D.L.SERVICE DIV.E-COMMERCE
Attrezzature per la ristorazione
Al fianco dei professionisti

La tua cucina il nostro impegno

QUALITÀ
ESPERIENZA
SOLUZIONI
PER IL TUO
SUCCESSO

BANCHI PROFESSIONALI

REFRIGERATI • NEUTRI • CALDI • PASTICCERIA • PESCE

Soluzioni espositive professionali per ogni esigenza

DESIGN
FUNZIONALITÀ
AFFIDABILITÀ
PER LA TUA
ATTIVITÀ

PROFESSIONISTI
NELLA
RISTORAZIONE
SEMPRE
CON TE

Valore alle tue idee

PESCE
FRESCHEZZA
IN PRIMO PIANO

PASTICCERIA
ELEGANZA
IN OGNI DETTAGLIO

REFRIGERATI
MASSIME PRESTAZIONI
PER OGNI PRODOTTO

NEUTRI
VERSATILITÀ
PER OGNI ESIGENZA

CALDI
GUSTO E QUALITÀ
SEMPRE PRONTI

ATTREZZATURE PROFESSIONALI
PER GRANDI RISULTATI

D.L. Service Div. E-Commerce S.r.l. | Via Municipio SNC, 82010 San Martino Sannita (BN) | P. IVA 01680130620

PORTHOS | BANCO REFRIGERATO

Servizio assistito, struttura solida e massima libertà di configurazione.

SOLO VERSIONI REFRIGERATE | SERVIZIO ASSISTITO | CLASSE CLIMATICA 3 M2

IDEALE PER

Gastronomie • Salumerie • Negozi alimentari • Concept store

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Profondità 109 cm**
   Ampia superficie professionale di esposizione.
2. **Struttura servoassistita**
   Banco progettato per il servizio da parte dell'operatore.
3. **Vetri apribili**
   Apertura verso l'alto per facilitare il caricamento.
4. **Illuminazione LED**
   Luce integrata per valorizzare i prodotti esposti.
5. **Acciaio inox**
   Zona espositiva e piano di lavoro in acciaio inox.
6. **Struttura in alluminio**
   Robusta, lineare e adatta a composizioni modulari.

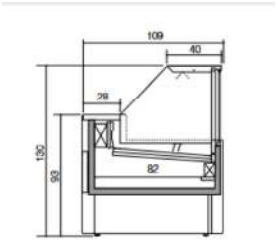
CONFIGURAZIONI REFRIGERATE

PL-1	PL-2	PO-3	PO-4
STATICO CON CELLA	VENTILATO CON CELLA	STATICO SENZA CELLA	VENTILATO SENZA CELLA

ristorazione-refrigerazione.it

VERSIONI REFRIGERATE

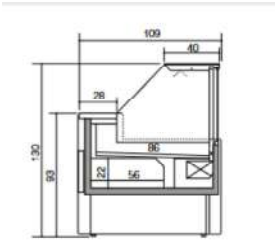
Quattro configurazioni a servizio assistito, con o senza cella refrigerata.



PL-1

STATICO CON CELLA

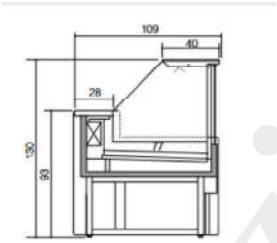
Piano 77 cm · cella 82 cm



PL-2

VENTILATO CON CELLA

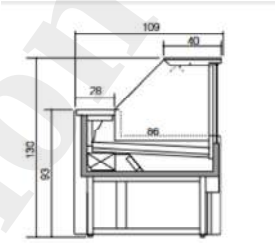
Piano 86 cm · cella 56 cm



PO-3

STATICO SENZA CELLA

Piano espositivo 77 cm



PO-4

VENTILATO SENZA CELLA

Piano espositivo 86 cm

MODELLI E LUNGHEZZE DISPONIBILI

VERSIONE	REFRIGERAZIONE	CODICE	LUNGHEZZA
PL-1	Statico con cella	PL150PSSG	1500 mm
PL-1	Statico con cella	PL200PSSG	2000 mm
PL-1	Statico con cella	PL250PSSG	2500 mm
PL-1	Statico con cella	PL300PSSG	3000 mm
PL-2	Ventilato con cella	PL150PSCG	1500 mm
PL-2	Ventilato con cella	PL200PSCG	2000 mm
PL-2	Ventilato con cella	PL250PSCG	2500 mm
PL-2	Ventilato con cella	PL300PSCG	3000 mm
PO-3	Statico senza cella	PO150PSSG	1500 mm
PO-3	Statico senza cella	PO200PSSG	2000 mm
PO-3	Statico senza cella	PO250PSSG	2500 mm
PO-3	Statico senza cella	PO300PSSG	3000 mm
PO-4	Ventilato senza cella	PO150PSVG	1500 mm
PO-4	Ventilato senza cella	PO200PSVG	2000 mm
PO-4	Ventilato senza cella	PO250PSVG	2500 mm
PO-4	Ventilato senza cella	PO300PSVG	3000 mm

OPTIONAL COMPATIBILI

01 **Vetro intermedio**

Disponibile con illuminazione LED opzionale.

02 **Chiusura posteriore**

Plexiglass disponibile per PO-3 e PO-4.

COLORI DISPONIBILI

D110 · D116 · D97 · D96 · D113 · D101 · D107 · D103

D102 · D136 · D137 · D138 · D145 · D152 · D141 · I301

BATTICARRELLO: G grigio • N nero • A azzurro

ristorazione-refrigerazione.it

PORTHOS | BANCO SELF-SERVICE

Accesso diretto ai prodotti, refrigerazione ventilata e configurazione modulare.

SELF-SERVICE | REFRIGERAZIONE VENTILATA | CLASSE CLIMATICA 3 M2

IDEALE PER

Gastronomie • Buffet • Negozi alimentari • Concept store

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Profondità 109 cm**
   Ampia area refrigerata per l'esposizione professionale.
2. **Accesso self-service**
   Prelievo diretto e intuitivo da parte del cliente.
3. **Refrigerazione ventilata**
   Distribuzione uniforme del freddo nell'area espositiva.
4. **Illuminazione LED**
   Presentazione chiara e valorizzazione dei prodotti.
5. **Area in acciaio inox**
   Superficie resistente, igienica e semplice da pulire.
6. **Due configurazioni**
   Disponibile con cella oppure senza cella inferiore.

VERSIONI DISPONIBILI

PF-2

VENTILATO CON CELLA

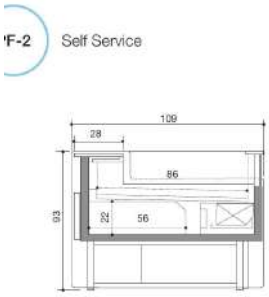
PV-4

VENTILATO SENZA CELLA

ristorazione-refrigerazione.it

VERSIONI SELF-SERVICE

Due configurazioni ventilate nelle lunghezze da 1500 a 3000 mm.

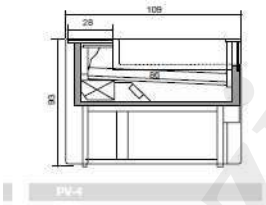


PF-2

VENTILATO CON CELLA

Cella refrigerata inferiore integrata.

Profondità 109 cm



PV-4

VENTILATO SENZA CELLA

Struttura aperta senza riserva refrigerata.

Profondità 109 cm

MODELLI, CODICI E DIMENSIONI DI IMBALLO

VERSIONE	DESCRIZIONE	CODICE	LUNG.	IMBALLO
PF-2	Ventilato con cella	PF150PSCG	1500 mm	160×120×113 cm
PF-2	Ventilato con cella	PF200PSCG	2000 mm	210×120×113 cm
PF-2	Ventilato con cella	PF250PSCG	2500 mm	260×120×113 cm
PF-2	Ventilato con cella	PF300PSCG	3000 mm	310×120×113 cm
PV-4	Ventilato senza cella	PV150PSVG	1500 mm	160×120×113 cm
PV-4	Ventilato senza cella	PV200PSVG	2000 mm	210×120×113 cm
PV-4	Ventilato senza cella	PV250PSVG	2500 mm	260×120×113 cm
PV-4	Ventilato senza cella	PV300PSVG	3000 mm	310×120×113 cm

CLASSE CLIMATICA 3 M2 Condizioni nominali: 25 °C / U.R. 60%.

FINITURE DISPONIBILI

D110 D116 D97 D96 D113 D101 D107 D103

D102 D136 D137 D138 D145 D152 D141 I301

BATTICARRELLO: G grigio • N nero • A azzurro

ristorazione-refrigerazione.it

PORTHOS | BANCO BAGNOMARIA

Servizio assistito e mantenimento caldo uniforme tramite vaschette a bagnomaria.

RISCALDAMENTO BAGNOMARIA | SERVIZIO ASSISTITO | PROFONDITA 109 CM

IDEALE PER

Tavole calde - Gastronomie - Mense - Buffet

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Riscaldamento bagnomaria**
   Calore uniforme per preparazioni inserite in vaschette gastronomiche.
2. **Struttura servoassistita**
   Banco progettato per il servizio da parte dell operatore.
3. **Vetri apribili**
   Apertura verso l alto per facilitare caricamento e pulizia.
4. **Illuminazione LED**
   Luce integrata per valorizzare i prodotti esposti.
5. **Acciaio inox**
   Zona espositiva e piano di lavoro in acciaio inox.
6. **Struttura in alluminio**
   Robusta, lineare e adatta a composizioni modulari.

CONFIGURAZIONE DISPONIBILE

PC-5

RISCALDAMENTO BAGNOMARIA

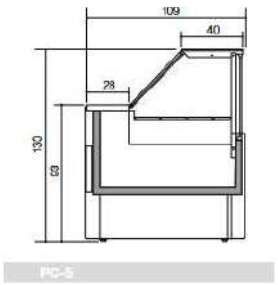
LUNGHEZZE

1500 - 2000 - 2500 - 3000 mm

ristorazione-refrigerazione.it

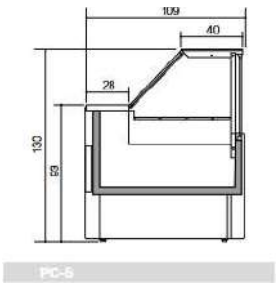
VERSIONE BAGNOMARIA

Configurazione riscaldata a servizio assistito nelle lunghezze da 1500 a 3000 mm.



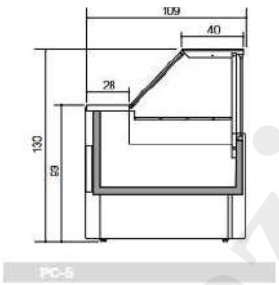
PC-5

RISCALDAMENTO BAGNOMARIA
Lunghezza 1500 mm



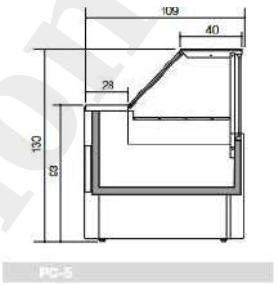
PC-5

RISCALDAMENTO BAGNOMARIA
Lunghezza 2000 mm



PC-5

RISCALDAMENTO BAGNOMARIA
Lunghezza 2500 mm



PC-5

RISCALDAMENTO BAGNOMARIA
Lunghezza 3000 mm

MODELLI E LUNGHEZZE DISPONIBILI

VERSIONE	DESCRIZIONE	LUNGHEZZA	PROFONDITA
PC-5	RISCALDAMENTO BAGNOMARIA	1500 mm	1090 mm
PC-5	RISCALDAMENTO BAGNOMARIA	2000 mm	1090 mm
PC-5	RISCALDAMENTO BAGNOMARIA	2500 mm	1090 mm
PC-5	RISCALDAMENTO BAGNOMARIA	3000 mm	1090 mm

NOTA TECNICA Predisposta per vaschette gastronomiche. Configurazione elettrica e dotazione vasche da definire in ordine.

OPTIONAL COMPATIBILI

01 Vetro intermedio
Disponibile con illuminazione LED opzionale.

02 Chiusura posteriore
Plexiglass disponibile per questa versione.

COLORI DISPONIBILI

D110 D116 D97 D96 D113 D101 D107 D103

D102 D136 D137 D138 D145 D152 D141 I301

BATTICARRELLO: G grigio - N nero - A azzurro

ristorazione-refrigerazione.it

PORTHOS | BANCO CALDO SECCO

Servizio assistito per esposizione e mantenimento dei prodotti caldi senza bagnomaria.

RISCALDAMENTO A SECCO | SERVIZIO ASSISTITO | PROFONDITA 109 CM

IDEALE PER

Rosticcerie - Panetterie - Gastronomie - Tavole calde

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Riscaldamento a secco**
   Calore diretto sul piano espositivo, senza vasca d acqua.
2. **Struttura servoassistita**
   Banco progettato per il servizio da parte dell operatore.
3. **Vetri apribili**
   Apertura verso l alto per facilitare caricamento e pulizia.
4. **Illuminazione LED**
   Luce integrata per valorizzare i prodotti esposti.
5. **Acciaio inox**
   Zona espositiva e piano di lavoro in acciaio inox.
6. **Struttura in alluminio**
   Robusta, lineare e adatta a composizioni modulari.

CONFIGURAZIONE DISPONIBILE

PC-5S

RISCALDAMENTO A SECCO

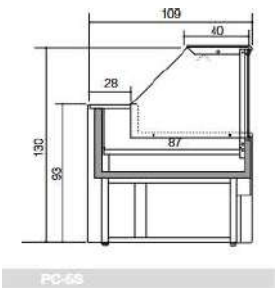
LUNGHEZZE

1500 - 2000 - 2500 - 3000 mm

ristorazione-refrigerazione.it

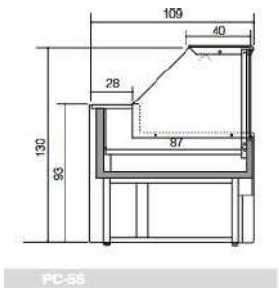
VERSIONE CALDO SECCO

Configurazione riscaldata a servizio assistito nelle lunghezze da 1500 a 3000 mm.



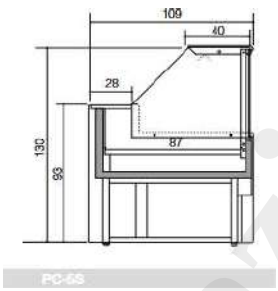
PC-5S

RISCALDAMENTO A SECCO
Lunghezza 1500 mm



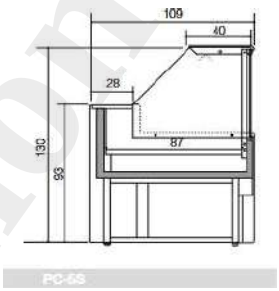
PC-5S

RISCALDAMENTO A SECCO
Lunghezza 2000 mm



PC-5S

RISCALDAMENTO A SECCO
Lunghezza 2500 mm



PC-5S

RISCALDAMENTO A SECCO
Lunghezza 3000 mm

MODELLI E LUNGHEZZE DISPONIBILI

VERSIONE	DESCRIZIONE	LUNGHEZZA	PROFONDITA
PC-5S	RISCALDAMENTO A SECCO	1500 mm	1090 mm
PC-5S	RISCALDAMENTO A SECCO	2000 mm	1090 mm
PC-5S	RISCALDAMENTO A SECCO	2500 mm	1090 mm
PC-5S	RISCALDAMENTO A SECCO	3000 mm	1090 mm

NOTA TECNICA Indicata per alimenti da mantenere caldi senza umidificazione. Temperatura e potenza dipendono dalla configurazione selezionata.

OPTIONAL COMPATIBILI

01 **Vetro intermedio**
Disponibile con illuminazione LED opzionale.

02 **Chiusura posteriore**
Plexiglass disponibile per questa versione.

COLORI DISPONIBILI

D110 D116 D97 D96 D113 D101 D107 D103

D102 D136 D137 D138 D145 D152 D141 I301

BATTICARRELLO: G grigio - N nero - A azzurro

ristorazione-refrigerazione.it

MESETAS | BANCO REFRIGERATO

Design contemporaneo e ampia superficie espositiva per il servizio assistito.

VERSIONI REFRIGERATE | SERVIZIO ASSISTITO | PROFONDITA 98 CM

IDEALE PER

Gastronomie - Salumerie - Supermercati - Concept store

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Profondità 98 cm**
   Ingombro contenuto con superficie espositiva ottimizzata.
2. **Struttura servoassistita**
   Progettata per il servizio professionale da parte dell operatore.
3. **Vetri apribili**
   A compasso nelle versioni C; verso l alto nelle versioni D.
4. **Massima trasparenza**
   Struttura vetrata studiata per valorizzare la merce.
5. **Acciaio inox**
   Zona espositiva e piano di lavoro in acciaio inox.
6. **Struttura in alluminio**
   Robusta, lineare e adatta a composizioni modulari.

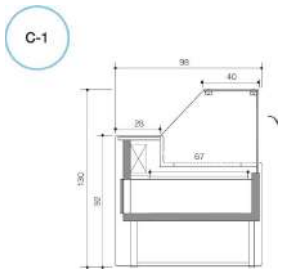
CONFIGURAZIONI REFRIGERATE

C-1	C-2	D-1	D-2
STATICO CON CELLA	VENTILATO CON CELLA	STATICO CON CELLA	VENTILATO CON CELLA

ristorazione-refrigerazione.it

VERSIONI MESETAS

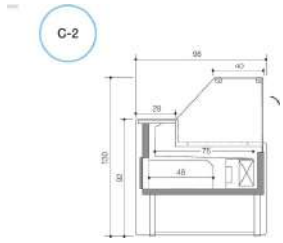
Ogni configurazione con lunghezze, codici e dimensioni di imballo corrispondenti.



C-1

Statico con cella - vetri a compasso

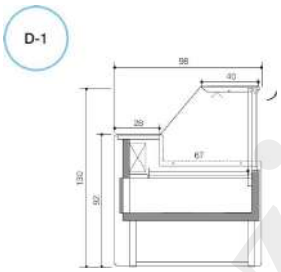
Piano 67 cm



C-2

Ventilato con cella - vetri a compasso

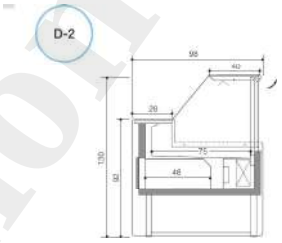
Piano 75 cm - cella 48 cm



D-1

Statico con cella - vetri verso l alto

Piano 67 cm



D-2

Ventilato con cella - vetri verso l alto

Piano 75 cm - cella 48 cm

MODELLI, CODICI E DIMENSIONI

MOD.	DESCRIZIONE	L	CODICE	IMBALLO (CM)	CL.
C-1	Statico con cella - vetri a compasso	1500 mm	MA150PSSG	160 x 113 x H113	3 M2
		2000 mm	MA200PSSG	210 x 113 x H113	
		2500 mm	MA250PSSG	260 x 113 x H113	
		3000 mm	MA300PSSG	310 x 113 x H113	
C-2	Ventilato con cella - vetri a compasso	1500 mm	MA150PSCG	160 x 113 x H113	3 M2
		2000 mm	MA200PSCG	210 x 113 x H113	
		2500 mm	MA250PSCG	260 x 113 x H113	
		3000 mm	MA300PSCG	310 x 113 x H113	
D-1	Statico con cella - vetri verso l alto	1500 mm	MT150PSSG	160 x 113 x H158	3 H2 / 3 M2
		2000 mm	MT200PSSG	210 x 113 x H158	
		2500 mm	MT250PSSG	260 x 113 x H158	
		3000 mm	MT300PSSG	310 x 113 x H158	
		3500 mm	MT350PSSG	360 x 113 x H158	
		4000 mm	MT400PSSG	410 x 113 x H158	
D-2	Ventilato con cella - vetri verso l alto	1500 mm	MT150PSCG	160 x 113 x H158	3 M2
		2000 mm	MT200PSCG	210 x 113 x H158	
		2500 mm	MT250PSCG	260 x 113 x H158	
		3000 mm	MT300PSCG	310 x 113 x H158	
		3500 mm	MT350PSCG	360 x 113 x H158	
		4000 mm	MT400PSCG	410 x 113 x H158	

OPTIONAL COMPATIBILI

A	Vetro intermedio illuminato	I	Tagliere in polietilene
B	Vetro intermedio non illuminato	M	Porta bilancia inox
E	Resistenza antiappannamento	N	Illuminazione LED frontale
F	Vaschetta acqua di sbrinamento	O/P	Telaio con ruote
G	Evaporazione elettrica sbrinamento	Q	Vaschetta raccogli briciole
H	Canalizzazione	R	Chiusura vano posteriore

COLORI DISPONIBILI

BATTICARRELLO: G grigio - N nero - A azzurro

ristorazione-refrigerazione.it

PATAGONIA | VETRO DRITTO

Vetratura retta apribile a compasso.

SERVIZIO ASSISTITO | PROFONDITA 91 CM | REFRIGERANTE R290

IDEALE PER

Gastronomia - Sandwich - Piatti pronti - Salumi e formaggi

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Profondita 91 cm**
   Banco compatto con ampia superficie di esposizione.
2. **Zona espositiva inox**
   Superficie professionale in acciaio inox.
3. **Struttura in vetro**
   Vetratura retta apribile a compasso.
4. **Illuminazione LED**
   Valorizza i prodotti esposti in modo uniforme.
5. **Piano di lavoro inox**
   Robusto, igienico e adatto al servizio quotidiano.
6. **Due sistemi refrigerati**
   Statico con cella oppure ventilato con cella.

CONFIGURAZIONI REFRIGERATE

C-1 STATICO CON CELLA

CLASSE 3 H2

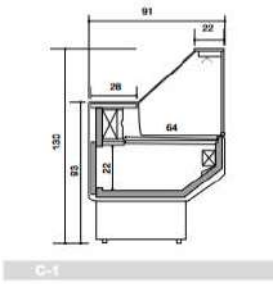
C-2 VENTILATO CON CELLA

CLASSE 3 M2

ristorazione-refrigerazione.it

PATAGONIA | VETRO DRITTO

Modelli C-1 e C-2 con codici, misure e dotazioni corrispondenti.

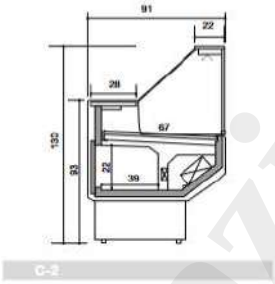


C-1

Statico con cella

Classe climatica 3 H2

Classe energetica F*



C-2

Ventilato con cella

Classe climatica 3 M2

Classe energetica F*

MODELLI, CODICI E DIMENSIONI

MOD.	DESCRIZIONE	L	CODICE	IMBALLO (CM)	CL.
C-1	Statico con cella	1040 mm	PT104PSSG	110 x 105 x H113	3 H2
		1500 mm	PT150PSSG	160 x 105 x H113	
		2000 mm	PT200PSSG	210 x 105 x H113	
		2500 mm	PT250PSSG	260 x 105 x H113	
		3000 mm	PT300PSSG	310 x 105 x H113	
C-2	Ventilato con cella	1040 mm	PT104PSCG	110 x 105 x H113	3 M2
		1500 mm	PT150PSCG	160 x 105 x H113	
		2000 mm	PT200PSCG	210 x 105 x H113	
		2500 mm	PT250PSCG	260 x 105 x H113	
		3000 mm	PT300PSCG	310 x 105 x H113	

Nota: la tabella commerciale assegna gli stessi codici base alle configurazioni con vetro dritto e curvo.

ACCESSORI

- **B** Portacarta in ABS
- **C** Vetro separatore mobile
- **D** Poggiaborse
- **E** Resistenza antiappannamento
- **F** Vaschetta acqua sbrinamento
- **G** Evaporazione elettrica sbrinamento
- **H** Tagliere in polietilene
- **I** Porta bilancia in acciaio inox
- **L** Telaio con 4 ruote

COLORI DISPONIBILI

BATTICARRELLO: G grigio - N nero - A azzurro

* Dati riferiti alla configurazione standard indicata nel catalogo tecnico.

ristorazione-refrigerazione.it

PATAGONIA | VETRO CURVO

Vetratura curva apribile a compasso.

SERVIZIO ASSISTITO | PROFONDITA 91 CM | REFRIGERANTE R290

IDEALE PER

Gastronomia - Sandwich - Piatti pronti - Salumi e formaggi

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Profondita 91 cm**
   Banco compatto con ampia superficie di esposizione.
2. **Zona espositiva inox**
   Superficie professionale in acciaio inox.
3. **Struttura in vetro**
   Vetratura curva apribile a compasso.
4. **Illuminazione LED**
   Valorizza i prodotti esposti in modo uniforme.
5. **Piano di lavoro inox**
   Robusto, igienico e adatto al servizio quotidiano.
6. **Due sistemi refrigerati**
   Statico con cella oppure ventilato con cella.

CONFIGURAZIONI REFRIGERATE

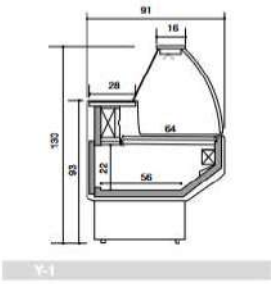
Y-1 STATICO CON CELLA
CLASSE 3 H2

Y-2 VENTILATO CON CELLA
CLASSE 3 M2

ristorazione-refrigerazione.it

PATAGONIA | VETRO CURVO

Modelli Y-1 e Y-2 con codici, misure e dotazioni corrispondenti.

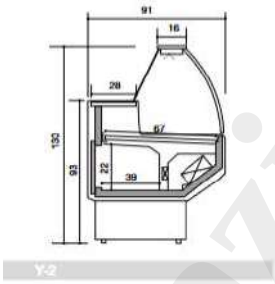


Y-1

Statico con cella

Classe climatica 3 H2

Classe energetica F*



Y-2

Ventilato con cella

Classe climatica 3 M2

Classe energetica F*

MODELLI, CODICI E DIMENSIONI

MOD.	DESCRIZIONE	L	CODICE	IMBALLO (CM)	CL.
Y-1	Statico con cella	1040 mm	PT104PSSG	110 x 105 x H113	3 H2
		1500 mm	PT150PSSG	160 x 105 x H113	
		2000 mm	PT200PSSG	210 x 105 x H113	
		2500 mm	PT250PSSG	260 x 105 x H113	
		3000 mm	PT300PSSG	310 x 105 x H113	
Y-2	Ventilato con cella	1040 mm	PT104PSCG	110 x 105 x H113	3 M2
		1500 mm	PT150PSCG	160 x 105 x H113	
		2000 mm	PT200PSCG	210 x 105 x H113	
		2500 mm	PT250PSCG	260 x 105 x H113	
		3000 mm	PT300PSCG	310 x 105 x H113	

Nota: la tabella commerciale assegna gli stessi codici base alle configurazioni con vetro dritto e curvo.

ACCESSORI

- **B** Portacarta in ABS
- **C** Vetro separatore mobile
- **D** Poggiaborse
- **E** Resistenza antiappannamento
- **F** Vaschetta acqua sbrinamento
- **G** Evaporazione elettrica sbrinamento
- **H** Tagliere in polietilene
- **I** Porta bilancia in acciaio inox
- **L** Telaio con 4 ruote

COLORI DISPONIBILI

BATTICARRELLO: G grigio - N nero - A azzurro

* Dati riferiti alla configurazione standard indicata nel catalogo tecnico.

ristorazione-refrigerazione.it

TIBET | VETRO DRITTO / VERTICALE

Vetratura verticale per la massima linearita.

SERVIZIO ASSISTITO | PROFONDITA 78 CM | REFRIGERANTE R290

IDEALE PER

Piccoli punti vendita - Salumerie - Formaggi - Piatti pronti

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Profondita 78 cm**
   Progettato per ambienti e punti vendita con poco spazio.
2. **Esposizione in acciaio inox**
   Superficie professionale, igienica e resistente.
3. **Cappello in vetro**
   Vetratura verticale per la massima linearita.
4. **Illuminazione LED**
   Illuminazione uniforme dei prodotti esposti.
5. **Vetro intermedio**
   Un ripiano intermedio fornito nella configurazione standard.
6. **Piano di lavoro inox**
   Robusto e adatto alle operazioni di servizio quotidiane.

CONFIGURAZIONE REFRIGERATA

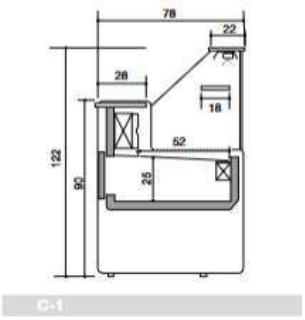
C-1 — **STATICO CON CELLA**

CLASSE CLIMATICA 3 H2

ristorazione-refrigerazione.it

TIBET | VETRO DRITTO / VERTICALE

Modello C-1: descrizione completa, codici, misure e dotazioni.



C-1

STATICO CON CELLA

Profondita 78 cm

Classe climatica 3 H2

Classe energetica: non indicata nel catalogo

MODELLI, CODICI E DIMENSIONI

MOD.	DESCRIZIONE	L	CODICE	IMBALLO (CM)	CL.
C-1	Statico con cella	1000 mm	TB100PSSG	110 x 86 x H113	3 H2
		1500 mm	TB150PSSG	160 x 86 x H113	
		2000 mm	TB200PSSG	210 x 86 x H113	
		2500 mm	TB250PSSG	260 x 86 x H113	
		3000 mm	TB300PSSG	310 x 86 x H113	

TERMINALI CON SPALLE

700 mm: imballo 80 x 86 x H113 | 1000 mm: imballo 110 x 86 x H113

ACCESSORI

- **A** Secondo vetro intermedio non illuminato
- **B** Portacarta in ABS
- **C** Vetro separatore mobile
- **D** Poggiaborse
- **E** Resistenza antiappannamento
- **F** Vaschetta acqua sbrinamento
- **G** Evaporazione elettrica sbrinamento
- **H** Tagliere in polietilene
- **I** Porta bilancia in acciaio inox
- **L** Illuminazione LED frontale inferiore
- **M** Telaio con 4 ruote

COLORI DISPONIBILI

BATTICARRELLO: G grigio - N nero - A azzurro

ristorazione-refrigerazione.it

TIBET | VETRO OBLIQUO

Vetratura dritta inclinata per una linea dinamica e compatta.

SERVIZIO ASSISTITO | PROFONDITA 78 CM | REFRIGERANTE R290

IDEALE PER

Piccoli punti vendita - Salumerie - Formaggi - Piatti pronti

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Profondita 78 cm**
   Progettato per ambienti e punti vendita con poco spazio.
2. **Esposizione in acciaio inox**
   Superficie professionale, igienica e resistente.
3. **Cappello in vetro**
   Vetratura dritta inclinata per una linea dinamica e compatta.
4. **Illuminazione LED**
   Illuminazione uniforme dei prodotti esposti.
5. **Vetro intermedio**
   Un ripiano intermedio fornito nella configurazione standard.
6. **Piano di lavoro inox**
   Robusto e adatto alle operazioni di servizio quotidiane.

CONFIGURAZIONE REFRIGERATA

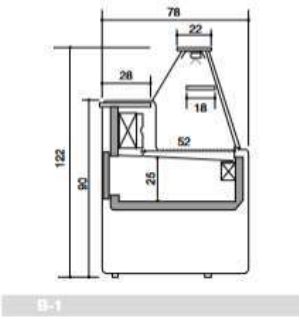
B-1 STATICO CON CELLA

CLASSE CLIMATICA 3 H2

ristorazione-refrigerazione.it

TIBET | VETRO OBLIQUO

Modello B-1: descrizione completa, codici, misure e dotazioni.



B-1

STATICO CON CELLA

Profondita 78 cm

Classe climatica 3 H2

Classe energetica: non indicata nel catalogo

MODELLI, CODICI E DIMENSIONI

MOD.	DESCRIZIONE	L	CODICE	IMBALLO (CM)	CL.
B-1	Statico con cella	1000 mm	TT100PSSG	110 x 86 x H113	3 H2
		1500 mm	TT150PSSG	160 x 86 x H113	
		2000 mm	TT200PSSG	210 x 86 x H113	
		2500 mm	TT250PSSG	260 x 86 x H113	
		3000 mm	TT300PSSG	310 x 86 x H113	

TERMINALI CON SPALLE

700 mm: imballo 80 x 86 x H113 | 1000 mm: imballo 110 x 86 x H113

ACCESSORI

- **A** Secondo vetro intermedio non illuminato
- **B** Portacarta in ABS
- **C** Vetro separatore mobile
- **D** Poggiaborse
- **E** Resistenza antiappannamento
- **F** Vaschetta acqua sbrinamento
- **G** Evaporazione elettrica sbrinamento
- **H** Tagliere in polietilene
- **I** Porta bilancia in acciaio inox
- **L** Illuminazione LED frontale inferiore
- **M** Telaio con 4 ruote

COLORI DISPONIBILI

BATTICARRELLO: G grigio - N nero - A azzurro

ristorazione-refrigerazione.it

COLORADO | VETRO DRITTO

Vetri dritti apribili a compasso.

SERVIZIO ASSISTITO | PROFONDITA 96 CM | R290 SOLO VERSIONE C-3

IDEALE PER

Pasticcerie - Panetterie - Bar - Prodotti refrigerati o secchi

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Profondita 96 cm**
   Ampia esposizione verticale in un banco professionale.
2. **Zona espositiva inox**
   Superficie inferiore in acciaio inox.
3. **Ripiani in vetro**
   Ripiani multipli non refrigerati per valorizzare la pasticceria.
4. **Vetri apribili**
   A compasso nelle versioni C-3 e C-6.
5. **Illuminazione LED**
   Illuminazione dedicata alla presentazione dei prodotti.
6. **Piano di lavoro inox**
   Robusto, igienico e adatto al servizio quotidiano.

CONFIGURAZIONI

C-3 — STATICO CON CASSETTONE

CLASSE CLIMATICA 3 H2

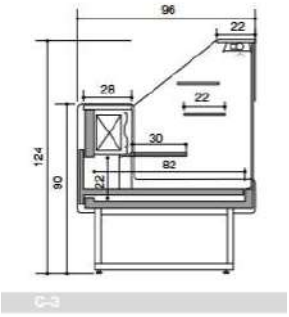
C-6 — NON REFRIGERATO

PER PASTICCERIA SECCA

ristorazione-refrigerazione.it

COLORADO | VETRO DRITTO

Modelli C-3 e C-6: disegni, descrizioni, codici e dimensioni.

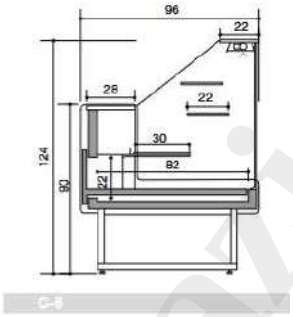


C-3

Statico con cassettone scorrevole

Classe climatica 3 H2

Classe energetica: non indicata



C-6

Non refrigerato

Nessun gruppo frigorifero

MODELLI, CODICI E DIMENSIONI

MOD.	DESCRIZIONE	L	CODICE	IMBALLO (CM)	CL.
C-3	Statico con cassettone	1400 mm	CO140PSSG	150 x 105 x H113	3 H2
		2200 mm	CO220PSSG	230 x 105 x H113	
		2900 mm	CO290PSSG	300 x 105 x H113	
C-6	Non refrigerato	1400 mm	-	150 x 105 x H113	-
		2200 mm	-	230 x 105 x H113	
		2900 mm	-	300 x 105 x H113	

TERMINALI CASSA CON SPALLE - SENZA GRUPPO

700 mm: TE070COG | 1000 mm: TE100COG

ACCESSORI

A Vaschetta interna raccolta acqua di sbrinamento

B Evaporazione elettrica dell acqua di sbrinamento

COLORI DISPONIBILI

D110 D116 D97 D96 D113 D101 D107 D103

D102 D136 D137 D138 D145 D152 D141 I301

BATTICARRELLO: G grigio - N nero - A azzurro

La parte inferiore della spalla e personalizzabile nel colore del frontale.

ristorazione-refrigerazione.it

COLORADO | VETRO CURVO

Vetri curvi apribili a compasso.

SERVIZIO ASSISTITO | PROFONDITA 96 CM | R290 SOLO VERSIONE Y-3

IDEALE PER

Pasticcerie - Panetterie - Bar - Prodotti refrigerati o secchi

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Profondita 96 cm**
   Ampia esposizione verticale in un banco professionale.
2. **Zona espositiva inox**
   Superficie inferiore in acciaio inox.
3. **Ripiani in vetro**
   Ripiani multipli non refrigerati per valorizzare la pasticceria.
4. **Vetri apribili**
   A compasso nelle versioni Y-3 e Y-6.
5. **Illuminazione LED**
   Illuminazione dedicata alla presentazione dei prodotti.
6. **Piano di lavoro inox**
   Robusto, igienico e adatto al servizio quotidiano.

CONFIGURAZIONI

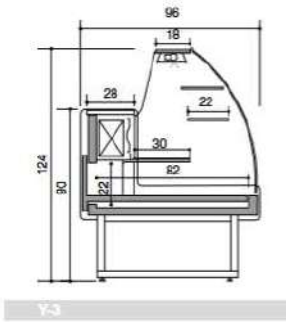
Y-3 — STATICO CON CASSETTONE
CLASSE CLIMATICA 3 H2

Y-6 — NON REFRIGERATO
PER PASTICCERIA SECCA

ristorazione-refrigerazione.it

COLORADO | VETRO CURVO

Modelli Y-3 e Y-6: disegni, descrizioni, codici e dimensioni.

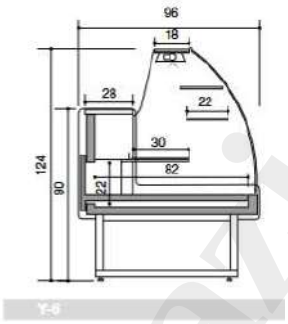


Y-3

Statico con cassettone scorrevole

Classe climatica 3 H2

Classe energetica: non indicata



Y-6

Non refrigerato

Nessun gruppo frigorifero

MODELLI, CODICI E DIMENSIONI

MOD.	DESCRIZIONE	L	CODICE	IMBALLO (CM)	CL.
Y-3	Statico con cassettone	1400 mm	CL140PSSG	150 x 105 x H113	3 H2
		2200 mm	CL220PSSG	230 x 105 x H113	
		2900 mm	CL290PSSG	300 x 105 x H113	
Y-6	Non refrigerato	1400 mm	-	150 x 105 x H113	-
		2200 mm	-	230 x 105 x H113	
		2900 mm	-	300 x 105 x H113	

TERMINALI CASSA CON SPALLE - SENZA GRUPPO

700 mm: TE070COG | 1000 mm: TE100COG

ACCESSORI

A Vaschetta interna raccolta acqua di sbrinamento

B Evaporazione elettrica dell acqua di sbrinamento

COLORI DISPONIBILI

D110 D116 D97 D96 D113 D101 D107 D103

D102 D136 D137 D138 D145 D152 D141 I301

BATTICARRELLO: G grigio - N nero - A azzurro

La parte inferiore della spalla e personalizzabile nel colore del frontale.

ristorazione-refrigerazione.it

SAIGON | SERVIZIO ASSISTITO

Vetro curvo alto per il servizio assistito.

SERVIZIO ASSISTITO | PROFONDITA 119 CM | CLASSE CLIMATICA 3 M1

IDEALE PER

Pescherie - Supermercati - Reparti ittici - Vendita del pesce

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Profondita 119 cm**
   Ampia zona espositiva progettata per il prodotto ittico.
2. **Acciaio inox AISI 316**
   Zona di esposizione resistente e adatta al contatto con il pesce.
3. **Piano AISI 304 antigraffio**
   Piano di lavoro professionale, robusto e facile da pulire.
4. **Refrigerazione statica**
   Conservazione delicata e uniforme del prodotto esposto.
5. **Vetro curvo alto**
   Vetro curvo alto per il servizio assistito.
6. **Gamboni inox di serie**
   Supporti studiati per facilitare la pulizia dell ambiente.

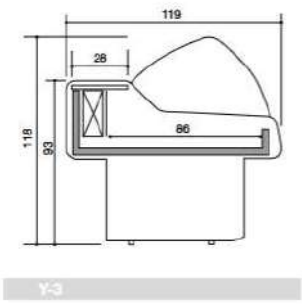
CONFIGURAZIONE

Y-3	STATICO	CLASSE CLIMATICA 3 M1

ristorazione-refrigerazione.it

SAIGON | SERVIZIO ASSISTITO

Modello Y-3: descrizione completa, codici, misure e dotazioni.



Y-3

STATICO

Profondita 119 cm

Classe climatica 3 M1

Classe energetica: non indicata nel catalogo

MODELLI, CODICI E DIMENSIONI

MOD.	DESCRIZIONE	L	CODICE	IMBALLO (CM)	CL.
Y-3	Statico	1500 mm	SG150PSSG	160 x 127 x H113	3 M1
		2000 mm	SG200PSSG	210 x 127 x H113	
		2500 mm	SG250PSSG	260 x 127 x H113	
		3000 mm	SG300PSSG	310 x 127 x H113	
		3500 mm	SG350DBSG	360 x 127 x H113	

TERMINALI CASSA CON SPALLE

700 mm: imballo 90 x 127 x H113 | 1000 mm: imballo 110 x 127 x H113

ACCESSORI

A Vetro separatore mobile

B Telaio con 4 ruote (L 1500, 2000 e 2500 mm)

FINITURE E PROTEZIONI

SPALLE D - Grigio

BATTICARRELLO G grigio - N nero - A azzurro

DOTAZIONE DI SERIE

Gamboni in acciaio inox per agevolare la pulizia del pavimento e del reparto.

ristorazione-refrigerazione.it

SAIGON | SELF-SERVICE

Vetro basso per il libero servizio del cliente.

SELF-SERVICE | PROFONDITA 119 CM | CLASSE CLIMATICA 3 M1

IDEALE PER

Pescherie - Supermercati - Reparti ittici - Vendita del pesce

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Profondita 119 cm**
   Ampia zona espositiva progettata per il prodotto ittico.
2. **Acciaio inox AISI 316**
   Zona di esposizione resistente e adatta al contatto con il pesce.
3. **Piano AISI 304 antigraffio**
   Piano di lavoro professionale, robusto e facile da pulire.
4. **Refrigerazione statica**
   Conservazione delicata e uniforme del prodotto esposto.
5. **Vetro basso self-service**
   Vetro basso per il libero servizio del cliente.
6. **Gamboni inox di serie**
   Supporti studiati per facilitare la pulizia dell ambiente.

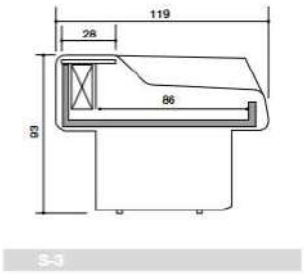
CONFIGURAZIONE

S-3	STATICO SELF-SERVICE	CLASSE CLIMATICA 3 M1

ristorazione-refrigerazione.it

SAIGON | SELF-SERVICE

Modello S-3: descrizione completa, codici, misure e dotazioni.



S-3

STATICO SELF-SERVICE

Profondita 119 cm

Classe climatica 3 M1

Classe energetica: non indicata nel catalogo

MODELLI, CODICI E DIMENSIONI

MOD.	DESCRIZIONE	L	CODICE	IMBALLO (CM)	CL.
S-3	Statico self-service	1500 mm	SS150PSSG	160 x 127 x H113	3 M1
		2000 mm	SS200PSSG	210 x 127 x H113	
		2500 mm	SS250PSSG	260 x 127 x H113	
		3000 mm	SS300PSSG	310 x 127 x H113	
		3500 mm	SS350DBSG	360 x 127 x H113	

TERMINALI CASSA CON SPALLE

700 mm: imballo 90 x 127 x H113 | 1000 mm: imballo 110 x 127 x H113

ACCESSORI

A Vetro separatore mobile

B Telaio con 4 ruote (L 1500, 2000 e 2500 mm)

FINITURE E PROTEZIONI

SPALLE D - Grigio

BATTICARRELLO G grigio - N nero - A azzurro

DOTAZIONE DI SERIE

Gamboni in acciaio inox per agevolare la pulizia del pavimento e del reparto.

ristorazione-refrigerazione.it

VR | VETRO DRITTO

Vetro dritto apribile a compasso verso il basso.

SERVIZIO ASSISTITO | PROFONDITA 93 CM | CLASSE CLIMATICA 3 H2

IDEALE PER

Piatti pronti - Sandwich - Gastronomia - Pesce fresco

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Espositore versatile**
   Soluzione compatta ed economica per la ristorazione.
2. **Zona espositiva inox**
   Superficie professionale, resistente e facile da pulire.
3. **Illuminazione LED**
   Valorizza in modo uniforme i prodotti esposti.
4. **Refrigerante R290**
   Tecnologia con refrigerante a ridotto impatto ambientale.
5. **Vetro Dritto**
   Vetro dritto apribile a compasso verso il basso.
6. **Due installazioni**
   Disponibile con supporto su ruote oppure senza base.

CONFIGURAZIONI

B-7 VETRI DRITTI - BASE CON RUOTE

CLASSE CLIMATICA 3 H2

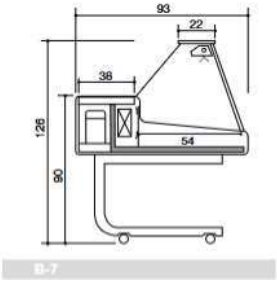
B-8 VETRI DRITTI - SENZA BASE

CLASSE CLIMATICA 3 H2

ristorazione-refrigerazione.it

VR | VETRO DRITTO

Descrizioni complete, modelli, codici, dimensioni, colori e accessori.



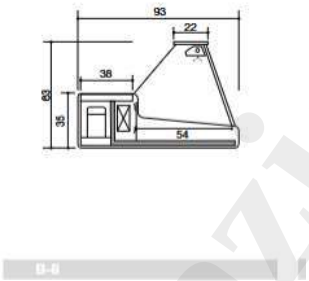
B-7

Vetri dritti - base con ruote

Profondita 93 cm

Classe climatica 3 H2

Classe energetica: non indicata



B-8

Vetri dritti - senza base

Profondita 93 cm

Classe climatica 3 H2

Classe energetica: non indicata

MODELLI, DESCRIZIONI E CODICI

MOD.	DESCRIZIONE	L	CODICE	IMBALLO (CM)	CL.
B-7	Vetri dritti - base con ruote	1000 mm	RD100PSSGR	110 x 105 x H113	3 H2
		1500 mm	RD150PSSGR	160 x 105 x H113	
B-8	Vetri dritti - senza base	1000 mm	RD100PSSG	110 x 105 x H57	3 H2
		1500 mm	RD150PSSG	160 x 105 x H57	

ACCESSORI E DOTAZIONI

1	Statico con cella	6	Non refrigerato
2	Ventilato con cella	7	Supporto con ruote
3	Statico senza cella	8	Senza supporto e ruote
4	Ventilato senza cella	FISH	Versione specifica per pesce
5	Sezione calda		

COLORI DISPONIBILI

D110 D116 D97 D96 D113 D101 D107 D103

D102 D136 D137 D138 D145 D152 D141 I301

BATTICARRELLO G grigio - N nero - A azzurro

La classe energetica non e specificata nella documentazione fornita.

ristorazione-refrigerazione.it

VR | VETRO CURVO

Vetro curvo apribile a compasso verso il basso.

SERVIZIO ASSISTITO | PROFONDITA 93 CM | CLASSE CLIMATICA 3 H2

IDEALE PER

Piatti pronti - Sandwich - Gastronomia - Pesce fresco

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Espositore versatile**
   Soluzione compatta ed economica per la ristorazione.
2. **Zona espositiva inox**
   Superficie professionale, resistente e facile da pulire.
3. **Illuminazione LED**
   Valorizza in modo uniforme i prodotti esposti.
4. **Refrigerante R290**
   Tecnologia con refrigerante a ridotto impatto ambientale.
5. **Vetro Curvo**
   Vetro curvo apribile a compasso verso il basso.
6. **Due installazioni**
   Disponibile con supporto su ruote oppure senza base.

CONFIGURAZIONI

Y-7 VETRI CURVI - BASE CON RUOTE

CLASSE CLIMATICA 3 H2

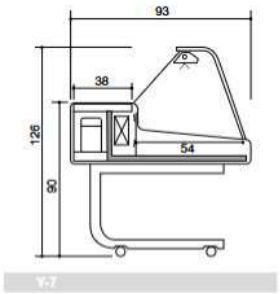
Y-8 VETRI CURVI - SENZA BASE

CLASSE CLIMATICA 3 H2

ristorazione-refrigerazione.it

VR | VETRO CURVO

Descrizioni complete, modelli, codici, dimensioni, colori e accessori.



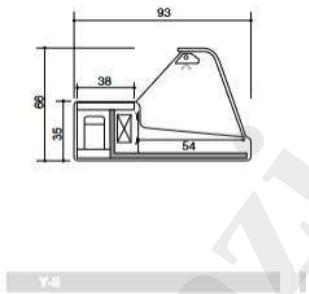
Y-7

Vetri curvi - base con ruote

Profondita 93 cm

Classe climatica 3 H2

Classe energetica: non indicata



Y-8

Vetri curvi - senza base

Profondita 93 cm

Classe climatica 3 H2

Classe energetica: non indicata

MODELLI, DESCRIZIONI E CODICI

MOD.	DESCRIZIONE	L	CODICE	IMBALLO (CM)	CL.
Y-7	Vetri curvi - base con ruote	1000 mm	RC100PSSGR	110 x 105 x H113	3 H2
		1500 mm	RC150PSSGR	160 x 105 x H113	
Y-8	Vetri curvi - senza base	1000 mm	RC100PSSG	110 x 105 x H57	3 H2
		1500 mm	RC150PSSG	160 x 105 x H57	

VERSIONE PESCE

Y-7 FISH: RP100PSSGR / RP150PSSGR | Y-8 FISH: RP100PSSG / RP150PSSG

ACCESSORI E DOTAZIONI

1	Statico con cella	6	Non refrigerato
2	Ventilato con cella	7	Supporto con ruote
3	Statico senza cella	8	Senza supporto e ruote
4	Ventilato senza cella	FISH	Versione specifica per pesce
5	Sezione calda		

COLORI DISPONIBILI

D110 D116 D97 D96 D113 D101 D107 D103

D102 D136 D137 D138 D145 D152 D141 I301

BATTICARRELLO G grigio - N nero - A azzurro

La classe energetica non e specificata nella documentazione fornita.

ristorazione-refrigerazione.it

VR | SELF-SERVICE

Vetro basso aperto per il libero servizio del cliente.

SELF-SERVICE | PROFONDITA 93 CM | CLASSE CLIMATICA 3 H2

IDEALE PER

Piatti pronti - Sandwich - Gastronomia - Pesce fresco

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. **Espositore versatile**
   Soluzione compatta ed economica per la ristorazione.
2. **Zona espositiva inox**
   Superficie professionale, resistente e facile da pulire.
3. **Illuminazione LED**
   Valorizza in modo uniforme i prodotti esposti.
4. **Refrigerante R290**
   Tecnologia con refrigerante a ridotto impatto ambientale.
5. **Self-Service**
   Vetro basso aperto per il libero servizio del cliente.
6. **Due installazioni**
   Disponibile con supporto su ruote oppure senza base.

CONFIGURAZIONI

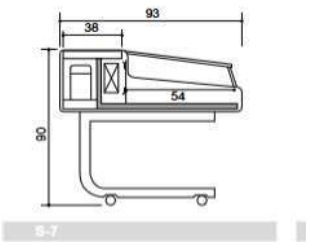
S-7 SELF-SERVICE - BASE CON RUOTE
CLASSE CLIMATICA 3 H2

S-8 SELF-SERVICE - SENZA BASE
CLASSE CLIMATICA 3 H2

ristorazione-refrigerazione.it

VR | SELF-SERVICE

Descrizioni complete, modelli, codici, dimensioni, colori e accessori.



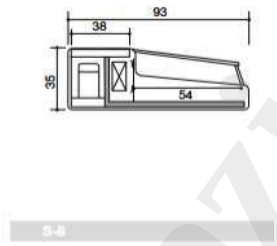
S-7

Self-service - base con ruote

Profondita 93 cm

Classe climatica 3 H2

Classe energetica: non indicata



S-8

Self-service - senza base

Profondita 93 cm

Classe climatica 3 H2

Classe energetica: non indicata

MODELLI, DESCRIZIONI E CODICI

MOD.	DESCRIZIONE	L	CODICE	IMBALLO (CM)	CL.
S-7	Self-service - base con ruote	1000 mm	RS100PSSGR	110 x 105 x H113	3 H2
		1500 mm	RS150PSSGR	160 x 105 x H113	
S-8	Self-service - senza base	1000 mm	RS100PSSG	110 x 105 x H57	3 H2
		1500 mm	RS150PSSG	160 x 105 x H57	

ACCESSORI E DOTAZIONI

1	Statico con cella	6	Non refrigerato
2	Ventilato con cella	7	Supporto con ruote
3	Statico senza cella	8	Senza supporto e ruote
4	Ventilato senza cella	FISH	Versione specifica per pesce
5	Sezione calda		

COLORI DISPONIBILI

D110 D116 D97 D96 D113 D101 D107 D103

D102 D136 D137 D138 D145 D152 D141 I301

BATTICARRELLO G grigio - N nero - A azzurro

La classe energetica non e specificata nella documentazione fornita.

ristorazione-refrigerazione.it

SAMA | LINEA L

Banco ventilato per macelleria, salumeria e gastronomia. Profondita 1000 mm.

REFRIGERAZIONE VENTILATA | 0 / +10 C | CLASSE CLIMATICA 3

IDEALE PER

Macellerie - Salumerie - Gastronomie - Supermercati - Minimarket

PUNTI DI FORZA

1. **Vasca AISI 304**
   Zona interna professionale in acciaio inox.
2. **Cella di stoccaggio**
   Riserva refrigerata integrata sotto il piano espositivo.
3. **Vetro ribaltabile**
   Apertura con pistoni autoportanti per pulizia e servizio.
4. **Doppia luce LED**
   Due illuminazioni orizzontali valorizzano la merce.
5. **Refrigerante R290**
   Sistema ventilato con refrigerante a basso impatto.
6. **Banco canalizzabile**
   Piu moduli possono essere assemblati in linea.

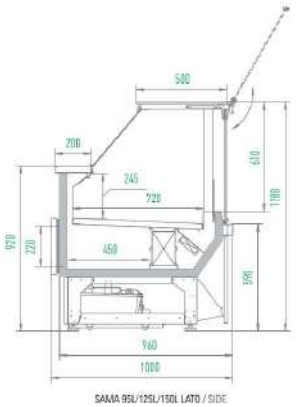
MODELLI DISPONIBILI

SAMA 95 L	SAMA 125 L	SAMA 150 L
1000 mm	1310 mm	1560 mm
0,70 m2 esposizione	0,90 m2 esposizione	1,10 m2 esposizione

ristorazione-refrigerazione.it

SAMA | LINEA L

Confronto immediato tra dimensioni, capacita e consumi dei modelli.



CARATTERISTICHE COMUNI

TEMPERATURA **0 / +10 C**	RUMOROSITA **55 dB**
CLASSE CLIMATICA **3**	ISOLAMENTO **60 mm**
INTERNO **Acciaio AISI 304**	SBRINAMENTO **Resistenza elettrica**
TERMOSTATO **Elettronico**	REFRIGERANTE **R290**

DIMENSIONI E CAPACITA

DATI	SAMA 95 L	SAMA 125 L	SAMA 150 L
Dimensioni esterne	1000 x 1000 x 1280	1310 x 1000 x 1280	1560 x 1000 x 1280
Dimensioni imballo	1100 x 1100 x 1430	1410 x 1100 x 1430	1660 x 1100 x 1430
Larghezza cella	890 mm	1200 mm	1450 mm
Superficie espositiva	0,70 m2	0,90 m2	1,10 m2

PRESTAZIONI

DATI	SAMA 95 L	SAMA 125 L	SAMA 150 L
Peso netto / lordo	140 / 170 kg	150 / 190 kg	170 / 210 kg
Assorbimento	410 W	500 W	660 W
Consumo energia	5,95 kWh/24h	6,85 kWh/24h	7,85 kWh/24h

DOTAZIONI E ACCESSORI

DI SERIE

Chiusura notte con pannelli in plexiglass. Illuminazione con 2 LED orizzontali. Quattro piedi regolabili.

OPTIONAL

Smart Link WiFi, ruote, kit assemblaggio, tagliere scorrevole, portabuste, contenitori per coltelli, salviette, vaschette e materiali da imballaggio.

FINITURA ESTERNA

Nero RAL 9005

Voltaggio 220-240 V | Frequenza 50 Hz | Ruote optional

ristorazione-refrigerazione.it

SAMA | LINEA XL

Banco ventilato ad alta capacita per macelleria, salumeria e gastronomia. Profondita 1200 mm.

REFRIGERAZIONE VENTILATA | 0 / +10 C | CLASSE CLIMATICA 3

IDEALE PER

Macellerie - Salumerie - Gastronomie - Supermercati - Minimarket

PUNTI DI FORZA

1. **Vasca AISI 304**
   Zona interna professionale in acciaio inox.
2. **Cella di stoccaggio**
   Riserva refrigerata integrata sotto il piano espositivo.
3. **Vetro ribaltabile**
   Apertura con pistoni autoportanti per pulizia e servizio.
4. **Doppia luce LED**
   Due illuminazioni orizzontali valorizzano la merce.
5. **Refrigerante R290**
   Sistema ventilato con refrigerante a basso impatto.
6. **Banco canalizzabile**
   Piu moduli possono essere assemblati in linea.

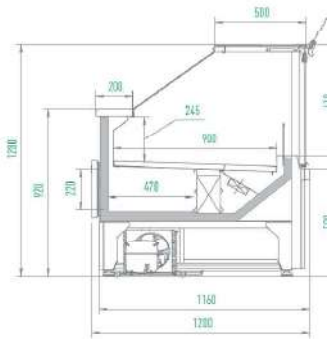
MODELLI DISPONIBILI

SAMA 125 XL	SAMA 150 XL	SAMA 190 XL	SAMA 250 XL
1310 mm	1560 mm	1935 mm	2560 mm
1,13 m2 esposizione	1,36 m2 esposizione	1,69 m2 esposizione	2,25 m2 esposizione

ristorazione-refrigerazione.it

SAMA | LINEA XL

Confronto immediato tra dimensioni, capacita e consumi dei modelli.



CARATTERISTICHE COMUNI

TEMPERATURA
0 / +10 C

RUMOROSITA
55 dB

CLASSE CLIMATICA
3

ISOLAMENTO
60 mm

INTERNO
Acciaio AISI 304

SBRINAMENTO
Resistenza elettrica

TERMOSTATO
Elettronico

REFRIGERANTE
R290

DIMENSIONI E CAPACITA

DATI	SAMA 125 XL	SAMA 150 XL	SAMA 190 XL	SAMA 250 XL
Dimensioni esterne	1310 x 1200 x 1280	1560 x 1200 x 1280	1935 x 1200 x 1280	2560 x 1200 x 1280
Dimensioni imballo	1410 x 1300 x 1430	1660 x 1300 x 1430	2035 x 1300 x 1430	2660 x 1300 x 1430
Larghezza cella	1200 mm	1450 mm	1820 mm	2440 mm
Superficie espositiva	1,13 m2	1,36 m2	1,69 m2	2,25 m2

PRESTAZIONI

DATI	SAMA 125 XL	SAMA 150 XL	SAMA 190 XL	SAMA 250 XL
Peso netto / lordo	160 / 205 kg	180 / 230 kg	280 / 350 kg	330 / 375 kg
Assorbimento	500 W	660 W	890 W	1160 W
Consumo energia	7,10 kWh/24h	8,85 kWh/24h	10,60 kWh/24h	11,95 kWh/24h

DOTAZIONI E ACCESSORI

DI SERIE

Chiusura notte con pannelli in plexiglass. Illuminazione con 2 LED orizzontali. Quattro piedi regolabili.

OPTIONAL

Smart Link WiFi, ruote, kit assemblaggio, tagliere scorrevole, portabuste, contenitori per coltelli, salviette, vaschette e materiali da imballaggio.

FINITURA ESTERNA

Nero RAL 9005

Voltaggio 220-240 V | Frequenza 50 Hz | Ruote optional

ristorazione-refrigerazione.it

SUPER SS | SELF-SERVICE

Vetrina refrigerata aperta lato cliente per esposizione e prelievo diretto.

SELF-SERVICE | +2 / +4 °C | REFRIGERANTE R290

IDEALE PER Gastronomie • Buffet • Minimarket • Salumerie • Esposizione alimentare

PUNTI DI FORZA

1. **Accesso self-service**
   Vetro frontale basso per prelievo diretto.
2. **Piano inox AISI 304**
   Piano di lavoro e carenatura posteriore inox.
3. **Termometro digitale**
   Controllo immediato della temperatura in vasca.
4. **Centralina elettronica**
   Comando lato operatore per la gestione del banco.
5. **Refrigerante R290**
   Configurazione standard indicata nella scheda tecnica.
6. **Supporto optional**
   Carrello nero su ruote, con e senza freno.

MODELLI DISPONIBILI

SUPER 750 SS	SUPER 1000 SS	SUPER 1250 SS	SUPER 1500 SS	SUPER 2000 SS
750 mm	1000 mm	1250 mm	1500 mm	2000 mm

ristorazione-refrigerazione.it

SUPER SS | DATI TECNICI

Confronto immediato tra dimensioni, pesi, superficie espositiva e assorbimento.

CARATTERISTICHE COMUNI

TEMPERATURA
+2 / +4 °C

REFRIGERANTE
R290

VOLTAGGIO
230 V / 1 / 50 Hz

CLASSE CLIMATICA
MAX 25 °C - U.R. 60%

TERMOMETRO
Digitale in vasca

CONTROLLO
Centralina elettronica

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

SUPPORTO
Carrello nero optional

MODELLI, DIMENSIONI E PRESTAZIONI

MODELLO	TEMP.	PRODOTTO LxPxH	IMBALLO LxPxH	KG N/L	ESPOS.	WATT
SUPER 750 SS	+2/+4 °C	756 x 939 x 295	1040 x 1000 x 600	52,5 / 72,5	0,37 m²	190 W
SUPER 1000 SS	+2/+4 °C	1006 x 939 x 295	1040 x 1000 x 600	64 / 84	0,51 m²	190 W
SUPER 1250 SS	+2/+4 °C	1256 x 939 x 295	1560 x 1000 x 580	71,5 / 101,5	0,65 m²	170 W
SUPER 1500 SS	+2/+4 °C	1506 x 939 x 295	1560 x 1000 x 580	82 / 112	0,78 m²	200 W
SUPER 2000 SS	+2/+4 °C	1972 x 939 x 295	2010 x 1000 x 580	98 / 138	1,08 m²	330 W

DOTAZIONI E ACCESSORI

DI SERIE

Termometro digitale nella vasca.

Centralina elettronica lato operatore.

Piano di lavoro, copri evaporatore e retro in AISI 304.

OPTIONAL / VERSIONI

Carrello nero: ruote con e senza freno.

Versione DE: doppio evaporatore.

Versione EURONORM: vassoio inox 600 x 400 mm.

NOTA: LED, porte scorrevoli e ripiano intermedio sono previsti per SUPER e SUPER C, non per la versione SUPER SS.

ristorazione-refrigerazione.it

SUPER C | VETRO CURVO

Vetrina refrigerata con vetratura curva per servizio assistito.

SERVIZIO ASSISTITO | +2 / +4 °C | REFRIGERANTE R290

IDEALE PER Macellerie • Salumerie • Gastronomie • Supermercati • Minimarket

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro curvo**
   Vetratura avvolgente per una presentazione elegante.
2. **Porte scorrevoli**
   Chiusura in plexiglass sul lato operatore.
3. **Ripiano intermedio**
   Vetro con supporti in acciaio inox.
4. **Illuminazione LED**
   Tonalità selezionabile 3000 K oppure 6500 K.
5. **Acciaio AISI 304**
   Piano lavoro, copri evaporatore e retro in inox.
6. **Supporto optional**
   Carrello nero su ruote, con e senza freno.

MODELLI DISPONIBILI

SUPER 750 C	SUPER 1000 C	SUPER 1250 C	SUPER 1500 C	SUPER 2000 C
750 mm	1000 mm	1250 mm	1500 mm	2000 mm

ristorazione-refrigerazione.it

SUPER C | DATI TECNICI

Confronto immediato tra dimensioni, pesi, superficie espositiva e assorbimento.

CARATTERISTICHE COMUNI

TEMPERATURA
+2 / +4 °C

REFRIGERANTE
R290

VOLTAGGIO
230 V / 1 / 50 Hz

CLASSE CLIMATICA
MAX 25 °C - U.R. 60%

TERMOMETRO
Digitale in vasca

CONTROLLO
Centralina elettronica

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

SUPPORTO
Carrello nero optional

MODELLI, DIMENSIONI E PRESTAZIONI

MODELLO	TEMP.	PRODOTTO LxPxH	IMBALLO LxPxH	KG N/L	ESPOS.	WATT
SUPER 750 C	+2/+4 °C	756 x 939 x 530	1040 x 1000 x 600	60 / 80	0,37 m²	170 W
SUPER 1000 C	+2/+4 °C	1006 x 939 x 530	1040 x 1000 x 600	74 / 94	0,51 m²	180 W
SUPER 1250 C	+2/+4 °C	1256 x 939 x 530	1560 x 1000 x 580	84 / 114	0,65 m²	200 W
SUPER 1500 C	+2/+4 °C	1506 x 939 x 530	1560 x 1000 x 580	97 / 127	0,78 m²	200 W
SUPER 2000 C	+2/+4 °C	1972 x 939 x 530	2010 x 1000 x 580	118 / 158	1,08 m²	380 W

DOTAZIONI E ACCESSORI

DI SERIE

Porte scorrevoli in plexiglass lato operatore.

Ripiano intermedio in vetro con supporti inox.

LED 3000/6500 K; termometro digitale; AISI 304.

OPTIONAL / VERSIONI

Carrello nero: ruote con e senza freno.

Versione DE: doppio evaporatore.

Versione EURONORM: vassoio inox 600 x 400 mm.

NOTA: LED, porte scorrevoli e ripiano intermedio sono previsti per SUPER e SUPER C, non per la versione SUPER SS.

ristorazione-refrigerazione.it

SUPER | VETRO DRITTO

Vetrina refrigerata lineare con vetro dritto per servizio assistito.

SERVIZIO ASSISTITO | +2 / +4 °C | REFRIGERANTE R290

IDEALE PER Macellerie • Salumerie • Gastronomie • Supermercati • Minimarket

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro dritto**
   Profilo lineare per una visione completa della vasca.
2. **Porte scorrevoli**
   Chiusura in plexiglass sul lato operatore.
3. **Ripiano intermedio**
   Vetro con supporti in acciaio inox.
4. **Illuminazione LED**
   Tonalità selezionabile 3000 K oppure 6500 K.
5. **Acciaio AISI 304**
   Piano lavoro, copri evaporatore e retro in inox.
6. **Supporto optional**
   Carrello nero su ruote, con e senza freno.

MODELLI DISPONIBILI

SUPER 750	SUPER 1000	SUPER 1250	SUPER 1500	SUPER 2000
750 mm	1000 mm	1250 mm	1500 mm	2000 mm

ristorazione-refrigerazione.it

SUPER | DATI TECNICI

Confronto immediato tra dimensioni, pesi, superficie espositiva e assorbimento.

CARATTERISTICHE COMUNI

TEMPERATURA
+2 / +4 °C

REFRIGERANTE
R290

VOLTAGGIO
230 V / 1 / 50 Hz

CLASSE CLIMATICA
MAX 25 °C - U.R. 60%

TERMOMETRO
Digitale in vasca

CONTROLLO
Centralina elettronica

INTERNO
Acciaio inox AISI 304

SUPPORTO
Carrello nero optional

MODELLI, DIMENSIONI E PRESTAZIONI

MODELLO	TEMP.	PRODOTTO LxPxH	IMBALLO LxPxH	KG N/L	ESPOS.	WATT
SUPER 750	+2/+4 °C	756 x 939 x 530	1040 x 1000 x 600	60 / 80	0,37 m²	170 W
SUPER 1000	+2/+4 °C	1006 x 939 x 530	1040 x 1000 x 600	74 / 94	0,51 m²	170 W
SUPER 1250	+2/+4 °C	1256 x 939 x 530	1560 x 1000 x 580	84 / 114	0,65 m²	200 W
SUPER 1500	+2/+4 °C	1506 x 939 x 530	1560 x 1000 x 580	97 / 127	0,78 m²	200 W
SUPER 2000	+2/+4 °C	1972 x 939 x 530	2010 x 1000 x 580	118 / 158	1,08 m²	380 W

DOTAZIONI E ACCESSORI

DI SERIE

Porte scorrevoli in plexiglass lato operatore.

Ripiano intermedio in vetro con supporti inox.

LED 3000/6500 K; termometro digitale; AISI 304.

OPTIONAL / VERSIONI

Carrello nero: ruote con e senza freno.

Versione DE: doppio evaporatore.

Versione EURONORM: vassoio inox 600 x 400 mm.

NOTA: LED, porte scorrevoli e ripiano intermedio sono previsti per SUPER e SUPER C, non per la versione SUPER SS.

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 | VC

Espositore refrigerato canalizzabile con vetro curvo.

VETRO CURVO | +2 / +5 °C | PROFONDITA 1175 MM

IDEALE PER Gastronomia • Carne • Salumi • Latticini • Piatti pronti • Snack

PUNTI DI FORZA

1. **Area espositiva inox**
   Profondita utile 900 mm; piano in acciaio inox.
2. **Riserva refrigerata**
   Vano inferiore con sportelli, integrato nel banco.
3. **Canalizzabile**
   Predisposto per composizioni lineari e modulari.
4. **Vetri temperati**
   Vetratura professionale in base alla versione.
5. **Illuminazione LED**
   Plafoniera con illuminazione di serie.
6. **Ampia gamma misure**
   Lunghezze da 1040 fino a 3830 mm.

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

I codici RAL sono il riferimento colore.

CONFIGURAZIONE

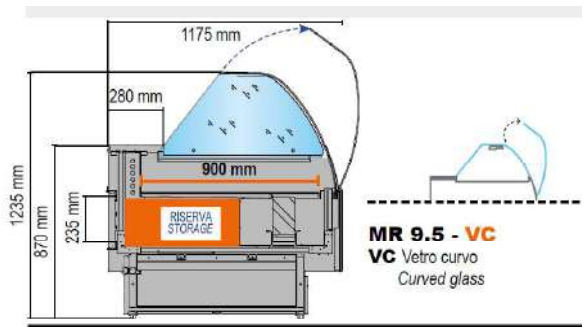
MR 9.5 | VC
VETRO CURVO

INGOMBRO
Profondita 1175 mm • Altezza 1235 mm

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 | VC

Disegno tecnico, configurazione e dati dimensionali della linea MR 9.5.



CARATTERISTICHE COMUNI

PROFONDITA **1175 mm**	ALTEZZA **1235 mm**
VASCA ESPOSITIVA **900 mm**	TEMPERATURA **+2 / +5 °C**
ALIMENTAZIONE **220/240 V - 1P - 50 Hz**	CLASSE CLIMATICA **3 - 25 °C / U.R. 60%**
REFRIGERANTE **R290 su richiesta**	IMBALLO **Pallet + nylon**

LUNGHEZZE E DATI PRINCIPALI

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE ESP.	RISERVA	SPORTELLI
100	1040 mm	0,84 m²	50 Lt	N° 1
125	1330 mm	1,10 m²	50 Lt	N° 1
150	1520 mm	1,36 m²	100 Lt	N° 2
187,5	1955 mm	1,64 m²	100 Lt	N° 2
200	2000 mm	1,68 m²	100 Lt	N° 2
250	2480 mm	2,10 m²	150 Lt	N° 3
300	2960 mm	2,52 m²	200 Lt	N° 4
375	3830 mm	3,28 m²	250 Lt	N° 4

DOTAZIONE DI SERIE

STRUTTURA E REFRIGERAZIONE

Spalle coibentate 40 mm; fianchi in vetro temperato.

Riserva refrigerata a sportelli; piano lavoro inox.

Vaschetta evapora-condensa automatica per CG.

ALTRE DOTAZIONI

Pannello comandi elettronico e plafoniera LED.

Vetro deflettore; imballo standard pallet + nylon.

Versioni CG con gruppo / SG senza gruppo.

NOTA: R290 e indicato nella scheda tecnica come disponibile su richiesta.

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 | VCP

Espositore refrigerato canalizzabile con vetro curvo apribile con pistoni.

VETRO CURVO + PISTONI | +2 / +5 °C | PROFONDITA 1175 MM

IDEALE PER Gastronomia • Carne • Salumi • Latticini • Piatti pronti • Snack

PUNTI DI FORZA

1. **Area espositiva inox**
   Profondita utile 900 mm; piano in acciaio inox.
2. **Riserva refrigerata**
   Vano inferiore con sportelli, integrato nel banco.
3. **Canalizzabile**
   Predisposto per composizioni lineari e modulari.
4. **Vetri temperati**
   Vetratura professionale in base alla versione.
5. **Illuminazione LED**
   Plafoniera con illuminazione di serie.
6. **Ampia gamma misure**
   Lunghezze da 1040 fino a 3830 mm.

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

I codici RAL sono il riferimento colore.

CONFIGURAZIONE

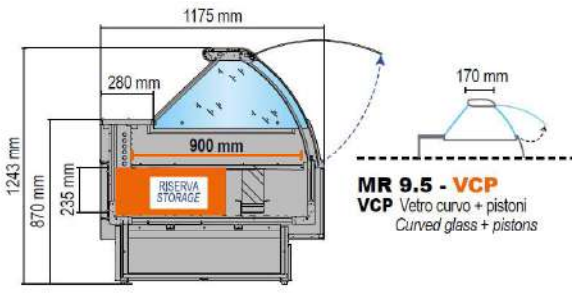
MR 9.5 | VCP
VETRO CURVO + PISTONI

INGOMBRO
Profondita 1175 mm • Altezza 1243 mm

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 | VCP

Disegno tecnico, configurazione e dati dimensionali della linea MR 9.5.



CARATTERISTICHE COMUNI

PROFONDITA **1175 mm**	ALTEZZA **1243 mm**
VASCA ESPOSITIVA **900 mm**	TEMPERATURA **+2 / +5 °C**
ALIMENTAZIONE **220/240 V - 1P - 50 Hz**	CLASSE CLIMATICA **3 - 25 °C / U.R. 60%**
REFRIGERANTE **R290 su richiesta**	IMBALLO **Pallet + nylon**

LUNGHEZZE E DATI PRINCIPALI

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE ESP.	RISERVA	SPORTELLI
100	1040 mm	0,84 m²	50 Lt	N° 1
125	1330 mm	1,10 m²	50 Lt	N° 1
150	1520 mm	1,36 m²	100 Lt	N° 2
187,5	1955 mm	1,64 m²	100 Lt	N° 2
200	2000 mm	1,68 m²	100 Lt	N° 2
250	2480 mm	2,10 m²	150 Lt	N° 3
300	2960 mm	2,52 m²	200 Lt	N° 4
375	3830 mm	3,28 m²	250 Lt	N° 4

DOTAZIONE DI SERIE

STRUTTURA E REFRIGERAZIONE

Spalle coibentate 40 mm; fianchi in vetro temperato.

Riserva refrigerata a sportelli; piano lavoro inox.

Vaschetta evapora-condensa automatica per CG.

ALTRE DOTAZIONI

Pannello comandi elettronico e plafoniera LED.

Vetro deflettore; imballo standard pallet + nylon.

Versioni CG con gruppo / SG senza gruppo.

NOTA: R290 e indicato nella scheda tecnica come disponibile su richiesta.

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 | VD

Espositore refrigerato canalizzabile con vetro dritto.

VETRO DRITTO | +2 / +5 °C | PROFONDITA 1175 MM

IDEALE PER Gastronomia • Carne • Salumi • Latticini • Piatti pronti • Snack

PUNTI DI FORZA

1. **Area espositiva inox**
   Profondita utile 900 mm; piano in acciaio inox.
2. **Riserva refrigerata**
   Vano inferiore con sportelli, integrato nel banco.
3. **Canalizzabile**
   Predisposto per composizioni lineari e modulari.
4. **Vetri temperati**
   Vetratura professionale in base alla versione.
5. **Illuminazione LED**
   Plafoniera con illuminazione di serie.
6. **Ampia gamma misure**
   Lunghezze da 1040 fino a 3830 mm.

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

I codici RAL sono il riferimento colore.

CONFIGURAZIONE

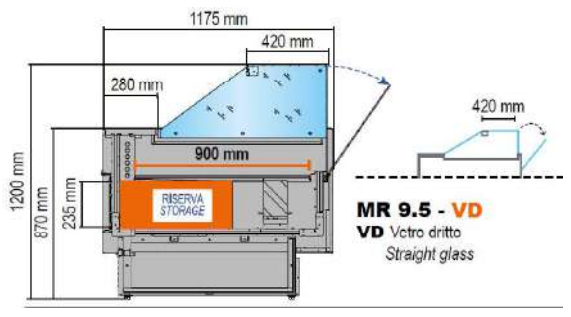
MR 9.5 | VD
VETRO DRITTO

INGOMBRO
Profondita 1175 mm • Altezza 1200 mm

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 | VD

Disegno tecnico, configurazione e dati dimensionali della linea MR 9.5.



CARATTERISTICHE COMUNI

PROFONDITA **1175 mm**	ALTEZZA **1200 mm**
VASCA ESPOSITIVA **900 mm**	TEMPERATURA **+2 / +5 °C**
ALIMENTAZIONE **220/240 V - 1P - 50 Hz**	CLASSE CLIMATICA **3 - 25 °C / U.R. 60%**
REFRIGERANTE **R290 su richiesta**	IMBALLO **Pallet + nylon**

LUNGHEZZE E DATI PRINCIPALI

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE ESP.	RISERVA	SPORTELLI
100	1040 mm	0,84 m²	50 Lt	N° 1
125	1330 mm	1,10 m²	50 Lt	N° 1
150	1520 mm	1,36 m²	100 Lt	N° 2
187,5	1955 mm	1,64 m²	100 Lt	N° 2
200	2000 mm	1,68 m²	100 Lt	N° 2
250	2480 mm	2,10 m²	150 Lt	N° 3
300	2960 mm	2,52 m²	200 Lt	N° 4
375	3830 mm	3,28 m²	250 Lt	N° 4

DOTAZIONE DI SERIE

STRUTTURA E REFRIGERAZIONE

Spalle coibentate 40 mm; fianchi in vetro temperato.

Riserva refrigerata a sportelli; piano lavoro inox.

Vaschetta evapora-condensa automatica per CG.

ALTRE DOTAZIONI

Pannello comandi elettronico e plafoniera LED.

Vetro deflettore; imballo standard pallet + nylon.

Versioni CG con gruppo / SG senza gruppo.

NOTA: R290 e indicato nella scheda tecnica come disponibile su richiesta.

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 | VDP

Espositore refrigerato canalizzabile con vetro dritto apribile con pistoni.

VETRO DRITTO + PISTONI | +2 / +5 °C | PROFONDITA 1175 MM

IDEALE PER Gastronomia • Carne • Salumi • Latticini • Piatti pronti • Snack

PUNTI DI FORZA

1. **Area espositiva inox**
   Profondita utile 900 mm; piano in acciaio inox.
2. **Riserva refrigerata**
   Vano inferiore con sportelli, integrato nel banco.
3. **Canalizzabile**
   Predisposto per composizioni lineari e modulari.
4. **Vetri temperati**
   Vetratura professionale in base alla versione.
5. **Illuminazione LED**
   Plafoniera con illuminazione di serie.
6. **Ampia gamma misure**
   Lunghezze da 1040 fino a 3830 mm.

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

I codici RAL sono il riferimento colore.

CONFIGURAZIONE

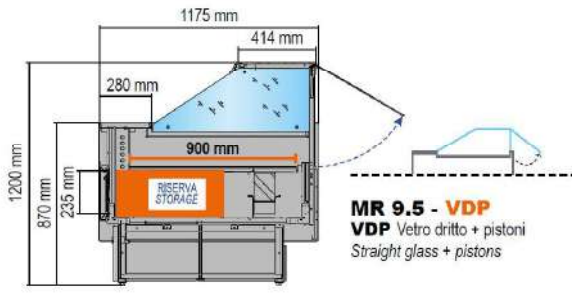
MR 9.5 | VDP
VETRO DRITTO + PISTONI

INGOMBRO
Profondita 1175 mm • Altezza 1200 mm

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 | VDP

Disegno tecnico, configurazione e dati dimensionali della linea MR 9.5.



CARATTERISTICHE COMUNI

PROFONDITA **1175 mm**	ALTEZZA **1200 mm**
VASCA ESPOSITIVA **900 mm**	TEMPERATURA **+2 / +5 °C**
ALIMENTAZIONE **220/240 V - 1P - 50 Hz**	CLASSE CLIMATICA **3 - 25 °C / U.R. 60%**
REFRIGERANTE **R290 su richiesta**	IMBALLO **Pallet + nylon**

LUNGHEZZE E DATI PRINCIPALI

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE ESP.	RISERVA	SPORTELLI
100	1040 mm	0,84 m²	50 Lt	N° 1
125	1330 mm	1,10 m²	50 Lt	N° 1
150	1520 mm	1,36 m²	100 Lt	N° 2
187,5	1955 mm	1,64 m²	100 Lt	N° 2
200	2000 mm	1,68 m²	100 Lt	N° 2
250	2480 mm	2,10 m²	150 Lt	N° 3
300	2960 mm	2,52 m²	200 Lt	N° 4
375	3830 mm	3,28 m²	250 Lt	N° 4

DOTAZIONE DI SERIE

STRUTTURA E REFRIGERAZIONE

Spalle coibentate 40 mm; fianchi in vetro temperato.

Riserva refrigerata a sportelli; piano lavoro inox.

Vaschetta evapora-condensa automatica per CG.

ALTRE DOTAZIONI

Pannello comandi elettronico e plafoniera LED.

Vetro deflettore; imballo standard pallet + nylon.

Versioni CG con gruppo / SG senza gruppo.

NOTA: R290 e indicato nella scheda tecnica come disponibile su richiesta.

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 | VSELF

Espositore refrigerato canalizzabile in configurazione libero servizio.

LIBERO SERVIZIO | +2 / +5 °C | PROFONDITA 1175 MM

IDEALE PER Gastronomia • Carne • Salumi • Latticini • Piatti pronti • Snack

PUNTI DI FORZA

1. **Area espositiva inox**
   Profondita utile 900 mm; piano in acciaio inox.
2. **Riserva refrigerata**
   Vano inferiore con sportelli, integrato nel banco.
3. **Canalizzabile**
   Predisposto per composizioni lineari e modulari.
4. **Vetri temperati**
   Vetratura professionale in base alla versione.
5. **Illuminazione LED**
   Plafoniera con illuminazione di serie.
6. **Ampia gamma misure**
   Lunghezze da 1040 fino a 3830 mm.

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

I codici RAL sono il riferimento colore.

CONFIGURAZIONE

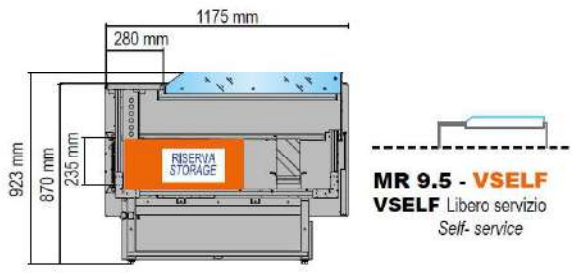
MR 9.5 | VSELF
LIBERO SERVIZIO

INGOMBRO
Profondita 1175 mm • Altezza 923 mm

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 | VSELF

Disegno tecnico, configurazione e dati dimensionali della linea MR 9.5.



CARATTERISTICHE COMUNI

PROFONDITA **1175 mm**	ALTEZZA **923 mm**
VASCA ESPOSITIVA **900 mm**	TEMPERATURA **+2 / +5 °C**
ALIMENTAZIONE **220/240 V - 1P - 50 Hz**	CLASSE CLIMATICA **3 - 25 °C / U.R. 60%**
REFRIGERANTE **R290 su richiesta**	IMBALLO **Pallet + nylon**

LUNGHEZZE E DATI PRINCIPALI

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE ESP.	RISERVA	SPORTELLI
100	1040 mm	0,84 m²	50 Lt	N° 1
125	1330 mm	1,10 m²	50 Lt	N° 1
150	1520 mm	1,36 m²	100 Lt	N° 2
187,5	1955 mm	1,64 m²	100 Lt	N° 2
200	2000 mm	1,68 m²	100 Lt	N° 2
250	2480 mm	2,10 m²	150 Lt	N° 3
300	2960 mm	2,52 m²	200 Lt	N° 4
375	3830 mm	3,28 m²	250 Lt	N° 4

DOTAZIONE DI SERIE

STRUTTURA E REFRIGERAZIONE

Spalle coibentate 40 mm; fianchi in vetro temperato.

Riserva refrigerata a sportelli; piano lavoro inox.

Vaschetta evapora-condensa automatica per CG.

ALTRE DOTAZIONI

Pannello comandi elettronico e plafoniera LED.

Vetro deflettore; imballo standard pallet + nylon.

Versioni CG con gruppo / SG senza gruppo.

NOTA: R290 e indicato nella scheda tecnica come disponibile su richiesta.

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 N | VC

Espositore neutro canalizzabile con vetro curvo.

VERSIONE NEUTRA | VETRO CURVO | PROFONDITA 1175 MM

ALLESTIMENTI SPECIALI DISPONIBILI

- GRIGLIA PANE
- PIASTRA CALDA
- BAGNOMARIA

PUNTI DI FORZA

1. **Esposizione neutra**
   Pensata per panetteria, rosticceria e gastronomia.
2. **Piano inox**
   Piano di lavoro e superficie espositiva in acciaio inox.
3. **Riserva a sportelli**
   Vano inferiore integrato nel banco.
4. **Canalizzabile**
   Configurazione adatta a composizioni modulari.
5. **Illuminazione LED**
   Plafoniera con illuminazione di serie.
6. **Allestimenti speciali**
   Pane, piastra calda e bagnomaria in evidenza.

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

I codici RAL sono il riferimento colore.

CONFIGURAZIONE

MR 9.5 N | VC

NEUTRO • VETRO CURVO

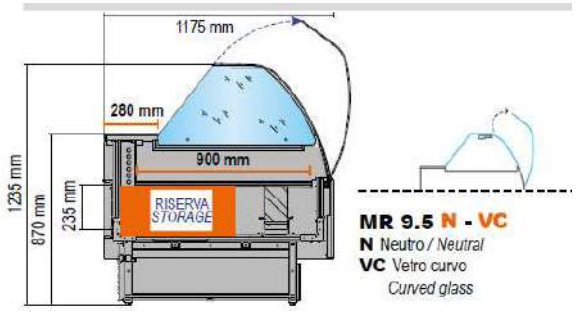
INGOMBRO

Profondita 1175 mm • Altezza 1235 mm

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 N | VC

Disegno tecnico, dimensioni e allestimenti speciali della linea MR 9.5 N.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1175 mm**	ALTEZZA **1235 mm**
VASCA ESPOSITIVA **900 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
RISERVA **A sportelli**	PIANO **Acciaio inox**
ILLUMINAZIONE **LED di serie**	IMBALLO **Pallet + nylon**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	1,02 m²	0,85 m²
125	1330 mm	1,33 m²	1,12 m²
150	1520 mm	1,53 m²	1,30 m²
187,5	1955 mm	1,99 m²	1,72 m²
200	2000 mm	2,04 m²	1,76 m²
250	2480 mm	2,55 m²	2,21 m²
300	2960 mm	3,06 m²	2,66 m²
375	3830 mm	3,98 m²	3,44 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza totale (100→375): 940 • 1260 • 1410 • 1890 • 1880 • 2350 • 2820 • 3780 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100→375): 2 • 3 • 4 • 5 • 5 • 6 • 8 • 10

Potenza: 2250→13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

P | GRIGLIA PANE

Allestimento neutro con doghe in legno, dedicato all'esposizione di pane e pasticceria secca.

Disponibile sulle lunghezze della gamma; superficie espositiva riportata nella tabella sopra.

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 N | VCP

Espositore neutro canalizzabile con vetro curvo apribile con pistoni.

VERSIONE NEUTRA | VETRO CURVO + PISTONI | PROFONDITA 1175 MM

ALLESTIMENTI SPECIALI DISPONIBILI

- GRIGLIA PANE
- PIASTRA CALDA
- BAGNOMARIA

PUNTI DI FORZA

1. **Esposizione neutra**
   Pensata per panetteria, rosticceria e gastronomia.
2. **Piano inox**
   Piano di lavoro e superficie espositiva in acciaio inox.
3. **Riserva a sportelli**
   Vano inferiore integrato nel banco.
4. **Canalizzabile**
   Configurazione adatta a composizioni modulari.
5. **Illuminazione LED**
   Plafoniera con illuminazione di serie.
6. **Allestimenti speciali**
   Pane, piastra calda e bagnomaria in evidenza.

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

I codici RAL sono il riferimento colore.

CONFIGURAZIONE

MR 9.5 N | VCP

NEUTRO • VETRO CURVO + PISTONI

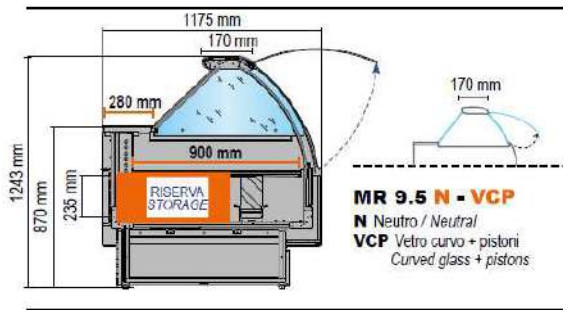
INGOMBRO

Profondita 1175 mm • Altezza 1243 mm

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 N | VCP

Disegno tecnico, dimensioni e allestimenti speciali della linea MR 9.5 N.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1175 mm**	ALTEZZA **1243 mm**
VASCA ESPOSITIVA **900 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
RISERVA **A sportelli**	PIANO **Acciaio inox**
ILLUMINAZIONE **LED di serie**	IMBALLO **Pallet + nylon**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	1,02 m²	0,85 m²
125	1330 mm	1,33 m²	1,12 m²
150	1520 mm	1,53 m²	1,30 m²
187,5	1955 mm	1,99 m²	1,72 m²
200	2000 mm	2,04 m²	1,76 m²
250	2480 mm	2,55 m²	2,21 m²
300	2960 mm	3,06 m²	2,66 m²
375	3830 mm	3,98 m²	3,44 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza totale (100→375): 940 • 1260 • 1410 • 1890 • 1880 • 2350 • 2820 • 3780 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100→375): 2 • 3 • 4 • 5 • 5 • 6 • 8 • 10

Potenza: 2250→13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

P | GRIGLIA PANE

Allestimento neutro con doghe in legno, dedicato all'esposizione di pane e pasticceria secca.

Disponibile sulle lunghezze della gamma; superficie espositiva riportata nella tabella sopra.

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 N | VD

Espositore neutro canalizzabile con vetro dritto.

VERSIONE NEUTRA | VETRO DRITTO | PROFONDITA 1175 MM

ALLESTIMENTI SPECIALI DISPONIBILI

- GRIGLIA PANE
- PIASTRA CALDA
- BAGNOMARIA

PUNTI DI FORZA

1. **Esposizione neutra**
   Pensata per panetteria, rosticceria e gastronomia.
2. **Piano inox**
   Piano di lavoro e superficie espositiva in acciaio inox.
3. **Riserva a sportelli**
   Vano inferiore integrato nel banco.
4. **Canalizzabile**
   Configurazione adatta a composizioni modulari.
5. **Illuminazione LED**
   Plafoniera con illuminazione di serie.
6. **Allestimenti speciali**
   Pane, piastra calda e bagnomaria in evidenza.

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

I codici RAL sono il riferimento colore.

CONFIGURAZIONE

MR 9.5 N | VD

NEUTRO • VETRO DRITTO

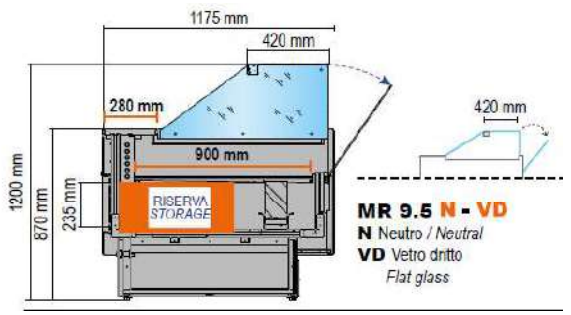
INGOMBRO

Profondita 1175 mm • Altezza 1200 mm

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 N | VD

Disegno tecnico, dimensioni e allestimenti speciali della linea MR 9.5 N.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1175 mm**	ALTEZZA **1200 mm**
VASCA ESPOSITIVA **900 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
RISERVA **A sportelli**	PIANO **Acciaio inox**
ILLUMINAZIONE **LED di serie**	IMBALLO **Pallet + nylon**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	1,02 m²	0,85 m²
125	1330 mm	1,33 m²	1,12 m²
150	1520 mm	1,53 m²	1,30 m²
187,5	1955 mm	1,99 m²	1,72 m²
200	2000 mm	2,04 m²	1,76 m²
250	2480 mm	2,55 m²	2,21 m²
300	2960 mm	3,06 m²	2,66 m²
375	3830 mm	3,98 m²	3,44 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza totale (100→375): 940 • 1260 • 1410 • 1890 • 1880 • 2350 • 2820 • 3780 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100→375): 2 • 3 • 4 • 5 • 5 • 6 • 8 • 10

Potenza: 2250→13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

P | GRIGLIA PANE

Allestimento neutro con doghe in legno, dedicato all'esposizione di pane e pasticceria secca.

Disponibile sulle lunghezze della gamma; superficie espositiva riportata nella tabella sopra.

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 N | VDP

Espositore neutro canalizzabile con vetro dritto apribile con pistoni.

VERSIONE NEUTRA | VETRO DRITTO + PISTONI | PROFONDITA 1175 MM

ALLESTIMENTI SPECIALI DISPONIBILI

GRIGLIA PANE | PIASTRA CALDA | BAGNOMARIA

PUNTI DI FORZA

1. **Esposizione neutra**
   Pensata per panetteria, rosticceria e gastronomia.
2. **Piano inox**
   Piano di lavoro e superficie espositiva in acciaio inox.
3. **Riserva a sportelli**
   Vano inferiore integrato nel banco.
4. **Canalizzabile**
   Configurazione adatta a composizioni modulari.
5. **Illuminazione LED**
   Plafoniera con illuminazione di serie.
6. **Allestimenti speciali**
   Pane, piastra calda e bagnomaria in evidenza.

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

I codici RAL sono il riferimento colore.

CONFIGURAZIONE

MR 9.5 N | VDP

NEUTRO • VETRO DRITTO + PISTONI

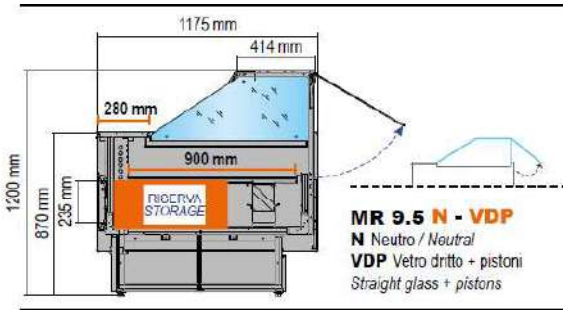
INGOMBRO

Profondita 1175 mm • Altezza 1200 mm

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 N | VDP

Disegno tecnico, dimensioni e allestimenti speciali della linea MR 9.5 N.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1175 mm**	ALTEZZA **1200 mm**
VASCA ESPOSITIVA **900 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
RISERVA **A sportelli**	PIANO **Acciaio inox**
ILLUMINAZIONE **LED di serie**	IMBALLO **Pallet + nylon**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	1,02 m²	0,85 m²
125	1330 mm	1,33 m²	1,12 m²
150	1520 mm	1,53 m²	1,30 m²
187,5	1955 mm	1,99 m²	1,72 m²
200	2000 mm	2,04 m²	1,76 m²
250	2480 mm	2,55 m²	2,21 m²
300	2960 mm	3,06 m²	2,66 m²
375	3830 mm	3,98 m²	3,44 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza totale (100→375): 940 • 1260 • 1410 • 1890 • 1880 • 2350 • 2820 • 3780 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100→375): 2 • 3 • 4 • 5 • 5 • 6 • 8 • 10

Potenza: 2250→13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

P | GRIGLIA PANE

Allestimento neutro con doghe in legno, dedicato all'esposizione di pane e pasticceria secca.

Disponibile sulle lunghezze della gamma; superficie espositiva riportata nella tabella sopra.

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 N | VSELF

Espositore neutro canalizzabile in configurazione libero servizio.

VERSIONE NEUTRA | LIBERO SERVIZIO | PROFONDITA 1175 MM

ALLESTIMENTI SPECIALI DISPONIBILI

- GRIGLIA PANE
- PIASTRA CALDA
- BAGNOMARIA

PUNTI DI FORZA

1. **Esposizione neutra**
   Pensata per panetteria, rosticceria e gastronomia.
2. **Piano inox**
   Piano di lavoro e superficie espositiva in acciaio inox.
3. **Riserva a sportelli**
   Vano inferiore integrato nel banco.
4. **Canalizzabile**
   Configurazione adatta a composizioni modulari.
5. **Illuminazione LED**
   Plafoniera con illuminazione di serie.
6. **Allestimenti speciali**
   Pane, piastra calda e bagnomaria in evidenza.

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

I codici RAL sono il riferimento colore.

CONFIGURAZIONE

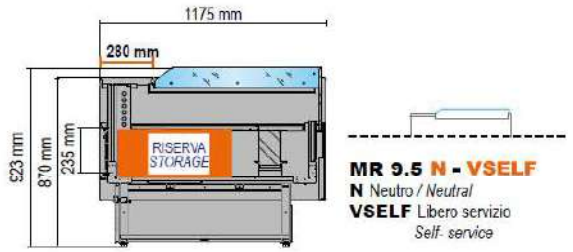
MR 9.5 N | VSELF
NEUTRO • LIBERO SERVIZIO

INGOMBRO
Profondita 1175 mm • Altezza 923 mm

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 N | VSELF

Disegno tecnico, dimensioni e allestimenti speciali della linea MR 9.5 N.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1175 mm**	ALTEZZA **923 mm**
VASCA ESPOSITIVA **900 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
RISERVA **A sportelli**	PIANO **Acciaio inox**
ILLUMINAZIONE **LED di serie**	IMBALLO **Pallet + nylon**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	1,02 m²	0,85 m²
125	1330 mm	1,33 m²	1,12 m²
150	1520 mm	1,53 m²	1,30 m²
187,5	1955 mm	1,99 m²	1,72 m²
200	2000 mm	2,04 m²	1,76 m²
250	2480 mm	2,55 m²	2,21 m²
300	2960 mm	3,06 m²	2,66 m²
375	3830 mm	3,98 m²	3,44 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza totale (100→375): 940 • 1260 • 1410 • 1890 • 1880 • 2350 • 2820 • 3780 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100→375): 2 • 3 • 4 • 5 • 5 • 6 • 8 • 10

Potenza: 2250→13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

P | GRIGLIA PANE

Allestimento neutro con doghe in legno, dedicato all'esposizione di pane e pasticceria secca.

Disponibile sulle lunghezze della gamma; superficie espositiva riportata nella tabella sopra.

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 VCC_W | REFRIGERATO

Espositore refrigerato con vetro curvo e cappello in alluminio anodizzato.

REFRIGERATO | +2 / +5 °C | PROFONDITA 1175 MM | ALTEZZA 1243 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro curvo + cappello**
   Vetri curvi temperati con cappello anodizzato.
2. **Superficie profonda**
   Area espositiva professionale.
3. **Riserva a sportelli**
   Vano inferiore integrato nella struttura.
4. **Canalizzabile**
   Adatto alla composizione di linee continue.
5. **Refrigerazione ventilata**
   Temperatura di esercizio +2 / +5 °C.
6. **Ampia gamma**
   Lunghezze da 1040 a 3830 mm.

COLORI FRONTALI STANDARD

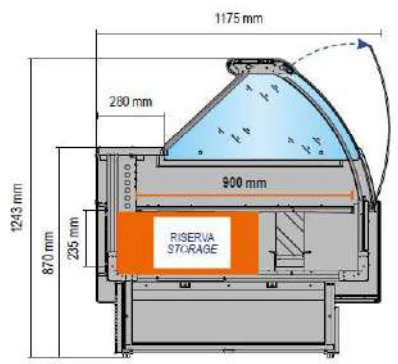
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 VCC_W | REFRIGERATO

Disegno tecnico e dati principali della versione refrigerata.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1175 mm**	ALTEZZA **1243 mm**
VASCA **900 mm**	TEMPERATURA **+2 / +5 °C**
RISERVA **Refrigerata**	VETRI **Curvi temperati**
PIANO **Acciaio inox**	REFRIGERANTE **R290 su richiesta**

LUNGHEZZE E DATI PRINCIPALI

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE ESP.	RISERVA	SPORTELLI
100	1040 mm	0,84 m²	50 L	N° 1
125	1330 mm	1,10 m²	50 L	N° 1
150	1520 mm	1,36 m²	100 L	N° 2
187,5	1955 mm	1,64 m²	100 L	N° 2
200	2000 mm	1,68 m²	100 L	N° 2
250	2480 mm	2,10 m²	150 L	N° 3
300	2960 mm	2,52 m²	200 L	N° 4
375	3830 mm	3,28 m²	250 L	N° 4

DOTAZIONE DI SERIE

STRUTTURA

Spalle coibentate; fianchi in vetro temperato.

Piano di lavoro in acciaio inox.

DOTAZIONI

Pannello comandi e plafoniera LED.

Riserva refrigerata a sportelli.

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 3020 5013 6026 9005 1028 2008 5024 6019 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 VCC_W | NEUTRO

Espositore neutro con vetro curvo e cappello in alluminio anodizzato.

NEUTRO | PROFONDITA 1175 MM | ALTEZZA 1243 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro curvo + cappello**
   Vetri curvi temperati con cappello anodizzato.
2. **Superficie profonda**
   Area espositiva professionale.
3. **Riserva a sportelli**
   Vano inferiore integrato nella struttura.
4. **Canalizzabile**
   Adatto alla composizione di linee continue.
5. **Versione neutra**
   Per panetteria, rosticceria e gastronomia.
6. **Ampia gamma**
   Lunghezze da 1040 a 3830 mm.

ALLESTIMENTI SPECIALI SOLO VERSIONE NEUTRA

N - NEUTRO | P - GRIGLIA PANE | PC - PIASTRA CALDA | BM - BAGNOMARIA

COLORI FRONTALI STANDARD

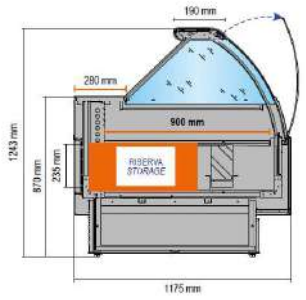
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

MR 9.5 VCC_W | NEUTRO

Dimensioni, superficie espositiva e allestimenti speciali della versione neutra.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1175 mm**	ALTEZZA **1243 mm**
VASCA **900 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
RISERVA **A sportelli**	VETRI **Curvi temperati**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	0,84 m²	0,85 m²
125	1330 mm	1,10 m²	1,12 m²
150	1520 mm	1,36 m²	1,30 m²
187,5	1955 mm	1,64 m²	1,72 m²
200	2000 mm	1,68 m²	1,76 m²
250	2480 mm	2,10 m²	2,21 m²
300	2960 mm	2,52 m²	2,66 m²
375	3830 mm	3,28 m²	3,44 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza totale (100-375): 940 • 1260 • 1410 • 1890 • 1880 • 2350 • 2820 • 3780 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100-375): 2 • 3 • 4 • 5 • 5 • 6 • 8 • 10

Potenza: 2250-13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

MR 80 N-VC | VETRO CURVO

Espositore neutro professionale - vetro curvo temperato.

VERSIONE NEUTRA | PROFONDITA 895 MM | ALTEZZA 1260 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro Curvo**
   Vetro curvo temperato.
2. **Profondita compatta**
   895 mm per ottimizzare lo spazio nel punto vendita.
3. **Versione neutra**
   Per panetteria, rosticceria e gastronomia.
4. **Riserva a sportelli**
   Vano inferiore integrato nella struttura.
5. **Piano inox**
   Piano di lavoro e piano espositivo in acciaio inox.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze disponibili da 1040 a 3830 mm.

ALLESTIMENTI SPECIALI | SOLO VERSIONE NEUTRA

N - NEUTRO | P - GRIGLIA PANE | PC - PIASTRA CALDA | BM - BAGNOMARIA

COLORI FRONTALI STANDARD

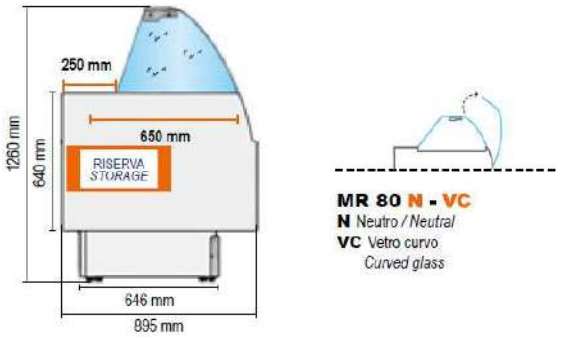
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

MR 80 N-VC | VETRO CURVO

Dimensioni, superficie espositiva e allestimenti speciali della versione neutra.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **895 mm**	ALTEZZA **1260 mm**
VASCA **650 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
RISERVA **A sportelli**	PIANO **Acciaio inox**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	0,80 m²	0,66 m²
125	1330 mm	1,03 m²	0,87 m²
150	1520 mm	1,20 m²	1,01 m²
187,5	1955 mm	1,55 m²	1,32 m²
200	2000 mm	1,60 m²	1,35 m²
250	2480 mm	2,01 m²	1,69 m²
300	2960 mm	2,40 m²	2,04 m²
375	3830 mm	3,10 m²	2,64 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza totale (100-375): 680 • 900 • 1020 • 1350 • 1360 • 1700 • 2040 • 2700 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100-375): 2 • 3 • 4 • 5 • 5 • 6 • 8 • 10

Potenza: 2250-13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

MR 80 N-VD | VETRO DRITTO

Espositore neutro professionale - vetro dritto temperato.

VERSIONE NEUTRA | PROFONDITA 895 MM | ALTEZZA 1200 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro Dritto**
   Vetro dritto temperato.
2. **Profondita compatta**
   895 mm per ottimizzare lo spazio nel punto vendita.
3. **Versione neutra**
   Per panetteria, rosticceria e gastronomia.
4. **Riserva a sportelli**
   Vano inferiore integrato nella struttura.
5. **Piano inox**
   Piano di lavoro e piano espositivo in acciaio inox.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze disponibili da 1040 a 3830 mm.

ALLESTIMENTI SPECIALI | SOLO VERSIONE NEUTRA

N - NEUTRO | P - GRIGLIA PANE | PC - PIASTRA CALDA | BM - BAGNOMARIA

COLORI FRONTALI STANDARD

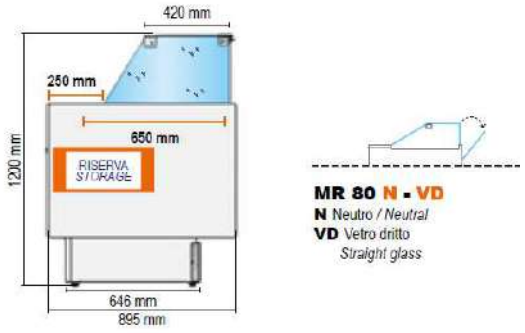
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

MR 80 N-VD | VETRO DRITTO

Dimensioni, superficie espositiva e allestimenti speciali della versione neutra.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **895 mm**	ALTEZZA **1200 mm**
VASCA **650 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
RISERVA **A sportelli**	PIANO **Acciaio inox**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	0,80 m²	0,66 m²
125	1330 mm	1,03 m²	0,87 m²
150	1520 mm	1,20 m²	1,01 m²
187,5	1955 mm	1,55 m²	1,32 m²
200	2000 mm	1,60 m²	1,35 m²
250	2480 mm	2,01 m²	1,69 m²
300	2960 mm	2,40 m²	2,04 m²
375	3830 mm	3,10 m²	2,64 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza totale (100-375): 680 • 900 • 1020 • 1350 • 1360 • 1700 • 2040 • 2700 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100-375): 2 • 3 • 4 • 5 • 5 • 6 • 8 • 10

Potenza: 2250-13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

MR 80 N-VDP | VETRO DRITTO + PISTONI

Espositore neutro professionale - vetro dritto temperato + pistoni.

VERSIONE NEUTRA | PROFONDITA 895 MM | ALTEZZA 1200 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro Dritto + Pistoni**
   Vetro dritto temperato + pistoni.
2. **Profondita compatta**
   895 mm per ottimizzare lo spazio nel punto vendita.
3. **Versione neutra**
   Per panetteria, rosticceria e gastronomia.
4. **Riserva a sportelli**
   Vano inferiore integrato nella struttura.
5. **Piano inox**
   Piano di lavoro e piano espositivo in acciaio inox.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze disponibili da 1040 a 3830 mm.

ALLESTIMENTI SPECIALI | SOLO VERSIONE NEUTRA

N - NEUTRO | P - GRIGLIA PANE | PC - PIASTRA CALDA | BM - BAGNOMARIA

COLORI FRONTALI STANDARD

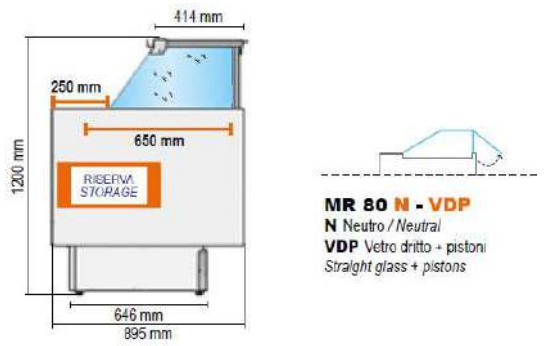
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

MR 80 N-VDP | VETRO DRITTO + PISTONI

Dimensioni, superficie espositiva e allestimenti speciali della versione neutra.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **895 mm**	ALTEZZA **1200 mm**
VASCA **650 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
RISERVA **A sportelli**	PIANO **Acciaio inox**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	0,80 m²	0,66 m²
125	1330 mm	1,03 m²	0,87 m²
150	1520 mm	1,20 m²	1,01 m²
187,5	1955 mm	1,55 m²	1,32 m²
200	2000 mm	1,60 m²	1,35 m²
250	2480 mm	2,01 m²	1,69 m²
300	2960 mm	2,40 m²	2,04 m²
375	3830 mm	3,10 m²	2,64 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza totale (100-375): 680 • 900 • 1020 • 1350 • 1360 • 1700 • 2040 • 2700 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100-375): 2 • 3 • 4 • 5 • 5 • 6 • 8 • 10

Potenza: 2250-13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

MR 80 N-VSELF | LIBERO SERVIZIO

Espositore neutro professionale - configurazione self-service.

VERSIONE NEUTRA | PROFONDITA 895 MM | ALTEZZA 923 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Libero Servizio**
   Configurazione self-service.
2. **Profondita compatta**
   895 mm per ottimizzare lo spazio nel punto vendita.
3. **Versione neutra**
   Per panetteria, rosticceria e gastronomia.
4. **Riserva a sportelli**
   Vano inferiore integrato nella struttura.
5. **Piano inox**
   Piano di lavoro e piano espositivo in acciaio inox.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze disponibili da 1040 a 3830 mm.

ALLESTIMENTI SPECIALI | SOLO VERSIONE NEUTRA

N - NEUTRO | P - GRIGLIA PANE | PC - PIASTRA CALDA | BM - BAGNOMARIA

COLORI FRONTALI STANDARD

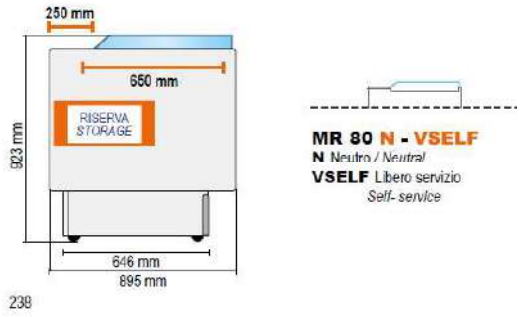
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

MR 80 N-VSELF | LIBERO SERVIZIO

Dimensioni, superficie espositiva e allestimenti speciali della versione neutra.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **895 mm**	ALTEZZA **923 mm**
VASCA **650 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
RISERVA **A sportelli**	PIANO **Acciaio inox**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	0,80 m²	0,66 m²
125	1330 mm	1,03 m²	0,87 m²
150	1520 mm	1,20 m²	1,01 m²
187,5	1955 mm	1,55 m²	1,32 m²
200	2000 mm	1,60 m²	1,35 m²
250	2480 mm	2,01 m²	1,69 m²
300	2960 mm	2,40 m²	2,04 m²
375	3830 mm	3,10 m²	2,64 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza totale (100-375): 680 • 900 • 1020 • 1350 • 1360 • 1700 • 2040 • 2700 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100-375): 2 • 3 • 4 • 5 • 5 • 6 • 8 • 10

Potenza: 2250-13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 80 N-VC | VETRO CURVO

Espositore neutro professionale - vetro curvo temperato.

VERSIONE NEUTRA | PROFONDITA 900 MM | ALTEZZA 1232 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro Curvo**
   Vetro curvo temperato.
2. **Profondita 900 mm**
   Banco compatto per il punto vendita.
3. **Versione neutra**
   Per panetteria, rosticceria e gastronomia.
4. **Finitura B**
   Frontale e spalle basse.
5. **Piano inox**
   Piano di lavoro e piano espositivo inox.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze da 1040 a 3830 mm.

ALLESTIMENTI SPECIALI | SOLO VERSIONE NEUTRA

N - NEUTRO | P - GRIGLIA PANE | PC - PIASTRA CALDA | BM - BAGNOMARIA

COLORI FRONTALI STANDARD

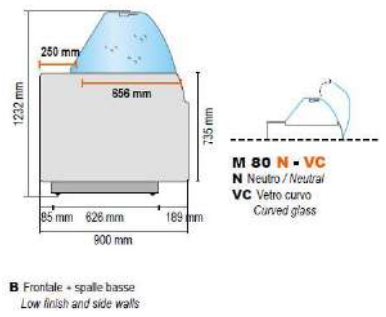
SPALLE: GRIGIO

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

ristorazione-refrigerazione.it

M 80 N-VC | VETRO CURVO

Dimensioni, superficie espositiva e allestimenti speciali della versione neutra.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **900 mm**	ALTEZZA **1232 mm**
PIANO ESP. **656 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
FINITURA **B - frontale/spalle basse**	PIANO **Acciaio inox**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	0,62 m²	0,64 m²
125	1330 mm	0,81 m²	0,84 m²
150	1520 mm	0,93 m²	0,98 m²
187,5	1955 mm	1,21 m²	1,28 m²
200	2000 mm	1,24 m²	1,31 m²
250	2480 mm	1,55 m²	1,65 m²
300	2960 mm	1,86 m²	1,98 m²
375	3830 mm	2,42 m²	2,56 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza (100-375): 680 • 900 • 1020 • 1350 • 1360 • 1700 • 2040 • 2700 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100-375): 2 • 3 • 4 • 5 • 5 • 6 • 8 • 10

Potenza: 2250-13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 80 N-VD | VETRO DRITTO

Espositore neutro professionale - vetro dritto temperato.

VERSIONE NEUTRA | PROFONDITA 900 MM | ALTEZZA 1197 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro Dritto**
   Vetro dritto temperato.
2. **Profondita 900 mm**
   Banco compatto per il punto vendita.
3. **Versione neutra**
   Per panetteria, rosticceria e gastronomia.
4. **Finitura B**
   Frontale e spalle basse.
5. **Piano inox**
   Piano di lavoro e piano espositivo inox.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze da 1040 a 3830 mm.

ALLESTIMENTI SPECIALI | SOLO VERSIONE NEUTRA

N - NEUTRO | P - GRIGLIA PANE | PC - PIASTRA CALDA | BM - BAGNOMARIA

COLORI FRONTALI STANDARD

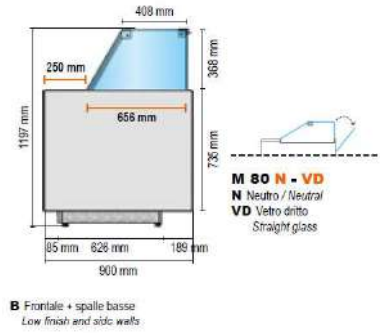
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 80 N-VD | VETRO DRITTO

Dimensioni, superficie espositiva e allestimenti speciali della versione neutra.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **900 mm**	ALTEZZA **1197 mm**
PIANO ESP. **656 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
FINITURA **B - frontale/spalle basse**	PIANO **Acciaio inox**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	0,62 m²	0,64 m²
125	1330 mm	0,81 m²	0,84 m²
150	1520 mm	0,93 m²	0,98 m²
187,5	1955 mm	1,21 m²	1,28 m²
200	2000 mm	1,24 m²	1,31 m²
250	2480 mm	1,55 m²	1,65 m²
300	2960 mm	1,86 m²	1,98 m²
375	3830 mm	2,42 m²	2,56 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza (100-375): 680 • 900 • 1020 • 1350 • 1360 • 1700 • 2040 • 2700 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100-375): 2 • 3 • 4 • 5 • 5 • 6 • 8 • 10

Potenza: 2250-13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 80 N-VDP | VETRO DRITTO + PISTONI

Espositore neutro professionale - vetro dritto temperato + pistoni.

VERSIONE NEUTRA | PROFONDITA 900 MM | ALTEZZA 1200 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro Dritto + Pistoni**
   Vetro dritto temperato + pistoni.
2. **Profondita 900 mm**
   Banco compatto per il punto vendita.
3. **Versione neutra**
   Per panetteria, rosticceria e gastronomia.
4. **Finitura B**
   Frontale e spalle basse.
5. **Piano inox**
   Piano di lavoro e piano espositivo inox.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze da 1040 a 3830 mm.

ALLESTIMENTI SPECIALI | SOLO VERSIONE NEUTRA

N - NEUTRO | P - GRIGLIA PANE | PC - PIASTRA CALDA | BM - BAGNOMARIA

COLORI FRONTALI STANDARD

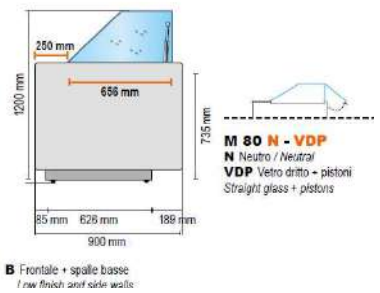
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 80 N-VDP | VETRO DRITTO + PISTONI

Dimensioni, superficie espositiva e allestimenti speciali della versione neutra.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **900 mm**	ALTEZZA **1200 mm**
PIANO ESP. **656 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
FINITURA **B - frontale/spalle basse**	PIANO **Acciaio inox**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	0,62 m²	0,64 m²
125	1330 mm	0,81 m²	0,84 m²
150	1520 mm	0,93 m²	0,98 m²
187,5	1955 mm	1,21 m²	1,28 m²
200	2000 mm	1,24 m²	1,31 m²
250	2480 mm	1,55 m²	1,65 m²
300	2960 mm	1,86 m²	1,98 m²
375	3830 mm	2,42 m²	2,56 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza (100-375): 680 • 900 • 1020 • 1350 • 1360 • 1700 • 2040 • 2700 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100-375): 2 • 3 • 4 • 5 • 5 • 6 • 8 • 10

Potenza: 2250-13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 VC | VETRO CURVO

Espositore refrigerato professionale - vetro curvo temperato.

REFRIGERATO | +2 / +5 °C | PROFONDITA 1000 MM | ALTEZZA 1232 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro Curvo**
   Vetro curvo temperato.
2. **Profondita 1000 mm**
   Maggiore capacita espositiva rispetto alla linea M 80.
3. **Refrigerazione ventilata**
   Temperatura di esercizio +2 / +5 °C.
4. **Finitura B**
   Frontale e spalle basse come nel disegno tecnico.
5. **Piano espositivo 756 mm**
   Ampia superficie utile per l'esposizione.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze disponibili da 1040 a 3830 mm.

VERSIONE REFRIGERATA

Allestimenti Griglia Pane / Piastra Calda / Bagnomaria non inseriti: riservati alle versioni neutre.

COLORI FRONTALI STANDARD

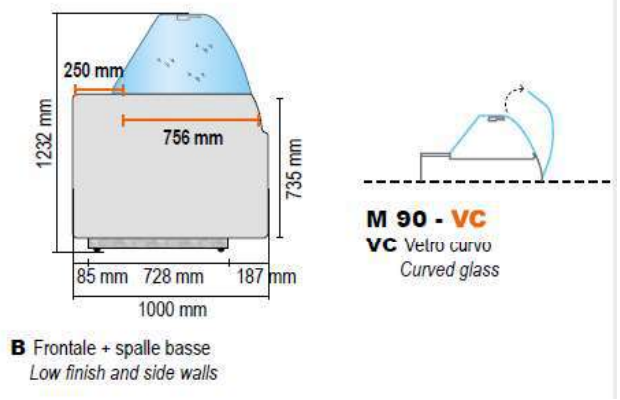
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 VC | VETRO CURVO

Disegno tecnico, dimensioni e dati principali della versione refrigerata.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1000 mm**	ALTEZZA **1232 mm**
PIANO ESP. **756 mm**	TEMPERATURA **+2 / +5 °C**
FINITURA **B - frontale/spalle basse**	REFRIGERAZIONE **Ventilata**
GAS **R452A / R455A / R290***	ALIMENTAZIONE **220/240 V - 1P - 50 Hz**

* R290 su richiesta

LUNGHEZZE E DATI PRINCIPALI

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE ESP.	POT. FRIGORIFERA
100	1040 mm	0,72 m²	490 W
125	1330 mm	0,94 m²	615 W
150	1520 mm	1,09 m²	735 W
187,5	1955 mm	1,42 m²	920 W
200	2000 mm	1,45 m²	980 W
250	2480 mm	1,81 m²	1230 W
300	2960 mm	2,17 m²	1470 W
375	3830 mm	2,80 m²	1840 W

DATI DI ESERCIZIO

Classe climatica: 3 - collaudo +25 °C / U.R. 60%

Temperatura di esercizio: +2 °C / +5 °C

Gas: R452A - R455A - R290 (su richiesta)

Imballo standard: pallet + nylon

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 3020 5013 6026 9005 1028 2008 5024 6019 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 VCP | VETRO CURVO + PISTONI

Espositore refrigerato professionale - vetro curvo temperato sollevabile con pistoni.

REFRIGERATO | +2 / +5 °C | PROFONDITA 1000 MM | ALTEZZA 1243 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro Curvo + Pistoni**
   Vetro curvo temperato sollevabile con pistoni.
2. **Profondita 1000 mm**
   Maggiore capacita espositiva rispetto alla linea M 80.
3. **Refrigerazione ventilata**
   Temperatura di esercizio +2 / +5 °C.
4. **Finitura B**
   Frontale e spalle basse come nel disegno tecnico.
5. **Piano espositivo 756 mm**
   Ampia superficie utile per l'esposizione.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze disponibili da 1040 a 3830 mm.

VERSIONE REFRIGERATA

Allestimenti Griglia Pane / Piastra Calda / Bagnomaria non inseriti: riservati alle versioni neutre.

COLORI FRONTALI STANDARD

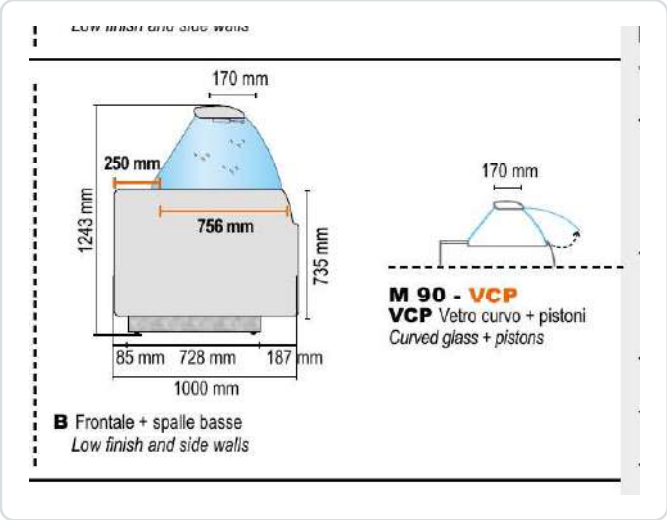
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 VCP | VETRO CURVO + PISTONI

Disegno tecnico, dimensioni e dati principali della versione refrigerata.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1000 mm**	ALTEZZA **1243 mm**
PIANO ESP. **756 mm**	TEMPERATURA **+2 / +5 °C**
FINITURA **B - frontale/spalle basse**	REFRIGERAZIONE **Ventilata**
GAS **R452A / R455A / R290***	ALIMENTAZIONE **220/240 V - 1P - 50 Hz**

* R290 su richiesta

LUNGHEZZE E DATI PRINCIPALI

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE ESP.	POT. FRIGORIFERA
100	1040 mm	0,72 m²	490 W
125	1330 mm	0,94 m²	615 W
150	1520 mm	1,09 m²	735 W
187,5	1955 mm	1,42 m²	920 W
200	2000 mm	1,45 m²	980 W
250	2480 mm	1,81 m²	1230 W
300	2960 mm	2,17 m²	1470 W
375	3830 mm	2,80 m²	1840 W

DATI DI ESERCIZIO

Classe climatica: 3 - collaudo +25 °C / U.R. 60%

Temperatura di esercizio: +2 °C / +5 °C

Gas: R452A - R455A - R290 (su richiesta)

Imballo standard: pallet + nylon

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 3020 5013 6026 9005 1028 2008 5024 6019 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 VD | VETRO DRITTO

Espositore refrigerato professionale - vetro dritto temperato.

REFRIGERATO | +2 / +5 °C | PROFONDITA 1000 MM | ALTEZZA 1197 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro Dritto**
   Vetro dritto temperato.
2. **Profondita 1000 mm**
   Maggiore capacita espositiva rispetto alla linea M 80.
3. **Refrigerazione ventilata**
   Temperatura di esercizio +2 / +5 °C.
4. **Finitura B**
   Frontale e spalle basse come nel disegno tecnico.
5. **Piano espositivo 756 mm**
   Ampia superficie utile per l'esposizione.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze disponibili da 1040 a 3830 mm.

VERSIONE REFRIGERATA

Allestimenti Griglia Pane / Piastra Calda / Bagnomaria non inseriti: riservati alle versioni neutre.

COLORI FRONTALI STANDARD

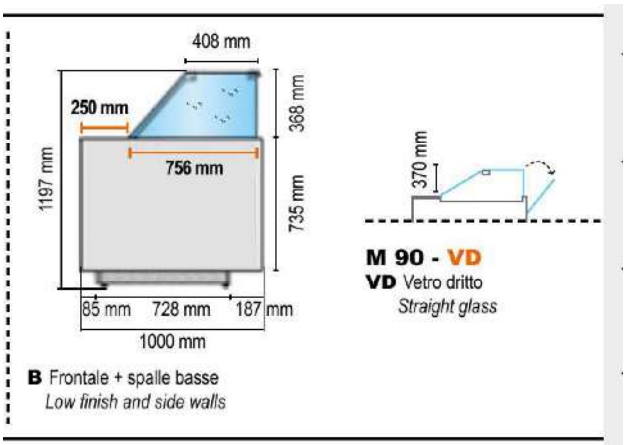
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 VD | VETRO DRITTO

Disegno tecnico, dimensioni e dati principali della versione refrigerata.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1000 mm**	ALTEZZA **1197 mm**
PIANO ESP. **756 mm**	TEMPERATURA **+2 / +5 °C**
FINITURA **B - frontale/spalle basse**	REFRIGERAZIONE **Ventilata**
GAS **R452A / R455A / R290***	ALIMENTAZIONE **220/240 V - 1P - 50 Hz**

* R290 su richiesta

LUNGHEZZE E DATI PRINCIPALI

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE ESP.	POT. FRIGORIFERA
100	1040 mm	0,72 m²	490 W
125	1330 mm	0,94 m²	615 W
150	1520 mm	1,09 m²	735 W
187,5	1955 mm	1,42 m²	920 W
200	2000 mm	1,45 m²	980 W
250	2480 mm	1,81 m²	1230 W
300	2960 mm	2,17 m²	1470 W
375	3830 mm	2,80 m²	1840 W

DATI DI ESERCIZIO

Classe climatica: 3 - collaudo +25 °C / U.R. 60%

Temperatura di esercizio: +2 °C / +5 °C

Gas: R452A - R455A - R290 (su richiesta)

Imballo standard: pallet + nylon

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 3020 5013 6026 9005 1028 2008 5024 6019 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 VDP | VETRO DRITTO + PISTONI

Espositore refrigerato professionale - vetro dritto temperato sollevabile con pistoni.

REFRIGERATO | +2 / +5 °C | PROFONDITA 1000 MM | ALTEZZA 1200 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro Dritto + Pistoni**
   Vetro dritto temperato sollevabile con pistoni.
2. **Profondita 1000 mm**
   Maggiore capacita espositiva rispetto alla linea M 80.
3. **Refrigerazione ventilata**
   Temperatura di esercizio +2 / +5 °C.
4. **Finitura B**
   Frontale e spalle basse come nel disegno tecnico.
5. **Piano espositivo 756 mm**
   Ampia superficie utile per l'esposizione.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze disponibili da 1040 a 3830 mm.

VERSIONE REFRIGERATA

Allestimenti Griglia Pane / Piastra Calda / Bagnomaria non inseriti: riservati alle versioni neutre.

COLORI FRONTALI STANDARD

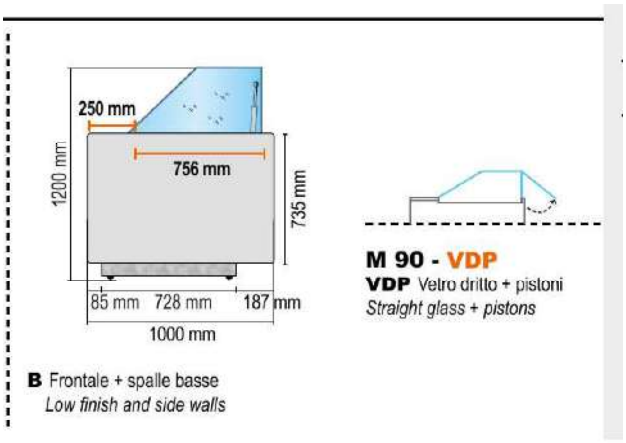
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 VDP | VETRO DRITTO + PISTONI

Disegno tecnico, dimensioni e dati principali della versione refrigerata.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1000 mm**	ALTEZZA **1200 mm**
PIANO ESP. **756 mm**	TEMPERATURA **+2 / +5 °C**
FINITURA **B - frontale/spalle basse**	REFRIGERAZIONE **Ventilata**
GAS **R452A / R455A / R290***	ALIMENTAZIONE **220/240 V - 1P - 50 Hz**

* R290 su richiesta

LUNGHEZZE E DATI PRINCIPALI

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE ESP.	POT. FRIGORIFERA
100	1040 mm	0,72 m²	490 W
125	1330 mm	0,94 m²	615 W
150	1520 mm	1,09 m²	735 W
187,5	1955 mm	1,42 m²	920 W
200	2000 mm	1,45 m²	980 W
250	2480 mm	1,81 m²	1230 W
300	2960 mm	2,17 m²	1470 W
375	3830 mm	2,80 m²	1840 W

DATI DI ESERCIZIO

Classe climatica: 3 - collaudo +25 °C / U.R. 60%

Temperatura di esercizio: +2 °C / +5 °C

Gas: R452A - R455A - R290 (su richiesta)

Imballo standard: pallet + nylon

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 3020 5013 6026 9005 1028 2008 5024 6019 9010

SPALLE LATERALI: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 N-VC | VETRO CURVO

Espositore neutro professionale - vetro curvo temperato.

VERSIONE NEUTRA | PROFONDITA 1000 MM | ALTEZZA 1232 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro curvo**
   Vetro temperato per esposizione professionale.
2. **Profondita 1000 mm**
   Piano espositivo ampio e funzionale.
3. **Versione neutra**
   Per panetteria, rosticceria e gastronomia.
4. **Finitura B**
   Frontale + spalle basse.
5. **Piano inox**
   Piano di lavoro e piano espositivo inox.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze da 1040 a 3830 mm.

ALLESTIMENTI SPECIALI | SOLO VERSIONE NEUTRA

N - NEUTRO | P - GRIGLIA PANE | PC - PIASTRA CALDA | BM - BAGNOMARIA

COLORI FRONTALI STANDARD

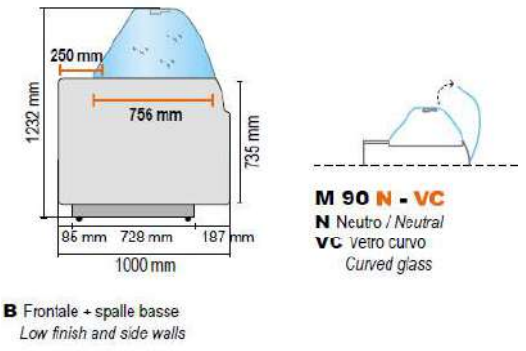
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 N-VC | VETRO CURVO

Dimensioni, superficie espositiva e allestimenti speciali della versione neutra.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1000 mm**	ALTEZZA **1232 mm**
PIANO ESP. **756 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
FINITURA **B - frontale/spalle basse**	PIANO **Acciaio inox**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	0,72 m²	0,73 m²
125	1330 mm	0,94 m²	0,96 m²
150	1520 mm	1,09 m²	1,11 m²
187,5	1955 mm	1,42 m²	1,46 m²
200	2000 mm	1,45 m²	1,49 m²
250	2480 mm	1,81 m²	1,88 m²
300	2960 mm	2,17 m²	2,26 m²
375	3830 mm	2,80 m²	2,92 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza totale (100-375): 940 - 1260 - 1410 - 1890 - 1880 - 2350 - 2820 - 3780 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100-375): 2 - 3 - 4 - 5 - 5 - 6 - 8 - 10

Potenza: 2250-13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 N-VCP | VETRO CURVO + PISTONI

Espositore neutro professionale - vetro curvo temperato con pistoni.

VERSIONE NEUTRA | PROFONDITA 1000 MM | ALTEZZA 1243 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro curvo + pistoni**
   Vetro temperato per esposizione professionale.
2. **Profondita 1000 mm**
   Piano espositivo ampio e funzionale.
3. **Versione neutra**
   Per panetteria, rosticceria e gastronomia.
4. **Finitura B**
   Frontale + spalle basse.
5. **Piano inox**
   Piano di lavoro e piano espositivo inox.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze da 1040 a 3830 mm.

ALLESTIMENTI SPECIALI | SOLO VERSIONE NEUTRA

N - NEUTRO | P - GRIGLIA PANE | PC - PIASTRA CALDA | BM - BAGNOMARIA

COLORI FRONTALI STANDARD

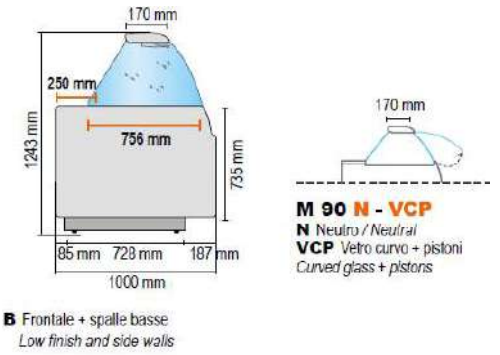
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 N-VCP | VETRO CURVO + PISTONI

Dimensioni, superficie espositiva e allestimenti speciali della versione neutra.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1000 mm**	ALTEZZA **1243 mm**
PIANO ESP. **756 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
FINITURA **B - frontale/spalle basse**	PIANO **Acciaio inox**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	0,72 m²	0,73 m²
125	1330 mm	0,94 m²	0,96 m²
150	1520 mm	1,09 m²	1,11 m²
187,5	1955 mm	1,42 m²	1,46 m²
200	2000 mm	1,45 m²	1,49 m²
250	2480 mm	1,81 m²	1,88 m²
300	2960 mm	2,17 m²	2,26 m²
375	3830 mm	2,80 m²	2,92 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza totale (100-375): 940 - 1260 - 1410 - 1890 - 1880 - 2350 - 2820 - 3780 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100-375): 2 - 3 - 4 - 5 - 5 - 6 - 8 - 10

Potenza: 2250-13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 N-VD | VETRO DRITTO

Espositore neutro professionale - vetro dritto temperato.

VERSIONE NEUTRA | PROFONDITA 1000 MM | ALTEZZA 1197 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro dritto**
   Vetro temperato per esposizione professionale.
2. **Profondita 1000 mm**
   Piano espositivo ampio e funzionale.
3. **Versione neutra**
   Per panetteria, rosticceria e gastronomia.
4. **Finitura B**
   Frontale + spalle basse.
5. **Piano inox**
   Piano di lavoro e piano espositivo inox.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze da 1040 a 3830 mm.

ALLESTIMENTI SPECIALI | SOLO VERSIONE NEUTRA

N - NEUTRO | P - GRIGLIA PANE | PC - PIASTRA CALDA | BM - BAGNOMARIA

COLORI FRONTALI STANDARD

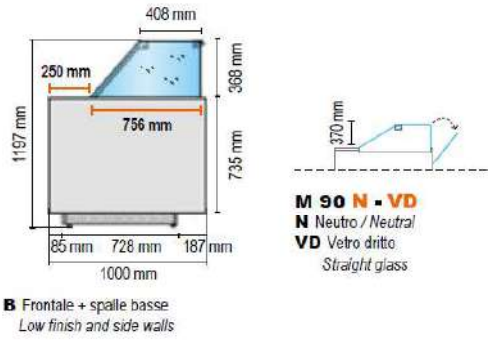
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 N-VD | VETRO DRITTO

Dimensioni, superficie espositiva e allestimenti speciali della versione neutra.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1000 mm**	ALTEZZA **1197 mm**
PIANO ESP. **756 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
FINITURA **B - frontale/spalle basse**	PIANO **Acciaio inox**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	0,72 m²	0,73 m²
125	1330 mm	0,94 m²	0,96 m²
150	1520 mm	1,09 m²	1,11 m²
187,5	1955 mm	1,42 m²	1,46 m²
200	2000 mm	1,45 m²	1,49 m²
250	2480 mm	1,81 m²	1,88 m²
300	2960 mm	2,17 m²	2,26 m²
375	3830 mm	2,80 m²	2,92 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza totale (100-375): 940 - 1260 - 1410 - 1890 - 1880 - 2350 - 2820 - 3780 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100-375): 2 - 3 - 4 - 5 - 5 - 6 - 8 - 10

Potenza: 2250-13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 N-VDP | VETRO DRITTO + PISTONI

Espositore neutro professionale - vetro dritto temperato con pistoni.

VERSIONE NEUTRA | PROFONDITA 1000 MM | ALTEZZA 1200 MM

PUNTI DI FORZA

1. **Vetro dritto + pistoni**
   Vetro temperato per esposizione professionale.
2. **Profondita 1000 mm**
   Piano espositivo ampio e funzionale.
3. **Versione neutra**
   Per panetteria, rosticceria e gastronomia.
4. **Finitura B**
   Frontale + spalle basse.
5. **Piano inox**
   Piano di lavoro e piano espositivo inox.
6. **Ampia gamma**
   8 lunghezze da 1040 a 3830 mm.

ALLESTIMENTI SPECIALI | SOLO VERSIONE NEUTRA

N - NEUTRO | P - GRIGLIA PANE | PC - PIASTRA CALDA | BM - BAGNOMARIA

COLORI FRONTALI STANDARD

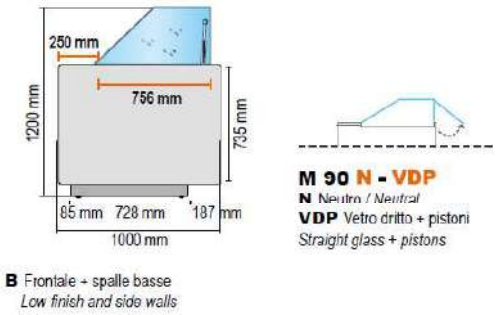
SPALLE: GRIGIO

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

ristorazione-refrigerazione.it

M 90 N-VDP | VETRO DRITTO + PISTONI

Dimensioni, superficie espositiva e allestimenti speciali della versione neutra.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **1000 mm**	ALTEZZA **1200 mm**
PIANO ESP. **756 mm**	TIPOLOGIA **Neutra**
FINITURA **B - frontale/spalle basse**	PIANO **Acciaio inox**

VERSIONE NEUTRA | DIMENSIONI E SUPERFICIE ESPOSITIVA

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE N	SUPERFICIE GRIGLIA PANE
100	1040 mm	0,72 m²	0,73 m²
125	1330 mm	0,94 m²	0,96 m²
150	1520 mm	1,09 m²	1,11 m²
187,5	1955 mm	1,42 m²	1,46 m²
200	2000 mm	1,45 m²	1,49 m²
250	2480 mm	1,81 m²	1,88 m²
300	2960 mm	2,17 m²	2,26 m²
375	3830 mm	2,80 m²	2,92 m²

ALLESTIMENTI SPECIALI | DATI PRINCIPALI

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per mantenimento della temperatura.

Potenza totale (100-375): 940 - 1260 - 1410 - 1890 - 1880 - 2350 - 2820 - 3780 W

Temperatura di esercizio: 65 °C

BM | BAGNOMARIA

Vasca inox per contenitori GN; scarico e termostato.

Contenitori GN (100-375): 2 - 3 - 4 - 5 - 5 - 6 - 8 - 10

Potenza: 2250-13000 W secondo lunghezza.

Temperatura di esercizio: 65 °C

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: GRIGIO

ristorazione-refrigerazione.it

VIGO 78 VD | REFRIGERATO

Espositore refrigerato compatto con vetro dritto temperato.

REFRIGERATO | PROFONDITA 780 MM | PIANO 475 MM | +2 / +5 °C | R290

PUNTI DI FORZA

1. **Design compatto**
   Profondita di soli 780 mm.
2. **Vetro dritto temperato**
   Apertura del vetro frontale.
3. **Semiventilato SV**
   Per gastronomia, salumi, latticini e snack.
4. **Riserva refrigerata**
   Vano inferiore con sportelli.
5. **Piano inox 475 mm**
   Superficie espositiva professionale.
6. **Illuminazione LED**
   Plafoniera inox con luce integrata.

DOTAZIONE E CONFIGURAZIONE

Gruppo incorporato | non canalizzabile | evaporacondensa automatico | sbrinamento a fermata

COLORI FRONTALI STANDARD

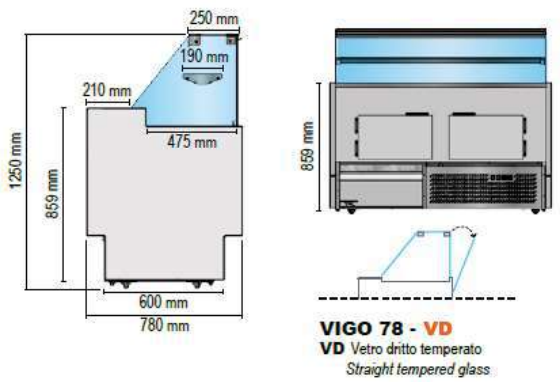
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE STANDARD: BIANCO / GRIGIO / NERO

ristorazione-refrigerazione.it

VIGO 78 VD | DATI TECNICI

Dimensioni, superfici espositive e configurazione della versione refrigerata.



CARATTERISTICHE

PROFONDITA **780 mm**	ALTEZZA **1250 mm**
PIANO ESP. **475 mm**	VETRO **Dritto temperato**
TEMPERATURA **+2 / +5 °C**	REFRIGERAZIONE **Semiventilata SV**
GAS **R290**	ALIMENTAZIONE **220/240 V - 1P - 50 Hz**

MODELLI DISPONIBILI | DIMENSIONI E SUPERFICIE

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE	SPORTELLI RISERVA
100	1040 mm	1,72 m²	N° 1
150	1520 mm	2,33 m²	N° 2
200	2000 mm	2,97 m²	N° 2
250	2480 mm	3,57 m²	N° 3
300	2960 mm	4,19 m²	N° 4

DOTAZIONE DI SERIE | SINTESI

- Spalle termoformate e coibentate 40 mm; fianchi laterali in vetro temperato.
- Mensola intermedia in vetro temperato con supporti 190 mm; pannello comandi elettronico.
- Riserva refrigerata a sportelli; piano di lavoro e piano espositivo in acciaio inox.
- Sistema evaporacondensa automatico; sbrinamento a fermata; vetro deflettore.

DATI DI COLLAUDO

Classe climatica 3 | Temperatura ambiente +25 °C | Umidita relativa 60%

Imballo standard: pallet + nylon | Installazione facile e immediata

COLORI FRONTALI STANDARD

1018 3020 5013 6026 9005 1028 2008 5024 6019 9010

SPALLE STANDARD: BIANCO / GRIGIO / NERO

ristorazione-refrigerazione.it

VIGO 90 VC | REFRIGERATO

Espositore refrigerato VIGO 90 con vetro curvo temperato. Scheda dedicata alla versione VC.

REFRIGERATO | PROFONDITA 890 MM | PIANO 550 MM | +2 / +5 °C | R290

VC | VETRO CURVO TEMPERATO

Apertura del vetro frontale • Semiventilata (SV) • Riserva refrigerata a sportelli

ALLESTIMENTO SPECIALE

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per il mantenimento della temperatura.

Soluzione dedicata agli allestimenti speciali VIGO 90.

COLORI FRONTALI STANDARD

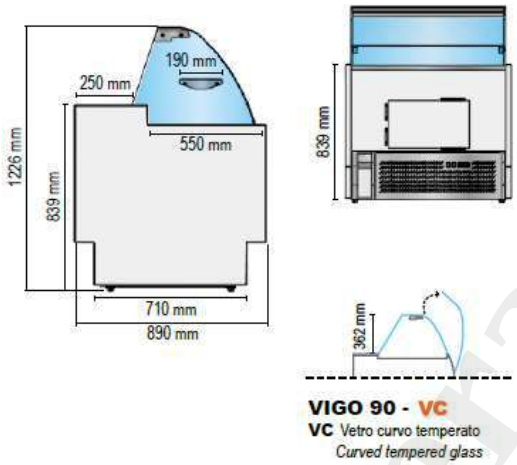
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: BIANCO / GRIGIO / NERO

ristorazione-refrigerazione.it

VIGO 90 VC | DATI TECNICI

Dimensioni e dati della versione VC con vetro curvo temperato.



VC | VETRO CURVO TEMPERATO

MODELLI DISPONIBILI | DIMENSIONI E SUPERFICIE

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE	SPORTELLI RISERVA
100	1040 mm	1,83 m²	N° 1
150	1520 mm	2,46 m²	N° 2
200	2000 mm	3,13 m²	N° 2
250	2480 mm	3,74 m²	N° 3
300	2960 mm	4,39 m²	N° 4

DATI PRINCIPALI

- Temperatura d'esercizio: +2 / +5 °C | Gas refrigerante: R290 | Classe climatica: 3
- Alimentazione: 220/240 V - 1P - 50 Hz (60 Hz a richiesta)
- Piano espositivo inox 550 mm; mensola intermedia in vetro temperato 190 mm.
- Pannello comandi elettronico; evaporacondensa automatico; sbrinamento a fermata.
- Non canalizzabile; imballo standard pallet + nylon.

ALLESTIMENTO SPECIALE

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per il mantenimento della temperatura.

Soluzione dedicata agli allestimenti speciali VIGO 90.

ristorazione-refrigerazione.it

VIGO 90 VD | REFRIGERATO

Espositore refrigerato VIGO 90 con vetro dritto temperato. Scheda dedicata alla versione VD.

REFRIGERATO | PROFONDITA 890 MM | PIANO 550 MM | +2 / +5 °C | R290

VD | VETRO DRITTO TEMPERATO

Apertura del vetro frontale • Semiventilata (SV) • Riserva refrigerata a sportelli

ALLESTIMENTO SPECIALE

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per il mantenimento della temperatura.

Soluzione dedicata agli allestimenti speciali VIGO 90.

COLORI FRONTALI STANDARD

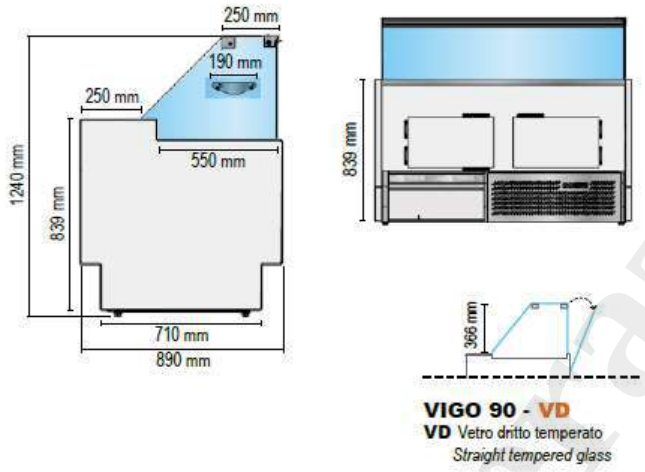
1018 | 3020 | 5013 | 6026 | 9005 | 1028 | 2008 | 5024 | 6019 | 9010

SPALLE: BIANCO / GRIGIO / NERO

ristorazione-refrigerazione.it

VIGO 90 VD | DATI TECNICI

Dimensioni e dati della versione VD con vetro dritto temperato.



VD | VETRO DRITTO TEMPERATO

MODELLI DISPONIBILI | DIMENSIONI E SUPERFICIE

MOD.	LUNGHEZZA	SUPERFICIE	SPORTELLI RISERVA
100	1040 mm	1,83 m²	N° 1
150	1520 mm	2,46 m²	N° 2
200	2000 mm	3,13 m²	N° 2
250	2480 mm	3,74 m²	N° 3
300	2960 mm	4,39 m²	N° 4

DATI PRINCIPALI

- Temperatura d'esercizio: +2 / +5 °C | Gas refrigerante: R290 | Classe climatica: 3
- Alimentazione: 220/240 V - 1P - 50 Hz (60 Hz a richiesta)
- Piano espositivo inox 550 mm; mensola intermedia in vetro temperato 190 mm.
- Pannello comandi elettronico; evaporacondensa automatico; sbrinamento a fermata.
- Non canalizzabile; imballo standard pallet + nylon.

ALLESTIMENTO SPECIALE

PC | PIASTRA CALDA

Piano riscaldato per il mantenimento della temperatura.

Soluzione dedicata agli allestimenti speciali VIGO 90.

ristorazione-refrigerazione.it

WST | BANCO REFRIGERATO

Servizio assistito - refrigerazione ventilata - vetro dritto temperato

WST 100
L 1040 mm | 86 L

WST 150
L 1500 mm | 126 L

WST 200
L 2000 mm | 169 L

CARATTERISTICHE GENERALI

- Banco refrigerato per servizio assistito con refrigerazione ventilata.
- Piano di lavoro in acciaio e zona esposizione in acciaio inox.
- Evaporatore con copertura anti-corrosione e sbrinamento automatico a fermata compressore.
- Termostato digitale con allarme "Apertura porta" e "Alta temperatura".
- Struttura cappello in vetro dritto temperato e ripiano intermedio in vetro non refrigerato.
- Porte scorrevoli posteriori, luce interna LED con interruttore indipendente e 4 piedini regolabili.

TEMPERATURA
M2 (-1 °C / +7 °C)

REFRIGERAZIONE
VENTILATA

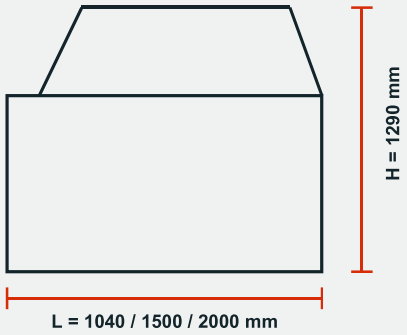
CONFIGURAZIONI
WST 100 | WST 150 | WST 200

ristorazionerefrigerazione.it

WST 100 / 150 / 200

Dimensioni e specifiche tecniche

Schema d'ingombro - profondità 910 mm



DATI COMUNI

- Temperatura: M2 (-1 °C / +7 °C)
- Refrigerazione ventilata
- Vetro dritto temperato
- Zona espositiva in acciaio inox
- Porte posteriori scorrevoli
- Luce interna LED

SPECIFICA	WST 100	WST 150	WST 200
Capacità	86 L	126 L	169 L
Consumo	4,99 kWh/24h	5 kWh/24h	7 kWh/24h
Potenza nominale	310 W	373 W	537 W
Rumorosità	63 dB(A)	64 dB(A)	68 dB(A)
Peso netto	130 kg	162 kg	179 kg
Peso lordo	160 kg	207 kg	227 kg
Dimensioni esterne LxPxH	1040x910x1290	1500x910x1290	2000x910x1290
Dimensioni interne LxPxH	900x390x220	1400x390x220	1900x390x220
Dimensioni imballo LxPxH	1100x1050x1130	1600x1050x1130	2100x1050x1130
Carico 20'/40'/40'HQ	20 / 44 / 44	14 / 28 / 28	10 / 22 / 22

Le caratteristiche generali sono comuni alla famiglia; i valori sopra riportati sono specifici per ciascun modello.

DOTAZIONI PRINCIPALI

Luce interna LED

Termostato digitale

Piano lavoro in acciaio

Zona esposizione inox

Porte scorrevoli posteriori

ristorazione-refrigerazione.it

WTE | BANCO REFRIGERATO

Servizio assistito - refrigerazione statica - vetro dritto temperato

WTE 100
L 1000 mm | 107 L

WTE 150
L 1500 mm | 160 L

WTE 200
L 2000 mm | 219 L

CARATTERISTICHE GENERALI

- Banco refrigerato per servizio assistito con refrigerazione statica.
- Piano di lavoro in acciaio e zona esposizione in acciaio inox.
- Evaporatore con copertura anti-corrosione e sbrinamento automatico a fermata compressore.
- Termostato digitale con allarme "Apertura porta" e "Alta temperatura".
- Struttura cappello in vetro dritto temperato e ripiano intermedio in vetro non refrigerato.
- Porte scorrevoli posteriori, luce interna LED con interruttore indipendente e 4 piedini regolabili.

TEMPERATURA
M2 (-1 °C / +7 °C)

REFRIGERAZIONE
STATICA

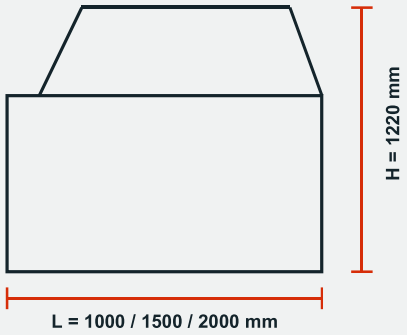
CONFIGURAZIONI
WTE 100 | WTE 150 | WTE 200

ristorazionerefrigerazione.it

WTE 100 / 150 / 200

Dimensioni e specifiche tecniche

Schema d'ingombro - profondità 790 mm



DATI COMUNI

- Temperatura: M2 (-1 °C / +7 °C)
- Refrigerazione statica
- Vetro dritto temperato
- Zona espositiva in acciaio inox
- Porte posteriori scorrevoli
- Luce interna LED

SPECIFICA	WTE 100	WTE 150	WTE 200
Capacità	107 L	160 L	219 L
Consumo	2 kWh/24h	2 kWh/24h	4 kWh/24h
Potenza nominale	193 W	193 W	274 W
Rumorosità	58 dB(A)	58 dB(A)	59 dB(A)
Peso netto	124 kg	159 kg	171 kg
Peso lordo	151 kg	197 kg	217 kg
Dimensioni esterne LxPxH	1000x790x1220	1500x790x1220	2000x790x1220
Dimensioni interne LxPxH	900x500x220	1400x500x220	1900x500x220
Dimensioni imballo LxPxH	1100x850x1130	1600x850x1130	2100x850x1130
Carico 20'/40'/40'HQ	24 / 52 / 52	14 / 28 / 28	12 / 26 / 26

Le caratteristiche generali sono comuni alla famiglia; i valori sopra riportati sono specifici per ciascun modello.

DOTAZIONI PRINCIPALI

Luce interna LED

Termostato digitale

Piano lavoro in acciaio

Zona esposizione inox

Porte scorrevoli posteriori

ristorazione-refrigerazione.it

DEKAN C-4 | VETRINA REFRIGERATA

Versione C con vetro alto - ventilata senza cella - profondità 850 mm

VENTILATA SENZA CELLA | CLASSE 3M2 | PROFONDITÀ 850 MM

CARATTERISTICHE GENERALI

- Versione C-4 refrigerata ventilata senza cella, con esposizione rialzata.
- Vetro alto con ripiano intermedio in vetro, ideale per la pasticceria fine.
- Illuminazione LED di serie sulla versione C.
- Illuminazione del vetro intermedio disponibile come optional.
- Piano di lavoro e zona esposizione in acciaio inox.
- Plexiglas scorrevoli posteriori di serie sulla versione ventilata C-4.

CLASSE CLIMATICA	REFRIGERAZIONE	REFRIGERANTE
3M2 - 25 °C / U.R. 60%	VENTILATA SENZA CELLA	R290

COLORI DISPONIBILI

STANDARD

- D110 WHITE
- D116 GRAY
- D97 BLACK
- D96 RED

SPECIAL

- D113 YELLOW
- D101 GREEN
- D107 AZZURRO
- D103 BLUE
- D102 ORANGE
- D136 WHITE OAK
- D137 URBAN WOOD
- D138 LARCH WOOD
- D145 GRENADE
- D152 TORTORA
- D141 ANTHRACITE
- I301 SCOTCH BRITE

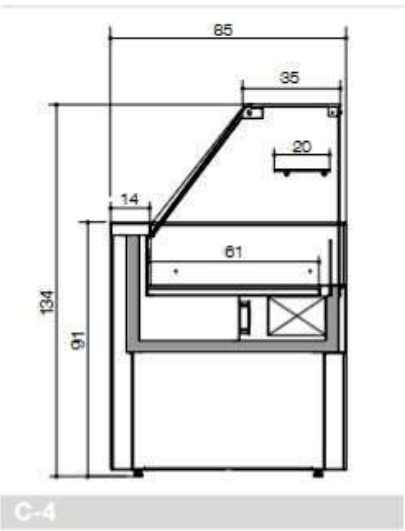
BATTICARRELLO

- G - GRAY
- N - BLACK
- A - AZURE

ristorazione-refrigerazione.it

DEKAN C-4 | DATI TECNICI

Disegno tecnico - codici - lunghezze - profondità



DATI PRINCIPALI

VERSIONE
C-4

PROFONDITÀ
850 mm

LUNGHEZZE
950 / 1350 / 1750 / 2150 / 2550 mm

CLASSE CLIMATICA
3M2 - 25 °C / U.R. 60%

REFRIGERANTE
R290

VERSIONE	CODICE	LUNGHEZZA	PROFONDITÀ
C-4	DA950PSVG	950 mm	850 mm
C-4	DA1350PSVG	1350 mm	850 mm
C-4	DA1750PSVG	1750 mm	850 mm
C-4	DA2150PSVG	2150 mm	850 mm
C-4	DA2550PSVG	2550 mm	850 mm

DOTAZIONI SPECIFICHE

PLEXI POSTERIORI	Scorrevoli di serie sulla C-4 ventilata.
ILLUMINAZIONE	LED di serie.
VETRO INTERMEDIO	Optional con illuminazione.
ESPOSIZIONE	Rialzata, indicata per pasticceria fine.

ristorazione-refrigerazione.it

DEKAN E-4 | VETRINA REFRIGERATA

Versione E - ventilata senza cella - profondità 850 mm

VENTILATA SENZA CELLA | CLASSE 3M2 | PROFONDITÀ 850 MM

CARATTERISTICHE GENERALI

- Versione E-4 refrigerata ventilata senza cella.
- Piano di lavoro e zona esposizione in acciaio inox.
- Struttura con vetro fisso e cappello superiore in vetro.
- Plexiglas scorrevoli posteriori di serie sulla versione ventilata E-4.
- Profondità contenuta di 85 cm, adatta anche a spazi ridotti.
- Refrigerante ecologico R290.

CLASSE CLIMATICA	REFRIGERAZIONE	CLASSE ENERGETICA
3M2 - 25 °C / U.R. 60%	VENTILATA SENZA CELLA	E

COLORI DISPONIBILI

STANDARD

- D110 WHITE
- D116 GRAY
- D97 BLACK
- D96 RED

SPECIAL

- D113 YELLOW
- D101 GREEN
- D107 AZZURRO
- D103 BLUE
- D102 ORANGE
- D136 WHITE OAK
- D137 URBAN WOOD
- D138 LARCH WOOD
- D145 GRENADE
- D152 TORTORA
- D141 ANTHRACITE
- I301 SCOTCH BRITE

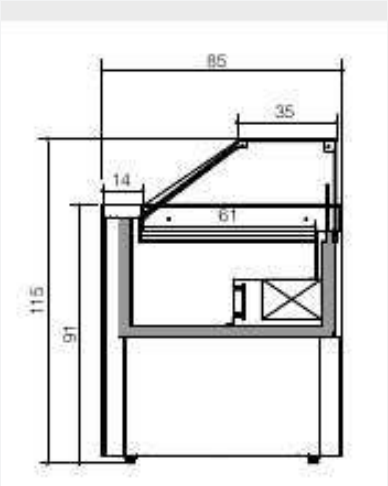
BATTICARRELLO

- G - GRAY
- N - BLACK
- A - AZURE

ristorazione-refrigerazione.it

DEKAN E-4 | DATI TECNICI

Disegno tecnico - codici - lunghezze - profondità



DATI PRINCIPALI

VERSIONE
E-4

TIPOLOGIA
VENTILATA SENZA CELLA

PROFONDITÀ
850 mm

LUNGHEZZE
950 / 1350 / 1750 / 2150 / 2550 mm

CLASSE CLIMATICA
3M2

CONDIZIONI
25 °C / U.R. 60%

CLASSE ENERGETICA
E

REFRIGERANTE
R290

VERSIONE	CODICE	LUNGHEZZA	PROFONDITÀ
E-4	DE950PSVG	950 mm	850 mm
E-4	DE1350PSVG	1350 mm	850 mm
E-4	DE1750PSVG	1750 mm	850 mm
E-4	DE2150PSVG	2150 mm	850 mm
E-4	DE2550PSVG	2550 mm	850 mm

DOTAZIONI / ACCESSORI E-4

PLEXIGLAS SCORREVOLI	Di serie sulla versione ventilata E-4.
PIANO DI LAVORO	Acciaio inox.
ZONA ESPOSIZIONE	Acciaio inox.
CAPPELLO	Vetro.
STRUTTURA	Vetro fisso.

ristorazione-refrigerazione.it

DEKAN E-5 | VETRINA CALDA

Versione calda fino a 60 °C - profondità 850 mm

VERSIONE CALDA | MAX 60 °C | PROFONDITÀ 850 MM

CARATTERISTICHE GENERALI

- Versione E-5 calda per il mantenimento degli alimenti fino a 60 °C.
- Piano di lavoro e zona esposizione in acciaio inox.
- Struttura con vetro fisso e cappello superiore in vetro.
- Chiusura posteriore con pannelli scorrevoli in plexiglas.
- Profondità contenuta di 85 cm, ideale anche per spazi ridotti.

TEMPERATURA	TIPOLOGIA	PROFONDITÀ
FINO A 60 °C	**VETRINA CALDA**	**850 MM**

COLORI DISPONIBILI

STANDARD

- D110 WHITE
- D116 GRAY
- D97 BLACK
- D96 RED

SPECIAL

- D113 YELLOW
- D101 GREEN
- D107 AZZURRO
- D103 BLUE
- D102 ORANGE
- D136 WHITE OAK
- D137 URBAN WOOD
- D138 LARCH WOOD
- D145 GRENADE
- D152 TORTORA
- D141 ANTHRACITE
- I301 SCOTCH BRITE

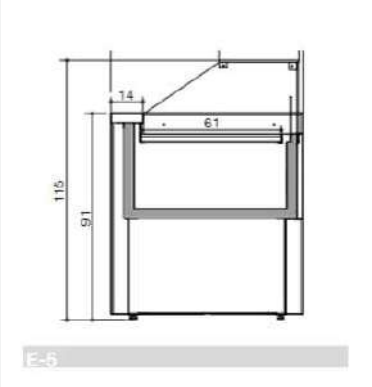
BATTICARRELLO

- G GRAY
- N BLACK
- A AZURE

ristorazione-refrigerazione.it

DEKAN E-5 | DATI TECNICI

Disegno tecnico - lunghezze - profondità



DATI PRINCIPALI

VERSIONE
E-5

TIPOLOGIA
CALDA

TEMPERATURA
FINO A 60 °C

PROFONDITÀ
850 mm

LUNGHEZZE
950 / 1350 mm

VERSIONE | LUNGHEZZA | PROFONDITÀ

VERSIONE	LUNGHEZZA	PROFONDITÀ
E-5	950 mm	850 mm
E-5	1350 mm	850 mm

DOTAZIONI / CARATTERISTICHE E-5

CHIUSURA POSTERIORE	Pannelli scorrevoli in plexiglas.
PIANO DI LAVORO	Acciaio inox.
ZONA ESPOSIZIONE	Acciaio inox.
CAPPELLO	Vetro.
STRUTTURA	Vetro fisso.
TEMPERATURA	Mantenimento caldo fino a 60 °C.

ristorazione-refrigerazione.it

DEKAN C-5 | VETRINA CALDA

Versione calda fino a 60 °C - profondità 850 mm

VERSIONE CALDA | MAX 60 °C | PROFONDITÀ 850 MM

CARATTERISTICHE GENERALI

- Versione C-5 calda per il mantenimento degli alimenti fino a 60 °C.
- Piano di lavoro e zona esposizione in acciaio inox.
- Struttura con vetro fisso e cappello superiore in vetro.
- Illuminazione LED prevista sulla versione C.
- Vetro intermedio disponibile come optional, anche con illuminazione.

TEMPERATURA	TIPOLOGIA	PROFONDITÀ
FINO A 60 °C	**VETRINA CALDA**	**850 MM**

COLORI DISPONIBILI

STANDARD

- **D110** WHITE
- **D116** GRAY
- **D97** BLACK
- **D96** RED

SPECIAL

- **D113** YELLOW
- **D101** GREEN
- **D107** AZZURRO
- **D103** BLUE
- **D102** ORANGE
- **D136** WHITE OAK
- **D137** URBAN WOOD
- **D138** LARCH WOOD
- **D145** GRENADE
- **D152** TORTORA
- **D141** ANTHRACITE
- **I301** SCOTCH BRITE

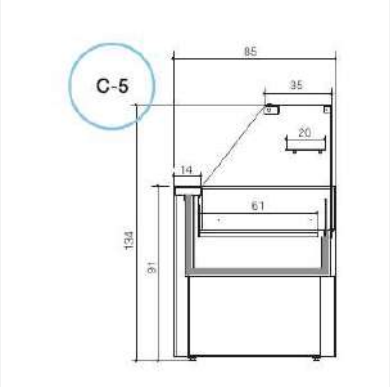
BATTICARRELLO

- **G** GRAY
- **N** BLACK
- **A** AZURE

ristorazione-refrigerazione.it

DEKAN C-5 | DATI TECNICI

Disegno tecnico - lunghezze - profondità



DATI PRINCIPALI

VERSIONE
C-5

TIPOLOGIA
CALDA

TEMPERATURA
FINO A 60 °C

PROFONDITÀ
850 mm

LUNGHEZZE
950 / 1350 mm

VERSIONE | LUNGHEZZA | PROFONDITÀ

VERSIONE	LUNGHEZZA	PROFONDITÀ
C-5	950 mm	850 mm
C-5	1350 mm	850 mm

DOTAZIONI / CARATTERISTICHE C-5

ILLUMINAZIONE	LED.
VETRO INTERMEDIO	Optional, disponibile anche con illuminazione.
PIANO DI LAVORO	Acciaio inox.
ZONA ESPOSIZIONE	Acciaio inox.
CAPPELLO	Vetro.
STRUTTURA	Vetro fisso.

ristorazione-refrigerazione.it

DEKAN E-6 | VETRINA NEUTRA

Versione non refrigerata - profondità 850 mm

VERSIONE NEUTRA | NON REFRIGERATA | PROFONDITÀ 850 MM

CARATTERISTICHE GENERALI

- Versione E-6 neutra, priva di refrigerazione e riscaldamento.
- Piano di lavoro e zona esposizione in acciaio inox.
- Struttura con vetro fisso e cappello superiore in vetro.
- Chiusura posteriore con pannelli scorrevoli in plexiglas.
- Profondità contenuta di 85 cm, ideale anche per spazi ridotti.

FUNZIONAMENTO	TIPOLOGIA	PROFONDITÀ
NON REFRIGERATA	VETRINA NEUTRA	850 MM

COLORI DISPONIBILI

STANDARD

- D110 WHITE
- D116 GRAY
- D97 BLACK
- D96 RED

SPECIAL

- D113 YELLOW
- D101 GREEN
- D107 AZZURRO
- D103 BLUE
- D102 ORANGE
- D136 WHITE OAK
- D137 URBAN WOOD
- D138 LARCH WOOD
- D145 GRENADE
- D152 TORTORA
- D141 ANTHRACITE
- I301 SCOTCH BRITE

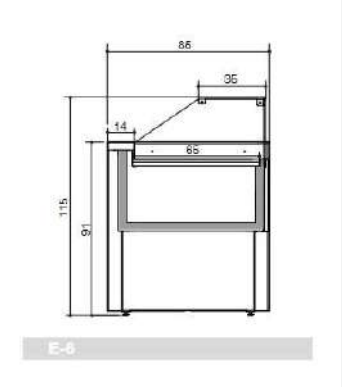
BATTICARRELLO

- G GRAY
- N BLACK
- A AZURE

ristorazione-refrigerazione.it

DEKAN E-6 | DATI TECNICI

Disegno tecnico - lunghezze - profondità



DATI PRINCIPALI

VERSIONE
E-6

TIPOLOGIA
NEUTRA

FUNZIONAMENTO
NON REFRIGERATA

PROFONDITÀ
850 mm

LUNGHEZZE
950 / 1350 / 1750 / 2150 / 2550 mm

VERSIONE | LUNGHEZZA | PROFONDITÀ

VERSIONE	LUNGHEZZA	PROFONDITÀ
E-6	950 mm	850 mm
E-6	1350 mm	850 mm
E-6	1750 mm	850 mm
E-6	2150 mm	850 mm
E-6	2550 mm	850 mm

DOTAZIONI / CARATTERISTICHE E-6

CHIUSURA POSTERIORE	Pannelli scorrevoli in plexiglas.
PIANO DI LAVORO	Acciaio inox.
ZONA ESPOSIZIONE	Acciaio inox.
CAPPELLO	Vetro.
STRUTTURA	Vetro fisso.
FUNZIONAMENTO	Versione neutra, non refrigerata.

ristorazione-refrigerazione.it

DEKAN C-6 | VETRINA NEUTRA

Versione non refrigerata - profondità 850 mm

VERSIONE NEUTRA | NON REFRIGERATA | PROFONDITÀ 850 MM

CARATTERISTICHE GENERALI

- Versione C-6 neutra, priva di refrigerazione e riscaldamento.
- Piano di lavoro e zona esposizione in acciaio inox.
- Struttura con vetro fisso e cappello superiore in vetro.
- Illuminazione LED prevista sulla versione C.
- Vetro intermedio disponibile come optional, anche con illuminazione.

FUNZIONAMENTO	TIPOLOGIA	PROFONDITÀ
NON REFRIGERATA	**VETRINA NEUTRA**	**850 MM**

COLORI DISPONIBILI

STANDARD

- **D110** WHITE
- **D116** GRAY
- **D97** BLACK
- **D96** RED

SPECIAL

- **D113** YELLOW
- **D101** GREEN
- **D107** AZZURRO
- **D103** BLUE
- **D102** ORANGE
- **D136** WHITE OAK
- **D137** URBAN WOOD
- **D138** LARCH WOOD
- **D145** GRENADE
- **D152** TORTORA
- **D141** ANTHRACITE
- **I301** SCOTCH BRITE

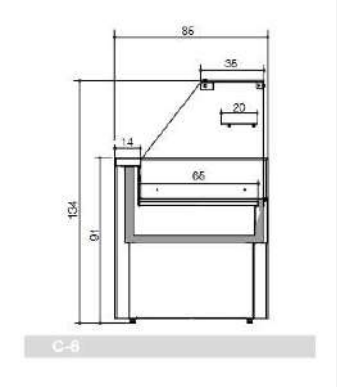
BATTICARRELLO

- **G** GRAY
- **N** BLACK
- **A** AZURE

ristorazione-refrigerazione.it

DEKAN C-6 | DATI TECNICI

Disegno tecnico - lunghezze - profondità



DATI PRINCIPALI

VERSIONE
C-6

TIPOLOGIA
NEUTRA

FUNZIONAMENTO
NON REFRIGERATA

PROFONDITÀ
850 mm

LUNGHEZZE
950 / 1350 / 1750 / 2150 / 2550 mm

VERSIONE | LUNGHEZZA | PROFONDITÀ

VERSIONE	LUNGHEZZA	PROFONDITÀ
C-6	950 mm	850 mm
C-6	1350 mm	850 mm
C-6	1750 mm	850 mm
C-6	2150 mm	850 mm
C-6	2550 mm	850 mm

DOTAZIONI / CARATTERISTICHE C-6

ILLUMINAZIONE	LED.
VETRO INTERMEDIO	Optional, disponibile anche con illuminazione.
PIANO DI LAVORO	Acciaio inox.
ZONA ESPOSIZIONE	Acciaio inox.
CAPPELLO	Vetro.
FUNZIONAMENTO	Versione neutra, non refrigerata.

ristorazione-refrigerazione.it

ALBA

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

ALBA 1100 VD

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Vetrina refrigerata ventilata ALBA 1100 VD per l'esposizione di prodotti di pasticceria e pralineria. Configurazione con due ripiani in vetro, temperatura di esercizio +2/+4 °C, sbrinamento automatico elettrico e refrigerante ecologico R290.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
ALBA 1100 VD	**1124 x 1060 x 1383**	**+2 / +4 °C**
CONFIGURAZIONE	POTENZA	UMIDITÀ RELATIVA
VD	**600 W**	**70%**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Refrigerazione ventilata e sbrinamento automatico elettrico.
- Evaporazione automatica dell’acqua di condensa.
- Due ripiani intermedi in vetro.

DESTINAZIONE D’USO

Esposizione refrigerata professionale per pasticceria e pralineria.

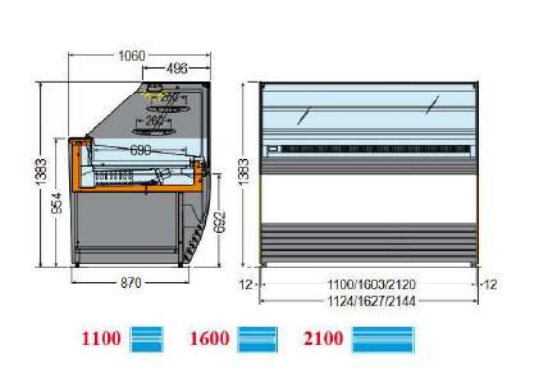
ristorazione-refrigerazione.it

ALBA

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

ALBA 1100 VD

Disegno tecnico, dimensioni e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
ALBA 1100 VD

DIMENSIONI PRODOTTO
1124 x 1060 x 1383 mm

IMBALLO
1220 x 1270 x 1560 mm

PESO NETTO / LORDO
224 / 260 kg

RIPIANI
2 RIPIANI VETRO 260 x 1100 mm

POTENZA
600 W

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	+2 / +4 °C
REFRIGERAZIONE	VENTILATA
SBRINAMENTO	AUTOMATICO ELETTRICO
EVAPORAZIONE CONDENSA	AUTOMATICA
UMIDITÀ RELATIVA	70%
REFRIGERANTE	R290
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz

CONFIGURAZIONE

- VD: vetrina alta con due ripiani intermedi in vetro.
- Classe climatica: MAX 3 (30 °C - U.R. 55%).
- Misure espresse in millimetri; pesi espressi in chilogrammi.

PASTICCERIA E PRALINERIA

Linea ALBA - refrigerazione professionale ventilata

ristorazione-refrigerazione.it

ALBA

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

ALBA 1600 VD

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Vetrina refrigerata ventilata ALBA 1600 VD per l'esposizione di prodotti di pasticceria e pralineria. Configurazione con due ripiani in vetro, temperatura di esercizio +2/+4 °C, sbrinamento automatico elettrico e refrigerante ecologico R290.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
ALBA 1600 VD	**1627 x 1060 x 1383**	**+2 / +4 °C**
CONFIGURAZIONE	**POTENZA**	**UMIDITÀ RELATIVA**
VD	**720 W**	**70%**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Refrigerazione ventilata e sbrinamento automatico elettrico.
- Evaporazione automatica dell’acqua di condensa.
- Due ripiani intermedi in vetro.

DESTINAZIONE D’USO

Esposizione refrigerata professionale per pasticceria e pralineria.

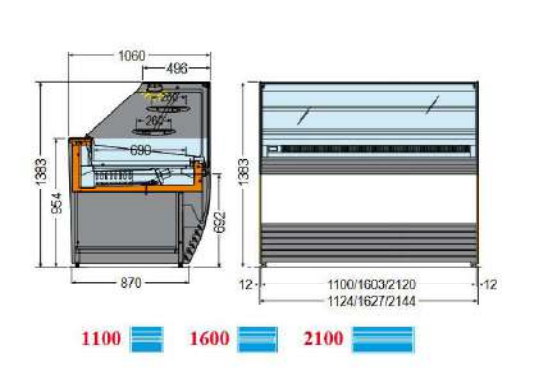
ristorazione-refrigerazione.it

ALBA

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

ALBA 1600 VD

Disegno tecnico, dimensioni e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
ALBA 1600 VD

DIMENSIONI PRODOTTO
1627 x 1060 x 1383 mm

IMBALLO
1720 x 1270 x 1560 mm

PESO NETTO / LORDO
302 / 342 kg

RIPIANI
2 RIPIANI VETRO 260 x 1603 mm

POTENZA
720 W

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	+2 / +4 °C
REFRIGERAZIONE	VENTILATA
SBRINAMENTO	AUTOMATICO ELETTRICO
EVAPORAZIONE CONDENSA	AUTOMATICA
UMIDITÀ RELATIVA	70%
REFRIGERANTE	R290
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz

CONFIGURAZIONE

- VD: vetrina alta con due ripiani intermedi in vetro.
- Classe climatica: MAX 3 (30 °C - U.R. 55%).
- Misure espresse in millimetri; pesi espressi in chilogrammi.

PASTICCERIA E PRALINERIA

Linea ALBA - refrigerazione professionale ventilata

ristorazione-refrigerazione.it

ALBA

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

ALBA 2100 VD

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Vetrina refrigerata ventilata ALBA 2100 VD per l'esposizione di prodotti di pasticceria e pralineria. Configurazione con due ripiani in vetro, temperatura di esercizio +2/+4 °C, sbrinamento automatico elettrico e refrigerante ecologico R290.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
ALBA 2100 VD	**2144 x 1060 x 1383**	**+2 / +4 °C**
CONFIGURAZIONE	POTENZA	UMIDITÀ RELATIVA
VD	**720 W**	**70%**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Refrigerazione ventilata e sbrinamento automatico elettrico.
- Evaporazione automatica dell’acqua di condensa.
- Due ripiani intermedi in vetro.

DESTINAZIONE D’USO

Esposizione refrigerata professionale per pasticceria e pralineria.

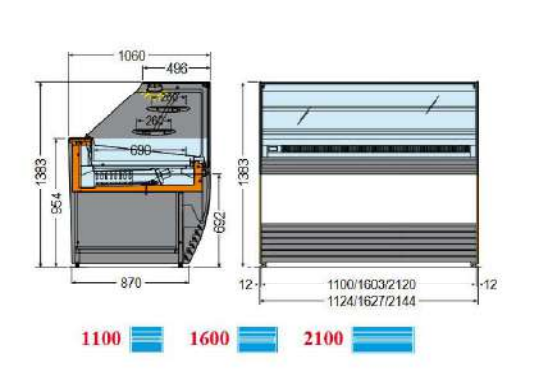
ristorazione-refrigerazione.it

ALBA

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

ALBA 2100 VD

Disegno tecnico, dimensioni e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
ALBA 2100 VD

DIMENSIONI PRODOTTO
2144 x 1060 x 1383 mm

IMBALLO
2260 x 1270 x 1560 mm

PESO NETTO / LORDO
353 / 400 kg

RIPIANI
2 RIPIANI VETRO 260 x 2120 mm

POTENZA
720 W

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	+2 / +4 °C
REFRIGERAZIONE	VENTILATA
SBRINAMENTO	AUTOMATICO ELETTRICO
EVAPORAZIONE CONDENSA	AUTOMATICA
UMIDITÀ RELATIVA	70%
REFRIGERANTE	R290
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz

CONFIGURAZIONE

- VD: vetrina alta con due ripiani intermedi in vetro.
- Classe climatica: MAX 3 (30 °C - U.R. 55%).
- Misure espresse in millimetri; pesi espressi in chilogrammi.

PASTICCERIA E PRALINERIA

Linea ALBA - refrigerazione professionale ventilata

ristorazione-refrigerazione.it

ALBA

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

ALBA 1100 VDB

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Vetrina refrigerata ventilata ALBA 1100 VDB per pasticceria e pralineria. Versione bassa senza ripiani intermedi, temperatura di esercizio +2/+4 °C, sbrinamento automatico elettrico e refrigerante ecologico R290.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
ALBA 1100 VDB	**1124 x 1060 x 1223**	**+2 / +4 °C**
CONFIGURAZIONE	**POTENZA**	**UMIDITÀ RELATIVA**
VDB	**560 W**	**70%**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Refrigerazione ventilata e sbrinamento automatico elettrico.
- Evaporazione automatica dell’acqua di condensa.
- Configurazione bassa senza ripiani intermedi.

DESTINAZIONE D’USO

Esposizione refrigerata professionale per pasticceria e pralineria.

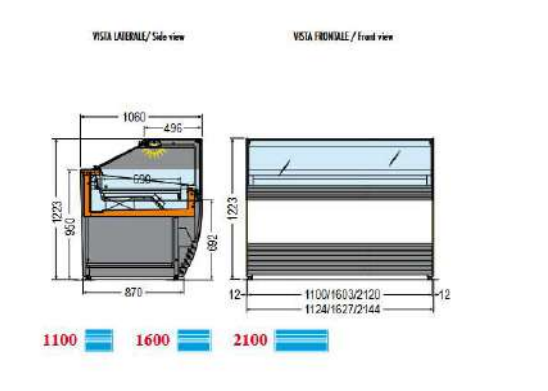
ristorazione-refrigerazione.it

ALBA

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

ALBA 1100 VDB

Disegno tecnico, dimensioni e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
ALBA 1100 VDB

DIMENSIONI PRODOTTO
1124 x 1060 x 1223 mm

IMBALLO
1220 x 1270 x 1560 mm

PESO NETTO / LORDO
214 / 254 kg

RIPIANI
SENZA RIPIANI

POTENZA
560 W

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	+2 / +4 °C
REFRIGERAZIONE	VENTILATA
SBRINAMENTO	AUTOMATICO ELETTRICO
EVAPORAZIONE CONDENSA	AUTOMATICA
UMIDITÀ RELATIVA	70%
REFRIGERANTE	R290
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz

CONFIGURAZIONE

- VDB: versione bassa senza ripiani intermedi.
- Classe climatica: MAX 3 (30 °C - U.R. 55%).
- Misure espresse in millimetri; pesi espressi in chilogrammi.

PASTICCERIA E PRALINERIA

Linea ALBA - refrigerazione professionale ventilata

ristorazione-refrigerazione.it

ALBA

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

ALBA 1600 VDB

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Vetrina refrigerata ventilata ALBA 1600 VDB per pasticceria e pralineria. Versione bassa senza ripiani intermedi, temperatura di esercizio +2/+4 °C, sbrinamento automatico elettrico e refrigerante ecologico R290.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
ALBA 1600 VDB	**1627 x 1060 x 1223**	**+2 / +4 °C**
CONFIGURAZIONE	**POTENZA**	**UMIDITÀ RELATIVA**
VDB	**720 W**	**70%**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Refrigerazione ventilata e sbrinamento automatico elettrico.
- Evaporazione automatica dell’acqua di condensa.
- Configurazione bassa senza ripiani intermedi.

DESTINAZIONE D’USO

Esposizione refrigerata professionale per pasticceria e pralineria.

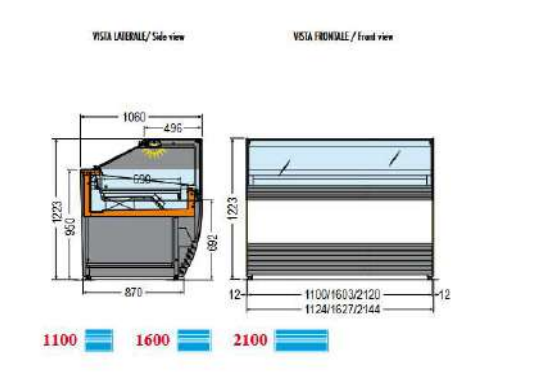
ristorazione-refrigerazione.it

ALBA

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

ALBA 1600 VDB

Disegno tecnico, dimensioni e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
ALBA 1600 VDB

DIMENSIONI PRODOTTO
1627 x 1060 x 1223 mm

IMBALLO
1720 x 1270 x 1560 mm

PESO NETTO / LORDO
285 / 330 kg

RIPIANI
SENZA RIPIANI

POTENZA
720 W

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	+2 / +4 °C
REFRIGERAZIONE	VENTILATA
SBRINAMENTO	AUTOMATICO ELETTRICO
EVAPORAZIONE CONDENSA	AUTOMATICA
UMIDITÀ RELATIVA	70%
REFRIGERANTE	R290
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz

CONFIGURAZIONE

- VDB: versione bassa senza ripiani intermedi.
- Classe climatica: MAX 3 (30 °C - U.R. 55%).
- Misure espresse in millimetri; pesi espressi in chilogrammi.

PASTICCERIA E PRALINERIA

Linea ALBA - refrigerazione professionale ventilata

ristorazione-refrigerazione.it

ALBA

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

ALBA 2100 VDB

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Vetrina refrigerata ventilata ALBA 2100 VDB per pasticceria e pralineria. Versione bassa senza ripiani intermedi, temperatura di esercizio +2/+4 °C, sbrinamento automatico elettrico e refrigerante ecologico R290.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
ALBA 2100 VDB	**2144 x 1060 x 1223**	**+2 / +4 °C**
CONFIGURAZIONE	**POTENZA**	**UMIDITÀ RELATIVA**
VDB	**720 W**	**70%**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Refrigerazione ventilata e sbrinamento automatico elettrico.
- Evaporazione automatica dell’acqua di condensa.
- Configurazione bassa senza ripiani intermedi.

DESTINAZIONE D’USO

Esposizione refrigerata professionale per pasticceria e pralineria.

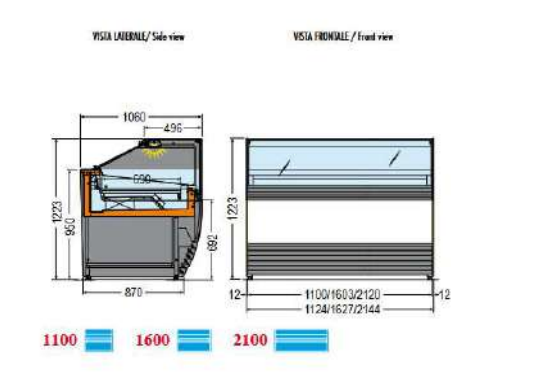
ristorazione-refrigerazione.it

ALBA

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

ALBA 2100 VDB

Disegno tecnico, dimensioni e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
ALBA 2100 VDB

DIMENSIONI PRODOTTO
2144 x 1060 x 1223 mm

IMBALLO
2260 x 1270 x 1560 mm

PESO NETTO / LORDO
337 / 396 kg

RIPIANI
SENZA RIPIANI

POTENZA
720 W

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	+2 / +4 °C
REFRIGERAZIONE	VENTILATA
SBRINAMENTO	AUTOMATICO ELETTRICO
EVAPORAZIONE CONDENSA	AUTOMATICA
UMIDITÀ RELATIVA	70%
REFRIGERANTE	R290
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz

CONFIGURAZIONE

- VDB: versione bassa senza ripiani intermedi.
- Classe climatica: MAX 3 (30 °C - U.R. 55%).
- Misure espresse in millimetri; pesi espressi in chilogrammi.

PASTICCERIA E PRALINERIA

Linea ALBA - refrigerazione professionale ventilata

ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 3V

Codice PK3VVCG | Refrigerazione ventilata | Gruppo incorporato

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Espositore refrigerato ventilato PUNTOK 3V con gruppo incorporato, vetri dritti temperati e senza mensole intermedie. La zona espositiva con 3 vassoi è indicata per pasticceria e pralineria. Piano di lavoro e superficie espositiva sono in acciaio inox.

CODICE	LUNGHEZZA	MISURE
PK3VVCG	**1377 mm**	**940 x 1064 mm**

CONFIGURAZIONE	TEMPERATURA	SUPERFICIE
3 VASSOI	**+2 / +6 °C**	**0,84 m²**

COLORI RAL STANDARD

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010

FINITURE PERSONALIZZABILI

Pannelli frontali e laterali facilmente smontabili.

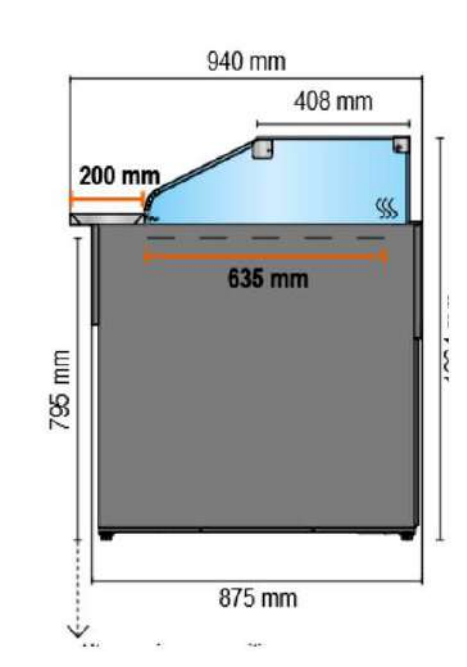
ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 3V

Disegno tecnico, misure e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

CODICE
PK3VVCG

DIMENSIONI
1377 x 940 x 1064 mm

VASSOI
3

PROFONDITÀ VASSOIO
650 mm

SUPERFICIE ESPOSITIVA
0,84 m²

REFRIGERAZIONE
VENTILATA

GRUPPO
INCORPORATO

DATI ELETTRICI E FRIGORIFERI

ASSORBIMENTO AVVIAMENTO	440 W - 2,75 A
ASSORBIMENTO A REGIME	410 W - 2,65 A
ILLUMINAZIONE PLAFONIERA	13 W
ILLUMINAZIONE MENSOLA	NON PRESENTE
POTENZA FRIGORIFERA	635 W - evaporazione -10 °C
ALIMENTAZIONE	220/240 V - 1P - 50 Hz

CARATTERISTICHE E DOTAZIONI

- Vetri dritti temperati e sistema antiappannamento ad aria calda.
- Piano di lavoro e vassoi espositivi rimovibili in acciaio inox.
- Pannello comandi elettronico e plafoniera con illuminazione LED.
- Due vani a giorno completi di ripiano intermedio.
- Vaschetta evapora-condensa con resistenza PTC.
- Installazione pronta all'uso, struttura canalizzabile.

CONDIZIONI DI ESERCIZIO

+2 / +6 °C | Classe climatica 3: 25 °C, U.R. 60% | Refrigerante R455A; R290 su richiesta

ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 3V - 1 MENSOLA

Codice PK3VVCG1M | Refrigerazione ventilata | Gruppo incorporato

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Espositore refrigerato ventilato PUNTOK 3V con gruppo incorporato, vetri dritti temperati e con una mensola intermedia in vetro temperato e illuminazione LED. La zona espositiva con 3 vassoi è indicata per pasticceria e pralineria. Piano di lavoro e superficie espositiva sono in acciaio inox.

CODICE	LUNGHEZZA	MISURE
PK3VVCG1M	**1377 mm**	**940 x 1224 mm**

CONFIGURAZIONE	TEMPERATURA	SUPERFICIE
3 VASSOI	**+2 / +6 °C**	**1,00 m²**

COLORI RAL STANDARD

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010

FINITURE PERSONALIZZABILI

Pannelli frontali e laterali facilmente smontabili.

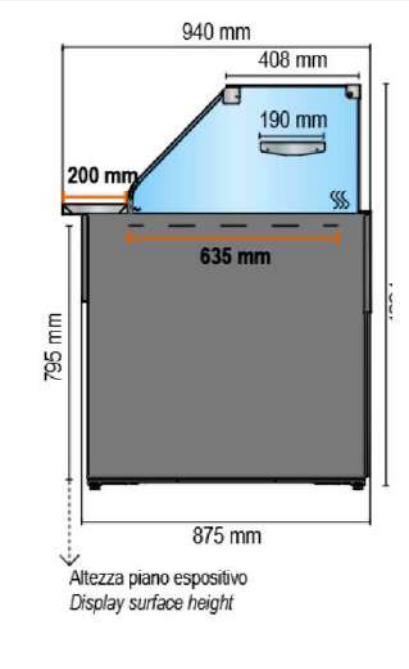
ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 3V - 1 MENSOLA

Disegno tecnico, misure e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

CODICE
PK3VVCG1M

DIMENSIONI
1377 x 940 x 1224 mm

VASSOI
3

PROFONDITÀ VASSOIO
650 mm

SUPERFICIE ESPOSITIVA
1,00 m²

REFRIGERAZIONE
VENTILATA

GRUPPO
INCORPORATO

DATI ELETTRICI E FRIGORIFERI

ASSORBIMENTO AVVIAMENTO	440 W - 2,75 A
ASSORBIMENTO A REGIME	410 W - 2,65 A
ILLUMINAZIONE PLAFONIERA	13 W
ILLUMINAZIONE MENSOLA	13 W
POTENZA FRIGORIFERA	635 W - evaporazione -10 °C
ALIMENTAZIONE	220/240 V - 1P - 50 Hz

CARATTERISTICHE E DOTAZIONI

- Vetri dritti temperati e sistema antiappannamento ad aria calda.
- Piano di lavoro e vassoi espositivi rimovibili in acciaio inox.
- Pannello comandi elettronico e plafoniera con illuminazione LED.
- Due vani a giorno completi di ripiano intermedio.
- Vaschetta evapora-condensa con resistenza PTC.

CONDIZIONI DI ESERCIZIO

+2 / +6 °C | Classe climatica 3: 25 °C, U.R. 60% | Refrigerante R455A; R290 su richiesta

- Installazione pronta all'uso, struttura canalizzabile.

ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 3V - 2 MENSOLE

Codice PK3VVCG2M | Refrigerazione ventilata | Gruppo incorporato

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Espositore refrigerato ventilato PUNTOK 3V con gruppo incorporato, vetri dritti temperati e con due mensole intermedie in vetro temperato e illuminazione LED. La zona espositiva con 3 vassoi è indicata per pasticceria e pralineria. Piano di lavoro e superficie espositiva sono in acciaio inox.

CODICE	LUNGHEZZA	MISURE
PK3VVCG2M	**1377 mm**	**940 x 1384 mm**

CONFIGURAZIONE	TEMPERATURA	SUPERFICIE
3 VASSOI	**+2 / +6 °C**	**1,26 m²**

COLORI RAL STANDARD

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010

FINITURE PERSONALIZZABILI

Pannelli frontali e laterali facilmente smontabili.

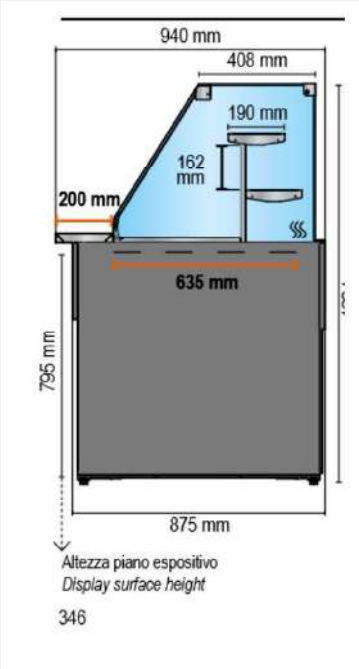
ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 3V - 2 MENSOLE

Disegno tecnico, misure e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

CODICE
PK3VVCG2M

DIMENSIONI
1377 x 940 x 1384 mm

VASSOI
3

PROFONDITÀ VASSOIO
650 mm

SUPERFICIE ESPOSITIVA
1,26 m²

REFRIGERAZIONE
VENTILATA

GRUPPO
INCORPORATO

DATI ELETTRICI E FRIGORIFERI

ASSORBIMENTO AVVIAMENTO	440 W - 2,75 A
ASSORBIMENTO A REGIME	410 W - 2,65 A
ILLUMINAZIONE PLAFONIERA	13 W
ILLUMINAZIONE MENSOLA	13 W
POTENZA FRIGORIFERA	635 W - evaporazione -10 °C
ALIMENTAZIONE	220/240 V - 1P - 50 Hz

CARATTERISTICHE E DOTAZIONI

- Vetri dritti temperati e sistema antiappannamento ad aria calda.
- Piano di lavoro e vassoi espositivi rimovibili in acciaio inox.
- Pannello comandi elettronico e plafoniera con illuminazione LED.
- Due vani a giorno completi di ripiano intermedio.
- Vaschetta evapora-condensa con resistenza PTC.
- Installazione pronta all'uso, struttura canalizzabile.

CONDIZIONI DI ESERCIZIO

+2 / +6 °C | Classe climatica 3: 25 °C, U.R. 60% | Refrigerante R455A; R290 su richiesta

ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 4V

Codice PK4VVCG | Refrigerazione ventilata | Gruppo incorporato

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Espositore refrigerato ventilato PUNTOK 4V con gruppo incorporato, vetri dritti temperati e senza mensole intermedie. La zona espositiva con 4 vassoi è indicata per pasticceria e pralineria. Piano di lavoro e superficie espositiva sono in acciaio inox.

CODICE	LUNGHEZZA	MISURE
PK4VVCG	**1802 mm**	**940 x 1064 mm**

CONFIGURAZIONE	TEMPERATURA	SUPERFICIE
4 VASSOI	**+2 / +6 °C**	**1,12 m²**

COLORI RAL STANDARD

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010

FINITURE PERSONALIZZABILI

Pannelli frontali e laterali facilmente smontabili.

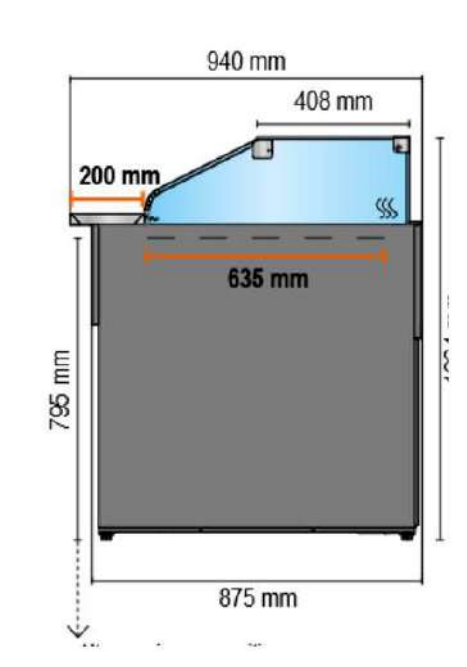
ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 4V

Disegno tecnico, misure e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

CODICE
PK4VVCG

DIMENSIONI
1802 x 940 x 1064 mm

VASSOI
4

PROFONDITÀ VASSOIO
650 mm

SUPERFICIE ESPOSITIVA
1,12 m²

REFRIGERAZIONE
VENTILATA

GRUPPO
INCORPORATO

DATI ELETTRICI E FRIGORIFERI

ASSORBIMENTO AVVIAMENTO	650 W - 3,70 A
ASSORBIMENTO A REGIME	605 W - 3,45 A
ILLUMINAZIONE PLAFONIERA	16 W
ILLUMINAZIONE MENSOLA	NON PRESENTE
POTENZA FRIGORIFERA	830 W - evaporazione -10 °C
ALIMENTAZIONE	220/240 V - 1P - 50 Hz

CARATTERISTICHE E DOTAZIONI

- Vetri dritti temperati e sistema antiappannamento ad aria calda.
- Piano di lavoro e vassoi espositivi rimovibili in acciaio inox.
- Pannello comandi elettronico e plafoniera con illuminazione LED.
- Due vani a giorno completi di ripiano intermedio.
- Vaschetta evapora-condensa con resistenza PTC.
- Installazione pronta all'uso, struttura canalizzabile.

CONDIZIONI DI ESERCIZIO

+2 / +6 °C | Classe climatica 3: 25 °C, U.R. 60% | Refrigerante R455A; R290 su richiesta

ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 4V - 1 MENSOLA

Codice PK4VVCG1M | Refrigerazione ventilata | Gruppo incorporato

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Espositore refrigerato ventilato PUNTOK 4V con gruppo incorporato, vetri dritti temperati e con una mensola intermedia in vetro temperato e illuminazione LED. La zona espositiva con 4 vassoi è indicata per pasticceria e pralineria. Piano di lavoro e superficie espositiva sono in acciaio inox.

CODICE	LUNGHEZZA	MISURE
PK4VVCG1M	**1802 mm**	**940 x 1224 mm**

CONFIGURAZIONE	TEMPERATURA	SUPERFICIE
4 VASSOI	**+2 / +6 °C**	**1,33 m²**

COLORI RAL STANDARD

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010

FINITURE PERSONALIZZABILI

Pannelli frontali e laterali facilmente smontabili.

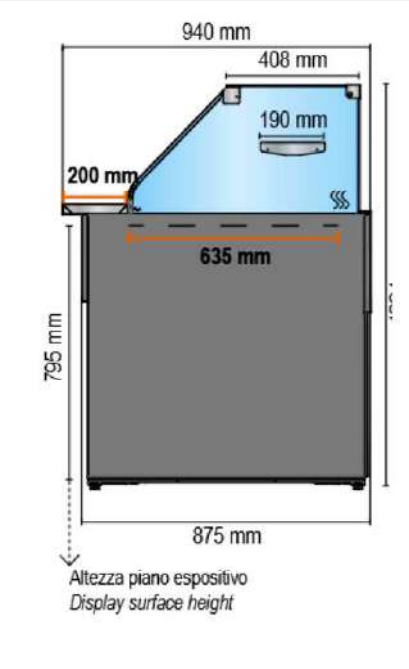
ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 4V - 1 MENSOLA

Disegno tecnico, misure e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

CODICE
PK4VVCG1M

DIMENSIONI
1802 x 940 x 1224 mm

VASSOI
4

PROFONDITÀ VASSOIO
650 mm

SUPERFICIE ESPOSITIVA
1,33 m²

REFRIGERAZIONE
VENTILATA

GRUPPO
INCORPORATO

DATI ELETTRICI E FRIGORIFERI

ASSORBIMENTO AVVIAMENTO	650 W - 3,70 A
ASSORBIMENTO A REGIME	605 W - 3,45 A
ILLUMINAZIONE PLAFONIERA	16 W
ILLUMINAZIONE MENSOLA	16 W
POTENZA FRIGORIFERA	830 W - evaporazione -10 °C
ALIMENTAZIONE	220/240 V - 1P - 50 Hz

CARATTERISTICHE E DOTAZIONI

- Vetri dritti temperati e sistema antiappannamento ad aria calda.
- Piano di lavoro e vassoi espositivi rimovibili in acciaio inox.
- Pannello comandi elettronico e plafoniera con illuminazione LED.
- Due vani a giorno completi di ripiano intermedio.
- Vaschetta evapora-condensa con resistenza PTC.

CONDIZIONI DI ESERCIZIO

+2 / +6 °C | Classe climatica 3: 25 °C, U.R. 60% | Refrigerante R455A; R290 su richiesta

- Installazione pronta all'uso, struttura canalizzabile.

ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 4V - 2 MENSOLE

Codice PK4VVCG2M | Refrigerazione ventilata | Gruppo incorporato

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Espositore refrigerato ventilato PUNTOK 4V con gruppo incorporato, vetri dritti temperati e con due mensole intermedie in vetro temperato e illuminazione LED. La zona espositiva con 4 vassoi è indicata per pasticceria e pralineria. Piano di lavoro e superficie espositiva sono in acciaio inox.

CODICE	LUNGHEZZA	MISURE
PK4VVCG2M	**1802 mm**	**940 x 1384 mm**

CONFIGURAZIONE	TEMPERATURA	SUPERFICIE
4 VASSOI	**+2 / +6 °C**	**1,67 m²**

COLORI RAL STANDARD

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010

FINITURE PERSONALIZZABILI

Pannelli frontali e laterali facilmente smontabili.

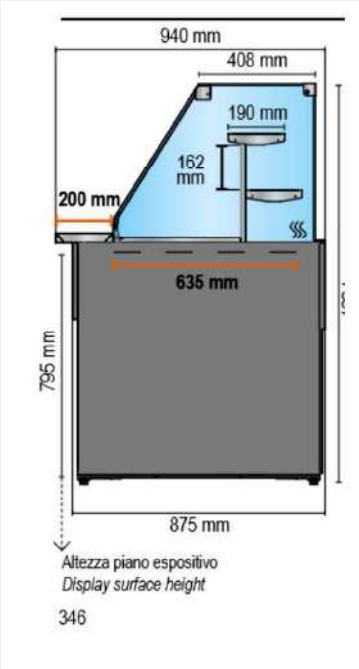
ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 4V - 2 MENSOLE

Disegno tecnico, misure e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

CODICE
PK4VVCG2M

DIMENSIONI
1802 x 940 x 1384 mm

VASSOI
4

PROFONDITÀ VASSOIO
650 mm

SUPERFICIE ESPOSITIVA
1,67 m²

REFRIGERAZIONE
VENTILATA

GRUPPO
INCORPORATO

DATI ELETTRICI E FRIGORIFERI

ASSORBIMENTO AVVIAMENTO	650 W - 3,70 A
ASSORBIMENTO A REGIME	605 W - 3,45 A
ILLUMINAZIONE PLAFONIERA	16 W
ILLUMINAZIONE MENSOLA	16 W
POTENZA FRIGORIFERA	830 W - evaporazione -10 °C
ALIMENTAZIONE	220/240 V - 1P - 50 Hz

CARATTERISTICHE E DOTAZIONI

- Vetri dritti temperati e sistema antiappannamento ad aria calda.
- Piano di lavoro e vassoi espositivi rimovibili in acciaio inox.
- Pannello comandi elettronico e plafoniera con illuminazione LED.
- Due vani a giorno completi di ripiano intermedio.
- Vaschetta evapora-condensa con resistenza PTC.

CONDIZIONI DI ESERCIZIO

+2 / +6 °C | Classe climatica 3: 25 °C, U.R. 60% | Refrigerante R455A; R290 su richiesta

- Installazione pronta all'uso, struttura canalizzabile.

ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 5V

Codice PK5VVCG | Refrigerazione ventilata | Gruppo incorporato

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Espositore refrigerato ventilato PUNTOK 5V con gruppo incorporato, vetri dritti temperati e senza mensole intermedie. La zona espositiva con 5 vassoi è indicata per pasticceria e pralineria. Piano di lavoro e superficie espositiva sono in acciaio inox.

CODICE	LUNGHEZZA	MISURE
PK5VVCG	**2227 mm**	**940 x 1064 mm**

CONFIGURAZIONE	TEMPERATURA	SUPERFICIE
5 VASSOI	**+2 / +6 °C**	**1,40 m²**

COLORI RAL STANDARD

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010

FINITURE PERSONALIZZABILI

Pannelli frontali e laterali facilmente smontabili.

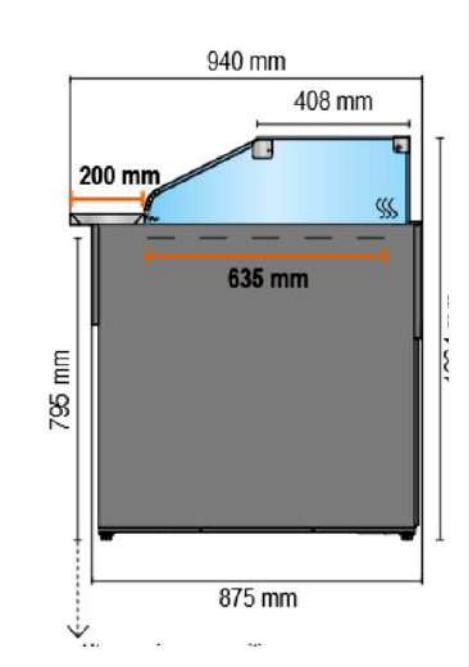
ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 5V

Disegno tecnico, misure e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

CODICE
PK5VVCG

DIMENSIONI
2227 x 940 x 1064 mm

VASSOI
5

PROFONDITÀ VASSOIO
650 mm

SUPERFICIE ESPOSITIVA
1,40 m²

REFRIGERAZIONE
VENTILATA

GRUPPO
INCORPORATO

DATI ELETTRICI E FRIGORIFERI

ASSORBIMENTO AVVIAMENTO	660 W - 3,75 A
ASSORBIMENTO A REGIME	610 W - 3,49 A
ILLUMINAZIONE PLAFONIERA	23 W
ILLUMINAZIONE MENSOLA	NON PRESENTE
POTENZA FRIGORIFERA	1030 W - evaporazione -10 °C
ALIMENTAZIONE	220/240 V - 1P - 50 Hz

CARATTERISTICHE E DOTAZIONI

- Vetri dritti temperati e sistema antiappannamento ad aria calda.
- Piano di lavoro e vassoi espositivi rimovibili in acciaio inox.
- Pannello comandi elettronico e plafoniera con illuminazione LED.
- Due vani a giorno completi di ripiano intermedio.
- Vaschetta evapora-condensa con resistenza PTC.

CONDIZIONI DI ESERCIZIO

+2 / +6 °C | Classe climatica 3: 25 °C, U.R. 60% | Refrigerante R455A; R290 su richiesta

- Installazione pronta all'uso, struttura canalizzabile.

ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 5V - 1 MENSOLA

Codice PK5VVCG1M | Refrigerazione ventilata | Gruppo incorporato

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Espositore refrigerato ventilato PUNTOK 5V con gruppo incorporato, vetri dritti temperati e con una mensola intermedia in vetro temperato e illuminazione LED. La zona espositiva con 5 vassoi è indicata per pasticceria e pralineria. Piano di lavoro e superficie espositiva sono in acciaio inox.

CODICE	LUNGHEZZA	MISURE
PK5VVCG1M	**2227 mm**	**940 x 1224 mm**

CONFIGURAZIONE	TEMPERATURA	SUPERFICIE
5 VASSOI	**+2 / +6 °C**	**1,66 m²**

COLORI RAL STANDARD

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010

FINITURE PERSONALIZZABILI

Pannelli frontali e laterali facilmente smontabili.

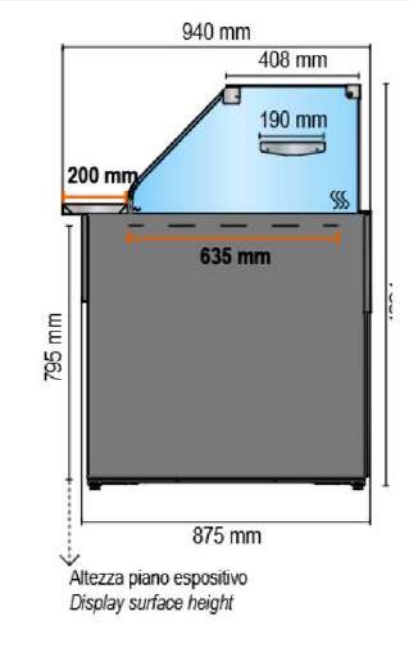
ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 5V - 1 MENSOLA

Disegno tecnico, misure e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

CODICE
PK5VVCG1M

DIMENSIONI
2227 x 940 x 1224 mm

VASSOI
5

PROFONDITÀ VASSOIO
650 mm

SUPERFICIE ESPOSITIVA
1,66 m²

REFRIGERAZIONE
VENTILATA

GRUPPO
INCORPORATO

DATI ELETTRICI E FRIGORIFERI

ASSORBIMENTO AVVIAMENTO	660 W - 3,75 A
ASSORBIMENTO A REGIME	610 W - 3,49 A
ILLUMINAZIONE PLAFONIERA	23 W
ILLUMINAZIONE MENSOLA	23 W
POTENZA FRIGORIFERA	1030 W - evaporazione -10 °C
ALIMENTAZIONE	220/240 V - 1P - 50 Hz

CARATTERISTICHE E DOTAZIONI

- Vetri dritti temperati e sistema antiappannamento ad aria calda.
- Piano di lavoro e vassoi espositivi rimovibili in acciaio inox.
- Pannello comandi elettronico e plafoniera con illuminazione LED.
- Due vani a giorno completi di ripiano intermedio.
- Vaschetta evapora-condensa con resistenza PTC.

CONDIZIONI DI ESERCIZIO

+2 / +6 °C | Classe climatica 3: 25 °C, U.R. 60% | Refrigerante R455A; R290 su richiesta

- Installazione pronta all'uso, struttura canalizzabile.

ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 5V - 2 MENSOLE

Codice PK5VVCG2M | Refrigerazione ventilata | Gruppo incorporato

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Espositore refrigerato ventilato PUNTOK 5V con gruppo incorporato, vetri dritti temperati e con due mensole intermedie in vetro temperato e illuminazione LED. La zona espositiva con 5 vassoi è indicata per pasticceria e pralineria. Piano di lavoro e superficie espositiva sono in acciaio inox.

CODICE	LUNGHEZZA	MISURE
PK5VVCG2M	**2227 mm**	**940 x 1384 mm**

CONFIGURAZIONE	TEMPERATURA	SUPERFICIE
5 VASSOI	**+2 / +6 °C**	**2,08 m²**

COLORI RAL STANDARD

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010

FINITURE PERSONALIZZABILI

Pannelli frontali e laterali facilmente smontabili.

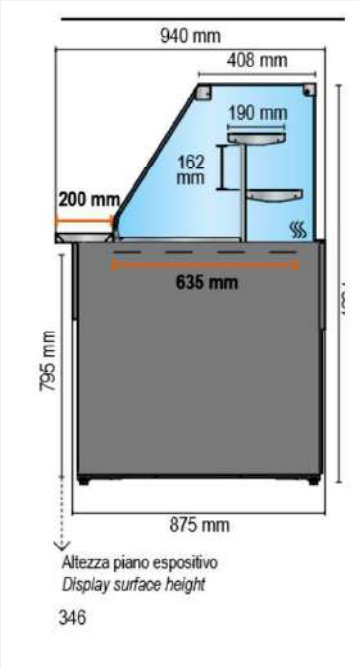
ristorazione-refrigerazione.it

PUNTOK

ESPOSITORE REFRIGERATO | PASTICCERIA E PRALINERIA

PUNTOK 5V - 2 MENSOLE

Disegno tecnico, misure e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

CODICE
PK5VVCG2M

DIMENSIONI
2227 x 940 x 1384 mm

VASSOI
5

PROFONDITÀ VASSOIO
650 mm

SUPERFICIE ESPOSITIVA
2,08 m²

REFRIGERAZIONE
VENTILATA

GRUPPO
INCORPORATO

DATI ELETTRICI E FRIGORIFERI

ASSORBIMENTO AVVIAMENTO	660 W - 3,75 A
ASSORBIMENTO A REGIME	610 W - 3,49 A
ILLUMINAZIONE PLAFONIERA	23 W
ILLUMINAZIONE MENSOLA	23 W
POTENZA FRIGORIFERA	1030 W - evaporazione -10 °C
ALIMENTAZIONE	220/240 V - 1P - 50 Hz

CARATTERISTICHE E DOTAZIONI

- Vetri dritti temperati e sistema antiappannamento ad aria calda.
- Piano di lavoro e vassoi espositivi rimovibili in acciaio inox.
- Pannello comandi elettronico e plafoniera con illuminazione LED.
- Due vani a giorno completi di ripiano intermedio.
- Vaschetta evapora-condensa con resistenza PTC.
- Installazione pronta all'uso, struttura canalizzabile.

CONDIZIONI DI ESERCIZIO

+2 / +6 °C | Classe climatica 3: 25 °C, U.R. 60% | Refrigerante R455A; R290 su richiesta

ristorazione-refrigerazione.it

FISHOW

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

FISHOW 70

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Vetrina refrigerata statica soprabanco FISHOW 70, progettata per l'esposizione professionale del pesce. Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 e vetro, ante scorrevoli, illuminazione LED e controllo remoto Smart Link WiFi.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
FISHOW 70	**689 x 874 x 419**	**+2 / +12 °C**
REFRIGERAZIONE	**POTENZA**	**VOLUME NETTO / LORDO**
STATICA	**155 W**	**100 / 112 L**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 e vetro.
- Ante scorrevoli, tubo di drenaggio e illuminazione LED.
- Termostato elettronico e sbrinamento automatico.
- Dotazione inclusa: 2 vasche gn 1/1 e 1 ripiano vetro 668 x 280 mm.

FINITURE E DESTINAZIONE D'USO

Acciaio inox AISI 304, finitura nera e vetro trasparente - esposizione professionale del pesce.

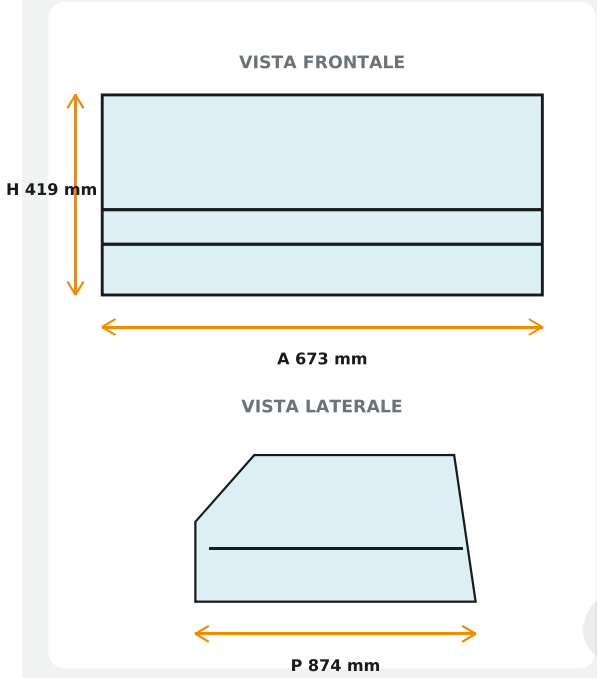
ristorazione-refrigerazione.it

FISHOW

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

FISHOW 70

Disegno tecnico, dimensioni e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
FISHOW 70

DIMENSIONI ESTERNE
689 x 874 x 419 mm

DIMENSIONI IMBALLO
779 x 960 x 610 mm

QUOTE A - B - C
A 673 - B 518 - C 310 mm

PESO NETTO / LORDO
46,5 / 69,3 kg

DOTAZIONE GN
2 VASCHE GN 1/1

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	+2 / +12 °C
REFRIGERAZIONE	STATICA
CLASSE CLIMATICA	4
TERMOSTATO	ELETTRONICO
SMART LINK WIFI	SÌ - CONTROLLO REMOTO
SBRINAMENTO	AUTOMATICO
REFRIGERANTE	R290
ALIMENTAZIONE	220-240 V / 50 Hz

CONFIGURAZIONE E CONSUMI

- 1 RIPIANO VETRO 668 x 280 mm.
- 2 VASCHE GN 1/1 INCLUSE.
- Assorbimento 155 W - consumo energetico 2,0 kWh / 24 h - 4 piedi.

BANCHI PESCE
Linea FISHOW - esposizione refrigerata statica soprabanco

ristorazione-refrigerazione.it

FISHOW

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

FISHOW 100

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Vetrina refrigerata statica soprabanco FISHOW 100, progettata per l'esposizione professionale del pesce. Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 e vetro, ante scorrevoli, illuminazione LED e controllo remoto Smart Link WiFi.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
FISHOW 100	**1014 x 874 x 419**	**+2 / +12 °C**
REFRIGERAZIONE	**POTENZA**	**VOLUME NETTO / LORDO**
STATICA	**165 W**	**148 / 160 L**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 e vetro.
- Ante scorrevoli, tubo di drenaggio e illuminazione LED.
- Termostato elettronico e sbrinamento automatico.
- Dotazione inclusa: 3 vasche gn 1/1 e 1 ripiano vetro 993 x 280 mm.

FINITURE E DESTINAZIONE D'USO

Acciaio inox AISI 304, finitura nera e vetro trasparente - esposizione professionale del pesce.

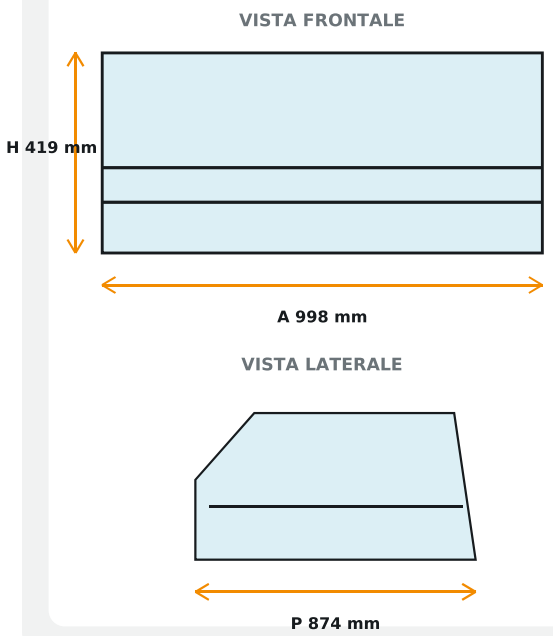
ristorazione-refrigerazione.it

FISHOW

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

FISHOW 100

Disegno tecnico, dimensioni e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
FISHOW 100

DIMENSIONI ESTERNE
1014 x 874 x 419 mm

DIMENSIONI IMBALLO
1104 x 960 x 610 mm

QUOTE A - B - C
A 998 - B 518 - C 310 mm

PESO NETTO / LORDO
56 / 87,6 kg

DOTAZIONE GN
3 VASCHE GN 1/1

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	+2 / +12 °C
REFRIGERAZIONE	STATICA
CLASSE CLIMATICA	4
TERMOSTATO	ELETTRONICO
SMART LINK WIFI	SÌ - CONTROLLO REMOTO
SBRINAMENTO	AUTOMATICO
REFRIGERANTE	R290
ALIMENTAZIONE	220-240 V / 50 Hz

CONFIGURAZIONE E CONSUMI

- 1 RIPIANO VETRO 993 x 280 mm.
- 3 VASCHE GN 1/1 INCLUSE.
- Assorbimento 165 W - consumo energetico 2,0 kWh / 24 h - 4 piedi.

BANCHI PESCE
Linea FISHOW - esposizione refrigerata statica soprabanco

ristorazione-refrigerazione.it

SAIGON

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

SAIGON Y-3

Presentazione, configurazione e caratteristiche

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Banco pesce refrigerato statico a servizio assistito, con gruppo incorporato e vetro curvo. Ideale per l'esposizione e la vendita professionale del pesce fresco.

MODELLO	PROFONDITÀ	ALTEZZA
SAIGON Y-3	**1190 mm**	**1180 mm**
REFRIGERAZIONE	GRUPPO	CLASSE CLIMATICA
STATICA	**INCORPORATO**	**3 M1**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Zona espositiva in acciaio inox AISI 316.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 antigraffio.
- Gamboni in acciaio inox forniti di serie per una pulizia agevole.
- Vetro curvo per servizio assistito.

DESTINAZIONE D'USO

Esposizione e vendita professionale del pesce fresco.

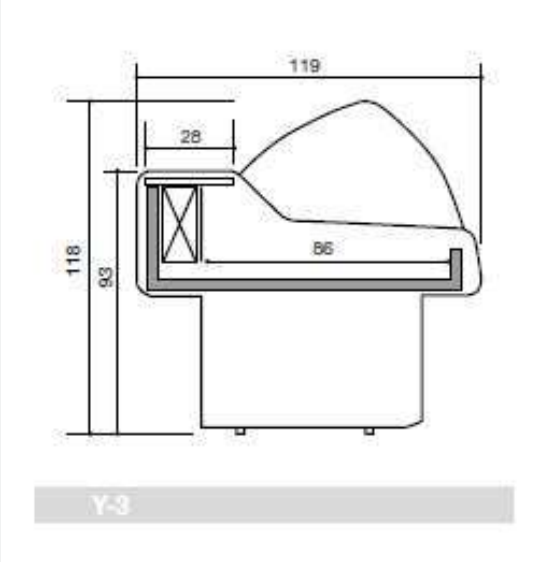
ristorazione-refrigerazione.it

SAIGON

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

SAIGON Y-3

Disegno tecnico, lunghezze disponibili e colori



DATI COSTRUTTIVI

MODELLO
SAIGON Y-3

TIPOLOGIA
SERVIZIO ASSISTITO - VETRO CURVO

PROFONDITÀ TOTALE
1190 mm

PROFONDITÀ ESPOSIZIONE
860 mm

PIANO POSTERIORE
280 mm

ALTEZZA TOTALE
1180 mm

LUNGHEZZE E CODICI

LUNGHEZZA (mm)	CODICE	CONFIGURAZIONE
1500	**SG150PSSG**	SERVIZIO ASSISTITO - VETRO CURVO
2000	**SG200PSSG**	SERVIZIO ASSISTITO - VETRO CURVO
2500	**SG250PSSG**	SERVIZIO ASSISTITO - VETRO CURVO
3000	**SG300PSSG**	SERVIZIO ASSISTITO - VETRO CURVO
3500	**SG350DBSG**	SERVIZIO ASSISTITO - VETRO CURVO

FINITURE DISPONIBILI

D110 · D116 · D97 · D96 · D113 · D101 · D107 · D103

D102 · D136 · D137 · D138 · D145 · D152 · D141 · I301

BATTICARRELLO: G grigio • N nero • A azzurro

Campioni indicativi: la resa può variare in funzione del supporto e della stampa.

BANCHI PESCE

Linea SAIGON - refrigerazione statica, profondità 119 cm

ristorazione-refrigerazione.it

SAIGON

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

SAIGON S-3

Presentazione, configurazione e caratteristiche

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Banco pesce refrigerato statico self service, con gruppo incorporato e accesso diretto all'area espositiva. Progettato per una presentazione ordinata e funzionale del pesce fresco.

MODELLO	PROFONDITÀ	ALTEZZA
SAIGON S-3	**1190 mm**	**930 mm**
REFRIGERAZIONE	GRUPPO	CLASSE CLIMATICA
STATICA	**INCORPORATO**	**3 M1**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Zona espositiva in acciaio inox AISI 316.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 antigraffio.
- Gamboni in acciaio inox forniti di serie per una pulizia agevole.
- Configurazione self service con accesso diretto.

DESTINAZIONE D'USO

Esposizione e vendita professionale del pesce fresco.

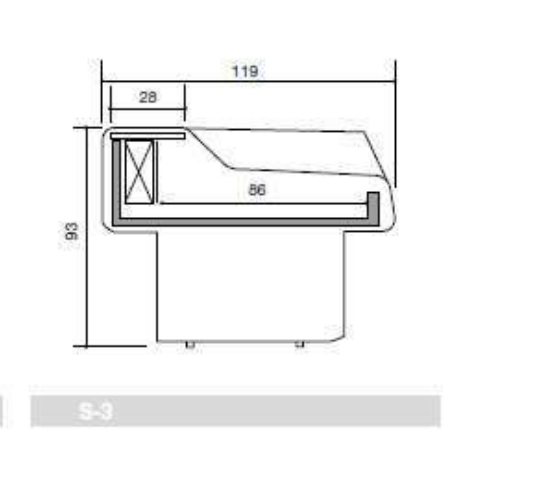
ristorazione-refrigerazione.it

SAIGON

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

SAIGON S-3

Disegno tecnico, lunghezze disponibili e colori



DATI COSTRUTTIVI

MODELLO
SAIGON S-3

TIPOLOGIA
SELF SERVICE - VETRO APERTO

PROFONDITÀ TOTALE
1190 mm

PROFONDITÀ ESPOSIZIONE
860 mm

PIANO POSTERIORE
280 mm

ALTEZZA TOTALE
930 mm

LUNGHEZZE E CODICI

LUNGHEZZA (mm)	CODICE	CONFIGURAZIONE
1500	**SS150PSSG**	SELF SERVICE - VETRO APERTO
2000	**SS200PSSG**	SELF SERVICE - VETRO APERTO
2500	**SS250PSSG**	SELF SERVICE - VETRO APERTO
3000	**SS300PSSG**	SELF SERVICE - VETRO APERTO
3500	**SS350DBSG**	SELF SERVICE - VETRO APERTO

FINITURE DISPONIBILI

D110 D116 D97 D96 D113 D101 D107 D103

D102 D136 D137 D138 D145 D152 D141 I301

BATTICARRELLO: G grigio • N nero • A azzurro

Campioni indicativi: la resa può variare in funzione del supporto e della stampa.

BANCHI PESCE

Linea SAIGON - refrigerazione statica, profondità 119 cm

ristorazione-refrigerazione.it

OCEANUS

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

OCEANUS 100

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Banco pesce refrigerato OCEANUS con vetro dritto, vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione salina e costruzione in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione a -2 °C con refrigerante R290.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
OCEANUS 100	**1000 x 1000 x 1195**	**-2 °C**
CONFIGURAZIONE	**POTENZA**	**SUPERFICIE**
VETRO DRITTO	**190 W**	**0,65 m²**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Vasca AISI 316 resistente alla corrosione salina.
- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Evaporatore con trattamento anticorrosione e termometro digitale.
- Porte scorrevoli posteriori in plexiglass e luce LED 3000/6500 K.

DESTINAZIONE D'USO

Esposizione e conservazione professionale del pesce fresco.

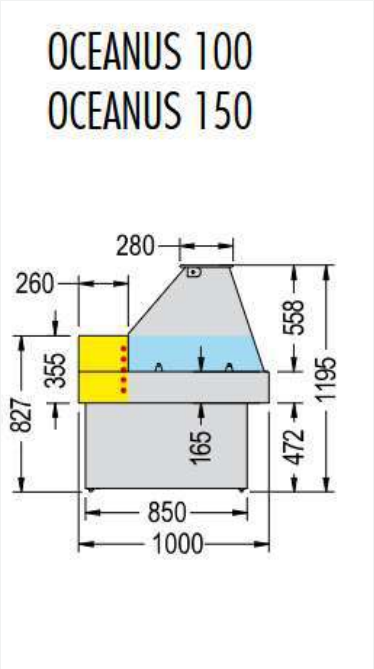
ristorazione-refrigerazione.it

OCEANUS

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

OCEANUS 100

Disegno tecnico, dimensioni e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
OCEANUS 100

TIPOLOGIA
VETRO DRITTO

DIMENSIONI PRODOTTO
1000 x 1000 x 1195 mm

DIMENSIONI IMBALLO
1150 x 1150 x 1600 mm

PESO NETTO / LORDO
128 / 150 kg

SUPERFICIE ESPOSITIVA
0,65 m²

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	-2 °C
VASCA	ACCIAIO INOX AISI 316
STRUTTURA	ACCIAIO INOX AISI 304
REFRIGERANTE	R290
SBRINAMENTO	MANUALE
POTENZA	190 W
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz
RUOTE	4

ALLESTIMENTO E FINITURA

- Porte scorrevoli in plexiglass e luce LED selezionabile 3000/6500 K.
- Griglia in acciaio inox AISI 304.
- Colore standard: COD. 08 - finitura chiara.

COD. 08

BANCHI PESCE
Linea OCEANUS - refrigerazione professionale a -2 °C

ristorazione-refrigerazione.it

OCEANUS

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

OCEANUS 150

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Banco pesce refrigerato OCEANUS con vetro dritto, vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione salina e costruzione in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione a -2 °C con refrigerante R290.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
OCEANUS 150	**1500 x 1000 x 1195**	**-2 °C**
CONFIGURAZIONE	**POTENZA**	**SUPERFICIE**
VETRO DRITTO	**220 W**	**0,99 m²**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Vasca AISI 316 resistente alla corrosione salina.
- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Evaporatore con trattamento anticorrosione e termometro digitale.
- Porte scorrevoli posteriori in plexiglass e luce LED 3000/6500 K.

DESTINAZIONE D'USO

Esposizione e conservazione professionale del pesce fresco.

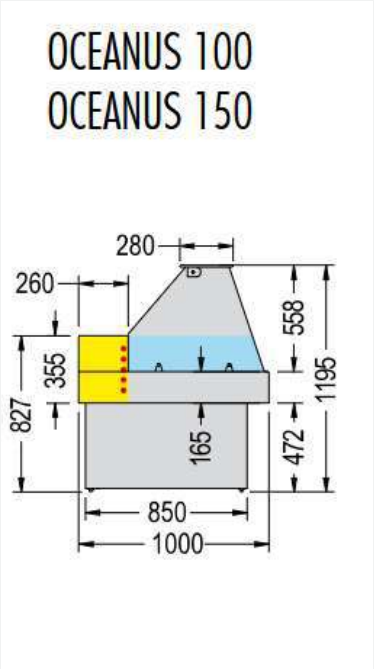
ristorazione-refrigerazione.it

OCEANUS

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

OCEANUS 150

Disegno tecnico, dimensioni e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
OCEANUS 150

TIPOLOGIA
VETRO DRITTO

DIMENSIONI PRODOTTO
1500 x 1000 x 1195 mm

DIMENSIONI IMBALLO
1570 x 1070 x 1130 mm

PESO NETTO / LORDO
148 / 173 kg

SUPERFICIE ESPOSITIVA
0,99 m²

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	-2 °C
VASCA	ACCIAIO INOX AISI 316
STRUTTURA	ACCIAIO INOX AISI 304
REFRIGERANTE	R290
SBRINAMENTO	MANUALE
POTENZA	220 W
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz
RUOTE	4

ALLESTIMENTO E FINITURA

- Porte scorrevoli in plexiglass e luce LED selezionabile 3000/6500 K.
- Griglia in acciaio inox AISI 304.
- Colore standard: COD. 08 - finitura chiara.

COD. 08

BANCHI PESCE
Linea OCEANUS - refrigerazione professionale a -2 °C

ristorazione-refrigerazione.it

OCEANUS

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

OCEANUS 100 C

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Banco pesce refrigerato OCEANUS con vetro curvo, vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione salina e costruzione in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione a -2 °C con refrigerante R290.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
OCEANUS 100 C	**1000 x 1000 x 1195**	**-2 °C**

CONFIGURAZIONE	POTENZA	SUPERFICIE
VETRO CURVO	**190 W**	**0,65 m²**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Vasca AISI 316 resistente alla corrosione salina.
- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Evaporatore con trattamento anticorrosione e termometro digitale.
- Porte scorrevoli posteriori in plexiglass e luce LED 3000/6500 K.

DESTINAZIONE D'USO

Esposizione e conservazione professionale del pesce fresco.

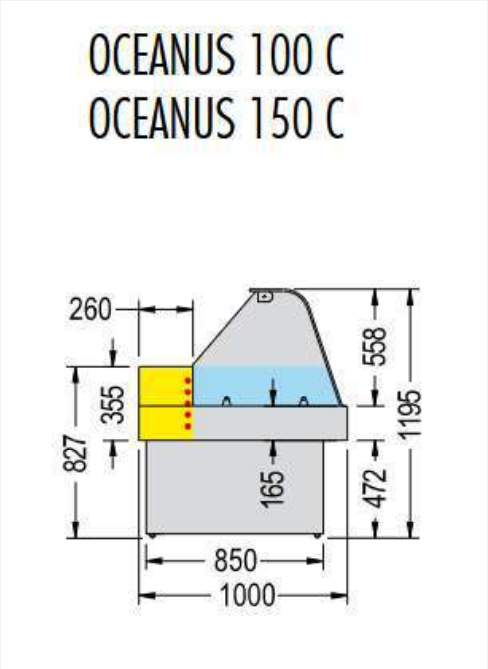
ristorazione-refrigerazione.it

OCEANUS

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

OCEANUS 100 C

Disegno tecnico, dimensioni e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
OCEANUS 100 C

TIPOLOGIA
VETRO CURVO

DIMENSIONI PRODOTTO
1000 x 1000 x 1195 mm

DIMENSIONI IMBALLO
1150 x 1150 x 1600 mm

PESO NETTO / LORDO
128 / 150 kg

SUPERFICIE ESPOSITIVA
0,65 m²

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	-2 °C
VASCA	ACCIAIO INOX AISI 316
STRUTTURA	ACCIAIO INOX AISI 304
REFRIGERANTE	R290
SBRINAMENTO	MANUALE
POTENZA	190 W
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz
RUOTE	4

ALLESTIMENTO E FINITURA

- Porte scorrevoli in plexiglass e luce LED selezionabile 3000/6500 K.
- Griglia in acciaio inox AISI 304.
- Colore standard: COD. 08 - finitura chiara.

COD. 08

BANCHI PESCE
Linea OCEANUS - refrigerazione professionale a -2 °C

ristorazione-refrigerazione.it

OCEANUS

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

OCEANUS 150 C

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Banco pesce refrigerato OCEANUS con vetro curvo, vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione salina e costruzione in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione a -2 °C con refrigerante R290.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
OCEANUS 150 C	**1500 x 1000 x 1195**	**-2 °C**

CONFIGURAZIONE	POTENZA	SUPERFICIE
VETRO CURVO	**220 W**	**0,99 m²**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Vasca AISI 316 resistente alla corrosione salina.
- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Evaporatore con trattamento anticorrosione e termometro digitale.
- Porte scorrevoli posteriori in plexiglass e luce LED 3000/6500 K.

DESTINAZIONE D'USO

Esposizione e conservazione professionale del pesce fresco.

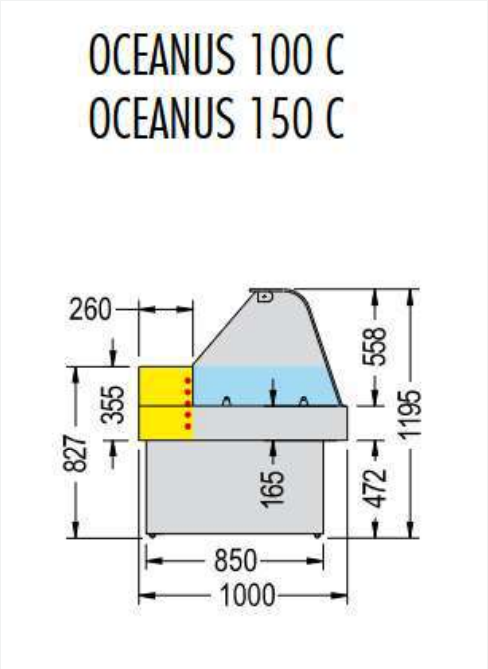
ristorazione-refrigerazione.it

OCEANUS

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

OCEANUS 150 C

Disegno tecnico, dimensioni e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
OCEANUS 150 C

TIPOLOGIA
VETRO CURVO

DIMENSIONI PRODOTTO
1500 x 1000 x 1195 mm

DIMENSIONI IMBALLO
1570 x 1070 x 1130 mm

PESO NETTO / LORDO
148 / 173 kg

SUPERFICIE ESPOSITIVA
0,99 m²

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	-2 °C
VASCA	ACCIAIO INOX AISI 316
STRUTTURA	ACCIAIO INOX AISI 304
REFRIGERANTE	R290
SBRINAMENTO	MANUALE
POTENZA	220 W
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz
RUOTE	4

ALLESTIMENTO E FINITURA

- Porte scorrevoli in plexiglass e luce LED selezionabile 3000/6500 K.
- Griglia in acciaio inox AISI 304.
- Colore standard: COD. 08 - finitura chiara.

COD. 08

BANCHI PESCE
Linea OCEANUS - refrigerazione professionale a -2 °C

ristorazione-refrigerazione.it

OCEANUS

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

OCEANUS 100 SS

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

VERSIONE SS: SENZA VETRO SUPERIORE

DESCRIZIONE

Banco pesce refrigerato OCEANUS con self service senza vetro, vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione salina e costruzione in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione a -2 °C con refrigerante R290.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
OCEANUS 100 SS	**1000 x 1000 x 827**	**-2 °C**
CONFIGURAZIONE	**POTENZA**	**SUPERFICIE**
SELF SERVICE SENZA VETRO	**190 W**	**0,65 m²**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Vasca AISI 316 resistente alla corrosione salina.
- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Evaporatore con trattamento anticorrosione e termometro digitale.
- Versione SS: senza porte posteriori e senza luce LED.

DESTINAZIONE D'USO

Esposizione e conservazione professionale del pesce fresco.

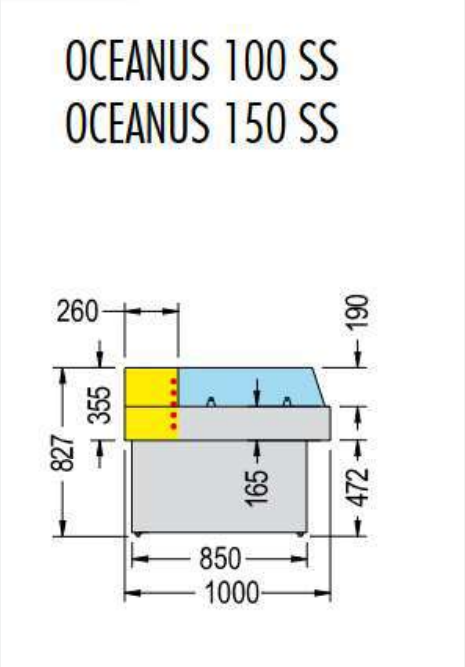
ristorazione-refrigerazione.it

OCEANUS

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

OCEANUS 100 SS

Disegno tecnico, dimensioni e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
OCEANUS 100 SS

TIPOLOGIA
SELF SERVICE SENZA VETRO

DIMENSIONI PRODOTTO
1000 x 1000 x 827 mm

DIMENSIONI IMBALLO
1150 x 1150 x 1600 mm

PESO NETTO / LORDO
95 / 120 kg

SUPERFICIE ESPOSITIVA
0,65 m²

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	-2 °C
VASCA	ACCIAIO INOX AISI 316
STRUTTURA	ACCIAIO INOX AISI 304
REFRIGERANTE	R290
SBRINAMENTO	MANUALE
POTENZA	190 W
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz
RUOTE	4

ALLESTIMENTO E FINITURA

- Senza porte posteriori e senza illuminazione LED.
- Griglia in acciaio inox AISI 304.
- Colore standard: COD. 08 - finitura chiara.

COD. 08

BANCHI PESCE
Linea OCEANUS - refrigerazione professionale a -2 °C

ristorazione-refrigerazione.it

OCEANUS

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

OCEANUS 150 SS

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

VERSIONE SS: SENZA VETRO SUPERIORE

DESCRIZIONE

Banco pesce refrigerato OCEANUS con self service senza vetro, vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione salina e costruzione in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione a -2 °C con refrigerante R290.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
OCEANUS 150 SS	**1500 x 1000 x 827**	**-2 °C**
CONFIGURAZIONE	**POTENZA**	**SUPERFICIE**
SELF SERVICE SENZA VETRO	**180 W**	**0,99 m²**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Vasca AISI 316 resistente alla corrosione salina.
- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Evaporatore con trattamento anticorrosione e termometro digitale.
- Versione SS: senza porte posteriori e senza luce LED.

DESTINAZIONE D'USO

Esposizione e conservazione professionale del pesce fresco.

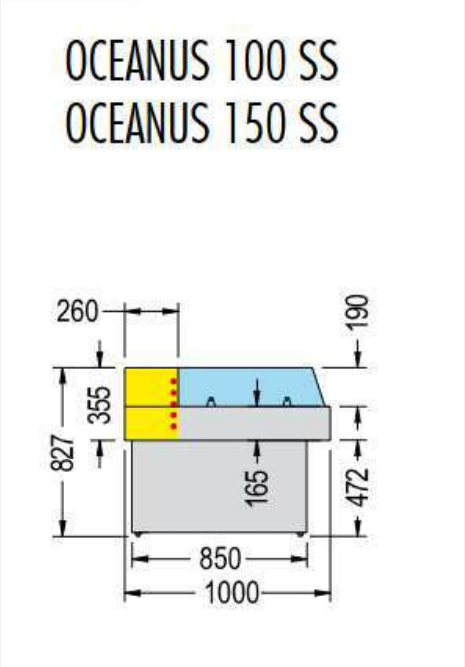
ristorazione-refrigerazione.it

OCEANUS

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

OCEANUS 150 SS

Disegno tecnico, dimensioni e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
OCEANUS 150 SS

TIPOLOGIA
SELF SERVICE SENZA VETRO

DIMENSIONI PRODOTTO
1500 x 1000 x 827 mm

DIMENSIONI IMBALLO
1570 x 1070 x 1130 mm

PESO NETTO / LORDO
123 / 148 kg

SUPERFICIE ESPOSITIVA
0,99 m²

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	-2 °C
VASCA	ACCIAIO INOX AISI 316
STRUTTURA	ACCIAIO INOX AISI 304
REFRIGERANTE	R290
SBRINAMENTO	MANUALE
POTENZA	180 W
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz
RUOTE	4

ALLESTIMENTO E FINITURA

- Senza porte posteriori e senza illuminazione LED.
- Griglia in acciaio inox AISI 304.
- Colore standard: COD. 08 - finitura chiara.

COD. 08

BANCHI PESCE
Linea OCEANUS - refrigerazione professionale a -2 °C

ristorazione-refrigerazione.it

ADRIATICA

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

ADRIATICA 900

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Espositore refrigerato ADRIATICA per pesce fresco, con vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione salina, doppio evaporatore e struttura mobile su quattro ruote.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
ADRIATICA 900	**906 x 866 x 1276**	**-1 / +6 °C**
CONFIGURAZIONE	**POTENZA**	**SUPERFICIE**
DOPPIO EVAPORATORE	**240 W**	**0,48 m²**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione salina.
- Porte scorrevoli in plexiglass sul lato operatore.
- Luce LED con temperatura colore selezionabile 3000 K o 6500 K.
- Evaporatore anticorrosione, termometro digitale e centralina elettronica.

DESTINAZIONE D'USO

Esposizione e conservazione professionale del pesce fresco.

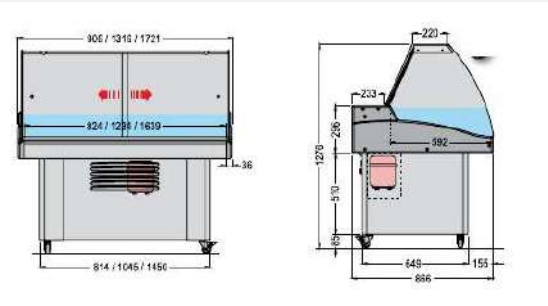
ristorazione-refrigerazione.it

ADRIATICA

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

ADRIATICA 900

Disegno tecnico, dimensioni, colori e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
ADRIATICA 900

LUNGHEZZA
906 mm

DIMENSIONI PRODOTTO
906 x 866 x 1276 mm

DIMENSIONI IMBALLO
1150 x 1150 x 1560 mm

PESO NETTO / LORDO
89 / 114 kg

SUPERFICIE ESPOSITIVA
0,48 m²

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	-1 / +6 °C
VASCA	ACCIAIO INOX AISI 316
EVAPORATORE	DOPPIO, CON TRATTAMENTO ANTICORROSIONE
REFRIGERANTE	R290
SBRINAMENTO	MANUALE
POTENZA	240 W
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz
RUOTE	4

COLORI E ACCESSORI

COLORI STANDARD

COD. 08

COD. 34

PIANO INOX FORATO

Codice accessorio: X03396

BANCHI PESCE
Linea ADRIATICA - refrigerazione professionale -1 / +6 °C

ristorazione-refrigerazione.it

ADRIATICA

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

ADRIATICA 1300

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Espositore refrigerato ADRIATICA per pesce fresco, con vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione salina, doppio evaporatore e struttura mobile su quattro ruote.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
ADRIATICA 1300	**1316 x 866 x 1276**	**-1 / +6 °C**
CONFIGURAZIONE	**POTENZA**	**SUPERFICIE**
DOPPIO EVAPORATORE	**220 W**	**0,73 m²**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione salina.
- Porte scorrevoli in plexiglass sul lato operatore.
- Luce LED con temperatura colore selezionabile 3000 K o 6500 K.
- Evaporatore anticorrosione, termometro digitale e centralina elettronica.

DESTINAZIONE D'USO

Esposizione e conservazione professionale del pesce fresco.

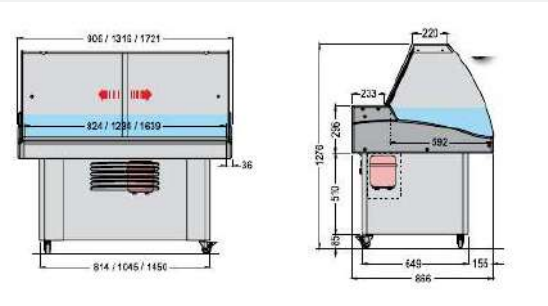
ristorazione-refrigerazione.it

ADRIATICA

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

ADRIATICA 1300

Disegno tecnico, dimensioni, colori e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
ADRIATICA 1300

LUNGHEZZA
1316 mm

DIMENSIONI PRODOTTO
1316 x 866 x 1276 mm

DIMENSIONI IMBALLO
1400 x 960 x 1115 mm

PESO NETTO / LORDO
100 / 120 kg

SUPERFICIE ESPOSITIVA
0,73 m²

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	-1 / +6 °C
VASCA	ACCIAIO INOX AISI 316
EVAPORATORE	DOPPIO, CON TRATTAMENTO ANTICORROSIONE
REFRIGERANTE	R290
SBRINAMENTO	MANUALE
POTENZA	220 W
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz
RUOTE	4

COLORI E ACCESSORI

COLORI STANDARD

COD. 08

COD. 34

PIANO INOX FORATO

Codice accessorio: X03397

BANCHI PESCE

Linea ADRIATICA - refrigerazione professionale -1 / +6 °C

ristorazione-refrigerazione.it

ADRIATICA

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

ADRIATICA 1700

Presentazione, configurazione e dati principali

IMMAGINE DI LINEA

DESCRIZIONE

Espositore refrigerato ADRIATICA per pesce fresco, con vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione salina, doppio evaporatore e struttura mobile su quattro ruote.

MODELLO	DIMENSIONI	TEMPERATURA
ADRIATICA 1700	**1721 x 866 x 1276**	**-1 / +6 °C**
CONFIGURAZIONE	**POTENZA**	**SUPERFICIE**
DOPPIO EVAPORATORE	**240 W**	**0,97 m²**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione salina.
- Porte scorrevoli in plexiglass sul lato operatore.
- Luce LED con temperatura colore selezionabile 3000 K o 6500 K.
- Evaporatore anticorrosione, termometro digitale e centralina elettronica.

DESTINAZIONE D'USO

Esposizione e conservazione professionale del pesce fresco.

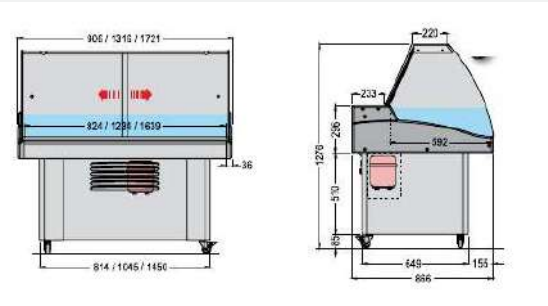
ristorazione-refrigerazione.it

ADRIATICA

ESPOSITORE REFRIGERATO | BANCHI PESCE

ADRIATICA 1700

Disegno tecnico, dimensioni, colori e caratteristiche



DATI PRINCIPALI

MODELLO
ADRIATICA 1700

LUNGHEZZA
1721 mm

DIMENSIONI PRODOTTO
1721 x 866 x 1276 mm

DIMENSIONI IMBALLO
1800 x 960 x 1115 mm

PESO NETTO / LORDO
115 / 150 kg

SUPERFICIE ESPOSITIVA
0,97 m²

DATI TECNICI

TEMPERATURA DI ESERCIZIO	-1 / +6 °C
VASCA	ACCIAIO INOX AISI 316
EVAPORATORE	DOPPIO, CON TRATTAMENTO ANTICORROSIONE
REFRIGERANTE	R290
SBRINAMENTO	MANUALE
POTENZA	240 W
ALIMENTAZIONE	230 V / 1 / 50 Hz
RUOTE	4

COLORI E ACCESSORI

COLORI STANDARD

COD. 08

COD. 34

PIANO INOX FORATO

Codice accessorio: X03365

BANCHI PESCE
Linea ADRIATICA - refrigerazione professionale -1 / +6 °C

ristorazione-refrigerazione.it