



asthor

aspes 

# PROFESSIONAL EQUIPMENT

CATALOGO 10



REFRIGERAZIONE  
COMMERCIALE



LAVAGGIO STOVIGLIE



DISTRIBUZIONE DI  
ALIMENTI

# INDICE



## **REFRIGERAZIONE COMMERCIALE** COMMERCIAL REFRIGERATION

LINEA AVANTIS / AVANTIS LINE

LINEA GREEN / GREEN LINE

LINEA ESSENTIAL HC / ESSENTIAL HC LINE

OPTIONAL E ACCESSORI / OPTIONS AND ACCESSORIES

ABBATTITORI DI TEMPERATURA / BLAST CHILLERS



## **LAVAGGIO STOVIGLIE** DISHWASHERS

LINEA EASY / EASY LINE

LINEA TECH / TECH LINE

OPTIONAL E ACCESSORI / OPTIONS AND ACCESSORIES



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

BUFFET: DROP IN ELEGANCE / DROP IN ELEGANCE

CANTINETTE VINO: EVOLUX / WINE CELLAR: EVOLUX

CARRELLI DI SERVIZIO / SERVING TROLLEYS

SCAFFALATURE IN ALLUMINIO / ALUMINUM SHELVING

**REFRIGERAZIONE COMMERCIALE**  
COMMERCIAL REFRIGERATION





## REFRIGERAZIONE REFRIGERATION



### LINEA AVANTIS

Armadi refrigerati  
Tavoli refrigerati



### LINEA GREEN

Armadi refrigerati  
Tavoli refrigerati



### LINEA ESSENTIAL HC

Armadi refrigerati  
Tavoli refrigerati



OPTIONAL  
E ACCESORI



ABBATTITORI DI  
TEMPERATURA



## REFRIGERAZIONE ASPES

# Efficienza e versatilità a portata di mano Efficiency and versatility within reach

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

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



### EFFICIENZA EFFICIENCY

RIDUCE IL CONSUMO  
ELETTRICO: RISPARMIO DI  
ENERGIA E DENARO

CUT DOWN ENERGY EXPENSES,  
GET GREAT SAVINGS!



### PRESTAZIONE PERFORMANCE

LA MASSIMA POTENZA  
DI REFRIGERAZIONE  
PERMETTE LA MIGLIORE  
CONSERVAZIONE DEL CIBO

OPTIMUM REFRIGERATING  
CAPACITY LEADS TO BEST FOOD  
PRESERVATION.



### FACILITÀ DI UTILIZZO USABILITY

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

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

# efficienza efficiency



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

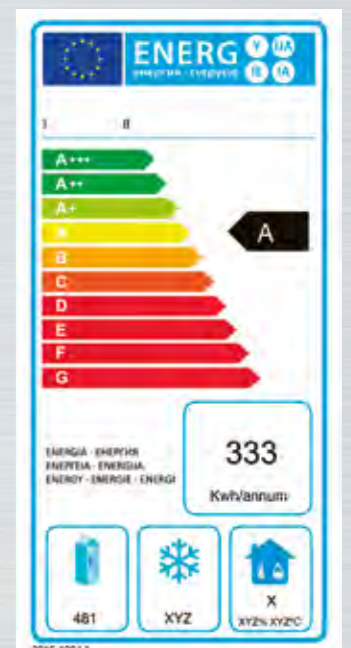
✔ **Advanced defrost system:** it saves energy by activating in presence of frost, thus minimizing compressor workload. Additionally, defrost water automatically evaporates using the hot gas coming from the compressor, instead of by means of heating elements, achieving even **less energy consumption.**

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

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

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

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




# prestazione

## performance


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

OPTIMUM REFRIGERATING CAPACITY LEADS TO BEST FOOD PRESERVATION.

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


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




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

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



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

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

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

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




# facilità di utilizzo

## usability


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



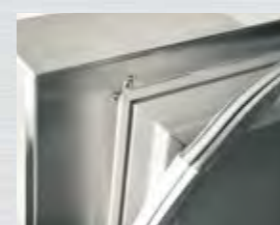
 **Guide stampate e fondo imbottito con ampia raggiatura** per ridurre gli spazi nei quali si accumula lo sporco e facilitare la pulizia, migliorando le condizioni igieniche.


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



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


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



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

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



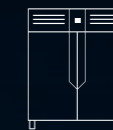
 **Controllo digitale intuitivo** che permette di definire i parametri rapidamente e con facilità.

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



**ARMADI REFRIGERATI**  
REFRIGERATION CABINETS

## LINEA AVANTIS



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

# ARMADI AVANTIS

## Caratteristiche Features

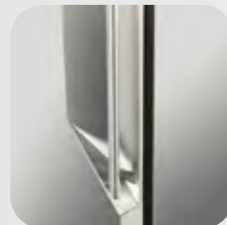


### Componenti di alta efficienza

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

### High efficiency components

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



### Maniglione a tutta altezza integrato in acciaio

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

### Integrated stainless steel handle

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



### Isolamento - 80 mm di spessore.

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

### Insulation - 80 mm thickness

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



### Sistema intelligente di circolazione dell'aria

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

### Intelligent Air Circulation system

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

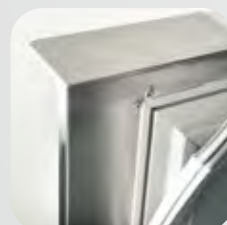


### Fondo stampato

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

### Stamped bottom panel

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



### Guarnizione magnetica estraibile

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

### Removable door gasket

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



### Massimo risparmio energetico

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

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



### Maximum energy savings

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

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

### Controller compatto con controllo remoto opzionale

Controller touch screen con risparmio energetico e sistema di allarme HACCP, che permette una facile regolazione dei parametri di temperatura garantendo la migliore conservazione degli alimenti. Come opzione è possibile ordinare un modulo per la connessione WIFI per il controllo remoto di allarmi e dati storici.



### Compact controller with remote optional control

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

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

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

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



### Stamped guides, sturdy wire grids

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



### Luce a LED interna.

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

### Internal LED light

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



### Porte con cerniere, sistema di ritorno automatico

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



### Self closing hinged doors

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

### Piedi in acciaio regolabili in altezza

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



### Height-adjustable stainless-steel legs

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





Classe  
**A**



R: Cerniere porta a destra  
 L: Cerniere porta a sinistra



A-GAGP-801 L

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

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
  - Isolamento di poliuretano 80 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la lunghezza della porta
  - Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 105° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
  - Serrature nei modelli con porte intere.
  - Controller touch screen extra large con parametri facilmente regolabili, modalità di risparmio energetico, sistema di allarme HACCP e connessione rete via WIFI come optional.
  - Luce LED a basso consumo energetico per facilitare la visibilità all'interno dell'armadio.
  - "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
  - Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
  - Micro porta che ferma la ventilazione quando è aperta
  - Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
  - Piedini di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (95 mm - 115 mm). Ruote come opzioni.
  - Guide stampate nella camera e collocazione delle griglie all'altezza desiderata senza fatica. Le griglie con rivestimento di plastica, permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volumi fino ad un peso massimo di 30-40 kg.
  - Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
  - Fondo stampato.
  - Angoli interni arrotondati.
  - 24 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 50mm per modelli di porta intera.
  - Adatto per griglia-tegla 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1; equipaggiato con griglie 2/1.
  - Dotazione standard: 3 griglie GN 2/1 per ogni porta intera.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R600a.
  - Temperatura di lavoro: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica V.
  - Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N 50 Hz
  - Standard: cerniere porte sinistre
- Specially manufactured in high-quality stainless steel
  - 80 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
  - Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
  - Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 105° dwell position and closes automatically at less than 90°.
  - Equipped with a door lock in full door models.
  - Extra large, screen touch controller with easy adjustable parameters, energy saving mode, HACCP alarm system and remote connection by WIFI as optional.
  - Low energy consumption LED lighting to display the interior of the cabinet.
  - "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
  - Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
  - Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
  - Automatic evaporation of defrost water.
  - Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
  - Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
  - Removable pull-out/push-in magnetic door gasket.
  - Stamped bottom panel
  - Rounded edge interiors.
  - 24 grid level positions for increased loading capacity, with 50 mm distance among them.
  - Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1.
  - Equipped with 3 grids GN 2/1 per each full door.
  - Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
  - Working temperature of -2 °C to +8 °C in climate Class V conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
  - Standard: left door opening

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



Classe  
**A**

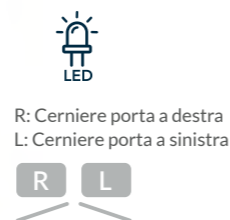


A-GAGP-1602

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

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
  - Isolamento di poliuretano 80mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la lunghezza della porta
  - Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 105° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
  - Serrature nei modelli con porte intere.
  - Controller touch screen extra large con parametri facilmente regolabili, modalità di risparmio energetico, sistema di allarme HACCP e connessione rete via WIFI come optional.
  - Luce LED a basso consumo energetico per facilitare la visibilità all'interno dell'armadio.
  - "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
  - Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
  - Micro porta che ferma la ventilazione quando è aperta
  - Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
  - Piedini di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (95 mm - 115 mm). Ruote come opzioni.
  - Guide stampate nella camera e collocazione delle griglie all'altezza desiderata senza fatica. Le griglie con rivestimento di plastica, permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volumi fino ad un peso massimo di 30-40 kg.
  - Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
  - Fondo stampato.
  - Angoli interni arrotondati.
  - 24 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 50 mm per modelli di porta intera.
  - Adatto per griglia-tegla 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1; equipaggiato con griglie 2/1.
  - Dotazione standard: 3 griglie GN 2/1 per ogni porta intera.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R600a.
  - Temperatura di lavoro: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV e V.
  - Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N 50 Hz
- Specially manufactured in high-quality stainless steel
  - 80 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
  - Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
  - Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 105° dwell position and closes automatically at less than 90°.
  - Equipped with a door lock in full door models.
  - Extra large, screen touch controller with easy adjustable parameters, energy saving mode, HACCP alarm system and remote connection by WIFI as optional.
  - Low energy consumption LED lighting to display the interior of the cabinet.
  - "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
  - Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
  - Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
  - Automatic evaporation of defrost water.
  - Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
  - Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
  - Removable pull-out/push-in magnetic door gasket.
  - Stamped bottom panel
  - Rounded edge interiors.
  - 24 grid level positions for increased loading capacity, with 50 mm distance among them.
  - Suitable for food containers GN 2/1 or 2 x GN 1/1.
  - Equipped with 3 grids GN 2/1 per each full door.
  - Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
  - Working temperature of -2 °C a +8 °C in climate Class IV and V conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

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



A-GAGN-801 L

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

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

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



A-GAGN-1602

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

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

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

# LINEA AVANTIS



Tavoli Avantis - Caratteristiche 22

Tavoli di mantenimento 24

Tavoli refrigerati 700 mm GN 1/1 24

Tavoli refrigerati espositivi 700 mm GN 1/1 25

Tavoli congelatori 700 mm GN 1/1 26



# Tavoli Avantis / Avantis Counters

## Caratteristiche / Features



### Piano tavolo

Piani di lavoro in acciaio inossidabile da 30 mm, senza CFC, ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup>), iniettati in poliuretano e costruiti in acciaio inox, con alzatina di 100 mm standard, per prevenire il versamento dei liquidi. Personalizzazione disponibile con multiple configurazioni (senza alzata, senza piano di lavoro) e materiali (acciaio inox, granito) per adattarsi a qualunque necessità professionale.

### Working tops

Heavy-duty 30 mm CFC-free, high density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane injected, and stainless-steel constructed working tops with 100 mm high splash-back as standard option, preventing spillage behind the counter. Customization is available in different configurations (without splash-back, without top) and materials (stainless-steel, granite) to adapt to any professional kitchen needs.



### Cassetti in acciaio inossidabile con scorrimento telescopico

Cassetti in acciaio inox con fondo perforato e sistema di scorrimento delle guide telescopiche, in grado di rientrare completamente, per massimizzare la superficie di lavoro.

### Stainless-steel telescopic sliding drawers

Stainless-steel drawers with perforated bottom plates and telescopic sliding guides, capable of complete retraction, to economize working surface.



### Piedini in acciaio regolabili in altezza

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

### Height-adjustable stainless-steel legs

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



### Isolamento - spessore 60 mm

Lo spessore di 60 mm dell'isolante in poliuretano ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup>), privo di CFC, garantisce prestazioni eccezionali che consentono di raggiungere i migliori indici di efficienza energetica.

### Insulation - 60 mm thickness

60 mm thickness CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation ensures outstanding performance allowing to achieve the best energy efficiency ratios energy saving.



### Struttura rinforzata

Struttura da 700 mm di larghezza, realizzata appositamente per applicazioni professionali intensive, caratterizzata da un design molto robusto con materiali di alta qualità e finiture perfette.

### Reinforced structure

700 mm width structure, specially manufactured for intensive professional applications, featuring a very robust design with high-quality materials and perfect finishing.



### Supporto griglie estraibile, griglie di robusta costruzione

Le guide estraibili consentono di effettuare operazioni di pulizia più comode senza l'ausilio di altri strumenti. Collocazione delle griglie all'altezza desiderata. Le griglie in filo metallico con rivestimento epossidico, per migliorare la protezione, consentono di stoccare diversi tipi di imballaggi e hanno una capacità di carico massima di 30-40 kg.

### Removable guiding rails, sturdy wire grids

Removable guiding rails enable more convenient cleaning operations without any additional tools. Placing and adjusting the wire grids at the desired height is possible without using extra rails. Epoxy-coated wire grids, to improve protection, allow storage of different packaging types and have a maximum loading capacity of up to 40 kg.

### Massimo risparmio energetico

Il basso consumo energetico ha permesso di raggiungere la lettera A nelle condizioni definite dalla classe climatica 5, garantendo il massimo risparmio energetico.

\* L'etichetta è conforme al Regolamento Delegato (UE) 2015/1094 della Commissione del 5 Maggio 2015



### Maximum energy savings

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

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

### Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento

Il gas caldo proveniente dal compressore si usa per evaporare automaticamente l'acqua di sbrinamento, invece di utilizzare resistenze, implicando un minor consumo energetico. Come risultato, gli alimenti non sono soggetti alle dannose variazioni di temperatura.

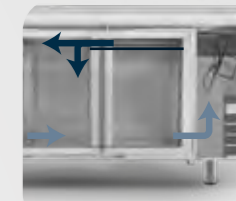


### Automatic evaporation of defrost water

Hot gas coming from the compressor is used to automatically evaporate defrost water, instead of by means of heating elements, achieving even less energy consumption. As a result, food is not subject to harmful temperature fluctuations.

### Sistema di circolazione dell'aria intelligente

La posizione dell'evaporatore e il canale di circolazione dell'aria garantiscono un flusso d'aria perfetto che assicura una distribuzione omogenea della temperatura all'interno della camera di raffreddamento, garantendo così la corretta conservazione dei prodotti



### Intelligent Air Circulation system

The location of the evaporator along with an air circulation channel ensure a perfect airflow which ensure an homogeneous temperature distribution inside the cooling chamber thus guarantying products proper conservation.

### Controllo digitale intuitivo

I parametri e la temperatura possono essere regolati facilmente e rapidamente, permettendo la migliore qualità nella preservazione degli alimenti.



### Intuitive digital control

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

### Areazione anteriore

Il vano del condensatore dell'unità è progettato in modo da assorbire ed espellere l'aria necessaria a dissipare il calore del condensatore attraverso il pannello frontale stesso. Consente di incassare la macchina senza penalizzare le prestazioni.



### Front breathing

Unit condenser compartment is designed in such a way that absorbs and expels the necessary air to dissipate the heat of the condenser through the front panel itself. Allowing the machine to be embedded without penalizing performance.

### Porte con cerniere, Sistema di ritorno automatico

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

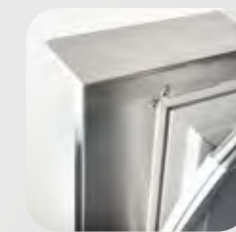


### Self-closing hinged doors

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

### Porta con maniglia integrata e guarnizione estraibile

La maniglia in acciaio ergonomica, a tutta lunghezza, robusta e perfettamente integrata, garantisce una pratica apertura della porta evitando la raccolta di polvere e sporco, essendo estremamente facile da pulire. Guarnizione magnetica estraibile della porta per mantenere la massima igiene e le proprietà isolanti.



### Door with integrated handle and removable gasket

Ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle ensures practical opening of the door avoids dust and dirt collection, being extremely easy to clean. Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.

**A****Tavoli di mantenimento / Storage counters****Tavoli refrigerati 700 mm GN 1/1 / Refrigerated counters 700 mm GN 1/1**

AV-TGP-135



AV-TGP-180



AV-TGP-225

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

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con design molto robusto e finiture perfetti.
- Piano di lavoro in acciaio inox e iniettato da 30 mm, con alzata posteriore di 100 mm, per prevenire il versamento dei liquidi.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup> di 60 mm di spessore, senza CFC, iniettato ad alta pressione.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la lunghezza, che garantisce una pratica apertura della porta evitando l'accumulo di sporco.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico per una chiusura perfetta che riduce al minimo l'aumento di temperatura. Le porte hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.Le cerniere delle porte sono reversibili e consentono di adattare il tavolo in loco.
- Controller touch screen extra large con parametri facilmente regolabili, modalità di risparmio energetico e sistema di allarme HACCP.
- Pannello frontale con feritoie che consente una corretta circolazione dell'aria.
- "Griglia di ventilazione" sul pannello frontale per mantenere il sistema di raffreddamento ventilato e più efficiente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Il sistema intelligente di circolazione dell'aria garantisce una perfetta uniformità di temperatura grazie all'innovativo design del flusso d'aria
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Il gas caldo proveniente dal compressore viene utilizzato per far evaporare automaticamente l'acqua di sbrinamento, anziché per mezzo di elementi riscaldanti, ottenendo un consumo energetico ancora più ridotto.
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza individualmente (125 mm - 200 mm) per consentire una comoda pulizia. Le ruote sono disponibili come optional.
- Le guide rimovibili consentono di effettuare operazioni di pulizia più comode senza l'ausilio di altri strumenti. Il posizionamento e la regolazione delle griglie metalliche all'altezza desiderata sono possibili senza l'utilizzo di guide aggiuntive. Le griglie in filo metallico con rivestimento epossidico, per migliorare la protezione, consentono di stoccare diversi tipi di imballaggi e hanno una capacità di carico massima di 30-40 kg.
- 13 posizioni di livello della griglia per una maggiore capacità di carico, con 36 mm tra loro.
- Guarnizione magnetica estraibile della porta per mantenere la massima igiene e le proprietà isolanti.
- Angoli interni arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e ridurre lo sporco.
- Adatto per griglia- teglia GN 1/1; equipaggiato con guide compatibili.
- Dotazione standard i: 1 griglia GN 1/1 per porta.
- Gas Refrigerante: R600a idrocarburo (HC).
- Temperatura di lavoro 0 °C to +8 °C in condizioni di classe climatica V.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N - 50 Hz.

- Specially manufactured in high-quality stainless-steel for intensive professional applications, featuring a very robust design and perfect finishing.
- 30 mm Injected and stainless-steel working top with 100 mm high splash-back, preventing spillage behind the counter.
- Fully 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation, injected under high pressure.
- Stainless-steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle that ensures practical opening of the door avoids dust and dirt collection.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing that minimize temperature gain. Doors have a 120° dwell position and close automatically at less than 90°. Door hinges are also reversible allowing the counter to be adapted on-site.
- Extra-large, screen touch controller with easy adjustable parameters, energy saving mode and HACCP alarm system.
- Pivotable front panel with front breathing design allowing machine to be embedded without penalizing performance.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Intelligent Air Circulation system ensures perfect temperature consistency with its innovative airflow design.
- Automatic evaporation of defrost water. Hot gas coming from the compressor is used to automatically evaporate defrost water, instead of by means of heating elements, achieving even less energy consumption.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Height of the legs could be adjusted individually (125 mm - 200 mm) to enable convenient cleaning. Castors are available as an option.
- Removable guiding rails enable more convenient cleaning operations without any additional tools. Placing and adjusting the wire grids at the desired height is possible without using extra rails. Epoxy-coated wire grids, to improve protection, allow storage of different packaging types and have a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- 13 grid level positions for increased loading capacity, with 36mm among them.
- Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.
- Rounded edge interiors, easier cleaning operations to reduce potential dirt traps.
- Suitable for food containers GN 1/1; equipped with compatible rails.
- Equipped with 1 grid GN 1/1 per each door.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0 °C to +8 °C in climate Class V conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AV-TGP-135	19105847	2	A	345	302	160	1342 x 700 x 850
AV-TGP-180	19105849	3	A	453	446	160	1792 x 700 x 850
AV-TGP-225	19105861	4	A	584	590	160	2242 x 700 x 850

**Tavoli espositivi / Display counters****Tavoli refrigerati espositivi 700 mm GN 1/1 / Display counters 700 mm GN 1/1****A**

AV-TGP-135 GD



AV-TGP-180 GD



AV-TGP-225 GD

**TAVOLI REFRIGERATI ESPOSITIVI 700 MM GN 1/1 / DISPLAY COUNTERS 700 MM GN 1/1**

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con design molto robusto e finiture perfetti.
- Piano di lavoro in acciaio inox e iniettato da 30 mm, con alzata posteriore di 100 mm, per prevenire il versamento dei liquidi.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup> di 60 mm di spessore, senza CFC, iniettato ad alta pressione.
- Porte a doppio vetro isolate da un gas a bassa emissività termica per ridurre il trasferimento di calore.
- Maniglie ergonomiche in zama nichelata.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico per una chiusura perfetta che riduce al minimo l'aumento di temperatura. Le porte hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.Le cerniere delle porte sono reversibili e consentono di adattare il tavolo in loco.
- Controller touch screen extra large con parametri facilmente regolabili, modalità di risparmio energetico e sistema di allarme HACCP.
- Pannello frontale con feritoie che consente una corretta circolazione dell'aria.
- "Griglia di ventilazione" sul pannello frontale per mantenere il sistema di raffreddamento ventilato e più efficiente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Il sistema intelligente di circolazione dell'aria garantisce una perfetta uniformità di temperatura grazie all'innovativo design del flusso d'aria
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Il gas caldo proveniente dal compressore viene utilizzato per far evaporare automaticamente l'acqua di sbrinamento, anziché per mezzo di elementi riscaldanti, ottenendo un consumo energetico ancora più ridotto.
- Illuminazione interna a LED a basso consumo energetico per vedere l'interno del tavolo.
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza individualmente (125 mm - 200 mm) per consentire una comoda pulizia. Le ruote sono disponibili come optional.
- Le guide rimovibili consentono di effettuare operazioni di pulizia più comode senza l'ausilio di altri strumenti. Il posizionamento e la regolazione delle griglie metalliche all'altezza desiderata sono possibili senza l'utilizzo di guide aggiuntive. Le griglie in filo metallico con rivestimento epossidico, per migliorare la protezione, consentono di stoccare diversi tipi di imballaggi e hanno una capacità di carico massima di 30-40 kg.
- 13 posizioni di livello della griglia per una maggiore capacità di carico, con 36 mm tra loro.
- Guarnizione magnetica estraibile della porta per mantenere la massima igiene e le proprietà isolanti.
- Angoli interni arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e ridurre lo sporco.
- Adatto per griglia- teglia GN 1/1; equipaggiato con guide compatibili.
- Dotazione standard i: 1 griglia GN 1/1 per porta.
- Gas Refrigerante: R600a idrocarburo (HC).
- Temperatura di lavoro 0 °C to +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N - 50 Hz.

- Specially manufactured in high-quality stainless-steel for intensive professional applications, featuring a very robust design and perfect finishing.
- 30 mm Injected and stainless-steel working top with 100 mm high splash-back, preventing spillage behind the counter.
- Fully 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation, injected under high pressure.
- Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
- Ergonomic, nickel-coated zamak door handles.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing that minimize temperature gain. Doors have a 120° dwell position and close automatically at less than 90°.
- Extra-large, screen touch controller with easy adjustable parameters, energy saving mode and HACCP alarm system.
- Pivotable front panel with front breathing design allowing machine to be embedded without penalizing performance.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Intelligent Air Circulation system ensures perfect temperature consistency with its innovative airflow design.
- Automatic evaporation of defrost water. Hot gas coming from the compressor is used to automatically evaporate defrost water, instead of by means of heating elements, achieving even less energy consumption.
- Internal, low energy consumption LED lighting to display the interior of the counter.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Height of the legs could be adjusted individually (125 mm - 200 mm) to enable convenient cleaning. Castors are available as an option.
- Removable guiding rails enable more convenient cleaning operations without any additional tools. Placing and adjusting the wire grids at the desired height is possible without using extra rails. Epoxy-coated wire grids, to improve protection, allow storage of different packaging types and have a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- 13 grid level positions for increased loading capacity, with 36mm among them.
- Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.
- Rounded edge interiors, easier cleaning operations to reduce potential dirt traps.
- Suitable for food containers GN 1/1; equipped with compatible rails.
- Equipped with 1 grid GN 1/1 per each door.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of +0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Casetti Drawer No	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AV-TGP-135 GD	19105877	2	B	677	302	170	1342 x 700 x 850
AV-TGP-180 GD	19105878	3	B	725	446	170	1792 x 700 x 850
AV-TGP-225 GD	19105879	4	B	934	590	170	2242 x 700 x 850

**A****Tavoli di mantenimento / Storage counters****Tavoli congelatori 700 mm GN 1/1 / Freezer counters 700 mm GN 1/1**

AV-TGN-135 HC



AV-TGN-180 HC



AV-TGN-225 HC

**TAVOLI CONGELATORI 700 MM GN 1/1 / FREEZER COUNTERS 700 MM GN 1/1**

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con design molto robusto e finiture perfetti.
- Piano di lavoro in acciaio inox e iniettato da 30 mm, con alzata posteriore di 100 mm, per prevenire il versamento dei liquidi.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup> di 60 mm di spessore, senza CFC, iniettato ad alta pressione.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la longitudine, che garantisce una pratica apertura della porta evitando l'accumulo di sporco.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico per una chiusura perfetta che riduce al minimo l'aumento di temperatura. Le porte hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.Le cerniere delle porte sono reversibili e consentono di adattare il tavolo in loco.
- Controller touch screen extra large con parametri facilmente regolabili, modalità di risparmio energetico e sistema di allarme HACCP.
- Pannello frontale con feritoie che consente una corretta circolazione dell'aria.
- "Griglia di ventilazione" sul pannello frontale per mantenere il sistema di raffreddamento ventilato e più efficiente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Il sistema intelligente di circolazione dell'aria garantisce una perfetta uniformità di temperatura grazie all'innovativo design del flusso d'aria.
- Resistenza di scongelamento cornice.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Il gas caldo proveniente dal compressore viene utilizzato per far evaporare automaticamente l'acqua di sbrinamento, anziché per mezzo di elementi riscaldanti, ottenendo un consumo energetico ancora più ridotto.
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza individualmente (125 mm - 200 mm) per consentire una comoda pulizia. Le ruote sono disponibili come optional.
- Le guide rimovibili consentono di effettuare operazioni di pulizia più comode senza l'ausilio di altri strumenti. Il posizionamento e la regolazione delle griglie metalliche all'altezza desiderata sono possibili senza l'utilizzo di guide aggiuntive. Le griglie in filo metallico con rivestimento epossidico, per migliorare la protezione, consentono di stoccare diversi tipi di imballaggi e hanno una capacità di carico massima di 30-40 kg.
- 13 posizioni di livello della griglia per una maggiore capacità di carico, con 36 mm tra loro.
- Guarnizione magnetica estraibile della porta per mantenere la massima igiene e le proprietà isolanti.
- Angoli interni arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e ridurre lo sporco.
- Adatto per griglia-tegla GN 1/1; equipaggiato con guide compatibili.
- Dotazione standard i: 1 griglia GN 1/1 per porta.
- Gas Refrigerante: R290 idrocarburo (HC).
- Temperatura di lavoro -18 °C to -22 °C in condizioni di classe climatica V.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Specially manufactured in high-quality stainless-steel for intensive professional applications, featuring a very robust design and perfect finishing.
- 30 mm Injected and stainless-steel working top with 100 mm high splash-back, preventing spillage behind the counter.
- Fully 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation, injected under high pressure.
- Stainless-steel drawers with perforated bottom plates and telescopic sliding guides, capable of complete retraction, to economize working surface. Other drawer configurations are also available upon request.
- Stainless-steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle that ensures practical opening of the drawers, avoids dust and dirt collection.
- Extra-large, screen touch controller with easy adjustable parameters, energy saving mode and HACCP alarm system.
- Pivotable front panel with front breathing design allowing machine to be embedded without penalizing performance.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Intelligent Air Circulation system ensures perfect temperature consistency with its innovative airflow design.
- Frame heater as standard.
- Automatic evaporation of defrost water. Hot gas coming from the compressor is used to automatically evaporate defrost water, instead of by means of heating elements, achieving even less energy consumption.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Height of the legs could be adjusted individually (125 mm - 200 mm) to enable convenient cleaning. Castors are available as an option.
- Removable guiding rails enable more convenient cleaning operations without any additional tools. Placing and adjusting the wire grids at the desired height is possible without using extra rails. Epoxy-coated wire grids, to improve protection, allow storage of different packaging types and have a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- 13 grid level positions for increased loading capacity, with 36mm among them.
- Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.
- Rounded edge interiors, easier cleaning operations to reduce potential dirt traps.
- Suitable for food containers GN 1/1; equipped with compatible rails.
- Equipped with 1 grid GN 1/1 per each door.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0 °C to +8 °C in climate Class V conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
AV-TGN-135	19105872	2	D	2220	302	307	1342 x 700 x 850
AV-TGN-180	19105874	3	D	2752	446	316	1792 x 700 x 850
AV-TGN-225	19105876	4	D	2825	590	325	2242 x 700 x 850

**ARMADI REFRIGERATI**  
REFRIGERATION CABINETS

# LINEA GREEN



LINEA GREEN



<b>Armadi Green - Caratteristiche</b>	<b>30</b>
<b>Armadi di mantenimento</b>	<b>32</b>
Armadio refrigerato GN 2/1 700 L - 1400 L	32
Armadio refrigerato espositore GN 2/1 700 - 1400 L	33
Armadio congelatore GN 2/1 700 L 0- 1400L	34
Armadio refrigerato e congelatore GN 1/1 300 L	35

# ARMADI GREEN

## Caratteristiche Features



### Componenti di alta efficienza

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

### High efficiency components

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



### Luce a LED interna

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



### Internal LED light

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



### Isolamento - 60 mm di spessore.

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

### Insulation - 60 mm thickness

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



### Sistema intelligente di circolazione dell'aria

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

### Intelligent Air Circulation system

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



### Fondo stampato

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

### Stamped bottom panel

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



### Piedini in acciaio regolabili in altezza

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

### Height-adjustable stainless-steel legs

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



### Controllo digitale intuitivo

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

### Intuitive digital control

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

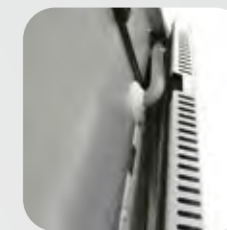


### Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento

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

### Automatic evaporation of defrost water

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



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

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

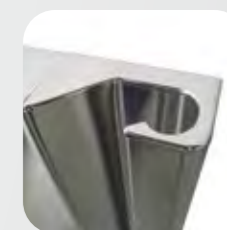


### Stamped guides, sturdy wire grids

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

### Maniglione a tutta altezza integrato in acciaio

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



### Integrated stainless steel handle

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

### Porte con cerniere, sistema di ritorno automatico

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



### Self closing hinged doors

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

### Guarnizione magnetica estraibile

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



### Removable door gasket

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



**G****Armadi di mantenimento / Storage cabinets****Armadio refrigerato GN 2/1 700 – 1400 L / Refrigerators GN 2/1 700 – 1400 L**

GAGP-801



GAGP-1602

**ARMADIO REFRIGERATO GN 2/1 700 – 1400 L / REFRIGERATORS GN 2/1 700 – 1400 L**

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

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
GAGP-801	19048340	1	C	548	182	296	653 x 842 x 2040
GAGP-1602	19048477	2	C	913	207	357	1318 x 842 x 2040

**Armadio di mantenimento / Storage cabinets****Armadio refrigerato espositore GN 2/1 700 – 1400 L /****Refrigerated displays GN 2/1 700 – 1400 L****G**

GAVP-801



GAVP-1602

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

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
  - Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo.
  - Serrature optional nei modelli con porte intere.
  - Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
  - Controllo digitale.
  - Interruttore luminoso di messa in funzione-fermata.
  - "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
  - Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
  - Micro porta che ferma la ventilazione quando è aperta.
  - Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
  - Luce LED a basso consumo energetico per facilitare la visibilità all'interno dell'armadio.
  - Interruttore di luce on-off.
  - Piedini di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (125 mm – 200 mm). Ruote come opzioni.
  - Guide stampate nella camera e collocazione delle griglie all'altezza desiderata senza fatica. Le griglie, con rivestimento di plastica, permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volumi fino ad un peso massimo di 30-40 kg
  - Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
  - Fondo stampato.
  - Angoli interni arrotondati.
  - 23 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 50 mm per modelli di porta intera.
  - Adatto per griglia-tegla 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1; equipaggiato con griglie 2/1.
  - Dotazione standard: 3 griglie GN 2/1 per ogni porta intera.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R600a.
  - Temperatura di lavoro: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N 50 Hz
  - Standard: cerniere porte sinistre
- Specially manufactured in high-quality stainless steel.
  - 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
  - Equipped with a door lock in full door models.
  - Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
  - Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
  - Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
  - Intuitive digital control.
  - Luminous start-stop light button.
  - "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
  - Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
  - Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
  - Automatic evaporation of defrost water.
  - Internal, low energy consumption LED lighting to display the interior of the cabinet.
  - Light on-off button for a better internal visibility when doors are closed.
  - Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
  - Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
  - Removable pull-out / push-in magnetic door gasket.
  - Stamped bottom panel.
  - Rounded edge interiors.
  - 23 grid level positions for increased loading capacity with 50 mm among them.
  - Suitable for food containers 1 x GN 2/1 or 2 x GN 1/1; equipped with compatible rails.
  - Equipped with 3 grids GN 2/1 per each full door.
  - Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
  - Working temperature of 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
  - Standard: left door opening

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



GAGN-801



GAGN-1602

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

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

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energética Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
GAGN-801	19048341	1	D	2179	700	364	653 x 842 x 2040
GAGN-1602	19056813	2	E	4855	1251	728	1318 x 842 x 2040



GAGP-401 HC

▶ **ARMADIO REFRIGERATO GN 1/1 300 L / REFRIGERATORS GN 1/1 300 L**

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
  - Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la lunghezza della porta
  - Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
  - Serrature nei modelli con porte intere.
  - Controllo digitale.
  - Interruttore luminoso di messa in funzione-fermata.
  - "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
  - Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
  - Micro porta che ferma la ventilazione quando è aperta.
  - Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
  - Piedini di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (125 mm – 200 mm). Ruote come opzioni.
  - Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
  - Angoli interni arrotondati.
  - 18 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm.
  - Adatto per griglia-tegla 1 x GN 1/1.
  - Dotazione standard: 3 griglie GN 1/1 per ogni porta intera.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R600a per armadi TN e R290 per armadi BT.
  - Temperatura di lavoro: 0 °C a +8 °C sezione di refrigerazione -16 °C to -21 °C sezione di congelamento e condizioni di classe climatica IV.
  - Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N 50 Hz
  - Standard: cerniere porte sinistre
- Specially manufactured in high-quality stainless steel.
  - 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
  - Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
  - Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
  - Equipped with a door lock in full door models.
  - Intuitive digital control.
  - Luminous start-stop light button.
  - "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
  - Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
  - Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
  - Automatic evaporation of defrost water.
  - Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
  - Removable pull-out / push-in magnetic door gasket.
  - Rounded edge interiors.
  - 18 grid level positions, with 60 mm among them
  - Suitable for food containers GN 1/1.
  - Equipped with 3 grids GN 1/1 per each full door.
  - Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC) in refrigerator cabinets and R290 (HC) in freezers
  - Working temperature of 0 °C to +8 °C in refrigeration and -16 °C to -21 °C in freezing and climate Class IV conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
  - Standard: left door opening

GAGP, Porta cieca TN  
GAVP = Porta vetro  
GAGN = Porta cieca BT

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

# LINEA GREEN



Tavoli Green – Caratteristiche

38

Tavoli di mantenimento

40

Tavoli refrigerati 700 mm GN 1/1

40

Tavoli refrigerati espositivi 700 mm GN 1/1

41

Tavoli congelatori 700 mm GN 1/1

42



# Tavoli Green / Counters

## Caratteristiche / Features



### Piano tavolo

Piani di lavoro in acciaio inossidabile da 30 mm, senza CFC, ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup>), iniettati in poliuretano e costruiti in acciaio inox, con alzatina di 100 mm standard, per prevenire il versamento dei liquidi. Personalizzazione disponibile con multiple configurazioni (senza alzata, senza piano di lavoro) e materiali (acciaio inox, granito) per adattarsi a qualunque necessità professionale.

### Working tops

Heavy-duty 30 mm CFC-free, high density (40 kg m<sup>3</sup>) polyurethane injected, and stainless-steel constructed working tops with 100 mm high splash-back as standard option, preventing spillage behind the counter. Customization is available in different configurations (without splash-back, without top) and materials (stainless-steel, granite) to adapt to any professional kitchen needs.



### Struttura rinforzata

Struttura da 700 mm di larghezza, realizzata appositamente per applicazioni professionali intensive, caratterizzata da un design molto robusto con materiali di alta qualità e finiture perfette.

### Reinforced structure

700 mm width structure, specially manufactured for intensive professional applications, featuring a very robust design with high-quality materials and perfect finishing.



### Cassetti in acciaio inossidabile con scorrimento telescopico

Cassetti in acciaio inox con fondo perforato e sistema di scorrimento delle guide telescopiche, in grado di rientrare completamente, per massimizzare la superficie di lavoro.

### Stainless-steel telescopic sliding drawers

Stainless-steel drawers with perforated bottom plates and telescopic sliding guides, capable of complete retraction, to economize working surface.



### Piedini in acciaio regolabili in altezza

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

### Height-adjustable stainless-steel legs

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



### Isolamento - spessore 60 mm

Lo spessore di 60 mm dell'isolante in poliuretano ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup>), privo di CFC, garantisce prestazioni eccezionali che consentono di raggiungere i migliori indici di efficienza energetica.

### Insulation - 60 mm thickness

60 mm thickness CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation ensures and outstanding performance allowing to achieve the best energy efficiency ratios energy saving.



### Supporto griglie estraibile, griglie di robusta costruzione

Le guide estraibili consentono di effettuare operazioni di pulizia più comode senza l'ausilio di altri strumenti. Collocazione delle griglie all'altezza desiderata. Le griglie in filo metallico con rivestimento epossidico, per migliorare la protezione, consentono di stoccare diversi tipi di imballaggi e hanno una capacità di carico massima di 30-40 kg.

### Removable guiding rails, sturdy wire grids

Removable guiding rails enable more convenient cleaning operations without any additional tools. Placing and adjusting the wire grids at the desired height is possible without using extra rails. Epoxy-coated wire grids, to improve protection, allow storage of different packaging types and have a maximum loading capacity of up to 40 kg.



### Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento

Il gas caldo proveniente dal compressore si usa per evaporare automaticamente l'acqua di sbrinamento, invece di utilizzare resistenze, implicando un minor consumo energetico. Come risultato, gli alimenti non sono soggetti alle dannose variazioni di temperatura.

### Automatic evaporation of defrost water

Hot gas coming from the compressor is used to automatically evaporate defrost water, instead of by means of heating elements, achieving even less energy consumption. As a result, food is not subject to harmful temperature fluctuations.

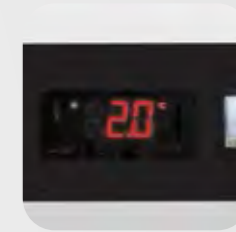


### Controllo digitale intuitivo

I parametri e la temperatura possono essere regolati facilmente e rapidamente, permettendo la migliore qualità nella preservazione degli alimenti.

### Intuitive digital control

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



### Areazione anteriore

Il vano del condensatore dell'unità è progettato in modo da assorbire ed espellere l'aria necessaria a dissipare il calore del condensatore attraverso il pannello frontale stesso. Consente di incassare la macchina senza penalizzare le prestazioni.

### Front breathing

Unit condenser compartment is designed in such a way that absorbs and expels the necessary air to dissipate the heat of the condenser through the front panel itself. Allowing the machine to be embedded without penalizing performance.



### Porte con cerniere, Sistema di ritorno automatico

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

### Self-closing hinged doors

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

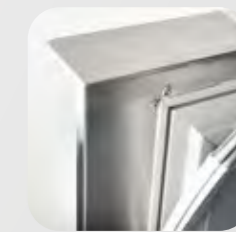


### Porta con maniglia integrata e guarnizione estraibile

La maniglia in acciaio ergonomica, a tutta lunghezza, robusta e perfettamente integrata, garantisce una pratica apertura della porta evitando la raccolta di polvere e sporco, essendo estremamente facile da pulire. Guarnizione magnetica estraibile della porta per mantenere la massima igiene e le proprietà isolanti.

### Door with integrated handle and removable gasket

Ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle ensures practical opening of the door avoids dust and dirt collection, being extremely easy to clean. Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.





## Tavoli di mantenimento / Storage counters

Tavoli refrigerati 700 mm GN 1/1 / Refrigerated counters 700 mm GN 1/1



GR-TGP-135 HC



GR-TGP-180 HC



GR-TGP-225 HC

### ► TAVOLI REFRIGERATI 700 MM GN 1/1 / REFRIGERATED COUNTERS 700 MM GN 1/1

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con design molto robusto e finiture perfetti.
- Piano di lavoro in acciaio inox e iniettato da 30 mm, con alzata posteriore di 100 mm, per prevenire il versamento dei liquidi.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup>) di 60 mm di spessore, senza CFC, iniettato ad alta pressione.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la lunghezza, che garantisce una pratica apertura della porta evitando l'accumulo di sporco.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico per una chiusura perfetta che riduce al minimo l'aumento di temperatura. Le porte hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°. Le cerniere delle porte sono reversibili e consentono di adattare il tavolo in loco.
- Controller touch screen extra large con parametri facilmente regolabili, modalità di risparmio energetico e sistema di allarme HACCP.
- Pannello frontale con feritoie che consente una corretta circolazione dell'aria.
- "Griglia di ventilazione" sul pannello frontale per mantenere il sistema di raffreddamento ventilato e più efficiente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Il sistema intelligente di circolazione dell'aria garantisce una perfetta uniformità di temperatura grazie all'innovativo design del flusso d'aria
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Il gas caldo proveniente dal compressore viene utilizzato per far evaporare automaticamente l'acqua di sbrinamento, anziché per mezzo di elementi riscaldanti, ottenendo un consumo energetico ancora più ridotto.
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza individualmente (125 mm - 200 mm) per consentire una comoda pulizia. Le ruote sono disponibili come optional.
- Le guide rimovibili consentono di effettuare operazioni di pulizia più comode senza l'ausilio di altri strumenti. Il posizionamento e la regolazione delle griglie metalliche all'altezza desiderata sono possibili senza l'utilizzo di guide aggiuntive. Le griglie in filo metallico con rivestimento epossidico, per migliorare la protezione, consentono di stoccare diversi tipi di imballaggi e hanno una capacità di carico massima di 30-40 kg.
- 13 posizioni di livello della griglia per una maggiore capacità di carico, con 36 mm tra loro.
- Guarnizione magnetica estraibile della porta per mantenere la massima igiene e le proprietà isolanti.
- Angoli interni arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e ridurre lo sporco.
- Adatto per griglia-tegla GN 1/1; equipaggiato con guide compatibili.
- Dotazione standard i: 1 griglia GN 1/1 per porta.
- Gas Refrigerante: R600a idrocarburo (HC).
- Temperatura di lavoro 0°C to +8°C in condizioni di classe climatica V.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N - 50 Hz.

- Specially manufactured in high-quality stainless-steel for intensive professional applications, featuring a very robust design and perfect finishing.
- 30 mm Injected and stainless-steel working top with 100 mm high splash-back, preventing spillage behind the counter.
- Fully 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation, injected under high pressure.
- Stainless-steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle that ensures practical opening of the door avoids dust and dirt collection.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing that minimize temperature gain. Doors have a 120° dwell position and close automatically at less than 90°. Door hinges are also reversible allowing the counter to be adapted on-site.
- Intuitive digital control allows temperature parameters to be adjusted easily and quickly.
- Luminous start-stop light button.
- Pivotable front panel with front breathing design allowing machine to be embedded without penalizing performance.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Intelligent Air Circulation system ensures perfect temperature consistency with its innovative airflow design.
- Automatic evaporation of defrost water. Hot gas coming from the compressor is used to automatically evaporate defrost water, instead of by means of heating elements, achieving even less energy consumption.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Height of the legs could be adjusted individually (125 mm - 200 mm) to enable convenient cleaning. Castors are available as an option.
- Removable guiding rails enable more convenient cleaning operations without any additional tools. Placing and adjusting the wire grids at the desired height is possible without using extra rails. Epoxy-coated wire grids, to improve protection, allow storage of different packaging types and have a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- 13 grid level positions for increased loading capacity, with 36mm among them.
- Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.
- Rounded edge interiors, easier cleaning operations to reduce potential dirt traps.
- Suitable for food containers GN 1/1; equipped with compatible rails.
- Equipped with 1 grid GN 1/1 per each door.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0°C to +8°C in climate Class V conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
GR-TGP-135	19105880	2	A	408	302	198	1342 x 700 x 850
GR-TGP-180	19105882	3	A	591	446	198	1792 x 700 x 850
GR-TGP-225	19105884	4	B	730	590	198	2242 x 700 x 850

## Tavoli espositivi / Display counters

Tavoli refrigerati espositivi 700 mm GN 1/1 / Display counters 700 mm GN 1/1



GR-TGP-135 GD



GR-TGP-180 GD



GR-TGP-225 GD

### ► TAVOLI REFRIGERATI ESPOSITIVI 700 MM GN 1/1 / DISPLAY COUNTERS 700 MM GN 1/1

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con design molto robusto e finiture perfetti.
- Piano di lavoro in acciaio inox e iniettato da 30 mm, con alzata posteriore di 100 mm, per prevenire il versamento dei liquidi.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup>) di 60 mm di spessore, senza CFC, iniettato ad alta pressione.
- Porte a doppio vetro isolate da un gas a bassa emissività termica per ridurre il trasferimento di calore.
- Maniglie ergonomiche in zama nichelata.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico per una chiusura perfetta che riduce al minimo l'aumento di temperatura. Le porte hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°. Le cerniere delle porte sono reversibili e consentono di adattare il tavolo in loco.
- Controller touch screen extra large con parametri facilmente regolabili, modalità di risparmio energetico e sistema di allarme HACCP.
- Pannello frontale con feritoie che consente una corretta circolazione dell'aria.
- "Griglia di ventilazione" sul pannello frontale per mantenere il sistema di raffreddamento ventilato e più efficiente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Il sistema intelligente di circolazione dell'aria garantisce una perfetta uniformità di temperatura grazie all'innovativo design del flusso d'aria
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Il gas caldo proveniente dal compressore viene utilizzato per far evaporare automaticamente l'acqua di sbrinamento, anziché per mezzo di elementi riscaldanti, ottenendo un consumo energetico ancora più ridotto.
- Illuminazione interna a LED a basso consumo energetico per vedere l'interno del tavolo.
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza individualmente (125 mm - 200 mm) per consentire una comoda pulizia. Le ruote sono disponibili come optional.
- Le guide rimovibili consentono di effettuare operazioni di pulizia più comode senza l'ausilio di altri strumenti. Il posizionamento e la regolazione delle griglie metalliche all'altezza desiderata sono possibili senza l'utilizzo di guide aggiuntive. Le griglie in filo metallico con rivestimento epossidico, per migliorare la protezione, consentono di stoccare diversi tipi di imballaggi e hanno una capacità di carico massima di 30-40 kg.
- 13 posizioni di livello della griglia per una maggiore capacità di carico, con 36 mm tra loro.
- Guarnizione magnetica estraibile della porta per mantenere la massima igiene e le proprietà isolanti.
- Angoli interni arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e ridurre lo sporco.
- Adatto per griglia-tegla GN 1/1; equipaggiato con guide compatibili.
- Dotazione standard i: 1 griglia GN 1/1 per porta.
- Gas Refrigerante: R600a idrocarburo (HC).
- Temperatura di lavoro 0°C to +8°C in condizioni di classe climatica IV.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N - 50 Hz.

- Specially manufactured in high-quality stainless-steel for intensive professional applications, featuring a very robust design and perfect finishing.
- 30 mm Injected and stainless-steel working top with 100 mm high splash-back, preventing spillage behind the counter.
- Fully 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation, injected under high pressure.
- Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
- Ergonomic, nickel-coated zamak door handles.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing that minimize temperature gain. Doors have a 120° dwell position and close automatically at less than 90°.
- Intuitive digital control allows temperature parameters to be adjusted easily and quickly.
- Luminous start-stop light button.
- Pivotable front panel with front breathing design allowing machine to be embedded without penalizing performance.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Intelligent Air Circulation system ensures perfect temperature consistency with its innovative airflow design.
- Automatic evaporation of defrost water. Hot gas coming from the compressor is used to automatically evaporate defrost water, instead of by means of heating elements, achieving even less energy consumption.
- Internal, low energy consumption LED lighting to display the interior of the counter.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Height of the legs could be adjusted individually (125 mm - 200 mm) to enable convenient cleaning. Castors are available as an option.
- Removable guiding rails enable more convenient cleaning operations without any additional tools. Placing and adjusting the wire grids at the desired height is possible without using extra rails. Epoxy-coated wire grids, to improve protection, allow storage of different packaging types and have a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- 13 grid level positions for increased loading capacity, with 36mm among them.
- Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.
- Rounded edge interiors, easier cleaning operations to reduce potential dirt traps.
- Suitable for food containers GN 1/1; equipped with compatible rails.
- Equipped with 1 grid GN 1/1 per each door.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of +0°C to +8°C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Casetti Drawer No	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
GR-TGP-135 GD	19105901	2	B	885	302	198	1342 x 700 x 850
GR-TGP-180 GD	19105902	3	B	946	446	198	1792 x 700 x 850
GR-TGP-225 GD	19105903	4	B	1221	590	198	2242 x 700 x 850

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

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con design molto robusto e finiture perfetti.
- Piano di lavoro in acciaio inox e iniettato da 30 mm, con alzata posteriore di 100 mm, per prevenire il versamento dei liquidi.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup>) di 60 mm di spessore, senza CFC, iniettato ad alta pressione.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la lunghezza, che garantisce una pratica apertura della porta evitando l'accumulo di sporco.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico per una chiusura perfetta che riduce al minimo l'aumento di temperatura. Le porte hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.Le cerniere delle porte sono reversibili e consentono di adattare il tavolo in loco.
- Controller touch screen extra large con parametri facilmente regolabili, modalità di risparmio energetico e sistema di allarme HACCP.
- Pannello frontale con feritoie che consente una corretta circolazione dell'aria.
- "Griglia di ventilazione" sul pannello frontale per mantenere il sistema di raffreddamento ventilato e più efficiente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Il sistema intelligente di circolazione dell'aria garantisce una perfetta uniformità di temperatura grazie all'innovativo design del flusso d'aria.
- Resistenza di scongelamento cornice.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Il gas caldo proveniente dal compressore viene utilizzato per far evaporare automaticamente l'acqua di sbrinamento, anziché per mezzo di elementi riscaldanti, ottenendo un consumo energetico ancora più ridotto.
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza individualmente (125 mm - 200 mm) per consentire una comoda pulizia. Le ruote sono disponibili come optional.
- Le guide rimovibili consentono di effettuare operazioni di pulizia più comode senza l'ausilio di altri strumenti. Il posizionamento e la regolazione delle griglie metalliche all'altezza desiderata sono possibili senza l'utilizzo di guide aggiuntive. Le griglie in filo metallico con rivestimento epossidico, per migliorare la protezione, consentono di stoccare diversi tipi di imballaggi e hanno una capacità di carico massima di 30-40 kg.
- 13 posizioni di livello della griglia per una maggiore capacità di carico, con 36 mm tra loro.
- Guarnizione magnetica estraibile della porta per mantenere la massima igiene e le proprietà isolanti.
- Angoli interni arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e ridurre lo sporco.
- Adatto per griglia-tegla GN 1/1; equipaggiato con guide compatibili.
- Dotazione standard: 1 griglia GN 1/1 per porta.
- Gas Refrigerante: R290 idrocarburo (HC).
- Temperatura di lavoro -18 °C to -22 °C in condizioni di classe climatica V.
- Voltaggio e frequenza operativa: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Specially manufactured in high-quality stainless-steel for intensive professional applications, featuring a very robust design and perfect finishing.
- 30 mm Injeted and stainless-steel working top with 100 mm high splash-back, preventing spillage behind the counter.
- Fully 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation, injected under high pressure.
- Stainless-steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle that ensures practical opening of the door avoids dust and dirt collection.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing that minimize temperature gain. Doors have a 120° dwell position and close automatically at less than 90°. Door hinges are also reversible allowing the counter to be adapted on-site.
- Extra-large, screen touch controller with easy adjustable parameters, energy saving mode and HACCP alarm system.
- Pivotal front panel with front breathing design allowing machine to be embedded without penalizing performance.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Intelligent Air Circulation system ensures perfect temperature consistency with its innovative airflow design.
- Frame heater as standard.
- Hot gas defrosting. The hot gas coming from compressor is used to make defrosting, instead of a heating element, achieving less energy consumption and reducing in half defrost time.
- Automatic evaporation of defrost water made also by hot gas coming from compressor, instead of an electric heater.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Height of the legs could be adjusted individually (125 mm - 200 mm) to enable convenient cleaning. Castors are available as an option.
- Removable guiding rails enable more convenient cleaning operations without any additional tools. Placing and adjusting the wire grids at the desired height is possible without using extra rails. Epoxy-coated wire grids, to improve protection, allow storage of different packaging types and have a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- 13 grid level positions for increased loading capacity, with 36mm among them
- Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.
- Rounded edge interiors, easier cleaning operations to reduce potential dirt traps.
- Suitable for food containers GN 1/1; equipped with compatible rails.
- Equipped with 1 grid GN 1/1 per each door.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -18 °C to -22 °C in climate Class V conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No.	Classe di Efficienza Energetica Energy Efficiency	Consumo energetico annuale Annual Energy Consumption (kWh)	Potenza Power (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity (W)	Dimensioni Dimensions (mm)
GR-TGN-135	19105895	2	E	2422	302	294	1342 x 700 x 850
GR-TGN-180	19105897	3	D	3003	446	670	1792 x 700 x 850
GR-TGN-225	19105899	4	D	3083	590	371	2242 x 700 x 850



**ARMADIO REFRIGERATO**  
REFRIGERATION CABINETS

# LINEA ESSENTIAL



<b>Armadi Essential - Caratteristiche</b>	<b>46</b>
<b>Armadi 600 L - 1200 L</b>	<b>48</b>
Armadio congelatore Snack 600 L - 1200 L	48
Armadio refrigerato espositore Snack 600 L- 1200 L	50
Armadio congelatore Snack 600 L - 1200 L	51
Armadi refrigerati Snack con scomparto congelamento	52
Armadi misto Snack (frigorifero + congelatore)	53
<b>Armadi 700 L - 1400 L</b>	<b>54</b>
Armadio refrigerato GN 2/1 700 L	54
Armadio refrigerato GN 2/1 1400 L	55
Armadio refrigerato espositore GN 2/1 700 L- 1400 L	56
Armadio congelatore GN 2/1 700 L - 1400 L	57
Armadi refrigerati doppia temperatura GN 2/1	58
Armadi refrigerati con scomparto congelamento GN 2/1	59
Armadi misto GN 2/1 (frigorifero + congelatore)	60
<b>Armadio panetteria / pasticceria Euronorm (400x600)</b>	<b>61</b>
Armadi refrigerati pasticceria	61
<b>Armadio pesce cassette Euronorm (400x600)</b>	<b>62</b>

# Armadi Essential / Essential Cabinets

## Caratteristiche / Features

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

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

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

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

### CONTROLLO DI TEMPERATURA

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

### TEMPERATURE CONTROL

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



### EVAPORAZIONE CONDENSA

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

### EVAPORATOR

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



### GREMAGLIERE PER ARMADI ESSENTIAL

La gremagliera inox permette di collocare le griglie a differenti altezze; Distanza 60 mm l'una dall'altra in 17 livelli  
Per armadi GN 2/1 griglie acciaio rilsan e giude in dotazione  
Per armadi snack griglie acciaio rilsan e supporti griglia  
Tutte le porte sono munite di maniglie a tutta altezza incorporate in acciaio inox.

### ZIPPERS SYSTEM FOR ESSENTIAL STORAGE CABINETS

The stainless steel rack allows the grids to be placed at different heights; Distance 60 mm from each other in 17 levels  
For cabinets GN 2/1, stainless steel zippers and guides supplied  
For snack cabinets stainless steel zippers with supports.  
All doors are equipped with full-height built-in stainless steel handles.



### UNITÀ DI CONDENSAZIONE

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

### CONDENSING UNIT

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

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

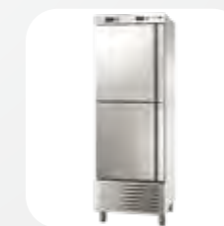
The doors are equipped with an automatic return system and fixed opening hinges.

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

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

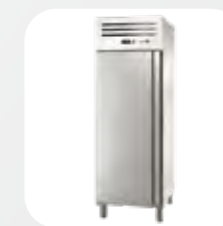
La gamma di armadi refrigerati offre soluzioni adeguate a tutte le necessità:

The refrigerated cabinet range offers solutions for every individual need:



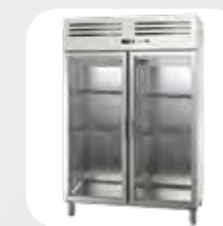
**Armadi misti con cella frigorifera indipendente e cella di congelamento indipendente.**

Mixed cabinets with separate refrigerator and freezer compartment.



**Armadi per pasticceria.**

Pastry cabinets.



**Armadi espositori con porte in vetro.**

Display cabinets with glass doors.



**Armadi Snack.**

Snack cabinets.

### PIEDINI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

### STAINLESS STEEL FEET

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





ASP-701 HC



ASP-702 HC



ASP-1402 HC



ASP-1403 HC



ASP-1404 HC

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

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

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

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

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

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

**Armadio 600 L – 1200 L / Cabinets 600 L – 1200 L**  
**Armadio refrigerato espositore Snack 600 – 1200 L /**  
**Refrigerated displays Snack 600 – 1200 L**



AVP-701 HC



AVP-1402 HC

➤ **ARMADIO REFRIGERATO ESPOSITORE SNACK 600 – 1200 L / REFRIGERATED DISPLAYS SNACK 600 – 1200 L**

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
  - Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo
  - Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
  - Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
  - Serrature optional nei modelli con porte intere.
  - Dotati di illuminazione interna (opzionale).
  - Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
  - Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Unità di condensazione ventilata.
  - Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
  - Evaporatore con verniciatura epossidica.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Spia luminosa di accensione/spegnimento.
  - 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
  - Dotato di 3 griglie 560x542 per porta intera.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290.
  - Temperatura di esercizio da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
  - Standard: cerniere porte sinistre.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
  - 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
  - Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
  - Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
  - Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
  - Equipped with a door lock in full door models as optional.
  - Equipped with an inside light (option).
  - Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
  - Rack system for placing and adjusting shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Automatic evaporation of water from defrosting.
  - Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
  - Drain inside the chamber.
  - Luminous start-stop light.
  - 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
  - Provided with 3 grid shelves 560x542mm per each large door compartment.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Working temperature of 0 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
  - Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
  - Standard: left door opening.

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

**Armadio 600 L – 1200 L / Cabinets 600 L – 1200 L**  
**Armadio congelatore Snack 600 L – 1200 L / Freezers Snack 600 L-1200 L**



ASN-701 HC



ASN-1403 HC



ASN-1402 HC



ASN-1404 HC

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

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

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



AS-1403 C HC



AS-1404 C HC



AS-702 C HC

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

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

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



AS-1402 MIX HC

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

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

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



AGP-801 HC



AGP-802 HC



AGP-1602 HC



AGP-1603 HC



AGP-1604 HC

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

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura di esercizio da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Standard: cerniere porte sinistre.

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0°C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Standard: left door opening.

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

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

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura di esercizio da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

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



AVP-801 HC



AVP-1602 HC

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

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

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

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



AGN-801 HC



AGN-1602 HC



AGN-1603 HC

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

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

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

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



**E Armadio 700 L - 1400 L / Cabinets 700 L - 1400 L**  
**Armadi refrigerati a doppia temperatura GN 2/1 /**  
**Dual-temperature refrigerated cabinets GN 2/1**



AG-1602/2 HC



AG-1603/2 HC



AG-802/2 HC

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

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due compartimenti refrigerati indipendenti con compressori ed evaporatori separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. Modelli a 1/2 porta:
  - 60 mm di distanza tra griglie
  - 7 Livelli posizione griglia per cella
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera e 1 griglia per ½ porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura di esercizio scomparto I da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Temperatura di esercizio scomparto II da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Standard: cerniere porte sinistre.

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- All models with one small door for a separated frozen compartment.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Plasticized interior wire shelves easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
- Suitable for food containers GN 2/1.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment or 1 grid shelf GN 2/1 per each small door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of compartment: I 0 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Working temperature of compartment: II -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Standard: left door opening.

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

**Armadio 700 L - 1400 L / Cabinets 700 L - 1400 L**

**Con scomparto congelamento GN 2/1 / GN 2/1 with frozen compartment**



AG-1603 C HC



AG-1604 C HC



AG-802 C HC

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

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Resistenza di scongelamento cornice.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spengimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera e 1 griglia per ½ porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura di esercizio scomparto I da 0 °C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Temperatura di esercizio scomparto II da -16 °C a -21 °C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Standard: cerniere porte sinistre.

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- All models with one small door for a separated frozen compartment.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Frame heater as standard.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized interior wire shelves, easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- CFC-Free R-290 ecological cooling, injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Luminous start-stop light.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment or 1 grid shelf GN 2/1 per each small door compartment.
- Working temperature of compartment: I 0 °C to +8 °C in climate class IV conditions.
- Working temperature of compartment: II -16 °C to -21 °C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Standard: left door opening.

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



**Armadio 700 L – 1400 L / Cabinets 700 L – 1400 L**  
**Armadi misto GN 2/1 (frigorifero + congelatore) /**  
**Mixed cabinet GN 2/1 (refrigerator + freezer)**



AG-1602 MIX HC

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

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

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

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



AGP 801 + KIT PASTICCERIA HC



AGP-1602 + KIT PASTICCERIA HC

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

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 20 Livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm di supporto.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura di esercizio da 0 °C a +8 °C in TN e -16 °C a -21 °C in BT, in condizioni di classe climatica IV.
- Controllo umidità cella: Non disponibile.
- Tensione di alimentazione : 230 V 1+N – 50 Hz.
- Standard: cerniere porte sinistre.
- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 50 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Plasticized interior wire shelves easily dismantled for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 20 grid level positions, with 60 mm among them.
- Equipment: 3 shelves 600x400 mm of plastic-coated steel and support guides.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0 °C to +8 °C in refrigeration and -16 °C to -21 °C in freezing, in climate class IV conditions.
- Humidity control not included.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Standard: left door opening.
- Note:  
• For cabinets with 17 guide sets please consult or call about accessories.

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

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

### Armadio pesce cassetta Euronorm (400x600) /

Fish cabinets Eurnorm container (400x600)



AP-801 PESCE HC

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



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



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

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

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



# LINEA ESSENTIAL



**Tavoli Essential - Caratteristiche** **66**

**Tavoli 600 mm** **68**

Tavoli refrigerati 600 mm	68
Tavoli refrigerati 600 mm con lavello	69
Tavoli refrigerati espositivi 600 mm	70
Tavoli refrigerati remoti 600 mm	71
Tavoli refrigerati remoti espositivi 600 mm	72
Tavoli congelatori 600 mm	73
Tavoli congelatori 600 mm con lavello	74
Tavoli congelatori remoti 600 mm	75

**Tavoli 700 mm** **76**

Tavoli refrigerati 700 mm GN 1/1	76
Tavoli refrigerati 700 mm GN 1/1 con lavello	77
Tavoli refrigerati espositivi 700 mm GN 1/1	78
Tavoli refrigerati remoti 700 mm GN 1/1	79
Tavoli refrigerati remoti espositivi 700 mm GN 1/1	80
Tavoli refrigerati 700 mm bassi - altezza 584 mm a cassette	81
Tavoli congelatori 700 mm GN 1/1	82
Tavoli congelatori 700 mm GN 1/1 con lavello	83
Tavoli congelatori remoti 700 mm GN 1/1	84
Tavoli refrigerati per saladette	85
Tavoli refrigerati per insalate, pizze e panini	86
Tavoli refrigerati per pizza	87

**Tavoli 800 mm** **88**

Tavoli refrigerati 800 mm Euronorm (400x600)	88
Tavoli refrigerati remoti 800 mm Euronorm (400x600)	89
Tavoli congelatori 800 mm Euronorm (400x600)	90
Tavoli congelatori remoti 800 mm Euronorm (400x600)	91
Tavoli refrigerati 800 mm Euronorm (400x600) per preparazione pizza	92
Tavoli refrigerati remoti 800 mm Euronorm (400x600) per preparazione pizza	93
Tavoli refrigerati 800 mm Euronorm (400x600) per preparazione pizza complete di vetrina	94
Tavoli refrigerati per pizza	95

**Vetrine refrigerate** **96**

Vetrine refrigerate per alimenti/pizza (bacinelli GN)	96
Vetrine per Sushi	97

# Tavoli Essential / Essential Counters

## Caratteristiche / Features

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

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

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

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

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

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

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

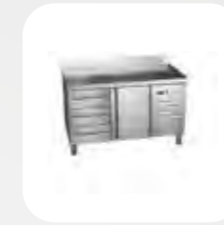
As a manufacturer we can offer options as lock for doors, different drawer dimensions, remote condensing units, worktop with sanitary backsplash of 50 mm, opposite group side, frequency 60Hz, etc

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



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

Table with a granite countertop and ingredient exhibitor.



**Tavoli refrigerati con cassetti.**

Refrigerated counters with three drawers.



**Tavoli refrigerati con porte in vetro.**

Refrigerated counters with glass doors.



**Tavoli con vano porta bacinelle GN.**

Table equipped with a removable hygienic polyethylene board.

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

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

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

**COUNTERTOP**  
Made of stainless steel, 50 mm high.

Porte realizzate in acciaio inossidabile, rinforzate con spesso isolamento termico. Guarnizioni della camera di isolamento facili da sostituire. Porte a battente dotate di ritorno automatico e tenuta magnetica sui quattro lati per incastro perfetto.

Doors made in stainless steel, strong with high thermal insulation. The seal with isolation chambers, very easy to be replaced. Hinged doors equipped with automatic return and magnetic seal on all four sides for a perfect fit.

**PIEDINI IN ACCIAIO INOSSIDABILE**  
Facile regolazione in altezza e in linea con le norme sanitarie, perché muniti di sistema per la prevenzione dell'accumulo di polvere e sporcizia.

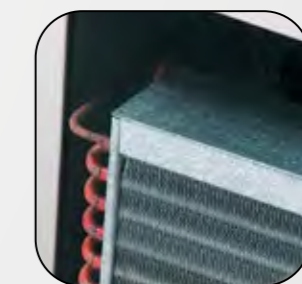
**STAINLESS STEEL FEET**  
They are easily adjustable in height and meet health standards, as they have hidden screws, which prevent the accumulation of dust and dirt.

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

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

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

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



**UNITÀ DI CONDENSAZIONE**  
Dotata di potente unità con elevata capacità di raffreddamento per l'evaporazione automatica dell'acqua proveniente dallo sbrinamento. Facile da rimuovere grazie a un semplice sistema di guide che ne agevola la manutenzione.

**CONDENSING UNIT**  
Equipped with a powerful cooling unit and a device for automatic evaporation of water from defrosting. It is easily removable through a simple guidance system that facilitates maintenance.

**PULIZIA GARANTITA**  
Scarico residuo liquidi nel piano di fondo di serie.

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

**E**

## Tavoli 600 mm / Counters 600 mm

### Tavoli refrigerati 600 mm / Refrigerated counters 600 mm



TSP-150 HC



TSP-200 HC



TSP-250 HC

#### ► TAVOLI REFRIGERATI 600 MM / REFRIGERATED COUNTERS 600 MM

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

**NB:**

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

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

**Note:**

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

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

## Tavoli 600 mm / Counters 600 mm

### Tavoli refrigerati 600 mm con lavello / Refrigerated counters 600 mm with sink

**E**

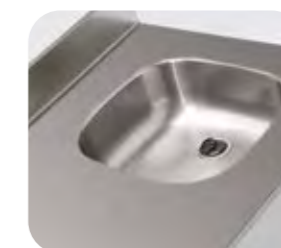
TSP-150 V HC



TSP-200 V HC



TSP-250 V HC

Tavolo con lavello.  
Counter with sink

#### ► TAVOLI REFRIGERATI 600 MM CON LAVELLO / REFRIGERATED COUNTERS 600 MM WITH SINK

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

**NB:**

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

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

**Note:**

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

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

**E**

## Tavoli 600 mm / Counters 600 mm

### Tavoli refrigerati espositivi 600 mm / Display counters 600 mm



TSP-135 GD HC



TSP-200 GD HC



TSP-250 GD HC

### ► TAVOLI REFRIGERATI ESPOSITIVI 600 MM / DISPLAY COUNTERS 600 MM

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

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

## Tavoli 600 mm / Counters 600 mm

### Tavoli refrigerati remoti 600 mm / Remote refrigerated counters 600 mm

**E**

TSP-117 R



TSP-169 R



TSP-222 R

### ► TAVOLI REFRIGERATI REMOTI 600 MM / REMOTE REFRIGERATED COUNTERS 600 MM.

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

### ► GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)

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

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

**E****Tavoli 600 mm / Counters 600 mm****Tavoli refrigerati remoti espositivi 600 mm/Remote display counters 600 mm**

TSP-117 R GD



TSP-169 R GD



TSP-222 R GD



TSN-150 HC



TSN-200 HC

**► TAVOLI REFRIGERATI REMOTI ESPOSITIVI 600 MM / REMOTE DISPLAY COUNTERS 600 MM**

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

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

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

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

**Tavoli 600 mm / Counters 600 mm****Tavoli congelatori 600 mm / Freezer counters 600 mm****E****► TAVOLI CONGELATORI 600 MM / FREEZER COUNTERS 600 MM**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
  - Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
  - Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
  - Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
  - Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
  - Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
  - Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
  - Resistenza di scongelamento cornice.
  - Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
  - Evaporatore con tubi di rame e verniciatura epossidica.
  - Refrigerazione ventilata.
  - Interruttore luce start-stop.
  - Sbrinamento automatico.
  - Controllo con display di temperatura digitale.
  - Gas refrigerante: idrocarburo R290.
  - Temperatura: -16 °C a -21°C, in condizioni di classe climatica IV.
  - Standard: 1 griglia per porta.
  - Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- NB:**
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
  - I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
  - 50 mm thickness injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
  - Internal body made of stainless steel.
  - Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
  - Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
  - Height-adjustable fastening brackets for shelves.
  - Height-adjustable stainless-steel feet.
  - Drain inside the chamber.
  - Frame heater as standard.
  - Control panel and engine ventilation grill with pivoting front opening.
  - Sealed condensing unit with ventilated condenser.
  - Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
  - Automatic defrosting.
  - High-class controller with a digital temperature display.
  - Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Temperature range: -16 °C to -21 °C in climate Class IV conditions.
  - Standard: 1 set of guides per door.
  - Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Note:**
- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
  - Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

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

**E**

## Tavoli 600 mm / Counters 600 mm

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



TSN-150 V HC



TSN-200 V HC

Tavolo con lavello.  
Counter with sink

#### ► TAVOLI CONGELATORI 600 MM CON LAVELLO / FREEZER COUNTERS 600 MM WITH SINK

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

**NB:**

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

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

**Note:**

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

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

## Tavoli 600 mm / Counters 600 mm

### Tavoli congelatori remoti 600 mm / Remote freezer counters 600 mm

**E**

TSN-117 R



TSN-169 R



TSN-222 R

#### ► TAVOLI CONGELATORI REMOTI 600 MM / REMOTE FREEZER COUNTERS 600 MM

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

**NB:**

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

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

**Note:**

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

#### ► GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO) / REMOTE UNIT (NOT INCLUDED)

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

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

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

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

**NB:**

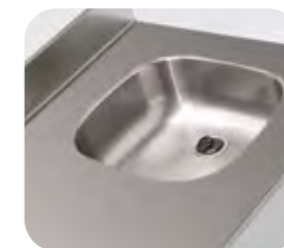
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

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

**Note:**

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

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

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

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

**NB:**

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

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

**Note:**

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

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

**E****Tavoli 700 mm / Counters 700 mm****Tavoli refrigerati espositivi 700 mm GN 1/1 / Display counters 700 mm GN 1/1****TGP-135 GD HC****TGP-180 GD HC****TGP-225 GD HC****TAVOLI REFRIGERATI ESPOSITIVI 700 MM GN 1/1 / DISPLAY COUNTERS 700 MM GN 1/1**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo.
- Maniglia della porta ergonomica, fabbricato in zamak, con rivestimento di nichel.
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico
- Luce interna opzionale.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1 griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**NB:**

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

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
- Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing
- Internal LED light as an optional.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Start-stop light switch.
- Automatic defrosting.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
- Shelf Provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

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

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

**Tavoli 700 mm / Counters 700 mm****Tavoli refrigerati remoti 700 mm GN 1/1 / Remote refrigerated counters 700 mm GN 1/1****E****TGP-102 R****TGP-147 R****TGP-192 R****TAVOLI REFRIGERATI REMOTI 700 MM GN 1/1 / REMOTE REFRIGERATED COUNTERS 700 MM GN 1/1**

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

**NB:**

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

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

**Note:**

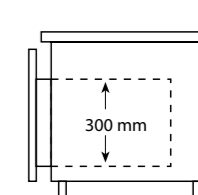
- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.

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

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

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



**E****Tavoli 700 mm / Counters 700 mm****Tavoli refrigerati remoti espositivi 700 mm GN 1/1 / Remote display counters 700 mm GN 1/1****TGP-102 R GD****TGP-147 R GD****TGP-192 R GD****TGPB-180 HC****Altezza 584 mm  
Height 584 mm****► TAVOLI REFRIGERATI REMOTI ESPOSITIVI 700 MM GN 1/1 / REMOTE DISPLAY COUNTERS 700 MM GN 1/1**

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

**NB:**

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

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
- Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing.
- Internal LED light as an optional.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Expansion valve assembled in the factory (as optional).
- Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Forced draft evaporator.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Shelf provisions: 1 rack per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

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

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

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

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

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

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

**NB:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox

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

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.

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

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

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Resistenza di scongelamento cornice.
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -16 °C a -21 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**NB:**

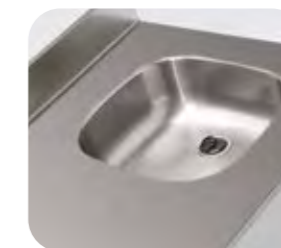
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.

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

**Note:**

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

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

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

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

**NB:**

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

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

**Note:**

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

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



TGN-102 R



TGN-147 R



TGN-192 R

► **TAVOLI CONGELATORI REMOTI 700 MM GN 1/1 / GRUPPO REMOTO (NON COMPRESO)**

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

**NB:**

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

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

**Note:**

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

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

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

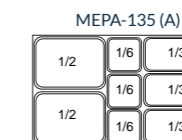
Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No	Potenza Power. (W)	Dimensioni Dimensions. (mm)
TGN-102 R	19039921	2	414	1042 x 700 x 850
TGN-147 R	19039933	3	423	1492 x 700 x 850
TGN-192 R	19039941	4	436	1942 x 700 x 850



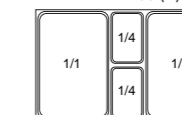
MEPA-135 HC



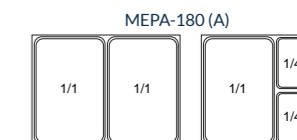
MEPA-180 HC



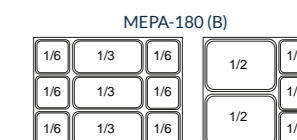
MEPA-135 (A)



MEPA-135 (B)



MEPA-180 (A)



MEPA-180 (B)

NB:  
MEPA 135 bacinella 1/6 h 6,5 cm  
MEPA 135 bacinella 1/4 h 6,5 cm

► **TAVOLI REFRIGERATI PER SALADETTE / REFRIGERATED TABLES FOR SALADS.**

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

**NB:**

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

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

**Note:**

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

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

**E**

## Tavoli 700 mm / Counters 700 mm

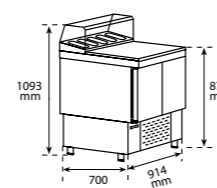
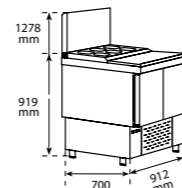
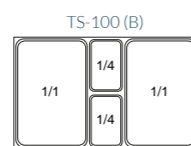
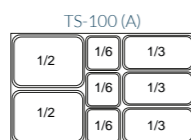
### Tavoli refrigerati per insalate, pizze e panini / Refrigerated tables for salads, pizza and sandwiches

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

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



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



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

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

#### MODELLO TS-100 SP HC:

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

#### MODELLO TS-100 HC:

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

#### MODELLO TS-100 G HC:

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

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

#### MODEL TS-100 SP HC:

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

#### MODEL TS-100 HC:

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

#### MODEL TS-100 G HC:

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

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

## Tavoli 700 mm / Counters 700 mm

### Tavoli refrigerati per pizza GN 1/1 / Refrigerated tables for pizza GN 1/1

**E****A-ETPZ-180 HC****A-ETPZ-135 HC**

### TAVOLI REFRIGERATI PER PIZZA / REFRIGERATED TABLES FOR PIZZA.

- Piani realizzati in acciaio inossidabile.
- Unità neutra integrata e raffreddata da cella frigo comunicante progettata per alloggiare 8 o 10 bacinelle GN 1/4 (A-ETPZ 135e A-ETPZ 180) con profondità massima di 100 mm (non incluse).
- Isolamento di poliuretano privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Coperchio con cerniera in acciaio inossidabile con posizione di apertura a 90°.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

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

#### Note:

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

#### NB:

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

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

**E****Tavoli 800 mm / Counters 800 mm****Tavoli refrigerati 800 mm Euronorm (400x600) /**

Refrigerated counter 800 mm Euronorm (400x600)



TGP-150 HC



TGP-200 HC



TGP-250 HC

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

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Cassetti non disponibili.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Standard: 1 griglia 400x600 mm e 1 coppia guide per porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**NB:**

- CONTROLLO UMIDITA' CELLA: NON DISPONIBILE.
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.

- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Drawers are not available.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Standard: 1 400x600 mm rack and 1 set of guides per door.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

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

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

**Tavoli 800 mm / Counters 800 mm****Tavoli refrigerati remoti 800 mm Euronorm (400x600) /**

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



TGP-117 R



TGP-169 R



TGP-222 R

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

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Luce interna opzionale.
- Cassetti non disponibili.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione).
- Vaschetta recupero condensa opzionale da montare all'installazione.
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia 400x600 mm e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**NB:**

- CONTROLLO UMIDITA' CELLA: NON DISPONIBILE.
- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox e la copertura del vano comandi posteriore.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Cassettiere non disponibili

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- It is not possible to assembly door lock.
- Internal LED light as an optional.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Drawers are not available.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Expansion valve assembled in the factory (as optional).
- Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 400x600 mm rack and 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

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

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

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

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

**E****Tavoli 800 mm / Counters 800 mm****Tavoli congelatori 800 mm Euronorm (400x600) / Freezer counter 800 mm Euronorm (400x600)**

TGN-150 HC



TGN-200 HC



TGN-250 HC

**TAVOLI CONGELATORI 800 MM EURONORM (400X600) / FREEZER COUNTER 800 MM EURONORM (400X600)**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Resistenza di scongelamento cornice.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Standard: 1 griglia 400x600 mm e 1 coppia guide per porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -18 °C a -22+8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz

**NB:**

- Se il tavolo è da installare centralmente è consigliato il pannello posteriore in inox.
- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Controllo umidità\* cella: non disponibile. alto livello di umidità\*.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Frame heater as standard.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Standard: 1 400x600 mm rack and 1 set of guides per door.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from -18 °C to -22+8 °C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.
- Humidity control: not available

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No	Potenza Power. (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity. (W)	Dimensioni Dimensions. (mm)
TGN-150 HC	19103828	2	667	364	1492 x 800 x 850
TGN-200 HC	19103829	3	676	364	2017 x 800 x 850
TGN-250 HC	19103850	4	951	735	2542 x 800 x 850

**Tavoli 800 mm / Counters 800 mm****Tavoli congelatori remoti 800 mm Euronorm (400x600) / Freezer remote counter 800 mm Euronorm (400x600) 600 mm****E**

TGN-117 R



TGN-169 R



TGN-222 R

**TAVOLI CONGELATORI REMOTI 800 MM EURONORM (400X600) / REMOTE FREEZER COUNTER 800 MM EURONORM (400X600)**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Cassetti non disponibili.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Resistenza di scongelamento cornice.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'installazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia 400x600 mm e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**NB:**

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

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- It is not possible to assembly door lock.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Drawers are not available.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Frame heater as standard.
- Expansion valve assembled in the factory (as optional).
- Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
- Evaporation unit with copper tube and aluminum fins.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 400x600 mm rack and 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.
- Drawers not available

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

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

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No	Potenza Power. (W)	Dimensioni Dimensions. (mm)
TGN-117 R	19103795	2	414	1192 x 800 x 850
TGN-169 R	19103796	3	423	1717 x 800 x 850
TGN-222 R	19103797	4	436	2242 x 800 x 850

**E****Tavoli 800 mm / Counters 800 mm**

Tavoli refrigerati 800 mm Euronorm (400x600) per preparazione pizza / Refrigerated counter 800 mm for pizza Euronorm (400x600)



MMZA-200 HC



MMZA-200 7C HC



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

Countertop and sanitary splash back in granite

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

- La composizione completa dei tavoli viene realizzata con un set composto di:
  - Tavoli refrigerati nella parte inferiore (modelli su questa pagina).
  - Espositore di ingredienti refrigerato sulla superficie (modelli alla pagina seguente).
- Nella versione standard, il piano di granito è fornito con fondo paraspruzzi da 150 a 250 mm e paraspruzzi posteriore da 250 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Cassetti non disponibili.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Standard: 1 griglia 400x600 mm e 1 coppia guide per porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**NB:**

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

- The complete composition of the tables is made up of a set consisting of:
  - Refrigerated tables at the bottom (models on this page).
  - Refrigerated ingredient exhibitor on the top (models on the following page).
- As a standard, the countertop comes with 150 to 250 mm side splash back and 250 mm rear splash back.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Drawers are not available.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Standard: 1 400x600 mm rack and 1 set of guides per door.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

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

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

**Tavoli 800 mm / Counters 800 mm**

Tavoli refrigerati remoti 800 mm Euronorm (400x600) per preparazione pizza / Refrigerated remote counter 800 mm for pizza Euronorm (400x600)

**E**

MMZA-117 R



MMZA-169 R



MMZA-222 R

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

- Il piano di granito è fornito con fondo paraspruzzi da 150 a 250 mm e paraspruzzi posteriore da 250 mm.
- Isolamento di poliuretano, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Cassetti non disponibili.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione).
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'installazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia 400x600 mm e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**NB:**

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

- As a standard, the countertop comes with 150 to 250 mm side splash back and 250 mm rear splash back.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Drawers are not available.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Remote unit condenser not supplied.
- Expansion valve assembled in the factory (as optional).
- Defrost water evaporation kit to be assembled in the installation.
- Easily removable round pipe and return of gas to access at unit.
- Evaporation unit with copper tube and aluminium fins.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Automatic defrosting.
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 400x600 mm rack and 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

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

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

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

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

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

**E****Tavoli 800 mm / Counters 800 mm**

Tavoli refrigerati 800 mm Euronorm (400x600) per preparazione pizza completi di vetrina / Refrigerated counter 800 mm for pizza Euronorm (400x600) with refrigerated display



MMZA-150 HC + MIA 154 HC



MMZA-200 HC + MIA 204 HC



MMZA-200 7C HC + MIA 204 HC



MMZA-255 HC + MIA 254 HC



MMZA-255 7C HC + MIA 254 HC

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

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

**Tavoli 800 mm / Counters 800 mm**

Tavoli refrigerati per pizza GN 1/1 / Refrigerated tables for pizza GN 1/1

**E**

A-ETPZ-200 HC



A-ETPZ-150 HC

**TAVOLI REFRIGERATI PER PIZZA / REFRIGERATED TABLES FOR PIZZA.**

- Piani realizzati in acciaio inossidabile.
- Unità neutra integrata e raffreddata da cella frigo comunicante progettata per alloggiare 9 o 11 bacinelle GN 1/4 (A-ETPZ 180 e A-ETPZ 200) con profondità massima di 100 mm (non incluse).
- Isolamento di poliuretano privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Coperchio con cerniera in acciaio inossidabile con posizione di apertura a 90°.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0 °C a +8 °C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.

**NB:**

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

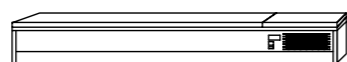
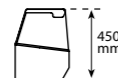
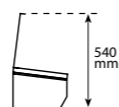
- Countertop manufactured in stainless steel.
- Integrated neutral area connected with the cooled room and designed to place 9 and 11 GN 1/4 bowls (A-ETPZ 150 and A-ETPZ 200) with 100 mm maximum depth (not included).
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Stainless steel hinged night lid with opening position at 90°.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guides per door.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from 0 °C to +8 °C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

**Note:**

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

Modello Model	Codice Reference	N° Porta Door No	Potenza Power. (W)	Capacità di Raffreddamento Cooling Capacity. (W)	Dimensioni Dimensions. (mm)
A-ETPZ-150 HC GN 1/4	19105666	2	223	398	1492 x 800 x 1050
A-ETPZ-150 HC GN 1/3	19105667	3	223	398	2017 x 800 x 1050
A-ETPZ-200 HC GN 1/4	19105668	2	414	593	1492 x 800 x 1050
A-ETPZ-200 HC GN 1/3	19105669	3	414	593	2017 x 800 x 1050



**E****MIA CX-204 HC****MIA 204 HC****Castello vetri****Coperchio inox****► VETRINE REFRIGERATE PER ALIMENTI/PIZZA (BACINELLE GN) / REFRIGERATED DISPLAY FOR FOODSTUFFS (COLD TRAYS)**

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

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

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

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

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

**E****VTP-139 C SUSHI HC****VTP-175 C SUSHI HC****► VETRINE PER SUSHI / SUSHI DISPLAYS**

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

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

- Integrated 1.5 cm stainless-steel base pan, perforated and ready for placing sushi plates on top.
- Water drain especially designed to make cleaning operations quicker and easier, optimum for hygiene.
- Double top and bottom evaporator for a regular level of humidity for the sushi.
- Static cooling.
- Accessible through sliding glass doors.
- Working temperature of -1°C to +2°C, in climate Class IV conditions.
- Intuitive digital control allows temperature parameters to be adjusted.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Voltage: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Showcase tank dimensions:  
- VTP 139 C n. 6 trays gn 1/3 h 150 mm  
- VTP 175 C n. 8 Basins gn 1/3 h 150 mm
- Information provided to size the tub space. Basins not included and not available

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

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

# OPTIONAL E ACCESORI



<b>Optional</b>	<b>100</b>
Optional per Linea Avantis	100
Optional per Linea Green	101
Optional per Linea Essential	102
<b>Accessori</b>	<b>105</b>
Accessori per armadi	105
Accessori per tavoli	106

# Abbattitori di temperatura – Blast chillers

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

### 1. Igiene e sicurezza

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

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

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

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

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

### Hygiene and safety

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

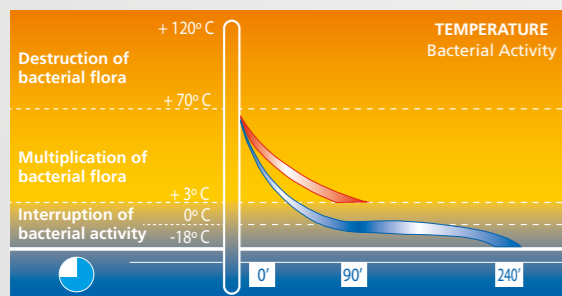
The most dangerous thermal threshold is between +65°C and +3°C: in this temperature range, bacterial multiplication is accelerated.

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

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

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

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



### 2. Semplificazione del lavoro

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

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

### Work streamlining

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

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

### 3. Risparmio di tempo

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

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

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

### Time savings

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

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

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

### 4. Qualità

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

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

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

### Quality

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

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

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

### 5. Uso

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

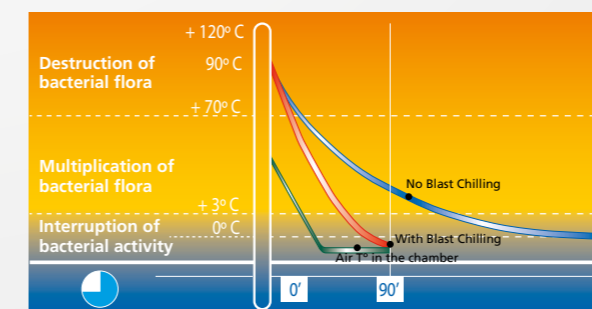
È idoneo anche per il commercio in quanto permette ai rivenditori di alimenti, imprese di catering e gastronomie di offrire alla loro clientela piatti dalla presentazione ottimale, già pronti per il consumo.

### DESCRIZIONE DI CICLO – CYCLE DESCRIPTION

#### Abbattimento – Blast chilling

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

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



Abbattimento della temperatura. – Blast chilling.

### Applications

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

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

### 6. Ulteriori vantaggi

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

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

### Other advantages

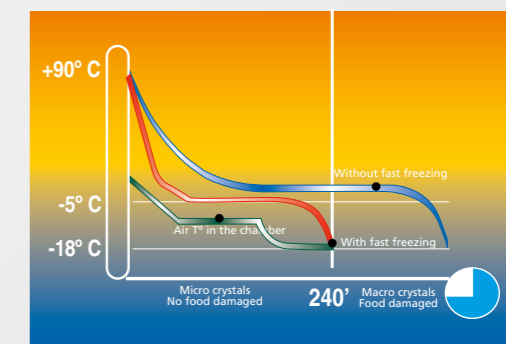
Aspes blast chillers optimise stock management, given that they permit:

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

#### Abbattimento e congelazione – Fast freezing

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

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



Congelamento rapido. – Fast freezing.

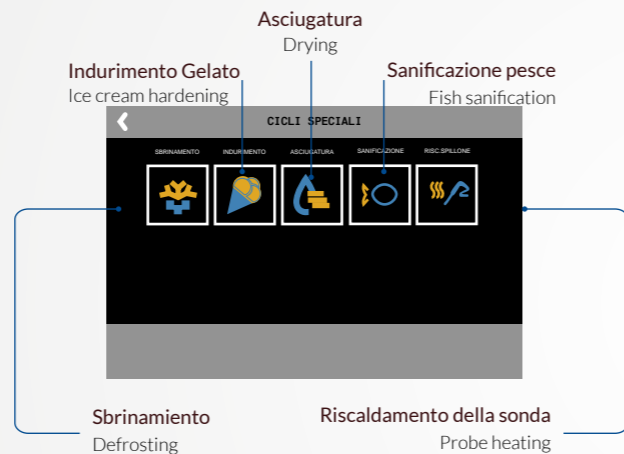
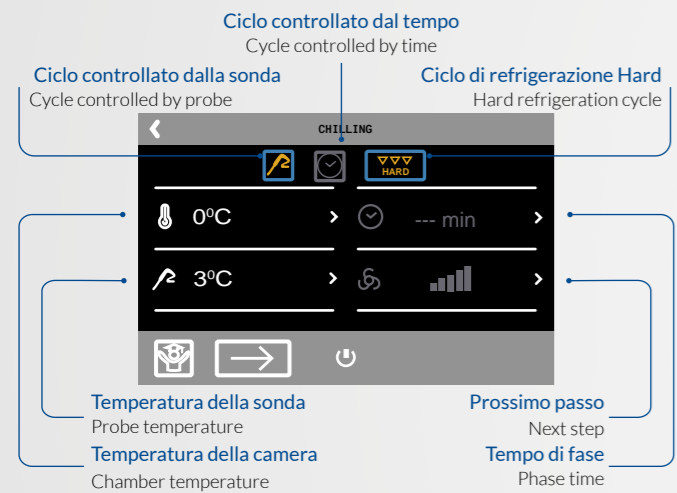
# Abbattitori di temperatura / Blast chillers

## Pannello CD / CD PANEL

### PANNELLO CD/CD PANEL

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

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

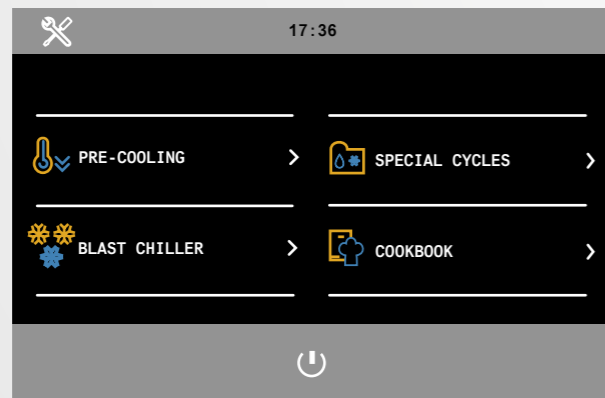


### CICLO DI PRERAFFREDDAMENTO PRE-COOLING CYCLE

### 5 CICLI SPECIALI 5 SPECIAL CYCLES

### CICLO DI PRERAFFREDDAMENTO PRE-COOLING CYCLE

### CICLI DI RAFFREDDAMENTO CHILLING CYCLES

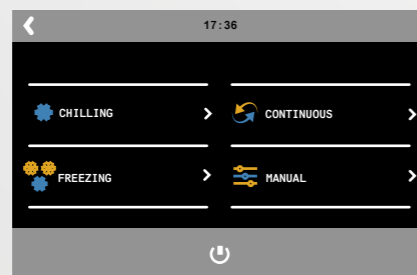


### 5 CICLI SPECIALI 5 SPECIAL CYCLES

### LIBRO DI CUCINA COOK BOOK

### Processo di refrigerazione Refrigeration process

### Processo di congelamento Freezing process



### CICLI DI RAFFREDDAMENTO CHILLING CYCLES

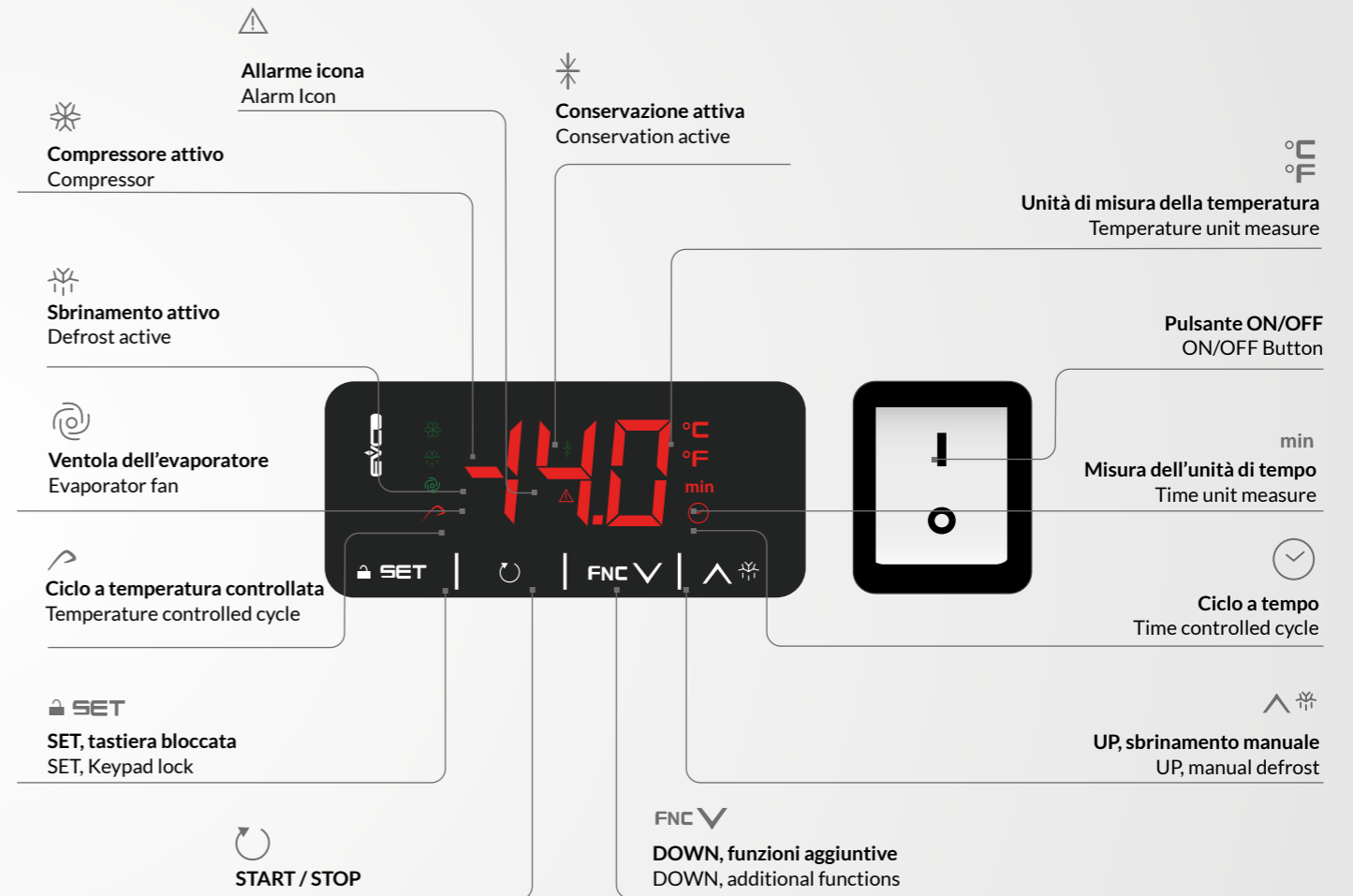
### Ciclo continuo (si possono impostare fino a 4 fasi) Continuos cycle (Up to 4 phases can be set)

### Ciclo manuale Manual cycle

# Abbattitori di temperatura / Blast chillers

## Pannello di controllo ECO / ECO Panel

### ECO CONTROL PANEL



**B**

BC-03 CD BC-05 CD BC-08 CD BC-10 CD BC-121 CD BC-161 CD BC-102 CD

### CONGELATORI COMPATTI / COMPACT BLAST CHILLERS

- Pannello di controllo a sfioramento con schermo da 5" Abbattitori-congelatori rapidi.
- Cicli di refrigerazione e congelamento programmabili controllati dalla sonda di temperatura o a tempo. La fase HARD (congelamento intensivo) o SOFT (più delicato) supplementare può essere impostata per tutte le opzioni configurabili.
- I cicli possono essere controllati a tempo o a temperatura in base alla lettura del sensore di temperatura all'interno del prodotto (il controllo a tempo viene applicato automaticamente quando non viene utilizzata alcuna sonda).
- Dotato di sonda di temperatura riscaldata.
- 5 cicli speciali fissi per scongelamento, indurimento del gelato, asciugatura, sanificazione del pesce e riscaldamento della sonda
- Costruzione interna esterna realizzata totalmente in acciaio inox di alta qualità.
- Struttura compatta stampata completamente a iniezione.
- Interni con angoli raggiati per agevolare la pulizia.
- Capacità per teglie GN 1/1 e EN 60x40 (struttura estabile). (Versione BC-03 solo GN 1/1 e struttura guide fisse). (65 mm di distanza tra guide)
- Isolamento in poliuretano privo di CFC, stampato a iniezione con densità di 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- Gas refrigerante R452a ecologico, privo di CFC.
- Dispositivo di sbrinamento automatico.
- Compressore ermetico con condensatore ventilato
- Porte equipaggiate con sistema di cerniera auto-chiudente e blocco di apertura a 180°.
- Temperatura ambientale: + 42 °C.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- 5" Screen touch control panel blast chillers-fast freezers.
- Refrigeration and freezing cycles, configurable to be controlled by temperature or time probe. Additional hard or soft phase can be set up for all configurable options.
- The cycles can be controlled by time or by temperature according to the reading of the temperature sensor inside the product (time control is automatically applied when no probe is used).
- Fitted with heated temperature probe.
- 5 fix special cycles for defrosting, ice cream hardening, drying, fish sanitization and probe heating
- Internal and external construction entirely made from high quality stainless steel.
- Fully injection-moulded compact structure.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Trays prepare for GN 1/1 and EN 60x40 trays (Except BC-03 version).
- CFC-free, polyurethane insulation with a density of 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- R452a ecological, CFC-free refrigerant gas.
- Automatic defrosting device and automatic, no energy consumption in the evaporation of condensation.
- Hermetic compressor with ventilated condenser.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper at 180°.
- Ambient temperature: + 42 °C.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.

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

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

**B**

BC-03-11 E BC-05 E BC-08 E BC-101 E

### CONGELATORI COMPATTI / COMPACT BLAST CHILLERS

- Abbattitori-congelatori a controllo elettronico.  
Ciclo di raffreddamento: +90° to +3 °C in 90 minuti.  
Ciclo di congelamento: +90° to -18 °C in 240 minuti.
- I cicli possono essere controllati a tempo o a temperatura attraverso la lettura della sonda di temperatura inserita nel prodotto (il controllo a tempo viene applicato automaticamente quando non viene utilizzata la sonda). Non programmabili.
- Dotato di sonda non riscaldata.
- Costruzione interna esterna realizzata totalmente in acciaio inox di alta qualità.
- Struttura compatta stampata completamente a iniezione.
- Interni con angoli raggiati per agevolare la pulizia.
- Capacità per teglie GN 1/1 e EN 60x40 (struttura estabile). (Versione BC-03 solo GN 1/1 e struttura guide fisse). (65 mm di distanza tra guide)
- Isolamento in poliuretano privo di CFC, stampato a iniezione con densità di 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- Gas refrigerante R452a ecologico, privo di CFC.
- Dispositivo di sbrinamento automatico.
- Compressore ermetico con condensatore ventilato
- Porte equipaggiate con sistema di cerniera auto-chiudente e blocco di apertura a 180°.
- Temperatura ambientale: + 42 °C.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Porta cerniera destra, disponibile su richiesta con cerniera sinistre per 5, 8, 10 teglie.
- 3 Teglie unicamente cerniera sinistra.
- Basic electronically controlled blast chillers-fast freezers.  
Chilling cycle: +90° to +3 °C in 90 minutes.  
Freezing cycle: +90° to -18 °C in 240 minutes.
- The cycles can be controlled by time or by temperature according to the reading of the temperature sensor inside the product (time control is automatically applied when no probe is used).
- Fitted with non-heated temperature probe.
- Internal and external construction entirely made from high quality stainless steel.
- Fully injection-molded compact structure.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Trays prepare for GN 1/1 and EN 60x40 trays (Except BC-03 version)
- CFC-free, polyurethane insulation with a density of 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- R452a ecological, CFC-free refrigerant gas.
- Automatic defrosting device and automatic, no energy consumption in the evaporation of condensation.
- Hermetic compressor with ventilated condenser.
- Doors equipped with self-closing hinge system and opening stopper at 180°.
- Ambient temperature: + 32 °C.
- Supply voltage: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Right door opening, opposite opening available in 5, 8 and 10 trays blast chillers.
- 3 trays blast chiller only with left door opening.

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

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

**LAVAGGIO STOVIGLIE**  
DISHWASHERS





## LAVAGGIO STOVIGLIE DISHWASHERS



GRAND SERIES  
EASY LINE  
TECH LINE



OPTIONAL E ACCESSORI



## GRAND SERIES

Progettato per le vostre esigenze

Designed for your needs

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

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



**PRESTAZIONE**  
PERFORMANCE



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



**ERGONOMICA**  
ERGONOMIC



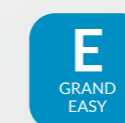
**DURATA NEL TEMPO**  
DURABILITY

Linea completa in base alle vostre esigenze

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

Complete line based on your needs

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






# GRAND SERIES


## CARATTERISTICHE FEATURES

# Efficienza ed ergonomica Efficiency and Ergonomic

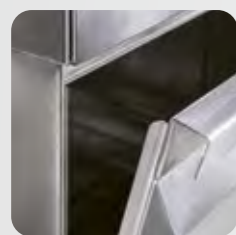
 **Nuova vasca di lavaggio.** La nuova vasca di lavaggio consente una maggiore capacità. Fino a 2200 mm per lavapiatti con cestello 350x350 mm, 270 mm per lavapiatti con cestello 400x400 mm, 300 mm lavapiatti a caricamento frontale e 400 mm per lavapiatti a capota.


**New washing tank.** New washing tank allows higher glass capacity. Up to 220 mm in 350x350 mm basket glasswashers, 270 mm in 400x400 basket glasswasher, 300 mm in front-loading and 400 mm in pass-through dishwashers.



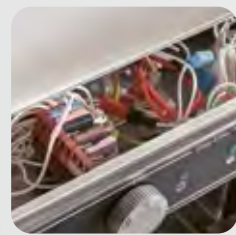
 **Nuovo design della porta:** Il nuovo design con impugnatura ergonomica, perfettamente integrata e fermaporta, assicura un'alimentazione rapida della macchina a supporto del lavoro quotidiano.


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



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


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



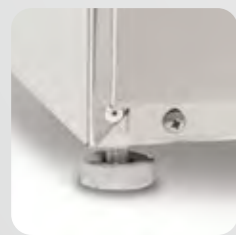
 **Struttura robusta:** La struttura completamente realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità garantisce una durata ottimale.


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



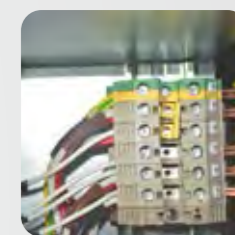
 **Piedi regolabili in altezza:** L'altezza dei piedi può essere regolata individualmente per consentire una comoda pulizia sotto la macchina


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



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


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



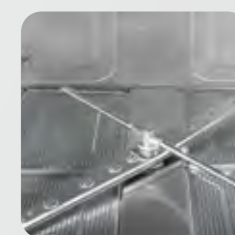
**Controllo intuitivo:** Seguendo la filosofia del plug and play, l'intuitivo pannello di controllo elettromeccanico consente un facile lavaggio. La semplicità è il nostro obiettivo. 


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



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

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



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

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





LAVAGGIO STOVIGLIE  
DISHWASHERS

# GRAND SERIES LINEA EASY



<b>EASY-LINE Caratteristiche</b>	<b>128</b>
<b>Lavabicchieri</b>	<b>130</b>
Cestello da 350x350	130
Cestello da 400x400	131
<b>Lavapiatti a carica frontale</b>	<b>132</b>
Cestello 500x500	132
<b>Lavapiatti a capota</b>	<b>134</b>
Cestello 500x500	134
<b>Dati tecnici</b>	<b>135</b>

# LINEA EASY

## EASY LINE

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

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

I cicli di lavaggio sono controllati da una programmazione elettromeccanica.

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

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

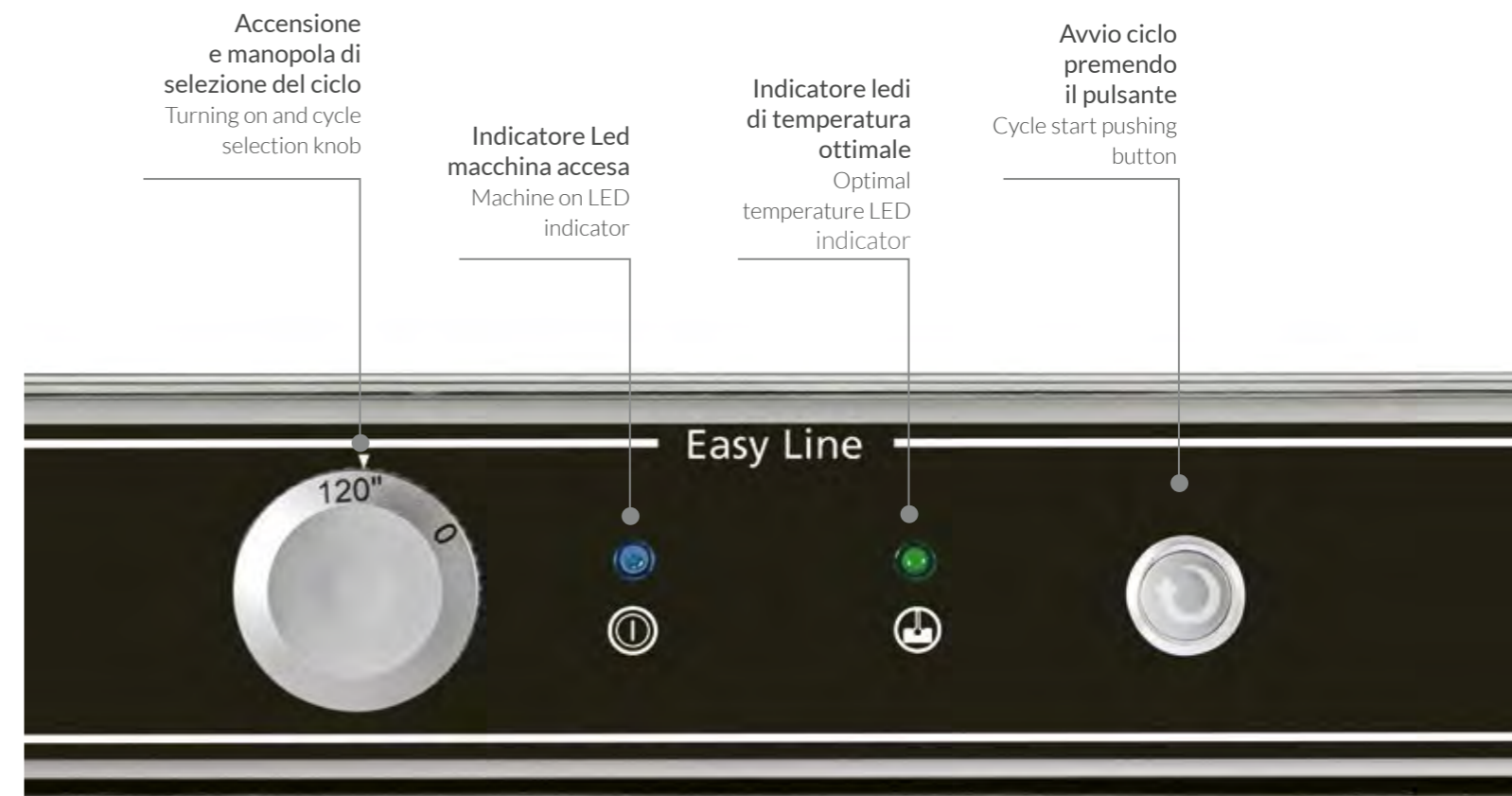
Washing cycles are controlled by an electric programmer.



# Caratteristiche

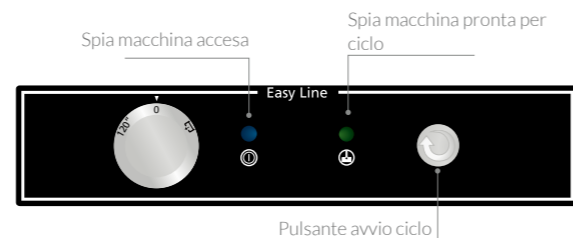
## Features

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





GE-1500



Pannello di controllo  
Control Panel

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



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



► GE-1500

- Pannello di controllo elettromeccanico
- 1 ciclo di lavaggio di 120"
- Capacità vasca lavaggio: 11 l / Potenza riscaldamento 2.0 kw.
- Capacità boiler: 4 l / Potenza riscaldamento 2.4 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.3 kw
- Consumo risciacquo: 2 l / risciacquo
- Filtro in plastica su aspirazione pompa
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C
- Tensione di alimentazione: 230V / 1N 50 Hz
- Accessori in dotazione: 2 cestelli da 350x350 mm e 1 cestello posate CU.

**MODELLI OPZIONALI CON:**

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

- Electromechanical control panel.
- 1 washing cycle of 120".
- Tank capacity: 11 l. / Heating power: 2.0 kw.
- Boiler capacity: 4 l. / Heating power: 2.4 kw.
- Wash pump power: 0.3 kw.
- Rinsing consumption: 2 l/rinse.
- Plastic filter on washing pump aspiration
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted.
- Temperature adjustment: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Supply voltage: 230V / 1N 50 Hz
- Accessories supplied: 2 baskets of 350 x 350 mm and 1 basket for cutlery CU.

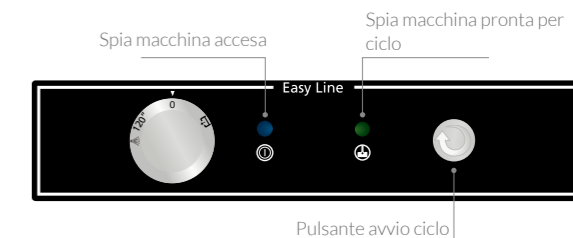
**OPTIONAL MODELS WITH**

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

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



GE-2100



Pannello di controllo  
Control panel

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



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



► GE-2100

- Pannello di controllo elettromeccanico
- 1 ciclo di lavaggio di 120"
- Capacità vasca lavaggio: 15 l / Potenza riscaldamento 2.0 kw.
- Capacità boiler: 4 l / Potenza riscaldamento 2.8 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.3 kw
- Consumo risciacquo: 2.5 l / risciacquo
- Filtro in plastica su aspirazione pompa
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Ciclo indipendente per risciacquo a freddo.
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C
- Tensione di alimentazione: 230V / 1N 50 Hz
- Accessori in dotazione: 2 cestelli 400x400 mm, supporto piattini e 1 cestello posate CU.

**MODELLI OPZIONALI CON:**

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

- Electromechanical control panel.
- 1 washing cycle of 120".
- Tank capacity: 15 l. / Heating power: 2.0 kw.
- Boiler capacity: 4 l. / Heating power: 2.8 kw.
- Wash pump power: 0.3 kw.
- Rinsing consumption: 2.5 l/rinse.
- Plastic filter for washing pump aspiration
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Independent cycle for cold rinsing.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted.
- Temperature adjustment: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Supply voltage: 230V / 1N 50 Hz.
- Accessories supplied: 2 baskets of 400 x 400 mm, 1 dish bracket and 1 basket for cutlery CU.

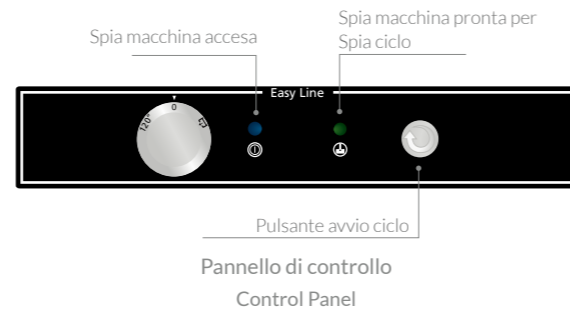
**OPTIONAL MODELS WITH**

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

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



GE-480 F



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



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

**GE-480**

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

**MODELLI OPZIONALI CON:**

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

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

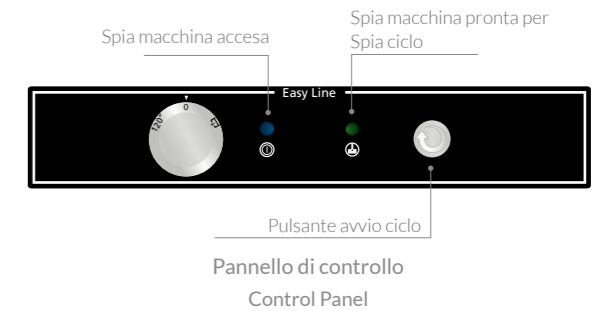
**OPTIONAL MODELS WITH**

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

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



GE-640



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



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

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

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

**MODELLI OPZIONALI CON:**

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

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

**OPTIONAL MODELS WITH**

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

Modello Model	Codice Reference	N° cesti/ora baskets / hour	H massima bicchiere Door clearance (mm)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dosatore di detergente Detergent dispenser	Pompa di scarico Drain pump	Potenza Power (kW)	Tensione alimen- tazione Voltage (V)
GE-640 F	19095609	30	300	600 x 600 x 825	No	No	6,2	400V-3N-50Hz
GE-640 DD F	19105983	30	300	600 x 600 x 825	Si	No	6,2	400V-3N-50Hz
GE-640 B F	19095710	30	300	600 x 600 x 825	No	Si	6,2	400V-3N-50Hz
GE-640 B DD F	19105984	30	300	600 x 600 x 825	Si	Si	6,2	400V-3N-50Hz

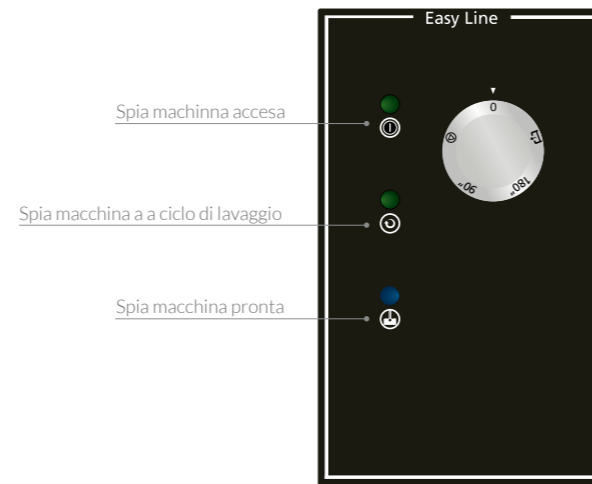


GEX-800



Bracci inferiori di lavaggio e risciacquo +filtri in acciaio inossidabile

Lower washing and rinsing arms + Stainless Steel filters



Spia macchina accesa

Spia macchina a a ciclo di lavaggio

Spia macchina pronta

Pannello di controllo  
Control Panel

► GEX-800

- Pannello di controllo elettromeccanico.
- 2 cicli di lavaggio di 90°/180°.
- Ciclo continuo fino ad arresto manuale.
- Capacità vasca lavaggio: 33 l / Potenza riscaldamento 4.5 kw.
- Capacità boiler: 7 l / Potenza riscaldamento 6.0 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.75 kw.
- Consumo risciacquo: 2.4 l/risciacquo.
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata.
- Filtro in vasca + filtro aspirazione pompa in materiale composito.
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C.
- Multi tensione: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Accessori in dotazione: 1 cestello CP-16/18, 1 cestello CT-10 e 1 cestello posate CU-7.

**MODELLI OPZIONALI CON:**

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

NB: Cavo alimentazione escluso

- Electromechanical control panel.
- 2 washing cycle of 90° / 180°.
- Continuous cycle up to the manual stop.
- Tank capacity: 33 l. / Heating power: 4.5 kw.
- Boiler capacity: 7 l. / Heating power: 6.0 kw.
- Wash pump power: 0.75 kw.
- Rinsing consumption: 2.9 l/rinse.
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Tank filter and pump suction filter in composite material.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted.
- Temperature adjustment: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Multi-Voltage: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Accessories supplied: 1 basket CP-16/18, 1 basket CT-10 and 1 basket for cutlery CU-7.

**OPTIONAL MODELS WITH**

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

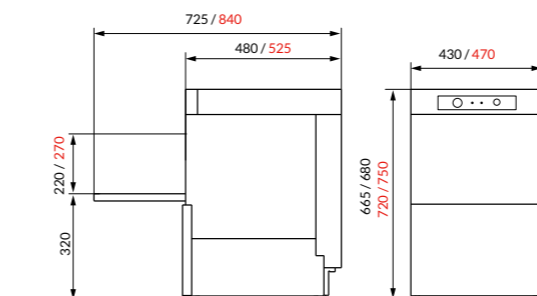
Note: Power cord not supplied

Modello Model	Codice Reference	N° cesti/ora baskets / hour	Utile porta Door clearance (mm)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dosatore di detergente Detergent dispenser	Pompa di scarico Drain pump	Potenza Power (kW)	Tensione alimen- tazione Voltage (V)
GEX-800	19105965	40	440	630x770x1485	No	No	11.25	400V-3N-50Hz
GEX-800 DD	19105966	40	440	630x770x1485	Si	No	11.25	400V-3N-50Hz
GEX-800 B	19105967	40	440	630x770x1485	No	Si	11.25	400V-3N-50Hz
GEX-800 B DD	19105968	40	440	630x770x1485	Si	Si	11.25	400V-3N-50Hz

DATI TECNICI LINEA EASY / EASY LINE TECHNICAL DATA

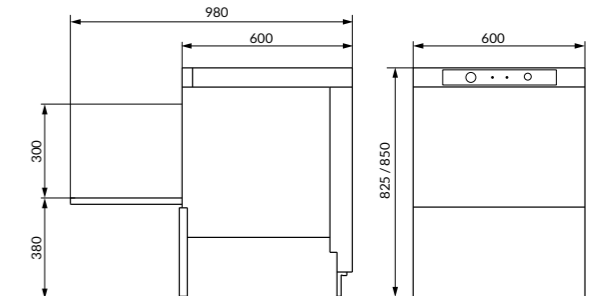
	GE-1500	GE-2100	GE-480	GE-640	GEX-800
Tensione alimentazione	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz	400V/3N-50Hz	400V/3N 50Hz
Multi/Tensione	-	-	-	-	•
Potenza pompa	300 W	300 W	600 W	600 W	750 W
Resistenza boiler	2400 W	2800 W	2800 W	5600 W	6000 W
Resistenza vasca	2000 W	2000 W	2800 W	2800 W	4500 W
Potenza totale	2700 W	3100 W	3400 W	6200 W	11250 W
Multipower	-	-	-	-	•
Dimensioni (mm)					
Larghezza	430	470	600	600	630
Profondità	475	525	600	600	770
Altezza	660	720	825	825	1485
Altezza utile porta	220	270	300	300	440
Altezza capota aperta	-	-	-	-	1963
Capacità boiler	4 L	4 L	7 L	7 L	7 L
Capacità vasca	11 L	15 L	25 L	25 L	33 L
Temperatura boiler	85°C	85°C	85°C	85°C	85°C
Temperatura vasca	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C
Ciclo di lavaggio	120 s	120 s	120 s	90 / 180 s	90 / 180 s
Consumo acqua per ciclo	2 L/ciclo	2.5 L/ciclo	2.7 L/Ciclo	2.7 L/Ciclo	2.4 L/Ciclo
Pressione consigliata (bar)	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4
Tubo di alimentazione dell'acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Peso netto	35 kg	39 kg	54 kg	54 kg	108 kg

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

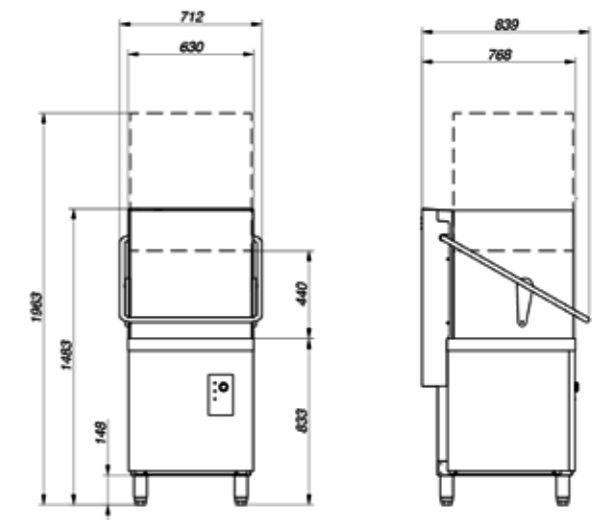


Dimensioni in rosso per modello GE-2100 /  
Red color dimension for model GE-2100

Dimensioni GE-480 / Dimensions GE-480



Dimensioni GEX-800 / Dimensions GEX-800



LAVAGGIO STOVIGLIE  
DISHWASHERS

# GRAND SERIES LINEA TECH



<b>LINEA TECH Caratteristiche</b>	<b>138</b>
<b>Lavabicchieri</b>	<b>140</b>
Cestello 350x350	140
Cestello 400x400	141
<b>Lavapiatti a carica frontale</b>	<b>142</b>
Cestello 500x500	142
<b>Lavapiatti a capota</b>	<b>143</b>
Cestello 500x500	143
<b>Dati tecnici</b>	<b>144</b>

# LINEA TECH

## TECH LINE

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

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

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

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

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

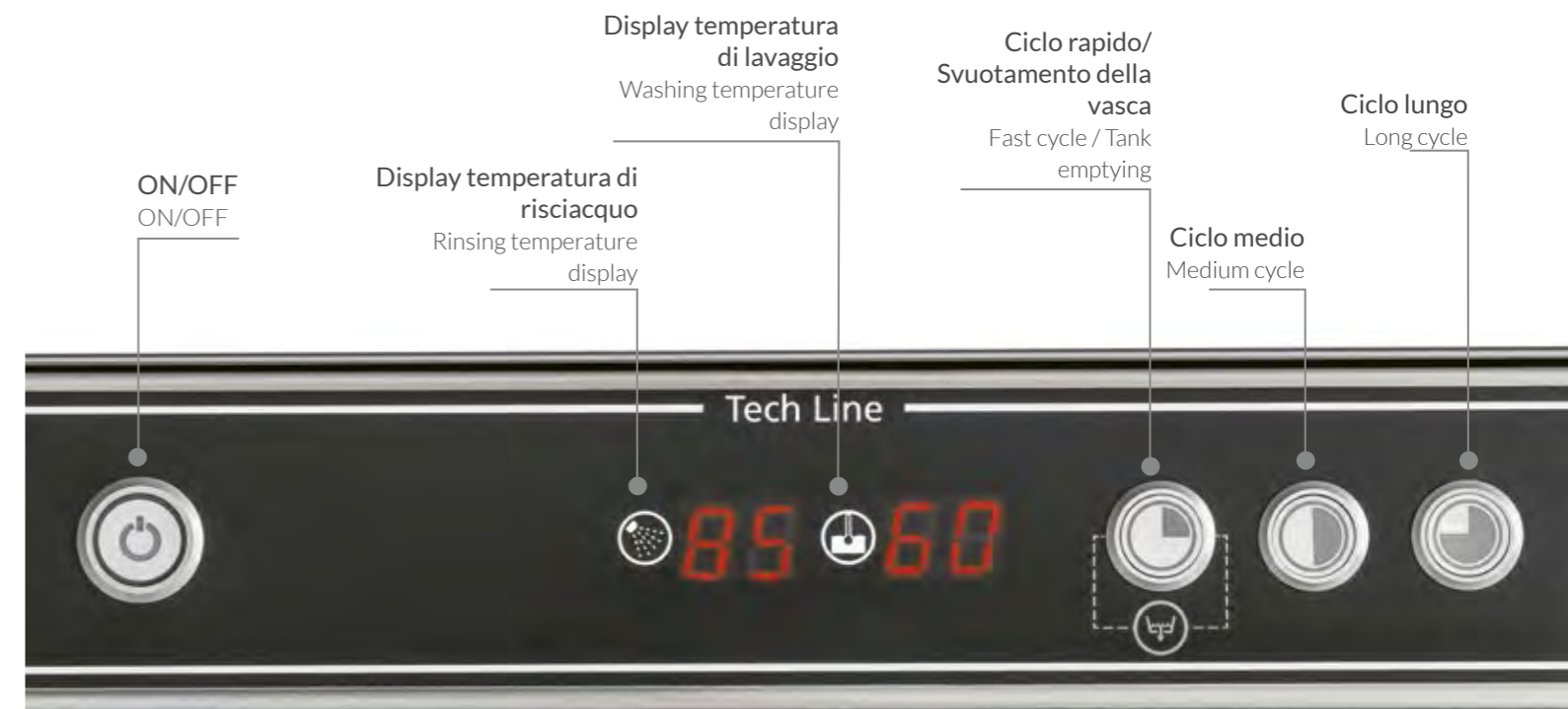
TECH LINE range is available in 350x350 and 400x400 basket glasswashers, 500x500 basket front-loading dishwashers and 500x500 basket pass-through dishwashers.



# Caratteristiche

## Features

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





**T**

GT-1500

**GT-1500**

- Pannello di controllo elettronico.
- 3 cicli di lavaggio: 90°/120°/180°
- Capacità vasca di lavaggio: 11 l. / Potenza riscaldante vasca: 2.0 kw.
- Capacità boiler: 4 l. / Potenza riscaldante: 2.4 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.3 kw.
- Consumo di risciacquo: 2 l/risciacquo.
- Filtro in plastica su aspirazione pompa.
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Funzione thermostat.
- Inizio lavaggio delicato.
- Display temperatura per vasca lavaggio e boiler.
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata e funzione thermostat.
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C
- Tensione di alimentazione: 230V / 1N 50/60 Hz.
- Accessori in dotazione: 2 cestelli da 350x350 mm e 1 cestello posate CU.

**MODELLI OPZIONALI CON:**

- Dispenser detergente incorporato.
- Pompa di scarico integrata

- Electronic control panel.
- 3 washing cycle of 90° / 120° / 180°
- Tank capacity: 11 l. / Heating power: 2.0 kw.
- Boiler capacity: 4 l. / Heating power: 2.4 kw.
- Wash pump power: 0.3 kw.
- Rinsing consumption: 2 l/rinse.
- Plastic filter for washing pump aspiration
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Thermostat function.
- Soft washing start.
- Wash tank and boiler temperature display.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted and thermo-stop function.
- Temperature adjustment: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Supply voltage: 230V / 1N 50/60 Hz.
- Accessories supplied: 2 baskets of 350 x 350 mm and 1 basket for cutlery CU.

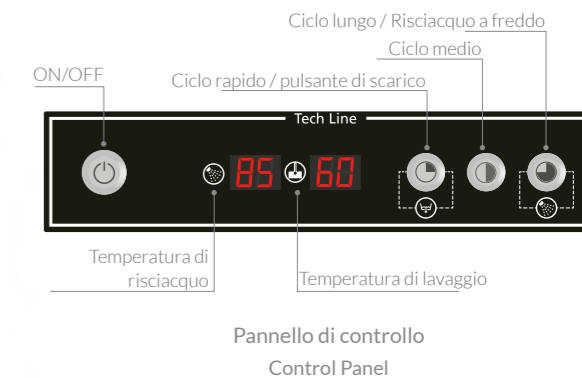
**OPTIONAL MODELS WITH**

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

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

**T**

GT-2100

**GT-2100**

- Pannello di controllo elettronico.
- 3 cicli di lavaggio: 90°/120°/180°
- Capacità vasca di lavaggio: 15 l. / Potenza riscaldante vasca: 2.0 kw.
- Capacità boiler: 4 l. / Potenza riscaldante: 2.8 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.3 kw.
- Consumo di risciacquo: 2.5 l/risciacquo.
- Filtro in plastica su aspirazione pompa.
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Funzione thermostat.
- Inizio lavaggio delicato.
- Display temperatura per vasca lavaggio e boiler.
- Ciclo indipendente per risciacquo a freddo
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata e funzione thermostat.
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C
- Tensione di alimentazione: 230V / 1N 50/60 Hz.
- Accessori in dotazione: 2 cestelli da 400x400 mm, supporto piattini e 1 cestello posate CU.

**MODELLI OPZIONALI CON:**

- Dispenser detergente incorporato.
- Pompa di scarico integrata

- Electronic control panel.
- 3 washing cycle of 90° / 120° / 180°
- Tank capacity: 15 l. / Heating power: 2.0 kw.
- Boiler capacity: 4 l. / Heating power: 2.8 kw.
- Wash pump power: 0.3 kw.
- Rinsing consumption: 2.5 l/rinse.
- Plastic filter for washing pump aspiration
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Thermostat function.
- Soft washing start.
- Wash tank and boiler temperature display.
- Independent cycle for cold rinsing.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted and thermo-stop function.
- Temperature adjustment: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Supply voltage: 230V / 1N 50/60Hz.
- Accessories supplied: 2 baskets of 400 x 400 mm, 1 dish bracket and 1 basket for cutlery CU.

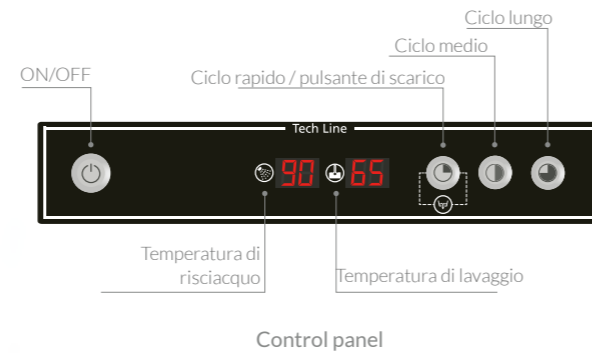
**OPTIONAL MODELS WITH**

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

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



GT-480 F



Control panel

► GT-480

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

**MODELLI OPZIONALI CON:**

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

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

**OPTIONAL MODELS WITH**

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

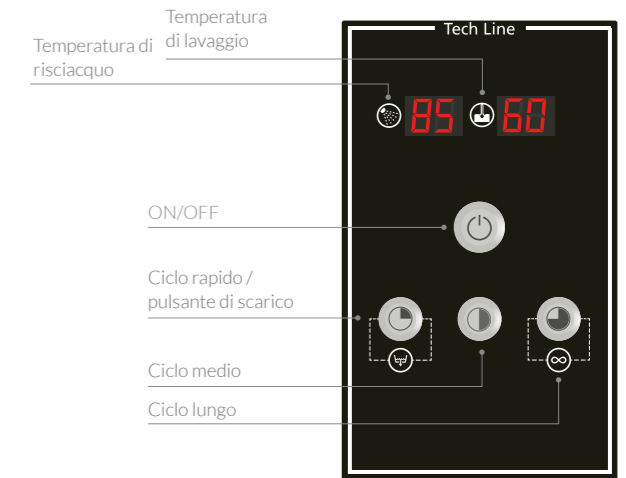
Modello Model	Codice Reference	N° cesti/ora baskets / hour	H massima bicchiere Door clearance (mm)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dosatore di detergente Detergent dispenser	Pompa di scarico Drain pump	Pompa di risciacquo Rinsing Pump	Potenza Power (kW)	Tensione alimen- tazione Voltage (V)
GT-480 F	19076069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



GTX-800



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



Control panel

► GTX-800

- Pannello di controllo elettronico.
- 3 cicli di lavaggio: 90"/120"/180".
- Capacità vasca di lavaggio: 33 l. / Potenza riscaldante vasca: 4.5 kw.
- Capacità boiler: 7 l. / Potenza riscaldante: 6.0 kw.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.75 kw.
- Consumo di risciacquo: 2.7 l/risciacquo.
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Filtro in vasca + filtro aspirazione pompa in materiale composito.
- Display temperatura per vasca lavaggio e boiler.
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola anti riflusso incorporata eccetto modelli W.
- Funzione termostop.
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60 °C e risciacquo 85 °C.
- Multi tensione: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Potenza riscaldante boiler regolabile in (multi tensione) 230V / 1N: 2.0 kW / 3.0 kW / 4.0 kW / 6.0 kW.
- Accessori in dotazione: 1 cestello CP-16/18, 1 cestello CT-10 e 1 cestello posate CU-7.

**MODELLI OPZIONALI CON:**

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

**NB: Cavo alimentazione escluso**

Modello Model	Codice Reference	N° cesti/ora Baskets / hour	H massima bicchiere Door clearance (mm)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dosatore di detergente Detergent dispenser	Pompa di scarico Drain pump	Pompa di risciacquo Rinsing Pump	Potenza Power (kW)	Tensione alimen- tazione Voltage (V)
GTX-800	19105969	40	400	630x770x1485	No	No	No	11.25	400V-3N-50Hz
GTX-800 DD	19105990	40	400	630x770x1485	Si	No	No	11.25	400V-3N-50Hz
GTX-800 B	19105991	40	400	630x770x1485	No	Si	No	11.25	400V-3N-50Hz
GTX-800 B DD	19105992	40	400	630x770x1485	Si	Si	No	11.25	400V-3N-50Hz
GTX-800 W	19105994	40	400	630x770x1485	No	No	Si	11.25	400V-3N-50Hz
GTX-800 W DD	19105997	40	400	630x770x1485	Si	No	Si	11.25	400V-3N-50Hz
GTX-800 W B	19105998	40	400	630x770x1485	No	Si	Si	11.25	400V-3N-50Hz
GTX-800 W B DD	19105999	40	400	630x770x1485	Si	Si	Si	11.25	400V-3N-50Hz

- Electronic control panel.
- 3 washing cycle of 90" / 120" / 180".
- Tank capacity: 33 l. / Heating power: 4.5 kw.
- Boiler capacity: 7 l. / Heating power: 6.0 kw.
- Wash pump power: 0.75 kw.
- Rinsing consumption: 2.7 l/rinse.
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Tank filter and pump suction filter in composite material.
- Wash tank and boiler temperature display.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted except in W models and thermo-stop function.
- Temperature adjustment: Wash 60 °C and rinse 85 °C.
- Multi-Voltage: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Adjustable boiler heating power (Multi-Power) in 230V / 1N: 2.0 kW / 3.0 kW / 4.0 kW / 6.0 kW.
- Accessories supplied: 1 basket CP-16/18, 1 basket CT-10 and 1 basket for cutlery CU-7.

**OPTIONAL MODELS WITH**

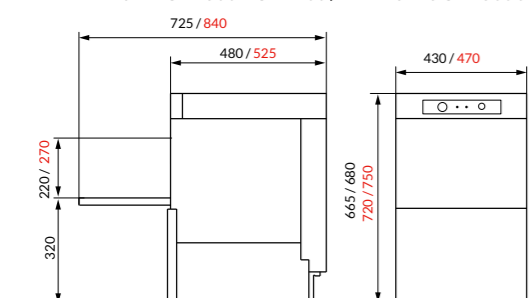
- Built-in detergent aid dispenser.
- Built-in draining pump.
- 60 Hz version.

**Note: Power cord not supplied**

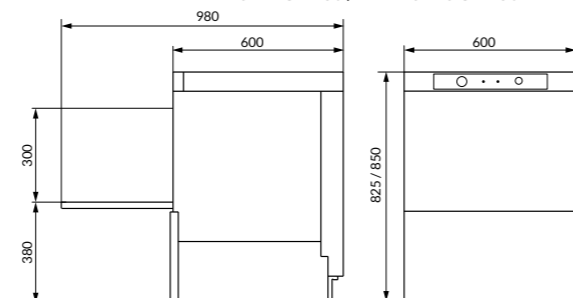
**DATI TECNICI LINEA TECH / TECH LINE TECHNICAL DATA**

	GT-1500	GT-2100	GT-480	GTX-800
Tensione alimentazione	230V/1N-50/60Hz	230V/1N-50/60Hz	230V-50Hz	400V/3N 50Hz
Multi/Tensione				
Potenza pompa	300 W	300 W	600 W	750 W
Resistenza boiler	2400 W	2800 W	2800 W	6000 W
Resistenza vasca	2000 W	2000 W	2800 W	4500 W
Potenza totale	2700 W	3100 W	3400 W	11250 W
Multipower	-	-	-	•
Dimensioni (mm)				
Larghezza	430	470	600	630
Profondità	475	525	600	770
Altezza	660	720	825	1485
Altezza utile porta	220	270	300	440
Altezza capota aperta	-	-	-	1963
Capacità boiler	4 L	4 L	7 L	7 L
Capacità vasca	11 L	15 L	25 L	33 L
Temperatura boiler	85°C	85°C	85°C	85°C
Temperatura vasca	60°C	60°C	60°C	60°C
Ciclo di lavaggio	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s
Consumo acqua per ciclo	2 L/ciclo	2.5 L/ciclo	2.7 L/Ciclo	2.4 L/Ciclo
Pressione consigliata (bar)	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4
Tubo di alimentazione dell'acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Peso netto	35 kg	39 kg	54 kg	108 kg

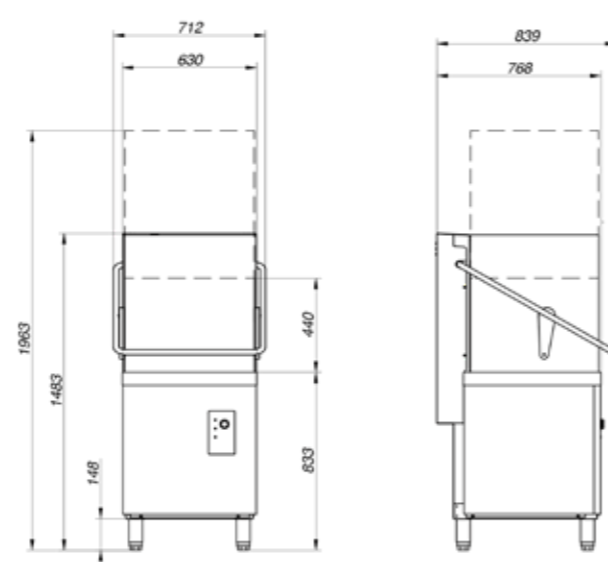
Dimensioni GT-1500 e GT-2100 / Dimensions GT-1500 and GT-2100


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

Dimensioni GT-480 / Dimensions GT-480



Dimensioni GTX-800 / Dimensions GTX-800



LAVAGGIO STOVIGLIE  
DISHWASHERS

# OPTIONAL E ACCESSORI



<b>Optional</b>	<b>148</b>
<b>Accessori</b>	<b>148</b>
Cestelli	148
Basi per lavabicchieri e lavapiatti	149
Tavoli per lavapiatti a carica frontale	150
Tavoli per lavapiattie a capota	151

**A****CESTELLI**

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

**BASKETS FOR DISHWASHERS**

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



CLV-35



CLV-40

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

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



CP-16/18



CT-10



CU-7

**CESTELLI PER LAVAPIATTI**

BASKETS FOR DISHWASHERS (500 X 500 MM)

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

**A****BASI SUPPLEMENTARI**

- Interamente in acciaio inossidabile
- Può essere anche utilizzata per sollevare la macchina e drenare liberamente l'acqua senza necessità di installare pompe aggiuntive, oppure per la collocazione di recipienti per detersivi e brillantanti liquidi.
- Include 2 guide per collocazione di due cestelli 500x500 mm

**SUPPLEMENT BASE**

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



PL-43

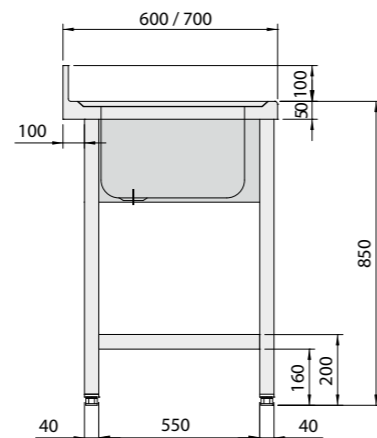


PL-47



PL-60

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

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

- Unità completamente saldate larghe 600 e 700
- Progettato appositamente per incorporare lavapiatti standard di 600x600 mm o lavabicchieri standard di 430x475mm, sotto il piano di drenaggio.
- Gambe regolabili in altezza di 40x40 mm, per alloggiare lavapiatti fino a un'altezza di 850 mm.
- Alzatina completamente saldata di 100x15mm
- I piani di lavoro senza saldatura sono ricavati da un unico foglio di acciaio spesso 1mm
- Le gambe sono 60 mm in avanti per consentire l'installazione dello scarico.
- Le vasche sono fornite con valvola di scarico inclusa

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

	Dimensioni Dimensions (mm)	N° Vasche Bowls No.	Codice Reference	Modello Vasca a sinistra Model with bowl in left	Prezzo Price (€)	Codice Reference	Modello Vasca a destra Model with bowl in right	Dimensioni lavello Sink dimensions (mm)
	1200x600	1	19020066	STWD-126/1R B	820,00	19020078	STWD-126/1 L B	400x400x250
	1400x600	1	19020067	STWD-146/1R B	910,00	19020079	STWD-146/1 L B	400x400x250
	1600x600	1	19020068	STWD-166/1R B	1 000,00	19020080	STWD-166/1 L B	400x400x250
	1800x600	2	19020069	STWD-186/2R B	1 230,00	19020081	STWD-186/2 L B	400x400x250
	2000x600	2	19020070	STWD-206/2R B	1 320,00	19020082	STWD-206/2 L B	400x400x250

	Dimensioni Dimensions (mm)	N° Vasche Bowls No.	Codice Reference	Modello Vasca a sinistra Model with bowl in left	Prezzo Price (€)	Codice Reference	Modello Vasca a destra Model with bowl in right	Dimensioni lavello Sink dimensions (mm)
	1200x700	1	19020071	STWD-127/1R B	900,00	19020083	STWD-127/1 L B	500x500x300
	1400x700	1	19020072	STWD-147/1R B	1 000,00	19020084	STWD-147/1 L B	500x500x300
	1600x700	1	19020073	STWD-167/1R B	1 100,00	19020085	STWD-167/1 L B	500x500x300
	1800x700	2	19020075	STWD-187/2R B	1 340,00	19020087	STWD-187/2 L B	500x500x300
	2000x700	2	19020076	STWD-207/2R B	1 440,00	19020088	STWD-207/2 L B	500x500x300

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

- Piano di lavoro in acciaio inox con finitura satinata.
- Altezza dei telai di 850 mm con piedini inossidabili regolabili in altezza (-10 mm / +50 mm).
- Gambe quadrate in acciaio inox di 40 x 40 mm.
- Vasca saldata 500 x 400 x 250 mm con angoli arrotondati per una facile e veloce pulizia.
- Rubinetto doccia non incluso, ma munito di foro per il montaggio.
- Pettorina posteriore di 100 mm.
- Foro di sbatura per gettare i rifiuti direttamente in un bidone della spazzatura (non incluso) sul piano di lavoro.
- Fornito smontato, nstallazione rapida e facile collegamento a lavastoviglie.

- Made of stainless steel.
- 850 mm height with stainless steel height-adjustable feet (-10 mm/+50 mm).
- Square section stainless steel legs 40 x 40 mm.
- Welded bowl 500 x 400 x 250 mm with rounded angles for easy and quick cleaning.
- Shower faucet not included but provided with a hole to place it.
- 100 mm splashback.
- Seamless hole for waste bin, totally leveled with the worktop surface.
- Delivered disassembled, quick installation and easy connection to pass-through dishwashers.

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

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



**A****Tavoli per lavapiatti / Tables for dishwashers****Tavoli per lavapiatti a capota / Tables for Pass-Through dishwashers****> TAVOLI ENTRATA/USCITA  
PLAIN TABLES**

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)
DTC-70	<b>19104081</b>	700x612x850

**> TAVOLI ENTRATA/USCITA CON ALZATINA  
PLAIN TABLES WITH SPLASHBACK**

Dimensioni Dimensions (mm)	Modello destro Right model	Codice Reference	Modello sinistro Left model	Codice Reference
700x770x850	DTW-70 R	<b>19104160</b>	DTW-70 L	<b>19104159</b>
1200x770x850	DTW-120 R	<b>19104092</b>	DTW-120 L	<b>19104011</b>

**> TAVOLO CON VASCA E ALZATINA  
TABLE WITH BOWL AND SPLASHBACK**

Dimensioni Dimensions (mm)	Modello destro Right model	Codice Reference	Modello sinistro Left model	Codice Reference
700x770x850	DTWB-70 R	<b>19104080</b>	DTWB-70 L	<b>19104079</b>
1200x770x850	DTWB-120 R	<b>19104078</b>	DTWB-120 L	<b>19104077</b>

**> TAVOLO CON VASCA, FORO E ALZATINA  
TABLE WITH BOWL, SORTING HOLE AND SPLASHBACK**

Dimensioni Dimensions (mm)	Modello destro Right model	Codice Reference	Modello sinistro Left model	Codice Reference
700x770x850	DTWBS-120 R	<b>19104073</b>	DTWBS-120 L	<b>19103986</b>
1200x770x850	DTWBS-150 R	<b>19104075</b>	DTWBS-150 L	<b>19104074</b>

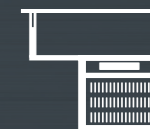
**> CHIUSURA LATERALE  
SIDE CLOSURE**

Modello Model	Codice Reference	Descrizione Description
DSC-R	<b>19104207</b>	Chiusura laterale destra
DSC-L	<b>19104206</b>	Chiusura laterale sinistra

**> ELEMENTO DI UNIONE  
UNION ELEMENT**

Modello Model	Codice Reference	Descrizione Description
DTJ-14	<b>19104269</b>	140x764x350
DTJ-62	<b>19104300</b>	620x764x350

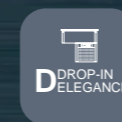
**DISTRIBUZIONE ED ESPOSIZIONE ALIMENTI**  
DISTRIBUTION & STORAGE







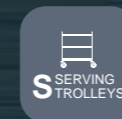
## DISTRIBUZIONE ED ESPOSIZIONE DI ALIMENTI FOOD DISPLAY AND DISTRIBUTION



**BUFFET: DROP IN ELEGANCE**



**EVOLUX: CANTINE VINO**



**CARRELLI DI SERVIZIO**



**SCAFFALATURA IN ALLUMINIO**



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

## **BUFFET: DROP IN ELEGANCE**



<b>BUFFET: DROP IN ELEGANCE</b>	<b>160</b>
<b>Elementi freddi</b>	<b>162</b>
Piani refrigerati	162
Vasche refrigerate statiche	163
<b>Elementi riscaldati</b>	<b>164</b>
Bagnomaria con acqua	164
Bagnomaria a secco	166
Piastre vetroceramica	167
<b>Protezione alimenti, cupole</b>	<b>168</b>
Protezioni con vetro, illuminazione o illuminazione e riscaldamento	168
Protezioni con vetro, neutro	169
Protezione in vetro	169
<b>Accessori</b>	<b>170</b>
Dispenser piatti	170
Dispenser cestelli	170

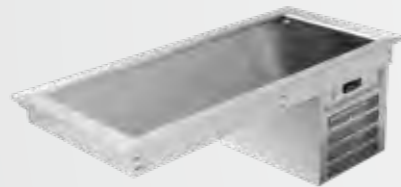
# ELEMENTI BUFFET / BUFFET ELEMENTS

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

Aspes presenta la nuova gamma Drop-In Elegance che offre un'ampia varietà di elementi incorporati per la progettazione e la costruzione di sistemi per buffet completi, self-service o sistemi a flusso libero. Il design della gamma Elegance è stato concepito per incrementare la visibilità e l'esposizione dei prodotti. La gamma è composta da elementi freddi, elementi caldi, espositori refrigerati, protezioni per alimenti e accessori. Su richiesta, gli elementi refrigerati possono essere autonomi

The range of Drop-In Elegance with a wide variety of built-in elements to project and construct complete buffets, self service or free-flow systems. The design of Elegance range has been done to increase the visibility and exposure of products displayed. The range is composed of cold elements, hot elements, refrigerated displays, foodshields and accessories. Upon request the refrigerated elements can be autonomous

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



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

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



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

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

### ELEMENTI RISCALDATI / HOT ELEMENTS



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

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



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

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



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

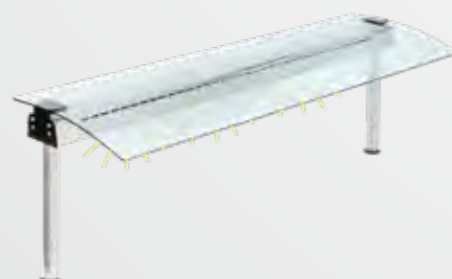
DRY BAIN-MARIE WELLS  
2GN - 3GN - 4GN - 5 GN  
30°C - 90°C / AIR FUNCTION



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

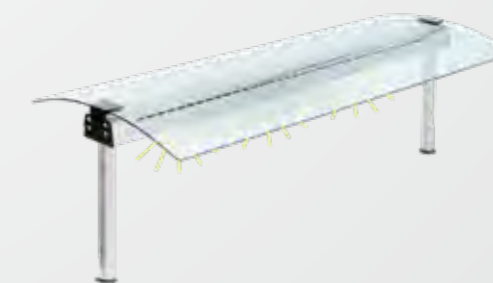
GLASS CERAMIC TOP PLATE  
2GN - 3GN - 4GN - 5 GN  
40°C - 120°C

### PROTEZIONE ALIMENTI / REFRIGERATED ELEMENTS



**PROTEZIONE ALIMENTI**

FOODSHIELD



**PROTEZIONE ALIMENTI CON 2 CURVATURE IN VETRO**

FOODSHIELD WITH 2 SIDE CURVED GLASS

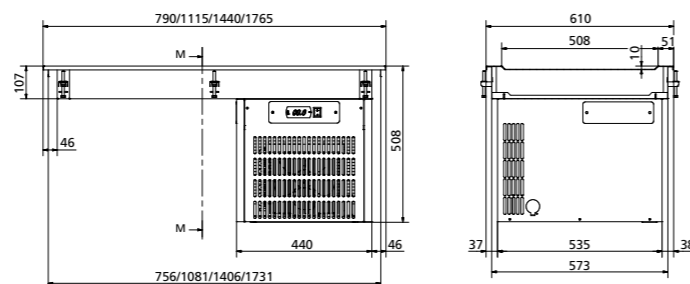


DRTP-411



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

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



PIANI SUPERFICIE REFRIGERATA / REFRIGERATED TOP PLATES

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

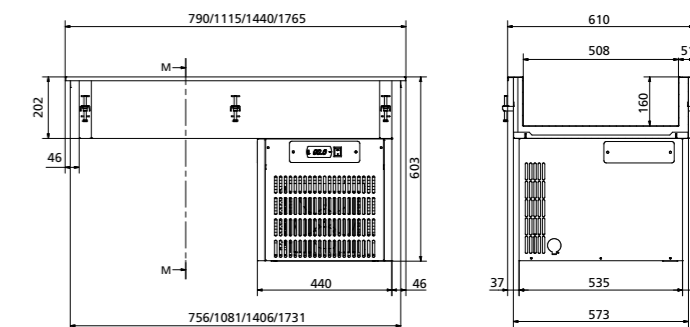


DRW-411 HC



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

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



VASCHE REFRIGERATE / REFRIGERATED WELLS

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

• Guida unica traversa per bacinelle cod. 12175863 €20,00

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

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

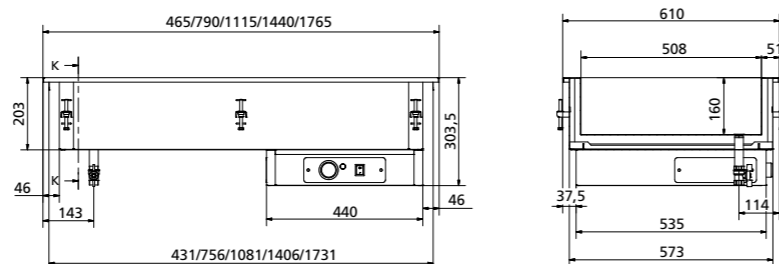


Impostazione e regolazione della temperatura veloce e facile.

Temperature set easy and quick to adjust.



DBM-511



► VASCHE BAGNOMARIA CON ACQUA / WET BAIN MARIE WELLS

- Progettati per mantenere in caldo gli alimenti posti in bacinelle GN durante tempo di servizio.
- Regolazioni con termostato analogico per un'impostazione della temperatura veloce e facile.
- Carico acqua manuale direttamente in vasca senza rubinetto.
- Prodotto in acciaio inox di alta qualità per lavoro professionale intensivo.
- Vasche profonde 160 mm permettono che permettono la collocazione di teglie GN 1/1 con profondità di massimo di 150 mm
- Calore prodotto da resistenza in silicone per esercizio e trasmissione di calore efficiente.
- Morsetti speciali nei lati che assicurano un adattamento uniforme sulla superficie intera.
- Pannello di controllo rimovibile, può essere messo sulla struttura dove gli elementi sono stati installati.
- Predisposto per installazione opzionale di una protezione alimenti con luce e/o lampada riscaldata.
- Angoli arrotondati interni. Valvola di drenaggio ½" nel punto più basso per operazioni di pulizia più facili.
- Temperatura di esercizio per bagnomaria in acqua riscaldata, per ciascuna vasca: 30°C/90°C.
- Tensione e frequenza di esercizio: 230V/1/50Hz
- Specially designed to hold, display and distribute warm food presented on deep GN pans during service time.
- Easy to use analog thermostat for an easy and quick set temperature.
- Manual water supply without tap to fill the well.
- Specially manufactured in high-quality stainless steel for intensive professional applications.
- 160 mm deep wells allow to place containers GN1/1 with maximum depth of 150 mm
- Heat produced by silicon heaters in the base plate for an efficient work and heat transmission.
- Special clamps in the sides that ensure an uniform fit and grip over the entire surface.
- Control panel removable, it can be placed on the structure where the elements has been installed.
- Prepared for optional installation of a foodshield with light and heat that is easily fixed to the structure by means of threaded plates.
- Rounded Edge interior and ½" Drain Valve in the bottom plate for easier cleaning operations.
- Operating temperature for hot bain Marie well: from +30°C to +90°C.
- Operating voltage and frequency: 230V 1N 50/60Hz.

Guida unica traversa per bacinelle cod. 12175863 €20,00

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

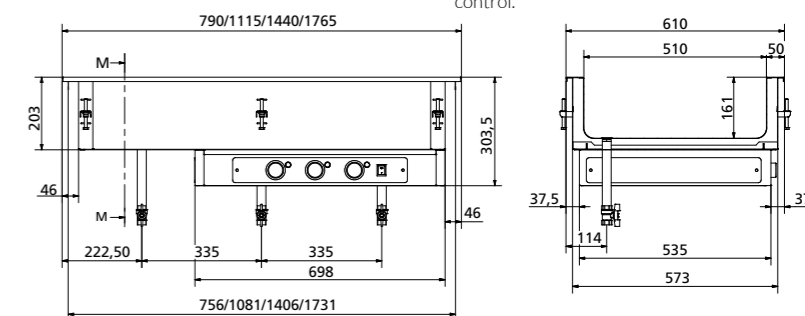


Ciascuna vasca offre la possibilità di impostare la propria temperatura mediante controllo indipendente.

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



DBM-411 I



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

- Bagnomaria e funzione con acqua con vasche indipendenti.
- Struttura realizzata interamente in acciaio inossidabile.
- Ogni vasca è controllata da un singolo termostato analogico.
- Vasche profonde 160 mm che permettono la collocazione di bacinelle GN1/1 con profondità massima di 150 mm.
- Calore prodotto da resistenza in silicone per esercizio e trasmissione di calore efficiente.
- Pannello di controllo amovibile che può essere collocato sulla struttura su cui sono stati installati gli elementi
- Predisposto per installazione opzionale di una protezione alimenti con luce e/o lampada riscaldata.
- Angoli arrotondati interni. Valvola di drenaggio da ½".
- Temperatura di esercizio per bagnomaria in acqua riscaldata, per ciascuna vasca: 30°C/90°C.
- Tensione e frequenza di esercizio: 230V/1/50Hz
- Specially designed to hold, display and distribute warm food presented on deep GN pans during service time. Suitable to control the correct temperature of service for different kind of foods.
- Specially manufactured in high-quality stainless steel for intensive professional applications.
- Each basin is controlled by easy to use analog thermostat for an easy and quick set temperature.
- 160 mm deep wells allow to place containers GN1/1 with maximum depth of 150 mm.
- Heat produced by silicon heaters in the base of each GN bowls for an efficient work and heat transmission.
- Control panel removable, it can be placed on the structure where the elements has been installed.
- Prepared for optional installation of a foodshield with light and heat that is easily fixed to the structure by means of threaded plates.
- Rounded Edge interior and ½" Drain Valve in the bottom plate for easier cleaning operations.
- Operating temperature for hot bain Marie well: from +30°C to +90°C.
- Operating voltage and frequency: 230V 1N 50/60Hz.

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

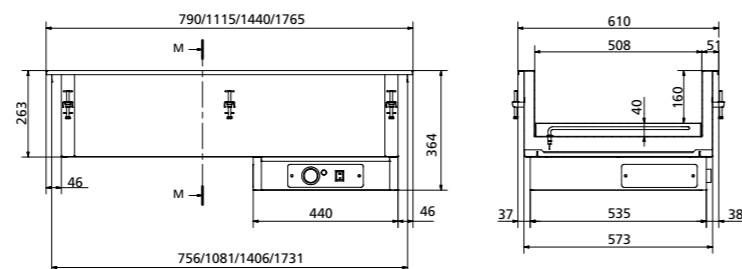


DDBM-511



Le ganasce garantiscono innesto e aderenza uniforme al bancone.

Clamps ensure an uniform fit and grip on the counter.



► VASCA BAGNOMARIA A SECCO / DRY BAIN MARIE WELLS

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

Guida unica traversa per bacinelle cod. 12175863 €20,00

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

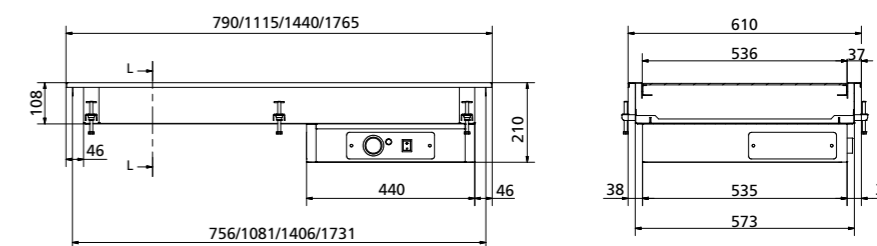


DCT-511



Impostazione e regolazione della temperatura veloce e facile.

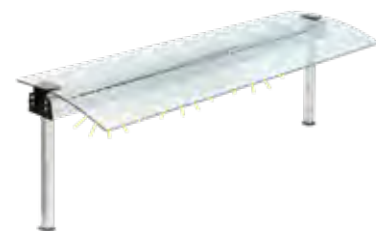
Temperature set easy and quick to adjust.



► PIASTRE SUPERFICIE VETROCERAMICA / GLASS CERAMIC TOP PLATES

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

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

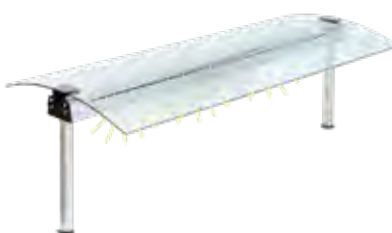


FS-L-CG1-311

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

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

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

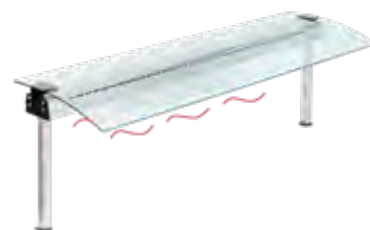


FS-L-CG2-311

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

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

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

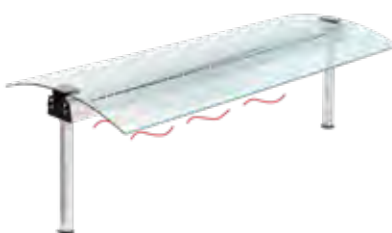


FS-H-CG1-311

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

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

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



FS-H-CG2-311

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

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

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



FS-CG1-311

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

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

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



FS-CG2-311

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

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

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



FCG-311

**VETRO ANTERIORE  
FRONT GLASS**

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

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

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

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

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



GPIK



NPD-28

### > DISPENSER PIATTO NEUTRI NEUTRAL PLATE DISPENSERS

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

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



HPD-28/34

### > DISPENSER PIATTI RISCALDATI HEATED PLATE DISPENSERS

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

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



PDC-28

PDC-34

### > COPERCHI PER DISPENSER PIATTI COVERS FOR PLATE DISPENSERS

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

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



BD-55

### > DISPENSER CESTELLI BASKET DISPENSERS

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

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





DISTRIBUZIONE ED ESPOSIZIONE  
DI ALIMENTI  
FOOD DISPLAY AND DISTRIBUTION

## EVOLUX – WINE DISPLAY



EVOLUX- Caratteristiche

174

EVOLUX

175

EVOLUX

# Cantinette vino Wine Cellar

CARATTERISTICHE / FEATURES

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

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



A-WR 25



A-WR 70



A-WR 140

CANTINETTE VINO / WINE CELLAR

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

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



CONSERVAZIONE DEL VINO

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

WINE CONSERVATION

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



VISIBILITÀ

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

VISIBILITY

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



IMMAGAZZINAMENTO

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

STORING

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



PERFETTA TEMPERATURA

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

PERFECT TEMPERATURE

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

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



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

# CARRELLI DI SERVIZIO



<b>Carrelli di servizio in acciaio inossidabile</b>	<b>178</b>
Carrelli di servizio in acciaio inossidabile	178
Carrelli di servizio e pulizia in acciaio inossidabile	179
Carrelli per macchine sottovuoto	179
Carrelli rinforzati per servizio pesante	180
Carrelli portapiatti in acciaio inossidabile	180
Carrelli con piattaforma per cestelli per lavastoviglie	181
<b>Carrelli per vassoi</b>	<b>182</b>
Carrelli per vassoi con piano di lavoro.	182
Carrelli per vassoi	182
Carrelli per vassoi annidabili	183
Carrelli per vassoi self service	183
Carrelli per vassoi isotermitici euronorm	184
Carrelli per cestelli lavastoviglie	184



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

- I carrelli di servizio standard CE sono realizzati con telaio tubolare di alta qualità di diametro 25mm. Carico massimo di peso di 70kg per ripiano. Carico massimo di peso 190kg per carrello.
- I modelli di carrelli di servizio rinforzati CER sono realizzati con una struttura tubolare di alta qualità con un diametro di 30 mm e uno spessore maggiore di 1,5mm in acciaio inossidabile. I ripiani sono saldati a fondo per aumentare la forza e la robustezza. Progettato appositamente per il trasporto di carichi pesanti. Carico di peso massimo di 85kg per ripiano. Carico massimo di peso di 235 kg per carrello.
- Tutti i ripiani sono realizzati con un bordo perimetrale rialzato e un fondo piegato, aumentando la robustezza e offrendo maggiore stabilità.
- Tutti i modelli includono 4 ruote di Ø 125 mm, 2 con freno per un utilizzo più sicuro.
- Paraurti composti con diametro di 100 mm per la protezione diretta di impatti.
- Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità.

- CE standard serving trolleys models are made of high-quality rounded tube frame of 25 mm diameter. Maximum weight load of 70 Kg per shelf. Maximum weight load of 190 Kg per trolley.
- CER reinforced serving trolleys models are made of high-quality rounded tube frame of 30 mm diameter, with 1.5 mm stainless steel increased thickness. Shelves are thoroughly welded to increase strenght and robustness. Especially designed for transporting heavy loads. Maximum weight load of 85 Kg in each shelf. Maximum weight load of 235 Kg per trolley.
- All shelves manufactured with a perimeter raised profile edge and bottom folded, enhancing robustness and providing with more stability.
- All models include 4 composite castors of Ø 125 mm, 2 with brake for safer use.

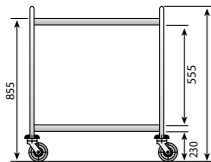


CE-952

CER-1063

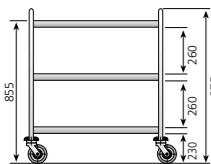
CER-1064

➤ CARRELLO DI SERVIZIO 2 RIPIANI / SERVING TROLLEY 2 SHELVES



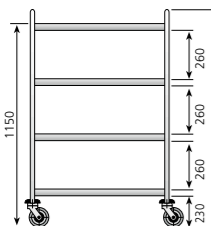
Modello Model	Codice Reference	Dimensioni del piano Shelving dimensions (mm)	Dimensioni esterne External dimensions (mm)
CE-852	19004870	800 x 500	900 x 600 x 975
CE-952	19004882	900 x 500	1000 x 600 x 975
CER-1062	19005020	1000 x 600	1100 x 700 x 975

➤ CARRELLO DI SERVIZIO 3 RIPIANI / SERVING TROLLEY 3 SHELVES



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

➤ CARRELLO DI SERVIZIO 4 RIPIANI / SERVING TROLLEY 4 SHELVES



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



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



ACE-4C

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



ACE-1/3GN



ACE-BB

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

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

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



CSR-1060

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



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

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

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

➤ CARRELLI PER MACCHINE SOTTOVUOTO  
VACUUM MACHINE TROLLEYS



CEV

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



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

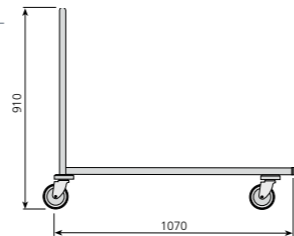
Modello Model	Codice Reference	Dimensioni esterne External dimensions (mm)
CEV	19004832	810 x 630 x 850



CR-1060

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

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



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



CPL-65

**CARRELLI DI LAVAGGIO**  
**WASHING TROLLEYS**

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



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



CC-55

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

- Progettato appositamente per la conservazione e il trasporto di cestelli per piatti standard da 500x500 mm.
- Carrelli CC-55 e BC-55 in acciaio inossidabile. Quattro (4) ruote con diametro di 125mm, due(2) con freno per un utilizzo più sicuro.
- Paraurti in gomma per proteggere dagli urti diretti in tutti e Quattro gli angoli.
- Quattro (4) ruote insonorizzate con 100 mm di diametro.
- Coperchio in polietilene per alimenti igienico (510x510x900 mm) come accessorio opzionale per mantenere i cesti sicuri e puliti. Il coperchio ha una capacità di 6 cestelli con un'altezza di 100 mm, 4 cestelli con altezza di 150 mm o 3 cestelli in vetro con un'altezza di 200 mm. Cestelli non inclusi. Da ordinare appositamente.
- Especially designed for storing and transporting standard dish baskets of 500 mm x 500 mm.
- CC-55 and BC-55 trolleys made of stainless steel. Four (4) castors of 125 mm diameter, two (2) of them with brakes for safer use. Non-marking, special rubber bumpers to protect against direct impacts in all four (4) corners.
- Four (4) sound- castors of 100 mm diameter.
- Hygienic food grade polyethylene plastic cover (510 x 510 x 900 mm) as optional accessory to keep baskets safe and clean. The cover has a capacity of 6 baskets with a height of 100 mm, 4 baskets with height of 150 mm or 3 glass baskets with a height of 200 mm.
- Baskets not included. To be ordered separately.



BC-55



FCC-55

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



CP-150



CP-300

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

- Il modello semplice CP-150 consente di impilare piatti fino a 32 cm di diametro (150 piatti).
- Il modello doppio CP-300 consente di impilare piatti fino a 26 cm di diametro su un lato e fino a 32 cm di diametro sull'altro (totale 300 piatti).
- Robusta struttura tubolare di alta qualità con diametro di 25mm e spessore di 1,2mm. Divisori di griglia saldati su ciascun lato per resistere a carichi pesanti.
- Inclinazione dei ripiani verso l'interno per evitare che i piatti scivolino o cadano.
- 4 ruote con diametro di 125mm, di cui 2 con freno per un utilizzo più sicuro.
- Divisori della colonna dei piatti (SP-1), interamente realizzati in acciaio inossidabile, sono accessori opzionali per migliorare la conservazione dei piatti e aumentare la stabilità del carrello.
- Copertura in plastica polietilenica per uso alimentare, come accessori opzionali, per mantenere i carrelli e il loro contenuto sicuri e puliti.
- CP-150 simple model allows stacking plates up to 32 cm of diameter (150 plates).
- CP-300 dual model allows stacking plates up to 26 cm of diameter on one side, and up to 32 cm of diameter on the other (total 300 plates).
- Robust, made of high-quality rounded tube frame of 25 mm diameter, with 1.2 mm thickness. Grid dividers welded at each side to withstand heavy weight loads.
- Tilting inward shelves to prevent plates from slipping or falling.
- 4 castors of 125 mm diameter, two 2 of them with brakes for safer use.
- Plate column grid dividers (SP-1), entirely made of stainless steel are optional accessories to improve plate storage and increase trolley stability.
- Hygienic food grade polyethylene plastic covers, as optional accessories to keep trolleys and its contents safe and clean.



FCP-150



FCP-300



SP-1

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



CGB-21 CGB-11

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

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

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

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



CGA-21 CGA-11

➤ **CARRELLI PER VASSOI**  
**RACKING TROLLEYS**

- Progettato appositamente per la conservazione, lo spostamento e lo scarico di teglie o vassoi Gastronorm da 400x600 mm e 800x600 mm.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Molto robusto, realizzato con un telaio tubolare di alta qualità da 25x25mm con 1,5mm di spessore.
- Guida del carrello completamente saldate alla struttura del telaio.
- Guide del carrello nel modello per prodotti da forno.
- Guide a forma di U per impedire la caduta delle teglie durante lo scarico.
- 4 ruote con diametro di 125mm, di cui 2 con freno per un utilizzo più sicuro.
- Interspazio tra guide 75 mm

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

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



CGE-21

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

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

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



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



CBC-12

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

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

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



CBC-24

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


**CBIE-20**

➤ **CARRELLI PER VASSOI ISOTERMICI EURONORM**  
**RACKING TROLLEYS FOR EURONORM ISOTHERMAL TRAYS**

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

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

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


**CCV-7**

➤ **CARRELLI PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE**  
**RACKING TROLLEYS FOR DISHWASHING BASKETS**

- Progettato per la conservazione e il trasporto di cestelli per piatti standard da 500x500 mm.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Molto robusto, realizzato con un telaio tubolare di acciaio inossidabile di alta qualità di 25x25mm con 1,5mm di spessore.
- Guide a forma di L con spessore di 1,5mm.
- Distanza tra le guide: 205mm.
- 4 ruote con diametro di 125mm, di cui 2 con freno per un utilizzo più sicuro.
- Copertura in plastica polietilenica per uso alimentare, come accessorio opzionale per mantenere sicuri e puliti carrello e cestelli.

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


**FCCV-7**


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

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



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

## **SCAFFALATURE IN ALLUMINIO**



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



# SCAFFALATURE IN ALLUMINIO

## ALUMINUM SHELVING

### Caratteristiche

### Features

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

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

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

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

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



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

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



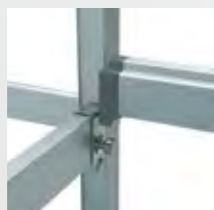
Aperture ogni 150 mm sui pali. Le dimensioni dei modelli standard sono facili da regolare, il numero di ripiani possono essere aumentati semplicemente con l'aggiunta di perni (4 per piano)

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



Facili da montare, non sono necessari strumenti.

Easy and quick to assemble, no tools required.



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

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



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

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



Piedino regolabile che consente di compensare pavimenti irregolari.

Adjustable leveling foot plate that enable compensating for uneven floors.

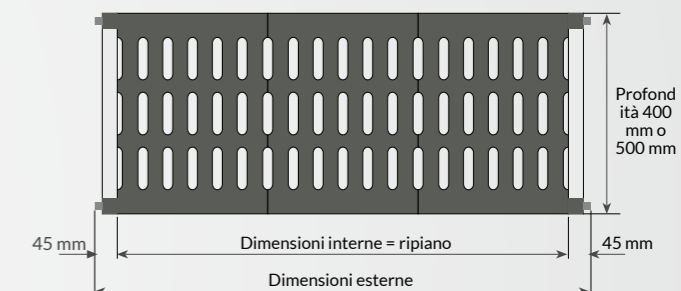
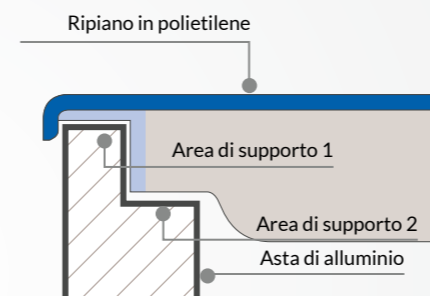
### I RIPIANI SONO COSTRUITI PER CARICHI PESANTI CON PIEGATURA MINIMA

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

- I ripiani in polietilene si appoggiano su due bordi del palo in alluminio, il che si traduce in una perfetta installazione e una maggiore resistenza.
- Scaffalature robuste, rigide per impieghi gravosi.
- Opzioni di larghezza nei ripiani: 400 e 500 mm.
- L'altezza standard dei pali è 1.750 mm. Sono disponibili anche altezze da 2.000 e 1.300 mm per applicazioni non standard.

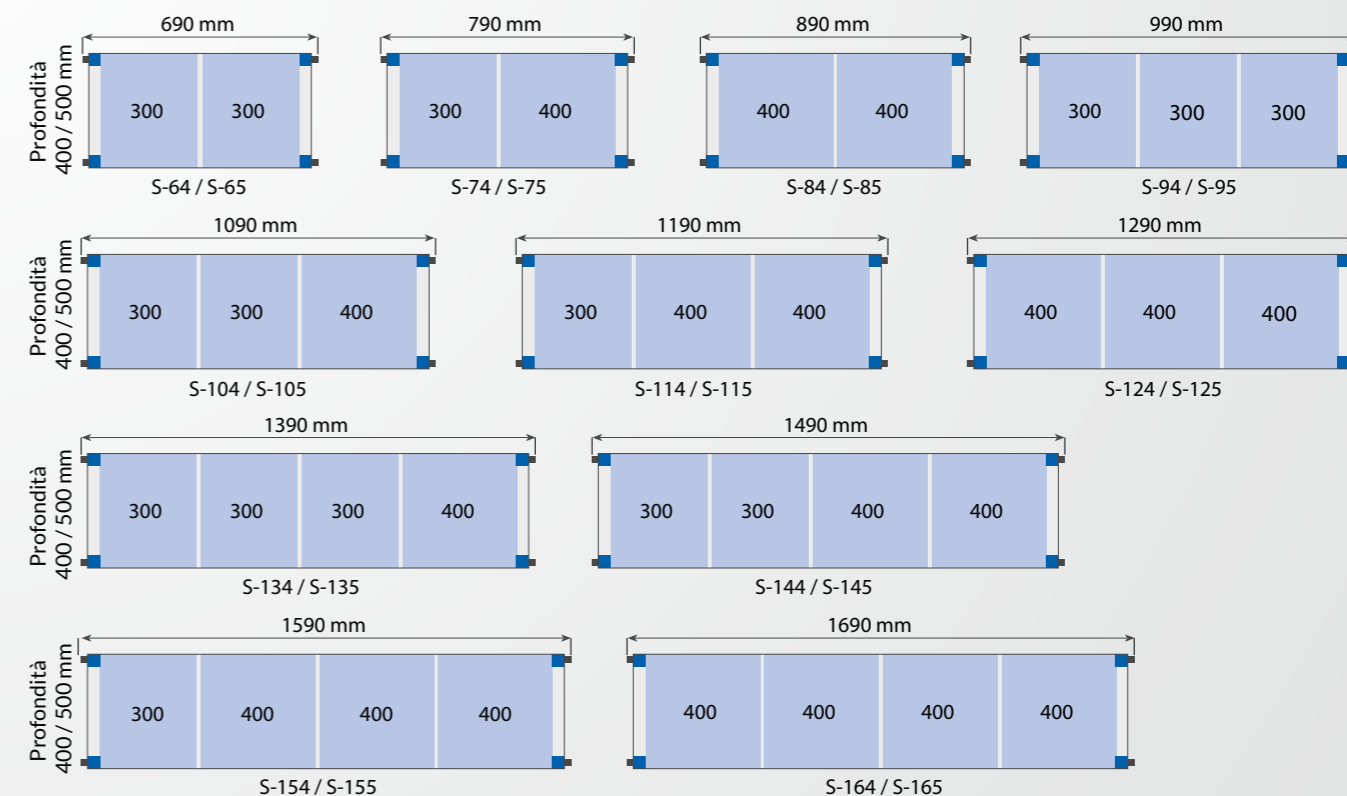
### SHELVES ARE BUILT TO TAKE HEAVY LOADS WITH A MINIMAL BENDING

- One module shelf from 690 mm to 1090 mm could withstand a weight of 150 Kg to 180 Kg.
- One module shelf from 1190 mm to 1600 mm could withstand a weight of 100 Kg to 140 Kg.
- One complete standard module could withstand a weight of 380 Kg.
- Calculations performed under uniform and even load conditions.
- Polyethylene shelf plates lie on two edges of the aluminum post, which results in perfect installation and higher strength.
- Sturdy, rigid heavy-duty shelving.
- Width options in shelf plates: 400 and 500 mm.
- Standard height of posts is 1.750 mm. 2.000 and 1.300 mm heights are also available for non-standard applications.
- heights are also available for non-standard applications.



### DIMENSIONI DI DIVERSE SCAFFALATURE CON PALI AL LORO ANGOLO

### DIMENSIONS OF DIFFERENT SHELVING UNITS WITH POSTS AT THEIR CORNER



Massima flessibilità: 11 diverse combinazioni di lunghezza che consentono molteplici disposizioni posizionando i ripiani in lamiera su entrambi i lati di montanti.

Maximum flexibility: 11 different length combinations that enable multiple arrangements by placing plate shelves at both sides of the posts.

**A****Scaffalature in alluminio / Aluminum Shelving**

Ripiani e pali / Shelf plates and posts

**► RIPIANI BLU COMPLETI DI STRUTTURA / SHELF PLATES**PROFONDITÀ 400 MM  
WIDTH 400 MM

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions	Prezzo Price (€)
S-64-G	19089020	600 x 400	46,00
S-74-G	19089022	700 x 400	52,00
S-84-G	19089024	800 x 400	56,00
S-94-G	19067271	900 x 400	60,00
S-104-G	19089006	1000 x 400	66,00
S-114-G	19089008	1100 x 400	70,00
S-124-G	19089010	1200 x 400	78,00
S-134-G	19089012	1300 x 400	80,00
S-144-G	19089014	1400 x 400	88,00
S-154-G	19089016	1500 x 400	94,00
S-164-G	19089018	1600 x 400	100,00

PROFONDITÀ 500 MM  
WIDTH 500 MM

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions
S-65-G	19089021	600 x 500
S-75-G	19089023	700 x 500
S-85-G	19089025	800 x 500
S-95-G	19089026	900 x 500
S-105-G	19089007	1000 x 500
S-115-G	19089009	1100 x 500
S-125-G	19089011	1200 x 500
S-135-G	19089013	1300 x 500
S-145-G	19089015	1400 x 500
S-155-G	19089017	1500 x 500
S-165-G	19089019	1600 x 500

**► PALI PER SCAFFALI (PROFONDITÀ 400 MM) / SHELVING POSTS (WIDTH 400 MM)**

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions	Ripiani Levels
P-43-G	19089027	1750 x 400	3
P-44-G	19067272	1750 x 400	4
P-45-G	19089028	1750 x 400	5
PB-43-G	19089036	1300 x 400	3
PA-45-G	19089032	2000 x 400	5
PA-46-G	19089033	2000 x 400*	6

\*Pali con altezza non standard / \*Shelving posts with non-standard height

**► PALI PER SCAFFALI (PROFONDITÀ 500 MM) / SHELVING POSTS (WIDTH 500 MM)**

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions	Ripiani Levels
P-53-G	19089029	1750 x 500	3
P-54-G	19089030	1750 x 500	4
P-55-G	19089031	1750 x 500	5
PB-53-G	19089037	1300 x 500	3
PA-55-G	19089034	2000 x 500	5
PA-56-G	19089035	2000 x 500	6

\*Pali con altezza non standard / \*Shelving posts with non-standard height

**► PALI CON RUOTE / MOBILE SHELVING POSTS**

- Tutti i pali mobili includono 2 ruote girevoli in poliammide inossidabile un diametro di 125mm, una delle quali con freno. Per costruire una scaffalatura mobile, oltre ai ripiani richiesti, sono necessari 2 pali per scaffalature mobili speciali.
- La seguente tabella include solo i pali per scaffali. I ripiani devono essere ordinate separatamente.
- All mobile shelving posts include 2 stainless polyamide rotating casters with a diameter of 125 mm, one of them with brake. To build a mobile shelf, besides the required shelf plates, 2 special mobile shelving posts are required.
- Table below only include the shelving posts. Shelf plates must be ordered separately.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions	Ripiani Levels
SM-44-G	19089038	1750 x 400	4
SM-45-G	19089039	1750 x 400	5
SM-54-G	19089040	1750 x 500	4
SM-55-G	19095711	1750 x 500	5

**Scaffalature in alluminio / Aluminum Shelving**

Accessori / Accessories

**A****► RIPIANI BLU / OPEN GRID MATS**

- Ripiani in polietilene per alimenti per ripiani completi di struttura.
- Fornito come opzione standard nella configurazione di scaffalature complete.
- Da utilizzare in scaffali di larghezza 400 mm e 500 mm
- Facile da installare. Facile da pulire, assicura la massima igiene poiché possono essere lavati in una tradizionale lavastoviglie.

- Food-grade polyethylene grid mats for shelf plates.
- Supplied as standard options in full shelving configurations.
- To be used in 400 and 500 mm width shelving units.
- Easy to install. Easy to clean, ensures maximum hygiene since they can be washed in a conventional dish washer.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions
PAR-43-G	19095753	400 x 300
PAR-44-G	19095754	400 x 400
PAR-53-G	19095756	500 x 300
PAR-54-G	19095757	500 x 400

**► GANCI PER SCAFFALATURE A "I" / HOOKS FOR I-SHAPE SHELVINGS**

- Progettato per facilitare il montaggio di scaffalature a "I". Inoltre proteggono i pali e ottimizzano lo spazio disponibile.
- Prezzo per unità.

- Designed to make easier the assembly of I-shape shelving units. They also save shelving posts and optimize the available space.
- Price per unit.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions
GA	19003353	2 ganci per ripiano

**► PERNI / PINS**

- Perni progettati per aggiungere più ripiani.
- Prezzo per unità.

- Pins designed to add up more shelf plates.
- Price per unit.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions
PE	19004449	4 perni per ripiano

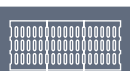
**► SCAFFALATURA SOLLEVATA DA TERRA / BENCHES**

- Progettato specificatamente per riporre scatole in celle frigorifere o in altri luoghi sensibili per la salute pubblica e sicurezza.
- Robusta struttura in acciaio inossidabile.

- Designed specifically to store boxes in cold rooms or other public health/safety sensitive locations.



Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions
BA-1050-G	19095718	1085 x 500 x 250
BA-1250-G	19095719	1285 x 500 x 250
BA-1650-G	19095740	1685 x 500 x 250



**CARRELLO MULTIUSO CON RUOTE  
MULTI-PURPOSE TROLLEY**

- Carrello multiuso con ruote: movimentazione e ritiro, trasporto e conservazione delle stoviglie, pulizia dei tavoli nelle sale da pranzo, conservazione della cristalleria, ecc.
  - Massima igiene e facile da pulire. Ripiani in polietilene sono facili da rimuovere e possono essere lavati in una lavastoviglie tradizionale.
  - Composto da 5 ripiani 1200 x 500 mm.
  - I ripiani possono essere installati all'altezza richiesta (ogni 150 mm) in base all'uso specifico.
  - I lati e la parte posteriore del carrello includono sporgenze a sezione trasversale per impedire agli oggetti di sporgere o cadere.
  - Facile da installare, non necessita di strumenti complessi
  - Equipaggiata con quattro (4) ruote girevoli in poliammide con diametro di 125mm, due (2) con freno.
  - Pali per scaffalature progettati con una struttura in alluminio anodizzato a lunga durata, sicura per l'ambiente; ripiani in polietilene per alimenti.
  - Carrello inossidabile resistente alla corrosione.
- Multi-purpose trolley: dishware storage, handling and pickup, transport and storage of kitchenware, cleaning tables at dining rooms, storage of glassware, crockery, etc.
  - Maximum hygiene and easy to clean. Polyethylene grid mats are easily removed and can be washed in a conventional dishwasher.
  - Made up of five 1200 x 500 mm shelf plates.
  - Shelf plates can be installed at the required height (every 150 mm) according to the specific use.
  - The sides and the rear of the trolley include cross-section ledges to prevent items from protruding or falling down.
  - Easy to install, no need for complex tools.
  - Equipped with four (4) stainless polyamide rotating casters with 125 mm diameter, two (2) of them with brakes.
  - Shelving posts designed with an environmentally safe, longer-life anodized aluminum structure; shelf plates made of food-grade polyethylene.
  - Corrosion-resistant stainless trolley.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions	Ripiani Levels
KCM-55-G	19095752	1285 x 500 x 1750	5



**BARRE PER APPENDERE OGGETTI  
BARS TO HANG ITEMS**

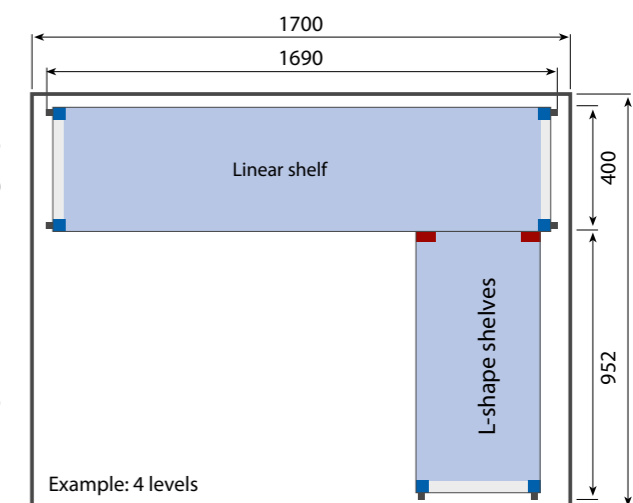
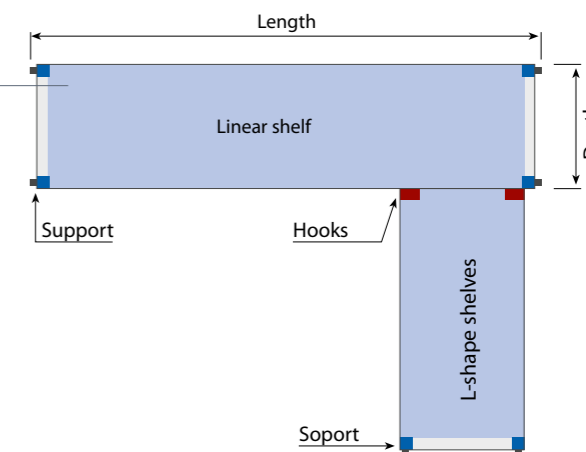
- Barre per appendere cibi secchi, salumi e prodotti simili.
  - Realizzato in acciaio inossidabile.
- Bars to hang dry food, cold meat and similar products.
  - Made of stainless steel.

Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions
BCOL-8-G	19095742	800
BCOL-9-G	19095743	900
BCOL-10-G	19095744	1000
BCOL-11-G	19095745	1100
BCOL-12-G	19095746	1200
BCOL-13-G	19095747	1300
BCOL-14-G	19095748	1400
BCOL-15-G	19095749	1500
BCOL-16-G	19095751	1600



**COME ORDINARE I SET DI SCAFFALATURE  
HOW TO ORDER SHELVING SETS**

- Le scaffalature di alluminio e polietilene possono essere ordinate in set.
- Come calcolare il set di scaffalature richiesto:
  1. E' una scaffalatura lineare o a "L"? Le scaffalature lineari hanno montanti ad ogni estremità. Le scaffalature ad "L" hanno montanti su ciascuna estremità e un paio di ganci sull'altra estremità per appoggiarsi ai ripiani dell'altra scaffalatura
  2. Qual è la larghezza della scaffalatura? Esistono due opzioni di larghezza: 400 mm o 500 mm.
  3. Quanti livelli sono richiesti? Esistono set standard con 3, 4 o 5 livelli (E' possibile ordinare livelli aggiuntivi, vedere di seguito).
  4. Quale sarà la lunghezza della scaffalatura? Bisogna cercare la tabella di riferimento nelle pagine successive e cercare il set che corrisponde alle dimensioni dello spazio in cui verrà installata la scaffalatura.
- Quando si calcola la lunghezza delle unità di scaffalatura a forma di "L", è necessario ricordare di sottrarre la larghezza della scaffalatura dalla lunghezza totale dell'unità di scaffalatura in cui verrà appoggiata.
- Negli esempi a destra, è necessario ordinare i seguenti set di scaffalature:
  - Set numero 99 (lineare, 400 mm larghezza, 4 livelli, 1690 mm lunghezza).
  - Set numero 582 (scaffalatura a "L", 400 mm larghezza, 4 livelli, 952 mm lunghezza).
- Aluminum and polyethylene shelving can be ordered in sets.
- How to calculate the required shelving set:
  1. Is it a linear or L-shape shelving unit? Linear shelving units have posts on each end. L-shape shelving units have a post on each of the ends and a couple of hooks on the other end, to lean on the beams of the other shelving unit.
  2. What is the width of the shelving unit? There are two width options: 400 or 500 mm.
  3. How many levels are required? There are standard sets with 3, 4 or 5 levels. (Additional levels can be ordered, see below).
  4. What will be the length of the shelf? You must look up the reference table on the next pages and search for the set that corresponds to the dimensions of the space where the shelf will be installed.
- When you calculate the length of the L-shape shelving units, you should remember to subtract the shelving width from the total length of the shelving unit where it will be leaned.
- In the examples to the right, the following shelving sets are supposed to be ordered:
  - Set number 99 (linear, 400 mm width, 4 levels, 1690 mm long).
  - Set number 582 (L-shape, 400 mm width, 4 levels, 952 mm long).



**SCAFFALATURA LINEARE DA 400 MM  
400 MM LINEAR SHELVING**



**SCAFFALATURA AD "L" DA 400 MM  
400 MM L-SHAPE SHELVING**



Lunghezza totale della scaffalatura (mm)	3 livelli		4 livelli		5 livelli		Lunghezza totale della scaffalatura (mm)	3 livelli		4 livelli		5 livelli	
	Codice Reference	Numero di set Set number	Codice Reference	Numero di set Set number	Codice Reference	Numero di set Set number		Codice Reference	Numero di set Set number	Codice Reference	Numero di set Set number	Codice Reference	Numero di set Set number
1390	19088339	17	19088930	96	19088345	175	652	19088587	500	19088648	579	19088708	658
1490	19088350	18	19088931	97	19088346	176	752	19088588	501	19088650	580	19088709	659
1590	19088361	19	19088932	98	19088347	177	852	19088589	502	19088651	581	19088710	660
1690	19088372	20	19088933	99	19088348	178	952	19088590	503	19088652	582	19088711	661
1726	19088383	21	19088198	100	19088349	179	1052	19088591	504	19088653	583	19088712	662
1826	19088394	22	19088199	101	19088351	180	1152	19088592	505	19088654	584	19088713	663
1926	19088397	23	19088290	102	19088352	181	1252	19088593	506	19088655	585	19088714	664

- L'altezza standard dei pali è 1750 mm. Per ordinare altezze differenti, vedere la ripartizione dei set di scaffalature e sostituire i pali standard "P" con "PA" alti o "PB" bassi, regolando il prezzo del set in base all'opzione scelta.
- E' possibile aggiungere ulteriori livelli alle unità di scaffalatura fino ad un massimo di undici (11) livelli nella colonna di altezza standard. E' necessario ordinare separatamente i ripiani, i perni e i ganci per le scaffalature ad "L".
- I pali "P" di altezza standard possono essere sostituiti anche da pali con ruote "SM".
- The standard height of the posts is 1750 mm. To order different heights, see the breakdown of shelving sets and replace the standard "P" posts with the high "PA" posts or with the short "PB" posts, adjusting the price of the set according to the chosen option.
- Additional levels can be added up to the shelving units, up to a maximum of eleven (11) levels in the standard-height post. It is required to order separately the desired shelf plates, pins and hooks for L-shaped shelvings.





# CONDIZIONI

## 1. CONDIZIONI DI VENDITA

- I Prezzi esposti in questo listino non comprendono: costi di trasporto, installazione e montaggio, allacciamento, assistenza tecnica, I.V.A. (imposta sul valore aggiunto), prestazioni ed opere di qualunque genere, oneri doganali e quant'altro non menzionato espressamente. Il presente listino annulla e sostituisce i listini degli anni precedenti.
- Tutti i disegni e altri documenti restano di proprietà della venditrice e non possono essere riprodotti, copiati, dati a terzi senza consenso scritto della venditrice. Quote, disegni, fotografie, pesi, dati tecnici, ecc. sono forniti a titolo indicativo e possono essere modificati in base alle decisioni tecnico commerciali.
- La ditta si riserva il diritto di modificare la propria produzione e il proprio listino senza l'obbligo di preavviso verso la propria clientela.

## 2. ORDINI

- Gli ordini vengono accettati solo per iscritto e non possono essere considerati validi se non dopo la nostra conferma scritta. Anche con tale conferma scritta e nel caso in cui la ditta abbia notizie di insolvenze da parte del cliente con altri fornitori, la stessa a sua scelta avrà il diritto di rescindere l'impegno preso con il cliente.
- I prezzi a listino possono subire variazioni senza obbligo di preavviso ed in ogni caso vale il prezzo della conferma d'ordine.

## 3. DATA DI SPEDIZIONE

- Le date di spedizione espresse nelle conferme d'ordine sono puramente indicative e senza impegno da parte nostra.
- Un ritardo di spedizione non può, in nessun caso, giustificare una richiesta di danni, di indennizzo o risarcimento ne costituire motivo per una rescissione del contratto.
- Le penalità e le condizioni particolari per ritardo di spedizioni che accetteremo all'ordine, non si potranno mai applicare nei casi di forza maggiore riconosciuti dalla legge.

## 4. INSTALLAZIONE

- L'installazione dei prodotti ed il relativo costo sono a carico dell'acquirente e quindi non compresi nel prezzo di acquisto del prodotto.

## 5. RESA

- La resa è da considerarsi Franco la nostra sede o magazzini ed i relativi addebiti saranno indicati in fattura. Se non espressamente citato nell'ordine è facoltà della ASPES di scegliere il mezzo di spedizione che ritiene più idoneo.

## 6. IMBALLI

- Gli articoli vengono imballati singolarmente. Imballi speciali verranno addebitati al costo.

## 7. SPEDIZIONE

- La merce viaggia sempre a rischio e pericolo del committente anche se spedita franco destino e qualunque sia il mezzo di trasporto utilizzato.
- In caso di danni e mancanze è indispensabile darne riserva scritta sulla bolla di consegna, al momento del ricevimento della merce, indicando sul documento esattamente l'anomalia riscontrata. Nel caso in cui si fosse impossibilitato nel verificare l'esatta integrità del collo ricevuto, ricevuto porre sempre sul POD del corriere e non sul DDT di consegna la riserva scritta a penna e nel caso il danno riscontrato procedura con la quale sarà possibile apertura danno da trasporto. Se non verranno seguite tali elementari regole non si accetteranno reclami.

## 8. PAGAMENTI

- Per il primo ordine pagamento in contrassegno, per ordini successivi si rispettano gli accordi presi con la direzione commerciale al momento dell'ordine.
- In caso di mancato pagamento di una fornitura alla scadenza convenuta, ci riserviamo il diritto di esigere il pagamento immediato per ogni altra fornitura effettuata, anche se non ancora giunta a scadenza e di sospendere l'invio di altri ordini già accettati.
- La mancata osservanza dei termini di pagamento legittima la venditrice a stornare eventuali sconti od abbuoni praticati.
- In seguito alla scadenza dei termini concordati dalle parti per il pagamento della merce, nessun reclamo riguardante la qualità della merce potrà essere fatto valere neppure in via d'eccezione, in sede giudiziaria, se regolare saldo di pagamento della merce alla quale il reclamo si riferisce non avrà ancora avuto luogo.
- Per pagamenti con ricevuta bancaria o rimessa diretta saranno addebitate le relative spese di incasso e bolli effettivi.

## 9. RISERVATO DOMINIO

- Per patto espresso la proprietà di quanto in oggetto della fornitura resta della ASPES fino al totale pagamento concordato.
  - a) In caso di pagamento dilazionato, la proprietà della fornitura rimane della ditta ASPES e non trapassa al committente se non dopo l'integrale pagamento del prezzo.
  - b) Durante il predetto periodo le cose fornite possono essere rivendicate dalla ditta ASPES ovunque si trovino, ancorché unite od incorporate a beni di proprietà del committente o terzi, inoltre la stessa ditta ASPES è autorizzata sin da ora a trattarsi i ratei già ricevuti in conto di eventuali maggiori danni.
  - c) La copertura del prezzo con assegni, cambiali o, tratte e cessioni non costituiscono pagamento se non al buon fine dei titoli e non produce in alcun caso novazione del credito originario, né pregiudizio alcuno al patto di riserva di proprietà.
- Le parti espressamente convengono che l'acquirente acquisterà la proprietà della merce al momento del saldo integrale del prezzo concordato, oltre ad accessori ma ne assume i rischi dal momento della consegna. (ex art.1523 C.C.)

## 10. SOLVE ET REPETE

- Al fine di rafforzamento del vincolo contrattuale la ditta committente ex art.1462 Cod. Civ. sin da ora rinuncia ad apporre eccezioni di qualsiasi genere o natura al fine di evitare o ritardare pagamenti e le prestazioni dovute.

## 11. INTERESSI

- Gli interessi di mora nella misura del D. Lgs n.231 del 9/10/2002 decorrono automaticamente dal giorno di scadenza di mancato pagamento e saranno nella misura del tasso ufficiale di sconto maggiorato di 4 punti.

## 12. GARANZIA

- Assistenza tecnica a carico dell'acquirente per tutta la durata della garanzia. L'azienda costruttrice o fornitrice non interviene con prestazioni di manodopera o assistenza diretta al cliente.
- La nostra garanzia si intende per un periodo di 12 mesi consecutivi a fare data dalla messa a disposizione della merce.
- E' strettamente limitata alla sostituzione di tutti i pezzi originali da noi riconosciuti difettosi a seguito di difetti di materiale o vizi di costruzione che dovranno essere resi franco nostra sede, accompagnanti da regolare bolla di reso che deve citare il numero della fattura e matricola dell'apparecchiatura alla quale il componente appartiene. La parte elettrica come (lampade, spie, parti in vetro ecc.) gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile (quali manopole, parti in plastica mobili ecc.) non è coperto da garanzia.
- La garanzia non comprende danni (a persone o cose) derivanti da trasporti, manomissione da parte di personale non autorizzato e da ogni altra motivazione non dipendente dal fornitore.
- La garanzia ha valore unicamente nei confronti dell'acquirente originario.
- Non si applica per guasti risultanti da una installazione o da un utilizzo non conforme alle prescrizioni che accompagnano ogni apparecchio, per mancanza o cattiva manutenzione, sovraccarico o deficienza di fornitura elettrica, manomissione o modifiche del macchinario, errato utilizzo o comunque da cause esterne non imputabili al costruttore. La comunicazione del presunto difetto deve pervenire alla fornitrice in forma scritta entro il termine perentorio di 8 giorni dal momento della scoperta, diversamente potrà decadere il diritto alla garanzia.
- In ogni caso le spese di trasporto, di manodopera e di sostituzione sono a carico dell'acquirente.
- La società ASPES è responsabile solo degli impegni presi da lei stessa e qui sopra definiti. La garanzia non contempla in nessun caso la sostituzione dell'apparecchiatura.
- Nessuna merce viene accettata di ritorno senza il nostro preventivo consenso scritto. La garanzia non opererà in caso di mancato osservanza delle condizioni di pagamento pattuite.

## 13. RICAMBI

- Tutti gli invii a titolo oneroso di cui importo non supera le 160,00 Euro saranno effettuati in contrassegno.

## 14. GIURISDIZIONE

- Per qualunque controversia il tribunale competente è quello di Busto Arsizio (VA).

## 15. PATTI CONTRARI

- Qualunque patto diverso o contrario dalle clausole contenute nel presente listino, sarà valido solo se approvato per iscritto e stipulato direttamente con i legali rappresentanti della ditta ASPES. Resta pertanto esclusa la opportunità di ogni patto o accordo intervenuto con dipendenti o ausiliari della ditta ASPES, non muniti di legale rappresentanza o valida procura.
- Ogni clausola contraria alle presenti non accettata per iscritto non sarà riconosciuta.
- Le clausole di cui sopra entrano in vigore al momento dell'ordine o al ricevimento della merce da parte dell'acquirente.

La nostra produzione è in continua evoluzione nell'interesse dei nostri clienti. Ci riserviamo quindi di apportare modifiche e/o migliorie senza alcun preavviso.

ASPES





# aspes

[www.aspesprofessional.it](http://www.aspesprofessional.it)

Via F. Buffoni 31  
21012 Cassano Magnago (Va) Italy  
tel: 0039 0331-721091  
fax: 0039 0331-720948  
WhatsApp: 0039 351-9601060  
[info@aspesprofessional.it](mailto:info@aspesprofessional.it)  
[www.aspesprofessional.it](http://www.aspesprofessional.it)