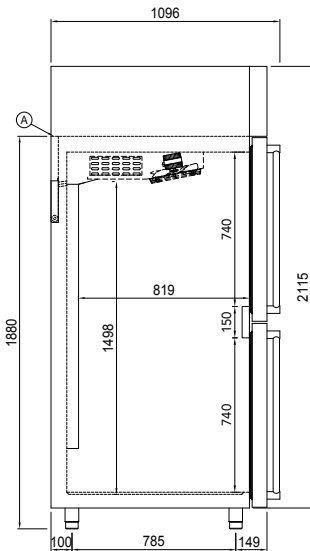
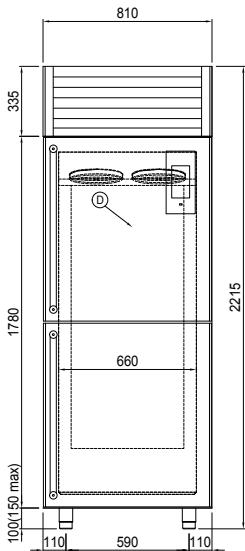
Classe energetica (Plug-In)



USB per scarico dati HACCP



Umidità controllata 90% - 40% per cioccolato



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x80	h 20 mm	30
	h 40 mm	30
	h 60 mm	17

A	Uscita cavo alimentazione
D	Diffusore aria
G	Cremagliera

-30°+15°C



AC60/2T
A62600700201

Copie guida EN60x80
20

Gas
Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
230

Dimensioni
810x1096x2215

Prezzo
9.775,00



AC60/2TR
A62601700201

Copie guida EN60x80
20

Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
210

Dimensioni
810x1096x2215

Prezzo
9.307,00



O81210971001
Fino a 8 m

Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
33

Dimensioni
490x385x345

Prezzo
1.946,00

Unità remota

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1410 W - 6,5 A
Presa frigorifera	965 W*
Consumo annuo	2806 kWh

* Evap. -30°C, cond. 55°C



Touch screen 7" con ricette personalizzabili

75

Isolamento 75 mm



Sbrinamento a gas caldo/ elettrico (remoto)



Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



Evaporazione automatica della condensa



Classe climatica 5



Ventilazione regolabile 50 - 100%



Illuminazione led



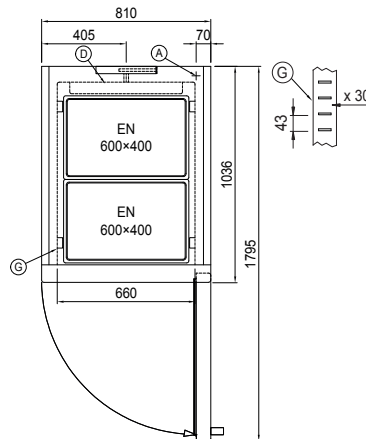
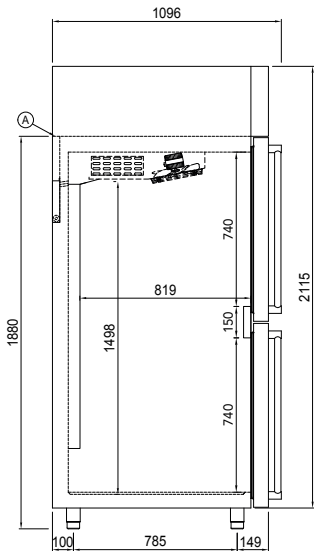
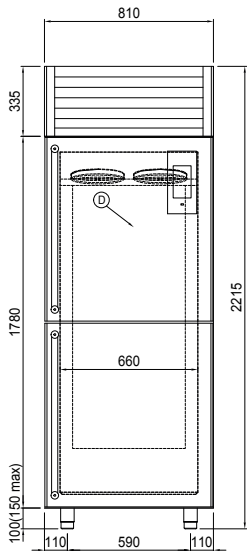
Classe energetica (Plug-In)



USB per scarico dati HACCP



Umidità controllata 90% - 40% per cioccolato



Teglia		N°	Spazio utile
EN 60x80	h 20 mm	30	43 mm
	h 40 mm	30	43 mm
	h 60 mm	17	86 mm

A	Uscita cavo alimentazione
D	Diffusore aria
G	Cremagliera

ARMADI CONSERVATORI VISION AC80

VISION

Dotazione: 20 coppie guida EN60x80
Profondità 1138 mm

-5°+15°C

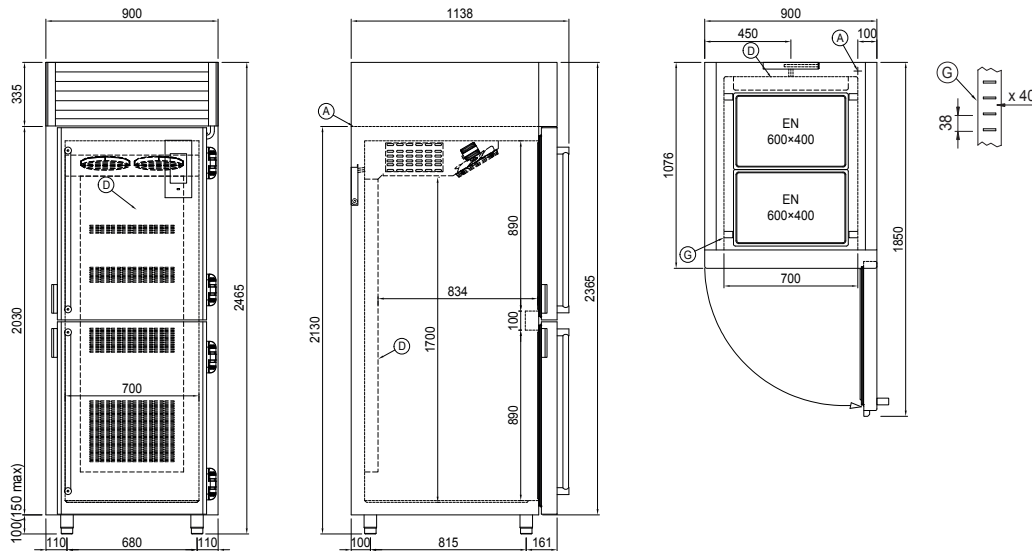


	AC80/2M A62800200201	Coppie guida EN60x80 20	Gas Gas refrigerante R452a	Peso lordo 270	Dimensioni 900x1138x2465	Prezzo 14.456,00
	AC80/2MR A62801200201	Coppie guida EN60x80 20	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 260	Dimensioni 900x1138x2465	Prezzo 13.818,00
	A+B	Fino a 8 m	Gas refrigerante R452a	Peso lordo 32	A -5°+15°C O81110671001 1.082,00	B -5°+15°C O81110671001 1.082,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1740 W - 8,0 A
Resa frigorifera	1336 W*
Consumo annuo	1602 kWh

* Evap. -10°C, cond. 55°C

	Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 50 - 100%		USB per scarico dati HACCP
	Isolamento 100 mm		Evaporazione automatica della condensa		Illuminazione led		Umidità controllata 90% - 40% per cioccolato
	Sbrinatorio a gas caldo/ elettrico (remoto)		2 compressori e 2 circuiti frigoriferi indipendenti		Classe climatica 5		Classe energetica (Plug-In)



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x80	h 20 mm	40
	h 40 mm	21
	h 60 mm	21

A	Uscita cavo alimentazione
D	Diffusore aria
G	Cremagliera

-30°+15°C

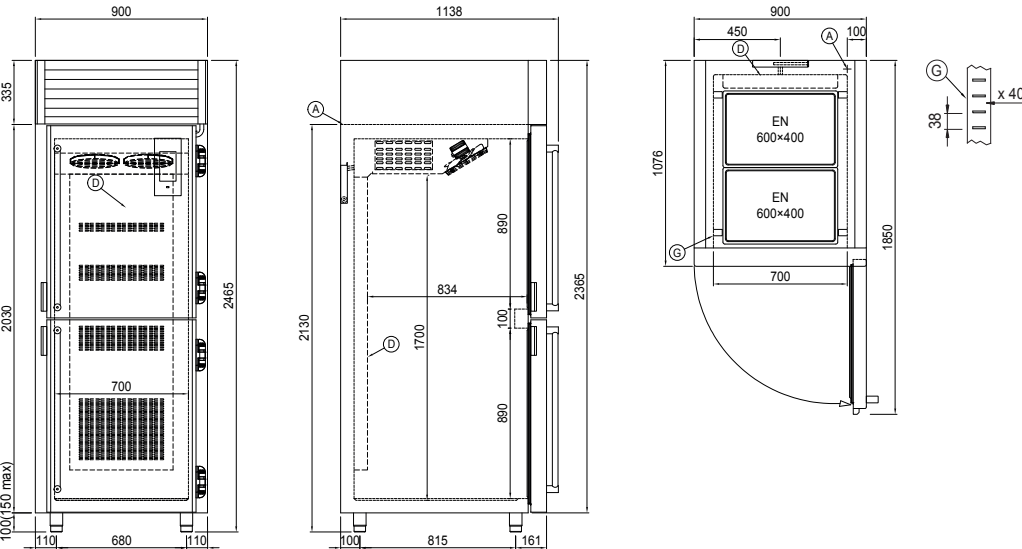


	AC80/2T	Copie guida EN60x80	Gas	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	A62800700201	20	R452a	280	900x1138x2465	15.587,00
	AC80/2TR	Copie guida EN60x80	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	A62801700201	20	R452a	260	900x1138x2465	14.650,00
	A+B	Gas refrigerante	Peso lordo	A -30°+15°C O81210651001		B -30°+15°C O81210651001
	Fino a 8 m	R452a	60	1.374,00		1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1890 W - 8,6 A
Presa frigorifera	1292 W*
Consumo annuo	4131 kWh

* Evap. -30°C, cond. 55°C

	Touch screen 7" con ricette personalizzabili		Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi		Ventilazione regolabile 50 - 100%		USB per scarico dati HACCP
	Isolamento 100 mm		Evaporazione automatica della condensa		Illuminazione led		Umidità controllata 90% - 40% per cioccolato
	Sbrinatorio a gas caldo/elettrico (remoto)		2 compressori e 2 circuiti frigoriferi indipendenti		Classe climatica 5		Classe energetica (Plug-In)



Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x80	h 20 mm	40
	h 40 mm	21
	h 60 mm	21

A	Uscita cavo alimentazione
D	Diffusore aria
G	Cremagliera

ROLL-IN CONSERVATORI VISION JC80

VISION

Profondità 1275 mm

-5°+15°C



JC80/1KM
J61804800101

Carrello 660x820x1750
-

Gas
Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
300

Dimensioni
960x1276x2465

Prezzo
13.455,00



JC80/1KMR
J61805800101

Carrello 660x820x1750
-

Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
280

Dimensioni
960x1276x2465

Prezzo
12.823,00



A+B
Fino a 8 m

Gas refrigerante
R452a

Peso lordo
32

A -5°+15°C
O81110671001
1.082,00

B -5°+15°C
O81110671001
1.082,00

Unità remota

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1740 W - 8,0 A
Resa frigorifera	1336 W*

* Evap. -10°C, cond. 55°C



Touch screen 7" con ricette personalizzabili



Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi



Ventilazione regolabile 50 - 100%



USB per scarico dati HACCP

100

Isolamento 100 mm



Evaporazione automatica della condensa



Rampa accesso carrello

HR

Umidità controllata 90% - 40% per cioccolato



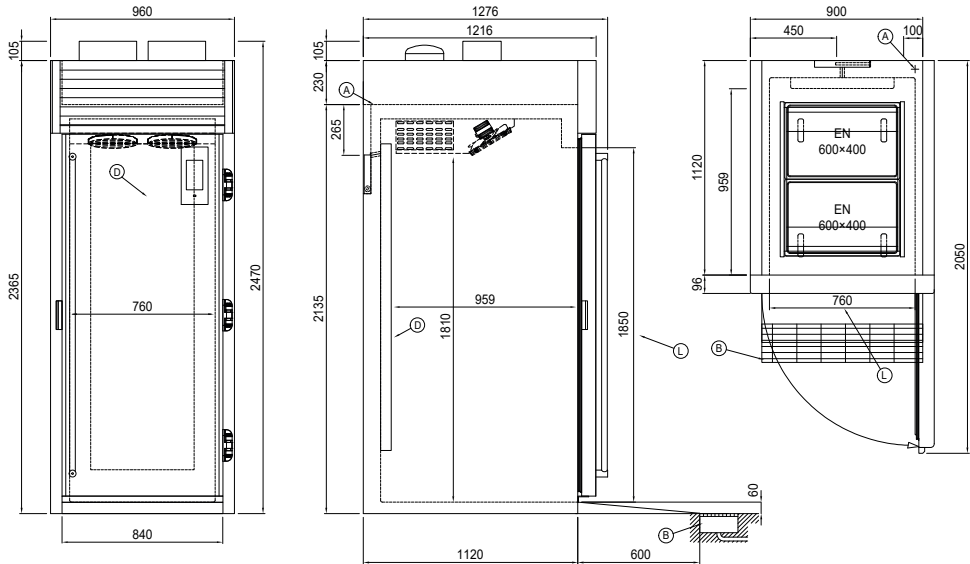
Sbrinatorio a gas caldo/elettrico (remoto)



2 compressori e 2 circuiti frigoriferi indipendenti



Classe climatica 5



- A Uscita cavo alimentazione
- B Scarico condensa (consigliato)
- D Diffusore aria
- L Dimensione luce porta

-30°+15°C

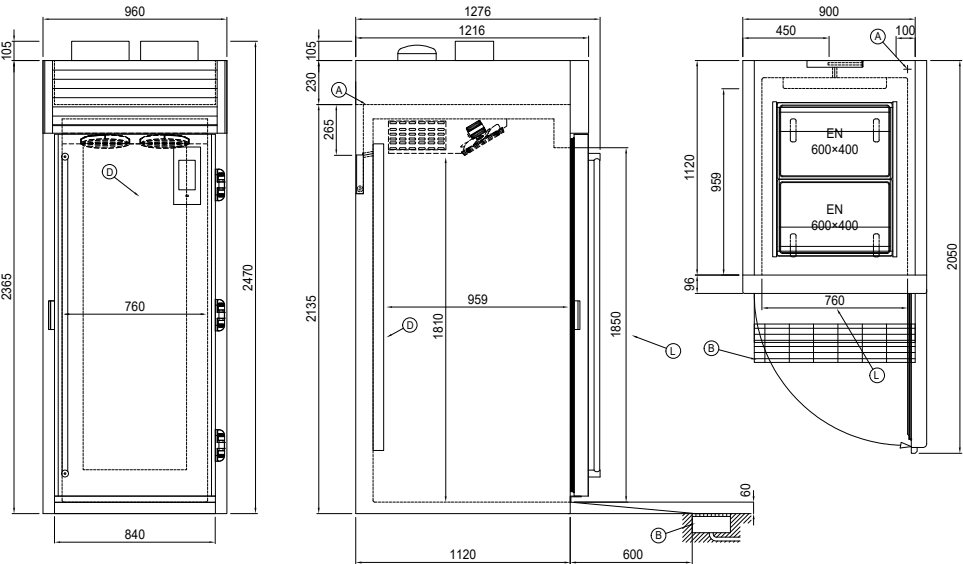


	JC80/1KT	Carrello 660x820x1750	Gas	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	J61804900101	-	R452a	310	960x1276x2465	14.456,00
	JC80/1KTR	Carrello 660x820x1750	Gas refrigerante	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
	J61805900101	-	R452a	280	960x1276x2465	13.519,00
	A+B	Fino a 8 m	Gas refrigerante	Peso lordo	A -30°+15°C O81210651001	B -30°+15°C O81210651001
			R452a	60	1.374,00	1.374,00

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	1890 W - 8,6 A
Resa frigorifera	1292 W*

* Evap. -30°C, cond. 55°C

7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili	Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi	Ventilazione regolabile 50 - 100%	USB per scarico dati HACCP
100 Isolamento 100 mm	Evaporazione automatica della condensa	Rampa accesso carrello	HR Umidità controllata 90% - 40% per cioccolato
Sbrinatorio a gas caldo/elettrico (remoto)	2 compressori e 2 circuiti frigoriferi indipendenti	Classe climatica 5	



A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa (consigliato)
D	Diffusore aria
L	Dimensione luce porta

TAVOLI CONSERVATORI VISION

Profondità 800 mm

VISION

-5°+15°C

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
TCS13/1MJ-710 T60200000201				120	1450x780x810	5.865,00
TCS13/1MJ-760 T60200000202				126	1450x780x860	
TCS13/1MJ-660 T60200000203				114	1450x780x760	

Senza piano

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
TCP13/1MJ-710 T60201000201				155	1450x800x850	6.560,00
TCP13/1MJ-760 T60201000202				161	1450x800x900	
TCP13/1MJ-660 T60201000203				149	1450x800x800	

Con piano

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
TCA13/1MJ-710 T60202000201				160	1450x800x950	6.617,00
TCA13/1MJ-760 T60202000202				166	1450x800x1000	
TCA13/1MJ-660 T60202000203				154	1450x800x900	

Piano con alzatina

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	550 W - 2,5 A
Resa frigorifera	565 W*
Gas refrigerante	R452a

* Evap. -10°C, cond. 55°C

7"

Touch screen 7" con ricette personalizzabili

60

Isolamento 60 mm

GAS

Sbrinamento a gas caldo

Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi

Evaporazione automatica della condensa

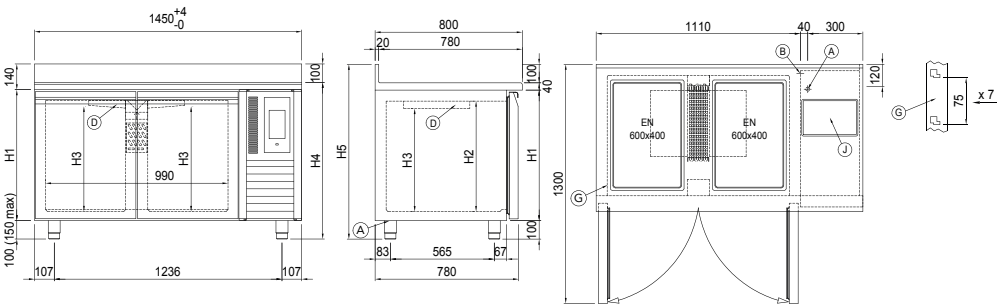
HR

Umidità controllata 90% - 40% per cioccolato

Ventilazione regolabile 50 - 100%

USB per scarico dati HACCP

14 Coppie guida per teglie EN60x40




H1	660	710	760
H3	520	570	620
H4	800	850	900
H5	900	950	1000
H8	490	540	590

Teglia	N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	14
	h 40 mm	14
	h 60 mm	14

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa

-5°+15°C

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Senza piano	TCS17/1MJ-710 T60300000201	TCS17/1MJ-760 T60300000202	TCS17/1MJ-660 T60300000203	160	2005x780x810	6.914,00
				169	2005x780x860	
				151	2005x780x760	



	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Con piano	TCP17/1MJ-710 T60301000201	TCP17/1MJ-760 T60301000202	TCP17/1MJ-660 T60301000203	190	2005x800x850	7.764,00
				199	2005x800x900	
				181	2005x800x800	

	710 mm	760 mm	660 mm	Peso lordo	Dimensioni	Prezzo
 Piano con alzatina	TCA17/1MJ-710 T60302000201	TCA17/1MJ-760 T60302000202	TCA17/1MJ-660 T60302000203	200	2005x800x950	7.822,00
				209	2005x800x1000	
				191	2005x800x900	

Alimentazione	220/240V - 50Hz
Assorbimento	550 W - 2,5 A
Pesa frigorifera	565 W*
Gas refrigerante	R452a

* Evap. -10°C, cond. 45°C

7" Touch screen 7" con ricette personalizzabili

60 Isolamento 60 mm

GAS Sbrinatorio a gas caldo

Cosmo sistema di controllo remoto Wi-Fi

Evaporazione automatica della condensa

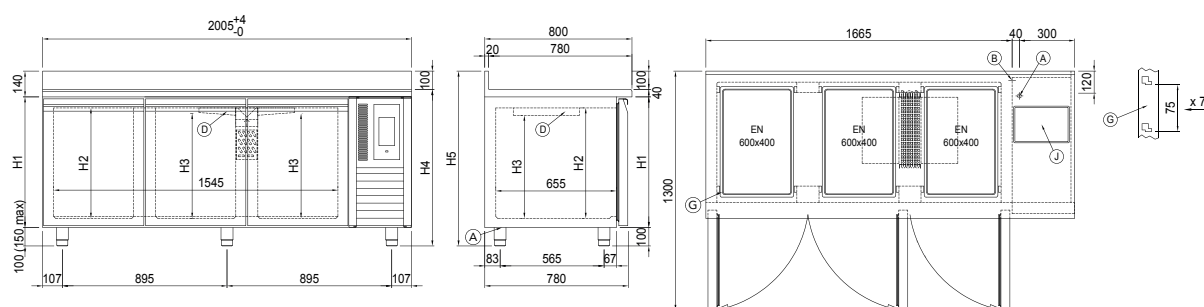
Classe climatica 5

Ventilazione regolabile 50 - 100%

HR Umidità controllata 90% - 40% per cioccolato

USB per scarico dati HACCP

21 Coppie guida per teglie EN60x40



	660	710	760
H1	660	710	760
H2	550	600	650
H3	520	570	620
H4	800	850	900
H5	900	950	1000
H8	490	540	590

Teglia		N°	Spazio utile
EN 60x40	h 20 mm	21	55 mm
	h 40 mm	21	35 mm
	h 60 mm	21	15 mm

A	Uscita cavo alimentazione
B	Scarico condensa
D	Diffusore flusso aria
G	Cremagliera
J	Evaporazione automatica condensa

		AC30	AC60	AC80	JC80	2 porte	3 porte
	Verniciatura tinta RAL a richiesta	■	■	■	■	■	■
	Kit 4 ruote inox pivottanti con freno, h 128 mm Cod: O44400002001 € 303,00	■	■	■	—	■	—
	Kit 6 ruote inox pivottanti con freno, h 128 mm Cod: O44600002001 € 442,00	—	—	—	—	—	■
	Teglia alluminata EN60x40, h 20 mm Cod: O282400600 € 39,00	■	■	■	—	■	■
	Griglia inox EN60x40 Cod: O241600400 € 66,00	■	■	■	—	■	■
	Griglia plastificata EN60x40 Cod: O222400600 € 35,00	■	■	■	—	■	■
	Coppia guide tipo L 398 mm per griglie EN60x40 Cod: O12124024001 € 35,00	■	—	—	—	—	—
	Coppia guide tipo L 755 mm per griglie EN60x80 Cod: O12127552001 € 39,00	—	■	■	—	—	—
	Coppia guide tipo L 402 mm per griglie EN60x40 Cod: O121240240 € 35,00	—	—	—	—	■	■
	Carrello 20T EN60x80 660x820x1750 Cod: O660906060 € 1.171,00	—	—	—	■	—	—
	Unità plug-in ad acqua -5°+15°C maggiorazione € 594,00	■	■	■	■	■	■
	Unità plug-in ad acqua -30°+15°C maggiorazione € 989,00	■	■	■	■	—	—
60 Hz	Alimentazione frequenza 60Hz maggiorazione +5%	■	■	■	■	■	■

■ disponibile
— non disponibile



Altre alimentazioni
a richiesta

	AC30	AC60	AC80	JC80	2 porte	3 porte
	■	■	■	■	■	■

■ disponibile
— non disponibile

Condizioni di vendita

Data _____

Sconto _____

Pagamento _____

Prezzi Tutti prezzi indicati nel presente listino sono in valuta Euro. Non comprendono costi di trasporto, installazione, imballo speciale, montaggio, IVA.

Ordini Si accettano solo ordini scritti ricevuti a mezzo mail, fax o posta. L'ordine dovrà riportare il modello ed il codice dei prodotti ordinati. La conferma d'ordine emessa da Coldline si intende corretta ed accettata, se non contestata per iscritto entro 3 gg dalla data di invio mail.

Resa Ex Works – Incoterms 2010.

Imballo I prodotti nel presente listino sono comprensivi di imballo standard pallet e cartone. Eventuali imballi speciali saranno addebitati a parte.

Consegna Il termine di consegna decorre dalla data esposta in conferma d'ordine, è da considerarsi indicativo e non vincolante e non ha carattere essenziale. Eventuali ritardi non potranno dar luogo al risarcimento di danni o alla risoluzione del contratto.

Trasporto I prodotti viaggiano a rischio e pericolo dell'acquirente, anche in caso di trasporto effettuato a cura di Coldline o da terzi incaricati da Coldline franco destino. L'integrità della merce deve essere controllata dal destinatario al momento della relativa consegna.

Eventuali vizi apparenti e/o ammanchi di Prodotti e/o di colli che siano rilevabili dall'Acquirente con l'ordinaria diligenza all'atto della consegna dovranno essere dallo stesso denunciati per iscritto a Coldline, a pena di decadenza da qualunque garanzia, mediante annotazione degli stessi sulla bolla di accompagnamento e contestuale invio da parte dell'Acquirente al corriere ed a Coldline, tramite e-mail, di copia della bolla di consegna contenente la riserva, nonché delle foto dell'imballo originale e/o del Prodotto eventualmente viziato e/o danneggiato.

Pagamento I termini e le condizioni di pagamento relativi a ciascun ordine di Prodotti sono quelli indicati da Coldline nella relativa conferma d'ordine. Indipendentemente da ogni contraria indicazione, i pagamenti dovranno intendersi eseguiti presso la sede di Coldline. Le commissioni bancarie saranno addebitate in fattura.

In caso di mancato o ritardato pagamento, totale o parziale, dei Prodotti da parte dell'Acquirente, Coldline sarà legittimata, senza necessità di preavviso, a sospendere la fornitura o la consegna di tutti gli ordini di Prodotti in corso (anche se diversi da quelli in relazione ai quali si è verificato l'inadempimento dell'Acquirente) ed a trattenere, a titolo di penale, le somme eventualmente già incassate (fatto salvo, in ogni caso, il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno), nonché a dichiarare l'Acquirente stesso decaduto dal beneficio del termine in relazione a tutte le forniture in corso, chiedendone quindi il pagamento immediato ed integrale. Saranno inoltre addebitati all'Acquirente interessi di mora (ex D.L. n.231 del 9.10.2002 e succ. modifiche) dalla data dell'inadempimento al saldo, oltre alle spese sostenute per il recupero del credito.

Resta inteso che i Prodotti consegnati all'Acquirente restano di proprietà di Coldline fino al pagamento integrale del relativo prezzo da parte dell'Acquirente.

Resi e sostituzioni I resi e le sostituzioni dovranno essere autorizzati da Coldline. Il costo per la spedizione dei componenti è a carico dell'acquirente.

Modifiche di prodotto Coldline si riserva il diritto di apportare ai propri Prodotti (ed ai relativi cataloghi, schede tecniche e manuali) - in qualunque momento e senza alcuna necessità di preavviso o pubblicità - tutte le modifiche o i miglioramenti tecnici e/o estetici dalla stessa ritenuti necessari e/o opportuni, senza che l'Acquirente possa per ciò avanzare pretesa o reclamo alcuno e, in ogni caso, senza alcun obbligo per Coldline di apportare ai Prodotti alla stessa ordinati dall'Acquirente eventuali modifiche o miglioramenti che siano stati introdotti successivamente alla emissione del relativo ordine da parte dell'Acquirente.

Controversie Il foro competente in caso di controversie, è esclusivamente quello di Padova.

Condizioni di garanzia

Condizioni generali di garanzia La garanzia viene fornita per 24 mesi dalla data di fatturazione. Coldline garantisce gli apparecchi nuovi, in tutte le loro parti ad esclusione delle parti eventualmente danneggiate a seguito di trasporto; installazione e/o manutenzione non conforme alle specifiche ed alle istruzioni contenute nella documentazione; uso improprio; interventi o modifiche effettuate da tecnici non autorizzati Coldline; insufficiente portata o anomalità degli impianti elettrici, idrici o relativi alle connessioni gas su impianti remoti; mancato o insufficiente uso dei dispositivi di filtraggio e regolazione della durezza dell'acqua (se previsto).

La garanzia prevede la fornitura di ricambi a fronte di vizio riconosciuto dei componenti del prodotto. In ogni caso la garanzia non comprende materiali di consumo e accessori quali: guarnizioni, componenti in gomma, componenti in vetro, gas refrigerante.

Eventuale vizi devono essere comunicati per iscritto entro 8 giorni a Coldline. In caso di tempestiva denuncia dei vizi da parte dell'Acquirente e del riconoscimento degli stessi da parte di Coldline, quest'ultima procederà, nei normali tempi tecnici ed a propria insindacabile scelta:

- (i) alla fornitura gratuita Ex Works (EXW) (Incoterms 2010) di ricambi a fronte di difettosità dei componenti del Prodotto; oppure
- (ii) alla sostituzione gratuita Ex Works (EXW) (Incoterms 2010) dei Prodotti difettosi;

L'esecuzione della prestazione di garanzia non comporta né una proroga né un nuovo inizio della stessa.

Coldline Srl si riserva il diritto di apportare,
in qualsiasi momento e senza preavviso,
modifiche migliorative ai prodotti contenuti in questo catalogo.

