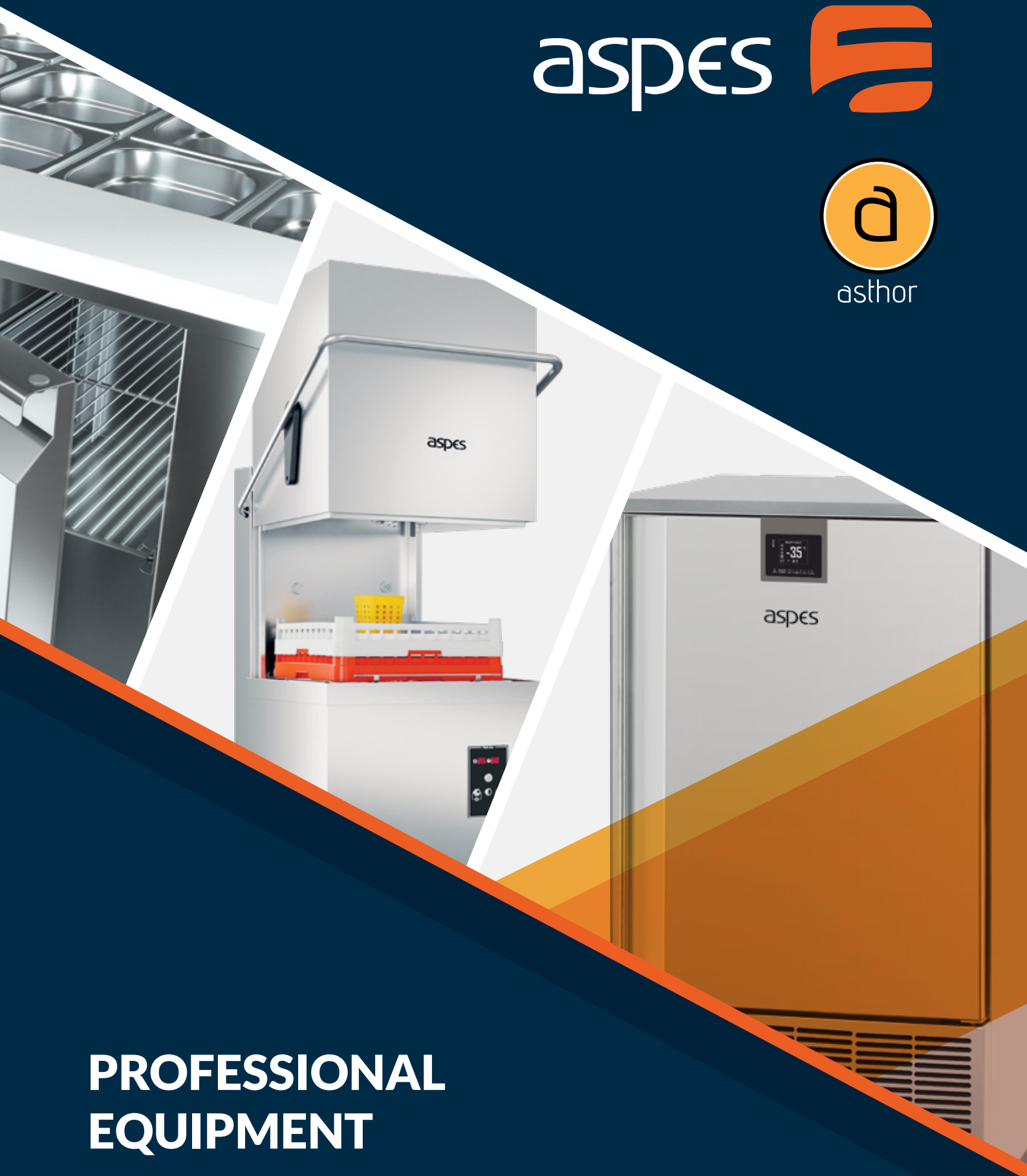
aspes

asthor



PROFESSIONAL EQUIPMENT

LISTINO 11


aspes

INDEX

04 Refrigerazione commerciale



Armadi refrigerati 8
Tavoli refrigerati 52
Tavoli di preparazione 97
Abbattitori de temperatura 117

126 Lavaggio stoviglie



Linea Easy 135
Linea Tech 146
Optional & Accesori 154

162 Distribuzione ed esposizione alimenti



Buffet: Drop-in Elegance 165
EVOLUX – Wine Display 179
Carelli di servizio 183
Scaffalature in alluminio 193

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 60 mm 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 ponto 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

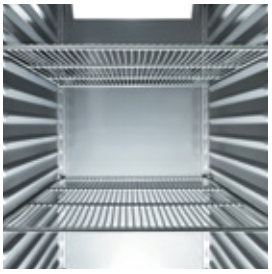
Perché le cucine sono già sufficientemente complicate… installazione plug-and-play (collega e usa), manutenzione senza problemi e pulizia senza fatica.

Because kitchens are complicated enough… plug-and-play installation, Trouble-free maintenance and effortless cleaning.



Guide stampate e fondo imbottito con **amplia 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.



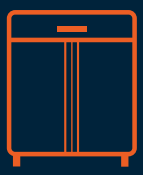
Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile, per raggiungere una massima igiene e mantenere le proprietà di isolamento.

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.

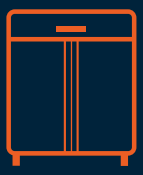


Armadi Refrigerati

Refrigeration Cabinets

Linea Avantis
Linea Green
Linea Essential
Optional e accesori


aspes
aspes
aspes



Linea Avantis

Caratteristiche 12

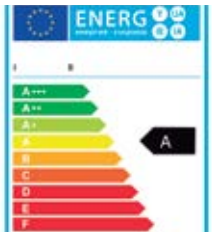
Armadi di mantenimiento

Armadio refrigerato GN 2/1 700 L 14

Armadio refrigerato GN 2/1 1400 L 15

Armadi Avantis

Caratteristiche
Features



Massimo risparmio energetico

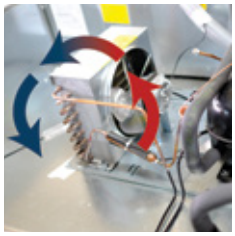
Il basso consumo energetico permette di raggiungere la lettera A alle condizione definite nella casse climatica 5, garantendo il Massimo risparmio energetico.

* L'etichetta è confrome al regolamento (UE) 2015/1094 della commissioni 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 V, ensuring maximum energy savings.

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



Componenti di alta efficienza

Compressori con basso consumo energetico, evaporatori con maggiore superficie, ventilatori elettronici di alto rendimento 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.

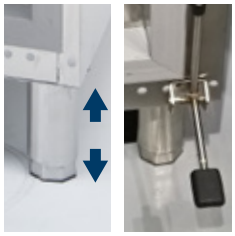


Maniglione a tutta altezza integrato in acciaio

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.

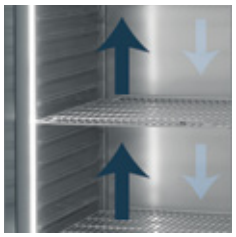


Piedini in acciaio regolabili in altezza

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

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. .

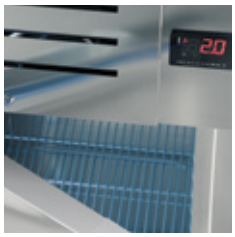


Sistema intelligente di circolazione dell' aria

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.



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 cabinet models.



Isolamento - 80 mm di spessore.

Isolamento mediante poliuretano iniettato, privo di CFC, di alta densità, 40 kg/m³, 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/m³) polyurethane insulation, guarantees exceptional, long-term insulation and energy savings in all Avantis cabinets.



Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento

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

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.



Controller compatto con controllo remoto opzionale

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

Compact controller

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



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. Le griglie interne hanno una struttura in inox, con rivestimento plastico, 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. Plastic-coated wire grids have a maximum loading capacity of up to 40 kg.





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.



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 100° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.

Self-closing hinged doors

Hinged doors with automatic return for a perfect closing that minimizes temperature gain and reduces energy consumption. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.



A-GAGP-801 L

CLASSE
A

LED

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

R L

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

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 80 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la longitudine della porta
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 100° 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 la porta 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 volumie 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 55 mm per modelli di porta intera.
- Adatto per griglia-teglia 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1.
- Dotazione standard: 3 griglie GN 2/1 per ogni porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R600a.
- Temperatura di lavoro: 0ºC a +8ºC, 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/m³) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Equipped with a door lock in full door models.
- Extra large, screen touch controller with easy adjustable parameters, energy saving mode, HACCP alarm system and remote connection by WIFI as optional.
- Low energy consumption LED lighting to display the interior of the cabinet.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
- Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- Removable pull-out/ push-in magnetic door gasket.
- Stamped bottom panel
- Rounded edge interiors.
- 24 grid level positions for increased loading capacity, with 55 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 0°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*	*Nº Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
A-GAGP 801 R	**19086565**	1	693 x 875 x 2114	R-600a	361 (1)	158	A	333 (3)
A-GAGP 801 L	**19086564**	1	693 x 875 x 2114	R-600a	361 (1)	158	A	333 (3)

(1) Evap. -10˚C/Cond. +45˚C (3) Secondo la norma EN22041



A-GAGP-1602

CLASSE
A

LED

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

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 80 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la longitudine della porta
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature nei modelli con porte intere.
- Controller touch scrren extra large con parametric facilmente regolabili, modalità di risparmio energetico, sistema di allarme HACCP e connsessione reta 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 la porta 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 volumie 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 55 mm per modelli di porta intera. 10 livelli con 55 mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Adatto per griglia-teglia 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1.
- 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/m³) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
- Hinged doors with automatic return for a perfect closing. Doors have a 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.
- Equipped with a door lock in full door models.
- Extra large, screen touch controller with easy adjustable parameters, energy saving mode, HACCP alarm system and remote connection by WIFI as optional.
- Low energy consumption LED lighting to display the interior of the cabinet.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
- Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- Removable pull-out/ push-in magnetic door gasket.
- Stamped bottom panel
- Rounded edge interiors.
- 24 grid level positions for increased loading capacity, with 55 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 0°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.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption* *(kWh)*	
A-GAGP 1602	**19086566**	2	1358 x 875 x 2114	R-600a	361 (1)	173	A	540 (3)	

(1) Evap. -10˚C/Cond. +45˚C *(3) Secondo la norma EN22041*


aspes
aspes



Linea Green

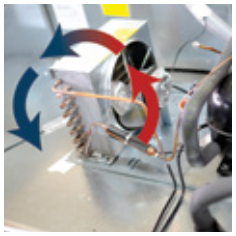
Caratteristiche 18

Armadi di mantenimento

Armadio refrigerato GN 2/1 700 L – 1400 L 20
Armadio refrigerato espositore GN 2/1 700 – 1400 L 21
Armadio congelatore GN 2/1 700 L – 1400L 22
Armadio congelato espositore GN 2/1 700 L – 1400L 23
Armadio refrigerato e congelatore GN 1/1 300 L 24

Armadi Green

Caratteristiche
Features



Componenti di alta efficienza

Compressori con basso consumo energetico, evaporatori con maggiore superficie, ventilatori elettronici di alto rendimento 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.

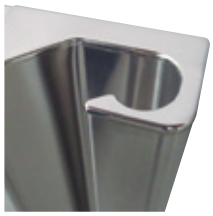


Controllo digitale intuitivo

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.



Maniglione a tutta altezza integrato in acciaio

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

Integrated stainless steel handle

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

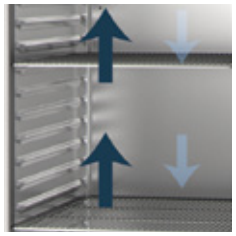


Isolamento - 60 mm di spessore.

Isolamento mediante poliuretano iniettato, privo di CFC, di alta densità, 40 kg/m^3, 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^3) 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.

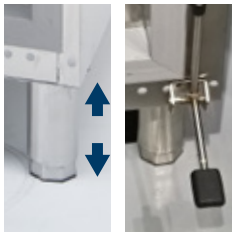


Luce a LED interna

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.



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.

Height-adjustable stainless steel legs

Assembled stainless steel legs supplied as standard option. The height of the legs can be adjusted individually (130 mm – 200 mm) to enable convenient cleaning underneath the appliance.

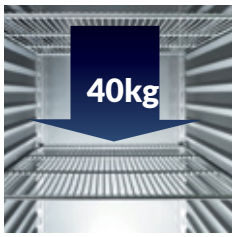


Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento

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. As a result, food is not subject to harmful temperature fluctuations.



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. Le griglie interne hanno una struttura in inox, con rivestimento plastico, 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. Plastic-coated wire grids have a maximum loading capacity of up to 40 kg.



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°.

Self-closing hinged doors

Hinged doors with automatic return for a perfect closing that minimizes temperature gain and reduces energy consumption. Doors have a 120° dwell position and close automatically at less than 90°.





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.



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.

Armadi di mantenimento/ Storage cabinets
Linea Green/ Green Line



GAGP-801



GAGP-1602

ARMADIO REFRIGERATO GN 2/1 700L-1400L/ REFRIGERATORS GN 2/1 700L - 1400L

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la longitudine della porta
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serrature nei modelli con porte intere.
- Controllo digitale.
- Interruttore luminoso di messa in funzione-fermata.
- "Branchie di ventilazione" nel pannello frontale superiore che permettono di mantenere meglio ventilata l'unità frigorifera, operando più efficientemente.
- Evaporatore ventilato con trattamento anticorrosione.
- Micro porta che ferma la ventilazione quando la porta 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 50 mm per modelli di porta intera.
- Adatto per griglia-teglia 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1.
- Dotazione standard: 3 griglie GN 2/1 per ogni porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R600a.
- Temperatura di lavoro: 0ºC a +8ºC, 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/m³) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
- Equipped with a door lock in full door models.
- Intuitive digital control.
- Luminous start-stop light button.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
- Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- Removable pull-out/ push-in magnetic door gasket.
- Stamped bottom panel.
- Rounded edge interiors.
- 23 grid level positions, with 50 mm among them in full door version.
- Suitable for food containers 1 x GN 2/1 or 2 x GN 1/1 equipped with compatible rails.
- Equipped with 3 grids GN 2/1 per each full door.
- Refrigerant gas: R600a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0ºC to +8ºC in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Standard: left door opening

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*Nº Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption* *(kWh)*
GAGP-801	**19048340**	1	653 x 842 x 2040	R-600a	296 (1)	182	C	548 (3)
GAGP-1602	**19048477**	2	1318 x 842 x 2040	R-600a	357 (1)	207	C	998 (3)

(1) Evap. -10˚C/Cond. +45˚C (3) Secondo la norma EN22041



GAVP-801



GAVP-1602

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

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo.
- Serrature 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 la porta 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.
- Adatto per griglia-teglia 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1.
- 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/m³) 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.
- 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 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.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*	
GAVP-801	**19075996**	1	653 x 842 x 2040	R-600a	296 (1)	191	B	886 (3)	
GAVP-1602	**19075997**	2	1318 x 842 x 2040	R-600a	357 (1)	207	B	1308 (3)	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C (3) Secondo la norma EN22041



GAGN-801



GAGN-1602

ARMADIO CONGELATORI GN 2/1 700L – 1400L/ FREEZERS GN 2/1 700L – 1400L

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la longitudine della porta.
- 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 la porta è aperta.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento mediante utilizzo del gas caldo.
- Piedi di acciaio inossidabile regolabili in altezza individualmente (125 mm - 200 mm). Ruote come opzioni.
- Fondo stampato.
- Guide stampate nella camera e collocazione delle griglie all'altezza desiderata senza fatica. Le griglie, con rivestimento di plastica, permettono l'immagazzinamento di ogni tipo di volumi fino ad un peso massimo di 30-40 kg.
- Guarnizione magnetica nella porta, facilmente sostituibile.
- Angoli interni arrotondati.
- 23 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 50 mm per modelli di porta intera.
- Adatto per griglia-teglia 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1.
- 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/m³) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Intuitive digital control.
- Luminous start-stop light button.
- "Ventilation Gill" on the front panel keeping the cooling unit system ventilated and running more efficiently.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Door switch stops the fan when door is opened to avoid cold air exiting the interior.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Height-adjustable stainless-steel legs. Castors are available as an option.
- Stamped guides enable more convenient cleaning operations without any difficulties. Plastic-coated wire grids have with a maximum loading capacity of up to 40 kg.
- Removable pull-out/ push-in magnetic door gasket.
- Stamped bottom panel.
- Rounded edge interiors.
- 23 grid level positions, with 50 mm among them in full door version.
- Suitable for food containers 1 x GN 2/1 or 2 x GN 1/1.
- Equipped with 3 grids GN 2/1 per each full door.
- Refrigerant gas: R290a Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -16°C to -21°C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Standard: left door opening

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*	
GAGN-801	**19048341**	1	653 x 842 x 2040	R-290	364 (2)	700	D	2179 (3)	
GAGN-1602	**19056813**	2	1318 x 842 x 2040	R-290	735 (2)	1251	E	4855 (3)	

(2) Evap. -25 °C/ Cond. +45 °C (3) Secondo la norma EN22041



GAVN-801



GAVN-1602

ARMADIO CONGELATO ESPOSITORE GN 2/1 700 – 1400L/
FREEZER DISPLAYS GN 2/1 700 – 1400L

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- Porte di doppio vetro, con isolamento di gas a bassa emissione, per ridurre il trasferimento di caldo.
- Serrature 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 la porta 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
- Adatto per griglia-teglia 1 x GN 2/1 o 2 x GN 1/1.
- 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/m³) 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.
- 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 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.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*	
GAVN-801	**19114393**	1	653 x 842 x 2040	R-290	535 (2)	633	F	5906 (4)	
GAVN-1602	**19114392**	2	1318 x 842 x 2040	R-290	907 (2)	978	F	9123 (4)	

(2) Evap. -25 °C/Cond. +45 °C (4) Secondo la norma EN23953



GAGP-401

ARMADIO REFRIGERATO E CONGELATO GN 1/1 300L/
REFRIGERATOR AND FREEZERS GN 1/1 300L

- Fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- Porte di acciaio con maniglia ergonomica e robusta, integrata in tutta la longitudine della porta
- Porte con cerniere e sistema di chiusura di ritorno automatico, per una chiusura perfetta hanno una posizione di ritenzione a 120° e si chiudono automaticamente a meno di 90°.
- Serratura e luce optionali
- 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 la porta 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.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm.
- Adatto per griglia-teglia 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

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

- Specially manufactured in high-quality stainless steel.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m³) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle.
- Doors with hinges and an automatic return closing system, for perfect closure, have a 120° retention position and close automatically at less than 90°.
- Lock and led light as optional
- 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.
- 17 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.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption* *(kWh)*	
GAGP-401 HC	**19076701**	1	490 x 700 x 2010	R-600a	296 (1)	206	D	726,4 (3)	
GAVP-401 HC	**19076702**	1	490 x 700 x 2010	R-600a	296 (1)	209	B	983 (3)	
GAGN-401 HC	**19076703**	1	490 x 700 x 2010	R-290	364 (2)	346	E	2197 (3)	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C (2) Evap. -25°C/Cond. +45°C (3) Secondo la norma EN22041




aspes
aspes



Linea Essential

Caratteristiche 28

Armadi 600 L – 1200 L

Armadio refrigerato Snack 600L 30
Armadio refrigerato Snack 1200L 31
Armadio refrigerato espositore Snack 600 – 1200L 32
Armadio congelatore Snack 600L – 1200L 33
Snack con scomparto congelamento 34
Armadio misto Snack (frigorifero + congelatore) 35

Armadi 700 L – 1400 L

Armadi refrigerati GN 2/1 700L 36
Armadi refrigerato GN 2/1 1400L 37
Armadi refrigerato espositore GN 2/1 700 – 1400L 38
Armadi congelatore GN 2/1 700L – 1400L 39
Armadi refrigerati a doppia temperatura GN 2/1 40
Armadio Con scomparto congelamento GN 2/1 41
Armadi misto GN 2/1 (frigorifero + congelatore) 42

Armadio panetteria/pasticceria Euronorm (400 x 600)

Armadi refrigerati per pasticceria 43

Armadio pesce cassette Euronorm (400 x 600)

Armadio pesce cassette Euronorm (400 x 600) 44

Armadi Essenzial

Caratteristiche
Features



Struttura rinforzata.

Realizzata appositamente per applicazioni professionali intensive, caratterizzata da un design molto robusto con materiali di alta qualità.

Reinforced structure

Specially manufactured for intensive professional applications, featuring a very robust design with high-quality materials.



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.

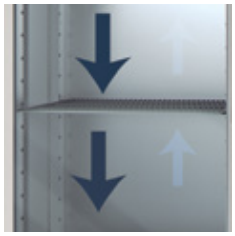


Isolamento

Isolamento realizzato con poliuretano ad alta densità (40 kg/m^3) 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.

Insulation

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



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.

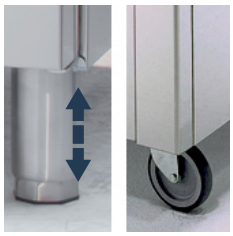


Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento

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. As a result, food is not subject to harmful temperature fluctuations.



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

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.



Guide rimovibili con robuste griglie acciaio plastificato

Le guide e griglie rimovibili consentono operazioni di pulizia più comode senza l'uso di attrezzi aggiuntivi. È possibile posizionare e regolare le griglie metalliche all'altezza desiderata. Le griglie metalliche rivestite in plastica consentono di riporre diversi tipi di prodotti con 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. The plastic-coated wire grids allow storage of different packaging types with a maximum loading capacity of up to 40 kg.



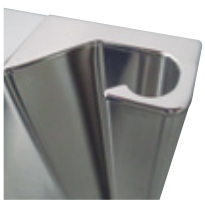
Porte con cerniere, sistema di ritorno automatico

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°.

Self-closing hinged doors

Hinged doors with automatic return for a perfect closing that minimizes 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 cabinet to be adapted on-site.





Maniglione a tutta altezza integrato in acciaio

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

Integrated stainless steel handle

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



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.

Armadio di mantenimento/ Storage cabinets
Linea Essential/ Essential Line



ASP-701 HC



ASP-702 HC

ARMADIO REFRIGERATO SNACK 600L/ REFRIGERATORS SNACK 600L

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- 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 560 x 542 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.
- 50 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m³) 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 dismounted 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 560 x 542 mm 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.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption* *(kWh)*
ASP-701 HC	**19076003**	1	693 x 739 x 2067	R-290	398 (1)	251	D	985 (3)
ASP-702 HC	**19076004**	2	693 x 739 x 2067	R-290	398 (1)	251	D	985 (3)

(1) Evap. -10˚C/Cond. +45˚C (3) Secondo la norma EN22041



ASP-1402 HC



ASP-1403 HC



ASP-1404 HC

ARMADIO REFRIGERATO SNACK 1200L/ REFRIGERATORS SNACK 1200L

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- 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 560 x 542 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.
- 50 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m³) 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 dismounted 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 560 x 542 mm 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.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*	
ASP-1402 HC	**19076005**	2	1388 x 739 x 2067	R-290	593 (1)	337	E	1713 (3)	
ASP-1403 HC	**19076006**	3	1388 x 739 x 2067	R-290	593 (1)	337	E	1713 (3)	
ASP-1404 HC	**19076007**	4	1388 x 739 x 2067	R-290	593 (1)	337	E	1713 (3)	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C (3) Secondo la norma EN22041



AVP-701 HC



AVP-1402 HC

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

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- 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.
- 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.
- Dotato di 3 griglie 560 x 542 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da 0ºC a +8ºC 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/m³) polyurethane insulation.
- Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
- Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized interior wire shelves easily dismounted 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.
- Provided with 3 grid shelves 560 x 542 mm per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0ºC to +8ºC in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Standard: left door opening

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*Nº Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption* *(kWh)*	
AVP-701 HC	**19076013**	1	693 x 739 x 2067	R-290	398 (1)	251	C	1477 (3)	
AVP-1402 HC	**19076014**	2	1388 x 739 x 2067	R-290	593 (1)	337	D	2763 (3)	

(1) Evap. -10˚C/Cond. +45˚C (3) Secondo la norma EN22041



ASN-701 HC



ASN-1403 HC



ASN-1402 HC



ASN-1404 HC

ARMADIO CONGELATORE SNACK 600L – 1200L/ FREEZERS SNACK 600L-1200L

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- 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 560 x 542 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.
- 50 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m³) 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 dismounted 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 560 x 542 mm 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.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
ASN-701 HC	**19076008**	1	693 x 739 x 2067	R-290	364 (2)	700	D	2179 (3)
ASN-702 HC	**19076009**	2	693 x 739 x 2067	R-290	364 (2)	700	D	2179 (3)
ASN-1402 HC	**19076010**	2	1388 x 739 x 2067	R-290	735 (2)	1251	E	4855 (3)
ASN-1403 HC	**19076011**	3	1388 x 739 x 2067	R-290	735 (2)	1251	E	4855 (3)
ASN-1404 HC	**19076012**	4	1388 x 739 x 2067	R-290	735 (2)	1251	E	4855 (3)

(2) Evap. -25°C/Cond. +45°C (3) Secondo la norma EN22041

Armadio di mantenimento con due temperature/ Dual Temparature Storage cabinets
Linea Essential/ Essential Line



AS-1403 C HC



AS-1404 C HC



AS-702 C HC

ARMADIO MISTO SNACK CON SCOMPARTO CONGELAMENTO/
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/m³.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. Modelli a ½ 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/m³) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- All models with one small door for a separated frozen compartment.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves easily dismounted 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. Half door models:
  - 60 mm distance among levels
  - 7 levels between guides in freezer compartments
  - 6 levels between guides in refrigerated compartments
- Provided with 3 grid shelves 560x542 mm 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.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	
AS-702 C HC	**19076015**	2	693x739x2067	R-290	398 (1) +364 (2)	715	
AS-1403 C HC	**19076016**	3	1388x739x2067	R-290	593 (1) +368 (2)	729	
AS-1404 C HC	**19076017**	4	1388x739x2067	R-290	593 (1) +368 (2)	735	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C (2) Evap. -25°C/Cond. +45°C



AS-1402 MIX HC

ARMADIO 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/m³.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera.
- Dotato di 3 griglie 560 x 542 per porta intera e 1 griglia per ½ porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio scomparto I da 0°C a +8°C in condizioni di classe climatica IV.
- Temperatura di esercizio scomparto II da -16°C a -21°C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 50 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m³) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Two independent sections – a refrigerator compartment and a freezer compartment – with separate compressors, evaporators and controllers.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves easily dismounted 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 560 x 542 mm 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.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	
AS-1402 MIX HC	**19076018**	2	1388 x 739 x 2067	R-290	593 (1) +368 (2)	643	

(1) Evap. -10˚C/Cond. +45˚C *(2) Evap. -25˚C/Cond. +45˚C*

Armadio di mantenimento/ Storage cabinets
Linea Essential/ Essential Line



AGP-801 HC



AGP-802 HC

ARMADI REFRIGERATI GN 2/1 700L/ REFRIGERATORS GN 2/1 700L

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60mm di distanza per i modelli a mezza porta.
- Adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da 0°C a +8°C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- 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/m³) 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 dismounted for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60mm among them in half door version.
- Suitable for food containers GN 2/1 mounted over a zipper system
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0°C to +8°C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Standard: left door opening

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*	
AGP-801 HC	**19073196**	1	693x826x2008	R-290	369 (1)	194	D	927 (3)	
AGP-802 HC	**19075935**	2	693x826x2008	R-290	369 (1)	194	D	985 (3)	
AGP-801 REMOTO	**19076821**	1	693x826x2008	(5)	369 (1)	29	-	-	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C (3) Secondo la norma EN22041 (5) Consultare il produttore



AGP-1602 HC



AGP-1603 HC



AGP-1604 HC

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

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- 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.
- Adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da 0°C a +8°C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m³) 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 dismounted for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60 mm among them in full door version and 8 grid level positions with 60 mm among them in half door version.
- Suitable for food containers GN 2/1 mounted over a zipper system
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0°C to +8°C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption* *(kWh)*
AGP-1602 HC	**19074289**	2	1388x826x2008	R-290	593 (1)	346	E	1737 (3)
AGP-1603 HC	**19075936**	3	1388x826x2008	R-290	593 (1)	337	E	1737 (3)
AGP-1604 HC	**19075937**	4	1388x826x2008	R-290	593 (1)	346	E	1737 (3)
AGP-1602 REMOTO	**19076822**	2	1388x826x2008	(5)	593 (1)	29	-	-

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C (3) Secondo la norma EN22041 (5) Consultare il produttore



AVP-801 HC



AVP-1602 HC

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

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- 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.
- 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.
- Adatto per teglie GN 2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da 0°C a +8°C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- 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/m³) polyurethane insulation.
- Double-glazed doors insulated by a low thermal emissivity gas to reduce heat transfer.
- Ergonomic, nickel-coated zamak door handle.
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Equipped with an inside light (option).
- Plasticized interior wire shelves easily dismounted 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.
- Suitable for food containers GN 2/1 mounted over a zipper system
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of 0°C to +8°C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Standard: left door opening

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption* *(kWh)*	
AVP-801 HC	**19075942**	1	693x826x2008	R-290	369 (1)	251	C	1576 (3)	
AVP-1602 HC	**19075943**	2	1388x826x2008	R-290	593 (1)	346	D	2779 (3)	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C (3) Secondo la norma EN22041



AGN-801 HC



AGN-1602 HC



AGN-1603 HC

ARMADI CONGELATORE GN 2/1 700L – 1400L/ FREEZERS GN 2/1 700L -1400L

- Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano 60 mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- 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.
- Adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da -16°C a -21°C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- 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/m³) 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 dismounted 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.
- Suitable for food containers GN 2/1 mounted over a zipper system.
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Working temperature of -16°C to -21°C in climate class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Standard: left door opening

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption* *(kWh)*
AGN-801 HC	**19074284**	1	693x826x2008	R-290	364 (2)	698	D	2433 (3)
AGN-802 HC	**19075938**	2	693x826x2008	R-290	364 (2)	700	D	2433 (3)
AGN-801 REMOTO	**19075939**	1	693x826x2008	(5)	364 (2)	414	-	-
AGN-1602 HC	**19074287**	2	1388x826x2008	R-290	735 (2)	1247	E	4623 (3)
AGN-1603 HC	**19075940**	3	1388x826x2008	R-290	735 (2)	1251	E	4623 (3)
AGN-1604 HC	**19075941**	4	1388x826x2008	R-290	735 (2)	1258	E	4623 (3)
AGN-1602 REMOTO	**19076823**	2	1388x826x2008	(5)	735 (2)	729	-	-

(2) Evap. -25°C/Cond. +45°C (3) Secondo la norma EN22041 (5) Consultare il produttore

Armadio di mantenimento con due temperature/ Dual Temparature Storage cabinets
Linea Essential/ Essential Line



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/m³.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due compartimenti refrigerati indipendenti con compressori ed evaporatori separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. Modelli a ½ porta.
  - 60 mm di distanza tra griglie
  - 7 Livelli posizione griglia per cella
- Adatto a inserimento diretto di teglie GN2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera e 1 griglia per ½ porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio scomparto I da 0°C a +8°C in condizioni di classe climatica IV.
- Temperatura di esercizio scomparto II da 0°C a +8°C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- 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/m³) 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.
- Two independent refrigerated compartments with separate compressors and evaporators
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option)
- Plasticized interior wire shelves easily dismounted for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60mm among them in full door version. Half door models
  - 60 mm distance.
  - 7 levels positions between guides.
- Suitable for food containers GN 2/1 mounted over a zipper system
- Provided with 3 grid shelves GN 2/1 per each large door compartment and 1 grid shelf GN2/1 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 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.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
AG-802/2 HC	**19075944**	2	693x826x2008	R-290	369 + 369 (1)	502	D	679 (3)
AG-1602/2 HC	**19075945**	2	1388x826x2008	R-290	369 + 369 (1)	311	E	1737 (3)
AG-1603/2 HC	**19075946**	3	1388x826x2008	R-290	369 + 369 (1)	311	E	1737 (3)

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C (3) Secondo la norma EN22041



AG-1603 C HC



AG-1604 C HC



AG-802 C HC

ARMADIO CON SCOMPARTO CONGELAMENTO GN 2/1/
GN 2/1 CABINETS 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/m³.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. Modelli a ½ porta.
  - 60 mm di distanza tra griglie
  - 7 Livelli posizione griglia per cella
- Adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera e 1 griglia per ½ porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio scomparto I da 0°C a +8°C in condizioni di classe climatica IV.
- Temperatura di esercizio scomparto II da -16°C a -21°C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.
- 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/m³) 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 dismounted for cleaning.
- Rack system for placing and adjusting shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Automatic evaporation of water from defrosting.
- Forced draft evaporator with anti-corrosion cover.
- Drain inside the chamber.
- Luminous start-stop light.
- 17 grid level positions, with 60mm among them in full door version. Half door models
  - 60 mm distance.
  - 7 levels positions between guides.w
- 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.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	
AG-802 C HC	**19075947**	2	693x826x2008	R-290	369 (1) + 364 (2)	150	
AG-1603 C HC	**19075948**	3	1388x826x2008	R-290	593 (1) + 364 (2)	346	
AG-1604 C HC	**19075949**	4	1388x826x2008	R-290	593 (1) + 364 (2)	1037	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(2) Evap. -25°C/Cond. +45°C*

Armadio di mantenimento con due temperature/ Dual Temparature Storage cabinets
Linea Essential/ Essential Line



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/m³.
- Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura.
- Due sezioni indipendenti - uno scomparto frigorifero e uno scomparto di congelamento - con compressori, evaporatori di condensa e controlli separati.
- Interni con giunture curve per agevolare la pulizia.
- Dotati di illuminazione interna (opzionale).
- Serrature optional nei modelli con porte intere.
- Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia.
- Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Spia luminosa di accensione/spegnimento.
- 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. Modelli a ½ porta: 60 mm di distanza tra griglie 7 livelli posizione griglia per cella.
- Adatto a inserimento diretto di teglie GN2/1.
- Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura di esercizio scomparto I da 0°C a +8°C in condizioni di classe climatica IV.
- Temperatura di esercizio scomparto II da -16°C a -21°C in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

- Fully injection-moulded compact structure with stainless steel exterior panels and interior.
- 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m³) polyurethane insulation.
- Stainless steel doors with with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle. Equipped with self-closing hinge system and open position fixing.
- Two independent sections – a refrigerator compartment and a freezer compartment – with separate compressors, evaporators and controllers.
- Interior with curved joints to facilitate cleaning.
- Equipped with an inside light (option).
- Equipped with a door lock in full door models as optional.
- Plasticized interior wire shelves easily dismounted 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 7 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.
- 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.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	
AG-1602 MIX HC	**19075950**	2	1388 x 826 x 2008	R-290	369 (1) + 364 (2)	1037	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(2) Evap. -25°C/Cond. +45°C*



AGP 801 + KIT PASTICCERIA HC



AGP-1602 + KIT PASTICCERIA HC

ARMADI REFRIGERATI PER PASTICCERIA/ PASTRY REFRIGERATED CABINETS

- 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/m³.
- 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
- Gas refrigerante: idrocarburo R290
- Temperatura di esercizio da 0°C a +8°C en TN e -16°C a -21°C en 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/m³) 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 dismounted 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.
- 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

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
AGP-801 + KIT PASTICCERIA HC	**19114327**	1	760x729x2006	R-290	369 (1)	194	E	936 (3)
AGP-1602 + KIT PASTICCERIA HC	**19114328**	2	1388x826x2008	R-290	593 (1)	346	E	1737 (3)
AGN-801 HC + KIT PASTICCERIA	**19114330**	1	760x729x2006	R-290	364 (2)	698	E	2433 (3)
AGN-1602 HC + KIT PASTICCERIA	**19114332**	2	1388x826x2008	R-290	735 (2)	1251	E	4623 (3)

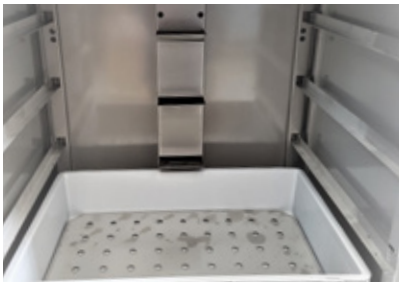
(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C (2) Evap. -25°C/Cond. +45°C (3) Secondo la norma EN22041

Armadio pesce/ Fish cabinets
Linea Essential/ Essential Line



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 (400 X 600)/
FISH CABINETS EURONORM CONTAINER (400 X 600)

- 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/m³.
- 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.
- 50 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m³) 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 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 dismounted 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.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	
AP-801 PESCE HC	**19076020**	1	760x729x2006	R-290	369 (1)	194	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C





Tavoli Refrigetati

Refrigeration Counters

Linea Green
Linea Essential
Optional e accesori


aspes

Linea Green

Caratteristiche 56

Tavoli 700 mm

Tavoli refrigerati 700 mm GN 1/1 58



Tavoli Green

Caratteristiche
Features





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.



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

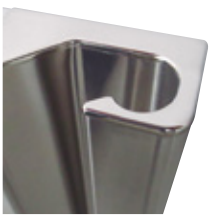


Piano tavolo

Piani di lavoro in acciaio inossidabile da 30 mm, senza CFC, ad alta densità (40kg/m^3), 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^3) polyurethane injected, and stainless steel constructed working tops with 100 mm high splash-back as standard option. Additional configurations available such as without splash-back, without top and granite top.



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 that 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.



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.



Isolamento – spessore 60 mm

Lo spessore di 60 mm dell'isolante in poliuretano ad alta densità (40 kg/m^3), 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^3) polyurethane insulation ensures and outstanding, performance allowing to achieve the best energy efficiency ratios energy saving.



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 minimizes 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.



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.

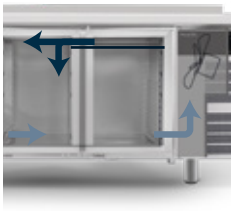


Piedini in Acciaio regolabili in altezza

Piedi di Acciaio inox regolabili in altezza standard. L'altezza dei piedi può essere regolata individualmente (125 mm - 200 mm) per facilitare la pulizia sotto la macchina. Ruote optional

Height-adjustable stainless steel legs

Assembled stainless steel legs supplied as standard option. The height of the legs can be adjusted individually (130 mm – 200 mm) to enable convenient cleaning underneath the appliance. Castors are available as an option.



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 air-flow which guarantees a homogeneous temperature distri-bution inside the cooling chamber thus guaranteeing products proper conservation.



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.



GR-TGP-135 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/m³) 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
- 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. 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 ì: 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 splashback, preventing spillage behind the counter.
- Fully 60 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m³) 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 36 mm 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.



GR-TGP-180 HC



GR-TGP-225 HC

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*	
GR-TGP-135	**19105881**	2	1342 x 700 x 850	R-600a	361 (1)	208	A	408 (3)	
GR-TGP-180	**19105883**	3	1792 x 700 x 850	R-600a	361 (1)	208	A	591 (3)	
GR-TGP-225	**19105885**	4	2242 x 700 x 850	R-600a	361 (1)	208	B	730 (3)	

(1) Evap. -10°C/ Cond. +45°C *(3) Secondo la norma EN22041*


aspes
aspes



Linea Essential

Caratteristiche 62

Tavoli 600 mm

Tavoli refrigerati 64
Tavoli refrigerati con lavello 65
Tavoli refrigerati espositivi 66
Tavoli refrigerati remoti 67
Tavoli refrigerati remoti espositivi 68
Tavoli congelatori 69
Tavoli congelatori con lavello 70
Tavoli congelatori remoti 71

Tavoli 700 mm

Tavoli refrigerati 700 mm GN 1/1 72
Tavoli refrigerati 700 mm GN 1/1 con lavello 73
Tavoli refrigerati espositivi 700 mm GN 1/1 74
Tavoli refrigerati remoti 700 mm GN 1/1/ 75
Tavoli refrigerati remoti espositivi 700 mm GN 1/1 76
Tavoli refrigerati 700 mm bassi– altezza 584 mm a cassetti 77
Tavoli congelatori 700 mm GN 1/1 78
Tavoli congelatori 700 mm GN 1/1 con lavello 79
Tavoli congelatori remoti 700 mm GN 1/1 80

Tavoli 800 mm

Tavoli refrigerati 800 mm Euronorm (400 x 600) 81
Tavoli refrigerati 800 mm GN 1/1 con lavello 82
Tavoli refrigerati remoti 800 mm Euronorm (400 x 600) 83
Tavoli congelatori 800 mm Euronorm (400 x 600) 84
Tavoli congelatori 800 mm GN 1/1 con lavello 85
Tavoli congelatori remoti 800 mm Euronorm (400 x 600) 86

Tavoli Essenzial

Caratteristiche
Features





Piani di lavoro

Piani di lavoro in acciaio inossidabile resistente da 50 mm con paraspruzzi alto 100 mm come opzione standard, che impedisce la fuoriuscita di liquidi dietro il bancone. È possibile personalizzare il prodotto in diverse configurazioni (senza paraspruzzi, senzapiano, con lavello e materiali (acciaio inossidabile,granito) per adattarlo a qualsiasi esigenza di cucina professionale.

Working tops

Heavy-duty stainless steel 50 mm 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, with sink and materials (stainless steel, granitee) to adapt to any professional kitchen needs.



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.

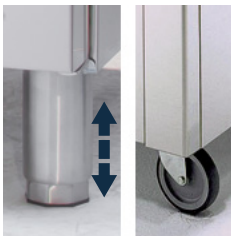


Struttura rinforzata

Struttura larga 700 mm, appositamente progettata 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.



Piedini in Acciaio regolabili in altezza

Piedi di Acciaio inox regolabili in altezza standard. L'altezza dei piedi può essere regolata individualmente (125 mm - 200 mm) per facilitare la pulizia sotto la macchina. Ruote optional.

Height-adjustable stainless steel legs

Assembled stainless steel legs supplied as standard option. The height of the legs can be adjusted individually (130 mm – 200 mm) to enable convenient cleaning underneath the appliance. Castors are available as an option.

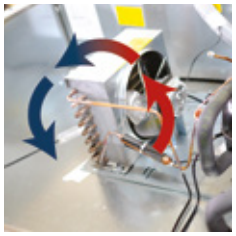


Controllo con display di temperatura digitale.

Parametri di temperatura regolabili in modo semplice e rapido, per garantire la massima qualità e la migliore conservazione degli alimenti.

Intuitive digital control

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



Componenti ad alta efficienza

Compressori a basso consumo energetico, evaporatori di ampia superficie e ventilatori elettronici ad alte prestazioni che riducono al minimo gli aumenti di temperatura,riducendo il consumo energetico.

High efficiency components

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



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.

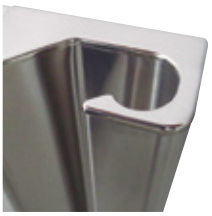


Compressori remoti

Ampia gamma di modelli senza unità di condensazione per ridurre al minimo le emissioni di calore e rumore e garantire un ambiente di lavoro più sicuro all'interno delle cucine professionali.

Remote counters

Wide range of models without condensing unit to minimize heat and noise emissions guaranteeing a safer work environment inside professional kitchens.



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 that 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.



Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento

Il gas caldo proveniente dal compressore viene utilizzato per evaporare automaticamente l'acqua di sbrinamento, invece che tramite resistenze elettriche, ottenendo un consumo energetico ancora più ridotto. Di conseguenza, gli alimenti non sono soggetti a fluttuazioni di temperatura dannose.

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.



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 minimizes 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 counter to be adapted on-site.



Sistema di circolazione dell'aria intelligente

Perfetta uniformità della temperatura grazie al suo innovativo design del flusso d'aria che avvolge il cibo e ne garantisce la corretta conservazione.

Intelligent Air Circulation System

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



Isolamento – spessore 50 mm

Garantisce un isolamento eccezionale e duraturo e un risparmio energetico in ogni banco grazie all'isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (40 kg/m³) privo di CFC, iniettato ad alta pressione.

Insulation – 50 mm thickness

Guarantees exceptional, long-term insulation and energy savings in every counter thanks to its CFC-free, high-density (40 kg/m³) polyurethane insulation, injected under high pressure.



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^3.
- 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^3.
- 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 griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Se il tavolo è da istallare 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^3.
- 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^3.
- 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.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
TSP-150 HC	**19075961**	2	1492 x 600 x 850	R-290	398 (1)	249	C	1019 (3)
TSP-200 HC	**19075962**	3	2017 x 600 x 850	R-290	398 (1)	249	C	1119 (3)
TSP-250 HC	**19075963**	4	2542 x 600 x 850	R-290	593 (1)	332	D	1804 (3)

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(3) Secondo la norma EN22041*



TSP-150 V HC



TSP-250 V HC



TSP-200 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^3.
- La superficie superiore è munita di lavandino da 335 x 305 x 200 mm.
- Comprensivo di foro di scarico lavello con piletta, sifone escluso.
- Foro rubinetto presente. Abbinabile ad acquisto rubinetto a leva.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0°C a +8°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard:1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Se il tavolo è da istallare 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.
- Per tavolo con lavello senza alzatina consultare.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m^3.
- The top is fitted with a 335 x 305 x 200 mm sink.
- Sink including the drainage hole. Syphon excluded.
- Faucet hole present. Can be combined with the purchase of a lever faucet.
- 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 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.
- For counters with sink without splashback consult the manufacturer.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*	
TSP-150 V HC	**19075964**	2	1492 x 600 x 850	R-290	398 (1)	249	C	1019 (3)	
TSP-200 V HC	**19075965**	3	2017 x 600 x 850	R-290	398 (1)	249	C	1119 (3)	
TSP-250 V HC	**19075966**	4	2542 x 600 x 850	R-290	593 (1)	332	D	1804 (3)	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(3) Secondo la norma EN22041*



TSP-150 PC HC



TSP-200 PC HC



TSP-250 PC 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^3.
- 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 optionale.
- 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 griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Se il tavolo è da istallare 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^3.
- 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.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
TSP-150 PC HC	**19075971**	2	1492 x 600 x 850	R-290	398 (1)	249	C	1631 (4)
TSP-200 PC HC	**19075972**	3	2017 x 600 x 850	R-290	398 (1)	220	C	1791 (4)
TSP-250 PC HC	**19075973**	4	2542 x 600 x 850	R-290	593 (1)	332	D	3070 (4)

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(4) Secondo la norma EN23953*



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

NB:

- Se il tavolo è da istallare 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^3.
- 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.
- Alimentazione elettrica: 230 V 1+N – 50/60 Hz.

- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	
TSP-117 R	**19039859**	2	1192x600x850	(5)	398 (1)	29	
TSP-169 R	**19039864**	3	1717x600x850	(5)	398 (1)	29	
TSP-222 R	**19049033**	4	2242x600x850	(5)	593 (1)	29	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(5) Consultare il produttore*



TSP-117 R PC



TSP-169 R PC



TSP-222 R PC

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/m³.
- 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 optionale.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'istallazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: 0°C a +8°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1 griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Se il tavolo è da istallare 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/m³.
- 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.
- Alimentazione elettrica: 230 V 1+N – 50/60 Hz.

- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	
TSP-117 R PC	**19075974**	2	1192x600x850	(5)	398 (1)	29	
TSP-169 R PC	**19039866**	3	1717x600x850	(5)	398 (1)	29	
TSP-222 R PC	**19060866**	4	2242x600x850	(5)	593 (1)	29	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(5) Consultare il produttore*



TSN-150 HC



TSN-200 HC

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

NB:

- Se il tavolo è da istallare 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^3.
- 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.
- The door frames feature a heating system to prevent ice accumulation.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation grill with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: -16°C to -21°C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Note:

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

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
TSN-150 HC	**19076025**	2	1492 x 600 x 850	R-290	364 (2)	667	E	2644 (3)
TSN-200 HC	**19076026**	3	2017 x 600 x 850	R-290	364 (2)	667	E	2879 (3)
TSN-250 HC	**19076256**	4	2542 x 600 x 850	R-290	735 (2)	951	E	3428 (3)

(2) Evap. -25°C/Cond. +45°C *(3) Secondo la norma EN22041*



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^3.
- La superficie superiore è munita di lavandino da 335 x 305 x 200 mm.
- Comprensivo di foro di scarico lavello con piletta, sifone escluso.
- Foro rubinetto presente. Abbinabile ad acquisto rubinetto a leva.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide di sostegno delle mensole regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -16°C a -21°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia GN 1/1 per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Se il tavolo è da istallare 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.
- Per tavolo con lavello senza alzatina consultare.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m^3.
- The top is fitted with a 335 x 305 x 200 mm sink.
- Sink including the drainage hole. Syphon excluded.
- Faucet hole present. Can be combined with the purchase of a lever faucet.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Internal LED light as an optional.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from -16°C to -21°C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 GN 1/1 rack 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.
- For counters with sink without splashback consult the manufacturer.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*	
TSN-150 V HC	**19076027**	2	1492 x 600 x 850	R-290	364 (2)	676	E	2644 (3)	
TSN-200 V HC	**19076028**	3	2017 x 600 x 850	R-290	364 (2)	676	E	2879 (3)	
TSN-250 V HC	**19076257**	4	2542 x 600 x 850	R-290	735 (2)	951	E	3428 (3)	

(2) Evap. -25°C/Cond. +45°C *(3) Secondo la norma EN22041*



TSN-117 R



TSN-169 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^3.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'istallazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: -16°C a -21°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1 griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

NB:

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

Note:

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

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

- Gruppo remoto non compreso. Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50/60 Hz.

- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	
TSN-117 R	**19039881**	2	1192x600x850	(5)	364 (2)	414	
TSN-169 R	**19039883**	3	1717x600x850	(5)	364 (2)	423	
TSN-222 R	**19039884**	4	2242x600x850	(5)	735 (2)	432	

(2) Evap. -25°C/Cond. +45°C *(5) Consultare il produttore*



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^3.
- 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: -2°C a +8°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Se il tavolo è da istallare 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^3.
- 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.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
TGP-135 HC	**19075952**	2	1342 x 700 x 850	R-290	398 (1)	249	C	1019 (3)
TGP-180 HC	**19075953**	3	1792 x 700 x 850	R-290	398 (1)	249	C	1119 (3)
TGP-225 HC	**19075954**	4	2242 x 700 x 850	R-290	593 (1)	332	D	1746 (3)

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(3) Secondo la norma EN22041*



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/m³.
- La superficie superiore è munita di lavandino da 335 x 305 x 200 mm.
- Comprensivo di foro di scarico lavello con piletta, sifone escluso
- Foro rubinetto presente. Abbinabile ad acquisto rubinetto a leva.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0°C a +8°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard:1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Se il tavolo è da istallare 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.
- Per tavolo con lavello senza alzatina consultare.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m³.
- The top is fitted with a 335 x 305 x 200 mm sink.
- Sink including the drainage hole. Syphon excluded.
- Faucet hole 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 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.
- For counters with sink without splashback consult the manufacturer.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
TGP-135 V HC	**19075955**	2	1342 x 700 x 850	R-290	398 (1)	249	C	1019 (3)
TGP-180 V HC	**19075956**	3	1792 x 700 x 850	R-290	398 (1)	249	C	1119 (3)
TGP-225 V HC	**19075957**	4	2242 x 700 x 850	R-290	593 (1)	332	D	1746 (3)

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(3) Secondo la norma EN22041*



TGP-135 PC HC



TGP-180 PC HC



TGP-225 PC 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^3.
- 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 optionale.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0°C a +8°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1 griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Se il tavolo è da istallare 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^3.
- 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.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*	
TGP-135 PC HC	**19075967**	2	1342 x 700 x 850	R-290	398 (1)	249	C	1630 (4)	
TGP-180 PC HC	**19075968**	3	1792 x 700 x 850	R-290	398 (1)	249	C	1791 (4)	
TGP-225 PC HC	**19075969**	4	2242 x 700 x 850	R-290	593 (1)	332	E	3071 (4)	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(4) Secondo la norma EN23953*



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^3.
- 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.
- Gruppo frigorifero, valvola o capillare, vaschetta recupero condensa, non in dotazione.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'istallazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: 0°C a +8°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1 griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Se il tavolo è da istallare 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^3.
- 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.
- Remote unit condenser not supplied.
- 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.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50/60 Hz.

- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	
TGP-102 R	**19039885**	2	1042x700x850	(5)	398 (1)	29	
TGP-147 R	**19039927**	3	1492x700x850	(5)	398 (1)	29	
TGP-192 R	**19039893**	4	1942x700x850	(5)	593 (1)	29	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(5) Consultare il produttore*



TGP-102 R PC



TGP-147 R PC



TGP-192 R PC

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/m³.
- 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 optionale.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'istallazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: 0°C a +8°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1 griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Se il tavolo è da istallare 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/m³.
- 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.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50/60 Hz.

- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	
TGP-102 R PC	**19075970**	2	1042x700x850	(5)	398 (1)	29	
TGP-147 R PC	**19049041**	3	1492x700x850	(5)	398 (1)	29	
TGP-192 R PC	**19060864**	4	1942x700x850	(5)	593 (1)	29	

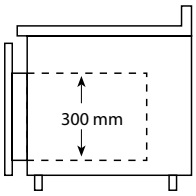
(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(5) Consultare il produttore*



TGPB-180 HC



Altezza 584 mm
Height 584 mm



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/m³.
- 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/m³.
- 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 istallare 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/m³.
- 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° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
TGPB-135 HC	**19075958**	2	1342 x 700 x 584	R-290	398	249	D	1194 (3)
TGPB-180 HC	**19075959**	3	1792 x 700 x 584	R-290	398	249	D	1194 (3)
TGPB-225 HC	**19075960**	4	2242 x 700 x 584	R-290	593	332	D	1635 (3)

(3) Secondo la norma EN22041



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

NB:

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

Note:

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

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
TGN-135 HC	**19076021**	2	1342 x 700 x 850	R-290	364 (2)	667	E	2644 (3)
TGN-180 HC	**19076022**	3	1792 x 700 x 850	R-290	364 (2)	667	E	2901 (3)
TGN-225 HC	**19076252**	4	2242 x 700 x 850	R-290	735 (2)	951	E	3428 (3)

(2) Evap. -25°C/Cond. +45°C *(3) Secondo la norma EN22041*



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/m³.
- La superficie superiore è munita di lavandino da 335 x 305 x 200 mm.
- Comprensivo di foro di scarico lavello con piletta, sifone escluso.
- Foro rubinetto presente. Abbinabile ad acquisto rubinetto a leva.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -16°C a-21°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard:1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Se il tavolo è da istallare 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.
- Per tavolo con lavello senza alzatina consultare.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m³.
- The top is fitted with a 335 x 305 x 200 mm sink.
- Sink including the drainage hole. Syphon excluded.
- Faucet hole present. Can be combined with the purchase of a lever faucet.
- Compact design fully injected with stainless steel exterior panels.
- Internal body made of stainless steel.
- Stainless steel doors with ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle equipped with self-closing hinge system and opening stopper.
- Internal shelves made with plastic-coated wires, easily removable for cleaning.
- Height-adjustable fastening U brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from -16°C to -21°C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Note:

- For central type counters it is recommendable to order the back panel in stainless steel. To be specified in the order.
- Panoramic doors are assembled as standard option. Other types of configurations are available under request.
- For counters with sink without splashback consult the manufacturer.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
TGN-135 V HC	**19076023**	2	1342 x 700 x 850	R-290	364 (2)	667	E	2644 (3)
TGN-180 V HC	**19076024**	3	1792 x 700 x 850	R-290	364 (2)	676	E	2901 (3)
TGN-225 V HC	**19076255**	4	2242 x 700 x 850	R-290	735 (2)	951	E	3428 (3)

(2) Evap. -25°C/Cond. +45°C *(3) Secondo la norma EN22041*



TGN-102 R



TGN-147 R



TGN-192 R

TAVOLI CONGELATORI REMOTI 700 MM GN 1/1/ REMOTE 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^3.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a U regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'istallazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: -16°C a -21°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Griglie fornite: 1 griglie per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

NB:

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

Note:

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

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

- Gruppo remoto non compreso. Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50/60 Hz.

- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	
TGN-102 R	**19039921**	2	1042x700x850	(5)	364 (2)	414	
TGN-147 R	**19039933**	3	1492x700x850	(5)	364 (2)	423	
TGN-192 R	**19039941**	4	1942x700x850	(5)	735 (2)	432	

(2) Evap. -25°C/Cond. +45°C *(5) Consultare il produttore*



TGP-150 HC



TGP-200 HC



TGP-250 HC

TAVOLI REFRIGERATI 800 MM EURONORM (400 X 600)/
REFRIGERATED COUNTER 800 MM EURONORM (400 X 600)

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m^3.
- 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 L 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 400 x 600 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.

N B:

- Controllo umidità' cella: Non disponibile.
- Se il tavolo è da istallare 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 umidita' cella:non disponibile. Alto livello di umidita'.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m^3.
- 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 L 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: 1 400 x 600 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:

- Humidity control not included.
- 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.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*	
TGP-150 HC	**19075975**	2	1492 x 800 x 850	R-290	398 (1)	249	D	1477 (3)	
TGP-200 HC	**19075976**	3	2017 x 800 x 850	R-290	398 (1)	249	D	1723 (3)	
TGP-250 HC	**19075977**	4	2542 x 800 x 850	R-290	561 (1)	349	E	2442 (3)	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(3) Secondo la norma EN22041*



TGP-150 HC V



TGP-250 HC V



TGP-200 HC V



Tavolo con lavello.
Counter with sink

TAVOLI REFRIGERATI 800 MM GN 1/1 CON LAVELLO/
REFRIGERATED COUNTERS 800 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^3.
- La superficie superiore è munita di lavandino da 335 x 305 x 200 mm.
- Comprensivo di foro di scarico lavello con piletta, 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 L regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0°C a 8°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard:1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Controllo umidità' cella: Non disponibile.
- Se il tavolo è da istallare 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.
- Per tavolo con lavello senza alzatina consultare.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of of 40 kg/m^3.
- The top is fitted with a 335 x 305 x 200 mm sink.
- Sink including the drainage hole. Syphon excluded.
- Faucet hole present. Can be combined with the purchase of a lever faucet.
- 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 L 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 a 8°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:

- Humidity control not included.
- 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.
- For counters with sink without splashback consult the manufacturer.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
TGP-150 HC V	**19111969**	2	1492 x 800 x 850	R-290	398 (1)	249	D	1477 (3)
TGP-200 HC V	**19111970**	3	2017 x 800 x 850	R-290	398 (1)	249	D	1723 (3)
TGP-250 HC V	**19111971**	4	2542 x 800 x 850	R-290	593 (1)	349	E	2442 (3)

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(3) Secondo la norma EN22041*



TGP-117 R



TGP-169 R



TGP-222 R

TAVOLI REFRIGERATI REMOTI 800 MM EURONORM (400 X 600)/ REFRIGERATED REMOTE COUNTER 800 MM EURONORM (400 X 600)

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Cassetti non disponibili.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a L regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'istallazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: 0°C a +8°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia 400 x 600 mm e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Controllo umidità' cella: Non disponibile.
- Se il tavolo è da istallare 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/m³.
- 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 L 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: 1 400 x 600 mm rack and 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Note:

- Humidity control not included.
- 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.
- Drawer not available

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

- Gruppo remoto non compreso. Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50/60 Hz.

- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	
TGP-117 R	**19067325**	2	1192x800x850	(5)	398 (1)	29	
TGP-169 R	**19067326**	3	1717x800x850	(5)	398 (1)	29	
TGP-222 R	**19067327**	4	2242x800x850	(5)	593 (1)	29	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C *(5) Consultare il produttore*



TGN-150 HC



TGN-200 HC



TGN-250 HC

TAVOLI CONGELATORI 800 MM EURONORM (400 X 600)/
FREEZER COUNTER 800 MM EURONORM (400 X 600)

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m^3.
- 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 L 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 400 x 600 mm e 1 coppia guide per porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura:-16°C to -21°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Controllo umidità' cella: Non disponibile.
- Se il tavolo è da istallare 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 umidita' cella:non disponibile. Alto livello di umidita'.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m^3.
- 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 L 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: 1 400 x 600 mm rack and 1 set of guides per door.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from -16°C to -21°C, in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Note:

- Humidity control not included.
- 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.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*	
TGN-150 HC	**19103828**	2	1492 x 800 x 850	R-290	364 (2)	667	D	2332 (3)	
TGN-200 HC	**19103829**	3	2017 x 800 x 850	R-290	364 (2)	667	E	3167 (3)	
TGN-250 HC	**19103850**	4	2542 x 800 x 850	R-290	735 (2)	951	E	3771 (3)	

(2) Evap. -25°C/Cond. +45°C *(3) Secondo la norma EN22041*



TGN-150 HC V



TGN-250 HC V



TGN-200 HC V



Tavolo con lavello.
Counter with sink

TAVOLI CONGELATORI 800 MM GN 1/1 CON LAVELLO/
FREEZER COUNTERS 800 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^3.
- La superficie superiore è munita di lavandino da 335 x 305 x 200 mm.
- Comprensivo di foro di scarico lavello con piletta, 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 L regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Pannello vano motore con apertura anteriore.
- Unità di condensazione ventilata.
- Evaporatore con verniciatura epossidica.
- Sbrinamento automatico.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: -16 °C a-21°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard:1 griglia GN 1/1 e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Controllo umidità' cella: Non disponibile.
- Se il tavolo è da istallare 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.
- Per tavolo con lavello senza alzatina consultare.

- Countertop manufactured in stainless steel with 100 mm sanitary backsplash.
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m^3.
- The top is fitted with a 335 x 305 x 200 mm sink.
- Sink including the drainage hole. Syphon excluded.
- Faucet hole present. Can be combined with the purchase of a lever faucet.
- 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 L brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- Control panel and engine ventilation with pivoting front opening.
- Sealed condensing unit with ventilated condenser.
- Forced draft evaporator with anticorrosion coating.
- Automatic defrosting.
- Start-stop light switch.
- High-class controller with a digital temperature display.
- Refrigerant gas: R290 Hydrocarbon (HC).
- Temperature range: from -16 °C to -21 °C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 GN 1/1 rack and 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Note:

- Humidity control not included.
- 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.
- For counters with sink without splashback consult the manufacturer.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
TGN-150 HC V	**19111972**	2	1492 x 800 x 850	R-290	364 (2)	667	D	2332 (3)
TGN-200 HC V	**19111973**	3	2017 x 800 x 850	R-290	364 (2)	667	E	3167 (3)
TGN-250 HC V	**19111974**	4	2542 x 800 x 850	R-290	735 (2)	951	E	3771 (3)

(2) Evap. -25°C/Cond. +45°C *(3) Secondo la norma EN22041*



TGN-117 R



TGN-169 R



TGN-222 R

TAVOLI CONGELATORI REMOTI 800 MM EURONORM (400 X 600)/ FREEZER REMOTE COUNTER 800 MM EURONORM (400 X 600)

- Piani realizzati in acciaio inossidabile con alzatina posteriore da 100 mm.
- Isolamento di poliuretano privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Cassetti non disponibili.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a L regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'istallazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: -16°C to -21°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia 400 x 600 mm e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- Controllo umidità' cella: Non disponibile.
- Se il tavolo è da istallare 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/m³.
- 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 L 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 -16°C to -21°C in climate Class IV conditions.
- Standard: 1 400 x 600 mm rack and 1 set of guides per door.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Note:

- Humidity control not included.
- 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.
- Drawer not available

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

- Gruppo remoto non compreso. Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50/60 Hz.

- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*
TGN-117-R	**19103795**	2	1192x800x850	(5)	364 (2)	415
TGN-169-R	**19103796**	3	1717x800x850	(5)	364 (2)	424
TGN-222-R	**19103797**	4	2242x800x850	(5)	735 (2)	433

(2) Evap. -25°C/Cond. +45°C *(5) Consultare il produttore*







Tavoli di preparazione

Charatteristiche 98

Tavoli refrigerati 800 mm Euronorm (400 x 600)
per preparazione pizza 100

Tavoli refrigerati 800 mm Euronorm (400 x 600)
per preparazione pizza completi di vetrina/ 102

Vetrine per pizza 103

Tavoli refrigerati per pizza GN 1/1 104

Tavoli refrigerati per pizza 800 mm Euronorm (400 x 600) 105

Tavoli refrigerati per saladette 106

NUOVO Saladette

Saladette con piano di Lavoro inox 107

Saladette con piano di lavoro in polietilene 108

Piano di lavoro per pizza saladette 109

Saladette con piano di lavoro per sandwich,
panini, insalate, pizza 110

Saladette compatta per pizza 111

Optional e accesori

Optional 112

Accesori 113

Tavoli di preparazione/ Preparation counters

Caratteristiche
Features

AMPIA GAMMA

Gamma completa di banchi refrigerati per la preparazione, realizzati con profondità di 700 e 800 mm con diverse configurazioni del piano di lavoro (acciaio inox, granito, polipropilene, ecc.)

WIDE RANGE

Complete range of refrigerated preparation counters, constructed in 700 and 800 mm depth with diverse worktop configurations (stainless steel, granite, polypropilene etc...).



Tavoli refrigerati per preparazione pizza



Tavoli refrigerati per pizza



Evaporazione Automatica dell'Acqua di Scongelamento

Il gas caldo proveniente dal compressore viene utilizzato per evaporare automaticamente l'acqua di scongelamento, riducendo il consumo energetico rispetto ai sistemi con resistenze elettriche. Ciò evita le fluttuazioni termiche dannose per il cibo.

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.

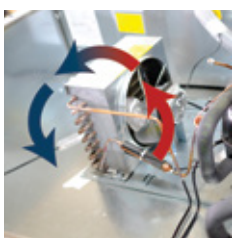


Isolamento - Spessore 50 mm

Garantisce un isolamento eccezionale e notevoli risparmi energetici a lungo termine, grazie all'isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m^3), privo di CFC, iniettato ad alta pressione.

Insulation – 50 mm thickness

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

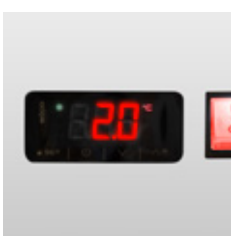


Componenti ad Alta Efficienza

Compressori a basso consumo energetico, evaporatori a grande superficie e ventilatori elettronici ad alte prestazioni riducono al minimo i guadagni di temperatura, ottimizzando il consumo energetico.

High efficiency components

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



Controllo Digitale Intuitivo

I parametri di temperatura possono essere facilmente regolati, assicurando una conservazione ottimale degli alimenti e la massima qualità.

Intuitive digital control

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



Tavoli refrigerati per saladette



Saladette

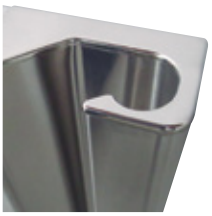


Binari di Guida Rimovibili e Griglie in Filo Resistenti

I binari di guida removibili permettono una pulizia comoda e pratica senza l'uso di strumenti aggiuntivi. Le griglie in filo, rivestite con vernice epossidica per una protezione maggiore, consentono di riporre vari tipi di confezioni e supportano un carico massimo fino a 40 kg, con possibilità di regolarle facilmente alla giusta altezza senza l'uso di binari extra.

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.



Porta con Maniglia Integrata e Guarnizione Rimovibile

La maniglia ergonomica, lunga e robusta, è perfettamente integrata nel design e assicura un'apertura facile della porta, evitando l'accumulo di polvere e sporco. È estremamente semplice da pulire. La guarnizione magnetica della porta, rimovibile e riposizionabile, garantisce un livello massimo di igiene e preserva le proprietà isolanti.

Door with integrated handle and removable gasket

Ergonomic, full-length, robust, perfectly integrated handle ensures practical opening of the door and 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.



Evaporazione Automatica dell'Acqua di Scongelamento

Il gas caldo proveniente dal compressore viene utilizzato per evaporare automaticamente l'acqua di scongelamento, riducendo il consumo energetico rispetto ai sistemi con resistenze elettriche. Ciò evita le fluttuazioni termiche dannose per il cibo.

Intelligent Air Circulation System

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



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 (400 X 600) PER PREPARAZIONE PIZZA/ REFRIGERATED COUNTER 800 MM FOR PIZZA EURONORM (400 X 600)

- 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^3.
- 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 L 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 400 x 600 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.

N B:

- 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 contertop 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^3.
- 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 L 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: 1 400 x 600 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/Casetti* *Door/ Drawers No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
MMZA-150 HC	**19075978**	2	1492x800x850	R-290	398 (1)	249	D	1477 (3)
MMZA-200 HC	**19075979**	3	2017x800x850	R-290	398 (1)	249	D	1723 (3)
MMZA-200 7C HC	**19075981**	2 + 7	2017x800x850	R-290	398 (1)	249	D	1477 (3)
MMZA-255 HC	**19075982**	4	2542x800x850	R-290	593 (1)	332	E	2442 (3)
MMZA-255 7C HC	**19075984**	3 + 7	2542x800x850	R-290	398 (1)	249	D	1723 (3)

(1) Evap. -10°C/ Cond. +45°C (3) Secondo la norma EN22041



MMZA-117 R



MMZA-169 R



MMZA-222 R

TAVOLI REFRIGERATI REMOTI 800 MM EURONORM (400 X 600) PER PREPARAZIONE PIZZA/ REFRIGERATED REMOTE COUNTER 800 MM FOR PIZZA EURONORM (400 X 600)

- 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/m³.
- Struttura compatta totalmente isolata con pannellatura esterna in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte con maniglia a tutt'altezza dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Cassetti non disponibili.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Guide delle griglie a L regolabili in altezza.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie.
- Valvola montata in fabbrica (come opzione)
- Vaschetta recupero condensa optional da montare all'istallazione
- Tubazione andata e ritorno di gas. Facilmente smontabile per accedere al collegamento del gruppo.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Refrigerazione ventilata.
- Interruttore luce start-stop.
- Controllo con display di temperatura digitale.
- Sbrinamento automatico.
- Temperatura: 0°C a +8°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Standard: 1 griglia 400 x 600 mm e 1 coppia guide per porta.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

- I tavoli vengono forniti di serie con porte panoramiche. Altri tipi di montaggio saranno da richiedere in fase di ordine.
- Controllo umidita' cella: non disponibile.

- As a standard, the contertop 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/m³.
- 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 L brackets for shelves.
- Height-adjustable stainless-steel feet.
- Drain inside the chamber.
- 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: 1 400 x 600 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.
- Humidity control not available

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

- Gruppo remoto non compreso. Valvola/capill. non compresi. Vaschetta sbrinamento recupero condensa non compresa.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50/60 Hz.

- Remote unit not included. Valve not included. Defrost water evaporation kit not included.
- Power supply: 230 V 1 + N - 50/60 Hz.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	
MMZA-117 R	**19067386**	2	1192 x 800 x 850	R-290	398 (1)	29	
MMZA-169 R	**19067387**	3	1717 x 800 x 850	R-290	398 (1)	29	
MMZA-222 R	**19067389**	4	2242 x 800 x 850	R-290	593 (1)	29	

(1) Evap. -10°C/ Cond. +45°C



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 (400 X 600) PER PREPARAZIONE PIZZA COMPLETI DI VETRINA/
REFRIGERATED COUNTER 800 MM FOR PIZZA EURONORM (400 X 600) WITH REFRIGERATED DISPLAY

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta/Casetti* *Door/ Drawers No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
MMZA 150 HC + MIA 154 HC	**19075978 + 19076040**	2	1492x800x1550	R-290	398 (1)	249	D	1477 (3)
MMZA 200 HC + MIA 204 HC	**19075979 + 19076042**	3	2017x800x1550	R-290	398 (1)	249	D	1723 (3)
MMZA 200 7C HC + MIA 204 HC	**19075981 + 19076042**	2 - 7	2017x800x1550	R-290	398 (1)	249	D	1477 (3)
MMZA 255 HC + MIA 254 HC	**19075982 + 19076044**	4	2542x800x1550	R-290	593 (1)	332	E	2442 (3)
MMZA 255 7C HC + MIA 254 HC	**19075984 + 19076044**	3 - 7	2542x800x1550	R-290	398 (1)	249	D	1723 (3)

(1) Evap. -10°C/ Cond. +45°C (3) Secondo la norma EN22041



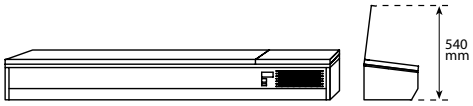
MIA CX-204 HC



MIA 204 HC



Castello vetri



Coperchio inox

VETRINE PER PIZZA/ PIZZA DISPLAY

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

N B:

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

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

Note:

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

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Bacinelle* *Containers No.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*
MIA CX-135 HC	**19108822**	5 x GN 1/4	1342 x 336 x 290	R-600a	169 (1)	102
MIA CX-154 HC	**19076036**	6 x GN 1/3	1492 x 336 x 290	R-600a	169 (1)	102
MIA CX-204 HC	**19076037**	9 x GN 1/3	2017 x 396 x 290	R-600a	169 (1)	102
MIA CX-254 HC	**19076038**	12 x GN 1/3	2542 x 396 x 290	R-600a	361 (1)	168
MIA-135 HC	**19067140**	5 x GN 1/4	1342 x 336 x 450	R-600a	169 (1)	102
MIA-150 HC	**19076039**	6 x GN 1/4	1492 x 336 x 450	R-600a	169 (1)	102
MIA-154 HC	**19076040**	6 x GN 1/3	1492 x 396 x 450	R-600a	169 (1)	102
MIA-200 HC	**19076041**	9 x GN 1/4	2017 x 336 x 450	R-600a	169 (1)	102
MIA-204 HC	**19076042**	9 x GN 1/3	2017 x 396 x 450	R-600a	169 (1)	102
MIA-250 HC	**19076043**	12 x GN 1/4	2542 x 336 x 450	R-600a	361 (1)	168
MIA-254 HC	**19076044**	12 x GN 1/3	2542 x 396 x 450	R-600a	361 (1)	169

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C



A-ETPZ-180 HC



A-ETPZ-135 HC

TAVOLI REFRIGERATI PER PIZZA GN 1/1/ REFRIGERATED TABLES FOR PIZZA GN 1/1

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

N B:

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

- Countertop manufactured in stainless steel.
- Built-in neutral unit designed to house 8 or 10 containers GN 1/4 (GTPZ-135 and GTPZ-180) of maximum 100 mm depth (not included).
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m^3.
- 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.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	
A-ETPZ-135 HC	**19076029**	2	1342 x 700 x 1050	R-290	398 (1)	223	
A-ETPZ-180 HC	**19076030**	3	1792 x 700 x 1050	R-290	593 (1)	414	

(1) Evap. -10°C/ Cond. +45°C



A-ETPZ-200 HC



A-ETPZ-150 HC

TAVOLI REFRIGERATI PER PIZZA 800 MM EURONORM (400 X 600)/
REFRIGERATED TABLES FOR PIZZA 800 MM EURONORM (400 X 600)

- Piani realizzati in acciaio inossidabile.
- Unità neutra integrata e raffreddata da cella frigo comunicante progettata per alloggiare:
  A-ETPZ-150 per 8 bacinelle da 1/3 o 9 da 1/4
  A-ETPZ-200 per 10 bacinelle da 1/3 o 12 da 1/4
  Profondità massima bacinelle 100 mm non incluse.
- Isolamento di poliuretano privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m^3.
- 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 L 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 EN 40x60 e 1 coppia guide per porta.
- Gas refrigerante: idrocarburo R290.
- Temperatura: 0°C a +8°C, in condizioni di classe climatica IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

N B:

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

- Countertop manufactured in stainless steel.
- Built-in neutral unit designed to house:
  A-ETPZ-135 for 8 containers GN 1/3 or 9 containers GN 1/4
  A-ETPZ-180) for 10 containers GN 1/3 or 12 containers GN 1/4
  Containters of maximum 100 mm depth (not included).
- Injection-moulded polyurethane insulation with a density of 40 kg/m^3.
- 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 L 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 EN 40x60 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.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	
A-ETPZ-150 HC GN1/4	**19105666**	2	1492 x 800 x 1057	R-290	369 (1)	286	
A-ETPZ-150 HC GN1/3	**19105667**	2	1492 x 800 x 1057	R-290	369 (1)	286	
A-ETPZ-200 HC GN1/4	**19105668**	3	2017 x 800 x 1057	R-290	845 (1)	475	
A-ETPZ-200 HC GN1/3	**19105669**	3	2017 x 800 x 1057	R-290	845 (1)	475	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C

Tavoli di preparazione/ Preparation counters
Tavoli refrigerati/ Refrigerated work stations

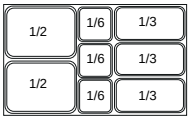


MEPA-135 HC

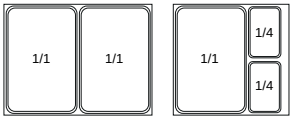


MEPA-180 HC

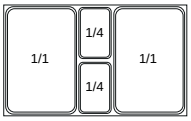
MEPA-135 (A)



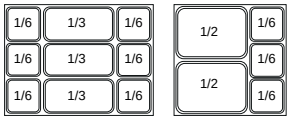
MEPA-180 (A)



MEPA-135 (B)



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

NB:
- Se il tavolo è da istallare 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/m³.
- 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.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	
MEPA-135 HC	**19076031**	2	1342x700x850	R-290	223 (1)	223	
MEPA-180 HC	**19076032**	3	1792x700x850	R-290	593 (1)	414	

(1) Evap. -10°C/Cond. +45°C



A-ETS-090 NS



A-ETS-140 06 NS



A-ETS-140 NS

SALADETTE CON PIANO DI LAVORO INOX/ SOLID WORKTOP SALADETTE

- Realizzato appositamente in acciaio inossidabile di alta qualità per applicazioni professionali intensive, caratterizzato da un design molto robusto e da finiture perfette.
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile con iniezione di poliuretano senza CFC da 30 mm senza paraspruzzi di serie. Paraspruzzi da 100 mm disponibile su richiesta
- Cassetti in acciaio inossidabile con fondo forato e guide telescopiche, completamente estraibili, per risparmiare spazio sul piano di lavoro.
- Evaporatore statico, schiumato in poliuretano ad alta densità senza CFC con spessore di 40 mm. L'interno senza evaporatore ad alette e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Maniglia ergonomica a tutta lunghezza, perfettamente integrata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti.
- Il controllo digitale intuitivo consente di regolare i parametri di temperatura in modo facile e veloce.
- Pulsante luminoso di avvio/arresto.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Guarnizione magnetica della porta rimovibile a estrazione/inserimento per garantire la massima igiene e mantenere le proprietà isolanti.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Pannello frontale rimovibile con design frontale traspirante che consente di incassare la macchina senza comprometterne le prestazioni.
- Adatto per contenitori alimentari GN 1/1; dotato di guide compatibili
- Dotato di 1 griglia GN 1/1 per ogni porta.
- Gas refrigerante: R290 Idrocarburo (HC).
- Temperatura di esercizio da +2°C a +8°C in condizioni climatiche di Classe IV.
- Tensione di alimentazione: 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 CFC free polyurethane injected stainless Steel worktop without splashback as standard. Available 100 mm splashback under request
- Stainless steel drawers with perforated bottom plates and telescopic sliding guides, capable of complete retraction, to economize working surface.
- Static evaporator, foamed in CFC free high-density polyurethane with 40 mm thickness. Interior without fin evaporator and smooth surfaces make an easy to clean compartment.
- Ergonomic, full-length, perfectly integrated handle that ensures practical opening of the drawers.
- Intuitive digital control allows temperature parameters to be adjusted easily and quickly.
- Luminous start-stop light button.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.
- Forced air cooling system.
- Removable front panel with front breathing design allowing machine to be embedded without penalizing performance.
- 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 +2°C to +8°C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta/Casetti* *Door/Drawers No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*
A-ETS-090 NS	**19108578**	2	894x700x850	R-290	369 (1)	245	D	1371 (3)
A-ETS-090-12 NS	**19108579**	1 - 2	894x700x850	R-290	369 (1)	245	D	1371 (3)
A-ETS-090-04 NS	**19108580**	0 - 4	894x700x850	R-290	369 (1)	245	D	1371 (3)
A-ETS-140 NS	**19108581**	3	1358x700x850	R-290	369 (1)	267	D	1608 (3)
A-ETS-140-22 NS	**19108583**	2 - 2	1358x700x850	R-290	369 (1)	267	D	1608 (3)
A-ETS-140-14 NS	**19108582**	1 - 4	1358 x 700 x 850	R-290	369 (1)	267	D	1608 (3)
A-ETS-140-06 NS	**19108584**	0 - 6	1358 x 700 x 850	R-290	369 (1)	267	D	1608 (3)

(1) Evap. -10°C/ Cond. +45°C (3) Secondo la norma EN22041



A-ETS-090



A-ETS-140

Configurazione dei contenitori GN disponibile nella pagina degli accessori (P. 112).
GN containers configuration available on accessories page (p. 112).

SALADETTE CON PIANO DI LAVORO IN POLIETILENE/ POLYETHYLENE WORKTOP SALADETTE

- Realizzato appositamente in acciaio inossidabile di alta qualità per applicazioni professionali intensive, caratterizzato da un design molto robusto e da finiture perfette.
- Piano di lavoro aperto adatto per contenitori GN e superficie del piano di lavoro rimovibile in polietilene ad alta densità adatta alla manipolazione di alimenti. Coperchio ribaltabile con posizione di apertura fissa.
- Cassetti in acciaio inossidabile con fondo forato e guide telescopiche, completamente estraibili, per risparmiare spazio sul piano di lavoro.
- Evaporatore statico, schiumato in poliuretano ad alta densità senza CFC con spessore di 40 mm. L'interno senza evaporatore ad alette e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Maniglia ergonomica a tutta lunghezza, perfettamente integrata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti.
- Il controllo digitale intuitivo consente di regolare i parametri di temperatura in modo facile e veloce.
- Pulsante luminoso di avvio/arresto.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Guarnizione magnetica della porta rimovibile a estrazione/inserimento per garantire la massima igiene e mantenere le proprietà isolanti.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Pannello frontale rimovibile con design frontale traspirante che consente di incassare la macchina senza comprometterne le prestazioni.
- Adatto per contenitori alimentari GN 1/1; dotato di guide compatibili
- Dotato di 1 griglia GN 1/1 per ogni porta.
- Gas refrigerante: R290 Idrocarburo (HC).
- Temperatura di esercizio da +2°C a +8°C in condizioni climatiche di Classe IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

*** Contenitori GN non inclusi di serie**

- Specially manufactured in high-quality stainless steel for intensive professional applications, featuring a very robust design and perfect finishing.
- Open worktop suitable for GN container and removable high density polyethylene worktop surface suitable for handling food. Tylting lid with opening fix position.
- Stainless steel drawers with perforated bottom plates and telescopic sliding guides, capable of complete retraction, to economize working surface.
- Static evaporator, foamed in CFC free high-density polyurethane with 40 mm thickness. Interior without fin evaporator and smooth surfaces make an easy to clean compartment.
- Ergonomic, full-length, perfectly integrated handle that ensures practical opening of the drawers.
- Intuitive digital control allows temperature parameters to be adjusted easily and quickly.
- Luminous start-stop light button.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.
- Forced air cooling system.
- Removable front panel with front breathing design allowing machine to be embedded without penalizing performance.
- 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 +2°C to +8°C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

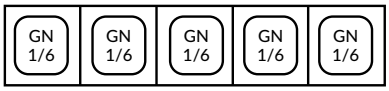
*** GN containers not included as standard**

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	
A-ETS-090	**19108561**	2	894x700x861	R-290	369 (1)	245	
A-ETS-140	**19108576**	3	1358x700x861	R-290	369 (1)	267	

(1) Evap. -10°C/ Cond. +45°C



A- ETPZ-090



A- ETPZ-090 5 x GN 1/6 containers



A-ETPZ-140



A-ETPZ-140 8 x GN 1/6 containers

PIANO DI LAVORO PER PIZZA SALADETTE/ PIZZA WORKTOP SALADETTE

- Realizzato appositamente in acciaio inossidabile di alta qualità per applicazioni professionali intensive, caratterizzato da un design molto robusto e da finiture perfette.
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile con iniezione di poliuretano senza CFC da 30 mm con area aperta per contenitori GN1/6
- Cassetti in acciaio inossidabile con fondo perforato e guide telescopiche, completamente estraibili, per risparmiare spazio sulla superficie di lavoro.
- Evaporatore statico, schiumato in poliuretano ad alta densità senza CFC con spessore di 40 mm. L'interno senza evaporatore ad alette e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Maniglia ergonomica a tutta lunghezza, perfettamente integrata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti.
- Il controllo digitale intuitivo consente di regolare i parametri di temperatura in modo facile e veloce.
- Pulsante luminoso di avvio/arresto.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Guarnizione magnetica della porta rimovibile a estrazione/inserimento per garantire la massima igiene e mantenere le proprietà isolanti.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Pannello frontale rimovibile con design frontale traspirante che consente di incassare la macchina senza comprometterne le prestazioni.
- Adatto per contenitori alimentari GN 1/1; dotato di guide compatibili
- Dotato di 1 griglia GN 1/1 per ogni porta.
- Gas refrigerante: R290 Idrocarburo (HC).
- Temperatura di esercizio da +2°C a +8°C in condizioni climatiche di Classe IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

***Contenitori GN non inclusi di serie**

- Specially manufactured in high-quality stainless steel for intensive professional applications, featuring a very robust design and perfect finishing.
- 30 mm CFC free polyurethane injected stainless Steel worktop with open area for GN1/6 containers
- Stainless steel drawers with perforated bottom plates and telescopic sliding guides, capable of complete retraction, to economize working surface.
- Static evaporator, foamed in CFC free high-density polyurethane with 40 mm thickness. Interior without fin evaporator and smooth surfaces make an easy to clean compartment.
- Ergonomic, full-length, perfectly integrated handle that ensures practical opening of the drawers.
- Intuitive digital control allows temperature parameters to be adjusted easily and quickly.
- Luminous start-stop light button.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.
- Forced air cooling system.
- Removable front panel with front breathing design allowing machine to be embedded without penalizing performance.
- 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 +2°C to +8°C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

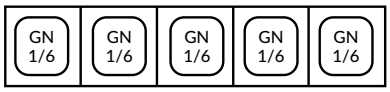
*** GN containers not included as standard**

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	
A-ETPZ-090	**19108700**	2	894 x 700 x 955	R-290	369 (1)	245	
A-ETPZ-140	**19108701**	3	1358 x 700 x 955	R-290	369 (1)	267	

(1) Evap. -10°C/ Cond. +45°C



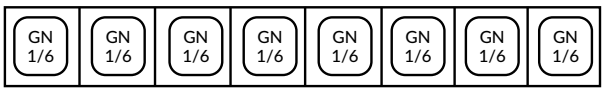
A-ETSA-090



A- ETSA-090 5 x GN 1/6 containers



A-ETSA-140



A-ETSA-140 8 x GN 1/6 containers

SALADETTE CON PIANO DI LAVORO PER SANDWICH, PANINI, INSALATE, PIZZA/ SANDWICH WORKTOP SALADETTE

- Realizzato appositamente in acciaio inossidabile di alta qualità per applicazioni professionali intensive, caratterizzato da un design molto robusto e da finiture perfette.
  - Piano di lavoro resistente in Granito da 30 mm con uno spazio aperto adatto per contenitori GN 1/6
  - Cassetti in acciaio inossidabile con fondo perforato e guide telescopiche, completamente estraibili, per risparmiare spazio sul piano di lavoro.
- Evaporatore statico, schiumato in poliuretano ad alta densità senza CFC con spessore di 40 mm. L'interno senza evaporatore ad alette e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Maniglia ergonomica a tutta lunghezza, perfettamente integrata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti.
- Il controllo digitale intuitivo consente di regolare i parametri di temperatura in modo facile e veloce.
- Pulsante luminoso di avvio/arresto.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Guarnizione magnetica della porta rimovibile a estrazione/inserimento per garantire la massima igiene e mantenere le proprietà isolanti.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Pannello frontale rimovibile con design frontale traspirante che consente di incassare la macchina senza comprometterne le prestazioni.
- Adatto per contenitori alimentari GN 1/1; dotato di guide compatibili
- Dotato di 1 griglia GN 1/1 per ogni porta.
- Gas refrigerante: R290 Idrocarburo (HC).
- Temperatura di esercizio da +2°C a +8°C in condizioni climatiche di Classe IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz

*** Contenitori GN non inclusi di serie**

- Specially manufactured in high-quality stainless steel for intensive professional applications, featuring a very robust design and perfect finishing.
- Heavy duty 30 mm Granit built worktop with an open space suitable for GN 1/6 containers
- Stainless steel drawers with perforated bottom plates and telescopic sliding guides, capable of complete retraction, to economize working surface.
- Static evaporator, foamed in CFC free high-density polyurethane with 40 mm thickness. Interior without fin evaporator and smooth surfaces make an easy to clean compartment.
- Ergonomic, full-length, perfectly integrated handle that ensures practical opening of the drawers.
- Intuitive digital control allows temperature parameters to be adjusted easily and quickly.
- Luminous start-stop light button.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.
- Forced air cooling system.
- Removable front panel with front breathing design allowing machine to be embedded without penalizing performance.
- 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 +2°C to +8°C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

*** GN containers not included as standard**

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta* *Door No.*	*Dimensioni* *Dimensions* *(mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity* *(W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power* *(W)*	
A-ETSA-090	**19108703**	2	894 x 700 x 1140	R-290	369 (1)	245	
A-ETSA-140	**19108702**	3	1358 x 700 x 1140	R-290	369 (1)	267	

(1) Evap. -10°C/ Cond. +45°C



A-ETCPZ-140 +MIA-135



A- ETCPZ -140-26 + MIA-135

SALADETTE COMPATTA PER PIZZA/ COMPACT PIZZA SALADETTE

- Realizzato appositamente in acciaio inossidabile di alta qualità per applicazioni professionali intensive, caratterizzato da un design molto robusto e da finiture perfette.
- Piano di lavoro in granito da 30 mm per impieghi gravosi con paraspruzzi laterale alto 160 mm.
- Disponibile per adattarsi alle vetrine per ingredienti della gamma GV. Modelli compatibili:
  - MIA-135 HC 5 x GN 1/4
  - MIA CX-135 HC, 5 x GN1/4
- Cassetti in acciaio inossidabile con fondo perforato e guide telescopiche, completamente estraibili, per risparmiare spazio sul piano di lavoro.
- Evaporatore statico, schiumato in poliuretano ad alta densità senza CFC con spessore di 40 mm. L'interno senza evaporatore ad alette e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Maniglia ergonomica a tutta lunghezza, perfettamente integrata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti.
- Il controllo digitale intuitivo consente di regolare i parametri di temperatura in modo facile e veloce.
- Pulsante luminoso di avvio/arresto.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.
- Guarnizione magnetica della porta rimovibile a estrazione/inserimento per garantire la massima igiene e mantenere le proprietà isolanti.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Pannello frontale rimovibile con design frontale traspirante che consente di incassare la macchina senza comprometterne le prestazioni.
- Adatto per contenitori alimentari GN 1/1; dotato di guide compatibili
- Dotato di 1 griglia GN 1/1 per ogni porta.
- Gas refrigerante: R290 Idrocarburo (HC).
- Temperatura di esercizio da +2°C a +8°C in condizioni climatiche di Classe IV.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.*

*** Contenitori GN non inclusi di serie**

- Specially manufactured in high-quality stainless steel for intensive professional applications, featuring a very robust design and perfect finishing.
- Heavy-duty 30 mm granite working top with side splash-back with 160 mm height.
- Available to fit GV- range ingredient vitrines. Compatible models:
  - MIA-135 HC 5 x GN 1/4
  - MIA CX-135 HC, 5 x GN1/4
- Stainless steel drawers with perforated bottom plates and telescopic sliding guides, capable of complete retraction, to economize working surface.
- Static evaporator, foamed in CFC free high-density polyurethane with 40 mm thickness. Interior without fin evaporator and smooth surfaces make an easy to clean compartment.
- Ergonomic, full-length, perfectly integrated handle that ensures practical opening of the drawers.
- Intuitive digital control allows temperature parameters to be adjusted easily and quickly.
- Luminous start-stop light button.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Removable pull-out/push-in magnetic door gasket to keep maximum hygiene and maintain the insulating properties.
- Forced air cooling system.
- Removable front panel with front breathing design allowing machine to be embedded without penalizing performance.
- 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 +2°C to +8°C in climate Class IV conditions.
- Supply voltage: 230 V 1+N – 50 Hz.

*** GN containers not included as standard**

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° Porta/Casetti* *Door/Drawers No.*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Gas*	*Resa frigorifera* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza elettrica* *Electric Power (W)*	*Classe di Efficienza Energetica* *Energy Efficiency Class*	*Consumo energetico annuale* *Annual Energy Consumption (kWh)*	
A-ETCPZ-140	**19108705**	3	1358x700x1010	R-290	369 (1)	267	D	1608 (3)	
A-ETCPZ-140-26	**19108707**	2 - 6	1358x700x1010	R-290	369 (1)	245	D	1371 (3)	

(1) Evap. -10°C/ Cond. +45°C (3) Secondo la norma EN22041


aspes
aspes

Abbattitori de temperatura

Perché utilizzare un abbattitore di temperatura? 118
Caratteristiche 120
Linea Screen Touch 123
Linea ECO 124



Abbattitori di temperatura/ Blast chillers

Perché utilizzare un abbattitore di temperatura?

Why use a blast chiller?

1.Igiene e sicurezza

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

L'abbattimento rapido di temperatura nel cuore dal 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 accellera.

L'abbattimento di alimenti cucinati, non solo previene la proliferazione batterica, ma proluga 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

1. 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.

Between +65°C and +3°C: in this temperature range, bacterial multiplication is accelerated exponentially.

Blast chilling means lowering the temperature of the product from +90°C to +3°C in less than 90 minutes Passing through the critical temperature range between so fast where effects of harmful bacteria are disabled.

Blast chilling cooked product not only prevents bacterial proliferation but also prolongs product conservation time, avoiding loss of flavor and aroma.

The quality of the food is not affected, enlarging product storing time.

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.

2. 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 day, while frozen product duration can extend to several months, maintaining organoleptic condition of the food.

The preservation of product quality, allows advance planning of kitchen work, improving raw ingredients purchase, as well as work load with advantages in terms of hygiene 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.

3. Time savings

The advance preparation of foods and blast chilling 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.

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.

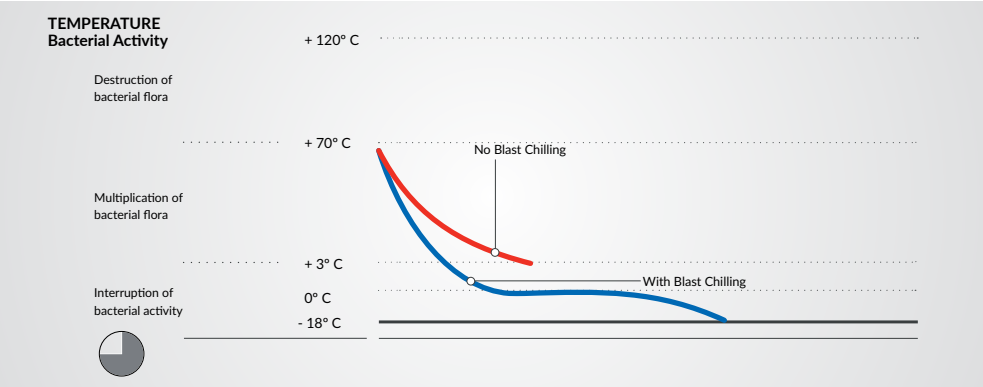
I nostri abbattitori di temperatura sono ottimi anche per la conservazione di cibi grezzi quali pesce, crostacei, verdure, pane e prodotti semi-finiti come pasta fresca e salse.

4. 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.

Aspes 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.

5. 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 to all kind of restaurants and catering business to offer their 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

6. Other advantages

Blast chillers optimize stock management by:

- Reductions in lost weight due to the natural evaporation of moisture from cooked food
- Planned food purchases, thereby improving kitchen stock organisation
- Organization of storage capacities and work load, adjusting capable personal attention
- Drastic reductions in waste and unused food

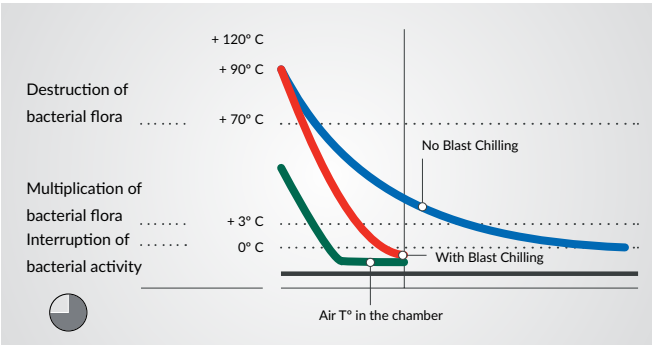
DESCRIZIONE DI CICLO/ CYCLE DESCRIPTION

Abbattimento

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.

Blast chilling

The blast chilling cycle takes the temperature of food from +90°C to a temperature or +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.



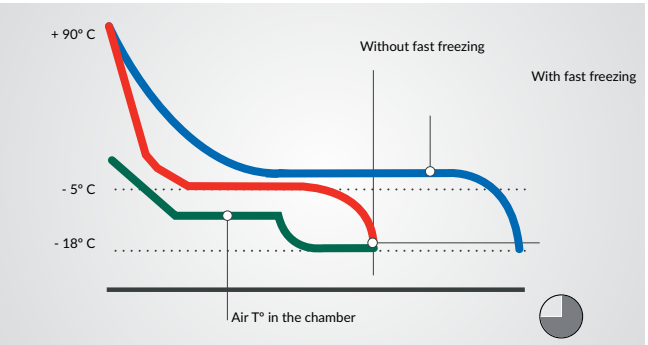
Blast chilling.

Abbattimento e congelazione

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.

Fast freezing

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.



Fast freezing.

NUOVO Abbattitori di temperatura

Blast Chillers

Caratteristiche

Features

GAS NATURALE IDROCARBURO (HC)

Gli abbattitori della gamma ASPES sono stati sviluppati con gas idrocarburo R290, molto più efficiente dal punto di vista energetico rispetto ad altri refrigeranti. Riducono al minimo il consumo energetico e, con un GWP=3, contribuiscono a ridurre l'effetto serra e il riscaldamento globale.

HYDROCARBON NATURAL GAS (HC)

ASPES range blast chillers have been developed in R290 hydrocarbon gas much more energy efficient than other refrigerant. It minimizes the energy consumption and with a GWP=3 helps reducing greenhouse effect and global warming.





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.



Gremagliere multiuso

Portacanne multiuso facilmente rimovibili progettate per contenere sia teglie da forno GN 1/1 che EN 60x40

Multipurpose rack

Easily removable multipurpose rod made racks, designed to hold both GN 1/1 and EN 60x40 bakery baskets.



Sonda ad ago

Sonda ad ago intelligente. Il controller rileva se la sonda è stata posizionata correttamente nel prodotto, avviando un ciclo a tempo controllato

Sonda ad ago riscaldata disponibile come optional.

Needle probe

Smart needle probe. The controller detects if the probe has been correctly placed in the product, starting a time controlled cycle.

Heated needle probe available as optional.



Componenti facilmente accessibili

Coperchio dell'evaporatore rimovibile e girevole che consente di accedere facilmente all'area dell'evaporatore dell'unità per la pulizia e la manutenzione.

Easy to reach components

Removable and pivotable evaporator cover which allows to easily access into unit evaporator area for cleaning and service purposes.



Controller compatto

Controller da 2,8" facile da usare, posizionato nel pannello posteriore dell'abbattitore per una manutenzione accessibile, con programmi extra, ricettario e HACCP.

Compact Controller

2,8" capacitive easy to use controller, ergonomically located in the blast chiller door for users comfort with extra programs, recipe book and HACCP.



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 100° 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 120° dwell position and closes automatically at less than 90°.

CARATTERISTICHE/ FEATURE	Linea ECO	Linea SCREEN TOUCH
CICLO DI RAFFREDDAMENTO/ CHILLING CYCLE +65°C/ +3°C	std.	std.
CICLO DI CONGELAMENTO/ FREEZING CYCLE +65°C/ -18°C	std.	std.
MODALITÀ HARD/ HARD MODE	-	std.
MODALITÀ SOFT/ SOFT MODE	-	std.
HACCP	-	std.
CICLI SPECIALI/ SPECIAL CYCLES	-	std.
Igienizzazione del pesce/ Fish sanitization	-	std.
Indurimento del gelato/ Ice cream hardening	-	std.
Pre-raffreddamento/ Pre-cooling	-	std.
SONDA RISCALDATA/ HEATED PROBE	-	•
RICETTARIO/ RECIPEE BOOK	-	std.

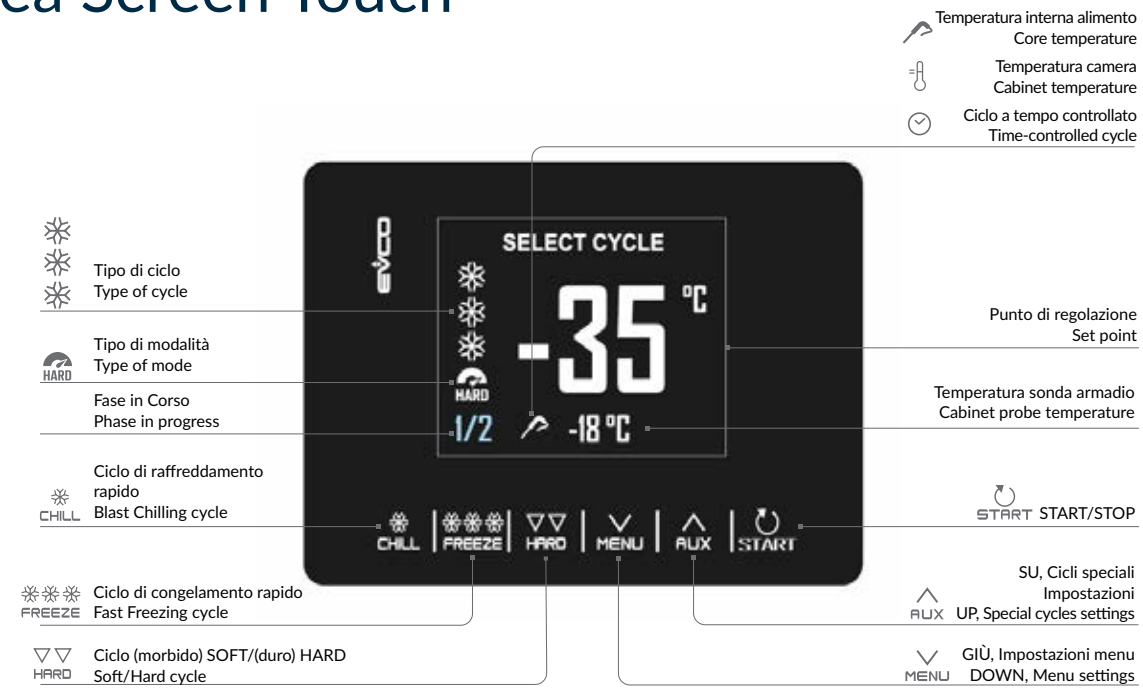
Abbattitori di temperatura

Blast Chillers

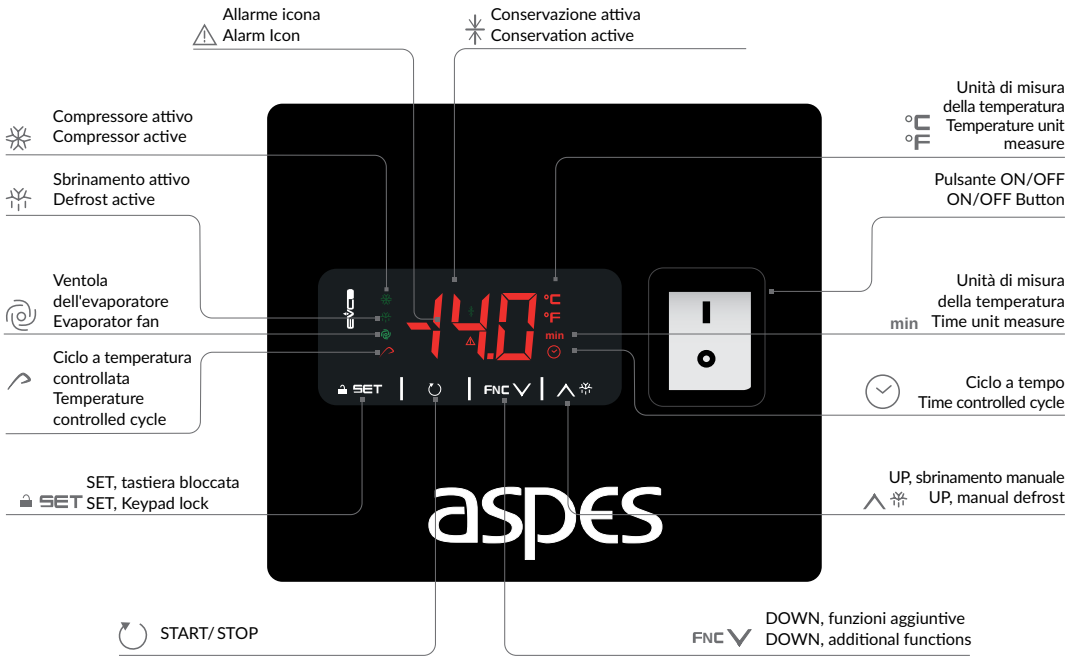
Caratteristiche

Features

Linea Screen Touch



Linea ECO




AP-BC-03-11


AP-BC-05-E


AP-BC-08 E


AP-BC-10 E

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

ABBATTITORI COMPATTI/ COMPACT BLAST CHILLERS

- Comando elettronico capacitivo intuitivo da 2,8", posizionato sulla porta per un utilizzo più ergonomico.
- Cicli di raffreddamento e congelamento controllabili in base al tempo o alla temperatura rilevata dalla sonda interna al prodotto.
- La modalità di raffreddamento aggiuntiva Soft/Hard può essere impostata subito dopo l'avvio del processo di congelamento rapido.
  - Modalità Soft, standard per i cicli di raffreddamento, il setpoint della camera durante il processo rimane a -5°C.
  - Modalità Hard, standard per i cicli di congelamento, il setpoint della camera durante il processo rimane a -35°C.
- Durata del ciclo
  - Ciclo di raffreddamento: da +65°C a +3°C in 90 minuti.
  - Ciclo di congelamento: da +65°C a -18°C in 240 minuti.
- Una volta terminato il ciclo di raffreddamento/congelamento, i dispositivi entrano in modalità standby, funzionando come un frigorifero e mantenendo la temperature tra +2 e +5°C dopo il raffreddamento e al di sotto di -18°C dopo il ciclo di congelamento.Tale conservazione per un tempo limitato.Non disponendo di resistenza di sbrinamento nell'evaporatore non dispone di sbrinamento automatici.Si manuali da attivare dall'operatore.
- 3 cicli aggiuntivi per il preraffreddamento, la sanificazione del pesce e l'indurimento del gelato.
- 7 cicli di raffreddamento preimpostati pronti all'uso e capacità di memorizzazione di ulteriori 20 ricette personalizzate.
- Sonda riscaldata opzionale
- Costruzione interna esterna realizzata totalmente in acciaio inox di alta qualità.
- Struttura compatta stampata completamente a iniezione.
- Dispositivo di sbrinamento automatico (NO)
- Sbrinamento tra un ciclo e successivo assente. Solo manuale. Consigliato il mantenimento della porta aperta tra cicli e a termine lavoro per evitare processi di congelamento evaporatore.
- Non idoneo per utilizzo come conservatore dopo abbattimento per un lungo periodo.
- Interni con angoli raggiati per agevolare la pulizia.
- Capacità per teglie GN 1/1 e EN 60x40 (struttura estaibile). (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^3.
- Gas refrigerante R290 ecologico, privo di CFC.
- 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.

- Intuitive 2,8" capacitive electronic control, placed in the door for more ergonomic use.
- Chilling and freezing cycles which can be controlled by time or by temperature according to the reading of the temperature probe inside the product.
- 2 additional chilling mode Soft/Hard can be set just after blast chilling freezing process starts.
  - Soft mode, standard for Chilling cycles, chamber set point during the process keeps -5°C during the process.
  - Hard mode, standard for Freezing cycles, chamber set point during the process keeps in -35°C during the process.
- Cycle duration
  - Chilling cycle: +65° to +3°C in 90 minutes.
  - Freezing cycle: +65° to -18°C in 240 minutes.
- Once chilling/ freezing cycle is over, devices enter in standby mode, working as refrigerator keeping the temperature between +2 and +5°C after chilling and below -18°C after freezing cycle. This preservation is for a limited time. Since it does not have a defrosting resistor in the evaporator, it does not have automatic defrosting. Manual defrosting must be activated by the operator.
- 3 additional cycles for pre-cooling, fish sanitization and ice-cream hardening.
- 7 preset ready to use chilling cycles and storage capacity of additional 20 personalized recipes.
- Heated temperature probe optional.
- Internal and external construction entirely made from high quality stainless steel.
- Fully injection-molded compact structure.
- Automatic defrosting device (NO)
- Defrost between one cycle and the next absent. Manual only. It is recommended to keep the door open between cycles and at the end of the work to avoid evaporator freezing processes.
- Not suitable for use as a preservative after chilling for a long period.
- 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^3.
- R290a ecological, CFC-free refrigerant gas.
- 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.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*Capacità* *Capacity*	*Dimensioni (mm)* *Dimensions (mm)*	*Gas refrigearante* *Refrigerant gas*	*Produzione (kg/ciclo)* *Production (kg/cycle)*		*Capacità di Raffredamento (W)* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza (W)* *Power (W)*
					Refrigerazione *Chilling*	*Congelamento* *Freezing*		
AP-BC-03-11	**19108715**	3 GN 1/1	590x700x520	R290	12	6	565 (2)	410
AP-BC-05-E	**19108728**	5 GN 1/1 - EN	790x720x850	R290	25	15	710 (2)	550
AP-BC-08 E	**19108730**	8 GN 1/1 - EN	790x820x1290	R290	40	24	1180 (2)	713
AP-BC-101 E	**19108731**	10 GN 1/1 - EN	790x820x1420	R290	50	30	1620 (2)	1426

(2) Evap. -25°C/ Cond. +45°C



BC-03-11



BC-05



BC-08



BC-101

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

ABBATTITORI COMPATTI/ COMPACT BLAST CHILLERS

- Abbattitori-congelatori a controllo elettronico.
  - Ciclo di raffreddamento: +65°C to +3°C in 90 minuti.
  - Ciclo di congelamento: +65°C 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.
- Dispositivo di sbrinamento automatico (NO)
- Sbrinamento tra un ciclo e successivo assente. Solo manuale. Consigliato il mantenimento della porta aperta tra cicli e a termine lavoro per evitare processi di congelamento evaporatore.
- Non idoneo per utilizzo come conservatore dopo abbattimento per un lungo periodo.
- Interni con angoli raggiati per agevolare la pulizia.
- Capacità per teglie GN 1/1 e EN 60x40 (struttura estaibile). (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^3.
- Gas refrigerante R290 ecologico, privo di CFC.
- Compressore ermetico con condensatore ventilato
- Porte equipaggiate con sistema di cerniera auto-chiudente e blocco di apertura a 180°.
- Temperatura ambientale: + 42°C.
- Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz.

- Basic electronically controlled blast chillers-fast freezers.
  - Chilling cycle: +90° to +3°C in 90 minutes.
  - Freezing cycle: +90° to -18°C in 240 minutes.
- The cycles can be controlled by time or by temperature according to the reading of the temperature sensor inside the product (time control is automatically applied when no probe is used).
- Fitted with non-heated temperature probe.
- Internal and external construction entirely made from high quality stainless steel.
- Fully injection-molded compact structure.
- Automatic defrosting device (NO)
- Defrost between one cycle and the next absent. Manual only. It is recommended to keep the door open between cycles and at the end of the work to avoid evaporator freezing processes.
- Not suitable for use as a preservative after chilling for a long period.
- 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^3.
- R290a ecological, CFC-free refrigerant gas.
- 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.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*Capacità* *Capacity*	*Dimensioni (mm)* *Dimensions (mm)*	*Gas refrigearante* *Refrigerant gas*	*Produzione (kg/ciclo)* *Production (kg/cycle)*		*Capacità di Raffredamento (W)* *Cooling Capacity (W)*	*Potenza (W)* *Power (W)*
					Refrigerazione *Chilling*	*Congelamento* *Freezing*		
BC-03-11 HC	**19111478**	3 GN 1/1	590x700x520	R290	12	6	565 (2)	410
BC-05 HC	**19111479**	5 GN 1/1 - EN	790x700x850	R290	25	15	710 (2)	550
BC-08 HC	**19111480**	8 GN 1/1 - EN	790 x800x1290	R290	40	24	1180 (2)	713
BC-101 HC	**19111481**	10 GN 1/1 - EN	790 x800x1420	R290	50	30	1620 (2)	1426

(2) Evap. -25°C/ Cond. +45°C



Lavaggio Stoviglie
Dishwashers

Grand Series
Linea Easy
Linea Tech

Optional e Accesori



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, Aspes 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, Aspes launches a modern design of dishwashers... GRAND SERIES



PRESTAZIONE
PERFORMANCE



ERGONOMICA
ERGONOMIC



PLUG AND PLAY (COLLEGA E USA)
PLUG AND PLAY



DURATA NEL TEMPO
DURABILITY

Linea completa in base alle vostre esigenze

La Grand serie Aspes 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

Aspes Grand Series ensures a high washing performance and an elevated productivity, along with efficient water consumption. All models come with optional appliances which make this series a solution for all requirements.



Easy
Line



Tech
Line

Lavabicchieri & Lavapiatti a carica frontale
Glasswashers & front-loading dishwashers
Grand Series



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.



Sicurezza elettrica

La Grand Series è progettata per soddisfare I più alti livelli di sicurezza elettrica, rispettando tutte le normative UE.

Electrical safety

Grand series is designed to meet the highest electrical safety levels, complying all EU regulations.



Pannello di controllo rimovibile

Il pannello frontale rimovibile permette di raggiungere tutti i component 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 eparability of the electric components and reducing operating costs.



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.

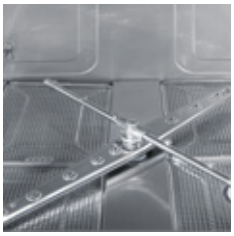


Struttura robusta

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.



Facile da pulire

Nuovo design della porta con sportello posteriore piatto, guide del cestello saldate, filtri serbatoio e bracci di lavaggio facili da rimuove, 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.

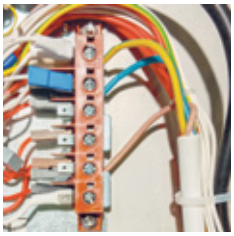


Piedi regolabili in altezza

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-potenza

Potenza di riscaldamento selezionabili al momento dell'installazionenei modelli lavapiatti 640.

Multi-Power

Selectable boiler heating power at the installation, in Front Loading 640 models.

Multi fase

Configurazione della macchina in 400 V/3N, 230 V/3N and 230 V/1N, nei modelli lavapiatti 640.

Multi-Voltage

Selectable machine configuration 400 V/ 3N, 230 V/ 3N and 230 V/ 1N, in Front Loading 640 models.



NUOVA VASCA DI LAVAGGIO.

La nuova vasca di lavaggio consente una maggiore capacità. Fino a 220 mm per lavapiatti con cestello 350 x 350 mm, 270 mm per lavapiatti con cestello 400 x 400 mm, 300 mm lavapiatti a caricamento frontale e 400 mm per lavapiatti.

NEW WASHING TANK

Allows higher glass capacity. Up to 220 mm in 350 x 350 mm basket Glasswashers, 270 mm in 400 x 400 basket Glasswasher, 320 mm in Front Loading dishwashers.

Lavapiatti a capota
Pass-Through dishwashers

Caratteristiche
Features



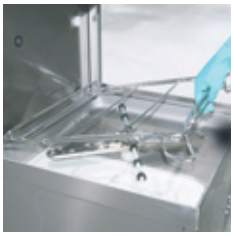


Guide antifrizione

Sollevamento fluido e agevole senza punti di attrito, riducendo così l'affaticamento dell'operatore e aumentando la produttività.

Anti-friction guides

Lifts smoothly and easily with no tight spots, thereby reducing operator fatigue and increasing productivity.



Supporto cesto incernierato

Facilita la pulizia.

Hinged rack support

Facilitates cleaning.

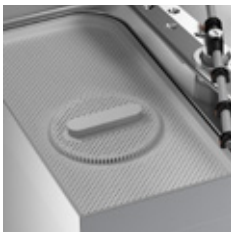


Ampia apertura

L'apertura della capota di 440 mm consente il lavaggio di contenitori GN 1/1 e piatti o bicchieri di grandi dimensioni.

Large opening

440 mm hood opening permits washing GN 1/1 containers and big size dishes or glasses.



Doppio filtraggio

Con maglie di dimensioni progressivamente decrescenti, intrappola lo sporco durante il lavaggio e lo svuotamento.

Double filtering

With progressively decreasing mesh size, traps dirt during washing and emptying.



Vasca stampata a pressione

La camera di lavaggio è priva di tubi interni e spigoli vivi.

Press-moulded tank

The wash chamber is free of internal pipes and sharp corners.

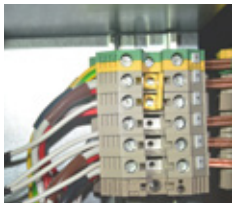


Maniglia perimetrale

Funzionamento delle strutture senza deformazioni o inceppamenti se la maniglia viene afferrata da un angolo.

Perimetral handle

Facilities operation without buckling or jamming if the handle is grasped from a corner.

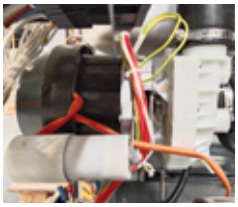


Multi-potenza e multi-tensione

Potenza di riscaldamento e tensione selezionabili al momento dell'installazione.

Multi-Power and Multi-Voltage

Selectable heating power and voltage at the installation.



Potente pompa di lavaggio

Consente risultati di pulizia ottimali.

Powerfull washing pump

Permits optimum cleaning results.


aspes
aspes

Grand Series
Linea Easy

EASY-LINE Caratteristiche 136

Lavabicchieri

Cestello da 350 x 350 138

Cestello da 400 x 400 139

Lavapiatti a carica frontale

Cestello 500 x 500 140

Lavapiatti a capota

Cestello 500 x 500 142

Dati tecnici 143



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

Caratteristiche principali

- 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.

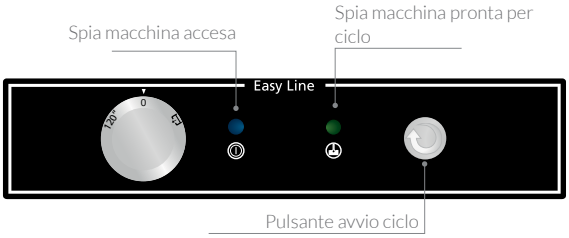
Main features

- 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.
Riscciaquio: Superiore
e inferiore.



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



GE-1500

- Pannello di controllo elettromeccanico
- 1 ciclo di lavaggio di 120"
- Capacità vasca lavaggio:11l/Potenza riscaldamento 2.0 kW.
- Capacità boiler: 4 l/Potenza riscaldamento 2.4 kW.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.3 kW
- Consumo risciacquo:2.2 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 350x350mm e 1 cestello posate CU.

MODELLI OPZIONALI CON:

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

- Electromechanical control panel.
- 1 washing cycle of 120".
- Tank capacity: 11 l./Heating power: 2.0 kW.
- Boiler capacity: 4 l./Heating power: 2.4 kW.
- Wash pump power: 0.3 kW.
- Rinsing consumption: 2.2 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 adjustement: 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° 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 alimentazione* *Voltage (V)*	
GE-1500	**19076045**	30	220	430x485x665	No	No	2,65	230 V-50 Hz	
GE-1500 DD	**19076046**	30	220	430x485x665	Sì	No	2,65	230 V-50 Hz	
GE-1500 B	**19076047**	30	220	430x485x665	No	Sì	2,65	230 V-50 Hz	
GE-1500 B DD	**19076048**	30	220	430x485x665	Sì	Sì	2,65	230 V-50 Hz	



GE-2100



Pannello di controllo
Control panel

Lavaggio: Superiore e inferiore.
Risciaquio: 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: 2.2 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 400x400mm, supporto piattini e 1 cestello posate CU.

MODELLI OPZIONALI CON:

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

- Electromechanical control panel.
- 1 washing cycle of 120".
- Tank capacity: 15 l./Heating power: 2.0 kW.
- Boiler capacity: 4 l./Heating power: 2.8 kW.
- Wash pump power: 0.3 kW.
- Rinsing consumption: 2.2 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 adjustement: 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° 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 alimentazione* *Voltage (V)*	
GE-2100	**19076049**	30	270	470 x 525 x 720	No	No	3,05	230 V-50 Hz	
GE-2100 DD	**19076050**	30	270	470 x 525 x 720	Sì	No	3,05	230 V-50 Hz	
GE-2100 B	**19076051**	30	270	470 x 525 x 720	No	Sì	3,05	230 V-50 Hz	
GE-2100 B DD	**19076052**	30	270	470 x 525 x 720	Sì	Sì	3,05	230 V-50 Hz	

Lavapiatti a carica frontale/ Front-Loading dishwashers
Linea Easy/ Easy Line



GE-480 F



Pannello di controllo
Control Panel

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: 2.6l/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.

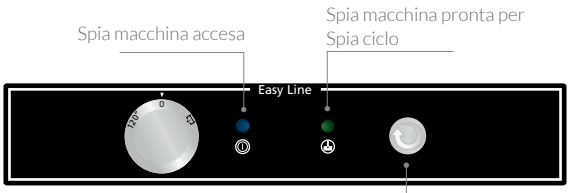
- Electromechanical control panel.
- 1 washing cycle of 120".
- Tank capacity: 25 l./Heating power: 2.8 kW.
- Boiler capacity: 7 l./Heating power: 2.8 kW.
- Wash pump power: 0.6 kW.
- Rinsing consumption: 2.6 l/rinse.
- Plastic filter for washing pump aspiration
- Upper and lower washing and rinsing 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 alimentazione* *Voltage (V)*	
GE-480 F	**19076053**	30	300	600 x 605 x 830	No	No	3,4	230 V-50 Hz	
GE-480 DD F	**19076054**	30	300	600 x 605 x 830	Sì	No	3,4	230 V-50 Hz	
GE-480 B F	**19076055**	30	300	600 x 605 x 830	No	Sì	3,4	230 V-50 Hz	
GE-480 B DD F	**19076056**	30	300	600 x 605 x 830	Sì	Sì	3,4	230 V-50 Hz	



GE-640



Pannello di controllo
Control Panel

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: 2.6l/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: 2.6 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:

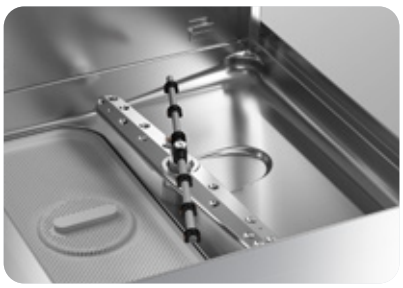
- Built-in detergent aid dispenser.
- Built-in draining pump.
- 60 Hz version.

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 alimentazione* *Voltage (V)*
GE-640 F	**19095609**	40	300	600 x 605 x 830	No	No	6,2	400 V-3N-50 Hz
GE-640 DD F	**19105983**	40	300	600 x 605 x 830	Sì	No	6,2	400 V-3N-50 Hz
GE-640 B F	**19095710**	40	300	600 x 605 x 830	No	Sì	6,2	400 V-3N-50 Hz
GE-640 B DD F	**19105984**	40	300	600 x 605 x 830	Sì	Sì	6,2	400 V-3N-50 Hz

Lavapiatti a capota/ Pass-Through dishwashers
Linea Easy/ Easy Line

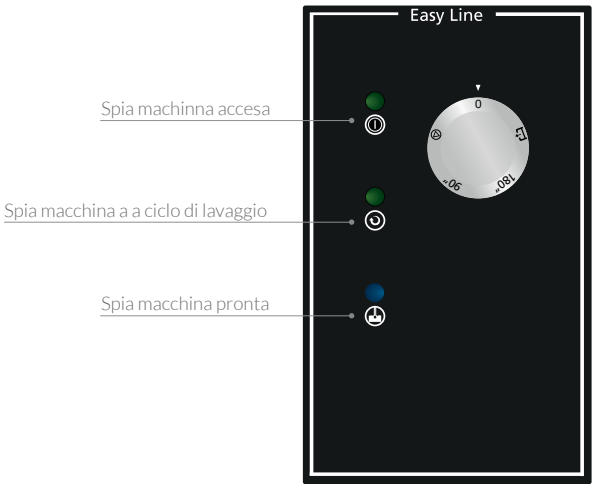


GEX-800



Bracci inferiori di lavaggio e risciaquo
+ filtri in materiale composito

Lower washing and rinsing arms
+ composite material filter



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: 45 l/Potenza riscaldamento 4.5 kW.
- Capacità boiler: 7 l/Potenza riscaldamento 6.0 kW.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.6 kW
- Consumo risciacquo: 2.6 l/risciacquo
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata
- Filtro in vasca inox + ispezione + filtro aspirazione pompa Inox
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60°C e risciacquo 85°C
- Multi tensione: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Accessori in dotazione: 1 cestello CP-16/18, 1 cestello CT-10 e 2 cestelli posate CU-7.

MODELLI OPZIONALI CON:
- Dispenser detergente incorporato.
- Pompa di scarico integrata.
- Versione 60 Hz.

- Electromechanical control panel.
- 2 washing cycle of 90"/180".
- Continuous cycle up to the manual stop.
- Tank capacity: 45 l./Heating power: 4.5 kW.
- Boiler capacity: 7 l./Heating power: 6.0 kW.
- Wash pump power: 0.6 kW.
- Rinsing consumption: 2.6 l/rinse.
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Stainless steel tank filter + stainless steel pump suction filter
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted.
- Temperature adjustement: Wash 60°C and rinse 85°C.
- Multi-Voltage: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Accessories supplied: 1 basket CP-16/18, 1 basket CT-10 and 2 baskets for cutlery CU-7.

OPTIONAL MODELS WITH:
- Built-in detergent aid dispenser.
- Built-in draining pump.
- 60 Hz version.

NB: Cavo alimentazione escluso
Riscaldamento simultaneo o alternato di vasca o boiler

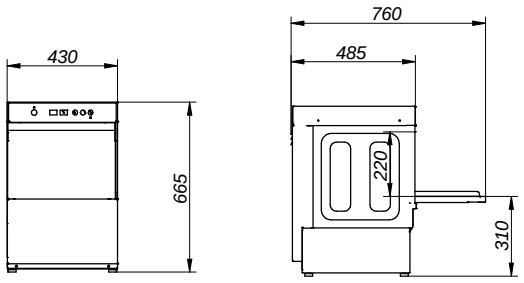
Note: Power cord not supplied
Simultaneous or alternate heating of tank or boiler.

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 alimentazione* *Voltage (V)*
GEX-800	**19105965**	40	420	630x750x1482	No	No	11,25	400 V-3N-50 Hz
GEX-800 DD	**19105966**	40	420	630x750x1482	Sì	No	11,25	400 V-3N-50 Hz
GEX-800 B	**19105967**	40	420	630x750x1482	No	Sì	11,25	400 V-3N-50 Hz
GEX-800 B DD	**19105968**	40	420	630x750x1482	Sì	Sì	11,25	400 V-3N-50 Hz

DATI TECNICI LINEA EASY/ EASY LINE TECHNICAL DATA

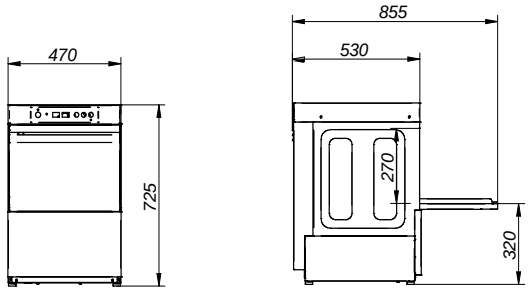
	GE-1500	GE-2100	GE-480	GE-640	GEX-800
Tensione alimentazione	230 V/1N-50 Hz	230 V/1N-50 Hz	230 V/1N-50 Hz	400 V/3N-50 Hz	400 V/3N 50 Hz
Multi/Tensione	-	-	-	-	•
Potenza pompa	300 W	300 W	600 W	600 W	750 W
Resistenza boiler	2400 W	2800 W	2800 W	5600 W	6000 W
Resistenza vasca	2000 W	2000 W	2800 W	2800 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	485	530	605	605	750
Altezza	665	725	830	830	1482
Altezza utile porta	220	270	300	300	420
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	2.2 L/cIclo	2.2 L/ciclo	2.6 L/Ciclo	2.6 L/Ciclo	2.6 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	60 kg	96 kg

Dimensioni GE-1500/ Dimensions GE-1500



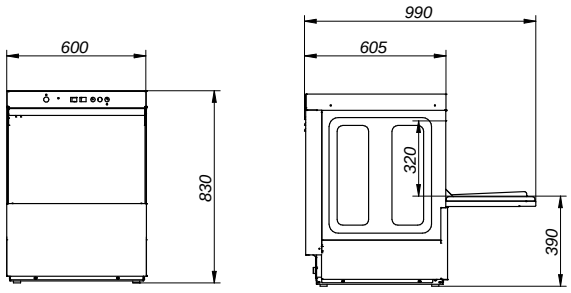
Piedini regolabili in altezza + 20mm

Dimensioni GE-2100/ Dimensions GE-2100



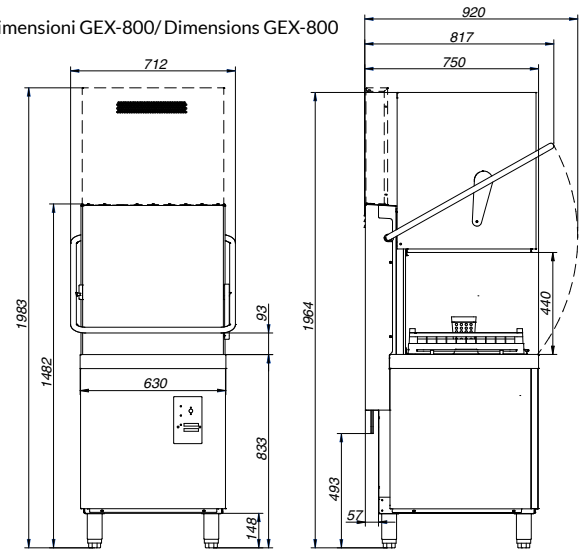
Piedini regolabili in altezza + 20mm

Dimensioni GE-480 e 640/ Dimensions GE-480 and 640



Piedini regolabili in altezza + 20mm

Dimensioni GEX-800/ Dimensions GEX-800



Piedini regolabili in altezza + 60mm


aspes
aspes

Grand Series Linea Tech



LINEA TECH Caratteristiche 146

Lavabicchieri

Cestello 350 x 350 148

Cestello 400 x 400 149

Lavapiatti a carica frontale

Cestello 500 x 500 150

Lavapiatti a capota

Cestello 500 x 500 151

Dati tecnici 152

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 350 x 350 e 400 x 400, lavapiatti a carico frontale con cestello 500 x 500 e lavapiatti a capota con cestello 500 x 500.

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 developped 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 350 x 350 and 400 x 400 basket glasswashers, 500 x 500 basket front-loading dishwashers and 500 x 500 basket pass-through dishwashers.



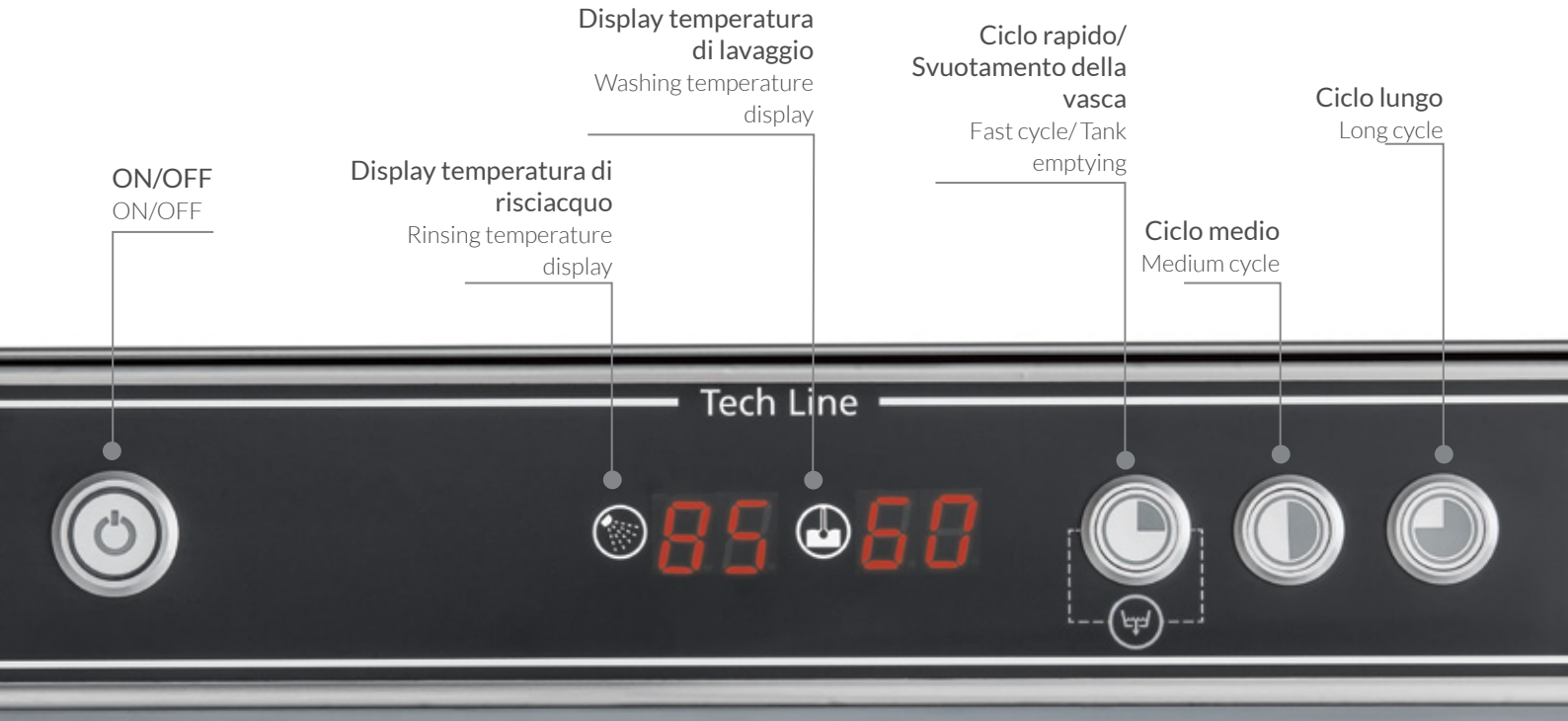
Caratteristiche
Features

Caratteristiche principali

- 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.

Main features

- 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 controling the electric tension of the washing pump.
- Thermo-stop function is set as default in all electronic range of product, ensuring an outstanding washing result.





GT-1500



Pannello di controllo
Control Panel

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: 2.2 l/risciacquo.
- Filtro in plastica su aspirazione pompa.
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Funzione thermostop.
- Inizio lavaggio delicato.
- Display temperatura per vasca lavaggio e boiler.
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata e funzione termostop.
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60°C e risciacquo 85°C
- Tensione di alimentazione: 230V/1N 50/60 Hz.
- Accessori in dotazione: 2 cestelli da 350x350mm e 1 cestello posate CU.

MODELLI OPZIONALI CON:

- Dispenser detergente incorporato.
- Pompa di scarico integrata

- Electronic control panel.
- 3 washing cycle of 90"/120"/180"
- Tank capacity: 11 l./Heating power: 2.0 kW.
- Boiler capacity: 4 l./Heating power: 2.4 kW.
- Wash pump power: 0.3 kW.
- Rinsing consumption: 2.2 l/rinse.
- Plastic filter for washing pump aspiration
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Thermostop function.
- Soft washing start.
- Wash tank and boiler temperature display.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted and thermo-stop function.
- Temperature adjustement: 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.

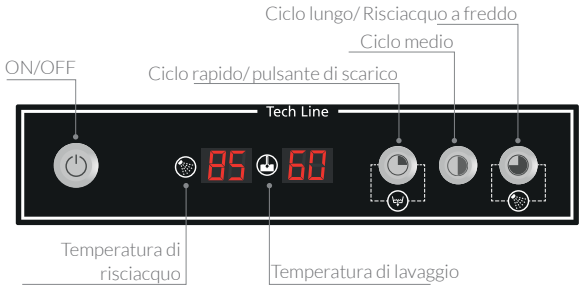
OPTIONAL MODELS WITH:

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

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° 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 alimentazione* *Voltage (V)*	
GT-1500	**19076061**	40	220	430 x 485 x 665	No	No	2,65	230 V-50/60 Hz	
GT-1500 DD	**19076062**	40	220	430 x 485 x 665	Sì	No	2,65	230 V-50/60 Hz	
GT-1500 B	**19076063**	40	220	430 x 485 x 665	No	Sì	2,65	230 V-50/60 Hz	
GT-1500 B DD	**19076064**	40	220	430 x 485 x 665	Sì	Sì	2,65	230 V-50/60 Hz	



GT -2100



Pannello di controllo
Control Panel

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: 2.2 l/risciacquo.
- Filtro in plastica su aspirazione pompa.
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Funzione thermostop.
- Inizio lavaggio delicato.
- Display temperatura per vasca lavaggio e boiler.
- Ciclo indipendente per risciacquo a freddo
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata e funzione termostop.
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60°C e risciacquo 85°C
- Tensione di alimentazione: 230V/1N 50/60 Hz.
- Accessori in dotazione: 2 cestelli da 400x400mm, supporto piattini e 1 cestello posate CU.

MODELLI OPZIONALI CON:

- Dispenser detergente incorporato.
- Pompa di scarico integrata

- Electronic control panel.
- 3 washing cycle of 90"/120"/180"
- Tank capacity: 15 l./Heating power: 2.0 kW.
- Boiler capacity: 4 l./Heating power: 2.8 kW.
- Wash pump power: 0.3 kW.
- Rinsing consumption: 2.2 l/rinse.
- Plastic filter for washing pump aspiration
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Thermostop 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 adjustement: 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:

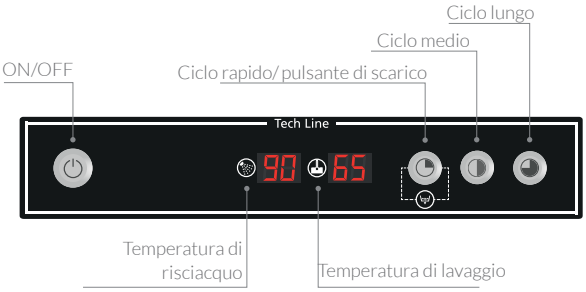
- Built-in detergent aid dispenser.
- Built-in draining pump.

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° 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 alimentazione* *Voltage (V)*	
GT-2100	**19076065**	40	270	470x530x725	No	No	3,05	230 V-50/60 Hz	
GT-2100 DD	**19076066**	40	270	470x530x725	Sì	No	3,05	230 V-50/60 Hz	
GT-2100 B	**19076067**	40	270	470x530x725	No	Sì	3,05	230 V-50/60 Hz	
GT-2100 B DD	**19076068**	40	270	470x530x725	Sì	Sì	3,05	230 V-50/60 Hz	

Lavapiatti a carica frontale/ Front-Loading dishwashers
Linea Tech/ Tech Line



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: 2.6 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 funcione termo-stop.
- Valvola antiriflusso incorporata ecceto modelli W e funzione termostop.
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60ºC e risciacquo 85ºC
- 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 60 Hz.

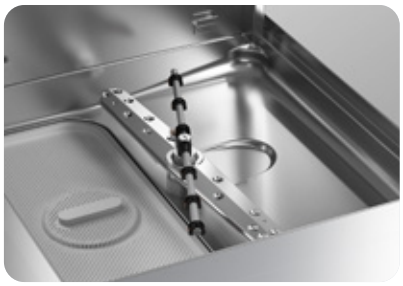
- Electronic control panel.
- 3 washing cycle of 90"/120"/180".
- Tank capacity: 25 l./Heating power: 2.8 kW.
- Boiler capacity: 7 l./Heating power: 2.8 kW.
- Wash pump power: 0.6 kW.
- Rinsing consumption: 2.6 l/rinse.
- Stainless steel tank filter + stainless steel pump suction filterBuilt-in rinse 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 W models and thermo-stop function
- Temperature adjustement: Wash 60ºC and rinse 85ºC.
- 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.

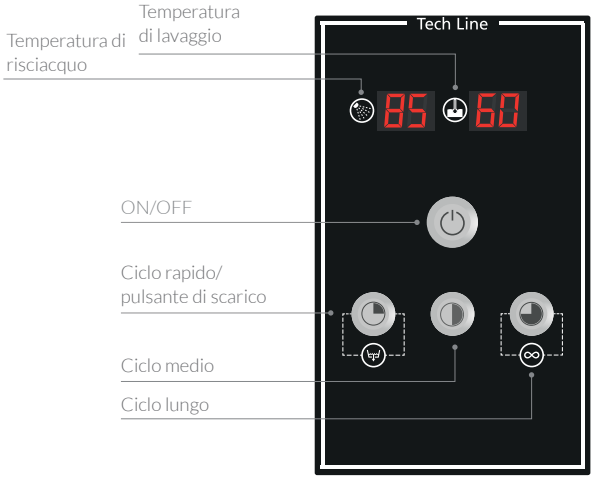
Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*N° cesti/ora* *baskets/hour*	*H massima bicchiere* *Door clearance (mm)*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Dosatore di detergente* *Detergent dispenser*	*Pompa di scarico* *Drain pump*	*Pompa di risciacquo* *Rinsing Pump*	*Potenza* *Power (kW)*	*Tensione alimentazione* *Voltage (V)*
GT-480 F	**19076069**	40	300	600x605x830	No	No	No	3,4	230 V-50 Hz
GT-480 DD F	**19076070**	40	300	600x605x830	Sì	No	No	3,4	230 V-50 Hz
GT-480 B F	**19076071**	40	300	600x605x830	No	Sì	No	3,4	230 V-50 Hz
GT-480 B DD F	**19076072**	40	300	600x605x830	Sì	Sì	No	3,4	230 V-50 Hz
GT-480 W F	**19076073**	40	300	600x605x830	No	No	Sì	3,4	230 V-50 Hz
GT-480 W DD F	**19076074**	40	300	600x605x830	Sì	No	Sì	3,4	230 V-50 Hz
GT-480 W B F	**19076075**	40	300	600x605x830	No	Sì	Sì	3,4	230 V-50 Hz
GT-480 W B DD F	**19076076**	40	300	600x605x830	Sì	Sì	Sì	3,4	230 V-50 Hz



GTX-800



Bracci inferiori di lavaggio e risciacquo
+ filtri in materiale composito
Lower washing and rinsing arms
+ composite material filter



Control panel

GTX-800

- Pannello di controllo elettronico.
- 3 cicli di lavaggio: 90"/120"/180"
- Capacità vasca di lavaggio: 45 l./ Potenza riscaldante vasca: 4.5 kW.
- Capacità boiler: 7 l./ Potenza riscaldante: 6.0 kW.
- Potenza pompa di lavaggio: 0.6 kW.
- Consumo di risciacquo: 2.6 l/risciacquo.
- Bracci di lavaggio e risciacquo superiori e inferiori.
- Filtro in vasca inox + ispezione + filtro aspirazione pompa Inox.
- Display temperatura per vasca lavaggio e boiler.
- Dispenser brillantante incorporato.
- Valvola antiriflusso incorporata ecceto modelli W e funzione termostop.
- Regolazione della temperatura: Lavaggio 60°C e risciacquo 85°C
- Multi tensione: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Potenza riscaldante boiler regolabile in (multi tensione) 230V/1N: 2.0 kW/3.0 kW/4.0 kW/6.0 kW.
- Accessori in dotazione: 1 cestello CP-16/18, 1 cestello CT-10 e 2 cestelli posate CU-7.

MODELLI OPZIONALI CON:

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

NB: Cavo alimentazione escluso
Riscaldamento simultaneo o alternato di vasca o boiler

- Electronic control panel.
- 3 washing cycle of 90"/120"/180".
- Tank capacity: 45 l./Heating power: 4.5 kW.
- Boiler capacity: 7 l./Heating power: 6.0 kW.
- Wash pump power: 0.6 kW.
- Rinsing consumption: 2.6 l/rinse.
- Upper and lower washing and rinsing arms.
- Stainless steel tank filter + stainless steel pump suction filter.
- Wash tank and boiler temperature display.
- Built-in rinse aid dispenser.
- Anti-backflow valve fitted except W modelsand thermo-stop function.
- Temperature adjustement: Wash 60°C and rinse 85°C.
- Multi-Voltage: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N
- Adjustable boiler heating power (Multi-Power) in 230V/1N: 2.0 kW/3.0 kW/4.0 kW/6.0 kW
- Accessories supplied: 1 basket CP-16/18, 1 basket CT-10 and 2 baskets for cutlery CU-7.

OPTIONAL MODELS WITH:

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

Note: Power cord not supplied
Simultaneous or alternate heating of tank or boiler.

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 alimentazione* *Voltage (V)*	
GTX-800	**19105969**	40	420	630x750x1482	No	No	No	400 V-3N-50 Hz	11,25	
GTX-800 DD	**19105990**	40	420	630x750x1482	Sì	No	No	400 V-3N-50 Hz	11,25	
GTX-800 B	**19105991**	40	420	630x750x1482	No	Sì	No	400 V-3N-50 Hz	11,25	
GTX-800 B DD	**19105992**	40	420	630x750x1482	Sì	Sì	No	400 V-3N-50 Hz	11,25	
GTX-800 W	**19105994**	40	420	630x750x1482	No	No	Sì	400 V-3N-50 Hz	11,25	
GTX-800 W DD	**19105997**	40	420	630x750x1482	Sì	No	Sì	400 V-3N-50 Hz	11,25	
GTX-800 W B	**19105998**	40	420	630x750x1482	No	Sì	Sì	400 V-3N-50 Hz	11,25	
GTX-800 W B DD	**19105999**	40	420	630x750x1482	Sì	Sì	Sì	400 V-3N-50 Hz	11,25	





Distribuzione ed esposizione di alimenti

Food Display and Distribution

Buffet: Drop In Elegance
Evolux: cantine vino
Carrelli di servizio
Scaffalatura in alluminio





Buffet: Drop In Elegance

Buffet: Drop In Elegance 166

Elementi freddi

Piani refrigerati 168

Vasche refrigerate statiche 169

Elementi riscaldati

Bagnomaria con acqua 170

Bagnomaria a secco 172

Piastre vetroceramica 173

Protezione alimenti, cupole

Protezioni con vetro, illuminazione
o illuminazione e riscaldamento 174

Protezioni con vetro, neutro 175

Protezione in vetro 175

Accessori

Dispenser piatti 176

Dispenser cestelli 176

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/ FOODSHELDS



PROTEZIONE ALIMENTI

FOODSHIELD



PROTEZIONE ALIMENTI CON 2 CURVATURE IN VETRO

FOODSHIELD WITH 2 SIDE CURVED GLASS

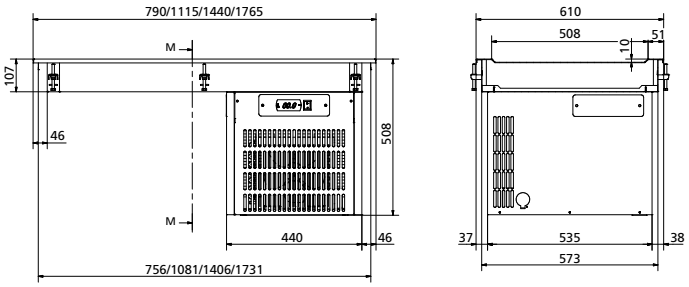


DRTP-411



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: 230 V/1/50 Hz

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

NB:Foratura per montaggio protezione alimenti non presente. Nel caso di necessità foratura consultare in fase d'ordine.
Dima inferiore per aiuto foratura

- 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: 230 V/1/50 Hz.

Crosswise tray separator guide code 12175863 €16,00.

Note: Drills for assemblying the foodshields are not included, only lower template for drilling assistance. If drilling is required, please consult as when ordering

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	

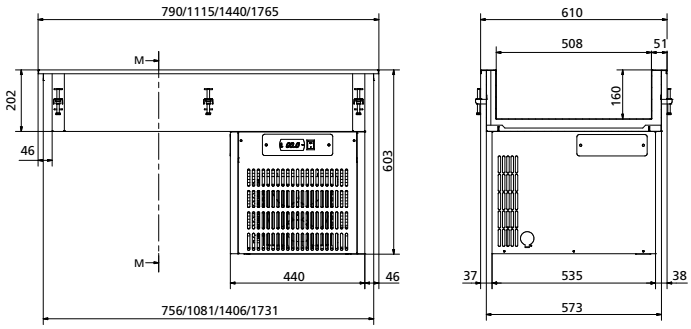


DRW-411 HC



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: 230 V/1/50 Hz

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

NB:Foratura per montaggio protezione alimenti non presente. Nel caso di necessità foratura consultare in fase d'ordine.
Dima inferiore per aiuto foratura

- 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: 230 V/1/50 Hz.

Crosswise tray separator guide code 12175863 €16,00.

Note: Drills for assemblying the foodshields are not included, only lower template for drilling assistance. If drilling is required, please consult as when ordering

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 GN1/1	199	

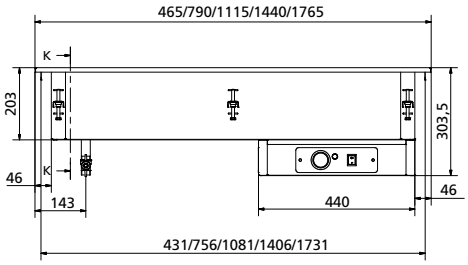


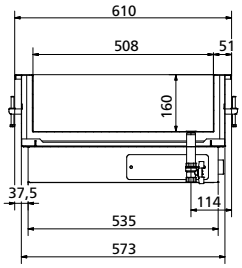
DBM-511



Impostazione e regolazione della temperatura veloce e facile.

Temperature set easy and quick to adjust.





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 resitenza 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: 230 V/1/50 Hz

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

NB:Foratura per montaggio protezione alimenti non presente. Nel caso di necessità foratura consultare in fase d'ordine.
Dima inferiore per aiuto foratura

- 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: 230 V 1N 50/60 Hz.

Crosswise tray separator guide code 12175863 €16,00.

Note: Drills for assemblying the foodshields are not included, only lower template for drilling assistance. If drilling is required, please consult as when ordering

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

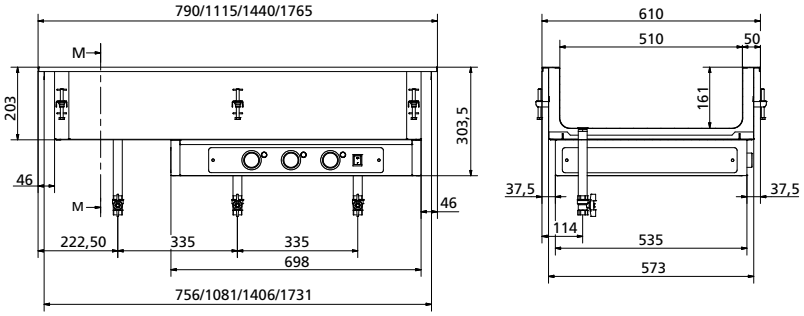


DBM-411 I



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.



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 profondita massima di 150 mm.
- Calore prodotto da resistenza in silicone per esercizio e trasmissione di calore efficiente.
- Pannello di controllo amovibile che puo 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: 230 V/1/50 Hz

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

NB:Foratura per montaggio protezione alimenti non presente. Nel caso di necessità foratura consultare in fase d'ordine.
Dima inferiore per aiuto foratura

- 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: 230 V 1N 50/60 Hz.

Crosswise tray separator guide code 12175863 €16,00.

Note: Drills for assemblying the foodshields are not included, only lower template for drilling assistance. If drilling is required, please consult as when ordering.

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

Drop-in Elegance
Elementi riscaldati / Hot elements

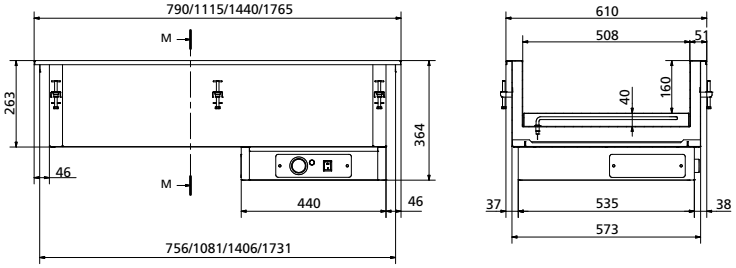


DDBM-511



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: 230 V/1/50 Hz

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

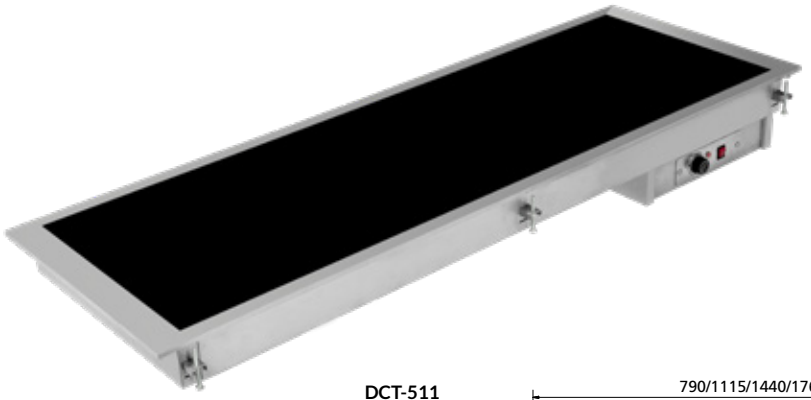
NB:Foratura per montaggio protezione alimenti non presente. Nel caso di necessità foratura consultare in fase d'ordine.
Dima inferiore per aiuto foratura

- 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: 230 V 1N 50/60 Hz.

Crosswise tray separator guide code 12175863 €16,00.

Note: Drills for assemblying the foodshields are not included, only lower template for drilling assistance. If drilling is required, please consult as when ordering

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*Dimensioni esterne (mm)* *External dimensions (mm)*			*Dimensioni innesto (mm)* *Cut-out dimensions (mm)*		*Capacità GN* *Capacity GN*	*Potenza* *Power (W)*	
		Lunghezza *Lenght*	*Profondità* *Width*	*Altezza* *Height*	*Lunghezza* *Lenght*	*Profondità* *Width*			
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	

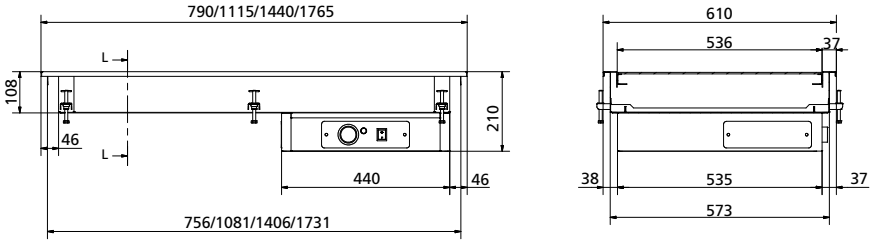




Impostazione e regolazione della temperatura veloce e facile.

Temperature set easy and quick to adjust.

DCT-511



PIASTRE SUPERFICIE VETROCERAMICA/ GLASS CERAMIC TOP PLATES

- Superficie piana riscaldata in vetroceramica.
- Struttura realizzata interamente in acciaio inossidabile.
- Spessore della piastra 4 mm 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: 230 V/1/50 Hz

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

NB:Foratura per montaggio protezione alimenti non presente. Nel caso di necessità foratura consultare in fase d'ordine.
Dima inferiore per aiuto foratura

- 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: 230 V 1N 50/60 Hz.

Crosswise tray separator guide code 12175863 €16,00.

Note: Drills for assemblying the foodshields are not included, only lower template for drilling assistance. If drilling is required, please consult as when ordering

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*Dimensioni esterne (mm)* *External dimensions (mm)*			*Dimensioni innesto (mm)* *Cut-out dimensions (mm)*		*Capacità GN* *Capacity GN*	*Potenza* *Power (W)*	
		Lunghezza *Lenght*	*Profondità* *Width*	*Altezza* *Height*	*Lunghezza* *Lenght*	*Profondità* *Width*			
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	

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



FS-L-CG1-311

- 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

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



FS-L-CG2-311

- 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

PROTEZIONE ALIMENTI ILLUMINATA, CON CUPOLA DI VETRO A 1 CURVATURA/
FOODSHIELD WITH LIGHT AND 1-SIDE CURVED GLASS



FS-H-CG1-311

- 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

PROTEZIONE ALIMENTI ILLUMINATA, CON CUPOLA DI VETRO A 2 CURVATURE/
FOODSHIELD WITH LIGHT AND 2-SIDES CURVED GLASS



FS-H-CG2-311

- 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 curvature
- 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	

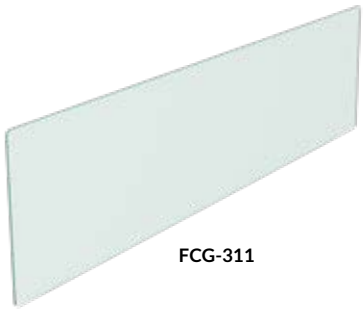


FS-CG2-311

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	

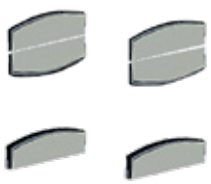


FCG-311

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	



GPIK

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	



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

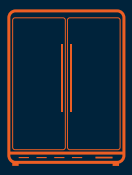
- Progettato specificamente per l'immagazzinaggio di cestelli da stoviglie standard da 500 x 500 mm.
- Sistema speciale con molle di acciaio per mantenere i cestelli a livello costante.
- L'elasticità può essere a seconda del peso dei cestelli, caricando/scaricando le molle.
- Facile da installare e 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	







EVOLUX
Wine Display

EVOLUX – Caratteristiche 180
EVOLUX 181

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.



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.

VISIBILITÁ

Illuminazione verticale a LED che apporta una visibilitá 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.



A-WR 25



A-WR 70



A-WR 140

CANTINETTE VINO/WINE CELLAR

- Esterno in acciao verniciato nero prelaccato
- Interno in termoformato sanitario nero con guide stampate nella camera
- Isolamento di poliuretano da 45 mm iniettato da 40 kg/m^3
- 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 70 e A-WR 140. 1 unità piana per il modello A-WR 25.
- Illuminazione interna verticale LED.
- Serratura porta.
- 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).
- 45 mm thickness, CFC-free, high-density (40 kg/m^3) 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.
- Door lock.
- 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.

A-WR 25 unica temperatura
A-WR 70 unica temperatura
A-WR 140 due temperature separate

A-WR 25 single temperature
A-WR 70 single temperature
A-WR 140 two separate temperatures

Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*Dimensioni* *Dimensions (mm)*	*Colore* *Colour*	*N° Porte* *Door No*	*N° bottiglie* *N° bottles*	*Potenza* *Power (kW)*	
A-WR 25	**2219034852**	506 x 579 x 941	Nero / Black	1	25	0,199	
A-WR 70	**2219034732**	620 x 655 x 1850	Nero / Black	1	96	0,292	
A-WR 140	**2219034762**	1250 x 655 x 1850	Nero / Black	2	192	0,584	



Carrelli di servizio

Carrelli di servizio in acciaio inossidabile

Carrelli di servizio in acciaio inossidabile 184
Carrelli di servizio e pulizia in acciaio inossidabile 185
Carrelli per macchine sottovuoto 185
Carrelli rinforzati per servizio pesante 186
Carrelli portapiatti in acciaio inossidabile 186
Carrelli con piattaforma per cestelli per lavastoviglie 186

Carrelli per vassoi

Carrelli per vassoi con piano di lavoro 188
Carrelli per vassoi 188
Carrelli per vassoi annidabili 189
Carrelli per vassoi self service 189
Carrelli per vassoi isotermici euronorm 190
Carrelli per cestelli lavastoviglie 190



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 25 mm. 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 1,5 mm 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 compositi 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 thicknes. 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

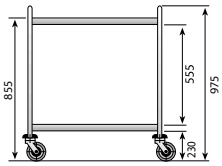


CER-1063



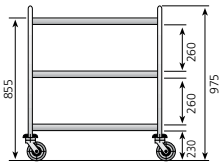
CER-1064

CARRELLO DI SERVIZIO 2 RIPIANI/ SERVING TROLLEY 2 SHELVES



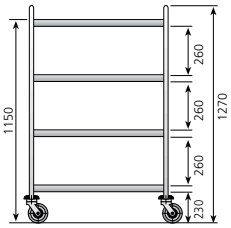
Modello / Model	Codice / Reference	Dimensioni del piano / Shelving dimensions (mm)	Dimensioni esterne / External dimensions (mm)
CE-852	**19004870**	800 x 500	900 x 600 x 975
CE-952	**19004882**	900 x 500	1000 x 600 x 975
CER-1062	**19005020**	1000 x 600	1100 x 700 x 975

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 SHEVELS



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-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).



ACE-1/3GN



ACE-BB

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 1,5 mm, 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.

- 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.



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

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

CARRELLI PER MACCHINE SOTTOVUOTO/
VACUUM MACHINE TROLLEYS



CEV

- Progettato appositamente per lo stoccaggio e il trasporto di macchine sottovuoto.
- Progettato per avere una macchina sottovuoto all'altezza appropriate con cui lavorare.
- Utilizzabili per l'alloggiamento di macchine sottovuoto di dimensioni massime 690 x 570 mm
- Robusto, realizzato con un telaio tubolare di alta qualità con un diametro di 30 mm e uno spessore di 1,5 mm. 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 thicknes.
- 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	

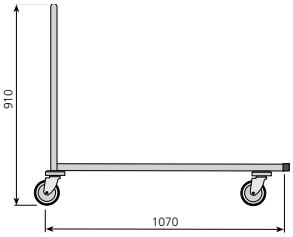
CARRELLI RINFORZATI PER SERVIZIO PESANTE
HEAVY-DUTY REINFORCED TROLLEYSSTEEL



CR-1060

- Ripiano inferiore appositamente rinforzato per resite 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 125 mm, di cui 2 con freno per un utilizzo più sicuro.
- Interamente ralizzato 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

CARRELLI DI LAVAGGIO
WASHING TROLLEYS



CPL-65



- 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

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



CC-55

- Progettato appositamente per la conservazione e il trasporto di cestelli per piatti standard da 500 x 500 mm.
- Carrelli CC-55 e BC-55 in acciaio inossidabile. Quattro (4) ruote con diametro di 125 mm, 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 (510 x 510 x 900 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 polypropylene 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	

CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOSSIDABILE
SERVING TROLLEYS IN STAINLESS STEEL



CP-150



CP-300

- 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 25 mm e spessore di 1,2 mm. Divisori di griglia saldati su ciascun lato per resiste a carichi pesanti.
- Inclinazione dei ripiani verso l'interno per evitare che i piatti scivolino o cadano.
- 4 ruote con diametro di 125 mm, 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 thicknes. 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 polypropylene plastic covers, as optional accessories to keep trolleys and its contents safe and clean.



FCP-150



FCP-300



SP-1

Modelo *Model*	*Codice* *Reference*	*Dimensioni esterne* *External dimensions (mm)*	*Capacità del piatto* *Capacity plates*	*Ø máx.* *plates (mm)*
CP-150	**19004953**	1125 x 570 x 825	150	32
CP-300	**19005195**	1125 x 783 x 825	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 25 x 25 mm con 1,5 mm 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 sula parte superiore. Sistema di isolamento acustico sotto il piano che reduce notevolmente il rumore.
- 4 ruote con diametro di 125 mm, 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 25 x 25 mm with 1.5 mm thicknes
- 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 400 x 600 mm e 800 x 600 mm.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Molto robusto, realizzato con un telaio tubolare di alta qualità da 25 x 25 mm con 1,5 mm 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 125 mm, 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 400 x 600 mm and 800 x 600 mm.
- Made of stainless steel.
- Very robust, made of high-quality tube frame of 25 x 25 mm with 1.5 mm thicknes
- 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 25 x 25 mm con spessore di 1,5 mm.
- 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 75 mm.
- Guide a forma di U per impedire la caduta delle teglie durante lo scarico.
- 4 ruote con diametro di 125 mm, 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 25 x 25 mm with 1.5 mm thickness.
- Special design that allows fitting trolleys one within the other, saving storage pace.
- 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.
- 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)*	
CGE-21	**19005696**	GN 1/1 e GN 2/1	17	660 x 750 x 1660	



CBC-12

CARRELLI PER VASSOI SEF SERVICE
RACKING TROLLEYS FOR SELF-SERVICE TRAYS



CBC-24

- 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 25 x 25 mm con spessore di 1,5 mm, 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 75 mm.
- Quattro (4) barre di protezione verticale sul retro, per evitare che i vassoi cadano durante il caricamento.
- 4 ruote con diametro di 125 mm, 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 25 x 25 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.

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 25 x 25 mm con spessore di 1,5 mm.
- 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 1,5 mm.
- 4 ruote con diametro di 125 mm, 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 25 x 25 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	

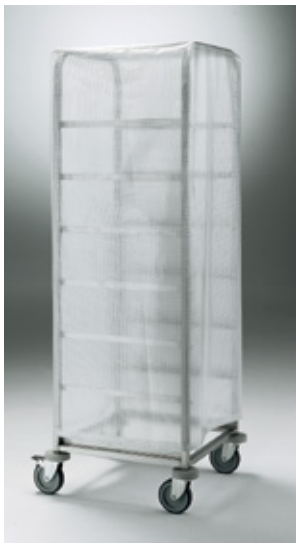


CCV-7

CARRELLI PER CESTELLI LAVASTOVIGLIE
RACKING TROLLEYS FOR DISHWASHING BASKETS

- Progettato per la conservazione e il trasporto di cestelli per piatti standard da 500 x 500 mm.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Molto robusto, realizzato con un telaio tubolare di acciaio inossidabile di alta qualità di 25 x 25 mm con 1,5 mm di spessore.
- Guide a forma di L con spessore di 1,5 mm.
- Distanza tra le guide: 205 mm.
- 4 ruote con diametro di 125 mm, 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 25 x 25 mm with 1.5 mm thicknes.
- 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 polypropylene plastic cover, as optional accessory to keep trolley and baskets safe and clean.



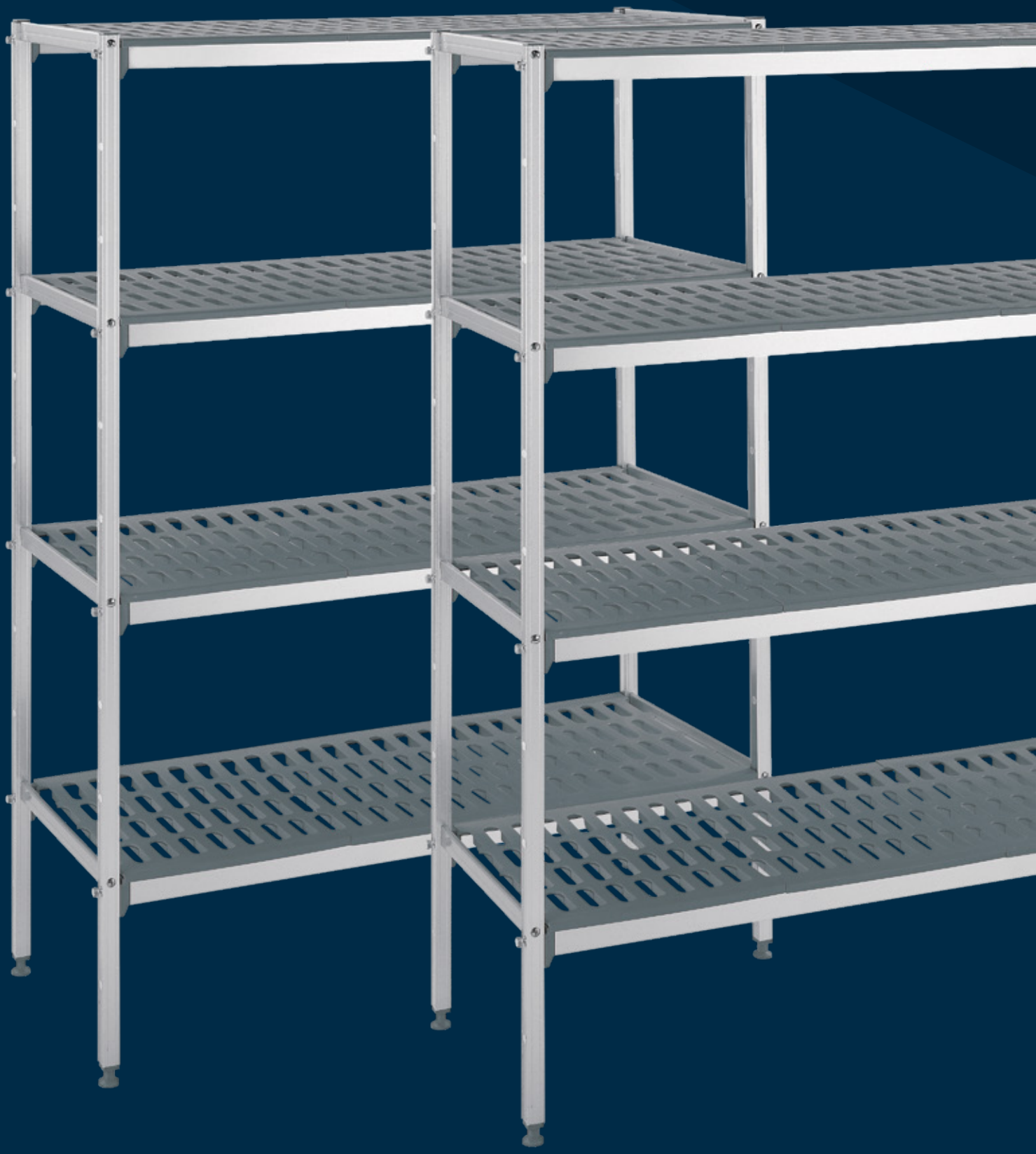
FCCV-7



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		







Scaffalature in alluminio

Caratteristiche 194

Scaffali e pali

Scaffali 196
Pali per scaffali 197
Pali per scaffali mobili 197

Accessori

Ripiani blu 198
Ganci per scaffalature lineari 198
Perni 198
Ripiani sollevati da terra 198
Carrello multiuso 199
Barre per appendere oggetti 199

Pianificazione e configurazione della scaffalatura

Come ordinare i set di scaffalature 200
Scaffalatura lineare 400 mm 201
Scaffalatura lineare 500 mm 202
Scaffalatura ad “L” 400 mm 203
Scaffalatura ad “L” 500 mm 204

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 polipropilene 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 polypropylene.
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 polipropilene sono facilmente rimovibili e possono essere lavati in una lavastoviglie tradizionale.

Maximum hygiene, simple to clean. Polypropylene 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 corrosionresistant 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

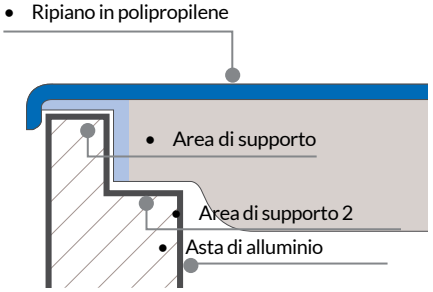
- Un ripiano dei moduli da 690 mm a 1090 mm può supportare un peso da 150 kg a 180 kg.
- Un ripiano dei moduli da 1190 mm a 1600 mm può supportare un peso da 100 kg a 140 kg.
- Un modulo standard completo può supportare un peso di 380 kg.
- Calcoli eseguiti in condizioni di carico uniformi.

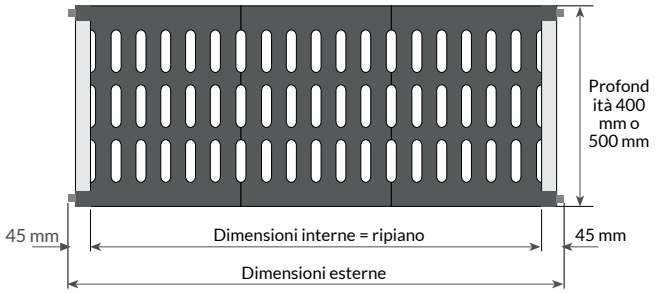
- I ripiani in polipropilene si appoggiano su due bordi del palo in alluminio, il che si traduce in una perfetta installazione e una maggiore resistenza.
- Scaffalature robuste, rigide per impieghi gravosi.
- Opzioni di larghezza nei ripiani: 400 e 500 mm.
- L'altezza standard dei pali è 1.750 mm. Sono 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

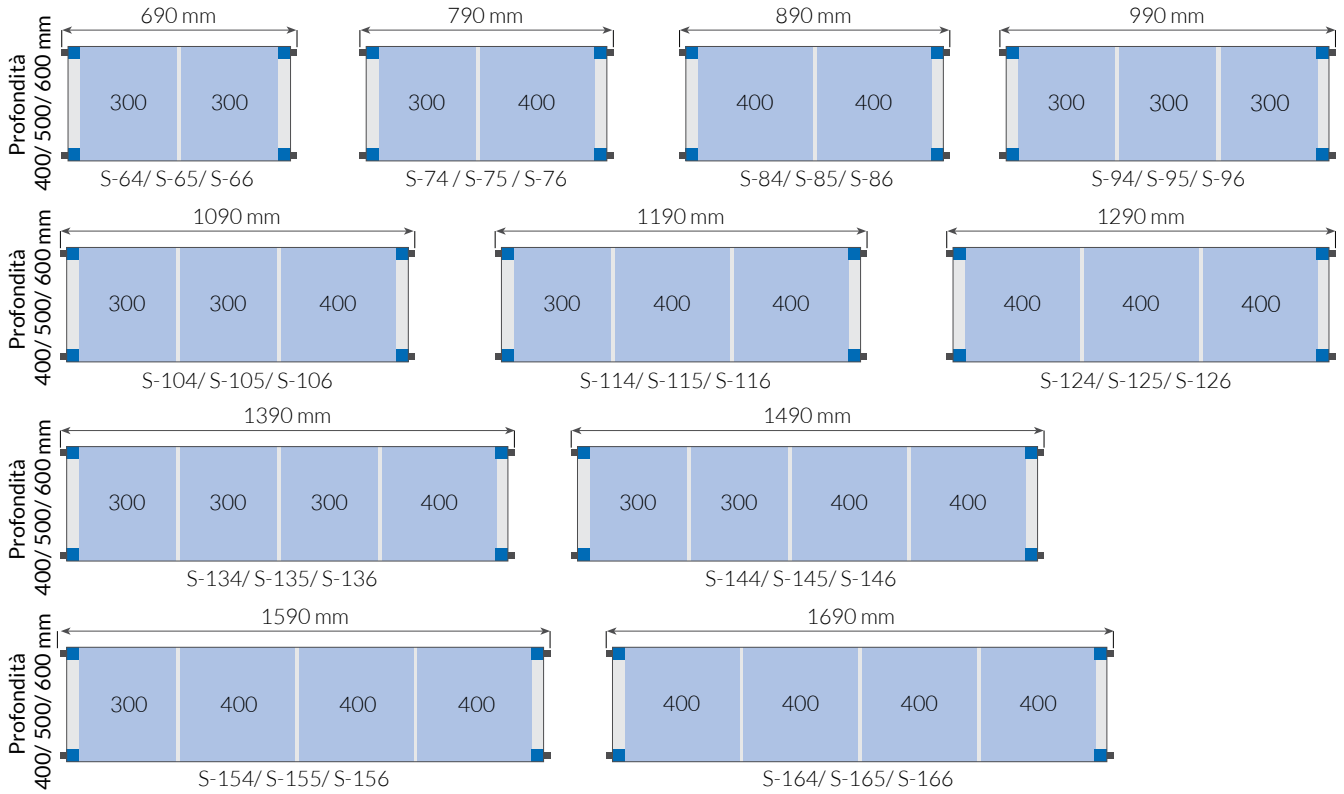
- One module shelf from 690 mm to 1090 mm could withstand a weight of 150 kg to 180 kg.
- One module shelf from 1190 mm to 1600 mm could withstand a weight of 100 kg to 140 kg.
- One complete standard module could withstand a weight of 380 kg.
- Calculations performed under uniform and even load conditions.

- Polypropylene 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.

RIPIANI BLU COMPLETI DI STRUTTURA (PROFONDITÀ 400 MM)/ SHELF PLATES (WIDTH 400 MM)



Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	
S-64-G	**19089020**	600 x 400	
S-74-G	**19089022**	700 x 400	
S-84-G	**19089024**	800 x 400	
S-94-G	**19067271**	900 x 400	
S-104-G	**19089006**	1000 x 400	
S-114-G	**19089008**	1100 x 400	
S-124-G	**19089010**	1200 x 400	
S-134-G	**19089012**	1300 x 400	
S-144-G	**19089014**	1400 x 400	
S-154-G	**19089016**	1500 x 400	
S-164-G	**19089018**	1600 x 400	

RIPIANI BLU COMPLETI DI STRUTTURA (PROFONDITÀ 500 MM)/ SHELF PLATES (WIDTH 500 MM)



Modello Model	Codice Reference	Dimensioni Dimensions (mm)	
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	

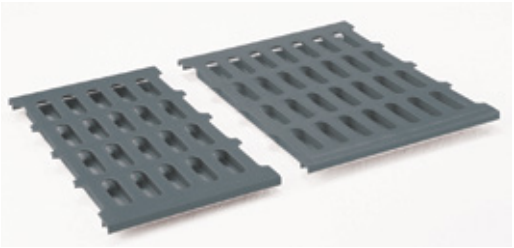
* Pali con altezza non standard/ *Shelving posts with non-standard height



PALI CON RUOTE/ MOBILE SHELVING POSTS

- Tutti i pali mobili includono 2 ruote girevoli in poliammide inossidabile un diametro di 125 mm, 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	



RIPIANI BLU/ OPEN GRID MATS

- Ripiani in polipropilene 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 polypropylene 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*	*Descrizione* *Description*	
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*	*Descrizione* *Description*	
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.
- Robust stainless-steel structure

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 polipropilene 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 125 mm, due (2) con freno.
- Pali per scaffalature progettati con una struttura in alluminio anodizzato a lunga durata, sicura per l'ambiente; ripiani in polipropilene per alimenti.
- Carello 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. Polypropylene 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 polypropylene.
- 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

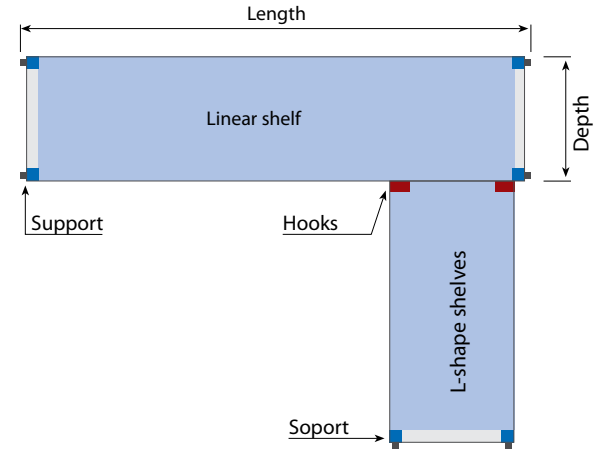
- Barre per appendere cibi secchi, salumi e prodotti simili.
- Realizzato in acciaio inossidabile.

- Bars to hang dry food, cold meat and similar products.
- Made of stainless steel.

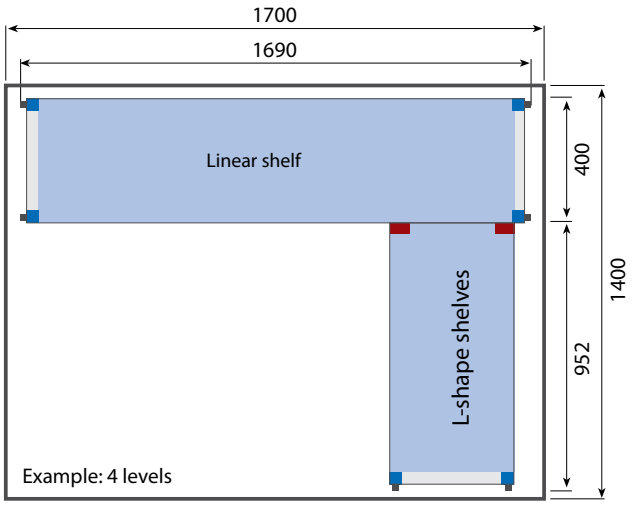
Modello *Model*	*Codice* *Reference*	*Dimensioni* *Dimensions*	
BCOL-8-G	**19095742**	800	
BCOL-9-G	**19095743**	900	
BCOL-10-G	**19095744**	1000	
BCOL-11-G	**19095745**	1100	
BCOL-12-G	**19095746**	1200	
BCOL-13-G	**19095747**	1300	
BCOL-14-G	**19095748**	1400	
BCOL-15-G	**19095749**	1500	
BCOL-16-G	**19095751**	1600	

COME ORDINARE I SET DI SCAFFALATURE
HOW TO ORDER SHELVING SETS

- Le scaffalature di alluminio e polipropilene 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, 500 o 600 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 seti 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 polypropylene 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, 500, or 600 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 *Total Shelving length (mm)*	*3 livelli*		*4 livelli*		*5 livelli*		*Lunghezza totale della scaffalatura* *Total Shelving length (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.
- Standard-height "P" posts can also be replaced by mobile "SM" posts.



Professional equipment

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 proprieta' 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 puo', in nessun caso, giustificare una richiesta di danni, di indennizzo o risarcimento ne costituire motivo per una rescissione del contratto.
- Le penalita' 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 facolta della ASPES di scegliere il mezzo di spedizione che ritiene piu' 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 e' 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 integrita' 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 glia 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 gia' 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 qualita' della merce potra' 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 avra' ancora avuto luogo.
- Per pagamenti con ricevuta bancaria o rimessa diretta saranno addebitate le relative spese di incasso e bolli effetti.

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 proprieta' 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, ancorchè unite od incorporate a beni di proprietà del committente o terzi,inoltre la stessa ditta ASPES è autorizzata sin da ora a trattenersi 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,ne preguidizio alcuno al patto di riserva di proprietà.
- Le parti espressamente convengono che l'acquirente acquisterà la proprieta' 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 ufficile 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, accompaganti 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 istallazione 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 potra' decadere il diritto alla garanzia.
- In ogni caso le spese di trasporto,di manodopera e di sostituzione sono a carico dell'acquirente.
- La societa' 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 operera' 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

- Qaulunque 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

Via F. Buffoni 31
21012 Cassano Magnago (Va) Italy
tel: 0039 0331-721091
fax: 0039 0331-720948
WhatsApp: 0039 351-9601060
info@aspesprofessional.it
www.aspesprofessional.it