

CATALISTINO 2026





A proposito di noi...

Fondata da Mr. Alan Cheng nel 2003, Atosa Leading Manufacturing Company è leader nella produzione di refrigerazione commerciale, banchi preparazione cibi e pizza, freezer, abbattitori, showcase, scaldavivande e accessori per buffet, gastronorm, fry top, friggitrici a gas, hot equipment.

Su un'area di oltre 200.000 mq a Hangzhou in Cina con più di 1800 dipendenti e altri 170.000 mq a Rayong in Thailandia con più di 300 dipendenti, Atosa Leading Manufacturing Company ha una capacità produttiva complessiva annua di circa 1.000.000 di pezzi per quanto riguarda i macchinari, 3.000.000 di pezzi per gli articoli di Buffet Equipment e 9.000.000 di pezzi per quanto riguarda le teglie Gastronorm.

Oggi, ATOSA ha filiali commerciali e partner qualificati in circa 30 paesi, tra cui USA, Australia, Cina, UK, Germania, Francia, e Italia, e centri R&D in USA e Italia.

I prodotti Atosa sono venduti in più di 100 paesi nel mondo, con un fatturato che nel 2023 ha superato i 900 milioni di dollari.

Apprezzata per i suoi alti standard di produzione, ATOSA utilizza piegatrici automatiche Salvagnini, punzonatrici CNC AMADA, nonché componentistica dei migliori marchi (compressori Embraco, termostati Dixell ecc...), al fine di poter dotare i suoi articoli di tutte le certificazioni di riferimento in linea con le più esigenti normative Statunitensi ed Europee.

Grazie all'impegno e al continuo investimento nel migliorare la sua linea di produzione, oggi i prodotti ATOSA possono vantare una copertura fino a 24 mesi di garanzia.

ATOSA arriva in Italia nel 2015 e apre la sua filiale "Atosa Catering Equipment Italy Srl" con uffici, rete commerciale e sede logistica, già dotata di importante stoccaggio di magazzino. Nel 2021 ATOSA ITALY si trasferisce nelle Marche con una nuova sede di ben 9000 mq.

ATOSA è oggi in Italia leader nella sua fascia di mercato di riferimento, con una politica commerciale legata a plus qualitativi più alti rispetto ai propri concorrenti, ma a prezzi sicuramente competitivi.

"We make the kitchen better".

Scegliere Atosa vuol dire scegliere la qualità e l'efficienza.

About us...

Established in 2003 by Mr. Alan Cheng, Atosa Leading Manufacturing Company has emerged as a prominent manufacturer of commercial refrigeration systems, food and pizza preparation counters, freezers, blast chillers, showcases, food warmers, buffet accessories, Gastronorm trays, fry tops, gas fryers, and hot equipment. With manufacturing facilities spanning over 200,000 square meters in Hangzhou, China, employing more than 1,800 individuals, and an additional 170,000 square meters in Rayong, Thailand, with over 300 employees, Atosa boasts an impressive total annual production capacity of approximately 1,000,000 machinery units, 3,000,000 buffet equipment pieces, and 9,000,000 Gastronorm trays. Currently, Atosa has sales branches and qualified partners in around 30 countries, including the USA, Australia, China, the UK, Germany, France, and Italy, alongside R&D centers in the USA and Italy. Atosa products are available in over 100 countries worldwide, with a turnover exceeding \$900 million in 2023. Atosa is renowned for its high production standards, utilizing Salvagnini automatic bending machines and AMADA CNC punching machines, as well as components from top brands like Embraco compressors and Dixell thermostats. This commitment ensures that Atosa products meet all relevant certifications in line with the most stringent US and European regulations. Thanks to ongoing investments in enhancing its production line, Atosa now offers warranty coverage of up to 24 months on its products. In 2015, Atosa expanded into Italy by establishing "Atosa Catering Equipment Italy Srl," complete with offices, a sales network, and a logistics headquarters equipped with substantial warehouse storage capacity. In 2021, Atosa Italy relocated to a new 9,000-square-meter headquarters in the Marche region. Today, Atosa is a leader in the Italian market segment, employing a commercial strategy that prioritizes superior quality over competitors while still offering competitive pricing.

"We make the kitchen better".

Choosing Atosa means choosing quality and efficiency.





YIMDU KITCHEN RESOURCES
YIMDU KITCHEN RESOURCES

YIMDU KITCHEN RESOURCES
YIMDU KITCHEN RESOURCES



AMERICA

Global
Marketed Net



INDICE / CONTENTS

	PAG.
PBF SERIES - ARMADI REFRIGERATI GN 2/1 PREMIUM LINE <i>PBF SERIES - REFRIGERATED CABINETS GN 2/1 - PREMIUM LINE</i>	11
JBF SERIES - ARMADI GN 2/1 STANDARD LINE <i>JBF SERIES - REFRIGERATED CABINETS GN 2/1 - STANDARD LINE</i>	17
MCF SERIES - ARMADI REFRIGERATI CON PORTA IN VETRO <i>MCF SERIES - REFRIGERATED CABINETS WITH GLASS DOOR</i>	23
MBC SERIES - ARMADI REFRIGERATI MINI <i>MBC SERIES - UNDERCOUNTER REFRIGERATED CABINETS</i>	33
YBF / YCF SERIES - ARMADI REFRIGERATI SLIM LINE <i>YBF / YCF SERIES - REFRIGERATED CABINETS - SLIM LINE</i>	39
YBF SERIES	40
YCF SERIES	44
EBF SERIES - ABBATTITORI <i>EBF SERIES - BLAST CHILLERS</i>	49
EPF / ESL SERIES - TAVOLI REFRIGERATI, BANCHI PIZZA, VETRINE REFRIGERATE <i>EPF / ESL SERIES - REFRIGERATED TABLES, PIZZA COUNTERS, REFRIGERATED SHOWCASES</i>	55
EPF SERIES TAVOLI REFRIGERATI 600 TN / 700 TN / 800 TN <i>REFRIGERATED TABLES 600 TN / 700 TN / 800 TN</i>	56
EPF SERIES BANCHI PIZZA 600X400 <i>PIZZA COUNTERS 600X400</i>	72
ESL SERIES PORTACONDIMENTI REFRIGERATI <i>CHILLED CONDIMENT HOLDERS</i>	74
ESL SERIES - BANCHI REFRIGERATI COMPATTI E SALADETTE <i>ESL SERIES - COMPACT REFRIGERATED COUNTERS AND SALADETTES</i>	81
ESL SERIES BANCHI REFRIGERATI COMPATTI <i>COMPACT REFRIGERATED COUNTERS</i>	84
ESL SERIES SALADETTE	86
WLS SERIES - VETRINE SUSHI <i>WLS SERIES - SUSHI SHOWCASES</i>	93
WTY / WTF / WHF / WHY SERIES - VETRINE DA BANCO REFRIGERATE / CALDE <i>WTY / WTF / WHF / WHY SERIES - REFRIGERATED / HEATED COUNTERTOP DISPLAYCASES</i>	97
WDF / WDG SERIES - VETRINE REFRIGERATE DA TERRA <i>WDF / WDG SERIES - REFRIGERATED DISPLAYCASES</i>	103
ACCESSORI <i>ACCESSORIES</i>	113
EPC SERIES - FORNI MULTIFUNZIONE <i>EPC SERIES - MULTIPURPOSE OVENS</i>	117
ACCESSORI <i>ACCESSORIES</i>	125
EBQ SERIES - CARRELLI PORTATEGLIE GN 2/1 CALDI <i>EBQ SERIES - HEATED BANQUET TROLLEY GN 2/1</i>	133

	PAG.
P700 SERIES - LINEA COTTURA A GAS ED ELETTRICA DA BANCO	139
<i>P700 SERIES - GAS AND ELECTRIC COUNTERTOP COOKING LINE</i>	
P700 SERIES CUCINE DA BANCO <i>COUNTERTOP STOVES</i>	142
P700 SERIES FRIGGITRICI E GRILL DA BANCO <i>COUNTERTOP FRYERS AND GRILL</i>	144
P700 SERIES FRY TOP DA BANCO <i>COUNTERTOP FRY TOPS</i>	146
P700 SERIES - LINEA COTTURA A GAS ED ELETTRICA	149
<i>P700 SERIES - GAS AND ELECTRIC COOKING LINE</i>	
P700 SERIES CUCINE <i>STOVES</i>	151
P700 SERIES CUOCIPASTA <i>PASTA COOKERS</i>	154
P700 SERIES FRIGGITRICI <i>FRYERS</i>	156
P700 SERIES GRILL <i>GRILLS</i>	158
P700 SERIES FRY TOP <i>FRY TOPS</i>	160
P900 SERIES - LINEA COTTURA A GAS ED ELETTRICA	163
<i>P900 SERIES - GAS AND ELECTRIC COOKING LINE</i>	
P900 SERIES CUCINE <i>STOVES</i>	165
P900 SERIES CUOCIPASTA <i>PASTA COOKERS</i>	169
P900 SERIES FRIGGITRICI <i>FRYERS</i>	170
P900 SERIES GRILL <i>GRILLS</i>	172
P900 SERIES FRY TOP <i>FRY TOPS</i>	174
ACCESSORI	177
<i>ACCESSORIES</i>	
CATERING E BANQUETING EQUIPMENT	181
<i>CATERING & BANQUETING EQUIPMENT</i>	
CHAFING DISH <i>CHAFING DISHES</i>	184
EQUIPMENT PER BUFFET CALDO E FREDDO <i>HOT AND COLD BUFFET EQUIPMENT</i>	187
BACINELLE GASTRONORM E COPERCHI <i>GASTRONORM CONTAINERS AND LIDS</i>	190
CONDIZIONI DI VENDITA & GARANZIA	193
<i>PURCHASE TERMS & WARRANTY INFORMATION</i>	



ARMADI REFRIGERATI GN 2/1

*REFRIGERATED
CABINETS GN 2/1*

PREMIUM LINE
PBF SERIES

> ARMADI REFRIGERATI GN 2/1 LINEA PREMIUM
Refrigerated/Freezer cabinets GN 2/1 - Premium line

PBF SERIES

PBF SERIES





DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE
ETICHETTA ENERGETICA

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS
ENERGY LABEL



INOX
AISI 304

**STRUTTURA INTERNA
ED ESTERNA IN
ACCIAIO AISI 304**

*INNER AND OUTER
STRUCTURE
CONSTRUCTED OF AISI
304 STEEL*

A

**CLASSE ENERGETICA A
(MODELLI TN)**

*ENERGY CLASS A
(TN MODELS)*



**DISPLAY
TOUCH SCREEN
MULTIFUNZIONE**

*MULTIFUNCTION TOUCH
SCREEN DISPLAY*



**CONNESSIONE WI-FI
E MONITORAGGIO
VIA APP ATOSA**

*WI-FI CONNECTION
AND MONITORING VIA
ATOSA APP*



**SISTEMA DI
DISTRIBUZIONE
DELL'ARIA DEDICATA**

*DEDICATED AIRFLOW
DISTRIBUTION SYSTEM*



**RUOTE CON FRENO
IN DOTAZIONE**

*CASTER WHEELS WITH
BRAKES SUPPLIED*



**ARTICOLI
TROPICALIZZATI**

*TROPICALIZED
ITEMS*



**SBRINAMENTO
AUTOMATICO**

*AUTOMATIC
DEFROSTING*



**EVAPORATORE
ANTICORROSIONE**

*ANTI-CORROSION
EVAPORATOR*



**FIANCHI
POGGIAGRIGLIA
STAMPATI**

*PRINTED
GRID REST SIDES*



**PORTA DOTATA DI
CHIAVE DI SICUREZZA**

*DOOR EQUIPPED WITH
SAFETY KEY*



**SPIGOLI INTERNI
ARROTONDATI PER
UNA FACILE PULIZIA**

*ROUNDED INNER EDGES
FOR EASY CLEANING*



**PORTE CON GUARNIZIONI
MAGNETICHE FACILI DA
PULIRE E SOSTITUIRE**

*DOORS WITH MAGNETIC
GASKETS EASY TO CLEAN
AND REPLACE*



**ILLUMINAZIONE
INTERNA**

INNER LIGHTING



**TERMOSTATO DIGITALE
"CAREL/DIXELL"**

*"CAREL/DIXELL"
DIGITAL THERMOSTAT*



**GRUPPO VENTOLA
AD ALTA EFFICIENZA**

*HIGH-EFFICIENCY FAN
UNIT*

ARMADI REFRIGERATI GN 2/1 LINEA PREMIUM ► PBF SERIES

Refrigerated cabinets GN 2/1 - Premium line



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3

PBF40RS

Armadio TN GN2/1
Refrigerator Cabinet GN2/1

TN**PBF40FS**

Freezer BT GN2/1
Freezer Cabinet GN2/1

BT**PBF80RS**

Armadio TN a due porte GN2/1
Refrigerator Cabinet with two doors GN2/1

TN**PBF80FS**

Freezer BT a due porte GN2/1
Freezer Cabinet with two doors GN2/1

BT**OPTIONAL**

Piede regolabile in acciaio
vedi pag. 114

Adjustable steel feet
(Please see p. 114)



PORTA REVERSIBILE
REVERSIBLE DOOR

Sui modelli
PBF40RS e PBF40FS
On models
PBF40RS and PBF40FS



FIANCHI POGGIAGRIGLIA
STAMPATI
PRINTED GRID REST SIDES





MODELLO / MODEL	PBF40RS TN	PBF40FS BT	PBF80RS TN	PBF80FS BT
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	A	B	A	B
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	714×830×2065	714×830×2065	1374×830×2065	1374×830×2065
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	745×860×2140	745×860×2140	1405×860×2140	1405×860×2140
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	110	110	185	185
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	128	128	210	210
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	552	552	1235	1235
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	-2°C / +8°C	-22°C / -17°C	-2°C / +8°C	-22°C / -17°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE <i>Grids supplied</i>	4	4	8	8
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	530×650	530×650	530×650	530×650
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	40	40	40	40
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Elitech	Elitech	Elitech	Elitech
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Embraco	Embraco	Embraco	Embraco
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	FMXA6C	VESA7U	FMXA9C	VEHU413U
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	328	1255	503	1996
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	220	370	230	750
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	90	90	90	90
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost
PREZZO / PRICE	2.350,00	2.900,00	3.350,00	3.820,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



ARMADI GN 2/1

REFRIGERATED CABINETS GN 2/1

STANDARD LINE

JBF SERIES

> ARMADI GN 2/1 LINEA STANDARD
Refrigerated cabinets GN 2/1 - Standard line

JBF SERIES

JBF SERIES





DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE
ETICHETTA ENERGETICA

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS
ENERGY LABEL



INOX

STRUTTURA INTERNA
ED ESTERNA IN
ACCIAIO INOX

INNER AND OUTER
STRUCTURE MADE OF
STAINLESS STEEL



ARTICOLI
TROPICALIZZATI

TROPICALIZED
ITEMS



RUOTE CON FRENO
IN DOTAZIONE

CASTER WHEELS WITH
BRAKES SUPPLIED



PORTA DOTATA DI
CHIAVE DI SICUREZZA

DOOR EQUIPPED WITH
SAFETY KEY



SBRINAMENTO
AUTOMATICO

AUTOMATIC
DEFROSTING



EVAPORATORE
ANTICORROSIONE

ANTI-CORROSION
EVAPORATOR



SPIGOLI INTERNI
ARROTONDATI PER
UNA FACILE PULIZIA

ROUNDED INNER EDGES
FOR EASY CLEANING



PORTA
REVERSIBILE

REVERSIBLE
DOOR



TERMOSTATO DIGITALE
"CAREL/DIXELL"

"CAREL/DIXELL"
DIGITAL THERMOSTAT



ILLUMINAZIONE
INTERNA LED

INNER LED
LIGHTING



PORTE CON GUARNIZIONI
MAGNETICHE FACILI DA
PULIRE E SOSTITUIRE

DOORS WITH MAGNETIC
GASKETS EASY TO CLEAN
AND REPLACE



SISTEMA DI
ISOLAMENTO
OTTIMIZZATO

ENHANCED INSULATION
SYSTEM



FIANCHI
POGGIAGRIGLIA
STAMPATI

PRINTED
GRID REST SIDES



MANIGLIA
ERGONOMICA

ERGONOMIC
HANDLE

ARMADI GN 2/1 LINEA STANDARD > JBF SERIES

Refrigerated cabinets GN 2/1 - Standard line



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3

**OPTIONAL**

Piede regolabile in acciaio
vedi pag. 114

Adjustable steel feet
(Please see p. 114)

INOX

ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL

430 Esterno

201 Interno

430 Exterior

201 Interior



PORTA REVERSIBILE
REVERSIBLE DOOR

Sui modelli
JBF40RS e JBF40FS

On models
JBF40RS and JBF40FS



FIANCHI POGGIAGRIGLIA
STAMPATI
PRINTED GRID REST SIDES

JBF40RS

Armadio TN GN2/1
Refrigerator Cabinet GN2/1

TN**JBF40FS**

Freezer BT GN2/1
Freezer Cabinet GN2/1

BT**JBF80RS**

Armadio TN a due porte GN2/1
Refrigerator Cabinet with two doors GN2/1

TN**JBF80FS**

Freezer BT a due porte GN2/1
Freezer Cabinet with two doors GN2/1

BT



MODELLO / MODEL	JBF40RS TN	JBF40FS BT	JBF80RS TN	JBF80FS BT
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	C	D	C	D
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	654×800×2065	654×800×2065	1314×800×2065	1314×800×2065
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	710×860×2110	710×860×2110	1370×860×2110	1370×860×2110
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	100	100	155	155
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	120	120	180	180
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	552	552	1235	1235
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	-2°C / +8°C	-22°C / -17°C	-2°C / +8°C	-22°C / -17°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE <i>Grids supplied</i>	4	4	8	8
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	530×650	530×650	530×650	530×650
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	40	40	40	40
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Donper	Huayi	Cubigel
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYB81MHUa	K480CU1	HYE125MHU	NPT18LA
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	591	2153	908	3423
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	270	540	380	800
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	60	60	60	60
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost
PREZZO / PRICE	€ 1.700,00	€ 2.091,00	€ 2.555,00	€ 2.833,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



ARMADI REFRIGERATI CON PORTA IN VETRO

*REFRIGERATED CABINETS
WITH GLASS DOOR*

MCF SERIES

> ARMADI REFRIGERATI CON PORTA IN VETRO

Refrigerated cabinets with glass door

MCF SERIES

MCF SERIES





DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE
ETICHETTA ENERGETICA

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS
ENERGY LABEL



PORTA IN VETRO CON
ILLUMINAZIONE A LED
INTEGRATA

GLASS DOOR WITH
INTEGRATED LED
LIGHTING



ARTICOLI
TROPICALIZZATI

TROPICALIZED
ITEMS



PORTA A CHIUSURA
AUTOMATICA CON
BLOCCAGGIO VERSO
L'ESTERNO

SELF-CLOSING DOOR
WITH OUTWARD POSITION



TERMOSTATO DIGITALE
"CAREL/DIXELL"

"CAREL/DIXELL"
DIGITAL THERMOSTAT



GRUPPO VENTOLA
"EBM"

"EBM" FAN UNIT



RUOTE CON FRENO
IN DOTAZIONE

CASTER WHEELS WITH
BRAKES SUPPLIED



SBRINAMENTO
AUTOMATICO

AUTOMATIC
DEFROSTING



EVAPORATORE
ANTICORROSIONE

ANTI-CORROSION
EVAPORATOR



SPIGOLI INTERNI
ARROTONDATI PER
UNA FACILE PULIZIA

ROUNDED INNER EDGES
FOR EASY CLEANING



PORTE CON GUARNIZIONI
MAGNETICHE FACILI DA
PULIRE E SOSTITUIRE

DOORS WITH MAGNETIC
GASKETS EASY TO CLEAN
AND REPLACE



PORTA DOTATA DI
CHIAVE DI SICUREZZA

DOOR EQUIPPED WITH
SAFETY KEY



ACCESSORI
DISPONIBILI

ACCESSORIES
AVAILABLE

ARMADI REFRIGERATI CON PORTA IN VETRO > MCF SERIES

Refrigerated cabinets with glass door



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



OPTIONAL

Piede regolabile in acciaio
vedi pag. 114

Adjustable steel feet
(Please see p. 114)



VETROCAMERA
AD ALTA EFFICIENZA
HIGH-EFFICIENCY INSULATING
DOUBLE GLAZING



VETROCAMERA
IN TRIPLO VETRO
INSULATING TRIPLE GLAZING

Con resistenza
antiappannamento
With anti-fog resistance

MCF8604-GR

Armadio TN 700 Lt con porta in vetro
Refrigerator Cabinet 700 Lt with glass door

TN

MCF8601-GR

Armadio BT 700 Lt con porta in vetro
Freezer Cabinet 700 Lt with glass door



BT

MCF8605-GR

Armadio TN 1400 Lt doppia porta in vetro
Refrigerator Cabinet 1400 Lt with double glass door

TN

MCF8602-GR

Armadio BT 1400 Lt doppia porta in vetro
Freezer Cabinet 1400 Lt with double glass door



BT

*2,5 cm di spazio tra un foro e l'altro per cremagliera / *max 18 griglie per ogni anta
*2.5 cm spacing between each hole per rack, with a maximum of 18 grids per door."





MODELLO / MODEL	MCF8604-GR TN	MCF8601-GR BT	MCF8605-GR TN	MCF8602-GR BT
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	B	C	B	C
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	4 (30° 55%)	5 (40°C 40%)	4 (30° 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	730×805×2065	730×805×2065	1314×805×2065	1314×805×2065
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	770×860×2110	770×860×2110	1370×860×2110	1370×860×2110
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	115	122	183	189
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	130	140	206	212
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	670	670	1300	1300
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	0°C / +8°C	-20°C / -17°C	0°C / +8°C	-20°C / -17°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE <i>Grids supplied</i>	4	4	8	8
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	589×622	589×622	584×622	584×622
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	40	40	40	40
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Embraco	Cubigel	Embraco
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYS81MXUa	NEK2150U	NUT55NA	NEU2168U
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	730	3343	1128	5362
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	280	750	350	1100
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	60	60	60	60
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.392,00	€ 2.864,00	€ 3.264,00	€ 3.976,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

ARMADI REFRIGERATI CON PORTA IN VETRO > MCF SERIES

Refrigerated cabinets with glass door



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



OPTIONAL

Piede regolabile in acciaio
vedi pag. 114

Adjustable steel feet
(Please see p. 114)



**VETROCAMERA
AD ALTA EFFICIENZA**
HIGH-EFFICIENCY INSULATING
DOUBLE GLAZING



**VETROCAMERA
IN TRIPLO VETRO**
INSULATING TRIPLE GLAZING

Con resistenza
antiappannamento
With anti-fog resistance

MCF8705-GR

Armadio TN 700 Lt con porta in vetro
Refrigerator Cabinet 700 Lt with glass door

TN

MCF8701-GR

Freezer BT 700 Lt con porta in vetro
Freezer Cabinet 700 Lt with glass door



BT

MCF8707-GR

Armadio TN 1400 Lt doppia porta in vetro
Refrigerator Cabinet 1400 Lt with double glass door

TN

MCF8703-GR

Freezer BT 1400 Lt doppia porta in vetro
Freezer Cabinet 1400 Lt with double glass door



BT

*2,5 cm di spazio tra un foro e l'altro per cremagliera / *max 18 griglie per ogni anta
*2.5 cm spacing between each hole per rack, with a maximum of 18 grids per door."





MODELLO / MODEL	MCF8705-GR TN	MCF8701-GR BT	MCF8707-GR TN	MCF8703-GR BT
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	B	C	B	C
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	4 (30° 55%)	5 (40°C 40%)	4 (30° 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L × P × A <i>Product dimensions (mm) L × W × H</i>	685 × 805 × 2112	685 × 805 × 2112	1382 × 805 × 2112	1382 × 805 × 2112
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L × P × A <i>Packaging dimensions (mm) L × W × H</i>	740 × 860 × 2165	740 × 860 × 2165	1436 × 860 × 2165	1436 × 860 × 2165
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	133	140	220	226
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	148	155	245	251
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	610	610	1335	1335
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	0°C / +8°C	-20°C / -17°C	0°C / +8°C	-20°C / -17°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE <i>Grids supplied</i>	4	4	8	8
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	546 × 622	546 × 622	618 × 622	618 × 622
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	40	40	40	40
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Embraco	Cubigel	Embraco
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYS81MXUa	NEK2150U	NUT55NA	NEU2168U
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	693,5	3533	1900	4660
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	280	750	350	1100
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	60	60	60	60
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.380,00	€ 2.825,00	€ 3.535,00	€ 4.129,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

ARMADI REFRIGERATI CON PORTA IN VETRO > MCF SERIES

Refrigerated cabinets with glass door



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

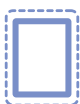
Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



VETROCAMERA
AD ALTA EFFICIENZA
HIGH-EFFICIENCY INSULATING
DOUBLE GLAZING



FINITURE
FINISHES
Interne ed esterne
in acciaio smaltato bianco
*Interior and exterior of
white enamelled steel*



LUCE FRONTALE
FRONT LIGHT
In dotazione
Supplied

MCF8714 -GR

Armadio TN con porta in vetro
Refrigerator Cabinet with glass door

TN

MCF8716-GR

Armadio TN doppia porta in vetro
Refrigerator Cabinet with double glass door

TN

*2,5 cm di spazio tra un foro e l'altro per cremagliera / *max 18 griglie per ogni anta
*2.5 cm spacing between each hole per rack, with a maximum of 18 grids per door."





MODELLO / MODEL	MCF8714-GR TN	MCF8716-GR TN
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	B	B
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L × P × A <i>Product dimensions (mm) L × W × H</i>	685 × 805 × 2065	1382 × 805 × 2065
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L × P × A <i>Packaging dimensions (mm) L × W × H</i>	740 × 860 × 2135	1436 × 860 × 2135
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	133	220
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	147	247
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	610	1335
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	0°C / +8°C	0°C / +8°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE <i>Grids supplied</i>	4	8
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	546 × 622	618 × 622
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	40	40
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Cubigel
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYS81MXUa	NUT55NA
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	1349	1900
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	280	350
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	60	60
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.244,00	€ 2.998,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



ARMADI REFRIGERATI MINI

UNDERCOUNTER UNITS

MBC SERIES

> ARMADI REFRIGERATI MINI

Undercounter Units

MBC SERIES

MBC SERIES





DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE
ETICHETTA ENERGETICA

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS
ENERGY LABEL



ARTICOLI
TROPICALIZZATI
*TROPICALIZED
ITEMS*



PORTA DOTATA DI
CHIAVE DI SICUREZZA
*DOOR EQUIPPED WITH
SAFETY KEY*



TERMOSTATO DIGITALE
"CAREL/DIXELL"
*"CAREL/DIXELL"
DIGITAL THERMOSTAT*



RUOTE CON FRENO
IN DOTAZIONE
*CASTER WHEELS WITH
BRAKES SUPPLIED*



SBRINAMENTO
AUTOMATICO
*AUTOMATIC
DEFROSTING*



EVAPORATORE
ANTICORROSIONE
*ANTI-CORROSION
EVAPORATOR*



SPIGOLI INTERNI
ARROTONDATI PER
UNA FACILE PULIZIA
*ROUNDED INNER EDGES
FOR EASY CLEANING*



PORTE CON GUARNIZIONI
MAGNETICHE FACILI DA
PULIRE E SOSTITUIRE
*DOORS WITH MAGNETIC
GASKETS EASY TO CLEAN
AND REPLACE*



COMPRESSORE
"EMBRACO / CUBIGEL /
HUAYI"
*"EMBRACO / CUBIGEL /
HUAYI"
COMPRESSOR*



ACCESSORI
DISPONIBILI
*ACCESSORIES
AVAILABLE*

ARMADI REFRIGERATI MINI > MBC SERIES

Undercounter Units

MBC SERIES



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



OPTIONAL

Piede regolabile in acciaio
vedi pag. 114

*Adjustable steel feet
(Please see p. 114)*



VETROCAMERA
AD ALTA EFFICIENZA
HIGH-EFFICIENCY INSULATING
DOUBLE GLAZING



LUCE LED
LED LIGHT

MBC24R

Armadio refrigerato TN MINI

1-Door under counter refrigerator

TN

MBC24F

Armadio Freezer BT MINI

1-Door under counter freezer

BT

MBC24G

Armadio refrigerato TN MINI

Porta in vetro

*1-Door under counter refrigerator
with glass door*



TN





MODELLO / MODEL	MBC24R TN	MBC24F BT	MBC24G TN
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	A+	C	B
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	605×635×825	605×635×825	605×635×825
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	669×714×962	669×714×962	669×714×962
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	48	52	53
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	58	62	63
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	105	105	105
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	-2°C / +8°C	-22°C / -17°C	0°C / +8°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE <i>Grids supplied</i>	2	2	2
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	380×475	380×475	380×475
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	20	20	20
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Cubigel	Huayi
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYS69MXUa	NUT70NA	HYS69MXUa
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	270	1325	934
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	150	300	150
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	55	55	55
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 1.379,00	€ 1.508,00	€ 1.366,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



ARMADI REFRIGERATI

*REFRIGERATED/FREEZER
CABINETS*

SLIM LINE
YBF / YCF SERIES

> ARMADI REFRIGERATI LINEA SLIM

Refrigerated/Freezer cabinets - Slim line

YBF SERIES

YBF SERIES





DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE
ETICHETTA ENERGETICA

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS
ENERGY LABEL



INOX

STRUTTURA INTERNA
ED ESTERNA IN
ACCIAIO INOX

INNER AND OUTER
STRUCTURE MADE OF
STAINLESS STEEL



POSTERIORE E VANO
MOTORE IN ACCIAIO
ZINCATO

REAR SIDE AND MOTOR
COMPARTMENT OF
GALVANIZED STEEL



TERMOSTATO DIGITALE
"CAREL/DIXELL"

"CAREL/DIXELL"
DIGITAL THERMOSTAT



GRUPPO VENTOLA
"EBM"

"EBM" FAN UNIT



EVAPORATORE
ANTICORROSIONE

ANTI-CORROSION
EVAPORATOR



RUOTE CON FRENO
IN DOTAZIONE

CASTER WHEELS WITH
BRAKES SUPPLIED



SBRINAMENTO
AUTOMATICO

AUTOMATIC
DEFROSTING



SPIGOLI INTERNI
ARROTONDATI PER
UNA FACILE PULIZIA

ROUNDED INNER EDGES
FOR EASY CLEANING



PORTA A CHIUSURA
AUTOMATICA CON
BLOCCAGGIO VERSO
L'ESTERNO

SELF-CLOSING DOOR
WITH OUTWARD POSITION



PORTE CON GUARNIZIONI
MAGNETICHE FACILI DA
PULIRE E SOSTITUIRE

DOORS WITH MAGNETIC
GASKETS EASY TO CLEAN
AND REPLACE



GRIGLIE
MONTATE SU
GANCI

GRIDS MOUNTED
ON HOOKS



GRIGLIE, GANCI E PIEDI
DISPONIBILI
COME ACCESSORI

GRIDS AND GUIDES
AVAILABLE AS
ACCESSORIES



PORTA DOTATA DI
CHIAVE DI SICUREZZA

DOOR EQUIPPED WITH
SAFETY KEY

ARMADI REFRIGERATI LINEA SLIM > YBF SERIES

Refrigerated/Freezer cabinets - Slim line



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



OPTIONAL

Piede regolabile in acciaio
vedi pag. 114

Adjustable steel feet
(Please see p. 114)

YBF9206-GR

Armadio TN compatto 600mm
Compact Refrigerator Cabinet, 600 mm

TN**YBF9207-GR**

Freezer BT compatto 600mm
Compact Freezer Cabinet, 600 mm

BT**YBF9218-GR**

Armadio TN compatto doppia porta 1200mm
Compact Refrigerator Cabinet with double door, 1,200 mm

TN**YBF9219-GR**

Freezer BT compatto doppia porta 1200mm
Compact Freezer Cabinet with double door, 1200 mm

BT**YBF9239-GR**

Armadio TN/BT doppia porta 1200mm
Normal Temp/Low Temp Cabinet with double door, 1200 mm

**YBF9237-GR**

Armadio TN compatto tre porte 1800mm
Compact Refrigerator Cabinet with three doors, 1800 mm

TN**YBF9242-GR**

Freezer BT compatto tre porte 1800mm*
Compact Freezer Cabinet with three doors, 1800 mm*

BT

*2,5 cm di spazio tra un foro e l'altro per cremagliera / *max 18 griglie per ogni anta
*2.5 cm spacing between each hole per rack, with a maximum of 18 grids per door."





MODELLO / MODEL	YBF9206-GR TN	YBF9207-GR BT	YBF9218-GR TN	YBF9219-GR BT	YBF9239-GR TN-BT	YBF9237-GR TN	YBF9242-GR BT
CLASSE ENERGETICA Energy class	C	D	C	D	-	C	D
CLASSE CLIMATICA Climate class	5 (40°C 40%)	4 (30° 55%)	5 (40°C 40%)	4 (30° 55%)	4 (30° 55%)	5 (40°C 40%)	4 (30° 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A Product dimensions (mm) L×W×H	600×730×1945	600×730×1945	1200×730×1945	1200×730×1945	1200×730×1945	1800×730×1945	1800×730×1945
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A Packaging dimensions (mm) L×W×H	655×790×2000	655×790×2000	1255×790×2000	1255×790×2000	1255×790×2000	1855×790×2000	1855×790×2000
PESO NETTO (Kg) Net weight (Kg)	82	82	132	132	158	180	190
PESO LORDO (Kg) Gross weight (Kg)	100	100	145	145	170	200	210
CAPACITÀ LORDA (L) Gross capacity (L)	410	410	900	900	420 x 2	1390	1390
TEMPERATURA (°C) Temperature (°C)	-2°C / +8°C	-22°C / -17°C	-2°C / +8°C	-22°C / -17°C	-2°C / +8°C -22°C / -17°C	-2°C / +8°C	-22°C / -17°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE Grids supplied	3	3	6	6	6	9	9
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) Grid size (mm)	485×525	485×525	535×525	535×525	510×525	535×525 / 585×525	535×525 / 585×525
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) Maximum load per grid (Kg)	40	40	40	40	40	40	40
TERMOSTATO Thermostat	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE Compressor	Huayi	Cubigel	Huayi	Embraco	Huayi / Cubigel	Cubigel	Embraco
MODELLO COMPRESSORE Compressor model	HYB81MHUa	NUM90LA1	HYE125MHU	NEK2150U	HYB81MHUa / NUM90LA1	NUT70NA	NT2210U
GAS REFRIGERANTE Refrigerant gas	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane GWP3	R600a Isobutane R290 Propane GWP 3	R290 Propane GWP3	R290 Propane GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) Annual consumption (KWh/Year)	522	2110	796	3347	3000	1062	4307
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) Voltage (V/Hz/Ph)	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) Power (W)	290	600	450	750	870	400	1400
TIPO REFRIGERAZIONE Cooling method	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) Insulation thickness (mm)	50	50	50	50	50	50	50
SBRINAMENTO Defrosting	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Ad aria / Air Defrost / Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.077,00	€ 2.367,00	€ 2.534,00	€ 2.674,00	€ 3.239,00	€ 3.517,00	€ 3.987,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

> ARMADI REFRIGERATI LINEA SLIM

Refrigerated/Freezer cabinets - Slim line

YCF SERIES

YCF SERIES





DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE
ETICHETTA ENERGETICA

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS
ENERGY LABEL



INOX

**STRUTTURA INTERNA
ED ESTERNA IN
ACCIAIO INOX**

*INNER AND OUTER
STRUCTURE MADE OF
STAINLESS STEEL*



**POSTERIORE E VANO
MOTORE IN ACCIAIO
ZINCATO**

*REAR SIDE AND MOTOR
COMPARTMENT OF
GALVANIZED STEEL*



**TERMOSTATO DIGITALE
"CAREL/DIXELL"**

*"CAREL/DIXELL"
DIGITAL THERMOSTAT*



**GRUPPO VENTOLA
"EBM"**

"EBM" FAN UNIT



**EVAPORATORE
ANTICORROSIONE**

*ANTI-CORROSION
EVAPORATOR*



**RUOTE CON FRENO
IN DOTAZIONE**

*CASTER WHEELS WITH
BRAKES SUPPLIED*



**SBRINAMENTO
AUTOMATICO**

*AUTOMATIC
DEFROSTING*



**SPIGOLI INTERNI
ARROTONDATI PER
UNA FACILE PULIZIA**

*ROUNDED INNER EDGES
FOR EASY CLEANING*



**PORTA IN VETRO CON
ILLUMINAZIONE A LED
INTEGRATA**

*GLASS DOOR WITH
INTEGRATED LED
LIGHTING*



**PORTA A CHIUSURA
AUTOMATICA CON
BLOCCAGGIO VERSO
L'ESTERNO**

*SELF-CLOSING DOOR
WITH OUTWARD POSITION*



**PORTE CON GUARNIZIONI
MAGNETICHE FACILI DA
PULIRE E SOSTITUIRE**

*DOORS WITH MAGNETIC
GASKETS EASY TO CLEAN
AND REPLACE*



**GRIGLIE
MONTATE SU
GANCI**

*GRIDS MOUNTED
ON HOOKS*



**GRIGLIE, GANCI E PIEDI
DISPONIBILI
COME ACCESSORI**

*GRIDS AND GUIDES
AVAILABLE AS
ACCESSORIES*



**PORTA DOTATA DI
CHIAVE DI SICUREZZA**

*DOOR EQUIPPED WITH
SAFETY KEY*

ARMADI REFRIGERATI LINEA SLIM > YCF SERIES

Refrigerated/Freezer cabinets - Slim line



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



OPTIONAL

Piede regolabile in acciaio
vedi pag. 114

Adjustable steel feet
(Please see p. 114)



**VETROCAMERA
AD ALTA EFFICIENZA**
HIGH-EFFICIENCY INSULATING
DOUBLE GLAZING



**VETROCAMERA
IN TRIPLO VETRO**
INSULATING TRIPLE GLAZING

Con resistenza
antiappannamento
With anti-fog resistance

YCF9401-GR

Armadio TN compatto porta in vetro 600mm
Compact Refrigerator Cabinet with glass door, 600 mm

TN**YCF9407-GR**

Freezer BT compatto porta in vetro 600mm
Compact Freezer Cabinet with glass door, 600 mm

**BT****YCF9402-GR**

Armadio TN compatto doppia porta in vetro 1200mm
Compact Refrigerator Cabinet with double glass door, 1200 mm

TN**YCF9408-GR**

Freezer BT compatto doppia porta in vetro 1200mm
Compact Freezer Cabinet with double glass door, 1200 mm

**BT****YCF9403-GR**

Armadio TN compatto tre porte in vetro 1800mm
Compact Refrigerator Cabinet with three glass doors, 1800 mm

TN**YCF9409-GR**

Freezer BT compatto tre porte in vetro 1800mm
Compact Freezer Cabinet with three glass doors, 1800 mm*

**BT**

*2,5 cm di spazio tra un foro e l'altro per cremagliera / *max 18 griglie per ogni anta
*2.5 cm spacing between each hole per rack, with a maximum of 18 grids per door."





MODELLO / MODEL	YCF9401-GR TN	YCF9407-GR BT	YCF9402-GR TN	YCF9408-GR BT	YCF9403-GR TN	YCF9409-GR BT
CLASSE ENERGETICA Energy class	B	C	B	C	B	C
CLASSE CLIMATICA Climate class	5 (40°C 40%)	4 (30° 55%)	5 (40°C 40%)	4 (30° 55%)	5 (40°C 40%)	4 (30° 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A Product dimensions (mm) L×W×H	600×730×1945	600×730×1945	1200×730×1945	1200×730×1945	1800×730×1945	1800×730×1945
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A Packaging dimensions (mm) L×W×H	655×790×2000	655×790×2000	1255×790×2000	1255×790×2000	1855×790×2000	1855×790×2000
PESO NETTO (Kg) Net weight (Kg)	92	98	152	164	224	240
PESO LORDO (Kg) Gross weight (Kg)	110	115	165	175	250	265
CAPACITÀ LORDA (L) Gross capacity (L)	410	410	900	900	1390	1390
TEMPERATURA (°C) Temperature (°C)	0°C / +8°C	-20°C / -17°C	0°C / +8°C	-20°C / -17°C	0°C / +8°C	-20°C / -17°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE Grids supplied	4	4	8	8	12	12
DIMENSIONE GRIGLIA (mm) Grid size (mm)	485×525	485×525	535×525	535×525	535×525 / 585×525	535×525 / 585×525
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) Maximum load per grid (Kg)	40	40	40	40	40	40
TERMOSTATO Thermostat	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE Compressor	Huayi	Embraco	Huayi	Embraco	Cubigel	Embraco
MODELLO COMPRESSORE Compressor model	HYB81MHUa	NEK2150U	HYE125MHU	NEU2168U	NUT70NA	NT2210U
GAS REFRIGERANTE Refrigerant gas	R600a Isobutane GWP3	R290 Propane - GWP3	R600a Isobutane GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) Annual consumption (KWh/Year)	1253	2525	1693	3974	2140	5450
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) Voltage (V/Hz/Ph)	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) Power (W)	290	800	450	1000	400	1560
TIPO REFRIGERAZIONE Cooling method	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) Insulation thickness (mm)	50	50	50	50	50	50
SBRINAMENTO Defrosting	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.052,00	€ 2.670,00	€ 2.534,00	€ 3.653,00	€ 4.042,00	€ 4.969,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



ABBATTITORI

BLAST CHILLERS

EBF SERIES

> ABBATTITORI

Blast chillers

EBF SERIES

EBF SERIES





DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE
ETICHETTA ENERGETICA

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS
ENERGY LABEL



INOX
AISI 304

**STRUTTURA INTERNA
IN ACCIAIO AISI 304**

*INNER STRUCTURE
CONSTRUCTED OF AISI
304 STEEL*



**4 CICLI DI LAVORO A
PROGRAMMAZIONE
FACILITATA**

*4 WORK CYCLES WITH
EASY PROGRAMMING*



**SONDA DI
TEMPERATURA AL
CUORE**
*CORE TEMPERATURE
PROBE*



**BASE INTERNA
CONVESSA**

*DOMED SHAPED
INNER BASE*



**ALLARME
APERTURA PORTA**
DOOR OPENING ALARM



**INGOMBRO
RIDOTTO**
SMALL FOOTPRINT



**PORTE CON GUARNIZIONI
MAGNETICHE FACILI DA
PULIRE E SOSTITUIRE**
*DOORS WITH MAGNETIC
GASKETS EASY TO CLEAN
AND REPLACE*



**SISTEMA DI ACCUMULO
E DEFLUSSO
DELL'ACQUA RESIDUA**

*RESIDUAL WATER
ACCUMULATION AND
DRAINAGE SYSTEM*



**EVAPORATORE
ANTICORROSIONE**

*ANTI-CORROSION
EVAPORATOR*



**GRIGLIA
VENTOLA
RIMOVIBILE**
REMOVABLE FAN GRID



**GIÀ PREDISPOSTO PER
TEGLIE 600X400
E GN 1/1**

*ALREADY PRESET FOR 600
X 400 TRAYS AND GN 1/1*



ABBATTITORI > EBF SERIES

Blast chillers

EBF SERIES



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



PASSO DI 6,5 CM
6.5 CM PITCH

Tra ogni guida
Between each guide



Teglie
NON INCLUDE
disponibili
GN1/1
Vedi pag. 186

Trays
NOT INCLUDED
available GN1/1
(please see p. 186)

EBF-03

Abbattitore 3 teglie GN 1/1 - 600X400

Blast chiller 3 trays GN 1/1 - 600 X 400

PRESTAZIONI / PERFORMANCE

- Raffredda 10 kg di alimenti da +65°C a +10°C in 90 minuti
- Congela 5 kg di alimenti da +65°C a -18°C in 270 minuti
- Potenza frigorifera evap. -23,3°C, cond. 54,4°C : 596,0 W
- Cools 10 kg of food from +65°C to +10°C in 90 minutes
- Freezes 5 kg of food from +65°C to -18°C in 270 minutes
- Evap. cooling power -23.3°C, cond. 54.4°C: 596.0 W

EBF-05

Abbattitore 5 teglie GN 1/1 - 600X400

Blast chiller 5 trays GN 1/1 - 600 X 400

PRESTAZIONI / PERFORMANCE

- Raffredda 25 kg di alimenti da +65°C a +10°C in 98 minuti
- Congela 15 kg di alimenti da +65°C a -18°C in 240 minuti
- Potenza frigorifera evap. -23,3°C, cond. 54,4°C : 954,4 W
- Ruote optional
- Cools 25 kg of food from +65°C to +10°C in 98 minutes
- Freezes 15 kg of food from +65°C to -18°C in 240 minutes
- Evap. cooling power -23.3°C, cond. 54.4°C: 954.4 W
- Optional wheels

EBF-10

Abbattitore 10 teglie GN 1/1 - 600X400

Blast chiller 10 trays GN 1/1 - 600 X 400

PRESTAZIONI / PERFORMANCE

- Raffredda 50 kg di alimenti da +65°C a +10°C in 65 minuti
- Congela 30 kg di alimenti da +65°C a -18°C in 210 minuti
- Potenza frigorifera evap. -23,3°C, cond. 54,4°C : 954,4 W (x2 compr.)
- Cools 50 kg of food from +65°C to +10°C in 65 minutes
- Freezes 30 kg of food from +65°C to -18°C in 210 minutes
- Evap. cooling power -23.3°C, cond. 54.4°C: 954.4 W (x2 compr.)

EBF-15

Abbattitore 15 teglie GN 1/1 - 600X400

Blast chiller 15 trays GN 1/1 - 600 X 400

PRESTAZIONI / PERFORMANCE

- Raffredda 75 kg di alimenti da +65°C a +10°C in 40 minuti
- Congela 45 kg di alimenti da +65°C a -18°C in 200 minuti
- Potenza frigorifera evap. -23,3°C, cond. 54,4°C : 1186 W (x2 compr.)
- Cools 75 kg of food from +65°C to +10°C in 40 minutes
- Freezes 45 kg of food from +65°C to -18°C in 200 minutes
- Evap. cooling power -23.3°C, cond. 54.4°C: 1186 W (x2 compr.)





MODELLO / MODEL	EBF-03	EBF-05	EBF-10	EBF-15
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	-	-	-	-
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	4 (30° 55%)	4 (30° 55%)	4 (30° 55%)	4 (30° 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L × P × A <i>Product dimensions (mm) L × W × H</i>	755 × 832 × 581	750 × 815 × 870	750 × 830 × 1435	750 × 830 × 1860
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L × P × A <i>Packaging dimensions (mm) L × W × H</i>	905 × 825 × 730	805 × 880 × 1025	815 × 885 × 1490	815 × 885 × 1915
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	72	89	140	178
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	97	110	172	205
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	74	94	178	260
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	-18°C / +3°C	-18°C / +3°C	-18°C / +3°C	-18°C / +3°C
GUIDE PER PORTA <i>Rails for door</i>	3	5	10	15
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	GN 1/1 400 × 600	GN 1/1 400 × 600	GN 1/1 400 × 600	GN 1/1 400 × 600
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	-	-	-	-
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Embraco	Secop	Secop	Embraco
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	NEK2150U	SCE21CNLX	SCE21CNLX	NT2210U-843BA
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	-	-	-	-
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	1100	1300	2500	3600
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	70	70	70	70
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.955,00	€ 3.684,00	€ 5.961,00	€ 9.401,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



TAVOLI REFRIGERATI
BANCHI PIZZA
VETRINE REFRIGERATE

*REFRIGERATED/FREEZER TABLES
PIZZA COUNTERS
REFRIGERATED SHOWCASES*

EPF / ESL SERIES

> TAVOLI REFRIGERATI 600 TN / 700 TN / 800 TN
Refrigerated/Freezer tables 600 TN / 700 TN / 800 TN

EPF SERIES





TAVOLI
REFRIGERATI



BANCHI
PIZZA



VETRINE
REFRIGERATE

DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE
ETICHETTA ENERGETICA

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS
ENERGY LABEL



INOX

STRUTTURA INTERNA
ED ESTERNA IN
ACCIAIO INOX

INNER AND OUTER
STRUCTURE MADE OF
STAINLESS STEEL



PORTE CON GUARNIZIONI
MAGNETICHE FACILI DA
PULIRE E SOSTITUIRE

DOORS WITH MAGNETIC
GASKETS EASY TO CLEAN
AND REPLACE



PORTA A CHIUSURA
AUTOMATICA CON
BLOCCAGGIO VERSO
L'ESTERNO

XXXXXXX



SPIGOLI INTERNI
ARROTONDATI PER
UNA FACILE PULIZIA

ROUNDED INNER EDGES
FOR EASY CLEANING



ARTICOLI
TROPICALIZZATI

TROPICALIZED
ITEMS



TERMOSTATO DIGITALE
"CAREL/DIXELL"

"CAREL/DIXELL"
DIGITAL THERMOSTAT



GRUPPO VENTOLA
AD ALTA EFFICIENZA

HIGH-EFFICIENCY FAN
UNIT



SBRINAMENTO
AUTOMATICO

AUTOMATIC
DEFROSTING



GRIGLIE E GUIDE
DISPONIBILI COME
ACCESSORI

GRIDS AND GUIDES
AVAILABLE AS
ACCESSORIES



PIEDI IN ACCIAIO
REGOLABILI

ADJUSTABLE STEEL FEET



COMPRESSORE
"CUBIGEL / HUAYI"

"CUBIGEL / HUAYI"
COMPRESSOR



SCHIENA IN LAMIERA
ZINCATA

GALVANIZED SHEET
METAL BACKING

TAVOLI REFRIGERATI 600 TN ► EPF SERIES

Refrigerated tables 600 TN



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



PROFONDITÀ
DEPTH
60 cm

INOX
AISI 304

PIANO IN ACCIAIO
INOX AISI 304
AISI 304 STAINLESS STEEL
COUNTERTOP



OPTIONAL

Ruote con freno
vedi pag. 114

Caster Wheels with brake
(Please see p. 114)



OPTIONAL

Alzatina posteriore
Altezza 10 cm - Spessore 2 cm

Back upstand
Height 10 cm - Thickness 2 cm



CONFIGURAZIONE
LAYOUT

max. 8 griglie per porta
compatibile con teglie GN 2/3

max. 8 grids per door
compatible with GN 2/3 trays

EPF3421-GR-304T

Tavolo frigorifero 600 TN 2 porte
2 Door refrigerator table 600

TN**EPF3421-GR-SB-304T**

Tavolo frigorifero 600 TN 2 porte con alzatina
2 Door refrigerator table 600 with splashback

**TN****EPF3461-GR-304T**

Tavolo freezer 600 BT 2 porte
2 Door freezer table 600

BT**EPF3461-GR-SB-304T**

Tavolo freezer 600 BT 2 porte con alzatina
2 Door freezer table 600 with splashback

**BT****EPF3431-GR-304T**

Tavolo frigorifero 600 TN 3 porte
3 Door refrigerator table 600

TN**EPF3431-GR-SB-304T**

Tavolo frigorifero 600 TN 3 porte con alzatina
3 Door refrigerator table 600 with splashback

**TN****EPF3471-GR-304T**

Tavolo freezer 600 BT 3 porte
3 Door freezer table 600

BT**EPF3471-GR-SB-304T**

Tavolo freezer 600 BT 3 porte con alzatina
3 Door freezer table 600 with splashback

**BT****EPF3441-GR-304T**

Tavolo frigorifero 600 TN 4 porte
4 Door refrigerator table 600

TN**EPF3441-GR-SB-304T**

Tavolo frigorifero 600 TN 4 porte con alzatina
4 Door refrigerator table 600 with splashback

**TN****EPF3481-GR-304T**

Tavolo freezer 600 BT 4 porte
4 Door freezer table 600

BT

60
2 PORTE
2 DOORS



	FRIGORIFERO / REFRIGERATOR		FREEZER	
MODELLO / MODEL	EPF3421-GR-304T	EPF3421-GR-SB-304T CON ALZATINA	EPF3461-GR-304T	EPF3461-GR-SB-304T CON ALZATINA
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	B	B	C	C
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L x P x A <i>Product dimensions (mm) L x W x H</i>	1360 x 600 x 850	1360 x 600 x 850	1360 x 600 x 850	1360 x 600 x 850
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L x P x A <i>Packaging dimensions (mm) L x W x H</i>	1415 x 655 x 885	1415 x 655 x 985	1415 x 655 x 885	1415 x 655 x 985
ALZATINA (mm) A x P <i>Upstand (mm) H x W</i>	-	100 x 20	-	100 x 20
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	91,4	93,4	93	95
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	108,4	112,4	110	114
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	240	240	240	240
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	-22°C / -17°C	-22°C / -17°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE PER PORTA <i>Grids supplied per door</i>	1	1	1	1
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	330 x 455	330 x 455	330 x 455	330 x 455
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	20	20	20	20
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Huayi	Cubigel	Cubigel
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYS81MXUa	HYS81MXUa	NUM90LA1	NUM90LA1
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	763	763	1679	1679
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	250	250	600	600
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	60	60	60	60
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost
PREZZO / PRICE	€ 1.780,00	€ 1.898,00	€ 2.312,00	€ 2.442,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

TAVOLI REFRIGERATI 600 TN ▶ EPF SERIES

Refrigerated tables 600 TN

EPF SERIES



	FRIGORIFERO / REFRIGERATOR		FREEZER	
MODELLO / MODEL	EPF3431-GR-304T	EPF3431-GR-SB-304T CON ALZATINA	EPF3471-GR-304T	EPF3471-GR-SB-304T CON ALZATINA
CLASSE ENERGETICA Energy class	B	B	C	C
CLASSE CLIMATICA Climate class	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A Product dimensions (mm) L×W×H	1795×600×850	1795×600×850	1795×600×850	1795×600×850
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A Packaging dimensions (mm) L×W×H	1850×655×885	1850×655×985	1850×655×885	1850×655×985
ALZATINA (mm) A×P Upstand (mm) H×W	-	100×20	-	100×20
PESO NETTO (Kg) Net weight (Kg)	115	119	117	121
PESO LORDO (Kg) Gross weight (Kg)	135,5	143,5	137,5	145,5
CAPACITÀ LORDA (L) Gross capacity (L)	360	360	360	360
TEMPERATURA (°C) Temperature (°C)	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	-22°C / -17°C	-22°C / -17°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE PER PORTA Grids supplied per door	1	1	1	1
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) Grid size (mm)	330×455	330×455	330×455	330×455
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) Maximum load per grid (Kg)	20	20	20	20
TERMOSTATO Thermostat	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE Compressor	Cubigel	Cubigel	Cubigel	Cubigel
MODELLO COMPRESSORE Compressor model	NUT55NA	NUT55NA	NUM90LA1	NUM90LA1
GAS REFRIGERANTE Refrigerant gas	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) Annual consumption (KWh/Year)	854	854	1978	1978
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) Voltage (V/Hz/Ph)	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) Power (W)	400	400	600	600
TIPO REFRIGERAZIONE Cooling method	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) Insulation thickness (mm)	60	60	60	60
SBRINAMENTO Defrosting	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.157,00	€ 2.299,00	€ 2.559,00	€ 2.701,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

60
4 PORTE
4 DOORS



	FRIGORIFERO / REFRIGERATOR		FREEZER
MODELLO / MODEL	EPF3441-GR-304T	EPF3441-GR-SB-304T CON ALZATINA	EPF3481-GR-304T
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	B	B	C
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	4 (30°C 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	2230×600×850	2230×600×850	2230×600×850
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	2285×655×885	2285×655×985	2285×655×885
ALZATINA (mm) A×P <i>Upstand (mm) H×W</i>	-	100×20	-
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	133,2	139,2	135,5
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	163,2	173,2	165,5
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	480	480	480
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	-22°C / -17°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE PER PORTA <i>Grids supplied per door</i>	1	1	1
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	330×455	330×455	330×455
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	20	20	20
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Cubigel	Cubigel	Cubigel
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	NUT55NA	NUT55NA	NUM90LA1
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	945	945	2281
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	400	400	600
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	60	60	60
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.590,00	€ 2.744,00	€ 3.134,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

TAVOLI REFRIGERATI 700 TN ▶ EPF SERIES

Refrigerated tables 700 TN



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm



OPTIONAL
Ruote con freno
vedi pag. 114
Caster Wheels with brake
(Please see p. 114)



OPTIONAL
Alzatina posteriore
Altezza 10 cm - Spessore 2 cm
Back upstand
Height 10 cm - Thickness 2 cm



OPTIONAL
Porte sostituibili
con cassetti GN1/1
in varie configurazioni
Doors replaceable
with drawers GN1/1
in various layouts

EPF3422-GR-304T

Tavolo frigorifero 700 TN 2 porte GN1/1
2 Door refrigerator table 700 GN1/1

TN**EPF3422-GR-SB-304T**

Tavolo frigorifero 700 TN 2 porte GN1/1
con alzatina
2 Door refrigerator table 700 with splashback GN1/1

**TN****EPF3462-GR-304T**

Tavolo freezer 700 BT 2 porte GN1/1
2 Door freezer table 700 GN1/1

BT**EPF3462-GR-SB-304T**

Tavolo freezer 700 BT 2 porte GN1/1
con alzatina
2 Door freezer table 700 with splashback GN1/1

**BT****EPF3432-GR-304T**

Tavolo frigorifero 700 TN 3 porte GN1/1
3 Door refrigerator table 700 GN1/1

TN**EPF3432-GR-SB-304T**

Tavolo frigorifero 700 TN 3 porte GN1/1
con alzatina
3 Door refrigerator table 700 with splashback GN1/1

**TN****EPF3472-GR-304T**

Tavolo freezer 700 BT 3 porte GN1/1
3 Door freezer table 700 GN1/1

BT**EPF3472-GR-SB-304T**

Tavolo freezer 700 BT 3 porte GN1/1
con alzatina
3 Door freezer table 700 with splashback GN1/1

**BT****EPF3442-GR-304T**

Tavolo frigorifero 700 TN 4 porte GN1/1
4 Door refrigerator table 700 GN1/1

TN**EPF3442-GR-SB-304T**

Tavolo frigorifero 700 TN 4 porte GN1/1
con alzatina
4 Door refrigerator table 700 with splashback GN1/1

**TN****EPF3482-GR-304T**

Tavolo freezer 700 BT 4 porte GN1/1
4 Door freezer table 700 GN1/1

BT

70
2 PORTE
2 DOORS



	FRIGORIFERO / REFRIGERATOR		FREEZER	
MODELLO / MODEL	EPF3422-GR-304T	EPF3422-GR-SB-304T CON ALZATINA	EPF3462-GR-304T	EPF3462-GR-SB-304T CON ALZATINA
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	A	A	C	C
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	1360×700×850	1360×700×850	1360×700×850	1360×700×850
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	1415×755×885	1415×755×985	1415×755×885	1415×755×985
ALZATINA (mm) A×P <i>Upstand (mm) H×W</i>	-	100×20	-	100×20
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	95	100	95	100
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	122	130	122	127
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	280	280	280	280
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	-22°C / -17°C	-22°C / -17°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE PER PORTA <i>Grids supplied per door</i>	1	1	1	1
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	330×555	330×555	330×555	330×555
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	20	20	20	20
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Huayi	Cubigel	Cubigel
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYS81MXUa	HYS81MXUa	NUM90LA1	NUM90LA1
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	489	489	1449	1449
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	250	250	600	600
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	60	60	60	60
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.028,00	€ 2.151,00	€ 2.497,00	€ 2.615,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

TAVOLI REFRIGERATI 700 TN ▶ EPF SERIES

Refrigerated tables 700 TN

EPF SERIES

70
3 PORTE
3 DOORS



	FRIGORIFERO / REFRIGERATOR		FREEZER	
MODELLO / MODEL	EPF3432-GR-304T	EPF3432-GR-SB-304T CON ALZATINA	EPF3472-GR-304T	EPF3472-GR-SB-304T CON ALZATINA
CLASSE ENERGETICA Energy class	A	A	C	C
CLASSE CLIMATICA Climate class	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A Product dimensions (mm) L×W×H	1795×700×850	1795×700×850	1795×700×850	1795×700×850
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A Packaging dimensions (mm) L×W×H	1850×755×885	1850×755×985	1850×755×885	1850×755×985
ALZATINA (mm) A×P Upstand (mm) H×W	-	100×20	-	100×20
PESO NETTO (Kg) Net weight (Kg)	120	123	120	125
PESO LORDO (Kg) Gross weight (Kg)	148	151	150	155
CAPACITÀ LORDA (L) Gross capacity (L)	420	420	420	420
TEMPERATURA (°C) Temperature (°C)	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	-22°C / -17°C	-22°C / -17°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE PER PORTA Grids supplied per door	1	1	1	1
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) Grid size (mm)	330×555	330×555	330×555	330×555
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) Maximum load per grid (Kg)	20	20	20	20
TERMOSTATO Thermostat	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE Compressor	Cubigel	Cubigel	Cubigel	Cubigel
MODELLO COMPRESSORE Compressor model	NUT55NA	NUT55NA	NUM90LA1	NUM90LA1
GAS REFRIGERANTE Refrigerant gas	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) Annual consumption (KWh/Year)	631	631	1858	1858
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) Voltage (V/Hz/Ph)	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) Power (W)	400	400	600	600
TIPO REFRIGERAZIONE Cooling method	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) Insulation thickness (mm)	60	60	60	60
SBRINAMENTO Defrosting	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.231,00	€ 2.374,00	€ 2.664,00	€ 2.794,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

70
4 DOORS
4 DOORS



	FRIGORIFERO / REFRIGERATOR		FREEZER
MODELLO / MODEL	EPF3442-GR-304T	EPF3442-GR-SB-304T CON ALZATINA	EPF3482-GR-304T
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	A	A	C
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	4 (30° 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	2230×700×850	2230×700×850	2230×700×850
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	2285×755×885	2285×755×985	2285×755×885
ALZATINA (mm) A×P <i>Upstand (mm) H×W</i>	-	100×20	-
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	145	149	145
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	176	180	178
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	560	560	560
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	-22°C / -17°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE PER PORTA <i>Grids supplied per door</i>	1	1	1
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	330×555	330×555	330×555
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	20	20	20
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Cubigel	Cubigel	Cubigel
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	NUT55NA	NUT55NA	NUM90LA1
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	697	697	2237
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	400	400	600
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	60	60	60
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Gas Caldo / Hot Gas Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.689,00	€ 2.825,00	€ 3.220,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

TAVOLI REFRIGERATI 700 TN > EPF SERIES

Refrigerated tables 700 TN



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm



TROPICALIZZATO
TROPICALIZED



LUCE LED
LED LIGHT



OPTIONAL
Ruote con freno
vedi pag. 114
Caster Wheels with brake
(Please see p. 114)



TEGLIE
TRAYS
Compatibilità teglie GN1/1
Tray compatibility GN1/1

EPF3721-GR-304T

Tavolo refrigerato 700 TN 2 porte vetro GN1/1
2 Glass door refrigerator table 700 GN1/1

**EPF3731-GR-304T**

Tavolo refrigerato 700 TN 3 porte vetro GN1/1
3 Glass door refrigerator table 700 GN1/1

**EPF3741-GR-304T**

Tavolo refrigerato 700 TN 4 porte vetro GN1/1
4 Glass door refrigerator table 700 GN1/1





MODELLO / MODEL	EPF3721-GR-304T	EPF3731-GR-304T	EPF3741-GR-304T
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	B	B	B
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	1360×700×850	1795×700×850	2230×700×850
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	1415×755×885	1850×755×885	2285×755×885
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	100	125	151
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	126	126	188
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	280	420	560
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	0°C / +8°C	0°C / +8°C	0°C / +8°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE PER PORTA <i>Grids supplied per door</i>	1	1	1
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	330×555	330×555	330×555
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	20	20	20
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Cubigel	Cubigel
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYS81MXUa	NUT55NA	NUT55NA
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	1046	1173	1293
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	250	400	400
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	60	60	60
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.299,00	€ 2.683,00	€ 3.276,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

TAVOLI REFRIGERATI 700 TN > EPF SERIES

Refrigerated tables 700 TN



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm



TROPICALIZZATO
TROPICALIZED



OPTIONAL

Ruote con freno
vedi pag. 114

Caster Wheels with brake
(Please see p. 114)



OPTIONAL

Porte sostituibili
con cassetti GN1/1
in varie configurazioni

Doors replaceable
with drawers GN1/1
in various layouts

EPF3523-GR-304T

Tavolo refrigerato 700 TN 1 porta GN1/1
+ cassettiera 1/2

1 Door refrigerator table 700 GN1/1 + Drawer set 1/2

**EPF3534-GR-304T**

Tavolo refrigerato 700 TN 2 porte GN1/1
+ cassettiera 1/2

2 Door refrigerator table 700 GN1/1 + Drawer set 1/2

**EPF3525-GR-304T**

Tavolo refrigerato 700 TN 2 porte GN1/1
+ 2 cassettiere 1/2

2 Door refrigerator table 700 GN1/1 + 2 Drawer set 1/2





MODELLO / MODEL	EPF3523-GR-304T	EPF3534-GR-304T	EPF3525-GR-304T
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	B	B	B
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	1360×700×850	1795×700×850	2230×700×850
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	1415×755×885	1850×755×885	2285×755×885
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	95	120	145
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	122	148	182
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	280	420	560
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE PER PORTA <i>Grids supplied per door</i>	1	1	1
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	330×555	330×555	330×555
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	20	20	20
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Cubigel	Cubigel
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYS81MXUa	NUT55NA	NUT55NA
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	742	817	774
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	250	400	400
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	60	60	60
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.868,00	€ 3.090,00	€ 4.067,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

TAVOLI REFRIGERATI 800 TN > EPF SERIES

Refrigerated tables 800 TN



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



PROFONDITÀ
DEPTH
80 cm



PER USO PASTICCERIA
FOR CONFECTIONERY USE



OPTIONAL

Ruote con freno
vedi pag. 114

Caster Wheels with brake
(Please see p. 114)



OPTIONAL

Alzatina posteriore

Altezza 10 cm - Spessore 2 cm

Back upstand
Height 10 cm - Thickness 2 cm



GUIDE
GUIDES

7 guide per anta
7 cm di distanza
già incluse

7 guides per door
7 cm distance
already included

B-EPF3495-S-GR

Tavolo refrigerato 800 TN 2 porte 1,5 mt
2 Door refrigerator table 800 1.5 m

TN**B-EPF3495-SB-GR**

Tavolo refrigerato 800 TN 2 porte 1,5 mt
con alzatina
2 Door refrigerator table 800 with splashback 1.5 m

**TN****B-EPF3485-S-GR**

Tavolo refrigerato 800 TN 3 porte 2 mt
3 Door refrigerator table 800 2 m

TN**B-EPF3485-SB-GR**

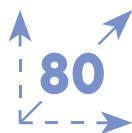
Tavolo refrigerato 800 TN 3 porte 2 mt
con alzatina
3 Door refrigerator table 800 with splashback 2 m

**TN**

Griglie NON in dotazione, disponibili come optional
compatibili con teglie 400×600 mm

Grids NOT supplied, available as optional extra,
compatible with 400 × 600 mm trays





MODELLO / MODEL	B-EPF3495-S-GR	B-EPF3495-SB-GR CON ALZATINA	B-EPF3485-S-GR	B-EPF3485-SB-GR CON ALZATINA
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	A	A	B	B
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	1510×800×840	1510×800×840	2010×800×840	2010×800×840
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	1565×855×1017	1565×855×1122	2075×860×1017	2075×860×1122
ALZATINA (mm) A×P <i>Upstand (mm) H×W</i>	-	100×20	-	100×20
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	109	111	137	139
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	125	127	214	216
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	360	360	550	550
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE PER PORTA <i>Grids supplied per door</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	410×660	410×660	410×660	410×660
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	-	-	-	-
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Huayi	Cubigel	Cubigel
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYS81MXUa	HYS81MXUa	NUT55NA	NUT55NA
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	511	511	825	825
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	250	250	400	400
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	60	60	60	60
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.269,00	€ 2.411,00	€ 2.775,00	€ 2.917,00

BANCHI PIZZA ► EPF SERIES (600X400) - ESL SERIES

Pizza counters

EPF SERIES



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



OPTIONAL

Ruote con freno
vedi pag. 114

*Caster Wheels with brake
(Please see p. 114)*



TEGLIE
TRAYS

Compatibilità teglie
60x40 cm

*Tray compatibility
60x40 cm*



GUIDE
GUIDES

7 guide per anta
già incluse

*7 guides per door
already included*



CASSETTIERA
NON REFRIGERATA
CHEST OF DRAWERS
NON REFRIGERATED

EPF3480-GR

Banco pizza 7 cassetti 2 porte (600x400)
Pizza counter 7 drawers 2 doors (600 x 400)



TN

EPF3485-GR

Banco pizza 3 porte (600x400)
Pizza counter 3 doors (600 x 400)

TN

EPF3490-GR

Banco pizza 7 cassetti 1 porta (600x400)
Pizza counter 7 drawers 1 door (600 x 400)



TN

EPF3495-GR

Banco pizza 2 porte (600x400)
Pizza counter 2 doors (600 x 400)

TN

ESL3852-GR

Banco pizza GN1/1 **GRIGLIE INCLUSE**
*Pizza counter GN1/1 **GRIDS INCLUDED***

Griglie NON in dotazione, disponibili come optional

Grids NOT supplied, available as optional extra





MODELLO / MODEL	EPF3480-GR	EPF3485-GR	EPF3490-GR	EPF3495-GR	ESL3852-GR
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	A	B	A	A	A
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	4 (30° 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L × P × A <i>Product dimensions (mm) L × W × H</i>	2010 × 800 × 840	2010 × 800 × 840	1510 × 800 × 840	1510 × 800 × 840	1400 × 700 × 943
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L × P × A <i>Packaging dimensions (mm) L × W × H</i>	2075 × 860 × 1237	2075 × 860 × 1237	1575 × 860 × 1237	1575 × 860 × 1237	1460 × 754 × 1179
ALZATINA (mm) <i>Upstand (mm)</i>	225	225	225	225	180
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	300	267	246	209	193
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	377	344	292	255	220
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	Cooling storage: 360 Ambient storage: 220	550	Cooling storage: 150 Ambient storage: 220	360	380
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C	+2°C / +8°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE PER PORTA <i>Grids supplied per door</i>	-	-	-	-	1
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	410 × 660	410 × 660	410 × 660	410 × 660	335 × 590
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	-	-	-	-	20
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Cubigel	Huayi	Huayi	Huayi
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYS81MXUa	NUT55NA	HYS81MXUa	HYS81MXUa	HYE105MXU
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	504	825	438	511	584
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	250	400	250	250	220
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilazione assistita / Fan assisted
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	60	60	60	60	35
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 3.208,00	€ 3.072,00	€ 2.629,00	€ 2.411,00	€ 2.065,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

PORTACONDIMENTI REFRIGERATI > ESL SERIES

Glass chilled and lid counters top GN pan holder



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



PIEDINI
FEET

In dotazione
Supplied



GN	Prof. massima Maximum depth
1/3	150 mm
1/4	150 mm



Bacinelle
NON INCLUDE
disponibili
separatamente
Vedi pag. 186

Containers
NOT INCLUDED
available
separately
(please see p. 186)

PORTACONDIMENTI REFRIGERATO CON TECA IN VETRO
GLASS CHILLED COUNTER TOP GN PAN HOLDER

ESL3880-GR	VRX 1200/330 - 5 × GN1/4
ESL3881-GR	VRX 1200/380 - 4 × GN1/3
ESL3861-GR	VRX 1400/330 - 6 × GN1/4
ESL3882-GR	VRX 1400/380 - 6 × GN1/3
ESL3883-GR	VRX 1500/330 - 7 × GN1/4
ESL3884-GR	VRX 1500/380 - 6 × GN1/3
ESL3885-GR	VRX 1600/330 - 7 × GN1/4
ESL3886-GR	VRX 1600/380 - 7 × GN1/3
ESL3887-GR	VRX 1800/330 - 8 × GN1/4
ESL3888-GR	VRX 1800/380 - 8 × GN1/3
ESL3889-GR	VRX 2000/330 - 10 × GN1/4
ESL3890-GR	VRX 2000/380 - 9 × GN1/3

PORTACONDIMENTI REFRIGERATO CON COPERCHIO
LID COUNTER TOP GN PAN HOLDER

ESL3881S-GR	VRX 1200/380 - 4 × GN1/3
ESL3882S-GR	VRX 1400/380 - 6 × GN1/3
ESL3886S-GR	VRX 1600/380 - 7 × GN1/3
ESL3890S-GR	VRX 2000/380 - 9 × GN1/3





MODELLO / MODEL	ESL3880-GR	ESL3881-GR	ESL3861-GR	ESL3882-GR
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	-	-	-	-
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	1205×335×465	1205×395×465	1415×335×465	1415×395×465
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	1265×415×430	1265×475×430	1465×415×430	1465×475×430
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	38	41	41	45
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	59	63	64	70
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	32	40	40	48
CONFIGURAZIONE <i>Layout</i>	5×GN1/4	4×GN1/3	6×GN1/4	6×GN1/3
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Huayi	Huayi	Huayi
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYB81MHUa	HYB81MHUa	HYB81MHUa	HYB81MHUa
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	566	566	566	566
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	180	180	180	180
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Statico / Static	Statico / Static	Statico / Static	Statico / Static
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	40	40	40	40
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 804,00	€ 822,00	€ 878,00	€ 909,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

PORTACONDIMENTI REFRIGERATO CON TECA IN VETRO > ESL SERIES

Glass chilled counter top GN pan holder

ESL SERIES



MODELLO / MODEL	ESL3883-GR	ESL3884-GR	ESL3885-GR	ESL3886-GR
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	-	-	-	-
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L × P × A <i>Product dimensions (mm) L × W × H</i>	1505 × 335 × 465	1505 × 395 × 465	1605 × 335 × 465	1605 × 395 × 465
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L × P × A <i>Packaging dimensions (mm) L × W × H</i>	1565 × 415 × 430	1565 × 475 × 430	1665 × 415 × 430	1665 × 475 × 430
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	43	47	45	49
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	69	74	73	78
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	44	53	48	58
CONFIGURAZIONE <i>Layout</i>	7 × GN1/4	6 × GN1/3	7 × GN1/4	7 × GN1/3
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Huayi	Huayi	Huayi
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYB81MHUa	HYB81MHUa	HYB81MHUa	HYB81MHUa
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	566	566	566	566
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	180	180	180	180
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Statico / Static	Statico / Static	Statico / Static	Statico / Static
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	40	40	40	40
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 940,00	€ 958,00	€ 977,00	€ 1.002,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



MODELLO / MODEL	ESL3887-GR	ESL3888-GR	ESL3889-GR	ESL3890-GR
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	-	-	-	-
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	1805×335×465	1805×395×465	2005×335×465	2005×395×465
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	1865×415×430	1865×475×430	2065×415×430	2065×475×430
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	49	53	53	58
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	80	85	86	94
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	56	67	64	76
CONFIGURAZIONE <i>Layout</i>	8×GN1/4	8×GN1/3	10×GN1/4	9×GN1/3
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Huayi	Huayi	Huayi
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYB81MHUa	HYB81MHUa	HYB81MHUa	HYB81MHUa
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	566	566	566	566
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	180	180	180	180
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Statico / Static	Statico / Static	Statico / Static	Statico / Static
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	40	40	40	40
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 1.057,00	€ 1.082,00	€ 1.131,00	€ 1.187,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

PORTACONDIMENTI REFRIGERATO CON COPERCHIO ▶ ESL SERIES

Lid counter top GN pan holder

ESL SERIES



MODELLO / MODEL	ESL3881S-GR	ESL3882S-GR
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	-	-
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L × P × A <i>Product dimensions (mm) L × W × H</i>	1205 × 395 × 300	1415 × 395 × 300
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L × P × A <i>Packaging dimensions (mm) L × W × H</i>	1265 × 475 × 415	1465 × 475 × 415
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	27	47
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	29	51
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	40	48
CONFIGURAZIONE <i>Layout</i>	4 × GN1/3	6 × GN1/3
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Huayi
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYB81MHUa	HYB81MHUa
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	566	566
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	180	180
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Statico / Static	Statico / Static
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	40	40
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 958,00	€ 1.054,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



MODELLO / MODEL	ESL3886S-GR	ESL3890S-GR
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	-	-
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L × P × A <i>Product dimensions (mm) L × W × H</i>	1605 × 395 × 300	2005 × 395 × 300
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L × P × A <i>Packaging dimensions (mm) L × W × H</i>	1665 × 475 × 415	2065 × 475 × 415
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	31	56
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	36	68
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	58	76
CONFIGURAZIONE <i>Layout</i>	7 × GN1/3	9 × GN1/3
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Huayi
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYB81MHUa	HYB81MHUa
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	566	566
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	180	180
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Statico / Static	Statico / Static
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	40	40
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 1.167,00	€ 1.383,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



BANCHI
REFRIGERATI
COMPATTI

SALADETTE GN1/1

COMPACT REFRIGERATED
COUNTERS

SALADETTE GN1/1

ESL SERIES

- BANCHI REFRIGERATI COMPATTI E SALADETTE GN1/1
Compact refrigerated counters and saladette GN1/1

ESL SERIES





DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE
ETICHETTA ENERGETICA

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS
ENERGY LABEL



INOX

STRUTTURA INTERNA
ED ESTERNA IN
ACCIAIO INOX

INNER AND OUTER
STRUCTURE MADE OF
STAINLESS STEEL



SBRINAMENTO
AUTOMATICO

AUTOMATIC
DEFROSTING



PORTA A CHIUSURA
AUTOMATICA CON
BLOCCAGGIO VERSO
L'ESTERNO

SELF-CLOSING DOOR
WITH OUTWARD POSITION



PORTA A CHIUSURA
AUTOMATICA
SELF-CLOSING DOOR



RUOTE E PIEDI
DI SERIE
STANDARD WHEELS AND
FEETS



ACCESSORI
DISPONIBILI
ACCESSORIES
AVAILABLE



SPIGOLI INTERNI
ARROTONDATI PER
UNA FACILE PULIZIA
ROUNDED INNER EDGES
FOR EASY CLEANING



TERMOSTATO DIGITALE
"CAREL/DIXELL"
"CAREL/DIXELL"
DIGITAL THERMOSTAT

BANCHI REFRIGERATI COMPATTI > ESL SERIES

Compact refrigerated counters



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3

INOX

PIANO IN
ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL
COUNTERTOP



OPTIONAL

Set 2 cassetti
In sostituzione di
1 porta x ESL
Vedi pag. 114

Set of 2 drawers
In replacement of
door x ESL
(Please see p. 114)



**RUOTE E PIEDI
DI SERIE**
WHEELS AND FEET
AS STANDARD

ESL3820-GR

Banco refrigerato compatto con 4 cassetti* GN1/1
Compact refrigerated counter with 4 drawers* GN1/1

ESL3801-GR

Banco refrigerato compatto a 2 porte
Compact refrigerated counter with 2 doors

ESL3851-GR

Banco refrigerato compatto a 3 porte
Compact refrigerated counter with 3 doors



***Profondità cassetti 150mm / Drawer depth 150 mm**





MODELLO / MODEL	ESL3820-GR	ESL3801-GR	ESL3851-GR
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	B	A	A
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	900×700×943	900×700×943	1365×700×943
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	955×754×1043	955×754×1043	1420×754×1043
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	82	72	94
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	102	92	124
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	300	300	380
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
GRIGLIE IN DOTAZIONE PER PORTA <i>Grids supplied per door</i>	-	1	1
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	-	335×590	335×590
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	20	20	20
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Huayi	Huayi
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYE105MXU	HYE105MXU	HYE105MXU
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	529	423	584
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	220	220	220
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilazione assistita / Fan assisted	Ventilazione assistita / Fan assisted	Ventilazione assistita / Fan assisted
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	35	35	35
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.442,00	€ 1.329,00	€ 1.719,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

SALADETTE > ESL SERIES

Saladette

ESL SERIES



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



**PROFONDITÀ
MASSIMA TEGLIE GN**
**MAXIMUM DEPTH OF
GN TRAYS**
150 mm



**SOVRARIPIANO
IN TEFLON**
**TEFLON
OVERSHELF**



**RUOTE E PIEDI
DI SERIE**
**WHEELS AND FEET
AS STANDARD**



Bacinelle
NON INCLUDE
disponibili
separatamente
Vedi pag. 186

Containers
NOT INCLUDED
available
separately
(please see p. 186)

ESL3800-GR

Saladette 2 ante con coperchio copringredienti
GN1/1

Saladette 2 doors with ingredient cover lid - GN1/1



ESL3850-GR

Saladette 3 ante con coperchio copringredienti
4 x GN1/1

Saladette 3 doors with ingredient cover lid - 4 x GN1/1



ESL3800-GR

Configurazioni:

Layouts:

2 x GN1/1 + 3 x GN1/6,
2 x GN1/1 + 2 x GN1/4,
6 x GN1/3 + 3 x GN1/6,
oppure / or
6 x GN1/3 + 2 x GN1/4

Include i seguenti separatori per GN:

Includes the following GN separators:

4 x separatori 328 x 20 mm
2 x separatori 165 x 20 mm
2 x separatori 535 x 35 mm

ESL3850-GR

Configurazioni:

Layouts:

12 x GN1/3

Include i seguenti separatori per GN:

Includes the following GN separators:

3 x separatori 535 x 20 mm
8 x separatori 328 x 20 mm





MODELLO / MODEL	ESL3800-GR	ESL3850-GR
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	-	-
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	900×700×947	1365×700×947
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	955×754×1043	1420×754×1043
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	70	90
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	90	120
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	300	380
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
PIANO DI LAVORO (mm) <i>Worktop (mm)</i>	135	135
CONFIGURAZIONE <i>Layout</i>	2×GN 1/1 + 3×GN 1/6	4×GN 1/1
GRIGLIE IN DOTAZIONE PER PORTA <i>Grids supplied per door</i>	1	1
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	335×590	335×590
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	20	20
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Huayi
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYE125MHU	HYE125MHU
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	774	931
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	310	310
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilazione assistita / Fan assisted	Ventilazione assistita / Fan assisted
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	35	35
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 1.286,00	€ 1.719,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

SALADETTE ► ESL SERIES

Saladette



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



**PROFONDITÀ
MASSIMA TEGLIE GN**
MAXIMUM DEPTH OF
GN TRAYS
150 mm



PIANO IN MARMO
MARBLE COUNTERTOP

INOX

**PIANO IN
ACCIAIO INOX**
STAINLESS STEEL
COUNTERTOP



**RUOTE E PIEDI
DI SERIE**
WHEELS AND FEET
AS STANDARD



Bacinelle
NON INCLUDE
disponibili
separatamente
Vedi pag. 186

Containers
NOT INCLUDED
available
separately
(please see p. 186)

ESL3831-GR

Saladette 2 ante con portacondimenti 5 x GN1/6
Saladette 2 doors with condiment holders 5 x GN1/6

**ESL3834-GR**

Saladette 2 ante con portacondimenti 4 x GN1/3 + 1 x GN1/9
Saladette 2 doors with condiment holders 4 x GN1/3 + 1 x GN1/9

**ESL3854-GR**

Saladette 3 ante con portacondimenti 8 x GN1/6
Saladette 3 doors with condiment holders 8 x GN1/6

**ESL3858-GR**

Saladette 3 ante con portacondimenti 7 x GN1/3
Saladette 3 doors with condiment holders 7 x GN1/3

**ESL3864-GR**

Saladette 3 ante con vetrina portacondimenti 7 x GN1/3
Saladette 3 doors with condiment holders 7 x GN1/3

**ESL3832-GR**

Saladette 2 ante con portacondimenti 5 x GN1/6
Saladette 2 doors with condiment holders 5 x GN1/6

INOX

ESL3853-GR

Saladette 3 ante con portacondimenti 8 x GN1/6
Saladette 3 doors with condiment holders 8 x GN1/6

INOX

ESL3869-GR

Saladette 3 ante con portacondimenti 7 x GN1/3
Saladette 3 doors with condiment holders 7 x GN1/3

INOX





SALADETTE ▶ ESL SERIES

Saladette

ESL SERIES



MODELLO / MODEL	ESL3831-GR	ESL3834-GR	ESL3854-GR	ESL3858-GR	ESL3864-GR
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	-	-	-	-	-
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	900 x 700 x 947	900 x 700 x 947	1365 x 700 x 947	1365 x 700 x 947	1365 x 700 x 947
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	955 x 754 x 1290	955 x 754 x 1290	1420 x 754 x 1256	1420 x 754 x 1256	1420 x 754 x 1230
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	96	84	168	153	173
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	125	110	213	196	209
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	300	300	380	380	380
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
PIANO DI LAVORO (mm) <i>Worktop (mm)</i>	475	325	475	325	325
CONFIGURAZIONE <i>Layout</i>	5×GN 1/6	4×GN 1/3 + 1×GN 1/9	8×GN 1/6	7×GN 1/3	7×GN 1/3
GRIGLIE IN DOTAZIONE PER PORTA <i>Grids supplied per door</i>	1	1	1	1	1
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	335 x 590	335 x 590	335 x 590	335 x 590	335 x 590
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	20	20	20	20	20
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Huayi	Huayi	Huayi	Huayi
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYE125MHU	HYE125MHU	HYE125MHU	HYE125MHU	HYE125MHU
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane GWP3	R600a Isobutane GWP3	R600a Isobutane GWP3	R600a Isobutane GWP3	R600a Isobutane GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	774	774	931	931	931
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	310	310	310	310	310
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilazione assistita / Fan assisted	Ventilazione assistita / Fan assisted	Ventilazione assistita / Fan assisted	Ventilazione assistita / Fan assisted	Ventilazione assistita / Fan assisted
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	35	35	35	35	35
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 1.372,00	€ 1.468,00	€ 1.947,00	€ 1.873,00	€ 1.910,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



MODELLO / MODEL	ESL3832-GR	ESL3853-GR	ESL3869-GR
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	-	-	-
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)	4 (30°C 55%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	900×700×947	1380×700×947	1365×700×947
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	955×754×1211	1420×754×1210	1420×754×1210
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	77	108	108
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	95	149	142
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	300	380	380
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
PIANO DI LAVORO (mm) <i>Worktop (mm)</i>	435	435	285
CONFIGURAZIONE <i>Layout</i>	5×GN 1/6	8×GN 1/6	7×GN 1/3
GRIGLIE IN DOTAZIONE PER PORTA <i>Grids supplied per door</i>	1	1	1
DIMENSIONE GRIGLIE (mm) <i>Grid size (mm)</i>	335×590	335×590	335×590
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	20	20	20
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Huayi	Huayi
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYE125MHU	HYE125MHU	HYE125MHU
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	774	931	931
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	310	310	310
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilazione assistita / Fan assisted	Ventilazione assistita / Fan assisted	Ventilazione assistita / Fan assisted
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	35	35	35
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 1.366,00	€ 2.028,00	€ 2.034,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



VETRINE SUSHI

*SUSHI
SHOWCASES*

WLS SERIES

> VETRINE SUSHI

Sushi showcases

WLS SERIES



**ILLUMINAZIONE
LED 6500K**
6500K LED LIGHTING



VETRO TEMPERATO
TEMPERED GLASS

WLS-50L

Vetrina sushi 50 Lt
Sushi showcase 50 Lt

WLS-62L

Vetrina sushi 62 Lt
Sushi showcase 62 Lt

WLS-75L

Vetrina sushi 75 Lt
Sushi showcase 75 Lt

WLS-93L

Vetrina sushi 93 Lt
Sushi showcase 93 Lt



**DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE
ETICHETTA ENERGETICA**

**TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS
ENERGY LABEL**



**GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY**

**Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour**



MODELLO / MODEL	WLS-50L	WLS-62L	WLS-75L	WLS-93L
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	-	-	-	-
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	3 (25°C 60%)	3 (25°C 60%)	3 (25°C 60%)	3 (25°C 60%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	1175×430×310	1352×430×310	1530×430×310	1800×430×310
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	1247×490×441	1424×490×441	1602×490×441	1872×490×441
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	38	41	45	51
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	53	58	63	72
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	50	62	75	93
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	0°C / +5°C	0°C / +5°C	0°C / +5°C	0°C / +5°C
POTENZA LED (W) <i>LED Power (W)</i>	8	10	14	16
CONFIGURAZIONE <i>Layout</i>	4×GN1/3 (20 mm)	5×GN1/3 (20 mm)	6×GN1/3 (20 mm)	5×GN1/2 (20 mm)
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Huayi	Huayi	Huayi	Huayi
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	HYE125MHU	HYE125MHU	HYE125MHU	HYE125MHU
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3	R600a Isobutane - GWP3
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	300	300	300	300
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Statico / Static	Statico / Static	Statico / Static	Statico / Static
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	30	30	30	30
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 1.144,00	€ 1.216,00	€ 1.262,00	€ 1.432,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



VETRINE DA BANCO REFRIGERATE / CALDE

*REFRIGERATED / HEATED
COUNTERTOP DISPLAYCASES*

WTY / WTF / WHF / WHY SERIES

> VETRINE DA BANCO REFRIGERATE / CALDE

Refrigerated / heated countertop displaycases

WTY / WTF / WHF / WHY SERIES



REFRIGERATE / REFRIGERATED

DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE
ETICHETTA ENERGETICA

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS
ENERGY LABEL



CALDE / HEATED

DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE
ETICHETTA ENERGETICA

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS
ENERGY LABEL

INOX

STRUTTURA
INTERNA ED
ESTERNA IN
ACCIAIO INOX

INNER AND OUTER
STRUCTURE MADE
OF STAINLESS
STEEL



COMPRESSORE
"EMBRACO"

"EMBRACO"
COMPRESSOR



TERMOSTATO
DIGITALE
"CAREL/DIXELL"

"CAREL/
DIXELL" DIGITAL
THERMOSTAT



ILLUMINAZIONE
LED 6500K

6500K LED
LIGHTING



PORTE
SCORREVOLI
IN VETRO
TEMPERATO*

TEMPERED GLASS
SLIDING DOORS*

*tranne il vetro frontale di WTY e WTF il resto tutto vetro temperato / *except for the front glass (of WTY and WTF), the rest is all tempered glass



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



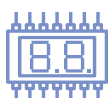
VETRINA FREDDA
COLD SHOWCASE

WTY / WTF
Series



VETRINA CALDA
HOT SHOWCASE

WHY / WHF
Series



TERMOSTATO
CON DISPLAY DIGITALE

THERMOSTAT WITH
DIGITAL DISPLAY

WHY / WHF
Series



ARRESTO D'EMERGENZA
ANTISURRISCALDAMENTO
AUTOMATICO
AUTOMATIC ANTI-OVERHEATING
EMERGENCY STOP

WHY / WHF
Series

VETRINE REFRIGERATE

WTY110L

Vetrina refrigerata da banco Classic
Refrigerated countertop showcase Classic



WTY130L

Vetrina refrigerata da banco Classic
Refrigerated countertop showcase Classic



WTF120L

Vetrina refrigerata da banco Square
Refrigerated countertop showcase Square



WTF160L

Vetrina refrigerata da banco Square
Refrigerated countertop showcase Square



VETRINE RISCALDATE

WHY125L

Vetrina riscaldata da banco Classic
Heated countertop showcase Classic



WHY160L

Vetrina riscaldata da banco Classic
Heated countertop showcase Classic



WHF150L

Vetrina riscaldata da banco Square
Heated countertop showcase Square



WHF200L

Vetrina riscaldata da banco Square
Heated countertop showcase Square



VETRINE DA BANCO > WTY / WTF SERIES

Countertop displaycases



REFRIGERATE
Refrigerated



	ROUND		SQUARE	
MODELLO / MODEL	WTY110L	WTY130L	WTF120L	WTF160L
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	C	C	C	C
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	3 (25°C 60%)	3 (25°C 60%)	3 (25°C 60%)	3 (25°C 60%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L × P × A <i>Product dimensions (mm) L × W × H</i>	700 × 560 × 670	900 × 560 × 670	700 × 560 × 670	900 × 560 × 670
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L × P × A <i>Packaging dimensions (mm) L × W × H</i>	784 × 641 × 790	984 × 641 × 790	784 × 641 × 790	984 × 641 × 790
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	63	70	65	75
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	78	91	87	97
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	110	130	120	160
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
RIPIANI (escluso base) <i>Shelves (excluding base)</i>	2	2	2	2
DIMENSIONE RIPIANI (mm) <i>Shelf size (mm)</i>	650 × 288 / 650 × 238	850 × 288 / 850 × 238	650 × 288 / 650 × 338	850 × 288 / 850 × 338
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	7	7	7	7
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Embraco	Embraco	Embraco	Embraco
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	EMT2121U	EMT2121U	EMT2121U	EMT2121U
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	1507	1577	1603	1683
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	242	242	242	242
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	20	20	20	20
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 1.403,00	€ 1.632,00	€ 1.471,00	€ 1.688,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

VETRINE DA BANCO > WHY / WHF SERIES

Countertop displaycases



RISCALDATE
Heated



	ROUND		SQUARE	
MODELLO / MODEL	WHY125L	WHY160L	WHF150L	WHF200L
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	-	-	-	-
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	3 (25°C 60%)	3 (25°C 60%)	3 (25°C 60%)	3 (25°C 60%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	700×580×678	900×580×678	700×570×678	900×570×678
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	784×641×790	984×641×790	784×641×790	984×641×790
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	43	49	46	55
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	58	70	61	76
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	125	160	150	200
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	30°C - 90°C	30°C - 90°C	30°C - 90°C	30°C - 90°C
RIPIANI (escluso base) <i>Shelves (excluding base)</i>	3	3	3	3
DIMENSIONE RIPIANI (mm) <i>Shelf dimensions (mm)</i>	650×338 / 650×288 / 650×238	850×338 / 850×288 / 850×238	650×338	850×338
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	7	8	7	8
TEMPERATURA AMBIENTE <i>Room temperature</i>	25°C RH60%	25°C RH60%	25°C RH60%	25°C RH60%
SPESSORE VETRO TEMPERATO (mm) <i>Tempered glass thickness (mm)</i>	6	6	6	6
TEMPERATURA LED <i>Led temperature</i>	4000k	4000k	4000k	4000k
POTENZA LUCI LED (W) <i>Led power (W)</i>	5	8	5	8
MATERIALE <i>Material</i>	AISI 201	AISI 201	AISI 201	AISI 201
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	1250	1650	1250	1650
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE INTEGRATO <i>Integrated humidification system</i>	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
PREZZO / PRICE	€ 912,00	€ 1.015,00	€ 1.000,00	€ 1.113,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



VETRINE REFRIGERATE DA TERRA

REFRIGERATED DISPLAYCASES

WDF / WDG SERIES

> VETRINE REFRIGERATE DA TERRA - LINEA PREMIUM
Refrigerated displaycases - Premium Line

WDF SERIES

WDF / WDG SERIES



DISEGNI TECNICI
 SCHEDE TECNICHE
 ETICHETTA ENERGETICA

TECHNICAL DRAWINGS
 TECHNICAL DATA SHEETS
 ENERGY LABEL

INOX

STRUTTURA
 INTERNA ED
 ESTERNA IN
 ACCIAIO INOX

INNER AND OUTER
 STRUCTURE MADE
 OF STAINLESS
 STEEL



COMPRESSORE
 "SECOP-
 DONPER"

"SECOP-DONPER"
 COMPRESSOR



TERMOSTATO
 DIGITALE
 "CAREL/DIXELL"

"CAREL/
 DIXELL" DIGITAL
 THERMOSTAT



ILLUMINAZIONE
 LED 6500K

6500K LED
 LIGHTING



PORTE
 SCORREVOLI
 IN VETRO
 TEMPERATO

SLIDING DOORS
 OF TEMPERED
 GLASS



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3



RUOTE E PIEDINI
IN DOTAZIONE
WHEELS AND
FEET SUPPLIED

WDF097D / WDF127D / WDF157D / WDF177D

Vetrina refrigerata Round
Refrigerated showcase Round

WDF097F / WDF127F / WDF157F / WDF177F

Vetrina refrigerata Square
Refrigerated showcase Square



VETRINE REFRIGERATE DA TERRA - LINEA PREMIUM > WDF SERIES

Refrigerated displaycases - Premium Line

WDF SERIES



ROUND

MODELLO / MODEL	WDF097D	WDF127D	WDF157D	WDF177D
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	D	D	D	D
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L × P × A <i>Product dimensions (mm) L × W × H</i>	900 × 750 × 1350	1200 × 750 × 1350	1500 × 750 × 1350	1700 × 750 × 1350
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L × P × A <i>Packaging dimensions (mm) L × W × H</i>	980 × 820 × 1480	1280 × 820 × 1480	1580 × 820 × 1480	1780 × 820 × 1480
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	173	203	241	255
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	222	261	306	326
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	269	365	552	631
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	0°C / +8°C	0°C / +8°C	0°C / +8°C	0°C / +8°C
RIPIANI (escluso base) <i>Shelves (excluding base)</i>	3	3	3	3
DIMENSIONE RIPIANI (mm) <i>Shelf size (mm)</i>	752 × 330 / 752 × 280 / 752 × 230	1052 × 330 / 1052 × 280 / 1052 × 230	1352 × 330 / 1352 × 280 / 1352 × 230	1552 × 330 / 1552 × 280 / 1552 × 230
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	15	15	15	15
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Secop	Secop	Secop	Secop
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	DLE7.5CN	NLE8.8CN	NLE10CN	NLE12.6MN
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	4004	4592	4938	5796
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	530	740	830	950
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	30	30	30	30
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.967,00	€ 3.708,00	€ 4.444,00	€ 4.778,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



SQUARE

MODELLO / MODEL	WDF097F	WDF127F	WDF157F	WDF177F
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	D	D	D	D
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	900×750×1200	1200×750×1200	1500×750×1200	1700×750×1200
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	980×820×1320	1280×820×1320	1580×820×1320	1780×820×1320
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	175	206	245	260
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	221	260	304	324
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	309	429	572	665
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	0°C / +8°C	0°C / +8°C	0°C / +8°C	0°C / +8°C
RIPIANI (escluso base) <i>Shelves (excluding base)</i>	2	2	2	2
DIMENSIONE RIPIANI (mm) <i>Shelf size (mm)</i>	752×330	1052×330	1352×330	1552×330
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	15	15	15	15
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Secop	Secop	Secop	Secop
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	DLE7.5CN	NLE8.8CN	NLE10CN	NLE12.6MN
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	3500	4062	4723	5581
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	510	700	800	900
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	30	30	30	30
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 3.659,00	€ 3.764,00	€ 4.444,00	€ 4.833,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

> VETRINE REFRIGERATE DA TERRA - LINEA STANDARD

Refrigerated displaycases - Standard Line

WDG SERIES



DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE
ETICHETTA ENERGETICA

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS
ENERGY LABEL

INOX

STRUTTURA
INTERNA ED
ESTERNA IN
ACCIAIO INOX

INNER AND OUTER
STRUCTURE MADE
OF STAINLESS
STEEL



COMPRESSORE
"SECOP-
DONPER"

"SECOP-DONPER"
COMPRESSOR



TERMOSTATO
DIGITALE
"CAREL/DIXELL"

"CAREL/
DIXELL" DIGITAL
THERMOSTAT



ILLUMINAZIONE
LED 6500K

6500K LED
LIGHTING



PORTE
SCORREVOLI
IN VETRO
TEMPERATO

SLIDING DOORS
OF TEMPERED
GLASS



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



GREEN LINE
R290 / R600a
GWP 3

WDG096D / WDG126D / WDG156D / WDG186D

Vetrina refrigerata Round
Refrigerated showcase Round

WDG096F / WDG126F / WDG156F / WDG186F

Vetrina refrigerata Square
Refrigerated showcase Square



VETRINE REFRIGERATE DA TERRA - LINEA STANDARD > WDG SERIES

Refrigerated displaycases - Standard Line

WDG SERIES



ROUND

MODELLO / MODEL	WDG096D	WDG126D	WDG156D	WDG186D
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	C	C	D	D
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L × P × A <i>Product dimensions (mm) L × W × H</i>	900 × 660 × 1200	1200 × 660 × 1200	1500 × 660 × 1200	1800 × 660 × 1200
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L × P × A <i>Packaging dimensions (mm) L × W × H</i>	975 × 735 × 1260	1275 × 735 × 1260	1575 × 735 × 1260	1875 × 735 × 1260
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	111	130	154	174
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	141	162	190	215
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	180	246	312	380
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
RIPIANI (escluso base) <i>Shelves (excluding base)</i>	2	2	2	2
DIMENSIONE RIPIANI (mm) <i>Shelf size (mm)</i>	728 × 330 / 728 × 230	1028 × 330 / 1028 × 230	1328 × 330 / 1328 × 230	1628 × 330 / 1628 × 230
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	15	15	15	15
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Donper	Donper	Donper	Donper
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	L6186CU	L6186CU	NE5195CU	NE5195CU
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	2489	2973	4318	4918
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	480	480	550	660
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	30	30	30	30
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.157,00	€ 2.497,00	€ 2.831,00	€ 3.115,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



SQUARE

MODELLO / MODEL	WDG096F	WDG126F	WDG156F	WDG186F
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	C	C	D	D
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	900×660×1200	1200×660×1200	1500×660×1200	1800×660×1200
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	975×735×1260	1275×735×1260	1575×735×1260	1875×735×1260
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	124	148	171	197
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	154	181	202	238
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	231	316	401	487
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
RIPIANI (escluso base) <i>Shelves (excluding base)</i>	2	2	2	2
DIMENSIONE RIPIANI (mm) <i>Shelf size (mm)</i>	728×330 / 728×280	1028×330 / 1028×280	1328×330 / 1328×280	1628×330 / 1628×280
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	15	15	15	15
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Donper	Donper	Donper	Donper
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	L6186CU	L6186CU	NE5195CU	NE5195CU
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	2392	2800	4640	5049
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	480	480	550	660
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	30	30	30	30
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.275,00	€ 2.547,00	€ 2.899,00	€ 3.233,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



ACCESSORI

ACCESSORIES

> ACCESSORI

Accessories

Tutti gli accessori sono forniti separatamente con montaggio a carico e cura del cliente.
All accessories are supplied separately with assembly to be carried out by the customer.

ACCESSORI PER ARMADI REFRIGERATI*		SERIE MBF / MCF / PBF / JBF / YBF / YCF / WDG	
ACCESSORIES FOR REFRIGERATED CABINETS			
PER MODELLO By model	DESCRIZIONE Description	CODICE Code	PREZZO** Price**
MBF	Guida sx per griglie Left Guide for grids	in base al modello depending on model	€ 16,50
MBF	Guida dx per griglie Right Guide for grids	in base al modello depending on model	€ 16,50
MBF - MCF - YPF - YCF	Griglia con rivestimento in plastica Grid with plastic teflon coating	in base al modello depending on model	€ 50,00
Per tutte le referenze esclusi MCF 8714GR e 8716GR For all references except MCF 8714GR and 8716GR	Piede regolabile in acciaio 150mm +/- 30mm Adjustable steel feet 150 mm +/- 30 mm	R06001000020	€ 30,20
Per tutte le referenze esclusi MCF 8714GR e 8716GR For all references except MCF 8714GR and 8716GR	Kit 4 ruote di cui 2 con blocco freni h 120mm Kit 4 caster wheels 2 of which equipped with brake block H 120 mm	in base al modello depending on model	€ 151,20
Per tutte le referenze For all references	Guida sx per contenitori e teglie 600*400 (solo per serie MBF) Left Guide for containers and trays 600*400 (only for series MBF)	MBF8003115020201	€ 22,70
Per tutte le referenze For all references	Guida dx per contenitori e teglie 600*400 (solo per serie MBF) Right Guide for containers and trays 600*400 (only for series MBF)	MBF8003115021201	€ 22,70
Per tutte le referenze For all references	Clip portagriglia (solo per serie MCF-YBF-YCF) Grid holder clip (only for series MCF-YBF-YCF)	QPL6649115001410	€ 5,05
MBF-PBF-JBF	Griglia AISI 304 GN 2/1 AISI 304 grid GN 2/1	R06004000596	€ 113,00
MCF8601-04	Griglia AISI 304 590*622 mm AISI 304 grid 590*622 mm	R06004000592	€ 126,00
MCF8602-05	Griglia AISI 304 584*622 mm AISI 304 grid 584*622 mm	R06004000593	€ 141,00
MCF8701-05-14	Griglia AISI 304 545*622 mm AISI 304 grid 545*622 mm	R06004000594	€ 136,00
MCF8703-07-16	Griglia AISI 304 618*622 mm AISI 304 grid 618*622 mm	R06004000595	€ 145,00
Per tutte le referenze For all references	Piedi in acciaio (solo per serie WDG) Steel feet (only for series WDG)	R06001000003	€ 27,70

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento / * please, always specify the reference item code in the order

** si intende prezzo unitario / ** means unit price

ACCESSORI PER PORTACONDIMENTI REFRIGERATI*			
ACCESSORIES FOR GLASS CHILLED COUNTER TOP GN PAN HOLDER			
PER MODELLO By model	DESCRIZIONE Description	CODICE Code	PREZZO** Price**
VRX	Piedino per VRX M8 190 mm Feet for VRX M8 190 mm	PIED-M8-19	€ 40,00

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento / * please, always specify the reference item code in the order

** si intende prezzo unitario / ** means unit price

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

ACCESSORI* PER BANCHI REFRIGERATI SERIE EPF 600 MM, 700 MM E 800 MM ACCESSORIES* FOR REFRIGERATED COUNTERS SERIES EPF 600 MM, 700 MM AND 800 MM		
SERIE EPF EPF Series	DESCRIZIONE Description	PREZZO** Price**
Per tutte le referenze / For all references	Guida sx per griglie EPF - contenitori GN / Left guide for grids EPF - GN containers	€ 16,50
Per tutte le referenze / For all references	Guida dx per griglie EPF - contenitori GN / Right guide for grids EPF - GN containers	€ 16,50
Per tutte le referenze / For all references	Griglia per serie EPF con rivestimento in plastica / Grid for EPF series with plastic coating (NO Series 800)	€ 50,00
Per tutte le referenze / For all references	Piede regolabile in acciaio 150mm +/- 30mm / Adjustable steel feet 150 mm +/- 30 mm	€ 30,20
Per tutte le referenze / For all references	Piede in plastica 100mm / Plastic foot 100 mm	€ 27,50
Per tutte le referenze / For all references	Kit 4 ruote di cui 2 con blocco freni / Kit 4 wheels 2 of which equipped with brake block	€ 151,20

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento / * please, always specify the reference item code in the order

** si intende prezzo unitario / ** means unit price

ACCESSORI* PER BANCHI REFRIGERATI SERIE ESL E SALADETTE ACCESSORIES* FOR REFRIGERATED COUNTERS SERIES ESL AND SALADETTES		
MODELLO Model	DESCRIZIONE Description	PREZZO** Price**
Per tutte le referenze / For all references	Guida sx per griglie - contenitori GN / Left Guide for grids - GN containers	€ 16,50
Per tutte le referenze / For all references	Guida dx per griglie - contenitori GN / Right Guide for grids - GN containers	€ 16,50
Per tutte le referenze / For all references	Griglia con rivestimento in plastica / Grid with plastic coating	€ 50,00
Per tutte le referenze / For all references	Kit 4 ruote di cui due con blocco freni / Kit 4 wheels 2 of which equipped with brake block	€ 121,00

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento / * please, always specify the reference item code in the order

** si intende prezzo unitario / ** means unit price

CASSETTI* PER BANCHI REFRIGERATI SERIE EPF 700MM E SERIE ESL - UN KIT PER PORTA DRAWERS* FOR REFRIGERATED COUNTERS SERIES EPF 700 MM AND SERIES ESL - ONE DOOR KIT		
CODICE ART. Item code	DESCRIZIONE Description	PREZZO** Price**
Per tutte le referenze / For all references	DUE cassetti per GN1/1 fino a profondità max 150mm / TWO drawers for GN1/1 up to max depth 150 mm	€ 504,00
Per tutte le referenze / For all references	TRE cassetti 1/3 altezza per GN1/1 fino a profondità max 65mm / THREE drawers 1/3 height for GN1/1 up to max depth 65 mm	€ 743,40
Per tutte le referenze / For all references	DUE cassetti per GN1/1 fino a profondità max 150mm (solo per serie ESL) TWO drawers for GN1/1 up to max depth 150 mm (only for series ESL)	€ 504,00

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento / * please, always specify the reference item code in the order

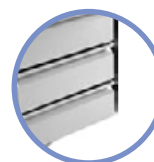
** si intende prezzo unitario / ** means unit price

ATTENZIONE: Il montaggio del kit cassetti comporta la variazione della classe energetica del prodotto. La nuova etichetta energetica, fornita unitamente al plico istruzioni del kit, deve essere sostituita a seguito del montaggio dello stesso.

WARNING: The assembly of the drawer kit involves changing the energy class of the product. The new energy label, supplied together with the kit instructions pack, must be replaced following assembly of the latter.



EPF352227010
ESL3820227000



EPF352227020

ATOSA



FORNI MULTIFUNZIONE

GASTRONOMIA
BAKERY / PASTICCERIA

MULTIPURPOSE OVENS

*GASTRONOMY
BAKERY / CONFECTIONERY*

EPC SERIES

> FORNI MULTIFUNZIONE

Multipurpose ovens

EPC SERIES

EPC SERIES





**DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE
SCHEMI ELETTRICI**

**TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS
ELECTRICAL DIAGRAMS**



TRIPLO VETRO TEMPERATO TRIPLE TEMPERED GLASS

Porta con triplo vetro temperato ad alto isolamento termico. Facile da pulire.

Door with triple-glazed tempered glass for enhanced thermal insulation - Easy to clean.



CONTROLLO DEL VAPORE STEAM CONTROL

Controllo dell'umidità con sistema automatico di trattenimento/espulsione del vapore.

Humidity-controlled, equipped with an automatic steam retention and expulsion system.



10" TOUCH DISPLAY 10" TOUCH DISPLAY

Display ad alte definizioni con grafica semplice ed intuitiva.

Capacitive display with user-friendly and intuitive graphics.

MODALITÀ DI LAVORO WORKING MODES

Programmi di cottura e funzioni supplementari:

- Cottura manuale temporizzata con sonda al cuore e delta T;
- Cottura automatizzata con ricettario personalizzabile;
- Cottura prodotti lievitati;
- Cottura a vapore;
- Cottura grill e arrosto;
- Cottura a bassa temperatura;
- Scongelamento e mantenimento.



Cooking programmes and additional functions:

- Timed manual cooking with core probe and delta T
- Automated cooking with customizable recipe book
- Leavened products cooking
- Steam cooking
- Grill and roast cooking
- Low temperature cooking
- Defrosting and maintenance

INOX

CERNIERA IN ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL HINGE

La cerniera è realizzata completamente in acciaio inox. Ottimi materiali, lunga durata.

The hinge is manufactured from stainless steel, ensuring durability and longevity through the use of high-quality materials.



SISTEMA DI LAVAGGIO WASHING SYSTEM

Sistema di lavaggio automatico programmabile con vaschette integrate e separate per detergente e disincrostante. Doccetta retrattile inclusa.

Automatic programmable washing system featuring integrated and separate trays for detergent and descaling agents, complete with a retractable shower head.



SMART COOKING SMART COOKING

La funzione Smart Cooking monitora in modo continuo e automatico ogni cottura garantendo il massimo livello di uniformità di performance.

The Smart Cooking function continuously and automatically monitors each cooking process, ensuring optimal performance and consistency.



CONNESSIONE WIFI WI-FI CONNECTION

Connessione Wifi con monitoraggio e diagnostica da remoto tramite app iOS/Android.

Wi-Fi connection with remote monitoring and diagnostics via iOS/Android app.



LAVAGGIO AUTOMATICO AUTOMATIC WASHING

5 modalità di lavaggio automatico e funzione di descaling per una perfetta pulizia e lucentezza della camera di cottura.

5 automatic washing modes and descaling function for deep cooking chamber descaling.



APP PER CONTROLLO DA REMOTO

REMOTE CONTROL APP

App iOS/Android dedicata per la completa gestione del ricettario e per il monitoraggio del timing di cottura. Segnalazione di anomalie in tempo reale.

Dedicated iOS/Android app for complete recipe book management and cooking timing monitoring. Real-time reporting of anomalies.



SEC 2.0 SEC 2.0

L'alto grado di coibentazione della camera di cottura e del camino unito all'adozione e all'ingegnerizzazione di ventole evolute per l'estrazione del calore e ad una componentistica di qualità superiore permettono di preservare tutti i modelli di forni da danni provocati dalle alte temperature, garantendo efficienza e longevità finora mai raggiunti*.

The high insulation levels of the cooking chamber and chimney, combined with state-of-the-art heat extraction fans and top-quality components, protect all oven models from damage due to high temperatures, ensuring unprecedented levels of efficiency and durability.*

*Da rilievi effettuati in fase di test avanzati, in un ciclo di lavorazione di 3h a 260° in camera di cottura, tutti i modelli, limitatamente alle aree di alloggiamento dell'elettronica e dell'idraulica, non hanno mai superato una temperatura superiore a 65°C.

*Measurements carried out during advanced testing, in a 3h work cycle at 260° in the cooking chamber, showed that all models, limited to the areas housing the electronics and hydraulics, have never exceeded a temperature higher than 65°C.

FORNI MULTIFUNZIONE > EPC SERIES

Multipurpose ovens

EPC SERIES



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



SONDA AL CUORE
MULTIPUNTO
MULTIPOINT CORE PROBE



SISTEMA VAPORE
DIRETTO
DIRECT STEAM SYSTEM



LAVAGGIO
AUTOMATICO
AUTOMATIC WASHING

Incluso
Included

INOX

CAMERA DI COTTURA
IN ACCIAIO INOX
AISI 304

COOKING CHAMBER
STAINLESS STEEL
AISI 304

GASTRONOMIA (GN 1/1) **GASTRONOMY (GN 1/1)**

COMBI OVEN 5/1 EPC-0511E1

Forno gastronomia - Configurazione 5 teglie GN1/1

Gastronomy Oven - Layout 5 trays GN1/1

COMBI OVEN 7/1 EPC-0711E2

Forno gastronomia - Configurazione 7 teglie GN1/1

Gastronomy Oven - Layout 7 trays GN1/1

COMBI OVEN 10/1 EPC-1011E2

Forno gastronomia - Configurazione 10 teglie GN1/1

Gastronomy Oven - Layout 10 trays GN1/1

PANETTERIA / PASTICCERIA (60x40 - GN 2/1) **BAKERY / CONFECTIONERY (60x40 - GN 2/1)**

COMBI OVEN 6/2 EPC-0621E2

Forno Bakery e Confectionery

Configurazione 6 teglie EN400x600 (e GN2/1)

Bakery and Confectionery Oven - Layout 6 trays EN400x600 (and GN2/1)

COMBI OVEN 10/2 EPC-1021E3

Forno Bakery e Confectionery

Configurazione 10 teglie EN400x600 (e GN2/1)

Bakery and Confectionery Oven - Layout 10 trays EN400x600 (and GN2/1)





	GASTRONOMIA			BAKERY / PASTICCERIA	
MODELLO / MODEL	EPC-0511E1	EPC-0711E2	EPC-1011E2	EPC-0621E2	EPC-1021E3
QUANTITÀ VASSOI <i>Quantity of trays</i>	5	7	10	6	10
DIMENSIONE TEGLIE <i>Tray size (mm)</i>	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1 / EN400x600	GN 2/1 / EN400x600
DISTANZA TRA I VASSOI (mm) <i>Distance between trays (mm)</i>	68	68	68	82	82
CARICO PER GRIGLIA (Kg) <i>Load capacity per grid (Kg)</i>	18	18	18	36	36
CARICO MASSIMO (Kg) <i>Maximum load capacity (Kg)</i>	90	126	180	180	300
CAPACITÀ DELLA CAMERA (L) <i>Chamber capacity (L)</i>	87	100	136	213	319
TENSIONE <i>Voltage</i>	380-415 Vac (400V nominal) 3ph+N+PE	380-415 Vac (400V nominal) 3ph+N+PE	380-415 Vac (400V nominal) 3ph+N+PE	380-415 Vac (400V nominal) 3ph+N+PE	380-415 Vac (400V nominal) 3ph+N+PE
FREQUENZA DI ALIMENTAZIONE <i>Supply frequency</i>	50 - 60Hz	50 - 60Hz	50 - 60Hz	50 - 60Hz	50 - 60Hz
POTENZA NOMINALE <i>Rated power</i>	8,5 kW at 380 V 10,1 kW at 415 V	13,1 kW at 380 V 15,5 kW at 415 V	17 kW at 380 V 20,1 kW at 415 V	17 kW at 380 V 20,1 kW at 415 V	25,5 kW at 380 V 30,2 kW at 415 V
ASSORBIMENTO MASSIMO PER FASE (A) <i>Maximum absorption per phase (A)</i>	16 A	26 A	33 A	33 A	49 A
SEZIONE MINIMA CAVO ALIMENTAZIONE <i>Minimum power cable section</i>	5G2,5 mmq (H07RN-F)	5G4 mmq (H07RN-F)	5G6 mmq (H07RN-F)	5G6 mmq (H07RN-F)	5G10 mmq (H07RN-F)
CLASSE DI PROTEZIONE <i>Protection class</i>	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
DIAM. INTERNO TUBO DI SCARICO (mm) <i>Drain pipe inner diameter (mm)</i>	32	32	32	32	32
DIAM. ESTERNO DEL TUBO DEL CAMINO (mm) <i>Chimney pipe outer diameter (mm)</i>	60	60	60	60	60
INTERVALLO DI TEMPERATURA DI ESERCIZIO <i>Operating temperature range</i>	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 260°C
PRESSIONE IDEALE DELL'ACQUA IN INGRESSO <i>Ideal inlet water pressure</i>	2-3 bar	2-3 bar	2-3 bar	2-3 bar	2-3 bar
DUREZZA DELL'ACQUA RICHIESTA <i>Water hardness required</i>	<8°d (dH)	<8°d (dH)	<8°d (dH)	<8°d (dH)	<8°d (dH)
ALLACCIAMENTO IDRICO <i>Water network connection</i>	Inlet hose supply with ¾" connection	Inlet hose supply with ¾" connection	Inlet hose supply with ¾" connection	Inlet hose supply with ¾" connection	Inlet hose supply with ¾" connection
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	786×870×712	786×870×888	786×870×1052	908×1080×922	908×1080×1224
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	870×970×860	870×970×1030	870×970×1200	985×1160×1065	985×1160×1365
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	95	120,8	136,4	160,4	197,6
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	128	154,4	173,4	207,7	251,6
PREZZO / PRICE	€ 5.841,00	€ 8.127,00	€ 10.367,00	€ 12.587,00	€ 14.879,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



ACCESSORI

ACCESSORIES

> ACCESSORI

Accessories

CAPPE A CONDENSAZIONE

Steam Extraction Hoods



MODELLO / MODEL	CEC11C	CEC21C
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A Product dimensions (mm) L×W×H	778×886×289	901×1091×289
PESO NETTO (Kg) Net weight (Kg)	27	41
TENSIONE (V) Voltage (V)	220-240	220-240
FREQUENZA DI ALIMENTAZIONE Supply frequency	50Hz	50Hz
POTENZA NOMINALE Rated power	105 W	105 W
COMPATIBILITÀ PRODOTTI Product compatibility	EPC-0511E1, EPC-0711E2, EPC-1011E2	EPC-0621E2, EPC-1021E3
PREZZO / PRICE	1.420,00	1.500,00

KIT DI SOVRAPPOSIZIONE

Stacking kit



	Modello Model	Compatibilità Compatibility	Peso netto Net weight	Peso lordo Gross weight	Dimensioni (LxPxH) Dimensions (LxWxH)	Dimensioni imballo (LxPxH) Packaging dimensions (LxWxH)	Prezzo Price
	ASK-11	2×5 Teglie EPC-0511E1 2×7 Teglie EPC-0711E2 5 Teglie EPC-0511E1 + 7 Teglie EPC-0711E2	18,5 Kg	21,0 Kg	811×751×157 mm	855×795×270 mm	€ 357,00
	ASK-21	2×6 Teglie EPC-0621E2	20,7 Kg	22,5 Kg	931×959×157 mm	1000×975×260 mm	€ 451,00
	ES30011	EPC-0511E1 EBF-05	31,0 Kg	35,0 Kg	931×917×981 mm	970×970×220 mm	€ 550,00
	ES30021	EPC-0621E2 EBF-05	32,0 Kg	36,0 Kg	931×959×981 mm	970×970×220 mm	€ 625,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

SUPPORTI PER FORNI

Oven stands

	Modello Model	Compatibilità Teglie Compatibility with Trays	Compatibilità Forno Compatibility with Oven	Peso netto Net weight	Peso lordo Gross weight	Dimensioni (LxPxA) Dimensions (LxWxH)	Dimensioni Imballo (LxPxH) Packaging dimensions (LxWxH)	Prezzo Price
	ASR-5171	7×GN1/1	EPC-0511E1 EPC-0711E2 EPC-1011E2	22,1 Kg	24,1 Kg	811×751×581 mm	790×560×230 mm	€ 673,00
	ASR-62	6×GN2/1 6×600x400	EPC-0621E2 EPC-1021E3	33,8 Kg	36,2 Kg	931×959×690 mm	970×640×320 mm	€ 710,00
	AS-101	-	EPC-1011E2	15,4 Kg	16,9 Kg	811×751×410 mm	790×390×220 mm	€ 451,00
	AS-102	-	EPC-1021E3	21,8 Kg	23,5 Kg	931×959×410 mm	995×390×220 mm	€ 488,00
	ASR-5171D	7×GN1/1	EPC-0511E1 EPC-0711E2 EPC-1011E2	42,6 Kg	66,0 Kg	811×728×622 mm	848×787×783 mm	€ 1.050,00
	ASR-62D	5×GN2/1 5×600x400	EPC-0621E2 EPC-1021E3	54,0 Kg	81,0 Kg	931×936×622 mm	985×960×779 mm	€ 1.125,00
	ASR-51H	7×GN1/1	EPC-0511E1	35,0 Kg	39,0 Kg	811×751×898 mm	790×742×310 mm	€ 595,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
 All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

> ACCESSORI

Accessories

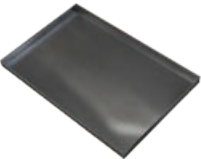
KIT RUOTE E PIEDI

Caster wheels and feet kit

	Modello Model	Descrizione Description	Prezzo Price
	R06001000053	Ruota per Stand Serie AS/ASR Wheel for AS/ASR Series Stand	€ 33,00
	R06001000065	Piede per Stand Serie AS/ASR Feet for AS/ASR Series Stand	€ 28,00

TEGLIE E GRIGLIE

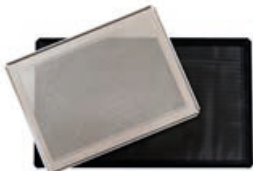
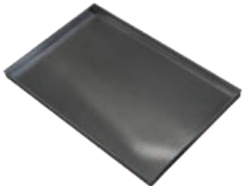
Trays and Griddles

	Modello Model	Descrizione Description	Uso Use	Compatibilità Compatibility	Prezzo Price
	P4060BP2	Teglia naturale 40x60 BP H2 SP.15/10 in alluminio pieno Natural tray 40 x 60 BP H2 SP.15/10 - Solid aluminium	BAKERY Biscotti / Biscuits Focacce / Flatbread Pane / Bread	EPC-0621E2 EPC-1021E3	€ 41,03
	F4060BP2	Teglia naturale 40x60 BP H2 SP.15/10 in alluminio forato Natural tray 40 x 60 BP H2 SP.15/10 - Perforated aluminium	BAKERY Brioche / Brioches Croissant / Croissants Bigné / Beignets	EPC-0621E2 EPC-1021E3	€ 34,27
	AL4060BP2	Teglia naturale 40x60 BP H2 SP.8/10 in lamiera alluminata Natural tray 40 x 60 BP H2 SP.8/10 - Aluminized sheet metal	BAKERY Pizza / Pizza Focacce / Flatbread	EPC-0621E2 EPC-1021E3	€ 23,37
	FTV4060	Teglia 40x60 SP.10/10 in alluminio forato ondulata 4/11 canali con traversino Corrugated tray 40 x 60 SP.10/10 - Perforated aluminium 4/11 - Grooves with Crossbar Support	BAKERY Baguette / Baguettes	EPC-0621E2 EPC-1021E3	€ 46,35
	PGN1/1V	Teglia GN 1/1 in alluminio pieno per pasticceria Solid aluminium tray GN 1/1 for confectionery	BAKERY Biscotti / Biscuits Focacce / Flatbread Pane / Bread	EPC-0511E1 EPC-0711E2 EPC-1011E2	€ 31,91

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

TEGLIE E GRIGLIE

Trays and Griddles

	Modello <i>Model</i>	Descrizione <i>Description</i>	Uso <i>Use</i>	Compatibilità <i>Compatibility</i>	Prezzo <i>Price</i>
	FGN1/1V	Teglia GN 1/1 in alluminio forato per pasticceria <i>Perforated aluminium tray GN 1/1 for confectionery</i>	BAKERY Brioche / Brioches Croissant / Croissants Bigné / Beignets	EPC-0511E1 EPC-0711E2 EPC-1011E2	€ 31,91
	FGN1/1OND	Teglia GN 1/1 SP.10/10 in alluminio forato ondulata 4/11 canali con traversino <i>Corrugated tray GN 1/1 SP.10/10 Aluminized sheet metal with 4/11 grooves and crossbar support</i>	BAKERY Pizza / Pizza Focacce / Flatbread	EPC-0511E1 EPC-0711E2 EPC-1011E2	€ 41,03
	P4060BP2-TEF	Teglia naturale 40 x 60 BP H2 SP.15/10 in alluminio pieno teflonata <i>Natural Teflon-coated tray 40 x 60 BP H2 SP.15/10 - Solid aluminium</i>	BAKERY Biscotti / Biscuits Focacce / Flatbread Pane / Bread	EPC-0621E2 EPC-1021E3	€ 75,99
	F4060BP2-TEF	Teglia naturale 40 x 60 BP H2 SP.15/10 in alluminio forato teflonata <i>Natural Teflon-coated tray 40 x 60 BP H2 SP.15/10 - Perforated aluminium</i>	BAKERY Brioche / Brioches Croissant / Croissants Bigné / Beignets	EPC-0621E2 EPC-1021E3	€ 69,22
	AL4060BP2-TEF	Teglia naturale 40 x 60 BP H2 SP.8/10 in lamiera alluminata teflonata <i>Natural Teflon-coated tray 40 x 60 BP H2 SP.8/10 - Aluminized sheet metal</i>	BAKERY Pizza / Pizza Focacce / Flatbread	EPC-0621E2 EPC-1021E3	€ 58,32
	FTV4060-TEF	Teglia 40*60 SP.10/10 in alluminio forato ondulata 4/11 canali con traversino teflonata <i>Corrugated Teflon-coated tray 40*60 SP.10/10 - Perforated aluminium 4/11 grooves with crossbar support</i>	BAKERY Baguette / Baguettes	EPC-0621E2 EPC-1021E3	€ 81,30
	PGN1/1V-TEF	Teglia GN 1/1 in alluminio pieno per pasticceria teflonata <i>Teflon-coated tray GN 1/1 - Solid aluminium for confectionery</i>	BAKERY Biscotti / Biscuits Focacce / Flatbread Pane / Bread	EPC-0511E1 EPC-0711E2 EPC-1011E2	€ 72,19

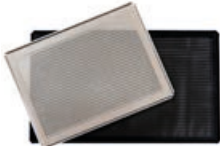
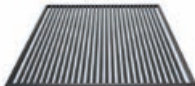
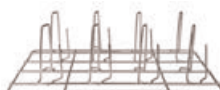
Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

> ACCESSORI

Accessories

TEGLIE E GRIGLIE

Trays and griddles

	Modello <i>Model</i>	Descrizione <i>Description</i>	Uso <i>Use</i>	Compatibilità <i>Compatibility</i>	Prezzo <i>Price</i>
	FGN1/1V-TEF	Teglia GN 1/1 in alluminio forato per pasticceria teflonata <i>Teflon-coated tray GN 1/1 - Perforated aluminium for confectionery</i>	BAKERY Brioche / Brioches Croissant / Croissants Bigné / Beignets	EPC-0511E1 EPC-0711E2 EPC-1011E2	€ 72,19
	FGN1/1OND-TEF	Teglia GN 1/1 sp.10/10 in alluminio forato ondulata 4/11 canali con traversino teflonata <i>Corrugated Teflon-coated tray GN 1/1 sp.10/10 - Perforated aluminium 4/11 grooves with crossbar support</i>	BAKERY Pizza / Pizza Focacce / Flatbread	EPC-0511E1 EPC-0711E2 EPC-1011E2	€ 81,30
	COIX182P-1/1	Teglia GN 1/1 Inox da frittura <i>Stainless steel frying tray GN 1/1</i>	GASTRONOMIA Per friggere <i>For frying</i>	EPC-0511E1 EPC-0711E2 EPC-1011E2	€ 154,44
	COAL182G-2-1	Griglia GN 2/1, Alluminio, non aderente <i>Non-stick aluminium griddle GN 2/1</i>	GASTRONOMIA Per grigliare <i>For grilling</i>	EPC-0621E2 EPC-1021E3	€ 443,76
	COAL182G-1-1	Griglia GN 1/1, Alluminio, non aderente <i>Non-stick aluminium griddle GN 1/1</i>	GASTRONOMIA Per grigliare <i>For grilling</i>	EPC-0511E1 EPC-0711E2 EPC-1011E2	€ 254,40
	COIX182C-11	Griglia GN 1/1, Brillantata x 8 polli <i>Polished griddle GN 1/1 for 8 chickens</i>	GASTRONOMIA Per polli <i>For chickens</i>	EPC-0511E1 EPC-0711E2 EPC-1011E2	€ 122,96
	PM11	Teglia GN 1/1, Alluminio, non aderente, multiuso <i>Multipurpose non-stick aluminium tray GN 1/1</i>	GASTRONOMIA Multiuso <i>Multipurpose</i>	EPC-0511E1 EPC-0711E2 EPC-1011E2	€ 237,80

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

GRIGLIE AISI 304

AISI 304 griddles

Modello Model	Descrizione Description	Compatibilità Compatibility	Prezzo Price
R06004000330	Griglia AISI 304 GN 1/1 AISI 304 griddle GN 1/1	Forni GN 1/1	€ 75,00
R06004000596	Griglia AISI 304 GN 2/1 AISI 304 griddle GN 2/1	Forni GN 2/1	€ 113,00
R06004000613	Griglia AISI 304 EN60x40 AISI 304 griddle EN60x40	Forni GN 2/1	€ 66,00

DETERGENTI FORNO

Oven cleaners

L'ordine minimo è di 1 confezione - Minimum order is 1 pack

Modello Model	Descrizione Description	Quantità per tanica Quantity per can	Numero taniche per confezione Number of cans per pack	Prezzo per tanica Price per can	Prezzo confezione Price per pack
	DETERGENTE AD AZIONE BRILLANTANTE Detergente ad azione brillantante. Studiato per l'utilizzo su forni autopulenti. Rimuove lo sporco più ostinato compreso il grasso bruciato in un solo ciclo di lavaggio. Può essere utilizzato con tutti i forni autopulenti e a convezione. La sua azione brillantante lascia la camera del forno lucida e senza aloni. Evitare il contatto con l'alluminio. DETERGENT WITH A BRIGHTENING ACTION Detergent with a brightening action. Designed for use on self-cleaning ovens. Removes the most stubborn dirt including burnt grease in a single wash cycle. Can be used with all self-cleaning and convection ovens. Its brightening action leaves the oven chamber spotless and shiny. Avoid contact with aluminium.	5 Kg	4 pz.	€ 44,50	€ 178,00
	DISINCROSTANTE FORTE CONCENTRATO Disincrostante forte concentrato. Studiato per forni autopulenti. Contiene inibitori della corrosione e un indicatore di cambiamento di colore che ne rende l'azione facilmente monitorabile e controllabile nel tempo. STRONG CONCENTRATED DESCALING AGENT Strong concentrated descaling agent. Designed for self-cleaning ovens. Contains corrosion inhibitors and a colour change indicator that makes its action easily monitored and controlled over time.	5 Kg	4 pz.	€ 37,50	€ 150,00
	DECARBONANTE Decarbonante e disincrostante energetico per forni, piani cottura, griglie e kebab. Se lasciato agire su una superficie calda, agisce contro i residui più ostinati. INCLUSI 3 EROGATORI SPRAY DECARBONIZER Decarbonizer and energetic descaling agent for ovens, stoves, griddles and kebabs. If left to act on a hot surface, it acts against the most stubborn residues. 3 SPRAY DISPENSERS INCLUDED	0,75 Lt	15 pz.	€ 9,85	€ 147,75

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



CARRELLI PORTATEGLIE GN 2/1 CALDI

*HEATED BANQUET
TROLLEY GN 2/1*

EBQ SERIES

> CARRELLI PORTATEGLIE GN 2/1 CALDI
Heated banquet trolley GN 2/1

EBQ SERIES



EBQ SERIES

INOX AISI 304

STRUTTURA INTERNA
ED ESTERNA IN
ACCIAIO AISI 304

INNER AND OUTER
STRUCTURE
CONSTRUCTED OF AISI
304 STEEL



RISCALDAMENTO
VENTILATO
VENTILATED
HEATING



MANIGLIE DI SPINTA
SU 4 LATI
PUSH HANDLES
ON 4 SIDES



RUOTE DI GRANDE
SEZIONE PIROETTEANTI
DI CUI DUE CON FRENO
LARGE SWIVEL CASTERS,
TWO OF WHICH HAVE
BRAKES

H1

REQUISITI
IGIENICI H1
HYGIENE
REQUIREMENTS H1



PARACOLPI
PERIMETRALE IN
GOMMA
PERIMETER RUBBER
BUMPERS



PORTA DOTATA DI
CHIAVE DI SICUREZZA
DOOR EQUIPPED WITH
SAFETY KEY



FIANCHI
POGGIAGRIGLIA
GRID
REST SIDES



VASCHETTA INTERNA
PER UMIDIFICAZIONE
INTERNAL
HUMIDIFICATION TRAY

CARRELLI PORTATEGLIE GN 2/1 CALDI ► EBQ SERIES

Heated banquet trolley GN 2/1



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PASSO DI 7,5 CM

7.5 CM PITCH

Tra ogni guida
Between each guide

EBQ10HD

Carrello riscaldato per banchetti

10 teglie GN 2/1 (20 teglie GN 1/1)

Heated banquet trolley - 10 trays GN 2/1 (20 trays GN 1/1)

EBQ16HD

Carrello riscaldato per banchetti

16 teglie GN 2/1 (32 teglie GN 1/1)

Heated banquet trolley - 16 trays GN 2/1 (32 trays GN 1/1)





MODELLO / MODEL	EBQ10HD	EBQ16HD
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	-	-
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
DIMENSIONI ESTERNE (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	815×985×1375	815×985×1775
DIMENSIONI INTERNE (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	587×682×969	587×682×1369
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	940×860×1460	940×860×1860
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	83	105,5
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	95	130
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	350	490
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	78°C / 82°C	78°C / 82°C
GRIGLIE (non incluse) <i>Grids (not included)</i>	10× GN 2/1 20× GN 1/1	16× GN 2/1 32× GN 1/1
ALTEZZA RUOTA (mm) <i>Castor Height (mm)</i>	155	155
PORTE <i>Doors</i>	1	1
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	1330	2660
ASSORBIMENTO MASSIMO PER FASE (A) <i>Maximum absorption per phase (A)</i>	13	13
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	75	75
PREZZO / PRICE	€ 3.360,00	€ 4.300,00



LINEA COTTURA A GAS ED ELETTRICA DA BANCO

CUCINE
GRILL
FRY TOP

*GAS AND ELECTRIC COUNTERTOP
COOKING LINE*

*STOVES
GRILL
FRY TOP*

P700 SERIES

> LINEA COTTURA A GAS ED ELETTRICA DA BANCO
Gas and electric countertop cooking line

P700 SERIES



P700 SERIES



P700 SERIES

DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS

INOX

STRUTTURA IN ACCIAIO INOX AISI-430
BORDO COTTURA INOX AISI-304 1,5MM

AISI-430 STAINLESS STEEL STRUCTURE -
COOKING EDGE MADE OF 1.5 MM AISI-304
STAINLESS STEEL

PER LA LINEA A GAS



ALIMENTAZIONE A METANO
CONVERTIBILE PER UTILIZZO
CON GPL (UGELLI INCLUSI)

METHANE POWER SUPPLY CONVERTIBLE
FOR USE WITH LPG (NOZZLES INCLUDED)



TUBO
CONNESSIONE GAS
1/2 POLLICE

1/2 INCH GAS
CONNECTION PIPE



CUCINE DA BANCO > P700 SERIES

Countertop stoves

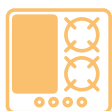


GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm



**PIANO DI APPOGGIO
DI SERIE**
STANDARD COUNTERTOP
WORK SURFACE



FIAMMA PILOTA
PILOT LIGHT



**SISTEMA DI SICUREZZA
CONTROLLO
SPEGNIMENTO
ACCIDENTALE DELLA
FIAMMA**

SAFETY SYSTEM AGAINST
ACCIDENTAL FLAME
EXTINGUISHING



**GRIGLIE IN GHISA
RIMOVIBILI**
REMOVABLE CAST
IRON GRIDS

AT7G2B-C-1

Cucina 2 fuochi da banco
Countertop 2-burner stove



AT7G4B-C-1

Cucina 4 fuochi da banco
Countertop 4-burner stove



AT7G6B-C-1

Cucina 6 fuochi da banco
Countertop 6-burner stove





P700 SERIES

DA BANCO
COUNTERTOP



MODELLO / MODEL	AT7G2B-C-1 	AT7G4B-C-1 	AT7G6B-C-1 
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×700×547	800×700×547	1200×700×547
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	500×815×605	875×815×605	1275×815×605
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	28	51	76
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	48	80	114
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100 mm	100 mm	100 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	3,5+7=10,5	3,5+2+7+2=21	3+3,5+3+7=31,5
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	1,11 m³/h	2,22 m³/h	3,33 m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,83 kg/h	1,66 kg/h	2,48 kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.173,00	€ 2.009,00	€ 3.001,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

FRIGGITRICI E GRILL DA BANCO > P700 SERIES

Countertop fryers and grill



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm

INOX

GRIGLIA IN ACCIAIO
INOX AISI-304
AISI-304 STAINLESS STEEL GRID



ACCENSIONE
PIEZOELETTRICA
(LINEA PRODOTTI A GAS)
PIEZO ELECTRIC IGNITION
(GAS PRODUCT LINE)



SISTEMA DI COTTURA
A PIETRA LAVICA
(LINEA PRODOTTI A GAS)
LAVA STONE COOKING SYSTEM
(GAS PRODUCT LINE)

LEVA
ALZA GRIGLIA
GRID-LIFTING LEVER

CASSETTO
RECUPERO
RESIDUI
RESIDUE RECOVERY
DRAWER



NOVITÀ

AT7E4F-C

Friggitrice elettrica
da banco
Capacità vasca 10 Lt

Countertop electric fryer
Tank capacity 10 Lt



AT7G4CM-C

Grill a pietra lavica a gas da banco
Countertop gas lava stone grill

AT7E4CM-C

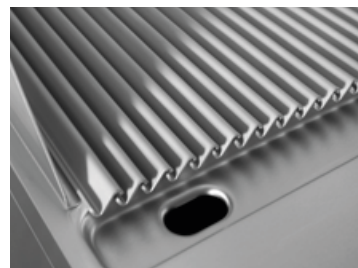
Grill elettrica da banco
Countertop electric grill

AT7G8CM-C

Grill a pietra lavica a gas da banco
Countertop gas lava stone grill

AT7E8CM-C

Grill elettrica da banco
Countertop electric grill



70cm

P700 SERIES

DA BANCO
COUNTERTOP



MODELLO / MODEL	AT7E4F-C ⚡	AT7G4CM-C 🔥	AT7E4CM-C ⚡	AT7G8CM-C 🔥	AT7E8CM-C ⚡
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A Product dimensions (mm) L×W×H	400×700×475	400×700×547	400×700×475	800×700×547	800×700×475
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A Packaging dimensions (mm) L×W×H	500×815×606	500×815×605	500×815×605	875×815×605	875×815×605
PESO NETTO (Kg) Net weight (Kg)	27	36	33,5	65	58,5
PESO LORDO (Kg) Gross weight (Kg)	45	56	52	94	86,5
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) Feet height (min-max)	30 mm	100 mm	30 mm	100 mm	30 mm
POTENZA (kW / h) Power (kW / h)	6	7	6,6	7×2=14	13,2
ACCENSIONE Ignition	-	Piezolettrico / Piezo Igniter	-	Piezolettrico / Piezo Igniter	-
TIPO VALVOLA Valve type	-	Alpha Brass	-	Alpha Brass	-
CONSUMO (NG) Consumption (NG)	-	0,74 m³/h	-	1,48 m³/h	-
CONSUMO (LP) Consumption (LP)	-	0,55 kg/h	-	1,10 kg/h	-
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) Basket size and quantity (mm)	1 × 275×200×117	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) Interior tank dimensions (mm)	225×345×190	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) Cooktop dimensions (mm)	-	356×535	356×535	712×535	712×535
DIMENSIONE FORNO (mm) Oven dimension (mm)	-	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.556,00	€ 1.623,00	€ 1.667,00	€ 3.013.00	€ 2.844,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

FRY TOP DA BANCO > P700 SERIES

Countertop Fry Top



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm



PIANO COTTURA
IN ACCIAIO Q235 AD
ALTA EFFICIENZA
IRRADIANTE

HIGH EFFICIENCY
RADIANT Q235 STEEL
COOKTOP



ACCENSIONE
PIEZO ELETTRICA
(LINEA PRODOTTI A GAS)
PIEZO ELECTRIC IGNITION
(GAS PRODUCT LINE)

CASSETTO
RECUPERO
RESIDUI

RESIDUE RECOVERY
DRAWER

AT7G4G-C-A

Fry Top liscio a gas da banco
Gas smooth countertop Fry Top

AT7E4G-C-A

Fry Top liscio elettrico da banco
Electric smooth countertop Fry Top

AT7G4G-C-B

Fry Top rigato a gas da banco
Gas grooved countertop Fry Top

AT7G8G-C-A

Fry Top liscio a gas da banco
Gas smooth gas countertop Fry Top

AT7E8G-C-A

Fry Top liscio elettrico da banco
Electric smooth countertop Fry Top

AT7G8G-C-D

Fry Top liscio/rigato a gas da banco
Gas smooth / grooved gas countertop Fry Top





P700 SERIES

DA BANCO COUNTERTOP



MODELLO / MODEL	AT7G4G-C-A 🔥	AT7E4G-C-A ⚡	AT7G4G-C-B 🔥	AT7G8G-C-A 🔥	AT7E8G-C-A ⚡	AT7G8G-C-D 🔥
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×700×547	400×700×475	400×700×547	800×700×547	800×700×475	800×700×547
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	500×815×605	500×815×605	500×815×605	875×815×605	875×815×605	875×815×605
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	39	40	39	72	70	72
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	59	58	59	101	98	101
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100 mm	30 mm	100 mm	100 mm	30 mm	100 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	7	4,8	7	7×2=14	9,6	7×2=14
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Piezoelettrico / Piezo Igniter	-	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter	-	Piezoelettrico / Piezo Igniter
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	-	Alpha Brass	Alpha Brass	-	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	0,7 4m³/h	-	0,74 m³/h	1,48 m³/h	-	1,48 m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,55 kg/h	-	0,55 kg/h	1,10 kg/h	-	1,10 kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	396×504	396×490	396×504	796×504	796×490	796×504
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.552,00	€ 1.423,00	€ 1.552,00	€ 2.865,00	€ 2.542,00	€ 2.930,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



LINEA COTTURA A GAS ED ELETTRICA

CUCINE
CUOCIPASTA
FRIGGITRICI
GRILL
FRY TOP

GAS AND ELECTRIC COOKING LINE

*STOVES
PASTA COOKERS
FRYERS
GRILL
FRY TOP*

P700 SERIES

> LINEA COTTURA A GAS

Gas cooking line

P700 SERIES



P700 SERIES



P700 SERIES

DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS



INOX

STRUTTURA IN ACCIAIO INOX AISI-430
BORDO COTTURA INOX AISI-304 1,5MM

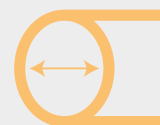
AISI-430 STAINLESS STEEL STRUCTURE -
COOKING EDGE MADE OF 1.5 MM AISI-304
STAINLESS STEEL

PER LA LINEA A GAS



ALIMENTAZIONE A METANO
CONVERTIBILE PER UTILIZZO
CON GPL (UGELLI INCLUSI)

METHANE POWER SUPPLY CONVERTIBLE
FOR USE WITH LPG (NOZZLES INCLUDED)



TUBO
CONNESSIONE GAS
1/2 POLLICE

1/2 INCH GAS
CONNECTION PIPE

CUCINE > P700 SERIES

Stoves

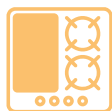


GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm



PIANO DI APPOGGIO
DI SERIE

STANDARD COUNTERTOP
WORK SURFACE



FIAMMA PILOTA
PILOT LIGHT



SISTEMA DI SICUREZZA
CONTROLLO
SPEGNIMENTO
ACCIDENTALE DELLA
FIAMMA

SAFETY SYSTEM AGAINST
ACCIDENTAL FLAME
EXTINGUISHING



GRIGLIE IN GHISA
RIMOVIBILI
REMOVABLE CAST
IRON GRIDS



ARRESTO AUTOMATICO
D'EMERGENZA IN CASO
DI SURRISCALDAMENTO
AUTOMATIC EMERGENCY STOP
IN CASE OF OVERHEATING

AT7G2B-F-1

Cucina 2 fuochi con anta
2-burner stove with door

AT7G2B-F-2

Cucina 2 fuochi con anta
2-burner stove with door

AT7G4B-F-1

Cucina 4 fuochi con ante
4-burner stove with doors

AT7G4B-F-2

Cucina 4 fuochi con ante
4-burner stove with doors

AT7G4B-O-1

Cucina 4 fuochi con forno statico a gas
4-burner stove with static gas oven

Forno statico a gas 8 kW - max 300° C
Static gas oven 8 kW - max 300° C

UNA GRIGLIA INCLUSA 650X530
ONE GRIDDLE INCLUDED 650 X 530

AT7G4B-O-2

Cucina 4 fuochi con forno statico a gas
4-burner stove with static gas oven

Forno statico a gas 8 kW - max 300° C
Static gas oven 8 kW - max 300° C

UNA GRIGLIA INCLUSA 650X530
ONE GRIDDLE INCLUDED 650 X 530

AT7G6B-F-1

Cucina 6 fuochi con ante
6-burner stove with doors

AT7G6B-F-2

Cucina 6 fuochi con ante
6-burner stove with doors



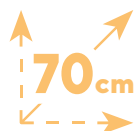
VASCA
ESTRAIBILE
PER ISPEZIONE
EXTRACTABLE TANK
FOR INSPECTION

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED



CUCINE > P700 SERIES

Stoves



**P700
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT7G2B-F-1	AT7G2B-F-2	AT7G4B-F-1	AT7G4B-F-2
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×700×1085	400×700×1085	800×700×1085	800×700×1085
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	500×815×1160	500×815×1160	875×815×1160	875×815×1160
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	45	45	90	90
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	73	73	118	118
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	3,5 + 7 = 10,5	7×2 = 14	3,5×2 + 7×2 = 21	7×4 = 28
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	1,11 m³/h	1,48 m³/h	2,22 m³/h	2,96 m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,83 kg/h	1,10 kg/h	1,66 kg/h	2,21 kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.514,00	€ 1.533,00	€ 2.569,00	€ 2.621,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

70 cm
**P700
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT7G4B-O-1 	AT7G4B-O-2 	AT7G6B-F-1 	AT7G6B-F-2 
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	800×700×1085	800×700×1085	1200×700×1085	1200×700×1085
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	875×815×1160	875×815×1160	1275×815×1160	1275×815×1160
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	110	110	104	104
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	155	155	155	155
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	3,5×2 + 7×2 + (8) = 29	7×4 + (8) = 36	3,5×3 + 3×7 = 31,5	6×7 = 42
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	CUCINA / STOVE: Manuale / Manual FORNO / OVEN: Piezoelettrico / Piezo Igniter	CUCINA / STOVE: Manuale / Manual FORNO / OVEN: Piezoelettrico / Piezo Igniter	Manuale / Manual	Manuale / Manual
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	3,07 m³/h	3,81 m³/h	3,33 m³/h	4,44 m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	2,29 kg/h	2,84 kg/h	2,48 kg/h	3,31 kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	695×560×320	695×560×320	-	-
PREZZO / PRICE	€ 3.200,00	€ 3.245,00	€ 3.567,00	€ 3.605,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

CUOCIPASTA > P700 SERIES

Pasta cookers



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm



**ARRESTO AUTOMATICO
D'EMERGENZA IN CASO
DI SURRISCALDAMENTO**
AUTOMATIC EMERGENCY STOP
IN CASE OF OVERHEATING



**ACCENSIONE
PIEZO ELETTRICA**
PIEZO ELECTRIC IGNITION

AT7G4P-F

Cuocipasta monovasca / Single-tank pasta cookers

Monovasca stampata 24Lt net. / 1 x 10 kW

Rubinetto di carico/scarico acqua

CESTELLI INCLUSI Configurazione: 1x1/3 - 2x1/6

Moulded single-tank 24 Lt net / 1 x 10 kW

Water loading/drainning tap

BASKETS INCLUDED Layout: 1x1/3 - 2x1/6

AT7E4P-F

Cuocipasta monovasca / Single-tank pasta cookers

Monovasca stampata 25Lt net. / 1 x 8 kW

Rubinetto di carico/scarico acqua

CESTELLI INCLUSI Configurazione: 1x1/3 - 2x1/6

Moulded single-tank 25 Lt net / 1 x 8 kW

Water loading/drainning tap

BASKETS INCLUDED Layout: 1x1/3 - 2x1/6

AT7G8P-F

Cuocipasta doppia vasca / Double-tank pasta cookers

2 vasche stampate 24Lt+24Lt net. / 2 x 10 kW

Rubinetto di carico/scarico acqua

CESTELLI INCLUSI Configurazione: 4x1/6 - 2x1/3

2 moulded tanks 24 Lt + 24 Lt net / 2 x 10 kW

Water loading/drainning tap

BASKETS INCLUDED Layout: 2x1/3 - 4x1/6

AT7E8P-F

Cuocipasta doppia vasca / Double-tank pasta cookers

2 vasche stampate 25Lt+25Lt net. / 2 x 8 kW

Rubinetto di carico/scarico acqua

CESTELLI INCLUSI Configurazione: 4x1/6 - 2x1/3

2 moulded tanks 25 Lt + 25 Lt net / 2 x 8 kW

Water loading/drainning tap

BASKETS INCLUDED Layout: 2x1/3 - 4x1/6

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

**VASCA STAMPATA
ACCIAIO INOX AISI 316**
PRESSED TANK
AISI 316 STAINLESS STEEL

**CESTELLI INCLUSI IN
ACCIAIO INOX AISI-304**
AISI-304 STAINLESS STEEL
BASKETS INCLUDED



70cm
**P700
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT7G4P-F 🔥	AT7E4P-F ⚡	AT7G8P-F 🔥	AT7E8P-F ⚡
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×700×1085	400×700×1085	800×700×1085	800×700×1085
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	500×815×1160	500×815×1165	875×815×1160	875×815×1165
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	47	42	85	70
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	78	70	131	114
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	10	8	2×10	8+8
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Piezoelettrico / Piezo Igniter	-	Piezoelettrico / Piezo Igniter	-
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	-	Alpha Brass	-
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	1,06 m³/h	-	2,12 m³/h	-
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,79 kg/h	-	1,58 kg/h	-
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	1 × 290×160×200 2 × 140×140×200	1 × 290×160×200 2 × 140×140×200	2 × 290×160×200 4 × 140×140×200	2 × 290×160×200 4 × 140×140×200
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	343×308×290	343×308×284	343×308×290	343×308×284
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.924,00	€ 2.200,00	€ 3.130,00	€ 3.990,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

FRIGGITRICI > P700 SERIES

Fryers



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm



CESTELLO PER
RECUPERO OLIO
INCLUSO
OIL RECOVERY
BASKET INCLUDED



ARRESTO AUTOMATICO
D'EMERGENZA IN CASO
DI SURRISCALDAMENTO
AUTOMATIC EMERGENCY STOP
IN CASE OF OVERHEATING

AT7G4F-F

Friggitrice monovasca / Single-tank fryer

Monovasca 16Lt net. / 1 x 13 kW

Regolazione temperatura 110° C <> 190° C

Rubinetto scarico olio di serie

CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

Configurazione: 1 cestello 27x26,5x11,7 cm

Single-tank 16 Lt net / 1 x 13 kW

Temperature adjustment 110° C <> 190° C - Standard oil draining tap

BASKETS AND LIDS INCLUDED - Layout: 1 basket 27 x 26.5 x 11.7 cm



AT7E4F-F

Friggitrice monovasca / Single-tank fryer

Monovasca 11Lt net. / 1 x 6 kW

Regolazione temperatura 110° C <> 190° C

Rubinetto scarico olio di serie

CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

Configurazione: 1 cestello 27,5x20x11,7 cm

Single-tank 11 Lt net / 1 x 6 kW

Temperature adjustment 110° C <> 190° C - Standard oil draining tap

BASKETS AND LIDS INCLUDED - Layout: 1 basket 27,5x20x11,7 cm



AT7G8F-F

Friggitrice doppia vasca / Double-tank fryer

2 vasche 16Lt+16Lt net. / 2 x 13 kW

Regolazione temperatura 110° C <> 190° C

Rubinetto scarico olio di serie

CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

Configurazione: 2 cestelli 27x26,5x11,7 cm

2 tanks 16 Lt + 16 Lt net / 2 x 13 kW

Temperature adjustment 110° C <> 190° C - Standard oil draining tap

BASKETS AND LIDS INCLUDED - Layout: 2 baskets 27 x 26.5 x 11.7 cm



AT7E8F-F

Friggitrice doppia vasca / Double-tank fryer

2 vasche 11Lt+11Lt net. / 2 x 6 kW

Regolazione temperatura 110° C <> 190° C

Rubinetto scarico olio di serie

CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

Configurazione: 2 cestelli 27,5x20x11,7 cm

2 tanks 11 Lt + 11 Lt net / 2 x 6 kW

Temperature adjustment 110° C <> 190° C - Standard oil draining tap

BASKETS AND LIDS INCLUDED - Layout: 2 baskets 27,5x20x11,7 cm



ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

CESTELLI INCLUSI
IN ACCIAIO INOX
AISI-304
AISI-304 STAINLESS
STEEL BASKETS
INCLUDED

PER I MODELLI: AT7G4F-F e AT7G8F-F

For models: AT7G4F-F and AT7G8F-F

Performance di cottura per vasca: 4 minuti e 44 secondi

Capacità di produzione di chips per vasca: 16 kg/h

Cooking performance per tank: 4 minutes and 44 seconds

Chip production capacity per tank: 16 kg/h

70cm
**P700
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT7G4F-F 🔥	AT7E4F-F ⚡	AT7G8F-F 🔥	AT7E8F-F ⚡
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×700×1085	400×700×1085	800×700×1085	800×700×1085
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	500×815×1160	500×815×1165	875×815×1160	875×815×1165
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	53	43	94	77
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	81	72	139	121
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	13 (NG) 11 (LP)	6	2×13=26 (NG) 2×11=22 (LP)	6+6
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Automatica / Automatic Ignition	-	Automatica / Automatic Ignition	-
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Maxitrol	-	Maxitrol	-
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	1,38 m³/h	-	2,75 m³/h	-
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,87 kg/h	-	1,73 kg/h	-
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	1 × 270×265×117	1 × 275×200×117	2 × 270×265×117	2 × 275×200×117
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	330×308×137	225×345×190	330×308×137	225×345×190
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 2.203,00	€ 1.950,00	€ 3.811,00	€ 3.290,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

GRILL > P700 SERIES

Grill



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



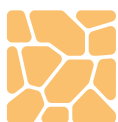
PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm

INOX

GRIGLIA IN ACCIAIO
INOX AISI-304
AISI-304 STAINLESS STEEL GRID



ACCENSIONE
PIEZO ELETTRICA
(LINEA PRODOTTI A GAS)
PIEZO ELECTRIC IGNITION
(GAS PRODUCT LINE)



SISTEMA DI COTTURA
A PIETRA LAVICA
(LINEA PRODOTTI A GAS)
LAVA STONE COOKING SYSTEM
(GAS PRODUCT LINE)

LEVA
ALZA GRIGLIA
GRID-LIFTING LEVER

CASSETTO
RECUPERO
RESIDUI
RESIDUE RECOVERY
DRAWER

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

AT7G4CM-F

Grill a pietra lavica a gas
Gas lava stone grill

AT7E4CM-F

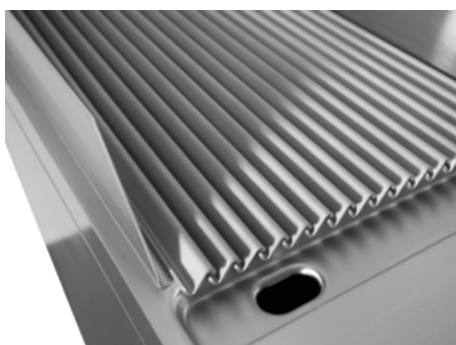
Grill elettrica
Electric grill

AT7G8CM-F

Grill a pietra lavica a gas
Gas lava stone grill

AT7E8CM-F

Grill elettrica
Electric grill



70cm
**P700
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT7G4CM-F 🔥	AT7E4CM-F ⚡	AT7G8CM-F 🔥	AT7E8CM-F ⚡
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×700×1085	400×700×1085	800×700×1085	800×700×1085
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	500×815×1160	500×815×1165	875×815×1160	875×815×1165
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	50	45,5	87	80
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	78	74,5	132	123,5
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	7	6,6	7×2=14	6,6×2=13,2
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Piezoelettrico / Piezo Igniter	-	Piezoelettrico / Piezo Igniter	-
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	-	Alpha Brass	-
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	0,74 m³/h	-	1,48 m³/h	-
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,55 kg/h	-	1,10 kg/h	-
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	356×535	356×535	712×535	712×535
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.880,00	€ 1.785,00	€ 3.387,00	€ 3.050,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

FRY TOP > P700 SERIES

Fry Top



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm



PIANO COTTURA
IN ACCIAIO Q235 AD
ALTA EFFICIENZA
IRRADIANTE

HIGH EFFICIENCY
RADIANT Q235 STEEL
COOKTOP



ACCENSIONE
PIEZO ELETTRICA
(LINEA PRODOTTI A GAS)
PIEZO ELECTRIC IGNITION
(GAS PRODUCT LINE)

CASSETTO
RECUPERO
RESIDUI

RESIDUE RECOVERY
DRAWER

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

AT7G4G-F-A

Fry Top liscio a gas
Gas smooth Fry Top

AT7E4G-F-A

Fry Top liscio elettrico
Electric smooth Fry Top

AT7G4G-F-B

Fry Top rigato a gas
Grooved Fry Top

AT7G8G-F-A

Fry Top liscio a gas
Gas smooth Fry Top

AT7E8G-F-A

Fry Top liscio elettrico
Electric smooth Fry Top

AT7G8G-F-D

Fry Top liscio/rigato a gas
Smooth / grooved Fry Top



FRY TOP > P700 SERIES

Fry Top



P700 SERIES



MODELLO / MODEL	AT7G4G-F-A 🔥	AT7E4G-F-A ⚡	AT7G4G-F-B 🔥	AT7G8G-F-A 🔥	AT7E8G-F-A ⚡	AT7G8G-F-D 🔥
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A Product dimensions (mm) L×W×H	400×700×1085	400×700×1085	400×700×1085	800×700×1085	800×700×1085	800×700×1085
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A Packaging dimensions (mm) L×W×H	500×815×1160	500×815×1165	500×815×1160	875×815×1160	875×815×1165	875×815×1160
PESO NETTO (Kg) Net weight (Kg)	55	54	55	93	91	93
PESO LORDO (Kg) Gross weight (Kg)	83	83	83	138	134,5	136
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) Feet height (min-max)	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) Power (kW / h)	7	4,8	7	7×2=14	4,8×2=9,6	7×2=14
ACCENSIONE Ignition	Piezoelettrico / Piezo Igniter	-	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter	-	Piezoelettrico / Piezo Igniter
TIPO VALVOLA Valve type	Alpha Brass	-	Alpha Brass	Alpha Brass	-	Alpha Brass
CONSUMO (NG) Consumption (NG)	0,74 m³/h	-	0,74 m³/h	1,48 m³/h	-	1,48 m³/h
CONSUMO (LP) Consumption (LP)	0,55 kg/h	-	0,55 kg/h	1,10 kg/h	-	1,10 kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) Basket size and quantity (mm)	-	-	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) Interior tank dimensions (mm)	-	-	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) Cooktop dimensions (mm)	396×504	396×490	396×504	796×504	796×490	796×504
DIMENSIONE FORNO (mm) Oven dimension (mm)	-	-	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.932,00	€ 1.736,00	€ 1.932,00	€ 3.284,00	€ 2.915,00	€ 3.348,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



LINEA COTTURA A GAS ED ELETTRICA

CUCINE
CUOCIPASTA
FRIGGITRICI
GRILL
FRY TOP

GAS AND ELECTRIC COOKING LINE

*STOVES
PASTA COOKERS
FRYERS
GRILL
FRY TOP*

P900 SERIES

> LINEA COTTURA A GAS

Gas cooking line

P900 SERIES



P900 SERIES



P900 SERIES

DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS



INOX

STRUTTURA IN ACCIAIO INOX AISI-430
BORDO COTTURA INOX AISI-304 1,5MM

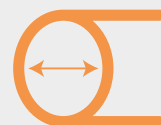
AISI-430 STAINLESS STEEL STRUCTURE -
COOKING EDGE MADE OF 1.5 MM AISI-304
STAINLESS STEEL

PER LA LINEA A GAS



ALIMENTAZIONE A METANO
CONVERTIBILE PER UTILIZZO
CON GPL (UGELLI INCLUSI)

METHANE POWER SUPPLY CONVERTIBLE
FOR USE WITH LPG (NOZZLES INCLUDED)



TUBO
CONNESSIONE GAS
1/2 POLLICE

1/2 INCH GAS
CONNECTION PIPE

CUCINE > P900 SERIES

Stoves

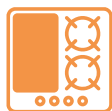


GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
90 cm



PIANO DI APPOGGIO
DI SERIE
STANDARD COUNTERTOP
WORK SURFACE



FIAMMA PILOTA
PILOT LIGHT



SISTEMA DI SICUREZZA
CONTROLLO
SPEGNIMENTO
ACCIDENTALE DELLA
FIAMMA
SAFETY SYSTEM AGAINST
ACCIDENTAL FLAME
EXTINGUISHING



GRIGLIE IN GHISA
RIMOVIBILI
REMOVABLE CAST
IRON GRIDS



ARRESTO AUTOMATICO
D'EMERGENZA IN CASO
DI SURRISCALDAMENTO
AUTOMATIC EMERGENCY STOP
IN CASE OF OVERHEATING

AT9G2B-F-1

Cucina 2 fuochi con anta
2-burner stove with door

AT9G2B-F-2

Cucina 2 fuochi con anta
2-burner stove with door

AT9G4B-F-1

Cucina 4 fuochi con ante
4-burner stove with doors

AT9G4B-F-2

Cucina 4 fuochi con ante
4-burner stove with doors

AT9G4B-O-1

Cucina 4 fuochi con forno statico a gas
4-burner stove with static gas oven

Forno statico a gas 8 kW - max 300° C
Forno con sistema di accensione piezoelettrico
e sistema di protezione da surriscaldamento

UNA GRIGLIA INCLUSA 650X530

Static gas oven 8 kW - max 300° C
Oven with piezo electric ignition system
and overheating protection system
ONE GRIDDLE INCLUDED 650 X 530

AT9G6B-F-1

Cucina 6 fuochi con ante
6-burner stove with doors

AT9G6B-F-2

Cucina 6 fuochi con ante
6-burner stove with doors

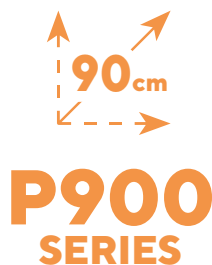


VASCA
ESTRAIBILE
PER ISPEZIONE
EXTRACTABLE TANK
FOR INSPECTION

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

CUCINE > P900 SERIES

Stoves



MODELLO / MODEL	AT9G2B-F-1	AT9G2B-F-2	AT9G4B-F-1	AT9G4B-F-2
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×900×1140	400×900×1140	800×900×1140	800×900×1140
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	475×1015×1215	475×1015×1215	875×1015×1215	875×1015×1215
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	58	58	101	101
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	91	91	152	152
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	7×12=19 (NG) 7×10=17 (LP)	12×12=24 (NG) 10×10=20 (LP)	3,5×7×12×2=34,5 (NG) 3,5×7×10×2=30,5 (LP)	4×12=48 (NG) 4×10=40 (LP)
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	2,01m³/h	2,54m³/h	3,65m³/h	5,08m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	1,34kg/h	1,58kg/h	2,41kg/h	3,15kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.585,00	€ 1.629,00	€ 2.718,00	€ 2.756,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

90cm
**P900
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT9G4B-O-1 	AT9G6B-F-1 	AT9G6B-F-2 
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A Product dimensions (mm) L×W×H	800×900×1140	1200×900×1140	1200×900×1140
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A Packaging dimensions (mm) L×W×H	875×1015×1215	1275×1015×1215	1275×1015×1215
PESO NETTO (Kg) Net weight (Kg)	120	144	144
PESO LORDO (Kg) Gross weight (Kg)	171	205	205
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) Feet height (min-max)	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) Power (kW / h)	3,5+7+12+2+8=42,5 (NG) 3,5+7+10+2+8=38,5 (LP)	3,5+7+2+12+3=53,5 (NG) 3,5+7+2+10+3=47,5 (LP)	12+6=72 (NG) 10+6=60 (LP)
ACCENSIONE Ignition	CUCINA / STOVE: Manuale / Manual FORNO / OVEN: Piezoelettrico / Piezo Igniter	Manuale / Manual	Manuale / Manual
TIPO VALVOLA Valve type	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) Consumption (NG)	4,50m³/h	5,66m³/h	7,62m³/h
CONSUMO (LP) Consumption (LP)	3,04kg/h	3,75kg/h	4,73kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) Basket size and quantity (mm)	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) Interior tank dimensions (mm)	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) Cooktop dimensions (mm)	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) Oven dimension (mm)	695×560×320	-	-
PREZZO / PRICE	€ 3.413,00	€ 3.966,00	€ 4.011,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

CUOCIPASTA > P900 SERIES

Pasta cookers



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
90 cm



**ARRESTO AUTOMATICO
D'EMERGENZA IN CASO
DI SURRISCALDAMENTO**
AUTOMATIC EMERGENCY STOP
IN CASE OF OVERHEATING



**ACCENSIONE
PIEZOELETTRICA**
PIEZO ELECTRIC IGNITION

AT9G4P-F

Cuocipasta monovasca / Single-tank pasta cookers

Monovasca stampata 35Lt net. / 1 x 13,5 kW

Rubinetto di carico/scarico acqua

CESTELLI INCLUSI Configurazione: 2x1/3 - 2x1/6

Moulded single-tank 35 Lt net / 1 x 13.5 kW

Water loading/drainning tap

BASKETS INCLUDED Layout: 2x1/3 - 2x1/6

AT9E4P-F

Cuocipasta monovasca / Single-tank pasta cookers

Monovasca stampata 38Lt net. / 1 x 10 kW

Rubinetto di carico/scarico acqua

CESTELLI INCLUSI Configurazione: 2x1/3 - 2x1/6

Moulded single-tank 38 Lt net / 1 x 10 kW

Water loading/drainning tap

BASKETS INCLUDED Layout: 2x1/3 - 2x1/6

AT9G8P-F

Cuocipasta doppia vasca / Double-tank pasta cookers

2 vasche stampate 35Lt+35Lt net. / 2 x 13,5 kW

Rubinetto di carico/scarico acqua

CESTELLI INCLUSI Configurazione: 3x1/3 - 6x1/6

2 moulded tanks 35 Lt + 35 Lt net / 2 x 13.5 kW

Water loading/drainning tap

BASKETS INCLUDED Layout: 3x1/3 - 6x1/6

AT9E8P-F

Cuocipasta doppia vasca / Double-tank pasta cookers

2 vasche stampate 38Lt+38Lt net. / 2 x 10 kW

Rubinetto di carico/scarico acqua

CESTELLI INCLUSI Configurazione: 3x1/3 - 6x1/6

2 moulded tanks 38 Lt + 38 Lt net / 2 x 10 kW

Water loading/drainning tap

BASKETS INCLUDED Layout: 3x1/3 - 6x1/6

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

VASCA STAMPATA
ACCIAIO INOX AISI 316
PRESSED TANK
AISI 316 STAINLESS STEEL

CESTELLI INCLUSI IN
ACCIAIO INOX AISI-304
AISI-304 STAINLESS STEEL
BASKETS INCLUDED



90cm
**P900
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT9G4P-F 🔥	AT9E4P-F ⚡	AT9G8P-F 🔥	AT9E8P-F ⚡
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A Product dimensions (mm) L×W×H	400×900×1140	400×900×1140	800×900×1140	800×900×1140
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A Packaging dimensions (mm) L×W×H	475×1015×1215	475×1015×1220	875×1015×1215	875×1015×1220
PESO NETTO (Kg) Net weight (Kg)	55	48,5	99	82
PESO LORDO (Kg) Gross weight (Kg)	89	82,5	153	135,5
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) Feet height (min-max)	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) Power (kW / h)	13,5	10	13,5×2=27	10×2=20
ACCENSIONE Ignition	Piezoelettrico / Piezo Igniter	-	Piezoelettrico / Piezo Igniter	-
TIPO VALVOLA Valve type	Alpha Brass	-	Alpha Brass	-
CONSUMO (NG) Consumption (NG)	1,43m³/h	-	2,86m³/h	-
CONSUMO (LP) Consumption (LP)	1,06kg/h	-	2,13kg/h	-
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) Basket size and quantity (mm)	2 × 290×160×200 2 × 140×140×200	2 × 290×160×200 2 × 140×140×200	3 × 290×160×200 6 × 140×140×200	3 × 290×160×200 6 × 140×140×200
MISURE INTERNE VASCA (mm) Interior tank dimensions (mm)	510×308×290	510×308×282	510×308×290	510×308×282
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) Cooktop dimensions (mm)	-	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) Oven dimension (mm)	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 2.254,00	€ 2.650,00	€ 3.594,00	€ 4.300,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

FRIGGITRICI > P900 SERIES

Fryers



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
90 cm



CESTELLO PER
RECUPERO OLIO
INCLUSO
OIL RECOVERY
BASKET INCLUDED



ARRESTO AUTOMATICO
D'EMERGENZA IN CASO
DI SURRISCALDAMENTO
AUTOMATIC EMERGENCY STOP
IN CASE OF OVERHEATING

AT9G4F-F

Friggitrice monovasca / Single-tank fryer

Monovasca 21Lt net. / 1 x 17 kW

Regolazione temperatura 110° C <> 190° C - Rubinetto scarico olio di serie

Cestello per recupero olio incluso

CESTELLI E COPERCHI INCLUSI - Configurazione: 2 cestelli 32x13,2x15,5 cm

Single-tank 21 Lt net / 1 x 17 kW

Temperature adjustment 110° C <> 190° C - Standard oil draining tap

Oil recovery basket included

BASKETS AND LIDS INCLUDED - Layout: 2 baskets 32 x 13.2 x 15.5 cm



AT9E4F-F

Friggitrice monovasca / Single-tank fryer

Monovasca 23Lt net. / 1 x 18 kW

Regolazione temperatura 110° C <> 190° C - Rubinetto scarico olio di serie

Cestello per recupero olio incluso

CESTELLI E COPERCHI INCLUSI - Configurazione: 2 cestelli 34,5x13,2x15,5 cm

Single-tank 23 Lt net / 1 x 18 kW

Temperature adjustment 110° C <> 190° C - Standard oil draining tap

Oil recovery basket included

BASKETS AND LIDS INCLUDED - Layout: 2 baskets 34,5 x 13.2 x 15.5 cm



AT9G8F-F

Friggitrice doppia vasca / Double-tank fryer

2 vasche 21Lt+21Lt net. / 2 x 17 kW

Regolazione temperatura 110° C <> 190° C - Rubinetto scarico olio di serie

Cestello per recupero olio incluso

CESTELLI E COPERCHI INCLUSI - Configurazione: 4 cestelli 32x13,2x15,5 cm

2 tanks 21 Lt + 21 Lt net / 2 x 17 kW

Temperature adjustment 110° C <> 190° C - Standard oil draining tap

Oil recovery basket included

BASKETS AND LIDS INCLUDED - Layout: 4 baskets 32 x 13.2 x 15.5 cm



AT9E8F-F

Friggitrice doppia vasca / Double-tank fryer

2 vasche 23Lt+23Lt net. / 2 x 18 kW

Regolazione temperatura 110° C <> 190° C - Rubinetto scarico olio di serie

Cestello per recupero olio incluso

CESTELLI E COPERCHI INCLUSI - Configurazione: 4 cestelli 34,5x13,2x15,5 cm

2 tanks 23 Lt + 23 Lt net / 2 x 18 kW

Temperature adjustment 110° C <> 190° C - Standard oil draining tap

Oil recovery basket included

BASKETS AND LIDS INCLUDED - Layout: 4 baskets 34,5 x 13.2 x 15.5 cm



P900 SERIES

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

CESTELLI INCLUSI
IN ACCIAIO INOX
AISI-304
AISI-304 STAINLESS
STEEL BASKETS
INCLUDED

PER I MODELLI: AT9G4F-F e AT9G8F-F

For models: AT9G4F-F and AT9G8F-F

Performance di cottura per vasca: 3 minuti e 1 secondo

Capacità di produzione di chips per vasca: 26 kg/h

Cooking performance per tank: 3 minutes and 1 second

Chip production capacity per tank: 26 kg/h

90cm
**P900
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT9G4F-F 🔥	AT9E4F-F ⚡	AT9G8F-F 🔥	AT9E8F-F ⚡
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×900×1140	400×900×1140	800×900×1140	800×900×1140
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	475×1015×1215	475×1015×1220	875×1015×1215	875×1015×1220
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	60	59	100	103
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	93	93	151	156,5
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	17(NG) 15(LP)	18	2×17=34(NG) 2×15=30(LP)	2×18=36
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Automatica / Automatic Ignition	-	Automatica / Automatic Ignition	-
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Maxitrol	-	Maxitrol	-
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	1,80m³/h	-	3,60m³/h	-
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	1,18kg/h	-	2,37kg/h	-
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	2 × 320×132×155	2 × 345×132×155	4 × 320×132×155	4 × 345×132×155
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	386×308×185	405×308×270	386×308×185	405×308×270
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 2.383,00	€ 2.823,00	€ 3.992,00	€ 5.089,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

GRILL > P900 SERIES

Grill



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
90 cm

AT9G4C-F

Grill a pietra lavica a gas
Gas lava stone grill

AT9E4C-F

Grill elettrica
Electric grill

AT9G8C-F

Grill a pietra lavica a gas
Gas lava stone grill

AT9E8C-F

Grill elettrica
Electric grill



INOX

GRIGLIA IN ACCIAIO
INOX AISI-304
AISI-304 STAINLESS STEEL GRID



ACCENSIONE
PIEZO ELETTRICA
(LINEA PRODOTTI A GAS)
PIEZO ELECTRIC IGNITION
(GAS PRODUCT LINE)



SISTEMA DI COTTURA
A PIETRA LAVICA
(LINEA PRODOTTI A GAS)
LAVA STONE COOKING SYSTEM
(GAS PRODUCT LINE)

CASSETTO
RECUPERO
RESIDUI

RESIDUE RECOVERY
DRAWER

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED



90cm
**P900
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT9G4C-F 🔥	AT9E4C-F ⚡	AT9G8C-F 🔥	AT9E8C-F ⚡
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A Product dimensions (mm) L×W×H	400×900×1140	400×900×1140	800×900×1140	800×900×1140
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A Packaging dimensions (mm) L×W×H	475×1015×1215	475×1015×1220	875×1015×1215	875×1015×1220
PESO NETTO (Kg) Net weight (Kg)	62	54	122	91
PESO LORDO (Kg) Gross weight (Kg)	95	88	155	144,5
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) Feet height (min-max)	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) Power (kW / h)	9	7,95	9×2=18	15,9
ACCENSIONE Ignition	Piezolettrico / Piezo Igniter	-	Piezolettrico / Piezo Igniter	-
TIPO VALVOLA Valve type	Alpha Brass	-	Alpha Brass	-
CONSUMO (NG) Consumption (NG)	0,95m³/h	-	1,90m³/h	-
CONSUMO (LP) Consumption (LP)	0,71kg/h	-	1,42kg/h	-
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) Basket size and quantity (mm)	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) Interior tank dimensions (mm)	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) Cooktop dimensions (mm)	356×648	356×648	712×648	712×648
DIMENSIONE FORNO (mm) Oven dimension (mm)	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 2.260,00	€ 2.095,00	€ 3.431,00	€ 3.230,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

FRY TOP > P900 SERIES

Fry Top



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
90 cm



PIANO COTTURA
IN ACCIAIO Q235 AD
ALTA EFFICIENZA
IRRADIANTE

HIGH EFFICIENCY
RADIANT Q235 STEEL
COOKTOP



ACCENSIONE
PIEZO ELETTRICA
(LINEA PRODOTTI A GAS)
PIEZO ELECTRIC IGNITION
(GAS PRODUCT LINE)

CASSETTO
RECUPERO
RESIDUI

RESIDUE RECOVERY
DRAWER

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

AT9G4G-F-A

Fry Top liscio a gas
Gas smooth Fry Top

AT9E4G-F-A

Fry Top liscio elettrico
Electric smooth Fry Top

AT9G4G-F-B

Fry Top rigato a gas
Gas grooved Fry Top

AT9G8G-F-A

Fry Top liscio a gas
Gas smooth Fry Top

AT9E8G-F-A

Fry Top liscio elettrico
Electric smooth Fry Top

AT9G8G-F-D

Fry Top liscio/rigato a gas
Gas smooth / grooved Fry Top



90cm
**P900
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT9G4G-F-A 🔥	AT9E4G-F-A ⚡	AT9G4G-F-B 🔥	AT9G8G-F-A 🔥	AT9E8G-F-A ⚡	AT9G8G-F-D 🔥
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×900×1140	400×900×1140	400×900×1140	800×900×1140	800×900×1140	800×900×1140
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	475×1015×1215	475×1015×1220	475×1015×1215	875×1015×1215	875×1015×1220	875×1015×1215
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	63	69	67	115	114,5	115
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	96	102,5	100	166	168	166
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	10	5,7	10	10×2	11,4	10×2
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Piezoelettrico / Piezo Igniter	-	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter	-	Piezoelettrico / Piezo Igniter
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	-	Alpha Brass	Alpha Brass	-	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	1,06m³/h	-	1,06m³/h	2,12m³/h	-	2,12m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,79kg/h	-	0,79kg/h	1,58kg/h	-	1,58kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	396×694	396×680	396×694	796×694	796×680	796×694
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 2.074,00	€ 1.978,00	€ 2.074,00	€ 3.431,00	€ 3.092,00	€ 3.496,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



ACCESSORI

ACCESSORIES

> ACCESSORI

Accessories

ACCESSORI PER SERIE P700 / P900 ACCESSORIES FOR SERIES P700 / P900

Articolo Item	Descrizione articolo Item description	Prezzo cad. Unit price
R06001000085	Piede Cookrite (Modelli da banco) (Serie P700) <i>Cookrite feet (Counter models) (Series P700)</i>	€ 15,50
R06001000181	Piede regolabile Cookrite (Modelli da terra) <i>Cookrite adjustable foot (Floor models)</i>	€ 27,00
R06018000024	Cesto cuocipasta 1/6 sx <i>Basket for pasta cookers 1/6 left</i>	€ 115,00
R06018000025	Cesto cuocipasta 1/6 dx <i>Basket for pasta cookers 1/6 right</i>	€ 115,00
R06018000023	Cesto cuocipasta 1/3 <i>Basket for pasta cookers 1/3</i>	€ 135,00
R06018000026	Cestello friggitrice Serie P900 <i>Basket for fryer Series P900</i>	€ 170,00
R06018000027	Cestello friggitrice Serie P700 <i>Basket for fryer Series P700</i>	€ 170,00
R06018000045	Cestello friggitrice Serie P700 (piccolo) 130 × 265 × 117 mm <i>Basket for fryer Series P700 (small) 130 × 265 × 117 mm</i>	€ 90,00





CATERING & BANQUETING EQUIPMENT

*CATERING & BANQUETING
EQUIPMENT*

> CATERING E BANQUETING EQUIPMENT

Catering & banqueting equipment



CERTIFICAZIONE
DI UTILIZZO
DI MATERIALI IDONEI
E ADATTI AL CONTATTO
CON GLI ALIMENTI

Art. 6 del D. Lgs. n. 29
del 10/02/2017

CATERING & BANQUETING



FONDO AD ALTA EFFICIENZA TERMICA

Durante il funzionamento, il fondo riscalda delle micro capsule, garantendo una trasmissione del calore ottimale. Questo sistema permette di non disperdere e conservare il calore, riducendo il consumo energetico.

HIGH THERMAL EFFICIENCY BASE

During operation, the base heats microcapsules, ensuring optimal heat transfer. This system retains heat to prevent dispersion, significantly reducing energy consumption.

**FINESTRA PER
VISIONE VIVANDE
CON COPERCHIO**

**LID-EQUIPPED
FOOD INSPECTION
WINDOW**

**IL COPERCHIO È
FACILE DA APRIRE
E DISPONIBILE IN
VARIE FORME**

**THE LID IS EASY
TO OPEN AND
AVAILABLE IN
VARIOUS SHAPES**

**SMONTAGGIO
SEMPLIFICATO
PER UNA FACILE
PULIZIA**

**EASY-TO-CLEAN
DESIGN WITH
SIMPLIFIED
DISASSEMBLY**

**CHIUSURA
ASSISTITA**

**SOFT-CLOSE
ASSISTED**

**SISTEMA
AVANZATO DI
RECUPERO DELLA
CONDENSA**

**ADVANCED
CONDENSATION
RECOVERY SYSTEM**



> CHAFING DISH

Chafing dishes

CHAFING DISH PER PIASTRE A INDUZIONE

(CON TEGLIA INCLUSA)

Chafing dish for induction plates (with tray included)

	Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni Size	Prezzo Price
	S62593	Chafing dish rettangolare GN1/1 con finestra* - Chiusura assistita <i>Rectangular chafing dish GN1/1 with window* - Power-assisted closing</i>	580×440×330 mm	€ 761,00
	S62293	Chafing dish rettangolare GN 2/3 con finestra* - Chiusura assistita <i>Rectangular chafing dish GN2/3 with window* - Power-assisted closing</i>	400×430×320 mm	€ 680,00

*Fondo compatibile per piastre a induzione (articolo non disponibile in catalogo) / *Bottom compatible with induction plates (item not available in the catalogue)



CHAFING DISH CON RISCALDAMENTO A COMBUSTIBILE INOX AISI 201/430 (CON TEGLIA INCLUSA)

AISI 201/430 stainless steel chafing dish with fuel heating (with tray included)

	Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni Size	Prezzo Price
	AT61363-1	Chafing dish per teglie GN 1/1 <i>Chafing dish for GN 1/1 trays</i>	645×475×435 mm	€ 291,00
	AT721R63-1	Chafing dish per teglie GN 1/1 <i>Chafing dish for GN 1/1 trays</i>	600×340×370 mm	€ 235,00
	AT771L63-1	Chafing dish per teglie GN 1/1 <i>Chafing dish for GN 1/1 trays</i>	600×360×300 mm	€ 99,00
	AT751L63-1	Chafing dish per teglie GN 1/1 <i>Chafing dish for GN 1/1 trays</i>	580×350×300 mm	€ 81,00

> CHAFING DISH

Chafing dishes

CHAFING DISH CON RISCALDAMENTO A COMBUSTIBILE INOX ASI 201 (CON TEGLIA INCLUSA)

ASI 201 stainless steel chafing dish with fuel heating (with tray included)

	Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni Size	Prezzo Price
	AT62593	Chafing dish per teglie GN 1/1 con coperchio con finestra <i>Chafing dish for GN 1/1 trays including lid with window</i>	580×440×330 mm	€ 705,00
	DAT61663-1	Chafing dish per teglie GN 1/1 con coperchio ribaltabile 180° <i>Chafing dish for GN 1/1 trays with 180° flip-top lid</i>	660×490×460 mm	€ 421,00
	AT51363	Chafing dish con coperchio ribaltabile 180° <i>Chafing dish with 180° flip-top lid</i>	500×500×450 mm	€ 217,00

> EQUIPMENT PER BUFFET CALDO E FREDDO

For hot and cold buffet



PIASTRE RISCALDANTI ELETTRICHE

Electric heating plates

	Modello Model	Descrizione Description	Compatibilità Compatibility	Potenza Power	Dimensioni Size	Prezzo Price
	S205	Piastra riscaldante elettrica Electric heating plate	CHAFING DISH: S52293 S52288 S62293	330 W	175×200×20 mm	€ 143,00
	S305	Piastra riscaldante elettrica Electric heating plate	CHAFING DISH: S62593	380 W	250×200×20 mm	€ 174,00
	DB305	Piastra elettrica Electric plate	-	380 W	300×200×20 mm	€ 81,00



Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

> EQUIPMENT PER BUFFET CALDO E FREDDO

For hot and cold buffet

ZUPPIERE E PENTOLE BAGNOMARIA

Soup kettle and bain-marie pots

	Modello Model	Descrizione Description	Caratteristiche Characteristics	Prezzo Price
	AT51588	Zuppiera colore nero <i>Tureen colour: black</i>	Volume / Volume: 10 L Dimensione prodotto / Product size: Ø 350 × h 380 mm Dimensione imballo / Packaging size: 350 × 350 × 380 mm Interno in acciaio inox AISI 304 <i>AISI 304 stainless steel interior</i> Temperatura Max 85°C <i>Max temperature 85°C</i>	€ 155,00
	AT51588S	Zuppiera in acciaio <i>Tureen colour: steel</i>	Volume / Volume: 10 L Dimensione prodotto / Product size: Ø 350 × h 380 mm Dimensione imballo / Packaging size: 350 × 350 × 380 mm Interno in acciaio inox AISI 304 <i>AISI 304 stainless steel interior</i> Temperatura Max 85°C <i>Max temperature 85°C</i>	€ 217,00
	8700	Pentola bagnomaria <i>Bain-marie pot</i>	Vasca Acciaio Inox / <i>Stainless steel tank</i> Volume / Volume: 19 L Dimensione prodotto / Product size: 580 × 340 × 245 mm Dimensione imballo / Packaging size: 620 × 370 × 262 mm Compatibile con GN1/1 max 150 mm <i>Compatible with GN1/1 max 150 mm</i> Temperatura Max 85°C <i>Max temperature 85°C</i>	€ 198,00
	8710	Pentola bagnomaria con sistema di drenaggio <i>Bain-marie pot with drainage system</i>	Volume / Volume: 19L Dimensione prodotto / Product size: 580 × 340 × 245 mm Dimensione imballo / Packaging size: 620 × 370 × 262 mm Compatibile con GN1/1 max 150 mm <i>Compatible with GN1/1 max 150 mm</i> Temperatura Max 85°C <i>Max temperature 85°C</i>	€ 229,00

DISPENSER DA BANCO

Countertop dispensers

	Modello Model	Descrizione Description	Caratteristiche Characteristics	Prezzo Price
	AT90512	Dispenser per succo Juice dispenser	Volume / Volume: 8 L Dimensioni / Size: 365×275×495 mm Inox AISI 304	€ 180,00
	AT90512-2	Dispenser doppio per succo Double juice dispenser	Volume / Volume: 16 L Dimensioni / Size: 555×365×495 mm Inox AISI 304	€ 353,00
	AT90133	Dispenser per cereali Cereal dispenser	Volume / Volume: 9 L Dimensioni / Size: 365×245×350 mm Inox AISI 202	€ 235,00
	AT90133-2	Dispenser doppio per cereali Double cereal dispenser	Volume / Volume: 18 L Dimensioni / Size: 490×400×350 mm Inox AISI 202	€ 464,00

BACINELLE GASTRONORM GN PERFORATE IN ACCIAIO INOX AISI 304

AISI 304 stainless steel perforated GN gastronorm containers



	Codice Code	Confezione Package	Spessore Thickness	Profondità Depth	Prezzo Price
 2/1 650 × 530 mm	P21020-304	6 pz	0,80 mm	20 mm	€ 50,00
	P21040-304	6 pz	0,80 mm	40 mm	€ 52,00
	P21065-304	6 pz	0,80 mm	65 mm	€ 57,00
	P21100-304	6 pz	0,80 mm	100 mm	€ 71,00
	P21200-304	6 pz	0,80 mm	200 mm	€ 91,00
 1/1 530 × 325 mm	P11020-304	6 pz	0,60 mm	20 mm	€ 20,00
	P11040-304	6 pz	0,60 mm	40 mm	€ 24,00
	P11065-304	6 pz	0,60 mm	65 mm	€ 26,00
	P11100-304	6 pz	0,60 mm	100 mm	€ 29,00
	P11150-304	6 pz	0,70 mm	150 mm	€ 44,00
	P11200-304	6 pz	0,70 mm	200 mm	€ 51,00
 2/3 353 × 325 mm	P23020-304	12 pz	0,60 mm	20 mm	€ 16,00
	P23040-304	12 pz	0,60 mm	40 mm	€ 17,00
	P23065-304	12 pz	0,60 mm	65 mm	€ 19,00
	P23100-304	12 pz	0,60 mm	100 mm	€ 24,00
	P23150-304	12 pz	0,70 mm	150 mm	€ 34,00
	P23200-304	12 pz	0,70 mm	200 mm	€ 46,00
 1/2 325 × 265 mm	P12020-304	12 pz	0,60 mm	20 mm	€ 12,00
	P12040-304	12 pz	0,60 mm	40 mm	€ 14,00
	P12065-304	12 pz	0,60 mm	65 mm	€ 15,00
	P12100-304	12 pz	0,60 mm	100 mm	€ 19,00
	P12150-304	12 pz	0,70 mm	150 mm	€ 27,00
	P12200-304	12 pz	0,70 mm	200 mm	€ 34,00
 1/3 325 × 176 mm	P13020-304	18 pz	0,60 mm	20 mm	€ 11,00
	P13040-304	18 pz	0,60 mm	40 mm	€ 12,00
	P13065-304	18 pz	0,60 mm	65 mm	€ 14,00
	P13100-304	18 pz	0,60 mm	100 mm	€ 17,00
	P13150-304	18 pz	0,70 mm	150 mm	€ 24,00
	P13200-304	18 pz	0,70 mm	200 mm	€ 27,00

COPERCHI IN ACCIAIO INOX AISI 304

AISI 304 stainless steel lids

	Codice Code	Descrizione Description	Confezione Package	Spessore Thickness	Misura Size	Prezzo Price
	11000-304	Standard	6 pz	0,70 mm	530 × 325 mm	€ 17,00
	12000-304	Standard	12 pz	0,70 mm	325 × 265 mm	€ 11,00
	23000-304	Standard	12 pz	0,70 mm	353 × 325 mm	€ 14,00
	13000-304	Standard	18 pz	0,70 mm	325 × 176 mm	€ 9,00
	14000-304	Standard	24 pz	0,70 mm	265 × 162 mm	€ 7,00
	16000-304	Standard	36 pz	0,70 mm	176 × 162 mm	€ 6,00
	19000-304	Standard	48 pz	0,70 mm	176 × 108 mm	€ 5,00
	21000-304	Standard	6 pz	0,90 mm	650 × 530 mm	€ 49,00
	24000-304	Standard	12 pz	0,70 mm	530 × 162 mm	€ 14,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



CONDIZIONI
DI VENDITA

GARANZIA

PURCHASE TERMS

WARRANTY INFORMATION

CONDIZIONI DI VENDITA

DATI SOCIETARI

Tutti i prodotti acquistati presso **Atosa Catering Equipment Italy** sono venduti direttamente dalla società:
ATOSA CATERING EQUIPMENT ITALY SRL, P.I. 03418710129, con sede legale in Corso Sempione, 157 - 20025 Legnano (MI), sede operativa Via Francesco Baracca, 1/3 - 61037 Mondolfo (PU).

1) PROCEDURA D'ACQUISTO

Il Cliente potrà acquistare i prodotti offerti nel catalogo cartaceo o elettronico presenti sul sito www.atosaitaly.it.
Altresì lo stesso avrà a disposizione, a seconda della regione, un **Sales Manager** per l'assistenza nella scelta dei prodotti. La ricezione dell'ordine sarà confermata da Atosa Italy mediante le seguenti modalità:

- Invio Conferma dell'ordine attraverso l'indirizzo di posta elettronica comunicata dal Cliente
- Invio Conferma dell'ordine attraverso gli addetti vendite per mezzo loro programma gestionale.

Nel documento di conferma d'ordine verranno evidenziati i seguenti dati:

- Numero Ordine e Data Ordine
- Dettaglio Prezzi
- Scontistiche applicate
- Condizioni di Pagamento
- Indirizzo e Condizioni di trasporto
- Eventuali Note.

Al fine di una corretta emissione dei documenti per la vendita, il Cliente è tenuto a verificare a sua volta i dati a video e comunicare tempestivamente ad Atosa Italy eventuali incongruenze o inesattezze riscontrate. Qualsiasi variazione deve essere comunicata ad Atosa Italy prima che l'ordine sia stato preso in carico dal "Reparto Evasione Ordini", solitamente entro le 24 ore dall'accettazione dell'ordine, pena l'impossibilità di poter effettuare modifiche alla commessa.

Sarà premura di Atosa Italy trasmettere la relativa documentazione al Cliente per l'archiviazione e registrazione contabile, senza provvedere all'invio cartaceo ai sensi del **DPR 445/2000 sezione III art. 14 comma 1 e risoluzione n. 107/2001 dell'Agenzia delle Entrate. La R.M. 107/2001.**

2) CONDIZIONI DI VENDITA

All'atto del censimento dell'anagrafica Cliente (solitamente in concomitanza con il primo ordine), verranno fissate le **Condizioni di Vendita** (scontistica, pagamento, trasporto ecc.) concordate con il Cliente. Tali condizioni avranno validità di anni 1 (uno) e si rinnovano comunque tacitamente salvo eventuali modifiche che Atosa Italy si riserva di applicare unilateralmente e senza alcun preavviso al Cliente stesso. Il Cliente verrà dotato di **Catalogo** e di **Listino Prezzi Pubblico** che resterà valido fino ad eventuali aggiornamenti e/o integrazioni che verranno sempre comunicate tempestivamente al Cliente. I documenti di vendita (fatture) riporteranno sempre fedelmente le condizioni di vendita e le modalità di pagamento pattuite. Atosa Italy ed il Cliente sono tenuti a scambiarsi informazioni reciproche relative ai propri dati bancari.

3) MODALITA' DI PAGAMENTO

Atosa Italy ha unilaterale facoltà di accettare, verificare e modificare (anche periodicamente) le **Condizioni di pagamento** concordate con il Cliente.

In caso di **Pagamento Anticipato**, il Cliente è tenuto a trasmettere relativa ricevuta bancaria del Bonifico effettuato e altresì obbligato a comunicare i propri dati bancari per emissione R.I.B.A.

In caso di **Pagamento in Contrassegno**, il trasportatore incaricato della spedizione sarà delegato alla riscossione del titolo/titoli intestati ad Atosa Italy.

L'eventuale non disponibilità del prodotto, tempi di consegna più lunghi o eventuali altre problematiche verranno comunicate tempestivamente al Cliente, telefonicamente o tramite email; in tali casi lo stesso potrà cambiare il prodotto, attenderne la disponibilità nei nuovi tempi stabiliti o annullare l'ordine.

Viene escluso ogni diritto del Cliente a un risarcimento danni, nonché qualsiasi responsabilità contrattuale o extra contrattuale per danni diretti o indiretti a persone e/o cose, provocati dalla mancata accettazione anche parziale di un ordine da parte di Atosa Italy.

Le modifiche all'ordine già inoltrato potranno essere effettuate dal Cliente solo nei casi in cui la merce non sia stata già consegnata al trasportatore delegato, e verranno valutate, accettate e/o negate da Atosa Italy.

4) SPEDIZIONI E CONSEGNE

Gli acquisti confermati saranno recapitati tramite trasportatore all'indirizzo di consegna indicato all'atto dell'ordine; Atosa Italy emetterà idoneo documento accompagnatorio relativo ai prodotti in consegna (**Documento di Trasporto**) a cui farà seguito l'emissione della fattura che verrà inoltrata al Cliente esclusivamente in formato elettronico all'indirizzo email comunicato in sede di ordine del Cliente.

Dopo l'emissione della fattura non sarà possibile effettuare variazioni della stessa.

Per ordini superiori a euro 500, le spese di spedizione Standard sono a carico di Atosa Italy, tuttavia eventuali costi extra o accessori quali:

- Supplemento sponda idraulica
- Preavviso telefonico
- Contrassegno
- Triangolazioni

saranno addebitati al Cliente fatto salvo accordi diversi.

Il Cliente potrà comunicare ogni dettaglio che ritiene necessario affinché il trasportatore possa raggiungere il luogo di consegna, segnalando nelle note dell'ordine o attraverso mezzo email relative indicazioni. Atosa Italy ed i suoi addetti alle vendite si impegnano a informare il cliente tramite email dell'avvenuta presa delle merci. I prodotti sono imballati con materiali resistenti e adatti ad assicurare una protezione ottimale durante il trasporto. In caso di ricevimento con presenti manomissioni e/o rotture degli imballi il Cliente è invitato ad accettare la merce con **"RISERVA DI CONTROLLO"** descrivendo personalmente e in maniera dettagliata il danno su tutte le copie delle ricevute di consegna del trasportatore. Accertata la presenza di un danno causato dal trasporto, il Cliente è tenuto a segnalare ad Atosa Italy entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento merce mediante email completa di documentazione fotografica degli imballi e delle merci danneggiate.

Atosa Italy provvederà a trasmettere al cliente un apposito Form da compilare in tutte le sue parti al fine di avviare la riparazione, o sostituzione della merce in anomalia (vedi paragrafo 7-GARANZIA in seguito).

Qualora nella bolla di accompagnamento non vi fosse la dicitura «Riserva di Controllo» Atosa Italy non potrà intervenire.

5) TEMPI DI CONSEGNA

I timing di consegna sono stati preventivamente stabiliti da Atosa Italy con il trasportatore, mediamente si attestano tra i 5 (cinque) e 7 (sette) giorni lavorativi per tutto il territorio nazionale escluso isole per le quali i tempi si estendono a un massimo di 10 (dieci) giorni lavorativi. Eventuali ritardi o contrattamenti non sono imputabili ad Atosa Italy. I giorni previsti per la consegna sono dal Lunedì al Venerdì, salvo festività o eventi straordinari. In caso di anticipi o ritardi nei tempi di consegna Atosa Italy si impegna a informare il Cliente tramite email o telefonicamente. In nessun caso il Cliente potrà rivalersi su Atosa Italy Catering Equipment per risarcimento danni o indennizzo, relativamente ai ritardi di consegna e/o modalità differenti da quelle pattuite.

6) DIRITTO DI RECESSO

In presenza di un Cliente-consumatore finale il diritto di recesso è esercitabile **ai sensi degli artt. 64 e 65 del D.Lgs 206/05**.

Per esercitare tale diritto il Cliente, entro 14 giorni dalla data di ricevimento della merce, dovrà inviare a Atosa Italy una comunicazione mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno anticipata via email all'indirizzo info@atosaitaly.it dichiarando di volersi avvalere del diritto di recesso ed indicando il numero d'ordine, il numero della fattura, codice e quantità degli articoli, se il recesso è parziale o totale e le coordinate bancarie per ottenere il bonifico di rimborso o nota di accredito di storno. La merce dovrà essere restituita integra nella confezione originale adeguatamente sigillata, completa in tutte le sue parti (compresi imballo, protezioni interne, protezioni esterne, pallet in legno ed eventuale documentazione e dotazione accessoria: manuali, attrezzature montaggio, ecc.) tramite corriere indicato dal Cliente. Le spese di spedizione relative alla sostituzione del bene sono a carico del Cliente con trasporto tassativamente assicurato, dopo aver verificato l'integrità della merce procederà entro 14 giorni dal rientro al riaccredito del valore del prodotto/i trattenendo esclusivamente l'importo delle spese di spedizione Extra ed eventuali spese di contrassegno sostenute per la consegna della merce presso il Cliente ed indicate in fattura. Il diritto si applica al prodotto acquistato nella sua interezza, fino all'attestazione di avvenuto ricevimento nel nostro magazzino, è sotto la completa responsabilità del cliente.

In caso di danni al prodotto durante il trasporto di rientro, Atosa Italy darà la comunicazione al Cliente dell'accaduto (entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del bene nel proprio magazzino), per consentirgli di sporgere tempestivamente denuncia nei confronti del corriere da lui scelto e ottenere il rimborso del valore del bene.

Atosa Italy non risponde in nessun modo per danneggiamento o furto/smarrimento di beni restituiti con spedizioni non assicurate dal Cliente.

Al suo arrivo in magazzino, il prodotto sarà esaminato per valutare eventuali danni o anomalie non derivanti dal trasporto. Qualora la confezione e/o l'imballo originale risultino eccessivamente rovinati, Atosa Italy provvederà a trattenere dal rimborso dovuto l'entità di spesa per il ripristino degli stessi.

Il diritto di recesso decade totalmente, per mancanza della condizione essenziale di integrità del bene, nei casi in cui Atosa Italy accerti:

- Utilizzo non diligente del bene che ne abbia compromesso l'integrità
- Mancanza della confezione esterna o imballo interno originale
- Assenza di elementi integrati del bene (accessori, ecc.)
- Danneggiamento del prodotto per cause diverse dal trasporto

Nel caso di decadenza del diritto di recesso, la merce rimarrà presso la sede di Atosa Italy a disposizione del Cliente per il suo ritiro a carico. Tale diritto NON è esercitabile nel caso di acquisto di prodotti Personalizzati secondo indicazioni richieste del Cliente.

Indirizzo per la Restituzione della merce:

ATOSA CATERING EQUIPMENT SRL

Via Francesco Baracca 1/3
61037 Mondolfo (PU).

7) GARANZIE

I prodotti venduti da Atosa Italy sono coperti da Garanzia ai sensi del D.Lgs 206/05 con validità di 24 MESI e copre difetti di conformità del prodotto.

Per usufruire dell'assistenza in garanzia il Cliente è tenuto a conservare la copia della fattura comprovata Vendita, relativa al prodotto in anomalia, ove dovranno essere indicati i seguenti dati:

- Codice Prodotto
- Data Fattura
- Eventuale materiale fotografico del difetto riscontrato

Per la compilazione di questi dati e altre specifiche, Atosa Italy provvederà a trasmettere al Cliente un apposito Form da redigere in tutte le sue parti. Ai sensi del decreto sopra citato, la garanzia si applica al bene che presenti un difetto di conformità, purché il bene stesso sia stato utilizzato correttamente nel rispetto della sua destinazione d'uso. In caso di difetto di conformità Atosa Italy provvederà, senza spese per il Cliente, al ripristino della conformità del prodotto mediante Riparazione/Sostituzione/Rimborso delle spese derivanti dal ripristino dell'articolo o alla consensuale riduzione del prezzo di acquisto, fino alla risoluzione del contratto. Il Cliente è tenuto a verificare la merce e il suo funzionamento entro 7 GIORNI dalla DATA DI FATTURAZIONE; eventuali difetti già presenti alla consegna del materiale dovranno essere comunicati a Atosa Italy entro 7 giorni lavorativi sempre dalla data di comprovata vendita. Nel caso in cui Atosa Italy non fosse in grado di rendere al Cliente il prodotto in garanzia, la stessa potrà procedere alla sua sostituzione consensuale con un prodotto di caratteristiche analoghe o superiori a quello contestato, oppure alla emissione di una nota di accredito. Nei casi di sostituzioni in garanzia, Atosa Italy provvederà a ritirare il materiale difettoso per l'effettiva verifica delle anomalie reclamate dal Cliente. Il ritiro verrà concordato con il Cliente. La merce dovrà essere restituita integra nella confezione originale adeguatamente sigillata, completa in tutte le sue parti (compresi imballo, protezioni interne, protezioni esterne, pallet in legno ed eventuale documentazione e dotazione accessoria: manuali, attrezzature montaggio, ecc.) tramite corriere indicato dal Cliente. Atosa Italy si occuperà dell'organizzazione del trasporto per il rientro e per la riconsegna merce sostituita o riparata in Garanzia. Il Cliente è tenuto a conservare gli imballi originali e tutte le documentazioni a corredo dei prodotti acquistati fino alla decadenza dei termini di garanzia degli stessi.

Qualora il Cliente usufruisca della Garanzia, Atosa Italy provvederà a trasmettere allo stesso relativo prospetto con indicate le tempistiche di intervento.

Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso. Le immagini sono presentate solo a fini illustrativi.

Il Cliente è tenuto a conservare copia delle presenti Condizioni Generali di Vendita in forma cartacea o elettronica valide al momento della stipula del contratto a distanza (ricezione ordine)

MODULO DI RICHIESTA INTERVENTO IN GARANZIA



ATTENZIONE:

L'intervento potrà essere effettuato solo dopo l'accettazione della presente richiesta da parte di ATOSA ITALY S.r.l. Pena il rigetto del rimborso delle spese sostenute.

Pag.1/3
(Mod. Gar. 2025)

DESCRIZIONE ARTICOLO

- Modello: _____
- N° di serie : _____
- Fatt. n° ____ del ____ / ____ / ____ Data Sinistro : _____
- Garanzia (2 anni dalla data di acquisto, riferimento vendita a cliente finale): SI ☐ NO ☐
- Stato del prodotto: Nuovo ☐ Buono stato ☐ Usato ☐ Danneggiato ☐

DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEL GUASTO:

Natura del difetto: Intermittente ☐ Incalcolabile ☐ Permanente ☐

NATURA DELL'INTERVENTO DA ESEGUIRE:

- Sostituzione parti e/o pezzi dell'Articolo ☐ _____
- Intervento tecnico senza sostituzioni di parti ☐ _____

HO INTENZIONE DI:

- Effettuare autonomamente l'intervento ☐
- Avvalermi del servizio di assistenza tecnica nazionale ☐

(ATTENZIONE!!! in base alla natura del guasto i tempi di risoluzione della problematica potrebbero superare i 7 gg. lavorativi)

CLIENTE

Società: _____
Indirizzo: _____
Città: _____
Telefono: _____
Nome del contatto: _____
E-Mail: _____
Iban (per eventuale rimborso): _____
Note: _____

ATTENZIONE! compilare questa parte solo se l'indirizzo di riferimento per il prodotto da sostituire, per il pezzo di ricambio da spedire, e/o per l'intervento da effettuare è diverso da quello indicato dal cliente nella parte superiore della presente scheda.

Presso: _____
Indirizzo: _____
Città: _____
Telefono: _____
Nome del contatto: _____
E-Mail: _____
Note: _____

- EVENTUALI PARTI SOSTITUITE DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE RESTITUITE A CURA E SPESE DEL CLIENTE, AD ATOSA ITALY SRL ENTRO 15gg DALL'INTERVENTO ESEGUITO, PENA IL RIGETTO DEL RIMBORSO INTERVENTO.
- GLI INTERVENTI TECNICI DEVO ESSERE SUPPORTATI DA FOTO DELLA PARTE DANNEGGIATA E SCHEDA ORARIA INTERVENTO.
- ALLA PRESENTE DEVE ESSERE ALLEGATA FATTURA DI ACQUISTO E/O FATTURA DI VENDITA DEL PRODOTTO CON SPECIFICA DELL'ARTICOLO E DEL NUMERO SERIALE.

TABELLA DI RIFERIMENTO PER RIMBORSO SPESE COPERTE DA GARANZIA



Pag. 2/3
(Mod. Gar. 2025)

Tabella di riferimento di rimborso spese per interventi in garanzia

Tariffa oraria	€ 35,00
Rimborso trasferta forfettario per interventi oltre 70km A/R (L'importo è da intendersi forfettario per tratta. Non verrà riconosciuto alcun tipo di rimborso kilometrico rapportato ai km effettivamente percorsi.)	€ 30,00
Diritto di chiamata per interventi extra orario	€ 20,00

Frigoriferi e Congelatori

INTERVENTI	TEMPO
• Sostituzione Moto ventole	1.00'
• Sostituz. resistenza evaporazione condensa esterna	1.00'
• Sostituz. resistenza condensa interna (solo BT)	1.30'
• Sostituzione Compressore	2.00'
• Sostituzione Controporta completa	40'
• Sostituzione Evaporatore armadio	2.30'
• Sostituzione Guarnizione porta	30'
• Sostituzione Termostato esterno	40'
• Ricarica frigo armadio	1.00'
• Ricarica frigo doppia porta	1.30'
• Sostituzione sonde interne	1.30'
• Saldature per perdite corpo refrigerato	1.30'
• Saldature struttura	1.30'

Importo riconosciuto per le parti di ricambio

• Compressore Embraco	€ 80/150 (a seconda del modello)
• Ricarica Gas	€ 20 kg
• Moto ventola	€ 20/30 (a seconda del modello)
• Termostato	€ 50/80 (a seconda del modello)
• Sonda	€ 10/30 (a seconda del modello)
• Lampade	€ 10
• Guarnizioni	€ 20 x metro lineare
• Resistenza esterna	€ 10/30 (a seconda del modello)
• Resistenza interna	€ 20/40 (a seconda del modello, solo BT)

TABELLA DI RIFERIMENTO PER RIMBORSO SPESE COPERTE DA GARANZIA



Pag.3/3
(Mod. Gar. 2025)

Gas Equipment

INTERVENTI	TEMPO
• Sostituzione Accenditore piano cottura	50'
• Sostituzione Candele accensione	1.00'
• Sostituzione Commutatore + termostato	50'
• Sostituzione Commutatore piastra	30'
• Sostituzione Piastra	30'
• Sostituzione Resistenza	30'
• Sostituzione Rubinetto valvolato	50'
• Sostituzione Termocoppia	30'
• Sostituzione Termostato gas	40'
• Sostituzione ugelli+tubo	1.00'

Per tutto quanto non espressamente indicato nelle tabelle sopraindicate, l'importo del rimborso per intervento e/o sostituzione di parti verrà tempestivamente comunicato a seguito di ricezione del "modulo di richiesta intervento in garanzia" opportunamente compilato in tutte le sue parti.

IMPORTANTE: Il rimborso per le spese sostenute per intervento in garanzia avverrà solo e soltanto a fronte di presentazione fattura, accompagnata da documentazione fotografica nel caso di intervento senza la sostituzione di parti, nonché a fronte della restituzione ad Atosa delle parti danneggiate e sostituite.

La presente tabella è valida a partire dal 1° gennaio 2025 e resterà tacitamente valida fino a nuova comunicazione ufficiale da parte di ATOSA.

Gli importi si intendono IVA esclusa.

Il presente documento (Mod.Gar.2025) si compone di n°3 (tre) pagine e non può in nessun modo essere soggetto a modifiche.

Modulo scaricabile e compilabile sul nostro sito web www.atosa-italy.it accedendo all'area riservata.

NOTE

Notes

[illegible]



ATOSA CATERING EQUIPMENT ITALY SRL

SEDE LEGALE

REGISTERED OFFICE

Corso Sempione, 157
20025 Legnano (MI)
P. IVA 03418710129
Cod. SDI: A4707H7

SEDE OPERATIVA

OPERATING HEADQUARTERS

Via Francesco Baracca, 1/3
61037 Mondolfo (PU)

Telefono / Phone Number : 02 94 25 037

info@atosa-italy.it
www.atosa-italy.it

