

2022.18
refrigeration



GEMM

PIZZERIA

TAVOLI PIZZERIA COMPONIBILI PIZZA MODULAR COUNTERS	UNIVERSAL	3 - 5
TAVOLI PER PIZZERIA GN GN PIZZA COUNTERS	NEW SMART	6 - 6
TAVOLI FAST-FOOD GN GN FAST-FOOD COUNTERS	NEW SMART FAST-FOOD	7 - 8
ELEMENTI REFRIGERATI PORTABACINELLE GN GN REFRIGERATED DISPLAY CABINETS	DISPLAY	9 - 9
ACCESSORI ACCESSORIES		10 - 11
BASI REFRIGERATE PER TAVOLI COMPONIBILI REFRIGERATED BASE UNITS FOR MODULAR COUNTERS	UNIVERSAL	12 - 13
ELEMENTI COMPONIBILI NEUTRAL MODULAR ELEMENTS		14 - 14
ACCESSORI ACCESSORIES	PIZZERIA	15 - 18

TAVOLI PROFONDITÀ 600-700
COUNTERS DEPTH 600-700

BASI REFRIGERATE SNACK GN 1/1 SNACK GN 1/1 REFRIGERATED BASES	BASIC	19 - 20
TAVOLI REFRIGERATI PROF. 600 REFRIGERATED COUNTERS 600 DEPTH	NEW ATLAS	21 - 23
TAVOLI CONSERVATORI PROF. 600 FREEZER COUNTERS 600 DEPTH		24 - 24
ACCESSORI ACCESSORIES		25 - 25
TAVOLI REFRIGERATI GN 1/1 GN 1/1 REFRIGERATED COUNTERS		26 - 29
TAVOLI CONSERVATORI GN 1/1 GN 1/1 FREEZER COUNTERS		30 - 33
ACCESSORI ACCESSORIES		34 - 35
TAVOLI REFRIGERATI GN 1/1 "MINI" GN 1/1 REFRIGERATED COUNTERS "MINI"		36 - 36
TAVOLI REFRIGERATI "UNDERCOUNTERS" REFRIGERATED UNDERCOUNTERS		37 - 37

TAVOLI GN H.760
GN COUNTERS H 760

TAVOLI REFRIGERATI GN 1/1 H 760 GN 1/1 REFRIGERATED COUNTERS 760 H	ATLAS PLUS	38 - 41
TAVOLI CONSERVATORI GN 1/1 H 760 GN 1/1 FREEZER COUNTERS 760 H		42 - 45
ACCESSORI ACCESSORIES		46 - 47

TAVOLI EN
EN COUNTERS

TAVOLI REFRIGERATI PER TEGLIE 60x40 REFRIGERATED COUNTERS FOR 60x40 TRAYS	LABOR	48 - 49
TAVOLI CONSERVATORI PER TEGLIE 60x40 FREEZER COUNTERS FOR 60x40 TRAYS		50 - 51
TAVOLI REFRIGERATI PER TEGLIE 60x40 REFRIGERATED COUNTERS FOR 60x40 TRAYS	LABOR PLUS	52 - 52
ACCESSORI ACCESSORIES	LABOR LABOR PLUS	53 - 53

ARMADI GN
GN UPRIGHT CABINETS

ARMADI FRIGORIFERI GN 2/1 CON INTERNI STAMPATI GN 2/1 REFR. DEEP-DRAWN INTERNAL SIDES CABINETS	SPACE PLUS	54 - 55
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	---------

ARMADI FRIGORIFERI GN 2/1 GN 2/1 REFRIGERATED UPRIGHT CABINETS		56 - 60
ACCESSORI ACCESSORIES	SPACE SPACE PLUS	61 - 61

ARMADI PASTICCERIA/GELATO PASTRY/ ICE CREAM CABINETS

ARMADI FRIGORIFERI PASTICCERIA PASTRY REFRIGERATED CABINETS	DELICE	62 - 63
ARMADI CONSERVATORI PER GELATO ICE CREAM FREEZER CABINETS		64 - 64
ARMADI REFRIGERATI CIOCCOLATO E ALTA UMIDITA' REFR. CABINETS FOR CHOCOLATE AND HIGH HUMIDITY	DELICE PLUS	65 - 66
ACCESSORI ACCESSORIES	DELICE DELICE PLUS	67 - 67
ARMADI FRIGORIFERI "ROLL IN" "ROLL-IN" REFRIGERATED UPRIGHT CABINETS	SPACE	68 - 68
ACCESSORI ACCESSORIES	ROLL IN	69 - 69

ABBATTITORI DI TEMPERATURA BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS

ABBATTITORI DI TEMPERATURA BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS	NEW RUNNER	70 - 74
ACCESSORI ACCESSORIES		75 - 75
ABBATTITORI DI TEMPERATURA PER CARRELLI BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS FOR TROLLEYS	NEW RUNNER	76 - 83
ABBATTITORI DI TEMPERATURA PER CARRELLI BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS FOR TROLLEYS		84 - 85
ABBATTITORI MULTIFUNZIONE MULTIFUNCTION BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS		86 - 86
ABBATTITORI MULTIFUNZIONE PER CARRELLI MULTIFUNCTION SHOCK FREEZERS FOR TROLLEYS		87 - 87

CELLE COLDROOMS

CELLE MODULARI MODULAR COLD ROOMS	IGLOO	88 - 104
ACCESSORI ACCESSORIES		105 - 105
GRUPPI REFRIGERANTI PER CELLE COLD ROOMS COOLING UNITS	IGLOO	106 - 107
SCAFFALI PER CELLE MODULARI SHELF UNITS FOR COLD ROOMS		108 - 110

FERMALIEVITAZIONE RETARDER-PROVER

TAVOLI FERMALIEVITAZIONE RETARDER-PROOFER	PLANET	111 - 113
ACCESSORI ACCESSORIES		114 - 114
ARMADI FERMALIEVITAZIONE RETARDER-PROOFING CABINETS		115 - 115
ARMADI DI LIEVITAZIONE PROOFING CABINETS		116 - 116
ACCESSORI ACCESSORIES		117 - 117
CELLE FERMALIEVITAZIONE RETARDER-PROOFING ROOMS		118 - 120
ACCESSORI ACCESSORIES		121 - 121
CARRELLI PORTATEGLIE INOX CON GUIDE STAINLESS STEEL TROLLEYS FOR TRAYS WITH RUNNERS		122

GEMM®
Refresh your mind!
PIZZERIA
PIZZERIA

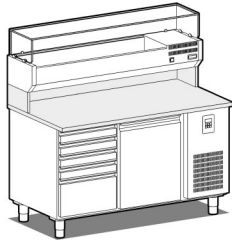


PIZZERIA
PIZZERIA

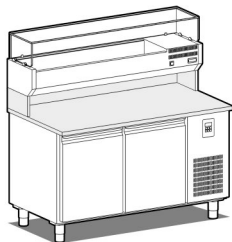


Costruzione inox
Capacità interna: 60x40 cm
Corpo h 710 mm
Spessore di isolamento mm 50
Vano tecnico a dx
Refrigerazione HSS "Helped Static System"
Controllo digitale
Evaporazione automatica acqua di condensa
Bacinelle GN escluse
Classe climatica 5

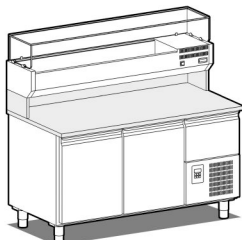
Made in stainless steel
Internal capacity: 60x40 cm
Body h 710 mm
50 mm thickness insulation
Technical compartment on right side
Refrigeration system HSS "Helped Static System"
Digital control
Automatic elimination of condensate water
GN trays not included
Climatic class 5



+2/+8°C



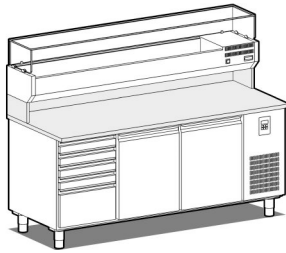
+2/+8°C



+2/+8°C

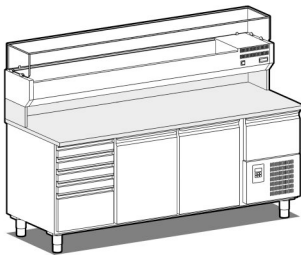
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
20800415	PC/150C	Banco preparazione pizza composto da: Pizza preparation counter composed by:	150x82x150 318 / 2,24
		Cassettiera 5 cassetti Drawer unit with 5 drawers	50x76x87
		Base refrigerata 1 porta Refrigerated base 1 door	99x76x87 94 / 1,07
		Piano di lavoro in granito con alzatina posteriore h 160 Granite work top with 160h backsplash	150x82x19
		Vetrinetta refrigerata portabacinelle GN senza mensola in vetro (escluse bacinelle GN) GN refrigerated display cabinet without glass shelf (GN trays not included)	150x37x24 31 / 0,18
		Mensola in vetro diritto a 1 piano Straight glass single shelf	150x33x20
	Dotazione	7 cassette portapizze cm 60x40 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta	
	Included	7 60x40 cm plastic containers 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	
20800420	PC/150	Banco preparazione pizza composto da: Pizza preparation counter composed by:	150x82x150 308 / 2,24
		Base refrigerata 2 porte Refrigerated base 2 doors	149x76x87 130 / 1,65
		Piano di lavoro in granito con alzatina posteriore h 160 Granite work top with 160h backsplash	150x82x19
		Vetrinetta refrigerata portabacinelle GN senza mensola in vetro (escluse bacinelle GN) GN refrigerated display cabinet without glass shelf (GN trays not included)	150x37x24 31 / 0,18
		Mensola in vetro diritto a 1 piano Straight glass single shelf	150x33x20
	Dotazione	2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta	
	Included	2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	
20800425	PC/160	Banco preparazione pizza composto da: Pizza preparation counter composed by:	160x82x150 330 / 2,38
		Base refrigerata 2 porte + 1 cassetto neutro Refrigerated base 2 doors + 1 neutral drawer	159x76x87 148 / 1,79
		Piano di lavoro in granito con alzatina posteriore h 160 Granite work top with 160h backsplash	160x82x19
		Vetrinetta refrigerata portabacinelle GN senza mensola in vetro (escluse bacinelle GN) GN refrigerated display cabinet without glass shelf (GN trays not included)	160x37x24 32 / 0,18
		Mensola in vetro diritto a 1 piano Straight glass single shelf	160x33x20
	Dotazione	3 cassette portapizze cm 60x40 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta	
	Included	3 60x40 cm plastic containers 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	

PIZZERIA
PIZZERIA



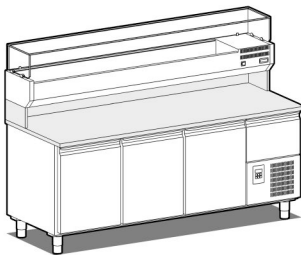
+2/+8°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
20800430	PC/200C	<p>Banco preparazione pizza composto da: Pizza preparation counter composed by:</p> <p>Cassettiera 5 cassetti Drawer unit with 5 drawers</p> <p>Base refrigerata 2 porte Refrigerated base 2 doors</p> <p>Piano di lavoro in granito con alzatina posteriore h 160 Granite work top with 160h backsplash</p> <p>Vetrinetta refrigerata portabacinelle GN senza mensola in vetro (escluse bacinelle GN) GN refrigerated display cabinet without glass shelf (GN trays not included)</p> <p>Mensola in vetro diritto a 1 piano Straight glass single shelf</p> <p>Volt.: 1x230V ~ 50Hz</p> <p>Dotazione 7 cassette portapizze cm 60x40 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta</p> <p>Included 7 60x40 cm plastic containers 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door</p>	<p>200x82x150 410 / 2,94</p> <p>50x76x87</p> <p>149x76x87 130 / 1,65</p> <p>200x82x19</p> <p>200x37x24 48 / 0,23</p> <p>200x33x20</p>



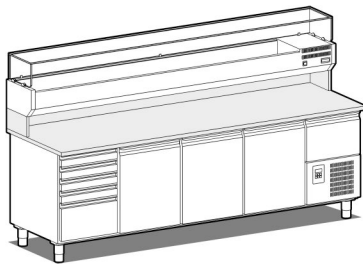
+2/+8°C

20800445	PC/215C	<p>Banco preparazione pizza composto da: Pizza preparation counter composed by:</p> <p>Cassettiera 5 cassetti Drawer unit with 5 drawers</p> <p>Base refrigerata 2 porte + 1 cassetto neutro Refrigerated base 2 doors + 1 neutral drawer</p> <p>Piano di lavoro in granito con alzatina posteriore h 160 Granite work top with 160h backsplash</p> <p>Vetrinetta refrigerata portabacinelle GN senza mensola in vetro (escluse bacinelle GN) GN refrigerated display cabinet without glass shelf (GN trays not included)</p> <p>Mensola in vetro diritto a 1 piano Straight glass single shelf</p> <p>Volt.: 1x230V ~ 50Hz</p> <p>Dotazione 10 cassette portapizze cm 60x40 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta</p> <p>Included 10 60x40 cm plastic containers 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door</p>	<p>215x82x150 436 / 3,15</p> <p>50x76x87</p> <p>159x76x87 148 / 1,79</p> <p>215x82x19</p> <p>215x37x24 56 / 0,38</p> <p>215x33x20</p>
----------	---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

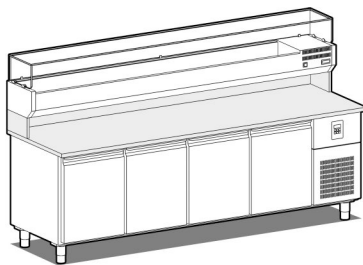


+2/+8°C

20800450	PC/215	<p>Banco preparazione pizza composto da: Pizza preparation counter composed by:</p> <p>Base refrigerata 3 porte + 1 cassetto neutro Refrigerated base 3 doors + 1 neutral drawer</p> <p>Piano di lavoro in granito con alzatina posteriore h 160 Granite work top with 160h backsplash</p> <p>Vetrinetta refrigerata portabacinelle GN senza mensola in vetro (escluse bacinelle GN) GN refrigerated display cabinet without glass shelf (GN trays not included)</p> <p>Mensola in vetro diritto a 1 piano Straight glass single shelf</p> <p>Volt.: 1x230V ~ 50Hz</p> <p>Dotazione 3 cassette portapizze cm 60x40 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta</p> <p>Included 3 60x40 cm plastic containers 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door</p>	<p>215x82x150 426 / 3,15</p> <p>214x76x87 191 / 2,37</p> <p>215x82x19</p> <p>215x37x24 56 / 0,38</p> <p>215x33x20</p>
----------	--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PIZZERIA
PIZZERIA

+2/+8°C



+2/+8°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
20800455	PC/270C	<p>Banco preparazione pizza composto da: Pizza preparation counter composed by:</p> <p>Cassettiera 5 cassetti Drawer unit with 5 drawers</p> <p>Base refrigerata 3 porte + 1 cassetto neutro Refrigerated base 3 doors + 1 neutral drawer</p> <p>Piano di lavoro in granito con alzatina posteriore h 160 Granite work top with 160h backsplash</p> <p>Vetrinetta refrigerata portabacinelle GN senza mensola in vetro (escluse bacinelle GN) GN refrigerated display cabinet without glass shelf (GN trays not included)</p> <p>Mensola in vetro diritto a 1 piano Straight glass single shelf</p> <p>Volt.: 1x230V ~ 50Hz</p> <p>Dotazione 10 cassette portapizze cm 60x40 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta</p> <p>Included 10 60x40 cm plastic containers 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door</p>	<p>268x82x150 555 / 3,89</p> <p>50x76x87</p> <p>214x76x87 191 / 2,37</p> <p>268x82x19</p> <p>268x37x24 70 / 0,38</p> <p>268x33x20</p>
20800460	PC/270	<p>Banco preparazione pizza composto da: Pizza preparation counter composed by:</p> <p>Base refrigerata 4 porte Refrigerated base 4 doors</p> <p>Piano di lavoro in granito con alzatina posteriore h 160 Granite work top with 160h backsplash</p> <p>Vetrinetta refrigerata portabacinelle GN senza mensola in vetro (escluse bacinelle GN) GN refrigerated display cabinet without glass shelf (GN trays not included)</p> <p>Mensola in vetro diritto a 1 piano Straight glass single shelf</p> <p>Volt.: 1x230V ~ 50Hz</p> <p>Dotazione 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta</p> <p>Included 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door</p>	<p>268x82x150 540 / 3,89</p> <p>264x76x87 260 / 2,93</p> <p>268x82x19</p> <p>268x37x24 70 / 0,38</p> <p>268x33x20</p>

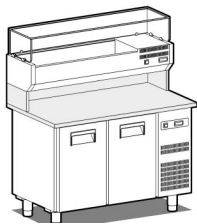
Note - Accessori a pag. 15
Notes - Accessories at page 15

PIZZERIA
PIZZERIA



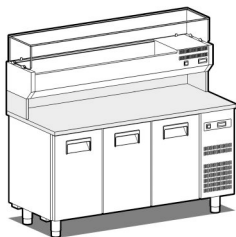
Costruzione inox
Capacità interna: GN 1/1
Corpo h 680 mm
Spessore di isolamento mm 50
Vano tecnico a dx
Refrigerazione statica
Controllo digitale
Sbrinamento automatico a sosta
Bacinella manuale evaporazione condensa
Bacinelle GN escluse
Classe climatica 5

Made in stainless steel
Internal capacity: GN 1/1
Body h 680 mm
50 mm thickness insulation
Technical compartment on right side
Static cooling system
Digital control
Automatic defrosting by pause
Manual water evaporation tray
GN trays not included
Climatic class 5



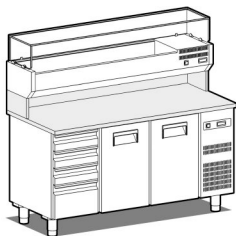
+2/+8°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
20800900	SMR/12	2 porte refrigerate GN 1/1 Piano in granito cm 125x72 con alzatina posteriore h 160 Vetrinetta refrigerata portabacinelle GN con mensola in vetro dritto (escluse bacinelle GN) 2 GN 1/1 refrigerated doors Granite work top 125x72 cm with rear riser 160 cm GN refrigerated display cabinet with straight glass shelf (GN trays not included) Volt.: 1x230V ~ 50Hz	125x72x150 270 / 1,66
	Dotazione	2 coppie guide per porta 1 griglia GN 1/1 per porta	
	Included	2 pair of runners each door 1 GN 1/1 shelf each door	



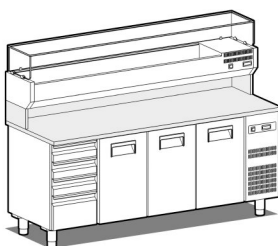
+2/+8°C

20800905	SMR/16	3 porte refrigerate GN 1/1 Piano in granito cm 160x72 con alzatina posteriore h 160 Vetrinetta refrigerata portabacinelle GN con mensola in vetro dritto (escluse bacinelle GN) 3 GN 1/1 refrigerated doors Granite work top 160x72 cm with rear riser 160 cm GN refrigerated display cabinet with straight glass shelf (GN trays not included) Volt.: 1x230V ~ 50Hz	160x72x150 310 / 1,97
	Dotazione	2 coppie guide per porta 1 griglia GN 1/1 per porta	
	Included	2 pair of runners each door 1 GN 1/1 shelf each door	



+2/+8°C

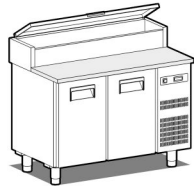
20800910	SMR/16C	2 porte refrigerate GN 1/1 Cassettiera neutra 3+1 cassetti GN Piano in granito cm 160x72 con alzatina posteriore h 160 Vetrinetta refrigerata portabacinelle GN con mensola in vetro dritto (escluse bacinelle GN) 2 GN 1/1 refrigerated doors Neutral drawer unit with 3+1 GN drawers Granite work top 160x72 cm with rear riser 160 cm GN refrigerated display cabinet with straight glass shelf (GN trays not included) Volt.: 1x230V ~ 50Hz	160x72x150 320 / 2,11
	Dotazione	6 cassette portapizze GN 1/1 2 coperchi in plastica GN 1/1 2 coppie guide per porta, 1 griglia GN 1/1 per porta	
	Included	6 GN 1/1 plastic containers 2 GN 1/1 plastic lids 2 pair of runners each door, 1 GN 1/1 shelf each door	



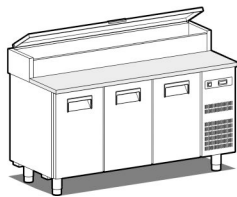
+2/+8°C

20800915	SMR/20C	3 porte refrigerate GN 1/1 Cassettiera neutra 3+1 cassetti GN Piano in granito cm 200x72 con alzatina posteriore h 160 Vetrinetta refrigerata portabacinelle GN con mensola in vetro dritto (escluse bacinelle GN) 3 GN 1/1 refrigerated doors Neutral drawer unit with 3+1 GN drawers Granite work top 200x72 cm with rear riser 160 cm GN refrigerated display cabinet with straight glass shelf (GN trays not included) Volt.: 1x230V ~ 50Hz	200x72x150 360 / 2,59
	Dotazione	6 cassette portapizze GN 1/1 2 coperchi in plastica GN 1/1 2 coppie guide per porta, 1 griglia GN 1/1 per porta	
	Included	6 GN 1/1 plastic containers 2 GN 1/1 plastic lids 2 pair of runners each door, 1 GN 1/1 shelf each door	

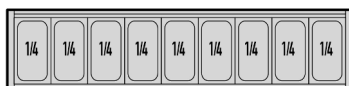
PIZZERIA
PIZZERIA



+2/+8°C



+2/+8°C



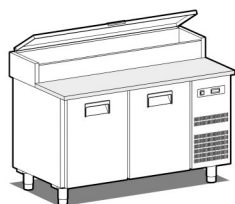
PROFONDITA' 700
700 DEPTH

Costruzione inox
Capacità interna: GN 1/1
Corpo h 680 mm
Spessore di isolamento mm 50
Vano tecnico a dx
Refrigerazione statica
Controllo digitale
Sbrinamento automatico a sosta
Bacinella manuale evaporazione condensa
Bacinelle GN escluse
Classe climatica 5

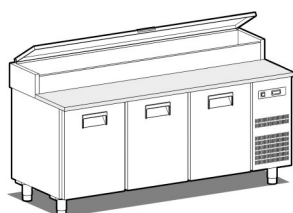
Made in stainless steel
Internal capacity: GN 1/1
Body h 680 mm
50 mm thickness insulation
Technical compartment on right side
Static cooling system
Digital control
Automatic defrosting by pause
Manual water evaporation tray
GN trays not included
Climatic class 5

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
20800930	SFF/712I	2 porte refrigerate GN 1/1 Piano di lavoro in acciaio inox con profondità 400 Elemento portabacinelle con coperchio inox (escluse bacinelle GN) 2 GN 1/1 refrigerated doors Stainless steel work top 400 depth Display cabinet for GN trays with stainless steel lid (GN trays not included)	120x72x104 133 / 1,33
20800935	SFF/712G	2 porte refrigerate GN 1/1 Piano di lavoro in granito con profondità 400 Elemento portabacinelle con coperchio inox (escluse bacinelle GN) 2 GN 1/1 refrigerated doors Granite work top 400 depth Display cabinet for GN trays with stainless steel lid (GN trays not included) Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included	120x72x104 148 / 1,33
20800940	SFF/716I	3 porte refrigerate GN 1/1 Piano di lavoro in acciaio inox con profondità 400 Elemento portabacinelle con coperchio inox (escluse bacinelle GN) 3 GN 1/1 refrigerated doors Stainless steel work top 400 depth Display cabinet for GN trays with stainless steel lid (GN trays not included)	160x72x104 138 / 1,73
20800945	SFF/716G	3 porte refrigerate GN 1/1 Piano di lavoro in granito con profondità 400 Elemento portabacinelle con coperchio inox (escluse bacinelle GN) 3 GN 1/1 refrigerated doors Granite work top 400 depth Display cabinet for GN trays with stainless steel lid (GN trays not included) Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included	160x72x104 198 / 1,73
A richiesta On request			
20801090	KIT/12FF	Kit nr. 6 bacinelle inox GN 1/4 per SFF/712I(G) Kit of nr. 6 GN 1/4 trays for SFF/712I(G)	
20801092	KIT/16FF	Kit nr. 9 bacinelle inox GN 1/4 per SFF/716I(G) Kit of nr. 9 GN 1/4 trays for SFF/716I(G)	
40190100	CRE/2	Cassettiera refrigerata a 2 cassetti 1/2 (maggiorazione) Refrigerated drawer unit with 2 1/2 drawers (overprice)	

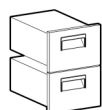
PIZZERIA
PIZZERIA



+2/+8°C



+2/+8°C



PROFONDITA' 800
800 DEPTH

Costruzione inox
Capacità interna: 60x40 cm
Corpo h 710 mm
Spessore di isolamento mm 50
Vano tecnico a dx
Controllo digitale
Sbrinamento automatico a sosta
Bacinella manuale evaporazione condensa
Bacinelle GN escluse
Classe climatica 5

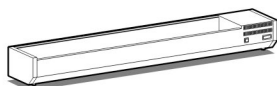
Made in stainless steel
Internal capacity: 60x40 cm
Body h 710 mm
50 mm thickness insulation
Technical compartment on right side
Digital control
Automatic defrosting by pause
Manual water evaporation tray
GN trays not included
Climatic class 5

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
20800960	SFF/815I	2 porte refrigerate EN Piano di lavoro in acciaio inox con profondità 440 Elemento portabacinelle con coperchio inox (escluse bacinelle GN) 2 EN refrigerated doors Stainless steel work top 440 depth Display cabinet with stainless steel lid (GN trays not included)	150x82x107 140 / 1,87
20800965	SFF/815G	2 porte refrigerate EN Piano di lavoro in granito con profondità 440 Elemento portabacinelle con coperchio inox (escluse bacinelle GN) 2 EN refrigerated doors Granite work top 440 depth Display cabinet for GN trays with stainless steel lid (GN trays not included) Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	150x82x107 200 / 1,87
20800970	SFF/820I	3 porte refrigerate EN Piano di lavoro in acciaio inox con profondità 440 Elemento portabacinelle con coperchio inox (escluse bacinelle GN) 3 EN refrigerated doors Stainless steel work top 440 depth Display cabinet for GN trays with stainless steel lid (GN trays not included)	202x82x107 165 / 2,63
20800975	SFF/820G	3 porte refrigerate EN Piano di lavoro in granito con profondità 440 Elemento portabacinelle con coperchio inox (escluse bacinelle GN) 3 EN refrigerated doors Granite work top 440 depth Display cabinet for GN trays with stainless steel lid (GN trays not included) Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	202x82x107 243 / 2,63
A richiesta On request			
20801094	KIT/15FF	Kit nr. 6 bacinelle inox GN 1/3 + nr. 1 GN 1/2 per SFF/815I(G) Kit of nr. 6 GN 1/3 + nr. 1 GN 1/2 trays for SFF/815I(G)	
20801096	KIT/20FF	Kit nr. 10 bacinelle inox GN 1/3 per SFF/820I(G) Kit of nr. 10 GN 1/3 trays for SFF/820I(G)	
40190200	CRPE/2	Cassettera refrigerata a 2 cassetti 1/2 (maggiorazione) Refrigerated drawer unit with 2 1/2 drawers (overprice)	

PIZZERIA
PIZZERIA

Costruzione inox
Capacità interna: GN 1/1
Vano tecnico a dx
Refrigerazione statica
Controllo digitale
Sbrinamento automatico a sosta
Bacinelle GN escluse
Classe climatica 5

Made in stainless steel
Internal capacity: GN 1/1
Technical compartment on right side
Static cooling system
Digital control
Automatic defrosting by pause
GN trays not included
Climatic class 5



+2/+8°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
20801190	VRPG/12S	Vetrinetta refrigerata portabacinelle GN senza mensola in vetro (escluse bacinelle GN)	125x37x24 18/0,18
20801195	VRPG/14S	GN refrigerated display cabinet without glass shelf (GN trays not included)	140x37x24 26/0,18
20801200	VRPG/15S		150x37x24 31/0,18
20801205	VRPG/16S		160x37x24 32/0,18
20801210	VRPG/18S		180x37x24 38/0,23
20801215	VRPG/20S		200x37x24 48/0,23
20801220	VRPG/21S		215x37x24 56/0,38
20801225	VRPG/27S		268x37x24 70/0,38
Volt.: 1x230V ~ 50Hz			

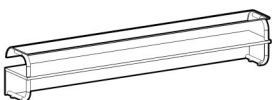
A richiesta
On request



20802145	M1/12D	Mensola in vetro dritto a 1 piano	125x33x20
20802150	M1/14D	Straight glass single shelf	140x33x20
20802156	M1/15D		150x33x20
20802160	M1/16D		160x33x20
20802165	M1/18D		180x33x20
20802170	M1/20D		200x33x20
20802175	M1/21D		215x33x20
20802180	M1/27D		268x33x20

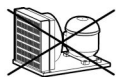
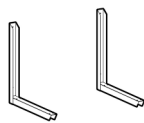


20802113	M1/14	Mensola in vetro curvo a 1 piano	140x33x20
20802116	M1/16	Curved glass single shelf	160x33x20
20802118	M1/18		180x33x20
20802120	M1/20		200x33x20
20802121	M1/21		215x33x20
20802127	M1/27		268x33x20



20802030	M2/14	Mensola in vetro curvo a 2 piani	140x35x43
20802034	M2/16	Curved glass double shelf	160x35x43
20802036	M2/18		180x35x43
20802038	M2/20		200x35x43
20802040	M2/21		215x35x43
20802042	M2/27		268x35x43

PIZZERIA
PIZZERIA



Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
20801250		Coppia mensole muro Pair of supports for wall fixing	
20801255		Set piedini h 200 mm Set of feet 200h mm	
20801270		Predisposizione impianto remoto (valvola gas R134A) Arrangement for remote condensing unit (valve system gas R134A)	
45000564		Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) Wi-Fi supervising system (overprice)	
40200560		Frequenza 60Hz 60Hz frequency	

KIT BACINELLE INOX 18/10 H 150
KIT OF 18/10 STAINLESS STEEL TRAYS H 150



20801300	KIT/12	Kit bacinelle inox GN + coperchi per VRPG/12 SMR/12 Kit of trays with lids for VRPG/12 SMR/12	89x32,5x15
20801305	KIT/14	Kit bacinelle inox GN + coperchi per VRPG/14 Kit of trays with lids for VRPG/14	103,5x32,5x15
20801308	KIT/15	Kit bacinelle inox GN + coperchi per VRPG/15 Kit of trays with lids for VRPG/15	113,5x32,5x15
20801310	KIT/16	Kit bacinelle inox GN + coperchi per VRPG/16 SMR/16(C) Kit of trays with lids for VRPG/16 SMR/16(C)	123,5x32,5x15
20801315	KIT/18	Kit bacinelle inox GN + coperchi per VRPG/18 Kit of trays with lids for VRPG/18	143,5x32,5x15
20801320	KIT/20	Kit bacinelle inox GN + coperchi per VRPG/20 - SMR/20C Kit of trays with lids for VRPG/20 SMR/20(C)	163,5x32,5x15
20801325	KIT/21	Kit bacinelle inox GN + coperchi per VRPG/21 Kit of trays with lids for VRPG/21	178,5x32,5x15
20801330	KIT/27	Kit bacinelle inox GN + coperchi per VRPG/27 Kit of trays with lids for VRPG/27	231,5x32,5x15

PIZZERIA
PIZZERIA

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

BACINELLE GN IN ACCIAIO INOX 18/10
STAINLESS STEEL 18/10 GN-TRAYS



20807502		Bacinella inox 18/10 GN 1/2 Stainless Steel 18/10 GN 1/2 tray	32,5x26,5x15
20807503		Bacinella inox 18/10 GN 1/3 Stainless Steel 18/10 GN 1/3 tray	32,5x17,6x15
20807504		Bacinella inox 18/10 GN 1/4 Stainless Steel 18/10 GN 1/4 tray	26,5x16,2x15
20807506		Bacinella inox 18/10 GN 1/6 Stainless Steel 18/10 GN 1/6 tray	17,6x16,2x15
20807509		Bacinella inox 18/10 GN 1/9 Stainless Steel 18/10 GN 1/9 tray	17,6x10,8x15



20807802		Coperchio bacinella inox 18/10 GN 1/2 Stainless Steel 18/10 GN 1/2 lid for tray	32,5x26,5
20807803		Coperchio bacinella inox 18/10 GN 1/3 Stainless Steel 18/10 GN 1/3 lid for tray	32,5x17,6
20807804		Coperchio bacinella inox 18/10 GN 1/4 Stainless Steel 18/10 GN 1/4 lid for tray	26,5x16,2
20807806		Coperchio bacinella inox 18/10 GN 1/6 Stainless Steel 18/10 GN 1/6 lid for tray	17,6x16,2
20807809		Coperchio bacinella inox 18/10 GN 1/9 Stainless Steel 18/10 GN 1/9 lid for tray	17,6x10,8

BACINELLE GN IN POLICARBONATO TRASPARENTE
TRANSPARENT POLYCARBONATE GN-TRAYS



20807812		Bacinella policarbonato trasparente GN 1/2 Transparent polycarbonate GN 1/2 tray	32,5x26,5x15
20807813		Bacinella policarbonato trasparente GN 1/3 Transparent polycarbonate GN 1/3 tray	32,5x17,6x15
20807814		Bacinella policarbonato trasparente GN 1/4 Transparent polycarbonate GN 1/4 tray	26,5x16,2x15
20807816		Bacinella policarbonato trasparente GN 1/6 Transparent polycarbonate GN 1/6 tray	17,6x16,2x15
20807819		Bacinella policarbonato trasparente GN 1/9 Transparent polycarbonate GN 1/9 tray	17,6x10,8x15

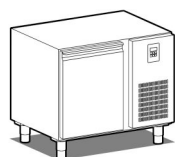


20807912		Coperchio policarbonato GN 1/2 Transparent polycarbonate GN 1/2 lid for tray	32,5x26,5
20807913		Coperchio policarbonato GN 1/3 Transparent polycarbonate GN 1/3 lid for tray	32,5x17,6
20807914		Coperchio policarbonato GN 1/4 Transparent polycarbonate GN 1/4 lid for tray	26,5x16,2
20807916		Coperchio policarbonato GN 1/6 Transparent polycarbonate GN 1/6 lid for tray	17,6x16,2
20807919		Coperchio policarbonato GN 1/9 Transparent polycarbonate GN 1/9 lid for tray	17,6x10,8

PIZZERIA
PIZZERIA

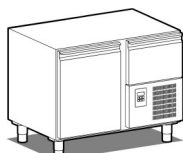
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN UNIT



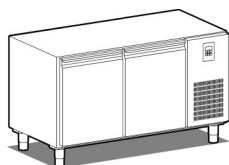
+2/+8°C

20806100	TBP/09	Base refrigerata 1 porta Refrigerated base 1 door Volt.: 1x230V ~ 50Hz 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta Included 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	99x76x87 94 / 1,07
-----------------	---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------



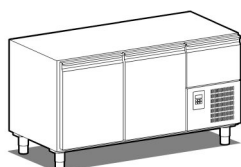
+2/+8°C

20806105	TBP/10	Base refrigerata 1 porta + 1 cassetto neutro Refrigerated base 1 door + 1 neutral drawer Volt.: 1x230V ~ 50Hz 3 cassette portapizze cm 60x40 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta Included 3 60x40 cm plastic containers 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	109x76x87 108 / 1,21
-----------------	---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



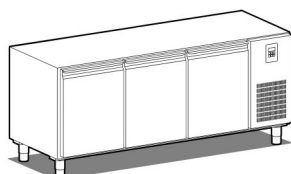
+2/+8°C

20806110	TBP/15	Base refrigerata 2 porte Refrigerated base 2 doors Volt.: 1x230V ~ 50Hz 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta Included 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	149x76x87 130 / 1,65
-----------------	---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



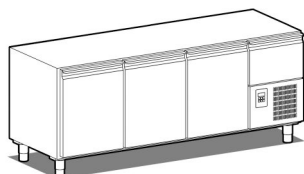
+2/+8°C

20806115	TBP/16	Base refrigerata 2 porte + 1 cassetto neutro Refrigerated base 2 doors + 1 neutral drawer Volt.: 1x230V ~ 50Hz 3 cassette portapizze cm 60x40 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta Included 3 60x40 cm plastic containers 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	159x76x87 148 / 1,79
-----------------	---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



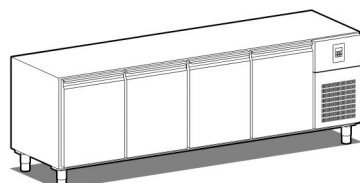
+2/+8°C

20806120	TBP/20	Base refrigerata 3 porte Refrigerated base 3 doors Volt.: 1x230V ~ 50Hz 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta Included 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	204x76x87 175 / 2,23
-----------------	---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



+2/+8°C

20806125	TBP/21	Base refrigerata 3 porte + 1 cassetto neutro Refrigerated base 3 doors + 1 neutral drawer Volt.: 1x230V ~ 50Hz 3 cassette portapizze cm 60x40 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta Included 3 60x40 cm plastic containers 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	214x76x87 191 / 2,37
-----------------	---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



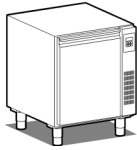
+2/+8°C

20806130	TBP/27	Base refrigerata 4 porte Refrigerated base 4 doors Volt.: 1x230V ~ 50Hz 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta Included 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	264x76x87 260 / 2,93
-----------------	---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

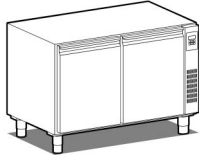
VERSIONE PREDISPOSTA
PREARRANGED VERSION

refrigerazione
refrigeration

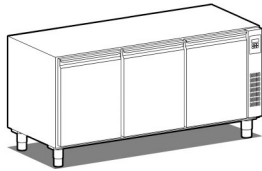
PIZZERIA
PIZZERIA



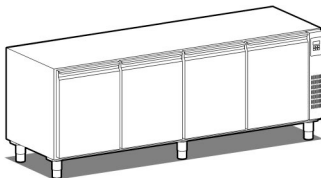
+2/+8°C



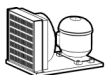
+2/+8°C



+2/+8°C

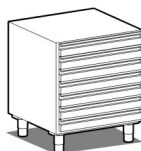


+2/+8°C



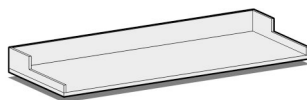
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
20806160	TBPN/07	Base refrigerata predisposta 1 porta Predisposta per unità condensatrice remota Impianto a valvola (gas R134A) Unità condensatrice esclusa Refrigerated base 1 door Prearranged for remote condensing unit Valve system (R134A gas) Condensing unit not included Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	74x76x87 80 / 0,84
20806165	TBPN/12	Base refrigerata predisposta 2 porte Predisposta per unità condensatrice remota Impianto a valvola (gas R134A) Unità condensatrice esclusa Refrigerated base 2 doors Prearranged for remote condensing unit Valve system (R134A gas) Condensing unit not included Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	124x76x87 115 / 1,42
20806170	TBPN/18	Base refrigerata predisposta 3 porte Predisposta per unità condensatrice remota Impianto a valvola (gas R134A) Unità condensatrice esclusa Refrigerated base 3 doors Prearranged for remote condensing unit Valve system (R134A gas) Condensing unit not included Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	179x76x87 157 / 2
20806175	TBPN/24	Base refrigerata predisposta 4 porte Predisposta per unità condensatrice remota Impianto a valvola (gas R134A) Unità condensatrice esclusa Refrigerated base 4 doors Prearranged for remote condensing unit Valve system (R134A gas) Condensing unit not included Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 2 coppie guide per porta 1 griglia cm 60x40 per porta 2 pair of runners each door 1 60x40 cm shelf each door	234x76x87 282 / 2,61
A richiesta On request			
42030009	CRP/2	Cassettiera refrigerata a 2 cassetti 1/2 (maggiorazione) Refrigerated drawer unit with 2 1/2 drawers (overprice)	
40200180		Unità condensatrice HP 1/4 per tavolo 1-2 porte Condensing unit 1/4 HP for 1-2 doors counter	
40200182		Unità condensatrice HP 1/3 per tavolo 3-4 porte Condensing unit 1/3 HP for 3-4 doors counter	
40200185		Bacinella raccoglicondensa autoevaporante Tray for automatic elimination of condensate water	

PIZZERIA
PIZZERIA

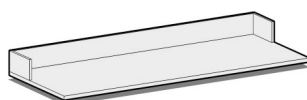


Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
20806616	CPC/52 Dotazione Included	Cassettiera 2 cassetti Drawer unit with 2 big drawers 7 cassette portapizze in plastica cm 60x40 7 60x40 cm plastic pizzas containers	50x76x87
20806621	CPC/55 Dotazione Included	Cassettiera 5 cassetti Drawer unit with 5 drawers 7 cassette portapizze in plastica cm 60x40 7 60x40 cm plastic pizzas containers	50x76x87
20806626	CPC/57 Dotazione Included	Cassettiera 7 cassetti Drawer unit with 7 drawers 7 cassette portapizze in plastica cm 60x40 7 60x40 cm plastic pizzas containers	50x76x87
20806518	CPC/75 Dotazione Included	Cassettiera 7 cassetti Drawer unit with 7 drawers 7 cassette portapizze in plastica cm 60x40 7 60x40 cm plastic pizzas containers	75x56x87

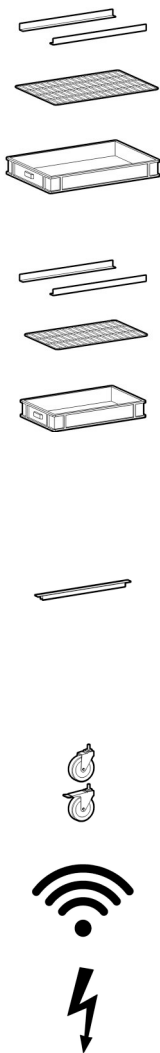
PIANI DI LAVORO IN GRANITO
GRANITE WORK TOPS



20802540	PLP/125H	Piano di lavoro in granito con alzatina posteriore h 160 e laterali h 60 Granite work top with 160h backsplash and 60h side riser	125x82x19
20802545	PLP/150H		150x82x19
20802550	PLP/160H		160x82x19
20802560	PLP/180H		180x82x19
20802565	PLP/200H		200x82x19
20802570	PLP/215H		215x82x19
20802575	PLP/268H		268x82x19
20802585	PLP/125HE	Piano di lavoro in granito con alzatina posteriore h 160 Granite work top with 160h backsplash	125x82x19
20802588	PLP/150HE		150x82x19
20802590	PLP/160HE		160x82x19
20802592	PLP/180HE		180x82x19
20802594	PLP/200HE		200x82x19
20802596	PLP/215HE		215x82x19
20802598	PLP/268HE		268x82x19



PIZZERIA
PIZZERIA



Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
20808031		Coppia guide per teglia cm 60x40 Pair of runners for 60x40 cm trays	
20808030		Griglia cm 60x40 plastificata Plastified cm 60x40 rack	60x40
20808040		Cassetta in plastica cm 60x40x7h Plastic cm 60x40x7h pizza container	60x40x7
20808041		Coperchio cassetta in plastica cm 60x40 Plastic cm 60x40 lid	60x40x2
40105010		Coppia guide GN 1/1 GN 1/1 pair of runners	
40200500		Griglia GN 1/1 GN 1/1 shelf	32,5x53
20808032		Cassetta in plastica GN 1/1 Plastic GN 1/1 pizza container	32,5x53x6
20808036		Coperchio in plastica GN 1/1 Plastic GN 1/1 lid	32,5x53x1,5
20808530		Zoccolo inox (€/ml) Stainless steel plinth (€/ml)	
20807900		Traversino mm 22 Parting bar mm 22	
20807901		Traversino mm 41 Parting bar mm 41	
20807902		Traversino mm 44 Parting bar mm 44	
20807050		Ruota Pivottante Ø 125 mm (maggiorazione) Castor Ø 125 mm (overprice)	
20807055		Ruota Autobloccante Ø 125 mm (maggiorazione) Self-locking castor Ø 125 mm (overprice)	
45000564		Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) Wi-Fi supervising system (overprice)	
40200560		Frequenza 60Hz 60Hz frequency	

GEMM[®]
Refresh your mind!

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



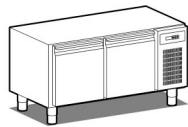
REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

PER TOP DI COTTURA PROFONDITÀ 650/700
FOR COOKING TOPS 650/700 DEPTH

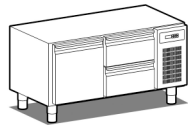


Costruzione inox
Capacità interna: GN 1/1
Corpo h 480 mm
Spessore di isolamento mm 50
Vano tecnico a dx
Refrigerazione ventilata
Controllo digitale da retropannello
Sbrinamento automatico con resistenze elettriche
Evaporazione automatica acqua di condensa
Classe climatica 5

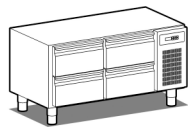
Made in stainless steel
Internal capacity: GN 1/1
Body h 480 mm
50 mm thickness insulation
Technical compartment on right side
Ventilated cooling system
Digital control by back panel control board
Automatic defrosting system with heating elements
Automatic elimination of condensate water
Climatic class 5



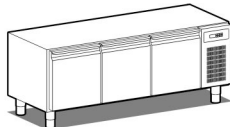
-2/+8°C



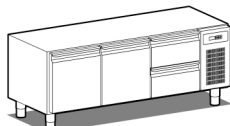
-2/+8°C



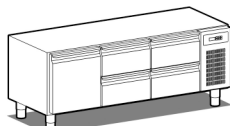
-2/+8°C



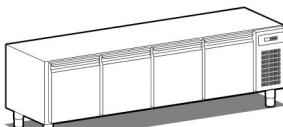
-2/+8°C



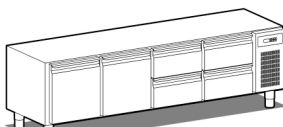
-2/+8°C



-2/+8°C



-2/+8°C

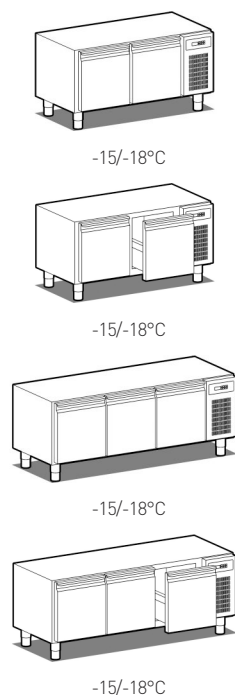


-2/+8°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
TEMPERATURA NORMALE NORMAL TEMPERATURE			
40102702	BRS/120	2 porte 2 doors Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	120x64x61 84/0.74
40102707	BRS/121	1 porta + 2 cassetti 1 door + 2 drawers Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	120x64x61 90/0.74
40102709	BRS/122	4 cassetti 4 drawers Volt.: 1x230V ~ 50Hz	120x64x61 104/0.74
40102722	BRS/160	3 porte 3 doors Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	160x64x61 108/0.98
40102727	BRS/161	2 porte + 2 cassetti 2 doors + 2 drawers Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	160x64x61 120/0.98
40102729	BRS/162	1 porta + 4 cassetti 1 door + 4 drawers Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	160x64x61 132/0.98
40102742	BRS/220	4 porte 4 doors Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	220x64x61 152/1.33
40102747	BRS/221	2 porte + 4 cassetti 2 doors + 4 drawers Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	220x64x61 190/1.33

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

PER TOP DI COTTURA PROFONDITÀ 650/700
FOR COOKING TOPS 650/700 DEPTH



Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
BASSA TEMPERATURA LOW TEMPERATURE			
40102762	BSBT/120 Dotazione Included	2 porte 2 doors Volt.: 1x230V ~ 50Hz 1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	120x64x61 84/0.74
40102767	BSBT/125	2 cassettoni 2 large drawers Volt.: 1x230V ~ 50Hz	120x64x61 94/0.74
40102782	BSBT/160 Dotazione Included	3 porte 3 doors Volt.: 1x230V ~ 50Hz 1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	160x64x61 118/0.98
40102787	BSBT/165	3 cassettoni 3 large drawers Volt.: 1x230V ~ 50Hz	160x64x61 132/0.98
A richiesta On request			
40102800		Cassettera refrigerata a 2 cassetti 1/2 per BRS/ (maggiorazione) Refrigerated drawer unit with 2 1/2 drawers for BRS/ (overprice)	
40102805		Cassettone refrigerato per BRS/ (maggiorazione) Refrigerated big drawer for BRS/ (overprice)	
40102810		Cassettone freezer per BSBT/ (maggiorazione) Freezer big drawer for BSBT/ (overprice)	
40105050		Bacinella inox GN 1/1 h 40 mm Stainless steel GN 1/1 tray h 40 mm	
40105060		Bacinella inox GN 1/1 h 65 mm Stainless steel GN 1/1 tray h 65 mm	
40105070		Bacinella inox GN 1/1 h 100 mm Stainless steel GN 1/1 tray h 100 mm	
40105080		Coperchio inox per bacinella GN 1/1 Stainless steel lid for GN 1/1 tray	
40200530		Kit ruote Ø 125 Set of Ø 125 castors	
-		Piano per TOP prof. 850/900, lunghezza cm 120 Top for cooking top of 850/900 depth, length cm 120	
-		Piano per TOP prof. 850/900, lunghezza cm 160 Top for cooking top of 850/900 depth, length cm 160	
-		Piano per TOP prof. 850/900, lunghezza cm 220 Top for cooking top of 850/900 depth, length cm 220	
45000564		Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) Wi-Fi supervising system (overprice)	
40200560		Frequenza 60Hz 60Hz frequency	



REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

H 660 mm

PROF. 600
600 DEPTH



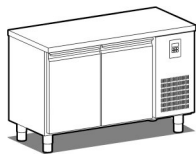
Costruzione inox
Capacità interna: 32,5x43 cm
Corpo h 660 mm
Spessore di isolamento mm 50
Vano tecnico a dx (su richiesta a sx)
Refrigerazione ventilata
Controllo digitale da retropannello
Sbrinamento automatico con resistenze elettriche
Evaporazione automatica acqua di condensa (esclusi TN../)
Allestimento cassetti su richiesta
Predisposizione per applicazione su zoccolo in muratura
Piani inox sp. 10/10
Classe climatica 5

Made in stainless steel
Internal capacity: 32,5x43 cm
Body h 660 mm
50 mm thickness insulation
Tech. comp. on right side (left side available on request)
Ventilated cooling system
Digital control by back panel control board
Automatic defrosting system with heating elements
Automatic elimination of condensate water (TN../ excluded)
Drawers arrangement on request
Prearranged to be installed on plinth
10/10 thickness stainless steel work tops
Climatic class 5

Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
------	------------------	----------------------------	---------------------------

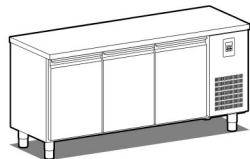
MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN UNIT

TEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE



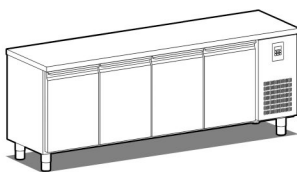
-2/+8°C

40201402	TG6D/130S	2 porte senza piano di lavoro 2 doors without work top	129x59x81 98 / 1.15
40201407	TG6D/130	2 porte piano di lavoro inox liscio 2 doors stainless steel normal work top	130x60x85 118 / 1.15
40201412	TG6D/130A	2 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included	130x60x95 121 / 1.15



-2/+8°C

40201432	TG6D/170S	3 porte senza piano di lavoro 3 doors without work top	175x59x81 122 / 1.55
40201437	TG6D/170	3 porte piano di lavoro inox liscio 3 doors stainless steel normal work top	176x60x85 141 / 1.55
40201442	TG6D/170A	3 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included	176x60x95 146 / 1.55



-2/+8°C

40201452	TG6D/220S	4 porte senza piano di lavoro 4 doors without work top	221x59x81 153 / 1.95
40201457	TG6D/220	4 porte piano di lavoro inox liscio 4 doors stainless steel normal work top	222x60x85 189 / 1.95
40201462	TG6D/220A	4 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included	222x60x95 193 / 1.95

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano inox (S)

Altri accessori: vedi pag. 25

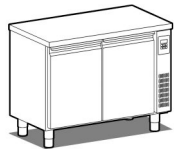
Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

Other accessories: see pag. 25

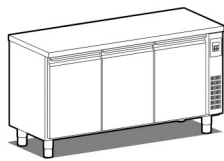
REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

H 660 mm

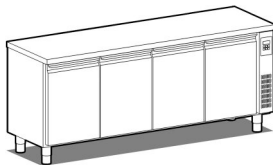
PROF. 600
600 DEPTH



-2/+8°C



-2/+8°C



-2/+8°C

VERSIONE PREDISPOSTA
PREARRANGED VERSION

TEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
40201200	TNG6D/100S	2 porte senza piano di lavoro 2 doors without work top	107x59x81 76 / 1.15
40201205	TNG6D/100	2 porte piano di lavoro inox liscio 2 doors stainless steel normal work top	108x60x85 96 / 1.15
40201210	TNG6D/100A	2 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	108x60x95 98 / 1.15
	Dotazione Included	1 griglia cm 32,5x43 per porta 1 shelf cm 32,5x43 each door	
40201230	TNG6D/150S	3 porte senza piano di lavoro 3 doors without work top	153x59x81 94 / 1.55
40201235	TNG6D/150	3 porte piano di lavoro inox liscio 3 doors stainless steel normal work top	154x60x85 114 / 1.55
40201240	TNG6D/150A	3 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	154x60x95 118 / 1.55
	Dotazione Included	1 griglia cm 32,5x43 per porta 1 shelf cm 32,5x43 each door	
40201250	TNG6D/200S	4 porte senza piano di lavoro 4 doors without work top	199x59x81 122 / 1.95
40201255	TNG6D/200	4 porte piano di lavoro inox liscio 4 doors stainless steel normal work top	200x60x85 158 / 1.95
40201260	TNG6D/200A	4 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	200x60x95 163 / 1.95
	Dotazione Included	1 griglia cm 32,5x43 per porta 1 shelf cm 32,5x43 each door	

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano inox (S)

Altri accessori: vedi pag. 25

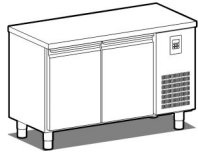
Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

Other accessories: see pag. 25

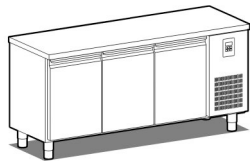
REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

H 660 mm

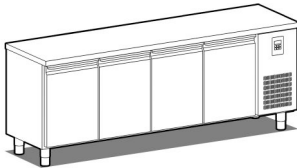
PROF. 600
600 DEPTH



-15/-20°C



-15/-20°C



-15/-20°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
MOTORE INCORPORATO PLUG-IN UNIT			
40201802	TGB6D/130S	2 porte senza piano di lavoro 2 doors without work top	129x59x81 100 / 1.15
40201807	TGB6D/130	2 porte piano di lavoro inox liscio 2 doors stainless steel normal work top	130x60x85 120 / 1.15
40201812	TGB6D/130A	2 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors stainless steel work top with backsplash	130x60x95 123 / 1.15
	Dotazione Included	1 griglia cm 32,5x43 per porta 1 shelf cm 32,5x43 each door	
40201817	TGB6D/170S	3 porte senza piano di lavoro 3 doors without work top	175x59x81 124 / 1.55
40201822	TGB6D/170	3 porte piano di lavoro inox liscio 3 doors stainless steel normal work top	176x60x85 143 / 1.55
40201827	TGB6D/170A	3 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors stainless steel work top with backsplash	176x60x95 148 / 1.55
	Dotazione Included	1 griglia cm 32,5x43 per porta 1 shelf cm 32,5x43 each door	
40201832	TGB6D/220S	4 porte senza piano di lavoro 4 doors without work top	221x59x81 156 / 1.95
40201837	TGB6D/220	4 porte piano di lavoro inox liscio 4 doors stainless steel normal work top	222x60x85 191 / 1.95
40201842	TGB6D/220A	4 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors stainless steel work top with backsplash	222x60x95 195 / 1.95
	Dotazione Included	1 griglia cm 32,5x43 per porta 1 shelf cm 32,5x43 each door	

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano inox (S)

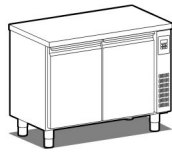
Altri accessori: vedi pag. 25

Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

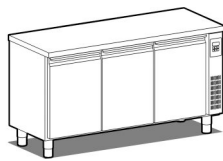
Other accessories: see pag. 25

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

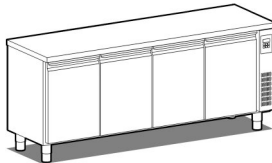
H 660 mm

PROF. 600
600 DEPTH

-15/-20°C



-15/-20°C



-15/-20°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
VERSIONE PREDISPOSTA PREARRANGED VERSION			
40201550	TNGB6D/100S	2 porte senza piano di lavoro 2 doors without work top	107x59x81 78 / 1.15
40201555	TNGB6D/100	2 porte piano di lavoro inox liscio 2 doors stainless steel normal work top	108x60x85 98 / 1.15
40201560	TNGB6D/100A	2 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors stainless steel work top with backsplash	108x60x95 100 / 1.15
	Dotazione Included	1 griglia cm 32,5x43 per porta 1 shelf cm 32,5x43 each door	
40201565	TNGB6D/150S	3 porte senza piano di lavoro 3 doors without work top	153x59x81 96 / 1.55
40201570	TNGB6D/150	3 porte piano di lavoro inox liscio 3 doors stainless steel normal work top	154x60x85 116 / 1.55
40201575	TNGB6D/150A	3 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors stainless steel work top with backsplash	154x60x95 120 / 1.55
	Dotazione Included	1 griglia cm 32,5x43 per porta 1 shelf cm 32,5x43 each door	
40201580	TNGB6D/200S	4 porte senza piano di lavoro 4 doors without work top	199x59x81 124 / 1.95
40201585	TNGB6D/200	4 porte piano di lavoro inox liscio 4 doors stainless steel normal work top	200x60x85 160 / 1.95
40201590	TNGB6D/200A	4 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors stainless steel work top with backsplash	200x60x95 165 / 1.95
	Dotazione Included	1 griglia cm 32,5x43 per porta 1 shelf cm 32,5x43 each door	

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano inox (S)

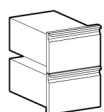
Altri accessori: vedi pag. 25

Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

Other accessories: see pag. 25

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONPROF. 600
600 DEPTH

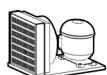
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

ACCESSORI PER TAVOLI TEMPERATURA NORMALE
ACCESSORIES FOR NORMAL TEMPERATURE COUNTERS

40201300	CR6/2	Cassettiera refrigerata a 2 cassetti 1/2 (maggiorazione) Refrigerated drawer unit with 2 1/2 drawers (overprice)	
----------	-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



40202700		Porta a vetro per tavolo refrigerato prof. 600/700 con illuminazione a led (maggiorazione) Glass door for refrigerated counters 600/700 depth with led light included (overprice)	
----------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



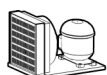
40200180		Unità condensatrice HP 1/4 per tavolo 1-2 porte Condensing unit 1/4 HP for 1-2 doors counter	
----------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

40200182		Unità condensatrice HP 1/3 per tavolo 3-4 porte Condensing unit 1/3 HP for 3-4 doors counter	
----------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

40200185		Bacinella raccoglicondensa autoevaporante Tray for automatic elimination of condensate water	
----------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ACCESSORI PER TAVOLI BASSA TEMPERATURA
ACCESSORIES FOR LOW TEMPERATURE COUNTERS

40201600	CR6/2BT	Cassettiera freezer a 2 cassetti 1/2 (maggiorazione) Freezer drawer unit with 2 1/2 drawers (overprice)	
----------	---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

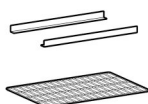


40200600		Unità condens. HP 5/8 per tavolo BT 1-2 porte Condens. unit 5/8 HP for 1-2 doors freezer counter	
----------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

40200602		Unità condensatrice HP 3/4 per tavolo BT 3 porte Condensing unit 3/4 HP for 3 doors freezer counter	
----------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

40200606		Unità condensatrice HP 1 per tavolo BT 4 porte Condensing unit 1 HP for 4 doors freezer counter	
----------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

40200185		Bacinella raccoglicondensa autoevaporante Tray for automatic elimination of condensate water	
----------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ACCESSORI
ACCESSORIES

40200504		Coppia guide tavolo profondità 600 Pair of runners for 600 depth counter	
----------	--	------------------------------------------------------------------------------------	--

40200502		Griglia cm 32,5X43 (per tavolo prof.600) cm 32,5X43 shelf (for 600 depth counter)	32,5x43
----------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------	---------

40105050		Bacinella inox GN 1/1 h 40 mm Stainless steel GN 1/1 tray h 40 mm	
----------	--	-----------------------------------------------------------------------------	--

40105060		Bacinella inox GN 1/1 h 65 mm Stainless steel GN 1/1 tray h 65 mm	
----------	--	-----------------------------------------------------------------------------	--

40105070		Bacinella inox GN 1/1 h 100 mm Stainless steel GN 1/1 tray h 100 mm	
----------	--	-------------------------------------------------------------------------------	--

40105080		Coperchio inox per bacinella GN 1/1 Stainless steel lid for GN 1/1 tray	
----------	--	-----------------------------------------------------------------------------------	--



40200530		Kit ruote Ø 125 Set of Ø 125 castors	
----------	--	------------------------------------------------	--



45000564		Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) Wi-Fi supervising system (overprice)	
----------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------	--



40200560		Frequenza 60Hz 60Hz frequency	
----------	--	-----------------------------------------	--

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

H 660 mm

PROF. 700
700 DEPTH



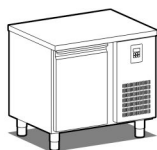
Costruzione inox
Capacità interna: GN 1/1
Corpo h 660 mm
Spessore di isolamento mm 50
Vano tecnico a dx o a sx
Refrigerazione ventilata
Controllo digitale da retropannello
Sbrinamento automatico con resistenze elettriche
Evaporazione automatica acqua di condensa (esclusi TN../)
Allestimento cassette su richiesta
Predisposizione per applicazione su zoccolo in muratura
Piani inox sp. 10/10
Classe climatica 5

Made in stainless steel
Internal capacity: GN 1/1
Body h 660 mm
50 mm thickness insulation
Tech. comp. on right side or left side
Ventilated cooling system
Digital control by back panel control board
Automatic defrosting system with heating elements
Automatic elimination of condensate water (TN../ excluded)
Drawers arrangement on request
Prearranged to be installed on plinth
10/10 thickness stainless steel work tops
Climatic class 5

Code	Modello Model	Descrizione Description	WxDxH (cm) Kg./Mc.
------	------------------	----------------------------	-----------------------

MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN UNIT

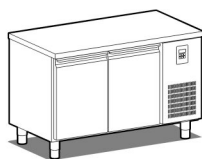
TEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE



-2/+8°C

40202387	TG7D/090S	1 porta senza piano di lavoro 1 door without work top	90x69x81 86 / 1.15
40202392	TG7D/090	1 porta piano di lavoro inox liscio 1 door stainless steel normal work top	90x70x85 108 / 1.15
40202397	TG7D/090A	1 porta piano di lavoro inox con alzatina posteriore 1 door stainless steel work top with backsplash Voltage: 1x230V ~ 50Hz	90x70x95 111 / 1.15
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 1 GN 1/1 shelf	

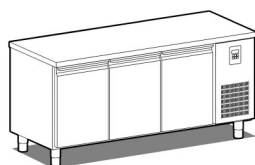
40202399 TG7S/090S
40202400 TG7S/090
40202401 TG7S/090A
Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)
Version with technical comp. on the left side (no extra charge)



-2/+8°C

40202402	TG7D/130S	2 porte senza piano di lavoro 2 doors without work top	129x69x81 100 / 1.15
40202407	TG7D/130	2 porte piano di lavoro inox liscio 2 doors stainless steel normal work top	130x70x85 120 / 1.15
40202412	TG7D/130A	2 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	130x70x95 123 / 1.15
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	

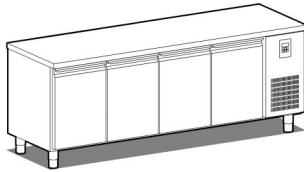
40202429 TG7S/130S
40202430 TG7S/130
40202431 TG7S/130A
Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)
Version with technical comp. on the left side (no extra charge)



-2/+8°C

40202432	TG7D/170S	3 porte senza piano di lavoro 3 doors without work top	175x69x81 123 / 1.55
40202437	TG7D/170	3 porte piano di lavoro inox liscio 3 doors stainless steel normal work top	176x70x85 143 / 1.55
40202442	TG7D/170A	3 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	176x70x95 148 / 1.55
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	

40202459 TG7S/170S
40202460 TG7S/170
40202461 TG7S/170A
Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)
Version with technical comp. on the left side (no extra charge)

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

-2/+8°C

H 660 mm

PROF. 700
700 DEPTH

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
40202462	TG7D/220S	4 porte senza piano di lavoro 4 doors without work top	221x69x81 153 / 1.95
40202467	TG7D/220	4 porte piano di lavoro inox liscio 4 doors stainless steel normal work top	222x70x85 189 / 1.95
40202472	TG7D/220A	4 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	222x70x95 193 / 1.95
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	
40202489	TG7S/220S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40202490	TG7S/220	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40202491	TG7S/220A		

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano inox (S)

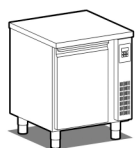
Altri accessori: vedi pag. 34

Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

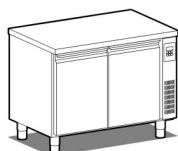
Other accessories: see pag. 34

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

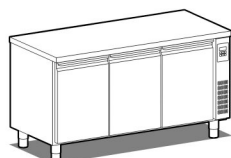
H 660 mm

PROF. 700
700 DEPTH

-2/+8°C



-2/+8°C

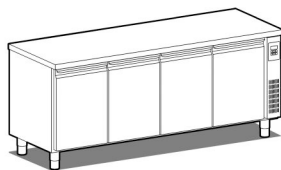


-2/+8°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

VERSIONE PREDISPOSTA
PREARRANGED VERSIONTEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE

40202185	TNG7D/060S	1 porta senza piano di lavoro 1 door without work top	68x69x81 59 / 1.15
40202190	TNG7D/060	1 porta piano di lavoro inox liscio 1 door stainless steel normal work top	68x70x85 79 / 1.15
40202195	TNG7D/060A	1 porta piano di lavoro inox con alzatina posteriore 1 door stainless steel work top with backsplash	68x70x95 81 / 1.15
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 1 GN 1/1 shelf	
40202197	TNG7S/060S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40202198	TNG7S/060	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40202199	TNG7S/060A		
40202200	TNG7D/100S	2 porte senza piano di lavoro 2 doors without work top	107x69x81 78 / 1.15
40202205	TNG7D/100	2 porte piano di lavoro inox liscio 2 doors stainless steel normal work top	108x70x85 98 / 1.15
40202210	TNG7D/100A	2 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors stainless steel work top with backsplash	108x70x95 100 / 1.15
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	
40202227	TNG7S/100S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40202228	TNG7S/100	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40202229	TNG7S/100A		
40202230	TNG7D/150S	3 porte senza piano di lavoro 3 doors without work top	153x69x81 96 / 1.55
40202235	TNG7D/150	3 porte piano di lavoro inox liscio 3 doors stainless steel normal work top	154x70x85 116 / 1.55
40202240	TNG7D/150A	3 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors stainless steel work top with backsplash	154x70x95 120 / 1.55
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	
40202257	TNG7S/150S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40202258	TNG7S/150	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40202259	TNG7S/150A		

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

-2/+8°C

H 660 mm

PROF. 700
700 DEPTH

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
40202260	TNG7D/200S	4 porte senza piano di lavoro 4 doors without work top	199x69x81 124 / 1.95
40202265	TNG7D/200	4 porte piano di lavoro inox liscio 4 doors stainless steel normal work top	200x70x85 160 / 1.95
40202270	TNG7D/200A	4 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	200x70x95 165 / 1.95
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	
40202287	TNG7S/200S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40202288	TNG7S/200	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40202289	TNG7S/200A		

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano inox (S)

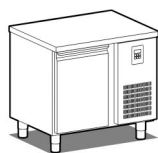
Altri accessori: vedi pag. 34

Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

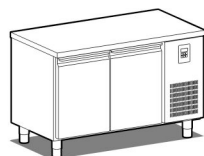
Other accessories: see pag. 34

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

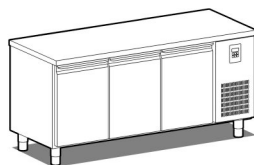
H 660 mm

PROF. 700
700 DEPTH

-15/-20°C



-15/-20°C

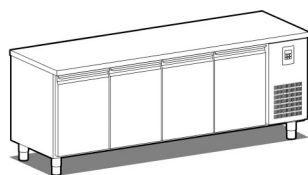


-15/-20°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN UNITBASSA TEMPERATURA
LOW TEMPERATURE

40202794	TGB7D/090S	1 porta senza piano di lavoro 1 door without work top	90x69x81 86 / 1.15
40202796	TGB7D/090	1 porta piano di lavoro inox liscio 1 door stainless steel normal work top	90x70x85 108 / 1.15
40202798	TGB7D/090A	1 porta piano di lavoro inox con alzatina posteriore 1 door stainless steel work top with backsplash	90x70x95 111 / 1.15
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 1 GN 1/1 shelf	
40202799	TGB7S/090S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40202800	TGB7S/090	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40202801	TGB7S/090A		
40202802	TGB7D/130S	2 porte senza piano di lavoro 2 doors without work top	129x69x81 100 / 1.15
40202807	TGB7D/130	2 porte piano di lavoro inox liscio 2 doors stainless steel normal work top	130x70x85 120 / 1.15
40202812	TGB7D/130A	2 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors stainless steel work top with backsplash	130x70x95 123 / 1.15
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	
40202814	TGB7S/130S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40202815	TGB7S/130	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40202816	TGB7S/130A		
40202817	TGB7D/170S	3 porte senza piano di lavoro 3 doors without work top	175x69x81 123 / 1.55
40202822	TGB7D/170	3 porte piano di lavoro inox liscio 3 doors stainless steel normal work top	176x70x85 143 / 1.55
40202827	TGB7D/170A	3 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors stainless steel work top with backsplash	176x70x95 148 / 1.55
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	
40202829	TGB7S/170S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40202830	TGB7S/170	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40202831	TGB7S/170A		

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

-15/-20°C

H 660 mm

PROF. 700
700 DEPTH

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
40202832	TGB7D/220S	4 porte senza piano di lavoro 4 doors without work top	221x69x81 153/1.95
40202837	TGB7D/220	4 porte piano di lavoro inox liscio 4 doors stainless steel normal work top	222x70x85 189/1.95
40202842	TGB7D/220A	4 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	222x70x95 193/1.95
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	
40202844	TGB7S/220S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40202845	TGB7S/220	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40202846	TGB7S/220A		

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano inox (S)

Altri accessori: vedi pag. 34

Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

Other accessories: see pag. 34

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

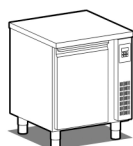
H 660 mm

PROF. 700
700 DEPTH

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

VERSIONE PREDISPOSTA
PREARRANGED VERSION

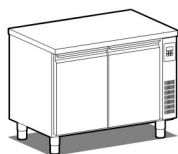
BASSA TEMPERATURA
LOW TEMPERATURE



-15/-20°C

40202542	TNGB7D/060S	1 porta senza piano di lavoro 1 door without work top	68x69x81 61 / 1.15
40202544	TNGB7D/060	1 porta piano di lavoro inox liscio 1 door stainless steel normal work top	68x70x85 82 / 1.15
40202546	TNGB7D/060A	1 porta piano di lavoro inox con alzatina posteriore 1 door stainless steel work top with backsplash	68x70x95 83 / 1.15
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 1 GN 1/1 shelf	

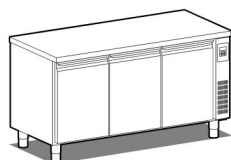
40202547	TNGB7S/060S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40202548	TNGB7S/060	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40202549	TNGB7S/060A		



-15/-20°C

40202550	TNGB7D/100S	2 porte senza piano di lavoro 2 doors without work top	107x69x81 80 / 1.15
40202555	TNGB7D/100	2 porte piano di lavoro inox liscio 2 doors stainless steel normal work top	108x70x85 100 / 1.15
40202560	TNGB7D/100A	2 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors stainless steel work top with backsplash	108x70x95 102 / 1.15
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	

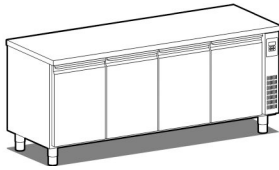
40202562	TNGB7S/100S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40202563	TNGB7S/100	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40202564	TNGB7S/100A		



-15/-20°C

40202565	TNGB7D/150S	3 porte senza piano di lavoro 3 doors without work top	153x69x81 98 / 1.55
40202570	TNGB7D/150	3 porte piano di lavoro inox liscio 3 doors stainless steel normal work top	154x70x85 118 / 1.55
40202575	TNGB7D/150A	3 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors stainless steel work top with backsplash	154x70x95 122 / 1.55
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	

40202577	TNGB7S/150S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40202578	TNGB7S/150	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40202579	TNGB7S/150A		

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

-15/-20°C

H 660 mm

PROF. 700
700 DEPTH

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
40202580	TNGB7D/200S	4 porte senza piano di lavoro 4 doors without work top	199x69x81 126/1.95
40202585	TNGB7D/200	4 porte piano di lavoro inox liscio 4 doors stainless steel normal work top	200x70x85 162/1.95
40202590	TNGB7D/200A	4 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	200x70x95 167/1.95
	Dotazione Included	1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	
40202592	TNGB7S/200S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40202593	TNGB7S/200	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40202594	TNGB7S/200A		

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano inox (S)

Altri accessori: vedi pag. 34

Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

Other accessories: see pag. 34

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONPROF. 700
700 DEPTH

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

ACCESSORI PER TAVOLI TEMPERATURA NORMALE
ACCESSORIES FOR NORMAL TEMPERATURE COUNTERS

40202300	CR7/2	Cassettiera refrigerata a 2 cassetti 1/2 (maggiorazione) Refrigerated drawer unit with 2 1/2 drawers (overprice)	
----------	-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



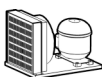
40202305	CR7/3	Cassettiera refrigerata a 3 cassetti 1/3 (maggiorazione) Refrigerated drawer unit with 3 1/3 drawers (overprice)	
----------	-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



40202310	CR7/4	Cassettiera refrigerata a 2 cassetti 1/3+2/3 (maggiorazione) Refrigerated drawer unit with 2 1/3+2/3 drawers (overprice)	
----------	-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



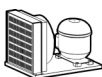
40202700		Porta a vetro per tavolo refrigerato prof. 600/700 con illuminazione a led (maggiorazione) Glass door for refrigerated counters 600/700 depth with led light included (overprice)	
----------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



40200180		Unità condensatrice HP 1/4 per tavolo 1-2 porte Condensing unit 1/4 HP for 1-2 doors counter	
40200182		Unità condensatrice HP 1/3 per tavolo 3-4 porte Condensing unit 1/3 HP for 3-4 doors counter	
40200185		Bacinella raccoglicondensa autoevaporante Tray for automatic elimination of condensate water	

ACCESSORI PER TAVOLI BASSA TEMPERATURA
ACCESSORIES FOR LOW TEMPERATURE COUNTERS

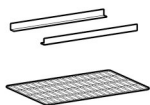
40202600	CR7/2BT	Cassettiera freezer a 2 cassetti 1/2 (maggiorazione) Freezer drawer unit with 2 1/2 drawers (overprice)	
----------	---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



40200600		Unità condens. HP 5/8 per tavolo BT 1-2 porte Condens. unit 5/8 HP for 1-2 doors freezer counter	
40200602		Unità condensatrice HP 3/4 per tavolo BT 3 porte Condensing unit 3/4 HP for 3 doors freezer counter	
40200606		Unità condensatrice HP 1 per tavolo BT 4 porte Condensing unit 1 HP for 4 doors freezer counter	
40200185		Bacinella raccoglicondensa autoevaporante Tray for automatic elimination of condensate water	

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONPROF. 700
700 DEPTH

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

ACCESSORI
ACCESSORIES

40200506		Coppia guide per griglia GN 1/1 Pair of runners for 700 depth counter	
40200500		Griglia GN 1/1 GN 1/1 shelf	32,5x53
45100240		Griglia inox GN 1/1 Stainless steel GN 1/1 shelf	32,5x53

40105050		Bacinella inox GN 1/1 h 40 mm Stainless steel GN 1/1 tray h 40 mm	
40105060		Bacinella inox GN 1/1 h 65 mm Stainless steel GN 1/1 tray h 65 mm	
40105070		Bacinella inox GN 1/1 h 100 mm Stainless steel GN 1/1 tray h 100 mm	
40105080		Coperchio inox per bacinella GN 1/1 Stainless steel lid for GN 1/1 tray	



40200530		Kit ruote Ø 125 Set of Ø 125 castors	
----------	--	------------------------------------------------	--



45000564		Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) Wi-Fi supervising system (overprice)	
----------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------	--

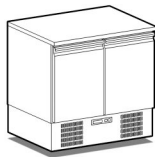


40200560		Frequenza 60Hz 60Hz frequency	
----------	--	-----------------------------------------	--

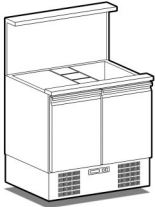
REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

Costruzione inox
Capacità interna: GN 1/1
Spessore di isolamento mm 40
Vano tecnico posto sotto
Refrigerazione statica
Controllo digitale
Sbrinamento automatico a sosta
Evaporazione automatica acqua di condensa
Classe climatica 4

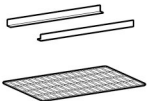
Made in stainless steel
 Internal capacity: GN 1/1
 40 mm thickness insulation
 Technical compartment placed below
 Static cooling system
 Digital control
 Automatic defrosting system by pause
 Automatic elimination of condensate water
 Climatic class 4



+2/+8°C



+2/+8°C



Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
MOTORE INCORPORATO			
PLUG-IN UNIT			
40200200	TGU/090	2 porte Piano inox normale 2 doors Stainless steel normal work top Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 1 griglia GN 1/1 per porta 1 GN 1/1 shelf each door	90x70x85 90 / 0.87
40200210	STG/090	Saladette con vasca Capacità: n. 2 bacinelle GN 1/1 + n. 3 bacinelle GN 1/6 2 porte Coperchio inox con ripiano, pianetto anteriore in polietilene Saladette with basin Suitable for n. 2 GN 1/1 + n. 3 GN 1/6 trays 2 doors Stainless steel cover with shelf, front polyethylene work top Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 1 griglia GN 1/1 per porta Kit traversini per bacinelle 1 GN 1/1 shelf each door Kit of parting bars for trays	90x70x85 120 / 0.87
40200507		Coppia guide TG/STG Pair of runners for TG/STG	
40200500		Griglia GN 1/1 GN 1/1 shelf	32,5x53

TEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



Costruzione inox
Capacità interna: 44x53 cm
Refrigerazione ventilata
Controllo digitale
Sbrinatorio automatico a sosta
Serratura a chiave (solo versione porta inox)
Classe climatica 5 (UCV/01 class cl. 4)

Made in stainless steel
Internal capacity: 44x53 cm
Ventilated cooling system
Digital control
Automatic defrosting system by pause
Door lock with key (only for s/s door)
Climatic class 5 (UCV/01 cl. class 4)



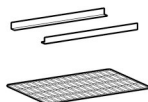
-2/+8°C



-2/+8°C



-15/-20°C



Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
MOTORE INCORPORATO			
PLUG-IN UNIT			
			TEMPERATURA NORMALE NORMAL TEMPERATURE
40205014	UCN/01	1 porta 1 door Volt.: 1x230V ~ 50Hz 2 griglie plastificate cm 44x53 2 plastified shelves cm 44x53	65x64x81 68 / 0.53
	Dotazione Included		
40205024	UCV/01	1 porta vetro 1 glass door Volt.: 1x230V ~ 50Hz 2 griglie plastificate cm 44x53 2 plastified shelves cm 44x53	65x64x81 64 / 0.53
	Dotazione Included		
MOTORE INCORPORATO			
PLUG-IN UNIT			
			BASSA TEMPERATURA LOW TEMPERATURE
40205054	UCB/01	1 porta 1 door Volt.: 1x230V ~ 50Hz 2 griglie plastificate cm 44x53 2 plastified shelves cm 44x53	65x64x81 68 / 0.53
	Dotazione Included		
A richiesta On request			
40205085		Coppia guide "undercounter" Pair of runners for "undercounter"	
40205082		Griglia plastificata cm 44x53 Plastic shelf cm 44x53	

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

H 760 mm

PROF. 700
700 DEPTH



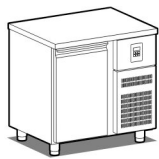
Costruzione inox
Capacità interna: GN 1/1
Corpo h 760 mm
Spessore di isolamento mm 50
Vano tecnico a dx o a sx
Refrigerazione ventilata
Controllo digitale da retropannello
Sbrinamento automatico con resistenze elettriche
Evaporazione automatica acqua di condensa (esclusi THN/)
Allestimento cassetti su richiesta
Predisposizione per applicazione su zoccolo in muratura
Piani inox sp. 10/10
Classe climatica 5

Made in stainless steel
Internal capacity: GN 1/1
Body h 760 mm
50 mm thickness insulation
Technical compartment on right or left side
Ventilated cooling system
Digital control by back panel control board
Automatic defrosting system with heating elements
Automatic elimination of condensate water (THN/ excluded)
Drawers arrangement on request
Prearranged to be installed on plinth
10/10 thickness stainless steel work tops
Climatic class 5

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	WxDxH (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	-----------------------

MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN UNIT

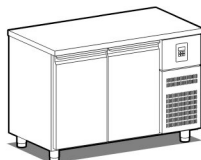
TEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE



-2/+8°C

4033007	THD/090S	1 porta motore incorporato a dx senza piano di lavoro 1 door built in condensing unit on the right side without work top	90x69x86 60 / 1.15
4033012	THD/090	1 porta motore incorporato a dx piano di lavoro inox liscio 1 door built in condensing unit on the right side stainless steel normal work top	90x70x90 85 / 1.15
4033017	THD/090A	1 porta motore incorporato a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 1 door built in condensing unit on the right side stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	90x70x100 90 / 1.15
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	

4033022	THS/090S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
4033027	THS/090	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
4033032	THS/090A		

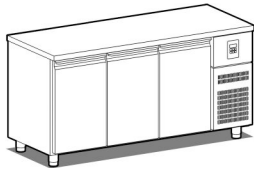


-2/+8°C

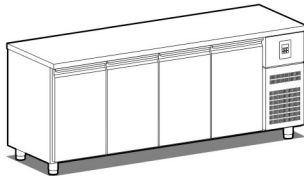
4033037	THD/130S	2 porte motore incorporato a dx senza piano di lavoro 2 doors built in condensing unit on the right side without work top	129x69x86 106 / 1.15
4033042	THD/130	2 porte motore incorporato a dx piano di lavoro inox liscio 2 doors built in condensing unit on the right side stainless steel normal work top	130x70x90 131 / 1.15
4033047	THD/130A	2 porte motore incorporato a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors built in condensing unit on the right side stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	130x70x100 136 / 1.15
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	

4033052	THS/130S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
4033057	THS/130	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
4033062	THS/130A		

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



-2/+8°C



-2/+8°C

H 760 mm

PROF. 700
700 DEPTH

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
40330097	THD/170S	3 porte motore incorporato a dx senza piano di lavoro 3 doors built in condensing unit on the right side without work top	175x69x86 152 / 1.57
40330102	THD/170	3 porte motore incorporato a dx piano di lavoro inox liscio 3 doors built in condensing unit on the right side stainless steel normal work top	176x70x90 187 / 1.57
40330107	THD/170A	3 porte motore incorporato a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors built in condensing unit on the right side stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	176x70x100 193 / 1.57
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	
40330112	THS/170S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40330117	THS/170	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40330122	THS/170A		
40330172	THD/220S	4 porte motore incorporato a dx senza piano di lavoro 4 doors built in condensing unit on the right side without work top	221x69x86 165 / 1.96
40330177	THD/220	4 porte motore incorporato a dx piano di lavoro inox liscio 4 doors built in condensing unit on the right side stainless steel normal work top	222x70x90 195 / 1.96
40330182	THD/220A	4 porte motore incorporato a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors built in condensing unit on the right side stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	222x70x100 200 / 1.96
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	
40330187	THS/220S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40330192	THS/220	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40330197	THS/220A		

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano (S)

Accessori: vedi pag. 46/47

Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

Accessories: see pag. 46/47

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

H 760 mm

PROF. 700
700 DEPTH

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

VERSIONE PREDISPOSTA
PREARRANGED VERSION

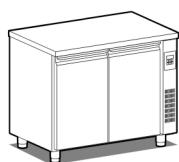
TEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE



-2/+8°C

40331005	THND/060S	1 porta vano tecnico a dx senza piano di lavoro 1 door technical compartment on the right side without work top	68x69x86 48 / 1.15
40331010	THND/060	1 porta vano tecnico a dx piano di lavoro inox liscio 1 door technical compartment on the right side stainless steel normal work top	68x70x90 90 / 1.15
40331015	THND/060A	1 porta vano tecnico a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 1 door technical compartment on the right side stainless steel work top with backsplash	68x70x100 95 / 1.15
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	

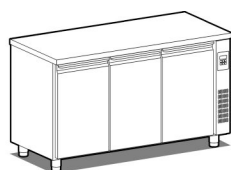
40331020	THNS/060S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento) Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40331025	THNS/060		
40331030	THNS/060A		



-2/+8°C

40331035	THND/100S	2 porte vano tecnico a dx senza piano di lavoro 2 doors technical compartment on the right side without work top	107x69x86 72 / 1.15
40331040	THND/100	2 porte vano tecnico a dx piano di lavoro inox liscio 2 doors technical compartment on the right side stainless steel normal work top	108x70x90 123 / 1.15
40331045	THND/100A	2 porte vano tecnico a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors technical compartment on the right side stainless steel work top with backsplash	108x70x100 128 / 1.15
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	

40331050	THNS/100S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento) Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40331055	THNS/100		
40331060	THNS/100A		

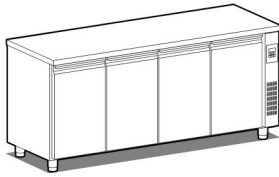


-2/+8°C

40331095	THND/150S	3 porte vano tecnico a dx senza piano di lavoro 3 doors technical compartment on the right side without work top	153x69x86 103 / 1.57
40331100	THND/150	3 porte vano tecnico a dx piano di lavoro inox liscio 3 doors technical compartment on the right side stainless steel normal work top	154x70x90 158 / 1.57
40331105	THND/150A	3 porte vano tecnico a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors technical compartment on the right side stainless steel work top with backsplash	154x70x100 163 / 1.57
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	

40331110	THNS/150S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento) Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40331115	THNS/150		
40331120	THNS/150A		

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



-2/+8°C

H 760 mm

PROF. 700
700 DEPTH

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
40331155	THND/200S	4 porte vano tecnico a dx senza piano di lavoro 4 doors technical compartment on the right side without work top	199x69x86 144/1.96
40331160	THND/200	4 porte vano tecnico a dx piano di lavoro inox liscio 4 doors technical compartment on the right side stainless steel normal work top	200x70x90 185/1.96
40331165	THND/200A	4 porte vano tecnico a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors technical compartment on the right side stainless steel work top with backsplash	200x70x100 190/1.96
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	
40331170	THNS/200S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40331175	THNS/200	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40331180	THNS/200A		

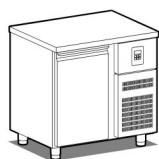
Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano (S)

Accessori: vedi pag. 46/47

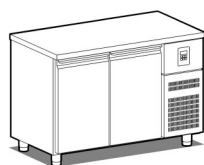
Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

Accessories: see pag. 46/47

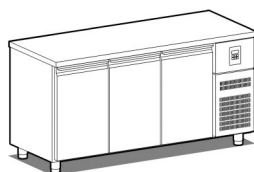
REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



-15/-20°C



-15/-20°C



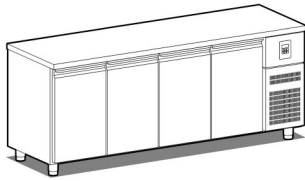
-15/-20°C

H 760 mm

PROF. 700
700 DEPTH

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
MOTORE INCORPORATO PLUG-IN UNIT			
40340007	THBD/090S	1 porta freezer motore incorporato a dx senza piano di lavoro 1 freezer door built in condensing unit on the right side without work top	90x69x86 63 / 1.15
40340012	THBD/090	1 porta freezer motore incorporato a dx piano di lavoro inox liscio 1 freezer door built in condensing unit on the right side stainless steel normal work top	90x70x90 88 / 1.15
40340017	THBD/090A	1 porta freezer motore incorporato a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 1 freezer door built in condensing unit on the right side stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	90x70x100 93 / 1.15
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	
40340022	THBS/090S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40340027	THBS/090	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40340032	THBS/090A		
40340037	THBD/130S	2 porte freezer motore incorporato a dx senza piano di lavoro 2 freezer doors built in condensing unit on the right side without work top	129x69x86 109 / 1.15
40340042	THBD/130	2 porte freezer motore incorporato a dx piano di lavoro inox liscio 2 freezer doors built in condensing unit on the right side stainless steel normal work top	130x70x90 134 / 1.15
40340047	THBD/130A	2 porte freezer motore incorporato a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 freezer doors built in condensing unit on the right side stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	130x70x100 139 / 1.15
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	
40340052	THBS/130S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40340057	THBS/130	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40340062	THBS/130A		
40340067	THBD/170S	3 porte freezer motore incorporato a dx senza piano di lavoro 3 freezer doors built in condensing unit on the right side without work top	175x69x86 155 / 1.57
40340072	THBD/170	3 porte freezer motore incorporato a dx piano di lavoro inox liscio 3 freezer doors built in condensing unit on the right side stainless steel normal work top	176x70x90 190 / 1.57
40340077	THBD/170A	3 porte freezer motore incorporato a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 freezer doors built in condensing unit on the right side stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	176x70x100 196 / 1.57
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	
40340082	THBS/170S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40340087	THBS/170	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40340092	THBS/170A		

BASSA TEMPERATURA
LOW TEMPERATURE

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

-15/-20°C

H 760 mm

PROF. 700
700 DEPTH

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
40340102	THBD/220S	4 porte freezer motore incorporato a dx senza piano di lavoro 4 freezer doors built in condensing unit on the right side without work top	221x69x86 168/1.96
40340107	THBD/220	4 porte freezer motore incorporato a dx piano di lavoro inox liscio 4 freezer doors built in condensing unit on the right side stainless steel normal work top	222x70x86 198/1.96
40340112	THBD/220A	4 porte freezer motore incorporato a dx piano di lavoro con alzatina posteriore 4 freezer doors built in condensing unit on the right side stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included	222x70x100 203/1.96
40340117	THBS/220S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento) Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40340122	THBS/220		
40340127	THBS/220A		

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano (S)

Accessori: vedi pag. 46/47

Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

Accessories: see pag. 46/47

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

H 760 mm

PROF. 700
700 DEPTH

Codice
Code

Modello
Model

Descrizione
Description

W x D x H (cm)
Kg./Mc.

VERSIONE PREDISPOSTA
PREARRANGED VERSION

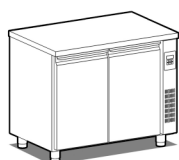
BASSA TEMPERATURA
LOW TEMPERATURE



-15/-20°C

40341005	THNBD/060S	1 porta freezer vano tecnico a dx senza piano di lavoro 1 freezer door technical compartment on the right side without work top	68x69x86 51 / 1.15
40341010	THNBD/060	1 porta freezer vano tecnico a dx piano di lavoro inox liscio 1 freezer door technical compartment on the right side stainless steel normal work top	68x70x90 93 / 1.15
40341015	THNBD/060A	1 porta freezer vano tecnico a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 1 freezer door technical compartment on the right side stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	68x70x100 98 / 1.15
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	

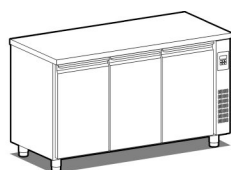
40341020	THNBS/060S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento) Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40341025	THNBS/060		
40341030	THNBS/060A		



-15/-20°C

40341035	THNBD/100S	2 porte freezer vano tecnico a dx senza piano di lavoro 2 freezer doors technical compartment on the right without work top	107x69x86 75 / 1.15
40341040	THNBD/100	2 porte freezer vano tecnico a dx piano di lavoro inox liscio 2 freezer doors technical compartment on the right side stainless steel normal work top	108x70x90 126 / 1.15
40341045	THNBD/100A	2 porte freezer vano tecnico a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 freezer doors technical compartment on the right side stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	108x70x100 131 / 1.15
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	

40341050	THNBS/100S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento) Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40341055	THNBS/100		
40341060	THNBS/100A		

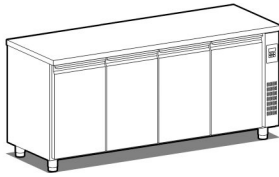


-15/-20°C

40341065	THNBD/150S	3 porte freezer vano tecnico a dx senza piano di lavoro 3 freezer doors technical compartment on the left without work top	153x69x86 106 / 1.57
40341070	THNBD/150	3 porte freezer vano tecnico a dx piano di lavoro inox liscio 3 freezer doors technical compartment on the right side stainless steel normal work top	154x70x90 161 / 1.57
40341075	THNBD/150A	3 porte freezer vano tecnico a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 freezer doors technical compartment on the right side stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	154x70x100 166 / 1.57
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	

40341080	THNBS/150S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento) Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40341085	THNBS/150		
40341090	THNBS/150A		

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



-15/-20°C

H 760 mm

PROF. 700
700 DEPTH

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
40341100	THNBD/200S	4 porte freezer vano tecnico a dx senza piano di lavoro 4 freezer doors technical compartment on the right without work top	199x69x86 147/1.96
40341105	THNBD/200	4 porte freezer vano tecnico a dx piano di lavoro inox liscio 4 freezer doors technical compartment on the right side stainless steel normal work top	200x70x90 188/1.96
40341110	THNBD/200A	4 porte freezer vano tecnico a dx piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 freezer doors technical compartment on the right side stainless steel work top with backsplash	200x70x100 193/1.96
	Dotazione Included	2 griglie GN 1/1 per porta 2 GN 1/1 shelves each door	
40341115	THNBS/200S	Versione con vano tecnico sx (senza supplemento)	
40341120	THNBS/200	Version with technical comp. on the left side (no extra charge)	
40341125	THNBS/200A		

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano (S)

Accessori: vedi pag. 46/47

Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

Accessories: see pag. 46/47

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

ACCESSORI PER TAVOLI TEMPERATURA NORMALE

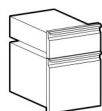
ACCESSORIES FOR NORMAL TEMPERATURE COUNTERS



40331200	CRH/2	Cassettiera refrigerata a 2 cassetti 1/2 (maggiorazione) Refrigerated drawer unit with 2 1/2 drawers (overprice)	
----------	-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



40331205	CRH/3	Cassettiera refrigerata a 3 cassetti 1/3 (maggiorazione) Refrigerated drawer unit with 3 1/3 drawers (overprice)	
----------	-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

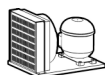


40331210	CRH/4	Cassettiera refrigerata a 2 cassetti 1/3+2/3 (maggiorazione) Refrigerated drawer unit with 2 1/3+2/3 drawers (overprice)	
----------	-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



40331250	PVH/01	Porta a vetro per tavolo refrigerato H 760 con illuminazione a led (maggiorazione) Glass door for refrigerated counters H760 with led light included (overprice)	
----------	--------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

40331255	SPH/01	Serratura a chiave per porta tavoli Self-locking key for counters door	
----------	--------	----------------------------------------------------------------------------------	--



40200180		Unità condensatrice HP 1/4 per tavolo 1-2 porte Condensing unit 1/4 HP for 1-2 doors counter	
----------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

40200182		Unità condensatrice HP 1/3 per tavolo 3-4 porte Condensing unit 1/3 HP for 3-4 doors counter	
----------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

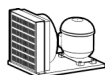
40200185		Bacinella raccoglicondensa autoevaporante Tray for automatic elimination of condensate water	
----------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ACCESSORI PER TAVOLI BASSA TEMPERATURA

ACCESSORIES FOR LOW TEMPERATURE COUNTERS



40341200	CRH/2BT	Cassettiera freezer a 2 cassetti 1/2 (maggiorazione) Freezer drawer unit with 2 1/2 drawers (overprice)	
----------	---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



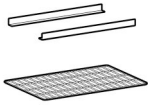
40200600		Unità condens. HP 5/8 per tavolo BT 1-2 porte Condens. unit 5/8 HP for 1-2 doors freezer counter	
----------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

40200602		Unità condensatrice HP 3/4 per tavolo BT 3 porte Condensing unit 3/4 HP for 3 doors freezer counter	
----------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

40200606		Unità condensatrice HP 1 per tavolo BT 4 porte Condensing unit 1 HP for 4 doors freezer counter	
----------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

40200185		Bacinella raccoglicondensa autoevaporante Tray for automatic elimination of condensate water	
----------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

ACCESSORI
ACCESSORIES


40200506		Coppia guide per griglia GN 1/1 Pair of runners for 700 depth counter	
40200500		Griglia GN 1/1 GN 1/1 shelf	32,5x53
45100240		Griglia inox GN 1/1 Stainless steel GN 1/1 shelf	32,5x53

40105050		Bacinella inox GN 1/1 h 40 mm Stainless steel GN 1/1 tray h 40 mm	
40105060		Bacinella inox GN 1/1 h 65 mm Stainless steel GN 1/1 tray h 65 mm	
40105070		Bacinella inox GN 1/1 h 100 mm Stainless steel GN 1/1 tray h 100 mm	
40105080		Coperchio inox per bacinella GN 1/1 Stainless steel lid for GN 1/1 tray	



40200530		Kit ruote Ø 125 Set of Ø 125 castors	
----------	--	------------------------------------------------	--



45000564		Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) Wi-Fi supervising system (overprice)	
----------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------	--

40200560		Frequenza 60Hz 60Hz frequency	
----------	--	-----------------------------------------	--

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

PASTICCERIA
PASTRY

PROF. 800
800 DEPTH



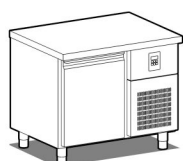
Costruzione inox
Capacità interna: 60x40 cm
Corpo h 710 mm
Spessore di isolamento mm 50
Vano tecnico a dx
Refrigerazione HSS "Helped Static System"
Controllo digitale da retropannello
Sbrinatorio automatico con resistenze elettriche
Evaporazione automatica acqua di condensa (escl. TAPN/)
Passo guide 75 mm
Piani di lavoro inox h 40 mm, sp. 15/10
Classe climatica 5

Made in stainless steel
Internal capacity: 60x40 cm
Body h 710 mm
50 mm thickness insulation
Technical compartment on right side
Refrigeration system HSS "Helped Static System"
Digital control by back panel control board
Automatic defrosting system with heating elements
Automatic elimination of condensate water (TAPN/ excl.)
75 mm pitch runners
Stainless steel worktops 40 mm high, 15/10 thickness
Climatic class 5

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

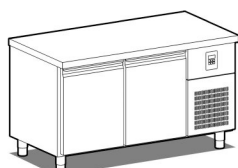
MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN UNIT

TEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE



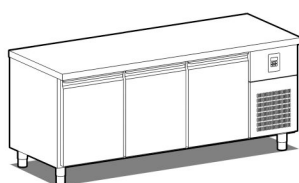
0/+8°C

42030000	TAP/10S	1 porta senza piano di lavoro 1 door without work top	104x76x86 86 / 1,72
42030001	TAP/10	1 porta piano di lavoro inox liscio 1 door stainless steel normal work top	105x80x90 128 / 1,72
42030002	TAP/10A	1 porta piano di lavoro inox con alzatina posteriore 1 door stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included	105x80x100 132 / 1,74



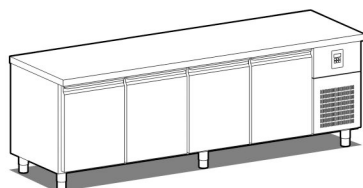
0/+8°C

42030010	TAP/16S	2 porte senza piano di lavoro 2 doors without work top	154x76x86 131 / 1,72
42030011	TAP/16	2 porte piano di lavoro inox liscio 2 doors stainless steel normal work top	155x80x90 173 / 1,72
42030012	TAP/16A	2 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included	155x80x100 177 / 1,74



0/+8°C

42030020	TAP/21S	3 porte senza piano di lavoro 3 doors without work top	209x76x86 163 / 2,25
42030021	TAP/21	3 porte piano di lavoro inox liscio 3 doors stainless steel normal work top	210x80x90 223 / 2,25
42030022	TAP/21A	3 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included	210x80x100 227 / 2,37



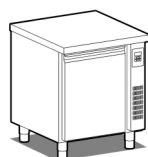
0/+8°C

42030030	TAP/27S	4 porte senza piano di lavoro 4 doors without work top	264x76x86 227 / 2,85
42030031	TAP/27	4 porte piano di lavoro inox liscio 4 doors stainless steel normal work top	265x80x90 303 / 2,85
42030032	TAP/27A	4 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included	265x80x100 307 / 2,95

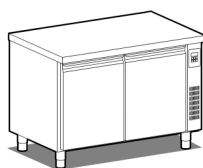
REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

PASTICCERIA
PASTRY

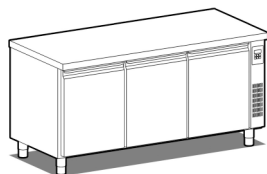
PROF. 800
800 DEPTH



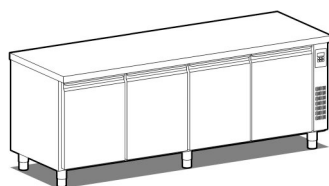
0/+8°C



0/+8°C



0/+8°C



0/+8°C

VERSIONE PREDISPOSTA
PREARRANGED VERSION

TEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
42030090	TAPN/07S	1 porta senza piano di lavoro 1 door without work top	74x76x86 68 / 1,28
42030091	TAPN/07	1 porta piano di lavoro inox liscio 1 door stainless steel normal work top	75x80x90 110 / 1,28
42030092	TAPN/07A	1 porta piano di lavoro inox con alzatina posteriore 1 door stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 7 coppie guide 7 pair of runners	75x80x100 114 / 1,47
42030100	TAPN/13S	2 porte senza piano di lavoro 2 doors without work top	124x76x86 116 / 1,28
42030101	TAPN/13	2 porte piano di lavoro inox liscio 2 doors stainless steel normal work top	125x80x90 158 / 1,28
42030102	TAPN/13A	2 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	125x80x100 162 / 1,47
42030110	TAPN/18S	3 porte senza piano di lavoro 3 doors without work top	179x76x86 146 / 1,95
42030111	TAPN/18	3 porte piano di lavoro inox liscio 3 doors stainless steel normal work top	180x80x90 206 / 1,95
42030112	TAPN/18A	3 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	180x80x100 210 / 2,05
42030120	TAPN/24S	4 porte senza piano di lavoro 4 doors without work top	234x76x86 208 / 2,54
42030121	TAPN/24	4 porte piano di lavoro inox liscio 4 doors stainless steel normal work top	235x80x90 284 / 2,54
42030122	TAPN/24A	4 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	235x80x100 288 / 2,64

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano (S)

Accessori: vedi pag. 53

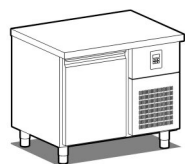
Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

Accessories: see pag. 53

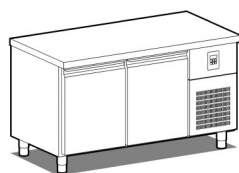
REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

PASTICCERIA
PASTRY

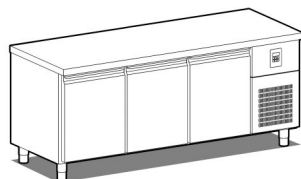
PROF. 800
800 DEPTH



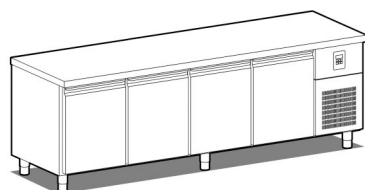
-15/-20°C



-15/-20°C



-15/-20°C



-15/-20°C

MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN UNIT

BASSA TEMPERATURA
LOW TEMPERATURE

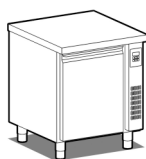
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
42040000	TAPBT/10S	1 porta senza piano di lavoro 1 door without work top	104x76x86 86 / 1,72
42040001	TAPBT/10	1 porta piano di lavoro inox liscio 1 door stainless steel normal work top	105x80x90 128 / 1,72
42040002	TAPBT/10A	1 porta piano di lavoro inox con alzatina posteriore 1 door stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 7 coppie guide 7 pair of runners	105x80x100 132 / 1,74
42040010	TAPBT/16S	2 porte senza piano di lavoro 2 doors without work top	154x76x86 131 / 1,72
42040011	TAPBT/16	2 porte piano di lavoro inox liscio 2 doors stainless steel normal work top	155x80x90 173 / 1,72
42040012	TAPBT/16A	2 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	155x80x100 177 / 1,74
42040020	TAPBT/21S	3 porte senza piano di lavoro 3 doors without work top	209x76x86 163 / 2,25
42040021	TAPBT/21	3 porte piano di lavoro inox liscio 3 doors stainless steel normal work top	210x80x90 223 / 2,25
42040022	TAPBT/21A	3 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	210x80x100 227 / 2,37
42040030	TAPBT/27S	4 porte senza piano di lavoro 4 doors without work top	264x76x86 207 / 2,85
42040031	TAPBT/27	4 porte piano di lavoro inox liscio 4 doors stainless steel normal work top	265x80x90 303 / 2,85
42040032	TAPBT/27A	4 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	265x80x100 307 / 2,95

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano (S)

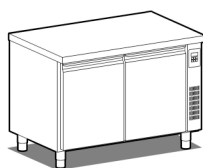
Accessori: vedi pag. 53

Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

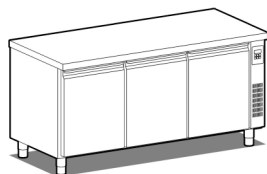
Accessories: see pag. 53

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONPASTICCERIA
PASTRYPROF. 800
800 DEPTH

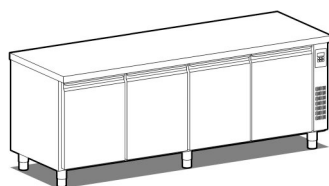
-15/-20°C



-15/-20°C



-15/-20°C



-15/-20°C

VERSIONE PREDISPOSTA
PREARRANGED VERSION

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
42040090	TAPNBT/07S	1 porta senza piano di lavoro 1 door without work top	74x76x86 68 / 1,28
42040091	TAPNBT/07	1 porta piano di lavoro inox liscio 1 door stainless steel normal work top	75x80x90 110 / 1,28
42040092	TAPNBT/07A	1 porta piano di lavoro inox con alzatina posteriore 1 door stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	75x80x100 114 / 1,47
	Dotazione Included	7 coppie guide 7 pair of runners	
42040100	TAPNBT/13S	2 porte senza piano di lavoro 2 doors without work top	124x76x86 116 / 1,28
42040101	TAPNBT/13	2 porte piano di lavoro inox liscio 2 doors stainless steel normal work top	125x80x90 158 / 1,28
42040102	TAPNBT/13A	2 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	125x80x100 162 / 1,47
	Dotazione Included	7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	
42040110	TAPNBT/18S	3 porte senza piano di lavoro 3 doors without work top	179x76x86 146 / 1,95
42040111	TAPNBT/18	3 porte piano di lavoro inox liscio 3 doors stainless steel normal work top	180x80x90 206 / 1,95
42040112	TAPNBT/18A	3 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	180x80x100 210 / 2,05
	Dotazione Included	7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	
42040120	TAPNBT/24S	4 porte senza piano di lavoro 4 doors without work top	234x76x86 208 / 2,54
42040121	TAPNBT/24	4 porte piano di lavoro inox liscio 4 doors stainless steel normal work top	235x80x90 284 / 2,54
42040122	TAPNBT/24A	4 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz	235x80x100 288 / 2,64
	Dotazione Included	7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano (S)

Accessori: vedi pag. 53

Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

Accessories: see pag. 53

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

CIOCCOLATO
CHOCOLATE

PROF. 800
800 DEPTH

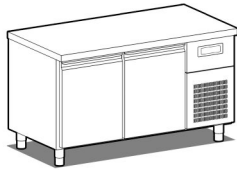


Costruzione inox
Capacità interna: 60x40 cm
Corpo h 710 mm
Spessore di isolamento mm 50
Vano tecnico a dx
Refrigerazione HSS "Helped Static System"
Controllo digitale
Controllo dell'umidità con sonda elettronica
Sbrinamento automatico con resistenze elettriche
Evaporazione automatica acqua di condensa
Passo guide 75 mm
Piani di lavoro inox h 40 mm, sp. 15/10
Classe climatica 5

Made in stainless steel
Internal capacity: 60x40 cm
Body h 710 mm
50 mm thickness insulation
Technical compartment on right side
Refrigeration system HSS "Helped Static System"
Digital control
Humidity control with electronic probe
Automatic defrosting system with heating elements
Automatic elimination of condensate water
75 mm pitch runners
Stainless steel worktops 40 mm high, 15/10 thickness
Climatic class 5

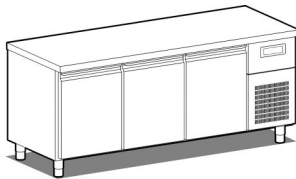
Code	Modello	Descrizione	WxDxH (cm)
Code	Model	Description	Kg./Mc.

CONTROLLO UMIDITA' 45-65% UR
HUMIDITY CONTROL 45-65% RH



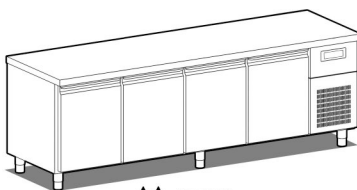
45-65%
+4/+18°C

42050010	TAPC/16S	2 porte refrigerate senza piano di lavoro 2 refrigerated doors without work top	154x76x86 131 / 1,72
42050011	TAPC/16	2 porte refrigerate piano di lavoro inox liscio 2 refrigerated doors stainless steel normal work top	155x80x90 173 / 1,72
42050012	TAPC/16A	2 porte refrigerate piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 refrigerated doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	155x80x100 177 / 1,74



45-65%
+4/+18°C

42050020	TAPC/21S	3 porte refrigerate senza piano di lavoro 3 refrigerated doors without work top	209x76x86 163 / 2,25
42050021	TAPC/21	3 porte refrigerate piano di lavoro inox liscio 3 refrigerated doors stainless steel normal work top	210x80x90 223 / 2,25
42050022	TAPC/21A	3 porte refrigerate piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 refrigerated doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	210x80x100 227 / 2,37



45-65%
+4/+18°C

42050030	TAPC/27S	4 porte refrigerate senza piano di lavoro 4 refrigerated doors without work top	264x76x86 227 / 2,85
42050031	TAPC/27	4 porte refrigerate piano di lavoro inox liscio 4 refrigerated doors stainless steel normal work top	265x80x90 303 / 2,85
42050032	TAPC/27A	4 porte refrigerate piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 refrigerated doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	265x80x100 307 / 2,95

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano (S)

Accessori: vedi pag. 53

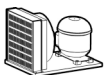
Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

Accessories: see pag. 53

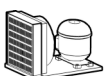
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

ACCESSORI PER TAVOLI TEMPERATURA NORMALE
 ACCESSORIES FOR NORMAL TEMPERATURE COUNTERS

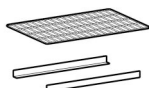

42030009	CRP/2	Cassettiera refrigerata a 2 cassetti 1/2 (maggiorazione) Refrigerated drawer unit with 2 1/2 drawers (overprice)	
----------	--------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



40200180		Unità condensatrice HP 1/4 per tavolo 1-2 porte Condensing unit 1/4 HP for 1-2 doors counter	
40200182		Unità condensatrice HP 1/3 per tavolo 3-4 porte Condensing unit 1/3 HP for 3-4 doors counter	
40200185		Bacinella raccoglicondensa autoevaporante Tray for automatic elimination of condensate water	

ACCESSORI PER TAVOLI BASSA TEMPERATURA
 ACCESSORIES FOR LOW TEMPERATURE COUNTERS


40200600		Unità condens. HP 5/8 per tavolo BT 1-2 porte Condens. unit 5/8 HP for 1-2 doors freezer counter	
40200602		Unità condensatrice HP 3/4 per tavolo BT 3 porte Condensing unit 3/4 HP for 3 doors freezer counter	
40200606		Unità condensatrice HP 1 per tavolo BT 4 porte Condensing unit 1 HP for 4 doors freezer counter	
40200185		Bacinella raccoglicondensa autoevaporante Tray for automatic elimination of condensate water	

ACCESSORI
 ACCESSORIES


45020550		Griglia rilsan cm 60x40 Rilsan cm 60x40 shelf	
20808031		Coppia guide per teglia cm 60x40 Pair of runners for 60x40 cm trays	



42000560		Teglia inox cm 40x60x2h Stainless steel cm 40x60x2h tray	
42000562		Teglia inox cm 40x60x3h Stainless steel cm 40x60x3h tray	



20807050		Ruota Pivottante Ø 125 mm (maggiorazione) Castor Ø 125 mm (overprice)	
20807055		Ruota Autobloccante Ø 125 mm (maggiorazione) Self-locking castor Ø 125 mm (overprice)	



45000564		Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) Wi-Fi supervising system (overprice)	
----------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------	--



40200560		Frequenza 60Hz 60Hz frequency	
----------	--	-----------------------------------------	--

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



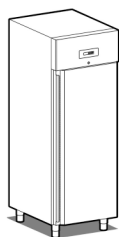
Costruzione inox
Interno stampato
Capacità interna: GN 2/1
Spessore di isolamento mm 95
Refrigerazione ventilata
Controllo digitale
Sbrinamento automatico
Evaporazione automatica acqua di condensa
Serratura a chiave (escluso porta a vetro)
Illuminazione led
Passo 55 mm, 24 posizioni
Classe climatica 5 (porte a vetro: classe climatica 4)

Made in stainless steel
Deep-drawn internal sides
Internal capacity: GN 2/1
95 mm thickness insulation
Ventilated cooling system
Digital control
Automatic defrosting system
Automatic elimination of condensate water
Door lock with key (not for glass doors)
Led light
55 mm pitch, 24 positions
Climatic class 5 (glass door: climatic class 4)

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

GRUPPO MONOBLOCCO
MONOBLOCK UNIT

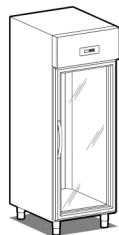
TEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE



-2/+8°C

45000260 **XPN/70**
1 porta, lt 700, gas R600a
1 door, 700 lt, R600a gas
Volt.: 1x230V ~ 50Hz
Dotazione
Included
3 griglie GN 2/1
3 GN 2/1 shelves

72x91x209
156 / 1.79

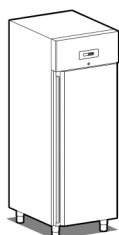


+2/+10°C

45000265 **XPNV/70**
1 porta a vetro, lt 700, gas R600a
1 glass door, 700 lt., R600a gas
Volt.: 1x230V ~ 50Hz
Dotazione
Included
3 griglie GN 2/1
3 GN 2/1 shelves

72x91x209
166 / 1.79

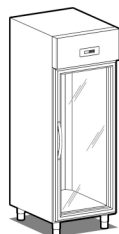
BASSA TEMPERATURA
LOW TEMPERATURE



-18/-21°C

45000270 **XPB/70**
1 porta, lt 700
1 door, 700 lt
Volt.: 1x230V ~ 50Hz
Dotazione
Included
3 griglie GN 2/1
3 GN 2/1 shelves

72x91x209
159 / 1.79



-18/-21°C

45000275 **XPBV/70**
1 porta a vetro, lt 700
1 glass door, 700 lt
Volt.: 1x230V ~ 50Hz
Dotazione
Included
3 griglie GN 2/1
3 GN 2/1 shelves

72x91x209
169 / 1.79

Note - Accessori a pag. 61
Notes - Accessories at page 61



Note - Dettaglio degli interni stampati in acciaio inox
Notes - Internal details of deep-drawn stainless steel sides

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



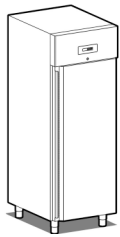
Costruzione inox
Capacità interna: GN 2/1
Spessore di isolamento mm 75
Refrigerazione ventilata
Controllo digitale da retropannello
Sbrinatorio automatico
Evaporazione automatica acqua di condensa
Serratura a chiave (escluse porte a vetro)
Illuminazione interna
Passo guide 69 mm
Classe climatica 5 (porte a vetro: classe climatica 4)

Made in stainless steel
Internal capacity: GN 2/1
75 mm thickness insulation
Ventilated cooling system
Digital control by back panel control board
Automatic defrosting system
Automatic elimination of condensate water
Door lock with key (not for glass doors)
Internal light
69 mm pitch runners
Climatic class 5 (glass door: climatic class 4)

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

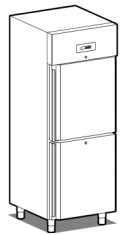
GRUPPO MONOBLOCCO
MONOBLOCK UNIT

TEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE



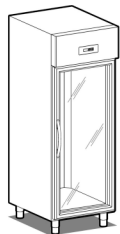
-2/+8°C

45000312	XFN/70	1 porta, lt 700 1 door, 700 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 3 griglie GN 2/1 3 GN 2/1 shelves	75x82x205 140 / 1.65
----------	---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



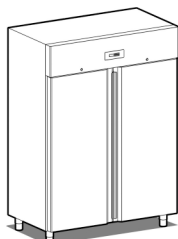
-2/+8°C

45000313	XFN/71	2 1/2 porte, lt 700 2 half doors, 700 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 4 griglie GN 2/1 4 GN 2/1 shelves	75x82x205 144 / 1.65
----------	---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



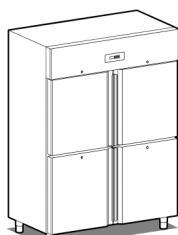
+2/+10°C

45000314	XFNV/70	1 porta a vetro, lt 700 1 glass door, 700 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 3 griglie GN 2/1 3 GN 2/1 shelves	75x82x205 152 / 1.65
----------	----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



-2/+8°C

45000342	XFN/140	2 porte, lt 1400 2 doors, 1400 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 6 griglie GN 2/1 6 GN 2/1 shelves	147x82x205 198 / 3.12
----------	----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------



-2/+8°C

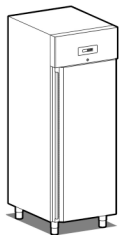
45000343	XFN/142	4 1/2 porte, lt 1400 4 half doors, 1400 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 8 griglie GN 2/1 8 GN 2/1 shelves	147x82x205 204 / 3.12
----------	----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



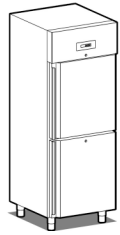
+2/+10°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45000344	XFNV/140 Dotazione Included	2 porte a vetro, lt 1400 2 glass doors, 1400 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz 6 griglie GN 2/1 6 GN 2/1 shelves	147x82x205 210 / 3.12



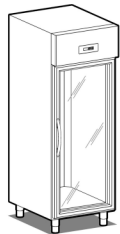
-18/-21°C

			BASSA TEMPERATURA LOW TEMPERATURE
45000357	XFB/70 Dotazione Included	1 porta, lt 700 1 door, 700 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz 3 griglie GN 2/1 3 GN 2/1 shelves	75x82x205 145 / 1.65



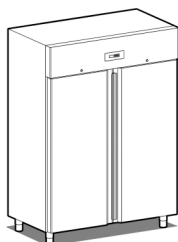
-18/-21°C

45000358	XFB/71 Dotazione Included	2 1/2 porte, lt 700 2 half doors, 700 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz 4 griglie GN 2/1 4 GN 2/1 shelves	75x82x205 149 / 1.65
----------	--------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



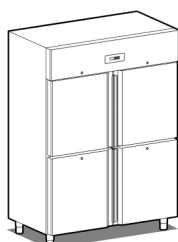
-18/-21°C

45000359	XFBV/70 Dotazione Included	1 porta a vetro, lt 700 1 glass door, 700 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz 3 griglie GN 2/1 3 GN 2/1 shelves	75x82x205 157 / 1.65
----------	---------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



-18/-21°C

45000377	XFB/140 Dotazione Included	2 porte, lt 1400 2 doors, 1400 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz 6 griglie GN 2/1 6 GN 2/1 shelves	147x82x205 203 / 3.12
----------	---------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------



-18/-21°C

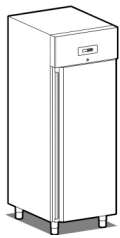
45000378	XFB/142 Dotazione Included	4 1/2 porte, lt 1400 4 half doors, 1400 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz 8 griglie GN 2/1 8 GN 2/1 shelves	147x82x205 209 / 3.12
----------	---------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



-18/-21°C

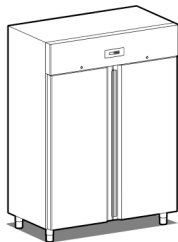
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45000379	XFBV/140 Dotazione Included	2 porte a vetro, lt 1400 2 glass doors, 1400 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz 6 griglie GN 2/1 6 GN 2/1 shelves	147x82x205 215 / 3.12



-4/+4°C

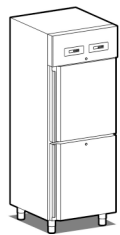
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45000382	XFI/70 Dotazione Included	1 porta, lt 700 1 door, 700 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz 12 bacinelle GN 1/1 150 h 12 GN 1/1 150 h plastic containers	75x82x205 140 / 1.65

SERVIZIO ITTICO
FISHING CABINET



-4/+4°C

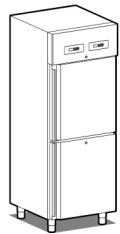
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45000397	XFI/140 Dotazione Included	2 porte, lt 1400 2 doors, 1400 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz 24 bacinelle GN 1/1 150 h 24 GN 1/1 150 h plastic containers	147x82x205 198 / 3.12



-2/+8°C -2/+8°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45000402	XFC/70 Dotazione Included	1 1/2 porta (-2/+8°C) + 1 1/2 porta (-2/+8°C), lt 350+300 1 1/2 door (-2/+8°C) + 1 1/2 door (-2/+8°C), 350+300 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz 4 griglie GN 2/1 4 GN 2/1 shelves	75x86x205 171 / 1.65

VERSIONE COMBINATA
COMBINED VERSION



-2/+8°C -18/-21°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45000407	XFC/75 Dotazione Included	1 1/2 porta (-2/+8°C) + 1 1/2 porta (-18/-21°C), lt 350+300 1 1/2 door (-2/+8°C) + 1 1/2 door (-18/-21°C), 350+300 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz 4 griglie GN 2/1 4 GN 2/1 shelves	75x86x205 173 / 1.65

Note - Accessori a pag. 61
Notes - Accessories at page 61

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



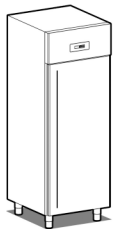
Costruzione inox
Capacità interna: GN 2/1
Spessore di isolamento mm 60
Refrigerazione ventilata
Controllo digitale da retropannello
Sbrinamento automatico
Evaporazione automatica acqua di condensa
Passo guide 65 mm
Classe climatica 5 (porte a vetro: classe climatica 4)

Made in stainless steel
Internal capacity: GN 2/1
60 mm thickness insulation
Ventilated cooling system
Digital control by back panel control board
Automatic defrosting system
Automatic elimination of condensate water
65 mm pitch runners
Climatic class 5 (glass door: climatic class 4)

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

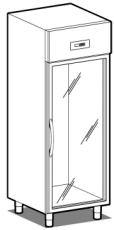
GRUPPO MONOBLOCCO
MONOBLOCK UNIT

TEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE



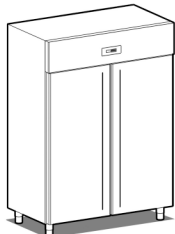
-2/+8°C

45001507	EFN/01	1 porta, lt 700 1 door, 700 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 3 griglie GN 2/1 3 GN 2/1 shelves	72x79x205 116 / 1.39
----------	---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



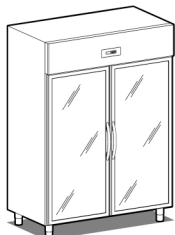
+2/+10°C

45001508	EFNV/01	1 porta a vetro, lt 700 1 glass door, 700 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 3 griglie GN 2/1 3 GN 2/1 shelves	72x79x205 121 / 1.39
----------	----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



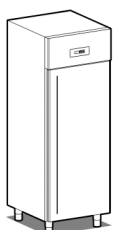
-2/+8°C

45001517	EFN/02	2 porte, lt 1400 2 doors, 1400 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 6 griglie GN 2/1 6 GN 2/1 shelves	144x79x205 166 / 2.69
----------	---------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------



+2/+10°C

45001518	EFNV/02	2 porte a vetro, lt 1400 2 glass doors, 1400 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 6 griglie GN 2/1 6 GN 2/1 shelves	144x79x205 172 / 2.69
----------	----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

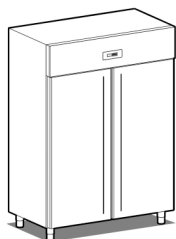


-18/-21°C

45001527	EFB/01	1 porta, lt 700 1 door, 700 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 3 griglie GN 2/1 3 GN 2/1 shelves	72x79x205 180 / 1.39
----------	---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

BASSA TEMPERATURA
LOW TEMPERATURE

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

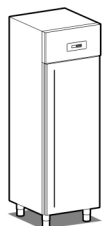


-18/-21°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45001537	EFB/02 Dotazione Included	2 porte, lt 1400 2 doors, 1400 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz 6 griglie GN 2/1 6 GN 2/1 shelves	144x79x205 122 / 1.39

SLIM VERSION

TEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE

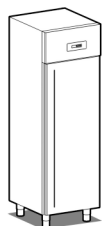


-2/+8°C

45001707	SFN/01 Dotazione Included	1 porta, lt 450 1 door, 450 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz 3 griglie cm 44,5x56 3 44,5x56 cm shelves	64x70x205 106 / 1.11
----------	--------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

SLIM VERSION

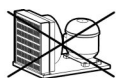
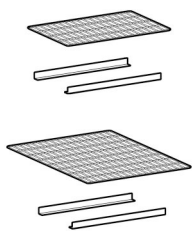
BASSA TEMPERATURA
LOW TEMPERATURE



-18/-21°C

45001717	SFB/01 Dotazione Included	1 porta, lt 450 1 door, 450 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz 3 griglie cm 44,5x56 3 44,5x56 cm shelves	64x70x205 104 / 1.11
----------	--------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Note - Accessori a pag. 61
Notes - Accessories at page 61

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45001740		Griglia cm 44,5x56 44,5x56 shelf	
45001745		Coppia guide per griglia cm 44,5x56 Pair of runners for 44,5x56 cm shelf	
45000500		Griglia GN 2/1 GN 2/1 shelf	
45000515		Griglia inox GN 2/1 GN 2/1 stainless steel shelf	
45001550		Coppia guide per griglia GN 2/1 Pair of runners for GN 2/1 shelf	
45000530		Pedale apertura porta Door pedal	
45000535		Luce led per porta LED light each door	
45000537		Serratura a chiave per porta Door lock with key	
45000540		Kit ruote Ø 100 Set of Ø 100 castors	
45000543		Struttura portateglie per 19 teglie cm 60x40 (passo mm 65) per porta (maggiorazione) Pastry structure for 19 60x40cm trays (65 mm pitch) each door (overprice)	
		Versione predisposta con impianto a valvola armadio TN (detrazione) Prearranged version with valve system for normal temperature cabinet (deduction)	
		Versione predisposta con impianto a valvola armadio BT (detrazione) Prearranged version with valve system for low temperature cabinet (deduction)	
45000564		Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) Wi-Fi supervising system (overprice)	
40200560		Frequenza 60Hz 60Hz frequency	

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

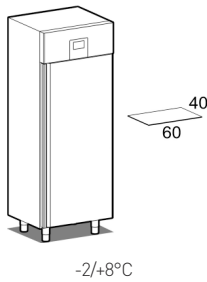


Costruzione inox
Capacità interna: teglie cm 60x40 / 60x80
Spessore di isolamento mm 75
Refrigerazione ventilata "gentile" indiretta/soft
Controllo digitale
Alto livello di umidità miglior conservazione del prodotto fresco
Energy save
Sbrinamento automatico a gas caldo
Evaporazione automatica acqua di condensa
Passo guide 16,5 mm - 74 posizioni
Classe climatica 5

Made in stainless steel
Internal capacity: 60x40 / 60x80 cm trays
75 mm thickness insulation
"Gentle" cooling system with indirect/soft ventilation
Digital control
High humidity level for a better storage of fresh product
Energy save
Automatic defrosting system with hot gas
Automatic elimination of condensate water
16,5 mm pitch runners - 74 positions
Climatic class 5

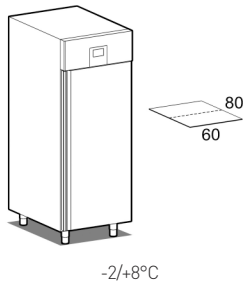
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

TEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE



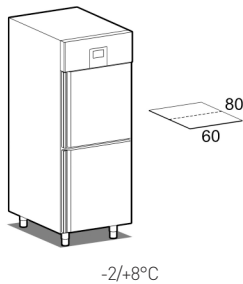
45010500 **ARP/20**
1 porta, lt 500, 20 teglie 60x40 cm
1 door, 500 lt, 20 60x40 cm trays
Volt.: 1x230V ~ 50Hz
Dotazione Included
20 coppie guide per teglie 60x40
20 pair of runners for 60x40 cm trays

79x69x214
135 / 1,36



45010510 **ARP/40**
1 porta, lt 900, 20 teglie 60x80 cm
1 door, 900 lt, 20 60x80 cm trays
Volt.: 1x230V ~ 50Hz
Dotazione Included
20 coppie guide per teglie 60x80
20 pair of runners for 60x80 cm trays

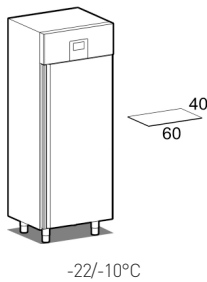
79x108x214
188 / 2,14



45010515 **ARP/41**
2 1/2 porte, lt 900, 20 teglie 60x80 cm
2 half doors, 900 lt, 20 60x80 cm trays
Volt.: 1x230V ~ 50Hz
Dotazione Included
20 coppie guide per teglie 60x80
20 pair of runners for 60x80 cm trays

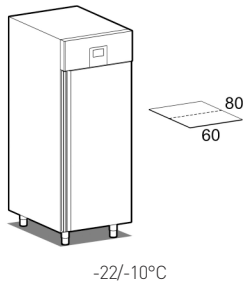
79x108x214
205 / 2,14

BASSA TEMPERATURA
LOW TEMPERATURE

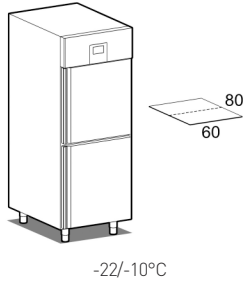


45010505 **ARP/20B**
1 porta, lt 500, 20 teglie 60x40 cm
1 door, 500 lt, 20 60x40 cm trays
Volt.: 1x230V ~ 50Hz
Dotazione Included
20 coppie guide per teglie 60x40
20 pair of runners for 60x40 cm trays

79x69x214
148 / 1,36

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

-22/-10°C



-22/-10°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45010520	ARP/40B Dotazione Included	1 porta, lt 900, 20 teglie 60x80 cm 1 door, 900 lt, 20 60x80 cm trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz 20 coppie guide per teglie 60x80 20 pair of runners for 60x80 cm trays	79x108x214 205 / 2,14
45010525	ARP/41B Dotazione Included	2 1/2 porte, lt 900, 20 teglie 60x80 cm 2 half doors, 900 lt, 20 60x80 cm trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz 20 coppie guide per teglie 60x80 20 pair of runners for 60x80 cm trays	79x108x214 205 / 2,14

Note - Accessori a pag. 67
Notes - Accessories at page 67

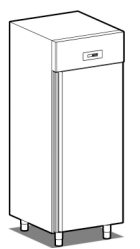
REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



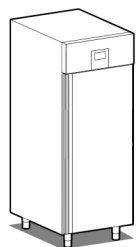
GELATO
ICE CREAM

Costruzione inox
Capacità interna: 54 vaschette gelato da 5 lt (cm 36x16x12h)
Spessore di isolamento mm 75 (ARG/30 sp. mm 65)
Refrigerazione ventilata
Controllo digitale (ARG/30 da retropannello)
Ciclo indurimento gelato
Energy save
Sbrinamento automatico a gas caldo
Evaporazione automatica acqua di condensa
Classe climatica 5

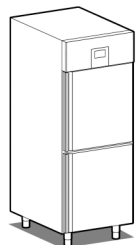
Made in stainless steel
Internal capacity: 54 5 lt ice-cream containers (cm 36x16x12h)
75 mm thickness insulation (ARG/30 mm 65)
Ventilated cooling system
Digital control (ARG/30 by back panel)
Gelato hardening cycle
Energy save
Automatic defrosting system with hot gas
Automatic elimination of condensate water
Climatic class 5



-22/-10°C



-25/-10°C



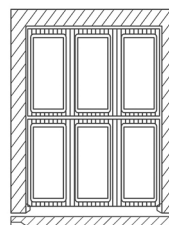
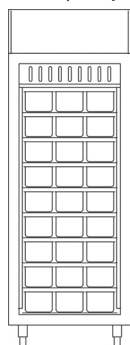
-25/-10°C



Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	WxDxH (cm) Kg./Mc.
45010392	ARG/30	1 porta, lt 750 1 door, 750 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 5 griglie cm 56x74 5 56x74 cm shelves	78x90x211 179 / 1,81
45010530	ARG/40	1 porta, lt 900 1 door, 900 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 5 griglie 60x80 cm 5 60x80 cm shelves	79x108x214 205 / 2,14
45010535	ARG/41	2 1/2 porte, lt 900 2 half doors, 900 lt Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 5 griglie 60x80 cm 5 60x80 cm shelves	79x108x214 205 / 2,14

BASSA TEMPERATURA
LOW TEMPERATURE

Capacità bacinelle gelato ARG/30-40-41: n. 54 bacinelle gelato*
Containers capacity ARG/30-40-41: n. 54 ice cream containers*



Note - * bacinella da 5 lt cm 36x16x12h
Notes - * 5 lt container cm 36x16x12h

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



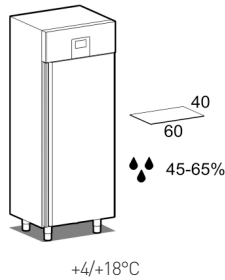
Costruzione inox
Capacità interna: teglie cm 60x40 / 60x80
Spessore di isolamento mm 75
Refrigerazione ventilata "gentile" indiretta/soft
Controllo digitale
Controllo dell'umidità con sonda elettronica
Alto livello umidità per miglior conservazione prodotto fresco
Energy save
Sbrinamento automatico a gas caldo
Evaporazione automatica acqua di condensa
Passo guide 16,5 mm - 74 posizioni
Classe climatica 5 (porte a vetro: classe climatica 4)

Made in stainless steel
 Internal capacity: 60x40 / 60x80 cm trays
 75 mm thickness insulation
 "Gentle" cooling system with indirect/soft ventilation
 Digital control
 Humidity control with electronic probe
 High humidity level for a better storage of fresh product
 Energy save
 Automatic defrosting system with hot gas
 Automatic elimination of condensate water
 16,5 mm pitch runners - 74 positions
 Climatic class 5 (glass door: climatic class 4)

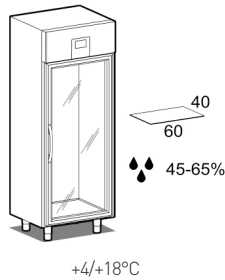
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

CONTROLLO UMIDITA' 45-65% UR
HUMIDITY CONTROL 45-65% RH

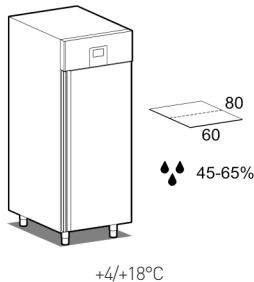
CIOCCOLATO
CHOCOLATE



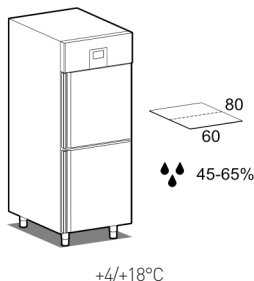
45011105	ADP/20C	1 porta, lt 500, 20 teglie 60x40 cm 1 door, 500 lt, 20 60x40 cm trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 20 coppie guide per teglie 60x40 20 pair of runners for 60x40 cm trays	79x69x214 144 / 1,36
----------	----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



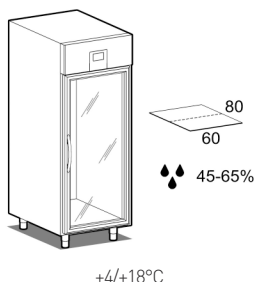
45011110	ADPV/20C	1 porta vetro con illuminazione led, lt 500, 20 teglie 60x40 cm 1 glass door with led light, 500 lt, 20 60x40 cm trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 20 coppie guide per teglie 60x40 20 pair of runners for 60x40 cm trays	79x69x214 146 / 1,36
----------	-----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



45011125	ADP/40C	1 porta, lt 900, 20 teglie 60x80 cm 1 door, 900 lt, 20 60x80 cm trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 20 coppie guide per teglie 60x80 20 pair of runners for 60x80 cm trays	79x108x214 201 / 2,14
----------	----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

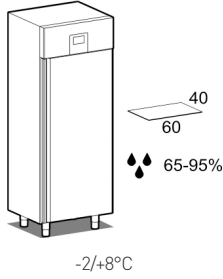
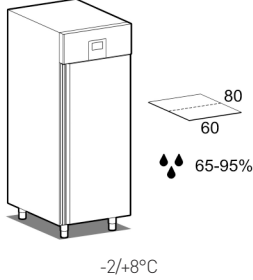


45011130	ADP/41C	2 1/2 porte, lt 900, 20 teglie 60x80 cm 2 half doors, 900 lt, 20 60x80 cm trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 20 coppie guide per teglie 60x80 20 pair of runners for 60x80 cm trays	79x108x214 201 / 2,14
----------	----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

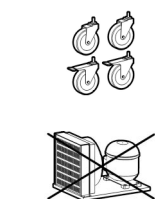
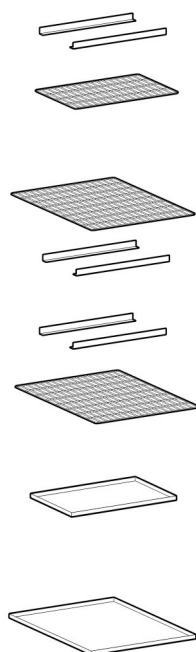


45011135	ADPV/40C	1 porta vetro con illuminazione led, lt 900, 20 teglie 60x80 cm 1 glass door with led light, 900 lt, 20 60x80 cm trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included 20 coppie guide per teglie 60x80 20 pair of runners for 60x80 cm trays	79x108x214 203 / 2,14
----------	-----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

	Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.	
 <p>40 60 65-95% -2/+8°C</p>	CONTROLLO UMIDITA' 65-95% UR HUMIDITY CONTROL 65-95% RH			ALTA UMIDITA' HIGH HUMIDITY	
	45011100	ADP/20H	1 porta, lt 500, 20 teglie 60x40 cm 1 door, 500 lt, 20 60x40 cm trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz 20 coppie guide per teglie 60x40 20 pair of runners for 60x40 cm trays		79x69x214 141 / 1,36
		Dotazione Included			
 <p>80 60 65-95% -2/+8°C</p>	45011115	ADP/40H	1 porta, lt 900, 20 teglie 60x80 cm 1 door, 900 lt, 20 60x80 cm trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz 20 coppie guide per teglie 60x80 20 pair of runners for 60x80 cm trays	79x108x214 198 / 2,14	
		Dotazione Included			
 <p>80 60 65-95% -2/+8°C</p>	45011120	ADP/41H	2 1/2 porte, lt 900, 20 teglie 60x80 cm 2 half doors, 900 lt, 20 60x80 cm trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz 20 coppie guide per teglie 60x80 20 pair of runners for 60x80 cm trays	79x108x214 198 / 2,14	
		Dotazione Included			

Note - Accessori a pag. 67
Notes - Accessories at page 67

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45020503		Coppia guide per teglia cm 60x40 Pair of runners for cm 60x40 tray	
45020550		Griglia rilsan cm 60x40 Rilsan cm 60x40 shelf	
45100242		Griglia inox cm 60x40 Stainless steel cm 60x40 shelf	
45020540		Griglia cm 56x74 (ARG/30) cm 56x74 shelf (ARG/30)	
45020506		Coppia guide per ARG/30 Pair of runners for ARG/30	
45020511		Coppia guide per teglia cm 60x80 Pair of runners for cm 60x80 tray	
45020512		Griglia rilsan cm 60x80 Rilsan cm 60x80 shelf	
45020515		Griglia inox cm 60x80 Stainless steel 60x80 cm shelf	
42000560		Teglia inox cm 40x60x2h Stainless steel cm 40x60x2h tray	
42000562		Teglia inox cm 40x60x3h Stainless steel cm 40x60x3h tray	
45020520		Teglia inox cm 60x80x2h Stainless steel cm 60x80x2h tray	
45020525		Porta in vetro temperato con illuminazione a LED (maggiorazione) Tempered glass door with internal LED light (overprice)	
45000540		Kit ruote Ø 100 Set of Ø 100 castors	
		Versione predisposta con impianto a valvola armadio TN (detrazione) Prearranged version with valve system for normal temperature cabinet (deduction)	
		Versione predisposta con impianto a valvola armadio BT (detrazione) Prearranged version with valve system for low temperature cabinet (deduction)	
45000564		Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) Wi-Fi supervising system (overprice)	
40200560		Frequenza 60Hz 60Hz frequency	

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



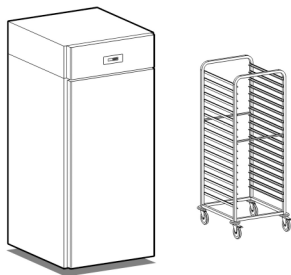
Costruzione inox
Capacità interna: 2 carrelli GN 1/1 o 60x40 - 1 carrello GN 2/1 o 60x80
Spessore di isolamento mm 80
Refrigerazione ventilata
Controllo digitale da retropannello
Paracolpi interno
Sbrinamento automatico
Carrelli esclusi
Classe climatica 5

Made in stainless steel
Internal capacity: 2 GN 1/1 or 60x40 trolleys - 1 GN 2/1 or 60x80 trolleys
80 mm thickness insulation
Ventilated cooling system
Digital control by back panel control board
Interior bumpers
Automatic defrosting system
Trolleys not included
Climatic class 5

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

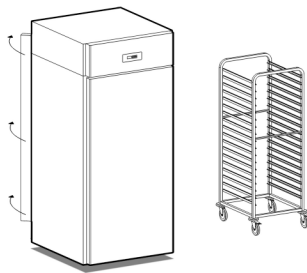
GRUPPO MONOBLOCCO
MONOBLOCK UNIT

TEMPERATURA NORMALE
NORMAL TEMPERATURE



+2/+10°C

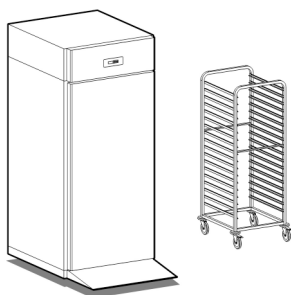
45050102	RIN/01	1 porta, lt 1400 Dim. utili interne: cm 82x99x186h 1 door, 1400 lt Internal useful dim.: cm 82x99x186h Volt.: 1x230V ~ 50Hz	102x117x227 270/3.76
----------	--------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



+2/+10°C

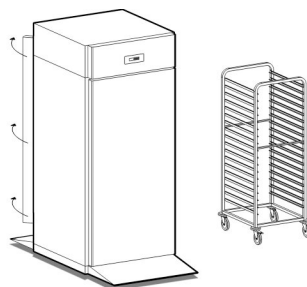
45050112	RIN/01P	1 porta passante, lt 1400 Dim. utili interne: cm 82x99x186h 1 pass-through door, 1400 lt Internal useful dim.: cm 82x99x186h Volt.: 1x230V ~ 50Hz	102x117x227 280/3.76
----------	---------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

BASSA TEMPERATURA
LOW TEMPERATURE



-18/-21°C

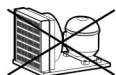
45050202	RIB/01	1 porta, lt 1400 Dim. utili interne: cm 82x99x186h Fondo spessore 80 mm e rampa ingresso carrelli 1 door, 1400 lt Internal useful dim.: cm 82x99x186h 80 mm thickness floor and ramp for trolleys Volt.: 1x230V ~ 50Hz	102x117x235 275/3.76
----------	--------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------



-18/-21°C

45050212	RIB/01P	1 porta passante, lt 1400 Dim. utili interne: cm 82x99x186h Fondo spessore 80 mm e rampe ingresso carrelli 1 pass-through door, 1400 lt Internal useful dim.: cm 82x99x186h 80 mm thickness floor and ramps for trolleys Volt.: 1x230V ~ 50Hz	102x117x235 285/3.76
----------	---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Note - Accessori a pag. 69
Notes - Accessories at page 69

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
		Versione predisposta con impianto a valvola armadio TN (detrazione) Prearranged version with valve system for normal temperature cabinet (deduction)	
		Versione predisposta con impianto a valvola armadio BT (detrazione) Prearranged version with valve system for low temperature cabinet (deduction)	
45000564		Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) Wi-Fi supervising system (overprice)	
40200560		Frequenza 60Hz 60Hz frequency	

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

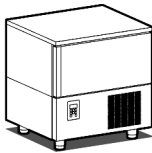


Costruzione inox
Capacità interna: teglie o griglie GN / EN
Spessore di isolamento mm 60
Scheda elettronica semplificata
Abbattimento positivo (hard/soft)
Abbattimento negativo a tempo/sonda
Sonda in dotazione (escluso BCB/01, a richiesta BCB/03)
Sbrinamento automatico
Classe climatica 5

Made in stainless steel
 Internal capacity: GN / EN trays or shelves
 60 mm thickness insulation
 Simplified electronic control board
 Hard/Soft chilling by time or by probe
 Freezing by time or by probe
 Core probe as standard (except BCB/01, on request BCB/03)
 Automatic defrosting system
 Climatic class 5

Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
------	------------------	----------------------------	---------------------------

UNDER H 830



+90/+3°C = Kg 16
 +90/-18°C = Kg 10

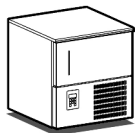
45100100	BCE/05	VERSIONE DA INCASSO Capacità teglie/griglie: n. 5 GN 1/1 / 60x40 BUILT IN INSTALLATION Trays/shelves capacity: n. 5 GN 1/1 / 60x40 trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz Struttura portateglie, passo 60 mm Trays structure, 60 mm pitch Dotazione Included	80x70x83 95/0,73
----------	---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------

BASIC



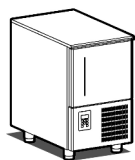
+70/+3°C = Kg 7
 +70/-18°C = Kg 5

45100030	BCB/01	Capacità teglie/griglie: n. 3 GN 2/3 Capacità bacinelle gelato da 5 lt: n. 2 Abbattimento a sonda non disponibile Trays/shelves capacity: n. 3 GN 2/3 trays Ice-cream 5 lt containers capacity: n. 2 Chilling by probe not available Volt.: 1x230V ~ 50Hz Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch Dotazione Included	60x60x39 55/0,19
----------	---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------



+90/+3°C = Kg 10
 +90/-18°C = Kg 7

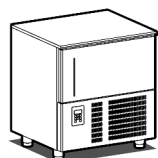
45100040	BCB/03	Capacità teglie/griglie: n. 3 GN 1/1 Capacità bacinelle gelato da 5 lt: n. 2 Sonda a richiesta Trays/shelves capacity: n. 3 GN 1/1 trays Ice-cream 5 lt containers capacity: n. 2 Probe on request	65x67x67 76/0,5
45100042		Abbattimento a spillone (maggiorazione) Chilling / freezing by probe (overprice) Volt.: 1x230V ~ 50Hz Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch Dotazione Included	

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

+90/+3°C = Kg 15
+90/-18°C = Kg 10

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45100048	BCB/05R	PER FORNO "MINI" Capacità teglie/griglie: n. 5 GN 1/1 FOR "MINI" OVEN Trays/shelves capacity: n. 5 GN 1/1 trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch	52x85x88 90/0,62

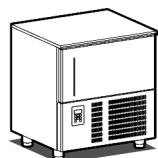
Dotazione
Included



+90/+3°C = Kg 18
+90/-18°C = Kg 11

45100050	BCB/05	Capacità teglie/griglie: n. 5 GN 1/1 / 60x40 Capacità bacinelle gelato da 5 lt: n. 6 Trays/shelves capacity: n. 5 GN 1/1 / 60x40 trays Ice-cream 5 lt containers capacity: n. 6 Volt.: 1x230V ~ 50Hz Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch	80x70x90 105/0,71
----------	---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

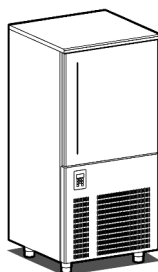
Dotazione
Included



+90/+3°C = Kg 26
+90/-18°C = Kg 16

45100052	BCB/05P	POTENZIATO Capacità teglie/griglie: n. 5 GN 1/1 / 60x40 Capacità bacinelle gelato da 5 lt: n. 6 POWERED Trays/shelves capacity: n. 5 GN 1/1 / 60x40 trays Ice-cream 5 lt containers capacity: n. 6 Volt.: 1x230V ~ 50Hz Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch	80x70x90 112/0,71
----------	----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

Dotazione
Included

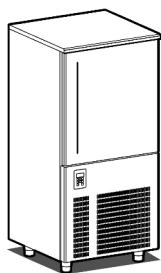


+90/+3°C = Kg 34
+90/-18°C = Kg 22

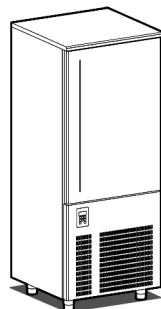
45100060	BCB/10	Capacità teglie/griglie: n. 10 GN 1/1 / 60x40 Capacità bacinelle gelato da 5 lt: n. 15 Trays/shelves capacity: n. 10 GN 1/1 / 60x40 trays Ice-cream 5 lt containers capacity: n. 15 Volt.: 1x230V ~ 50Hz Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch	80x78x170 167/1,42
----------	---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------

Dotazione
Included

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



+90/+3°C = Kg 43
+90/-18°C = Kg 32



+90/+3°C = Kg 50
+90/-18°C = Kg 38

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45100062	BCB/10P	<p>POTENZIATO Capacità teglie/griglie: n. 10 GN 1/1 / 60x40 Capacità bacinelle gelato da 5 lt: n. 15</p> <p>POWERED Trays/shelves capacity: n. 10 GN 1/1 / 60x40 trays Ice-cream 5 lt containers capacity: n. 15</p> <p>Volt.: 3x400V ~ 50Hz</p> <p>Dotazione Included Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch</p>	<p>80x78x170 194 / 1,42</p>
45100070	BCB/15	<p>Capacità teglie/griglie: n. 15 GN 1/1 / 60x40 Capacità bacinelle gelato da 5 lt: n. 21</p> <p>Trays/shelves capacity: n. 15 GN 1/1 / 60x40 trays Ice-cream 5 lt containers capacity: n. 21</p> <p>Volt.: 3x400V ~ 50Hz</p> <p>Dotazione Included Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch</p>	<p>80x78x200 210 / 1,64</p>

Note - Accessori a pag. 75
Notes - Accessories at page 75

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



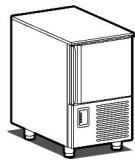
TOP

Costruzione inox
Capacità interna: teglie o griglie GN / EN
Spessore di isolamento mm 60
Scheda elettronica TOUCH screen 5"/7"
Multifunzione e multilingua
Abbattimento positivo (hard/soft) a tempo/sonda
Abbattimento negativo a tempo/sonda
Controllo della ventilazione in tutte le fasi
Ciclo continuo, sanificazione pesce
Ciclo di preraffreddamento, asciugatura
Sonda al cuore e porta USB
Sbrinamento automatico a gas caldo
Classe climatica 5

Made in stainless steel
 Internal capacity: GN / EN trays or shelves
 60 mm thickness insulation
 5"/7" TOUCH screen control board
 Multifunction and multilingual
 Hard/Soft chilling by time or by probe
 Freezing by time or by probe
 Fan speed control at all stages
 Continuous cycle, fish sanitizing cycle
 Pre-chilling, drying cycle
 Core probe and USB door
 Automatic defrosting with hot gas
 Climatic class 5

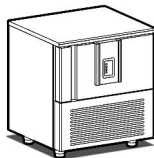
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	WxDxH (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	-----------------------

TOP



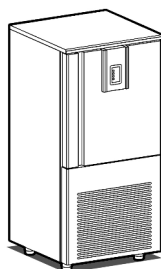
+90/+3°C = Kg 15
 +90/-18°C = Kg 10

45100145	BCT/05R	PER FORNO "MINI" Capacità teglie/griglie: n. 5 GN 1/1 FOR "MINI" OVEN Trays/shelves capacity: n. 5 GN 1/1 Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch	52x85x88 100 / 0,62
----------	----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------



+90/+3°C = Kg 26
 +90/-18°C = Kg 16

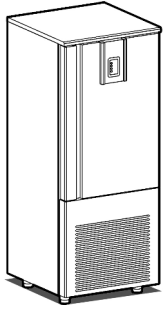
45100150	BCT/05	Capacità teglie/griglie: n. 5 GN 1/1 / 60x40 Capacità bacinelle gelato da 5 lt: n. 6 Trays/shelves capacity: n. 5 GN 1/1 / 60x40 trays Ice-cream 5 lt containers capacity: n. 6 Volt.: 1x230V ~ 50Hz Dotazione Included Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch	80x72x90 116 / 0,71
----------	---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------



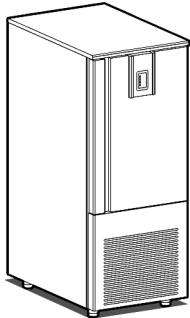
+90/+3°C = Kg 43
 +90/-18°C = Kg 32

45100160	BCT/10	Capacità teglie/griglie: n. 10 GN 1/1 / 60x40 Capacità bacinelle gelato da 5 lt: n. 15 Trays/shelves capacity: n. 10 GN 1/1 / 60x40 trays Ice-cream 5 lt containers capacity: n. 15 Volt.: 3x400V ~ 50Hz Dotazione Included Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch	80x80x170 235 / 1,42
----------	---------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



+90/+3°C = Kg 70
+90/-18°C = Kg 55

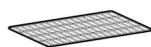
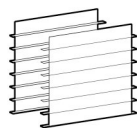


+90/+3°C = Kg 80
+90/-18°C = Kg 65

TOP

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45100170	BCT/15	<p>Capacità teglie/griglie: n. 15 GN 1/1 / 60x40 Capacità bacinelle gelato da 5 lt: n. 21 Trays/shelves capacity: n. 15 GN 1/1 / 60x40 trays Ice-cream 5 lt containers capacity: n. 21</p> <p>Volt.: 3x400V ~ 50Hz Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch</p>	80x80x200 275 / 1,64
45100180	BCT/24	<p>Capacità teglie/griglie: n. 12 GN 2/1 / 60x80 Capacità bacinelle gelato da 5 lt: n. 36 Trays/shelves capacity: n. 12 GN 2/1 / 60x80 trays Ice-cream 5 lt containers capacity: n. 36</p> <p>Volt.: 3x400V ~ 50Hz Struttura portateglie, passo 80 mm Trays structure, 80 mm pitch</p>	80x120x200 375 / 2,38

Note - Accessori a pag. 75
Notes - Accessories at page 75

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45100200		Kit pasticceria BCB(T)/05 teglie 60x40 passo 16,5 mm (maggiorazione) Pastry structure for BCB(T)/05 60x40 cm trays pitch 16,5 mm (overprice)	
45100202		Kit pasticceria BCB(T)/10 teglie 60x40 passo 16,5 mm (maggiorazione) Pastry structure for BCB(T)/10 60x40 cm trays pitch 16,5 mm (overprice)	
45100204		Kit pasticceria BCB(T)/15 teglie 60x40 passo 16,5 mm (maggiorazione) Pastry structure for BCB(T)/15 60x40 cm trays pitch 16,5 mm (overprice)	
45100206		Kit pasticceria BCT/24 teglie 60x80 passo 16,5 mm (maggiorazione) Pastry structure for BCT/24 60x80 cm trays pitch 16,5 mm (overprice)	
45020503		Coppia guide per teglia cm 60x40 Pair of runners for cm 60x40 tray	
45020511		Coppia guide per teglia cm 60x80 Pair of runners for cm 60x80 shelf	
45100238		Griglia inox GN 2/3 Stainless steel GN 2/3 shelf	
45100240		Griglia inox GN 1/1 Stainless steel GN 1/1 shelf	32,5x53
45100242		Griglia inox cm 60x40 Stainless steel cm 60x40 shelf	
45020515		Griglia inox cm 60x80 Stainless steel 60x80 cm shelf	
45000540		Kit ruote Ø 100 Set of Ø 100 castors	
45100235		Unità condensatrice raffreddamento ad acqua BCB(T)/5-10 (maggiorazione) Water cooled condensing unit for BCB(T)/5-10 (overprice)	
45100237		Unità condensatrice raffreddamento ad acqua BCB(T)/15-24 (maggiorazione) Water condensing unit for BCB(T)/15-24 (overprice)	
45100232		Sonda riscaldata BCT (maggiorazione) Heating probe for BCT (overprice)	
45100233		Sonda multipunto BCT (maggiorazione) Multipoint probe for BCT (overprice)	
45100228		Kit sterilizzatore ad ozono per BCT/05-10-15-24 (maggiorazione) Ozone sterilizer kit for BCT/05-10-15-24 (overprice)	
45000560		Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) Wi-Fi supervising system (overprice)	
40200560		Frequenza 60Hz 60Hz frequency	

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



MAXI

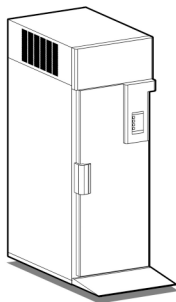
Costruzione inox
Capacità interna: 1 carrello GN 2/1 o 60x80
Spessore di isolamento mm 70
Scheda elettronica TOUCH screen 7"
Multifunzione e multilingua
Abbattimento positivo (hard/soft) a tempo/sonda
Abbattimento negativo a tempo/sonda
Controllo della ventilazione in tutte le fasi
Ciclo continuo, sanificazione pesce
Ciclo di preraffreddamento, asciugatura
Sonda al cuore e porta USB
Sistema supervisione Wi-Fi
Sbrinamento automatico a gas caldo
Fornito di rampa inox cm 52 per ingresso carrello
Carrello escluso
Classe climatica 5

Made in stainless steel
 Internal capacity: 1 GN 2/1 or 60x80 trolley
 70 mm thickness insulation
 Hard/Soft chilling by time or by probe
 Freezing by time or by probe
 7" TOUCH screen control board
 Multifunction and multilingual
 Fan speed control at all stages
 Continuous cycle, fish sanitizing cycle
 Pre-chilling, drying cycle
 Core probe and USB door included
 Wi-Fi supervising system included
 Automatic defrosting with hot gas
 Supply with 52 cm s/s ramp
 Trolley not included
 Climatic class 5

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

MOTORE INCORPORATO

PLUG-IN UNIT

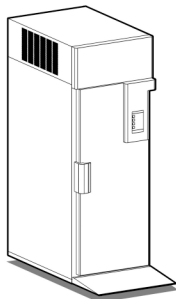


+90/+3°C = Kg 95
 +90/-18°C = Kg 75

45100420	BCC/4008	Unità condensatrice 3,5 hp Dimensioni utili interne: cm 71x86x187h 3,5 hp condensing unit Internal useful dim.: cm 71x86x187h Volt.: 3x400V ~ 50Hz	89x132x242
----------	----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

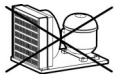
MOTORE REMOTO

REMOTE CONDENSING UNIT



+90/+3°C = Kg 110
 +90/-18°C = Kg 95

45100520	BCC/4011	Unità condensatrice remota 4 hp (kit tubazioni 10 mt) Dimensioni utili interne: cm 71x86x187h Remote 4 hp condensing unit (with 10 mt connection pipes) Internal useful dim.: cm 71x86x187h Volt.: 3x400V ~ 50Hz	89x132x242
----------	----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45100912		Kit sterilizzatore ad ozono per BCC/4008-4011-4014-6015 (maggiorazione) Ozone sterilizer kit for BCC/4008-4011-4014-6015 (overprice)	
45100921		Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCC/4008 (maggiorazione) Water cooled condensing unit for BCC/4008 (overprice)	
45100923		Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCC/4011 (maggiorazione) Water cooled condensing unit for BCC/4011 (overprice)	
45100941		Unità condensatrice carenata silenziosa per BCC/4011 (maggiorazione) Low noise housing condensing unit for BCC/4011 (overprice)	
45100961		Pedana L=110 cm BCC/4008 BCC/4011 BCC/4014(P) (maggiorazione) L=110 cm stainless steel ramp BCC/4008 BCC/4011 BCC/4014(P) (overprice)	
		Funzione scongelamento BCC/4008-4011 (maggiorazione) Thawing function for BCC/4008-4011 (overprice)	
		Versione senza unità condensatrice per BCC/4011 (detrazione) Version without condensing unit for BCC/4011 (deduction)	

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



MAXI

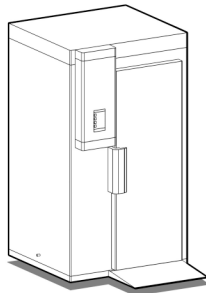
Costruzione inox
Capacità interna: 1 carrello GN 2/1 o 60x80
Spessore di isolamento mm 70
Scheda elettronica TOUCH screen 7"
Multifunzione e multilingua
Abbattimento positivo (hard/soft) a tempo/sonda
Abbattimento negativo a tempo/sonda
Controllo della ventilazione in tutte le fasi
Ciclo continuo, sanificazione pesce
Ciclo di preraffreddamento, asciugatura
Sonda al cuore e porta USB
Sistema supervisione Wi-Fi
Sbrinamento automatico a gas caldo
Fornito di rampa inox cm 52 per ingresso carrello
Carrello escluso
Cella fornita smontata
Classe climatica 5

Made in stainless steel
 Internal capacity: 1 GN 2/1 or 60x80 trolley
 70 mm thickness insulation
 Hard/Soft chilling by time or by probe
 Freezing by time or by probe
 7" TOUCH screen control board
 Multifunction and multilingual
 Fan speed control at all stages
 Continuous cycle, fish sanitizing cycle
 Pre-chilling, drying cycle
 Core probe and USB door included
 Wi-Fi supervising system included
 Automatic defrosting with hot gas
 Supply with 52 cm s/s ramp
 Trolley not included
 Machine supplied not assembled
 Climatic class 5

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

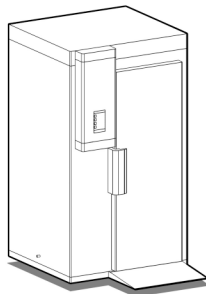
MOTORE REMOTO

REMOTE CONDENSING UNIT



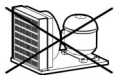
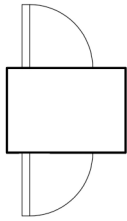
+90/+3°C = Kg 150
 +90/-18°C = Kg 130

45100620	BCC/4014	Unità condensatrice remota 6 hp (kit tubazioni 10 mt) Dimensioni utili interne: cm 70x96x200h Remote 6 hp condensing unit (with 10 mt connection pipes) Internal useful dim.: cm 70x96x200h Volt.: 3x400V ~ 50Hz	134x135x239
----------	-----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------



+90/+3°C = Kg 200
 +90/-18°C = Kg 180

45100625	BCC/4014P	POTENZIATO Unità condensatrice remota 9,5 hp (kit tubazioni 10 mt) Dimensioni utili interne: cm 70x96x200h POWERED Remote 9,5 hp condensing unit (with 10 mt connection pipes) Internal useful dim.: cm 70x96x200h Volt.: 3x400V ~ 50Hz	134x135x239
----------	------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45100951		Porta passante aggiuntiva per BCC/4014(P) (maggiorazione) Additional pass-through door for BCC/4014(P) (overprice)	
45100912		Kit sterilizzatore ad ozono per BCC/4008-4011-4014-6015 (maggiorazione) Ozone sterilizer kit for BCC/4008-4011-4014-6015 (overprice)	
45100925		Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCC/4014 BCC/6015 (maggiorazione) Water cooled condensing unit for BCC/4014 BCC/6015 (overprice)	
45100927		Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCC/4014P BCC/6015P (maggiorazione) Water cooled condensing unit for BCC/4014P BCC/6015P (overprice)	
45100943		Unità condensatrice carenata silenziosa per BCC/4014 BCC/6015 (maggiorazione) Low noise housing condensing unit for BCC/4014 BCC/6015 (overprice)	
45100945		Unità condensatrice carenata silenziosa per BCC/4014P BCC/6015P (maggiorazione) Low noise housing condensing unit for BCC/4014P BCC/6015P (overprice)	
45100961		Pedana L=110 cm BCC/4008 BCC/4011 BCC/4014(P) (maggiorazione) L=110 cm stainless steel ramp BCC/4008 BCC/4011 BCC/4014(P) (overprice)	
45100971		Porta con cerniere sx per BCC/4014(P) (maggiorazione) Door with left hinges for BCC/4014(P) (overprice)	
		Funzione scongelamento BCC/4014-6015 (maggiorazione) Thawing function for BCC/4014-6015 (overprice)	
		Versione senza unità condensatrice per BCC/4014 BCC/6015 (detrazione) Version without condensing unit for BCC/4014 BCC/6015 (deduction)	
		Versione senza unità condensatrice per BCC/4014P BCC/6015P (detrazione) Version without condensing unit for BCC/4014P BCC/6015P (deduction)	

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



MAXI

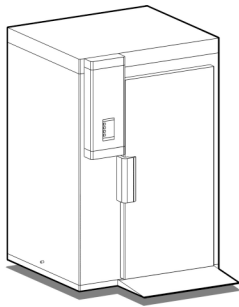
Costruzione inox
Capacità interna: 1 carrello 80x100
Spessore di isolamento mm 100
Scheda elettronica TOUCH screen 7"
Multifunzione e multilingua
Abbattimento positivo (hard/soft) a tempo/sonda
Abbattimento negativo a tempo/sonda
Controllo della ventilazione in tutte le fasi
Ciclo continuo, sanificazione pesce
Ciclo di preraffreddamento, asciugatura
Sonda al cuore e porta USB
Sistema supervisione Wi-Fi
Sbrinamento automatico a gas caldo
Fornito di rampa inox cm 55 per ingresso carrello
Carrello escluso
Cella fornita smontata
Classe climatica 5

Made in stainless steel
Internal capacity: 1 80x100 trolley
100 mm thickness insulation
Hard/Soft chilling by time or by probe
Freezing by time or by probe
7" TOUCH screen control board
Multifunction and multilingual
Fan speed control at all stages
Continuous cycle, fish sanitizing cycle
Pre-chilling, drying cycle
Core probe and USB door included
Wi-Fi supervising system included
Automatic defrosting with hot gas
Supply with 55 cm s/s ramp
Trolley not included
Machine supplied not assembled
Climatic class 5

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

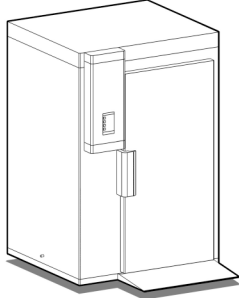
MOTORE REMOTO

REMOTE CONDENSING UNIT



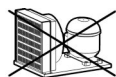
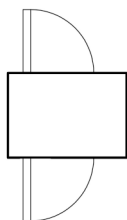
+90/+3°C = Kg 150
+90/-18°C = Kg 130

45100720	BCC/6015	Unità condensatrice remota 6 hp (kit tubazioni 10 mt) Dimensioni utili interne: cm 90x110x200h Remote 6 hp condensing unit (with 10 mt connection pipes) Internal useful dim.: cm 90x110x200h Volt.: 3x400V ~ 50Hz	160x155x243
----------	----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------



+90/+3°C = Kg 200
+90/-18°C = Kg 180

45100725	BCC/6015P	POTENZIATO Unità condensatrice remota 9,5 hp (kit tubazioni 10 mt) Dimensioni utili interne.: cm 90x110x200h POWERED Remote 9,5 hp condensing unit (with 10 mt connection pipes) Internal useful dim.: cm 90x110x200h Volt.: 3x400V ~ 50Hz	160x155x243
----------	-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45100953		Porta Passante aggiuntiva per BCC/6015(P) BCC/8027(P) (maggiorazione) Additional pass-through door for BCC/6015(P) BCC/8027(P) (overprice)	
45100912		Kit sterilizzatore ad ozono per BCC/4008-4011-4014-6015 (maggiorazione) Ozone sterilizer kit for BCC/4008-4011-4014-6015 (overprice)	
45100925		Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCC/4014 BCC/6015 (maggiorazione) Water cooled condensing unit for BCC/4014 BCC/6015 (overprice)	
45100927		Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCC/4014P BCC/6015P (maggiorazione) Water cooled condensing unit for BCC/4014P BCC/6015P (overprice)	
45100943		Unità condensatrice carenata silenziosa per BCC/4014 BCC/6015 (maggiorazione) Low noise housing condensing unit for BCC/4014 BCC/6015 (overprice)	
45100945		Unità condensatrice carenata silenziosa per BCC/4014P BCC/6015P (maggiorazione) Low noise housing condensing unit for BCC/4014P BCC/6015P (overprice)	
45100963		Pedana L=110 cm BCC/6015(P) BCC/8027(P) (maggiorazione) L=110 cm stainless steel ramp BCC/6015(P) BCC/8027(P) (overprice)	
45100973		Porta con cerniere sx per BCC/6015(P) BCC/8027(P) (maggiorazione) Door with left hinges for BCC/6015(P) BCC/8027(P) (overprice)	
		Funzione scongelamento BCC/4014-6015 (maggiorazione) Thawing function for BCC/4014-6015 (overprice)	
		Versione senza unità condensatrice per BCC/4014 BCC/6015 (detrazione) Version without condensing unit for BCC/4014 BCC/6015 (deduction)	
		Versione senza unità condensatrice per BCC/4014P BCC/6015P (detrazione) Version without condensing unit for BCC/4014P BCC/6015P (deduction)	

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



MAXI

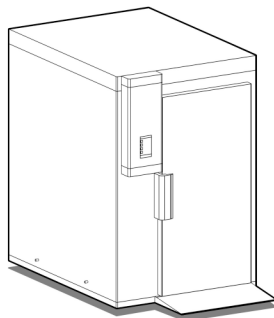
Costruzione inox
Capacità interna: 2 carrelli GN 2/1 o 60x80
Spessore di isolamento mm 100
Scheda elettronica TOUCH screen 7"
Multifunzione e multilingua
Abbattimento positivo (hard/soft) a tempo/sonda
Abbattimento negativo a tempo/sonda
Controllo della ventilazione in tutte le fasi
Ciclo continuo, sanificazione pesce
Ciclo di preraffreddamento, asciugatura
Sonda al cuore e porta USB
Sistema supervisione Wi-Fi
Sbrinamento automatico a gas caldo
Fornito di rampa inox cm 55 per ingresso carrello
Carrelli esclusi
Cella fornita smontata
Classe climatica 5

Made in stainless steel
 Internal capacity: 2 GN 2/1 o 60x80 trolleys
 100 mm thickness insulation
 Hard/Soft chilling by time or by probe
 Freezing by time or by probe
 7" TOUCH screen control board
 Multifunction and multilingual
 Fan speed control at all stages
 Continuous cycle, fish sanitizing cycle
 Pre-chilling, drying cycle
 Core probe and USB door included
 Wi-Fi supervising system included
 Automatic defrosting with hot gas
 Supply with 55 cm s/s ramp
 Trolleys not included
 Machine supplied not assembled
 Climatic class 5

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

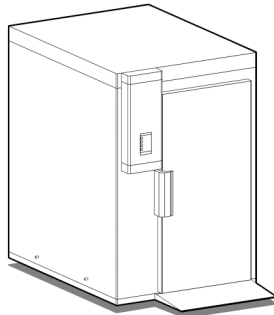
MOTORE REMOTO

REMOTE CONDENSING UNIT



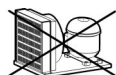
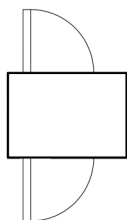
+90/+3°C = Kg 270
 +90/-18°C = Kg 250

45100820	BCC/8027	Unità condensatrice remota 12 hp (kit tubazioni 10 mt) Dimensioni utili interne: cm 90x180x200h Remote 12 hp condensing unit (with 10 mt connection pipes) Internal useful dim.: cm 90x180x200h Volt.: 3x400V ~ 50Hz	160x225x243
----------	----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------



+90/+3°C = Kg 410
 +90/-18°C = Kg 380

45100825	BCC/8027P	POTENZIATO Unità condensatrice remota carenata 18 hp (kit tubazioni 10 mt) Dimensioni utili interne: cm 90x180x200h POWERED Remote 18 hp condensing unit with housing (with 10 mt connection pipes) Internal useful dim.: cm 90x180x200h Volt.: 3x400V ~ 50Hz	160x225x243
----------	-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45100953		Porta Passante aggiuntiva per BCC/6015(P) BCC/8027(P) (maggiorazione) Additional pass-through door for BCC/6015(P) BCC/8027(P) (overprice)	
45100914		Kit sterilizzatore ad ozono per BCC/8027 (maggiorazione) Ozone sterilizer kit for BCC/8027 (overprice)	
45100929		Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCC/8027 (maggiorazione) Water cooled condensing unit for BCC/8027 (overprice)	
45100931		Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCC/8027P (maggiorazione) Water cooled condensing unit for BCC/8027P (overprice)	
45100947		Unità condensatrice carenata silenziosa per BCC/8027 (maggiorazione) Low noise housing condensing unit for BCC/8027 (overprice)	
45100963		Pedana L=110 cm BCC/6015(P) BCC/8027(P) (maggiorazione) L=110 cm stainless steel ramp BCC/6015(P) BCC/8027(P) (overprice)	
45100973		Porta con cerniere sx per BCC/6015(P) BCC/8027(P) (maggiorazione) Door with left hinges for BCC/6015(P) BCC/8027(P) (overprice)	
		Funzione scongelamento BCC/8027 (maggiorazione) Thawing function for BCC/8027 (overprice)	
		Versione senza unità condensatrice per BCC/8027 (detrazione) Version without condensing unit for BCC/8027 (deduction)	
		Versione senza unità condensatrice per BCC/8027P (detrazione) Version without condensing unit for BCC/8027P (deduction)	

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



TUNNEL

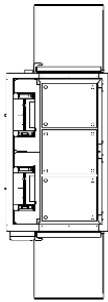
Costruzione inox
Capacità interna: GN 2/1 o 60x80
Spessore di isolamento mm 100
Scheda elettronica TOUCH screen 7"
Multifunzione e multilingua
Abbattimento positivo (hard/soft) a tempo/sonda
Abbattimento negativo a tempo/sonda
Controllo della ventilazione in tutte le fasi
Ciclo continuo, sanificazione pesce
Ciclo di preraffreddamento, asciugatura
Sonda al cuore e porta USB
Sistema supervisione Wi-Fi
Sbrinamento automatico a gas caldo
Pavimento rinforzato inox per ingresso carrelli
Fornito di n. 2 rampe cm 110 per ingresso carrelli
Carrelli esclusi
Cella fornita smontata
Classe climatica 5

Made in stainless steel
 Internal capacity: 2 GN 2/1 o 60x80 trolleys
 100 mm thickness insulation
 7" TOUCH screen control board
 Multifunction and multilingual
 Hard/Soft chilling by time or by probe
 Freezing by time or by probe
 Fan speed control at all stages
 Continuous cycle, fish sanitizing cycle
 Pre-chilling, drying cycle
 Core probe and USB door included
 Wi-Fi supervising system included
 Automatic defrosting with hot gas
 Reinforced floor with stainless steel cover
 Supply with n. 2 s/s ramps each 110 cm
 Trolleys not included
 Machine supplied not assembled
 Climatic class 5

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

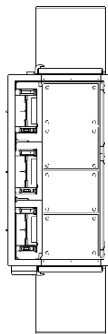
MOTORE REMOTO

REMOTE CONDENSING UNIT



+90/+3°C = Kg 410
 +90/-18°C = Kg 380

45101010	GT2/0340	Capacità interna: 3 carrelli GN 2/1 o 60x80 Unità condensatrice remota 18,0 hp (kit tubazioni 10 mt) Dimensioni utili interne: cm 90x230x200h Internal capacity: 3 GN 2/1 o 60x80 trolleys Remote 18,0 hp condensing unit (with 10 mt connection pipes) Internal useful dim.: cm 90x230x200h Volt.: 3x400V ~ 50Hz	160x285x243
----------	----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

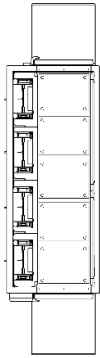


+90/+3°C = Kg 595
 +90/-18°C = Kg 550

45101060	GT3/0460	Capacità interna: 4 carrelli GN 2/1 o 60x80 Unità condensatrice remota 27,0 hp (kit tubazioni 10 mt) Dimensioni utili interne: cm 90x282x200h Internal capacity: 4 GN 2/1 o 60x80 trolleys Remote 27,0 hp condensing unit (with 10 mt connection pipes) Internal useful dim.: cm 90x282x200h Volt.: 3x400V ~ 50Hz	160x333x243
----------	----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

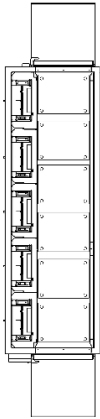
REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

TUNNEL



+90/+3°C = Kg 820
+90/-18°C = Kg 750

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45101100	GT4/0580	<p>Capacità interna: 5 carrelli GN 2/1 o 60x80 Unità condensatrici remote 18,0+18,0 hp (kit tubazioni 10 mt) Dimensioni utili interne: cm 90x374x200h</p> <p>Internal capacity: 5 GN 2/1 or 60x80 trolleys Remote 18,0 + 18,0 hp condensing units (with 10 mt connection pipes) Internal useful dim.: cm 90x374x200h</p> <p>Volt.: 3x400V ~ 50Hz</p>	160x425x243



+90/+3°C = Kg 980
+90/-18°C = Kg 920

45101150	GT5/0698	<p>Capacità interna: 6 carrelli GN 2/1 o 60x80 Unità condensatrici remote 18,0+27,0 hp (kit tubazioni 10 mt) Dimensioni utili interne: cm 90x466x200h</p> <p>Internal capacity: 6 GN 2/1 or 60x80 trolleys Remote 18,0 + 27,0 hp condensing units (with 10 mt connection pipes) Internal useful dim.: cm 90x466x200h</p> <p>Volt.: 3x400V ~ 50Hz</p>	160x517x243
----------	----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

A richiesta
On request



40200560		<p>Frequenza 60Hz 60Hz frequency</p>	
----------	--	------------------------------------------	--

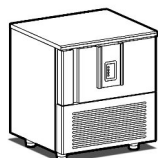
REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION

TOP

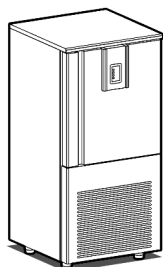


Costruzione inox
Capacità interna: teglie o griglie GN / EN
Spessore di isolamento mm 60
Scheda elettronica TOUCH screen 5"/7"
Multifunzione e multilingua
Abbattimento positivo (hard/soft)
Abbattimento negativo a tempo/sonda
Funzione lievatore con umidificatore
Funzione cottura bassa temperatura (+60°C)
Funzione scongelamento
Ciclo continuo, sanificazione pesce
Ciclo di preraffreddamento, asciugatura
Controllo della ventilazione in tutte le fasi
Sonda al cuore e porta USB
Sistema supervisione Wi-Fi
Sbrinatorio automatico a sosta
Classe climatica 5

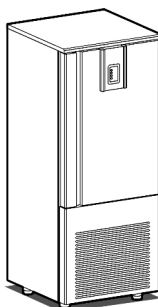
Made in stainless steel
 Internal capacity: GN / EN trays or shelves
 60 mm thickness insulation
 5"/7" TOUCH screen control board
 Multifunction and multilingual
 Hard/Soft chilling
 Freezing by time or by probe
 Leavening function with steamer
 Slow cooking function (+60°C)
 Thawing function
 Continuous cycle, fish sanitizing cycle
 Pre-chilling, drying cycle
 Fan speed control at all stages
 Core probe and USB door included
 Wi-Fi supervising system included
 Automatic defrosting with pause
 Climatic class 5



+90/+3°C = Kg 18
 +90/-18°C = Kg 11



+90/+3°C = Kg 34
 +90/-18°C = Kg 22



+90/+3°C = Kg 50
 +90/-18°C = Kg 38

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45102010	BCM/05 Dotazione Included	Capacità teglie/griglie: n. 5 GN 1/1 / 60x40 Trays/shelves capacity: n. 5 GN 1/1 / 60x40 trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch	80x75x90
45102020	BCM/10 Dotazione Included	Capacità teglie/griglie: n. 10 GN 1/1 / 60x40 Trays/shelves capacity: n. 10 GN 1/1 / 60x40 trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch	80x83x170
45102030	BCM/15 Dotazione Included	Capacità teglie/griglie: n. 15 GN 1/1 / 60x40 Trays/shelves capacity: n. 15 GN 1/1 / 60x40 trays Volt.: 3x400V ~ 50Hz Struttura portateglie, passo 67 mm Trays structure, 67 mm pitch	80x83x200

Note - Accessori a pag. 75
 Notes - Accessories at page 75

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION



MAXI

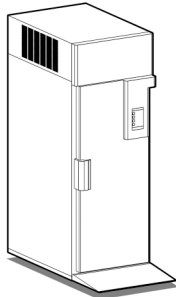
Costruzione inox
Capacità interna: 1 carrello GN 2/1 o 60x80
Spessore di isolamento mm 70
Scheda elettronica TOUCH screen 7"
Multifunzione e multilingua
Abbattimento positivo (hard/soft)
Abbattimento negativo a tempo/sonda
Funzione lievitatore con umidificatore
Funzione cottura bassa temperatura (+60°C)
Funzione scongelamento
Ciclo continuo, sanificazione pesce
Ciclo di preraffreddamento, asciugatura
Controllo della ventilazione in tutte le fasi
Sonda al cuore e porta USB
Sistema supervisione Wi-Fi
Sbrinamento automatico a gas caldo
Fornito di rampa inox cm 52 per ingresso carrello
Carrello escluso
Classe climatica 5

Made in stainless steel
 Internal capacity: 1 GN 2/1 or 60x80 trolley
 70 mm thickness insulation
 Hard/Soft chilling
 Freezing by time or by probe
 7" TOUCH screen control board
 Multifunction and multilingual
 Leavening function with steamer
 Slow cooking function (+60°C)
 Thawing function
 Continuous cycle, fish sanitizing cycle
 Pre-chilling, drying cycle
 Fan speed control at all stages
 Core probe and USB door included
 Wi-Fi supervising system included
 Automatic defrosting with hot gas
 Supply with 52 cm s/s ramp
 Trolley not included
 Climatic class 5

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

MOTORE INCORPORATO

PLUG-IN UNIT

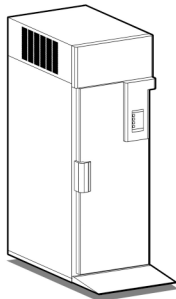


+90/+3°C = Kg 95
 +90/-18°C = Kg 75

45102110	BCM/4008	Unità condensatrice 3,5 hp Dimensioni utili interne: cm 71x86x187h 3,5 hp condensing unit Internal useful dim.: cm 71x86x187h Volt.: 3x400V ~ 50Hz	89x132x242
----------	-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

MOTORE REMOTO

REMOTE CONDENSING UNIT



+90/+3°C = Kg 110
 +90/-18°C = Kg 95

45102115	BCM/4011	Unità condensatrice 4 hp Dimensioni utili interne: cm 71x86x187h 4 hp condensing unit Internal useful dim.: cm 71x86x187h Volt.: 3x400V ~ 50Hz	89x132x242
----------	-----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

Note - Accessori a pag. 77
 Notes - Accessories at page 77

**CARATTERISTICHE STANDARD**

Le nostre celle frigorifere sono interamente realizzate con componenti "Made in Italy" al fine di garantire un livello qualitativo superiore, rispettando tutte le normative igienico-sanitarie previste dalla legge.

La modularità che le caratterizza permette sia la realizzazione di piccoli e medi complessi, sia di strutture industriali anche fuori dagli schemi standard di produzione. Grazie alla modularità passo 20cm, il fuori misura (su richiesta) e l'assemblaggio con angolari verticali e orizzontali si ha la possibilità di realizzare celle con sagomature speciali che si adattano perfettamente in ogni ambiente all'interno del quale sono poste.

STANDARD FEATURES

Our cold rooms are fully made of component "Made in Italy", in order to guarantee a high quality level and according to the health and hygiene standards.

The modularity allows whether the creation of small and medium projects or industrial projects. Thanks to the 20cm modularity, the assembling system by vertical and horizontal edges, the out of range (on request), is possible to produce special shaping that permits to adapt the cold rooms to the space in which they will be placed.



Il sistema di assemblaggio mediante gancio eccentrico "maschio-femmina" e l'utilizzo di specifiche spine di giunzione garantiscono una facilità di installazione e il perfetto allineamento degli elementi che compongono la cella. Infine, la tenuta tra i pannelli (o tra gli elementi) è garantita dalla speciale guarnizione perimetrale in espansolene, preventivamente inserita in fase di schiumatura.

The easy assembling is guaranteed by the use of eccentric hooks "male-female" while the use of dowels permits the correct positioning of each component.

At last, each component is characterized by special perimeter gaskets in espansolene, which had been inserted before foaming the panel.

PANNELLI

I pannelli standard in dotazione sono con finitura interna ed esterna in lamiera colore bianco zincopreverniciata. Tuttavia sono disponibili, su richiesta, pannelli con finitura interna e/o esterna in lamiera zincoplastificata, inox 304 scotch brite oppure plastinox bianco (inox 304 plastificato bianco). La modularità che caratterizza i nostri pannelli è il passo 20cm. L'isolamento è ottenuto mediante l'utilizzo di schiume poliuretatiche (PUR) con densità pari a 43Kg/m³ e può avere spessore 6cm, 8cm, 10cm, 12cm o 14cm.

PANELS

Standard panels have internal and external finish with white galvanized prepainted steel sheet. However are available (on request) panels with the following internal and external finish: white galvanized plastified steel sheet, stainless steel 304 scotch brite or plastinox (white plastified inox 304) sheet. Our panels are characterized by a 20cm modularity. Isolation is guaranteed by the use of polyurethane (PUR) D=43Kg/m³ and can have the following thickness: 6cm, 8cm, 10cm, 12cm or 14cm.

**ANGOLARI VERTICALI ED ORIZZONTALI**

Gli angolari standard sono caratterizzati da rivestimento esterno ed interno in lamiera colore bianco zincopreverniciata. Tuttavia sono disponibili, su richiesta, angolari con finitura interna e/o esterna in lamiera zincoplastificata, inox 304 scotch brite oppure plastinox bianco (inox 304 plastificato bianco). L'isolamento è ottenuto mediante schiume poliuretatiche (PUR) densità pari a 50Kg/m³, finitura interna con angolo R15mm ed esterno R10mm.

VERTICAL AND HORIZONTAL EDGES

Standard vertical and horizontal edges have an internal and external white galvanized prepainted steel sheet finish. However are available (on request) edges with the following internal and external finish: white galvanized plastified steel sheet, stainless steel 304 scotch brite or plastinox (white plastified inox 304) sheet. Insulation is guaranteed by the use of polyurethane (PUR) D=50Kg/m³, and they have an internal round corner R15mm and external round corner R10mm.

PORTA

La porta che segue le stesse finiture dei pannelli standard è caratterizzata da telaio con luce netta di passaggio 80/90*190H, battente con profilo perimetrale in alluminio, cerniere in materiale composito con rampa e regolazione in altezza, maniglia esterna con chiave di chiusura, maniglia interna con apertura mediante push di emergenza. Nel caso di porte per bassa temperatura la resistenza elettrica anticondensa di serie è inserita in un tubo in alluminio preventivamente schiumato all'interno del telaio. Tale soluzione garantisce un riscaldamento omogeneo e ottimale lungo tutto il perimetro del telaio favorendo una facile sostituzione futura della resistenza. Su richiesta, possono essere realizzate porte con luce netta di passaggio differente, con eventuale passaggio guidovia, porte scorrevoli, porte per muratura o semincasso.

DOORS

The door has the same finish as the cold room and is characterized by a standard clear passage 80/90*190H, a leaf with an aluminium perimeter profile, hinges in composite corrosion resistant material with height-regulating, lockable door with internal safety push opening. If the cold room has LT doors are always equipped with electric resistance inserted, before foaming the frame, in an aluminium pipe. This system guarantees a homogeneous heating and a quick replacement of the electric resistance. On request the doors could have a different dimension of net opening, rail passage, sliding doors, masonry and semi-built doors.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 80 MM
THICKNESS 80 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	219	239	259	279
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
139 x 139	123 x 123	mc/cu.m	3,1	3,4	3,7	4
139 x 179	123 x 163	mc/cu.m	4,1	4,5	4,9	5,3
139 x 219	123 x 203	mc/cu.m	5,1	5,6	6,1	6,6
139 x 259	123 x 243	mc/cu.m	6,1	6,7	7,3	7,9
139 x 299	123 x 283	mc/cu.m	7,1	7,8	8,5	9,2
139 x 339	123 x 323	mc/cu.m	8,1	8,9	9,7	10,4
139 x 379	123 x 363	mc/cu.m	9,1	10	10,8	11,7
139 x 419	123 x 403	mc/cu.m	10,1	11,1	12	13
139 x 459	123 x 443	mc/cu.m	11,1	12,2	13,2	14,3
139 x 499	123 x 483	mc/cu.m	12,1	13,2	14,4	15,6
139 x 539	123 x 523	mc/cu.m	13,1	14,3	15,6	16,9
139 x 579	123 x 563	mc/cu.m	14,1	15,4	16,8	18,2

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 80 MM
THICKNESS 80 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	219	239	259	279
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
179 x 179	163 x 163	mc/cu.m	5,4	5,9	6,5	7
		Prezzo € Price				
179 x 219	163 x 203	mc/cu.m	6,7	7,4	8	8,7
179 x 259	163 x 243	mc/cu.m	8	8,8	9,6	10,4
179 x 299	163 x 283	mc/cu.m	9,4	10,3	11,2	12,1
179 x 339	163 x 323	mc/cu.m	10,7	11,7	12,8	13,8
179 x 379	163 x 363	mc/cu.m	12	13,2	14,4	15,6
179 x 419	163 x 403	mc/cu.m	13,3	14,6	16	17,3
179 x 459	163 x 443	mc/cu.m	14,7	16,1	17,5	19
179 x 499	163 x 483	mc/cu.m	16	17,6	19,1	20,7
179 x 539	163 x 523	mc/cu.m	17,3	19	20,7	22,4
179 x 579	163 x 563	mc/cu.m	18,6	20,5	22,3	24,1
179 x 619	163 x 603	mc/cu.m	20	21,9	23,9	25,9

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 80 MM
THICKNESS 80 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	219	239	259	279
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
219 x 219	203 x 203	mc/cu.m	8,4	9,2	10	10,8
219 x 259	203 x 243	mc/cu.m	10	11	12	13
219 x 299	203 x 283	mc/cu.m	11,7	12,8	14	15,1
219 x 339	203 x 323	mc/cu.m	13,3	14,6	15,9	17,2
219 x 379	203 x 363	mc/cu.m	15	16,4	17,9	19,4
219 x 419	203 x 403	mc/cu.m	16,6	18,2	19,9	21,5
219 x 459	203 x 443	mc/cu.m	18,3	20,1	21,9	23,7
219 x 499	203 x 483	mc/cu.m	19,9	21,9	23,8	25,8
219 x 539	203 x 523	mc/cu.m	21,6	23,7	25,8	27,9
219 x 579	203 x 563	mc/cu.m	23,2	25,5	27,8	30,1
219 x 619	203 x 603	mc/cu.m	24,8	27,3	29,7	32,2
219 x 659	203 x 643	mc/cu.m	26,5	29,1	31,7	34,3

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 80 MM
THICKNESS 80 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	219	239	259	279
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
259 x 259	243 x 243	mc/cu.m	12	13,2	14,3	15,5
259 x 299	243 x 283	mc/cu.m	14	15,3	16,7	18,1
259 x 339	243 x 323	mc/cu.m	15,9	17,5	19,1	20,6
259 x 379	243 x 363	mc/cu.m	17,9	19,7	21,4	23,2
259 x 419	243 x 403	mc/cu.m	19,9	21,8	23,8	25,8
259 x 459	243 x 443	mc/cu.m	21,9	24	26,2	28,3
259 x 499	243 x 483	mc/cu.m	23,8	26,2	28,5	30,9
259 x 539	243 x 523	mc/cu.m	25,8	28,3	30,9	33,4
259 x 579	243 x 563	mc/cu.m	27,8	30,5	33,2	36
259 x 619	243 x 603	mc/cu.m	29,7	32,7	35,6	38,5
259 x 659	243 x 643	mc/cu.m	31,7	34,8	38	41,1
259 x 699	243 x 683	mc/cu.m	33,7	37	40,3	43,6

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 80 MM
THICKNESS 80 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	219	239	259	279
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
299 x 299	283 x 283	mc/cu.m	16,3	17,9	19,5	21,1
299 x 339	283 x 323	mc/cu.m	18,6	20,4	22,2	24
299 x 379	283 x 363	mc/cu.m	20,9	22,9	25	27
299 x 419	283 x 403	mc/cu.m	23,2	25,4	27,7	30
299 x 459	283 x 443	mc/cu.m	25,4	28	30,5	33
299 x 499	283 x 483	mc/cu.m	27,7	30,5	33,2	35,9
299 x 539	283 x 523	mc/cu.m	30	33	36	38,9
299 x 579	283 x 563	mc/cu.m	32,3	35,5	38,7	41,9
299 x 619	283 x 603	mc/cu.m	34,6	38,1	41,5	44,9
299 x 659	283 x 643	mc/cu.m	36,9	40,6	44,2	47,9
299 x 699	283 x 683	mc/cu.m	39,2	43,1	47	50,8
299 x 739	283 x 723	mc/cu.m	41,5	45,6	49,7	53,8

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 80 MM
THICKNESS 80 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	219	239	259	279
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
339 x 339	323 x 323	mc/cu.m	21,2	23,3	25,4	27,4
339 x 379	323 x 363	mc/cu.m	23,8	26,1	28,5	30,8
339 x 419	323 x 403	mc/cu.m	26,4	29	31,6	34,2
339 x 459	323 x 443	mc/cu.m	29	31,9	34,8	37,6
339 x 499	323 x 483	mc/cu.m	31,7	34,8	37,9	41
339 x 539	323 x 523	mc/cu.m	34,3	37,7	41	44,4
339 x 579	323 x 563	mc/cu.m	36,9	40,6	44,2	47,8
339 x 619	323 x 603	mc/cu.m	39,5	43,4	47,3	51,2
339 x 659	323 x 643	mc/cu.m	42,2	46,3	50,5	54,6
339 x 699	323 x 683	mc/cu.m	44,8	49,2	53,6	58
339 x 739	323 x 723	mc/cu.m	47,4	52,1	56,7	61,4
339 x 779	323 x 763	mc/cu.m	50	55	59,9	64,8

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 80 MM
THICKNESS 80 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	219	239	259	279
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
379 x 379	363 x 363	mc/cu.m	26,7	29,4	32	34,7
379 x 419	363 x 403	mc/cu.m	29,7	32,6	35,5	38,5
379 x 459	363 x 443	mc/cu.m	32,6	35,9	39,1	42,3
379 x 499	363 x 483	mc/cu.m	35,6	39,1	42,6	46,1
379 x 539	363 x 523	mc/cu.m	38,5	42,3	46,1	49,9
379 x 579	363 x 563	mc/cu.m	41,5	45,6	49,7	53,7
379 x 619	363 x 603	mc/cu.m	44,4	48,8	53,2	57,6
379 x 659	363 x 643	mc/cu.m	47,4	52,1	56,7	61,4
379 x 699	363 x 683	mc/cu.m	50,3	55,3	60,2	65,2
379 x 739	363 x 723	mc/cu.m	53,3	58,5	63,8	69
379 x 779	363 x 763	mc/cu.m	56,2	61,8	67,3	72,8
379 x 819	363 x 803	mc/cu.m	59,2	65	70,8	76,7

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 80 MM
THICKNESS 80 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	219	239	259	279
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
419 x 419	403 x 403	mc/cu.m	33	36,2	39,5	42,7
419 x 459	403 x 443	mc/cu.m	36,2	39,8	43,4	47
419 x 499	403 x 483	mc/cu.m	39,5	43,4	47,3	51,2
419 x 539	403 x 523	mc/cu.m	42,8	47	51,2	55,4
419 x 579	403 x 563	mc/cu.m	46,1	50,6	55,1	59,7
419 x 619	403 x 603	mc/cu.m	49,3	54,2	59,1	63,9
419 x 659	403 x 643	mc/cu.m	52,6	57,8	63	68,2
419 x 699	403 x 683	mc/cu.m	55,9	61,4	66,9	72,4
419 x 739	403 x 723	mc/cu.m	59,1	65	70,8	76,6
419 x 779	403 x 763	mc/cu.m	62,4	68,6	74,7	80,9
419 x 819	403 x 803	mc/cu.m	65,7	72,2	78,6	85,1
419 x 859	403 x 843	mc/cu.m	69	75,8	82,6	89,3

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 100 MM
THICKNESS 100 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	223	243	263	283
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
143 x 143	123 x 123	mc/cu.m	3,1	3,4	3,7	4
143 x 183	123 x 163	mc/cu.m	4,1	4,5	4,9	5,3
143 x 223	123 x 203	mc/cu.m	5,1	5,6	6,1	6,6
143 x 263	123 x 243	mc/cu.m	6,1	6,7	7,3	7,9
143 x 303	123 x 283	mc/cu.m	7,1	7,8	8,5	9,2
143 x 343	123 x 323	mc/cu.m	8,1	8,9	9,7	10,4
143 x 383	123 x 363	mc/cu.m	9,1	10	10,8	11,7
143 x 423	123 x 403	mc/cu.m	10,1	11,1	12	13
143 x 463	123 x 443	mc/cu.m	11,1	12,2	13,2	14,3
143 x 503	123 x 483	mc/cu.m	12,1	13,2	14,4	15,6
143 x 543	123 x 523	mc/cu.m	13,1	14,3	15,6	16,9
143 x 583	123 x 563	mc/cu.m	14,1	15,4	16,8	18,2

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 100 MM
THICKNESS 100 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	223	243	263	283
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
183 x 183	163 x 163	mc/cu.m	5,4	5,9	6,5	7
183 x 223	163 x 203	mc/cu.m	6,7	7,4	8	8,7
183 x 263	163 x 243	mc/cu.m	8	8,8	9,6	10,4
183 x 303	163 x 283	mc/cu.m	9,4	10,3	11,2	12,1
183 x 343	163 x 323	mc/cu.m	10,7	11,7	12,8	13,8
183 x 383	163 x 363	mc/cu.m	12	13,2	14,4	15,6
183 x 423	163 x 403	mc/cu.m	13,3	14,6	16	17,3
183 x 463	163 x 443	mc/cu.m	14,7	16,1	17,5	19
183 x 503	163 x 483	mc/cu.m	16	17,6	19,1	20,7
183 x 543	163 x 523	mc/cu.m	17,3	19	20,7	22,4
183 x 583	163 x 563	mc/cu.m	18,6	20,5	22,3	24,1
183 x 623	163 x 603	mc/cu.m	20	21,9	23,9	25,9

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 100 MM
THICKNESS 100 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	223	243	263	283
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
223 x 223	203 x 203	mc/cu.m	8,4	9,2	10	10,8
223 x 263	203 x 243	mc/cu.m	10	11	12	13
223 x 303	203 x 283	mc/cu.m	11,7	12,8	14	15,1
223 x 343	203 x 323	mc/cu.m	13,3	14,6	15,9	17,2
223 x 383	203 x 363	mc/cu.m	15	16,4	17,9	19,4
223 x 423	203 x 403	mc/cu.m	16,6	18,2	19,9	21,5
223 x 463	203 x 443	mc/cu.m	18,3	20,1	21,9	23,7
223 x 503	203 x 483	mc/cu.m	19,9	21,9	23,8	25,8
223 x 543	203 x 523	mc/cu.m	21,6	23,7	25,8	27,9
223 x 583	203 x 563	mc/cu.m	23,2	25,5	27,8	30,1
223 x 623	203 x 603	mc/cu.m	24,8	27,3	29,7	32,2
223 x 663	203 x 643	mc/cu.m	26,5	29,1	31,7	34,3

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 100 MM
THICKNESS 100 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	223	243	263	283
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
263 x 263	243 x 243	mc/cu.m	12	13,2	14,3	15,5
263 x 303	243 x 283	mc/cu.m	14	15,3	16,7	18,1
263 x 343	243 x 323	mc/cu.m	15,9	17,5	19,1	20,6
263 x 383	243 x 363	mc/cu.m	17,9	19,7	21,4	23,2
263 x 423	243 x 403	mc/cu.m	19,9	21,8	23,8	25,8
263 x 463	243 x 443	mc/cu.m	21,9	24	26,2	28,3
263 x 503	243 x 483	mc/cu.m	23,8	26,2	28,5	30,9
263 x 543	243 x 523	mc/cu.m	25,8	28,3	30,9	33,4
263 x 583	243 x 563	mc/cu.m	27,8	30,5	33,2	36
263 x 623	243 x 603	mc/cu.m	29,7	32,7	35,6	38,5
263 x 663	243 x 643	mc/cu.m	31,7	34,8	38	41,1
263 x 703	243 x 683	mc/cu.m	33,7	37	40,3	43,6

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 100 MM
THICKNESS 100 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	223	243	263	283
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
303 x 303	283 x 283	mc/cu.m	16,3	17,9	19,5	21,1
303 x 343	283 x 323	mc/cu.m	18,6	20,4	22,2	24
303 x 383	283 x 363	mc/cu.m	20,9	22,9	25	27
303 x 423	283 x 403	mc/cu.m	23,2	25,4	27,7	30
303 x 463	283 x 443	mc/cu.m	25,4	28	30,5	33
303 x 503	283 x 483	mc/cu.m	27,7	30,5	33,2	35,9
303 x 543	283 x 523	mc/cu.m	30	33	36	38,9
303 x 583	283 x 563	mc/cu.m	32,3	35,5	38,7	41,9
303 x 623	283 x 603	mc/cu.m	34,6	38,1	41,5	44,9
303 x 663	283 x 643	mc/cu.m	36,9	40,6	44,2	47,9
303 x 703	283 x 683	mc/cu.m	39,2	43,1	47	50,8
303 x 743	283 x 723	mc/cu.m	41,5	45,6	49,7	53,8

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 100 MM
THICKNESS 100 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	223	243	263	283
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
343 x 343	323 x 323	mc/cu.m	21,2	23,3	25,4	27,4
343 x 383	323 x 363	mc/cu.m	23,8	26,1	28,5	30,8
343 x 423	323 x 403	mc/cu.m	26,4	29	31,6	34,2
343 x 463	323 x 443	mc/cu.m	29	31,9	34,8	37,6
343 x 503	323 x 483	mc/cu.m	31,7	34,8	37,9	41
343 x 543	323 x 523	mc/cu.m	34,3	37,7	41	44,4
343 x 583	323 x 563	mc/cu.m	36,9	40,6	44,2	47,8
343 x 623	323 x 603	mc/cu.m	39,5	43,4	47,3	51,2
343 x 663	323 x 643	mc/cu.m	42,2	46,3	50,5	54,6
343 x 703	323 x 683	mc/cu.m	44,8	49,2	53,6	58
343 x 743	323 x 723	mc/cu.m	47,4	52,1	56,7	61,4
343 x 783	323 x 763	mc/cu.m	50	55	59,9	64,8

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 100 MM
THICKNESS 100 MM INSULATION

Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	223	243	263	283
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
383 x 383	363 x 363	mc/cu.m	26,7	29,4	32	34,7
383 x 423	363 x 403	mc/cu.m	29,7	32,6	35,5	38,5
383 x 463	363 x 443	mc/cu.m	32,6	35,9	39,1	42,3
383 x 503	363 x 483	mc/cu.m	35,6	39,1	42,6	46,1
383 x 543	363 x 523	mc/cu.m	38,5	42,3	46,1	49,9
383 x 583	363 x 563	mc/cu.m	41,5	45,6	49,7	53,7
383 x 623	363 x 603	mc/cu.m	44,4	48,8	53,2	57,6
383 x 663	363 x 643	mc/cu.m	47,4	52,1	56,7	61,4
383 x 703	363 x 683	mc/cu.m	50,3	55,3	60,2	65,2
383 x 743	363 x 723	mc/cu.m	53,3	58,5	63,8	69
383 x 783	363 x 763	mc/cu.m	56,2	61,8	67,3	72,8
383 x 823	363 x 803	mc/cu.m	59,2	65	70,8	76,7

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONISOLAMENTO SPESSORE 100 MM
THICKNESS 100 MM INSULATION

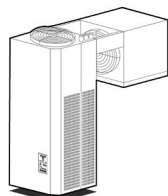
Dimensioni (cm) Dimensions (cm)		H Esterna H External	223	243	263	283
		H Interna H Internal	203	223	243	263
L x P Esterna W x D External	L x P Interna W x D Internal					
423 x 423	403 x 403	mc/cu.m	33	36,2	39,5	42,7
423 x 463	403 x 443	mc/cu.m	36,2	39,8	43,4	47
423 x 503	403 x 483	mc/cu.m	39,5	43,4	47,3	51,2
423 x 543	403 x 523	mc/cu.m	42,8	47	51,2	55,4
423 x 583	403 x 563	mc/cu.m	46,1	50,6	55,1	59,7
423 x 623	403 x 603	mc/cu.m	49,3	54,2	59,1	63,9
423 x 663	403 x 643	mc/cu.m	52,6	57,8	63	68,2
423 x 703	403 x 683	mc/cu.m	55,9	61,4	66,9	72,4
423 x 743	403 x 723	mc/cu.m	59,1	65	70,8	76,6
423 x 783	403 x 763	mc/cu.m	62,4	68,6	74,7	80,9
423 x 823	403 x 803	mc/cu.m	65,7	72,2	78,6	85,1
423 x 863	403 x 843	mc/cu.m	69	75,8	82,6	89,3

NOTE Incluso nel prezzo pavimento plastificato e porta con 80/90x190h con chiave. Altre dimensioni disponibili a richiesta.
NOTES Price includes plastified floor and cm 80/90x190h door with key lock. Further dimensions available on request.

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
46002300		Maggiorazione pavimento in acciaio inox AISI 304 18/10* (€/mq) Overprice for stainless steel AISI 304 18/10 floor* (€/mq)	
46002302		Maggiorazione pavimento stratificato rinforzato HPL* (€/mq) Overprice reinforced stratified HPL floor* (€/mq)	
46002304		Maggiorazione pavimento/pareti in alluminio mandorlato* (€/mq) Overprice wall/floor aluminium sheet protection* (€/mq)	
46002305		Controporta a strisce PVC per porta cm 70/80/90* PVC stripes internal door for 70/80/90 cm door*	
46002310		Controporta a strisce PVC per porta cm 100/120* PVC stripes internal door for 100/120 cm door*	
46002320		Valvola di compensazione per cella BT * Compensation valve for low temperature rooms*	
46002330		Pedana ingresso carrelli per porta cm 70/80* Ramp for trolleys for cm 70/80 door*	
46002340		Pedana ingresso carrelli per porta cm 90/100* Ramp for trolleys for cm 90/100 door*	

NOTE su richiesta, porte a battente o scorrevoli di dimensioni differenti dello standard
*maggiorazione

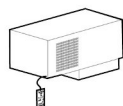
NOTES on request, hinged or sliding doors of different sizes than the standard
*overprice

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONGRUPPI A PARETE ACCAVALLATI
STRADDLE WALL COOLING UNITSTEMPERATURA NORMALE 0/+5°C
NORMAL TEMPERATURE 0/+5°C

Volume mc/cu.m. Da/a - from/to	Codice Code	Modello Model	Hp.	Voltage
0-06	46005005	GAM/006	0.5	1x230V ~ 50Hz
06-11	46005010	GAM/012	1	1x230V ~ 50Hz
11-17	46005015	GAM/016	1.2	1x230V ~ 50Hz
17-26	46005020	GAM/028	1.5	3x400V ~ 50Hz
26-43	46005025	GAM/040	2	3x400V ~ 50Hz

BASSA TEMPERATURA -18/-20°C
LOW TEMPERATURE -18/-20°C

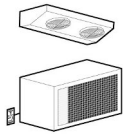
0-09	46005050	GAL/012	1.5	1x230V ~ 50Hz
09-13	46005055	GAL/016	2	3x400V ~ 50Hz
13-20	46005060	GAL/020	2	3x400V ~ 50Hz
20-32	46005065	GAL/024	3	3x400V ~ 50Hz
32-40	46005070	GAL/034	4	3x400V ~ 50Hz

GRUPPI A SOFFITTO
TOP COOLING UNITSTEMPERATURA NORMALE 0/+5°C
NORMAL TEMPERATURE 0/+5°C

Volume mc/cu.m. Da/a - from/to	Codice Code	Modello Model	Hp.	Voltage
0-04	46005100	GTM/006	0.5	1x230V ~ 50Hz
04-07	46005105	GTM/007	0.7	1x230V ~ 50Hz
07-13	46005110	GTM/009	1	1x230V ~ 50Hz
13-18	46005115	GTM/016	1.2	1x230V ~ 50Hz
18-22	46005120	GTM/022	1.3	3x400V ~ 50Hz
22-30	46005125	GTM/034	1.5	3x400V ~ 50Hz

BASSA TEMPERATURA -18/-20°C
LOW TEMPERATURE -18/-20°C

0-08	46005150	GTL/009	1.5	1x230V ~ 50Hz
08-14	46005155	GTL/016	2	3x400V ~ 50Hz
14-24	46005160	GTL/020	3	3x400V ~ 50Hz
24-28	46005165	GTL/024	3	3x400V ~ 50Hz
28-40	46005170	GTL/034	4	3x400V ~ 50Hz

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATIONGRUPPI REMOTI TIPO "SPLIT"
"SPLIT" REMOTE COOLING UNITSTEMPERATURA NORMALE 0/+5°C
NORMAL TEMPERATURE 0/+5°C

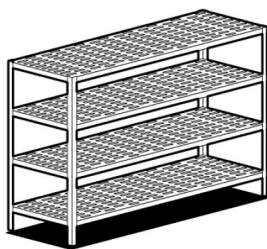
Volume mc/cu.m. Da/a - from/to	Codice Code	Modello Model	Hp.	Voltage
0-06	46005200	GSM/006	0.5	1x230V ~ 50Hz
06-10	46005205	GSM/009	1	1x230V ~ 50Hz
10-15	46005210	GSM/016	1.2	1x230V ~ 50Hz
15-21	46005215	GSM/022	1.25	3x400V ~ 50Hz
21-29	46005220	GSM/034	1.5	3x400V ~ 50Hz
29-38	46005225	GSM/040	2	3x400V ~ 50Hz
38-47	46005230	GSM/054	2.5	3x400V ~ 50Hz
47-83	46005235	GSM/080	4.5	3x400V ~ 50Hz
83-110	46005240	GSM/110	5	3x400V ~ 50Hz
110-150	46005245	GSM/140	6.25	3x400V ~ 50Hz

BASSA TEMPERATURA -18/-20°C
LOW TEMPERATURE -18/-20°C

0-05	46005250	GSL/009	1.5	1x230V ~ 50Hz
05-09	46005255	GSL/016	2	3x400V ~ 50Hz
09-18	46005260	GSL/020	3	3x400V ~ 50Hz
18-23	46005265	GSL/024	3	3x400V ~ 50Hz
23-34	46005270	GSL/034	4	3x400V ~ 50Hz
34-70	46005275	GSL/080	3,00 Compressore semiermetico	3x400V ~ 50Hz
70-108	46005280	GSL/130*	5,50 Compressore semiermetico	3x400V ~ 50Hz
108-180	46005285	GSL/180*	6,00 Compressore semiermetico	3x400V ~ 50Hz
180-205	46005290	GSL/200*	8,00 Compressore semiermetico	3x400V ~ 50Hz

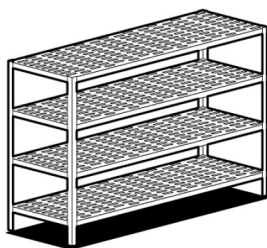
* GSL/130-180-200 per gas R449A
Centralina elettronica di controllo
Micro porta
Kit illuminazione interna
Cavo resistenza porta (solo versione BT)
Gruppi GSM/GSL: tubi e carica gas esclusi
Maggiorazione 4% per voltaggio 60Hz

* GSL/130-180-200 for gas R449A
Electronic control panel
Door micro switch
Internal light
Door heater cable (only for low temperature version)
GSM/GSL cooling units:piping and gas charge not included
4% overprice for 60Hz voltage

PROFONDITA' 400
DEPTH 400

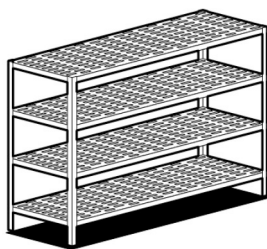
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
46010010	SCI/104	Costruzione in acciaio inox 18/10	106x46x180
46010015	SCI/114	Montaggio ad incastro	116x46x180
46010020	SCI/124	Portata ripiano: kg 150	126x46x180
46010025	SCI/134	4 ripiani forati regolabili	136x46x180
46010030	SCI/144	Made in stainless steel 18/10	146x46x180
46010035	SCI/154	Groove assembling	156x46x180
46010040	SCI/164	Carrying capacity each shelf: kg 150	166x46x180
46010045	SCI/174	4 perforated adjustable shelves	176x46x180
46010050	SCI/184		186x46x180
46010055	SCI/194		196x46x180
46010060	SCI/204		206x46x180

Note - Per composizioni di più elementi chiedere offerta
Notes - For compositions of more shelf units please ask for an offer

PROFONDITA' 500
DEPTH 500

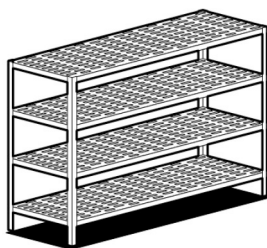
46010012	SCI/105	Costruzione in acciaio inox 18/10	106x56x180
46010017	SCI/115	Montaggio ad incastro	116x56x180
46010022	SCI/125	Portata ripiano: kg 150	126x56x180
46010027	SCI/135	4 ripiani forati regolabili	136x56x180
46010032	SCI/145	Made in stainless steel 18/10	146x56x180
46010037	SCI/155	Groove assembling	156x56x180
46010042	SCI/165	Carrying capacity each shelf: kg 150	166x56x180
46010047	SCI/175	4 perforated adjustable shelves	176x56x180
46010052	SCI/185		186x56x180
46010057	SCI/195		196x56x180
46010062	SCI/205		206x56x180

Note - Per composizioni di più elementi chiedere offerta
Notes - For compositions of more shelf units please ask for an offer

PROFONDITA' 400
DEPTH 400

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
46010500	SCAP/074	Stuttura in alluminio e ripiani in polipropilene	70x40x180
46010505	SCAP/084	Montaggio ad incastro	80x40x180
46010510	SCAP/094	Portata ripiano: kg 150	
46010515	SCAP/104	4 ripiani forati regolabili	90x40x180
46010520	SCAP/114	Structure made in aluminium and plastic shelves	100x40x180
46010525	SCAP/124	Groove assembling	110x40x180
46010530	SCAP/134	Carrying capacity each shelf: kg 150	120x40x180
46010535	SCAP/144	4 perforated adjustable shelves	130x40x180
46010540	SCAP/154		140x40x180
46010545	SCAP/164		150x40x180
46010550	SCAP/174		160x40x180
46010555	SCAP/184		170x40x180
46010560	SCAP/194		180x40x180
46010565	SCAP/204		190x40x180
			200x40x180

Note - Per composizioni di più elementi chiedere offerta
Notes - For compositions of more shelf units please ask for an offer

PROFONDITA' 500
DEPTH 500

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
46010502	SCAP/075	Stuttura in alluminio e ripiani in polipropilene	70x50x180
46010507	SCAP/085	Montaggio ad incastro	80x50x180
46010512	SCAP/095	Portata ripiano: kg 150	
46010517	SCAP/105	4 ripiani forati regolabili	90x50x180
46010522	SCAP/115	Structure made in aluminium and plastic shelves	100x50x180
46010527	SCAP/125	Groove assembling	110x50x180
46010532	SCAP/135	Carrying capacity each shelf: kg 150	120x50x180
46010537	SCAP/145	4 perforated adjustable shelves	130x50x180
46010542	SCAP/155		140x50x180
46010547	SCAP/165		150x50x180
46010552	SCAP/175		160x50x180
46010557	SCAP/185		170x50x180
46010562	SCAP/195		180x50x180
46010567	SCAP/205		190x50x180
			200x50x180

Note - Per composizioni di più elementi chiedere offerta
Notes - For compositions of more shelf units please ask for an offer

GEMM[®]

Refresh your mind!

**FERMALIEVITAZIONE
RETARDER-PROOFER**



FERMALIEVITAZIONE
RETARDER PROOFER

PROF. 800
800 DEPTH



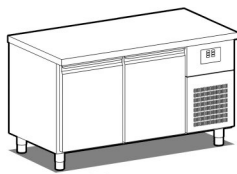
Costruzione inox
Capacità interna: 60x40 cm
Corpo h 710 mm
Spessore di isolamento mm 50
Vano tecnico a dx
Sistema di refrigerazione HSS "Helped Static System"
Scheda elettronica TOUCH screen 5"
Controllo dell'umidità con sonda elettronica
Multifunzione e multilingua
Funzione ritardo "informamento"
Controllo della ventilazione in tutte le fasi
Sbrinamento automatico con resistenze elettriche
Evaporazione automatica acqua di condensa
Passo guide 75 mm
Classe climatica 5

Made in stainless steel
Internal capacity: 60x40 cm
Body h 710 mm
50 mm thickness insulation
Technical compartment on the right side
Refrigeration system HSS "Helped Static System"
5" TOUCH screen control board
Humidity control with electronic probe
Multifunction and multilingual
Backing delay function
Ventilated control system at all stages
Automatic defrosting system with heating elements
Automatic elimination of condensate water
75 mm pitch runners
Climatic class 5

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

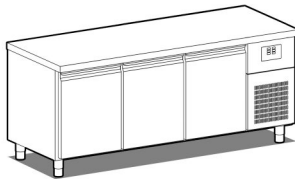
CONTROLLO UMIDITA' MAX 90% UR
HUMIDITY CONTROL 90%RH MAX

MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN UNIT



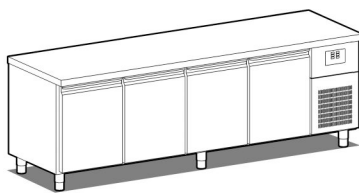
90%
-2/+35°C

42502010	TALH/16S	2 porte senza piano di lavoro 2 doors without work top	154x76x86 140 / 1.79
42502011	TALH/16	2 porte piano di lavoro inox liscio 2 doors stainless steel normal work top	155x80x90 162 / 1.79
42502012	TALH/16A	2 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 2 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz 7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	155x80x100 165 / 1.79
		Dotazione Included	



90%
-2/+35°C

42502020	TALH/21S	3 porte senza piano di lavoro 3 doors without work top	209x76x86 218 / 2.38
42502021	TALH/21	3 porte piano di lavoro inox liscio 3 doors stainless steel normal work top	210x80x90 240 / 2.38
42502022	TALH/21A	3 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 3 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz 7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	210x80x100 243 / 2.38
		Dotazione Included	



90%
-2/+35°C

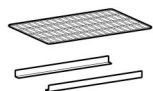
42502030	TALH/27S	4 porte senza piano di lavoro 4 doors without work top	264x76x86 298 / 2.95
42502031	TALH/27	4 porte piano di lavoro inox liscio 4 doors stainless steel normal work top	265x80x90 320 / 2.95
42502032	TALH/27A	4 porte piano di lavoro inox con alzatina posteriore 4 doors stainless steel work top with backsplash Volt.: 1x230V ~ 50Hz 7 coppie guide per porta 7 pair of runners each door	265x80x100 323 / 2.95
		Dotazione Included	

Note - Piano inox con alzatina posteriore (A); Senza piano (S)

Accessori: vedi pag. 114

Notes - Worktop with rear riser (A); Without work top (S)

Accessories: see pag. 114

FERMALIEVITAZIONE
RETARDER PROOFER**TAVOLI**
COUNTERS

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45020550		Griglia rilsan cm 60x40 Rilsan cm 60x40 shelf	
20808031		Coppia guide per teglia cm 60x40 Pair of runners for 60x40 cm trays	
42000560		Teglia inox cm 40x60x2h Stainless steel cm 40x60x2h tray	
42000562		Teglia inox cm 40x60x3h Stainless steel cm 40x60x3h tray	
20807050		Ruota Pivottante Ø 125 mm (maggiorazione) Castor Ø 125 mm (overprice)	
20807055		Ruota Autobloccante Ø 125 mm (maggiorazione) Self-locking castor Ø 125 mm (overprice)	
45000560		Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) Wi-Fi supervising system (overprice)	
40200560		Frequenza 60Hz 60Hz frequency	

FERMALIEVITAZIONE
RETARDER PROOFER



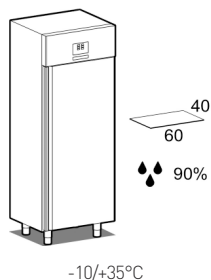
Costruzione inox
Capacità interna: teglie cm 60x40 / 60x80
Spessore di isolamento mm 75
Refrigerazione ventilata "gentile" indiretta/soft
Scheda elettronica TOUCH screen da 5"
Multifunzione e multilingua
Controllo dell'umidità con sonda elettronica
Funzione ritardo "informazione"
Controllo della ventilazione in tutte le fasi
Sbrinamento automatico con resistenze elettriche
Evaporazione automatica acqua di condensa
Passo guide 16,5 mm - 74 posizioni
Classe climatica 5

Made in stainless steel
 Internal capacity: 60x40 / 60x80 cm trays
 75 mm thickness insulation
 "Gentle" cooling system with indirect/soft ventilation
 TOUCH control board
 Humidity control with electronic probe
 Backing delay function
 Fan speed control at all stages
 Automatic defrosting system with heating elements
 Automatic elimination of condensate water
 16,5 mm pitch runners - 74 positions
 Climatic class 5

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	WxDxH (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	-----------------------

CONTROLLO UMIDITA' MAX 90% UR
HUMIDITY CONTROL 90%RH MAX

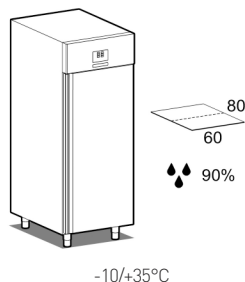
MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN UNIT



-10/+35°C

45020300 **AFLV/20**
1 porta, lt 500, 20 teglie 60x40 cm
 1 door, 500 lt, 20 60x40 cm trays
Volt.: 1x230V ~ 50Hz
 Dotazione Included
 20 coppie guide per teglie 60x40
 20 pair of runners for 60x40 cm trays

79x69x214
 174 / 1.36



-10/+35°C

45020320 **AFLV/40**
1 porta, lt 900, 20 teglie 60x80 cm
 1 door, 900 lt, 20 60x80 cm trays
Volt.: 1x230V ~ 50Hz
 Dotazione Included
 20 coppie guide per teglie 60x80
 20 pair of runners for 60x80 cm trays

79x108x214
 231 / 2.14

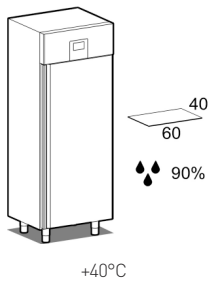
Note - Accessori a pag. 117
 Notes - Accessories at page 117

LIEVITAZIONE
PROOFER

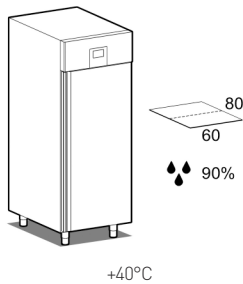


Costruzione inox
Capacità interna: teglie cm 60x40 / 60x80
Spessore di isolamento mm 75
Controllo digitale
Produttore di vapore
Controllo dell'umidità con sonda elettronica
Passo guide 16,5 mm - 74 posizioni

Made in stainless steel
 Internal capacity: 60x40 / 60x80 cm trays
 75 mm thickness insulation
 Digital control
 Steamer generator
 Humidity control with electronic probe
 16,5 mm pitch runners - 74 positions



+40°C



+40°C

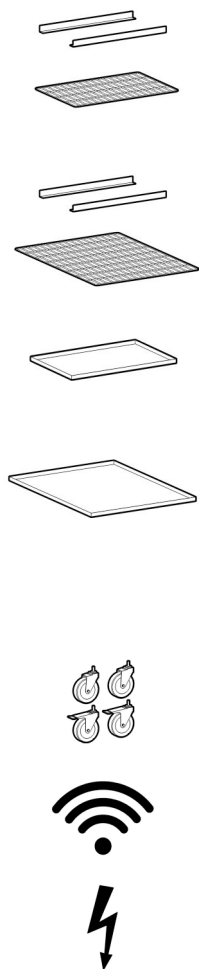
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	WxDxH (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	-----------------------

CONTROLLO UMIDITA' MAX 90% UR
 HUMIDITY CONTROL 90%RH MAX

MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN UNIT

45020400	ALEV/20	1 porta, lt 500, 20 teglie 60x40 cm 1 door, 500 lt, 20 60x40 cm trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz 20 coppie guide per teglie 60x40 20 pair of runners for 60x40 cm trays Dotazione Included	79x69x214 135 / 1.36
45020420	ALEV/40	1 porta, lt 900, 20 teglie 60x80 cm 1 door, 900 lt, 20 60x80 cm trays Volt.: 1x230V ~ 50Hz 20 coppie guide per teglie 60x80 20 pair of runners for 60x80 cm trays Dotazione Included	79x108x214 189 / 2.14

Note - Accessori a pag. 117
 Notes - Accessories at page 117

FERMALIEVITAZIONE
RETARDER PROOFER**ARMADI**
CABINETS

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
45020503		Coppia guide per teglia cm 60x40 Pair of runners for cm 60x40 tray	
45020550		Griglia rilsan cm 60x40 Rilsan cm 60x40 shelf	
45100242		Griglia inox cm 60x40 Stainless steel cm 60x40 shelf	
45020511		Coppia guide per teglia cm 60x80 Pair of runners for cm 60x80 tray	
45020512		Griglia rilsan cm 60x80 Rilsan cm 60x80 shelf	
45020515		Griglia inox cm 60x80 Stainless steel 60x80 cm shelf	
42000560		Teglia inox cm 40x60x2h Stainless steel cm 40x60x2h tray	
42000562		Teglia inox cm 40x60x3h Stainless steel cm 40x60x3h tray	
45020520		Teglia inox cm 60x80x2h Stainless steel cm 60x80x2h tray	
45020525		Porta in vetro temperato con illuminazione a LED (maggiorazione) Tempered glass door with internal LED light (overprice)	
45000540		Kit ruote Ø 100 Set of Ø 100 castors	
45000560		Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) Wi-Fi supervising system (overprice)	
40200560		Frequenza 60Hz 60Hz frequency	

FERMALIEVITAZIONE
RETARDER PROOFER



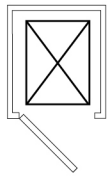
Costruzione a pannelli modulari zinco-plasticati
Capacità interna: carrelli per teglie 60x80
Spessore di isolamento mm 70
Refrigerazione ventilata "gentile" indiretta/soft
Scheda elettronica TOUCH screen da 7"
Multifunzione e multilingua
Produttore di vapore a "vapore secco"
Funzione ritardo "informamento"
Controllo della ventilazione in tutte le fasi
Sbrinatorio automatico con resistenze elettriche
Evaporazione automatica acqua di condensa
Rampa per ingresso carrelli inclusa
Carrello/i esclusi
Classe climatica 5

Made with galvanized plastified white finishing modular panels
 Internal capacity: trolleys for 60x80 cm trays
 70 mm thickness insulation
 "Gentle" cooling system with indirect/soft ventilation
 7" TOUCH screen control board
 Multifunction and multilingual
 Steam generator for "dry stream"
 Backing delay function
 Ventilated control system at all stages
 Automatic defrosting system with heating elements
 Automatic elimination of condensate water
 Supply with ramp for trolleys
 Trolley/s not included
 Climatic class 5

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

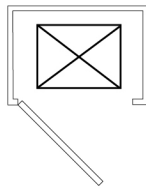
CONTROLLO UMIDITA' MAX 90% UR
HUMIDITY CONTROL 90%RH MAX

MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN UNIT



90%
-10/+40°C

48000010	CL1/0911E	Unità condensatrice incorporata Pavimento inox rinforzato sp. 20 mm Cella fornita montata Capacità: 1 carrello 60x80 Dim. utili interne cm: 70x100x175 Plug-in condensing unit 20 mm thk. insulation reinforced floor with stainless steel cover Machine supplied assembled Capacity: 1 60x80 trolley Internal useful dim.: cm 70x100x175	94x114x250
48000012		Rivestimento inox interno/esterno per cella CL/0911E (maggiorazione) Stainless steel internal/external cover for CL/0911E (overprice) Volt.: 1x230V ~ 50Hz	

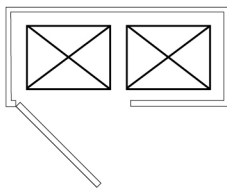


90%
-10/+40°C

48000020	CL1/0913	Unità condensatrice incorporata Pavimento fenolico rinforzato sp. 10 mm Cella fornita smontata Capacità: 1 carrello 60x80 Dim. utili interne cm: 100x80x207 Plug-in condensing unit 10 mm thk. insulation reinforced floor with phenolic cover Machine supplied not assembled Capacity: 1 60x80 trolley Internal useful dim.: cm 100x80x207	137x97x300
48000022		Rivestimento inox interno/esterno per cella CL/0913 (maggiorazione) Stainless steel internal/external cover for CL/0913 (overprice) Volt.: 1x230V ~ 50Hz	

CONTROLLO UMIDITA' MAX 90% UR
HUMIDITY CONTROL 90%RH MAX

MOTORE REMOTO
REMOTE CONDENSING UNIT

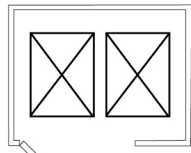


90%
-10/+40°C

48000030	CL2/0921	Unità condensatrice remota (distanza consigliata 10 m) Pavimento fenolico rinforzato sp. 10 mm Cella fornita smontata Capacità: 2 carrelli 60x80 Dim. utili interne cm: 180x75x207 Remote condensing unit (recommended distance 10 m) 10 mm thk. insulation reinforced floor with phenolic cover Machine supplied not assembled	217x97x287
48000032		Rivestimento inox interno/esterno per cella CL/0921 (maggiorazione) Stainless steel internal/external cover for CL/0921 (overprice) Volt.: 1x230V ~ 50Hz	

Note - con produttore di vapore montato lateralmente h max 257 cm (escluso ingombro tubazioni, cavi, ecc.)
 Notes - with steam generator laterally mounted max height 257 cm (excluding space for piping, cables, etc.)

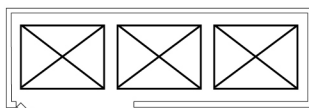
FERMALIEVITAZIONE
RETARDER PROOFER



90%
-10/+40°C

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
48000040	CL2/1317	Unità condensatrice remota (distanza consigliata 10 m) Pavimento fenolico rinforzato sp. 10 mm Cella fornita smontata Capacità: 2 carrelli 60x80 Dim. utili interne cm: 140x115x207 Remote condensing unit (recommended distance 10 m) 10 mm thk. insulation reinforced floor with phenolic cover Machine supplied not assembled	177x137x287
48000042		Rivestimento inox interno/esterno per cella CL/1317 (maggiorazione) Stainless steel internal/external cover for CL/1317 (overprice) Volt.: 3x4000V ~ 50Hz	

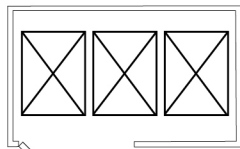
Note - con produttore di vapore montato lateralmente h max 257 cm (escluso ingombro tubazioni, cavi, ecc.)
Notes - with steam generator laterally mounted max height 257 cm (excluding space for piping, cables, etc.)



90%
-10/+40°C

48000050	CL3/0929	Unità condensatrice remota (distanza consigliata 10 m) Pavimento fenolico rinforzato sp. 10 mm Cella fornita smontata Capacità: 3 carrelli 60x80 Dim. utili interne cm: 260x75x207 Remote condensing unit (recommended distance 10 m) 10 mm thk. insulation reinforced floor with phenolic cover Machine supplied not assembled Capacity: 3 60x80 trolleys Internal useful dim.: cm 260x75x207	297x97x287
48000052		Rivestimento inox interno/esterno per cella CL/0929 (maggiorazione) Stainless steel internal/external cover for CL/0929 (overprice) Volt.: 3x4000V ~ 50Hz	

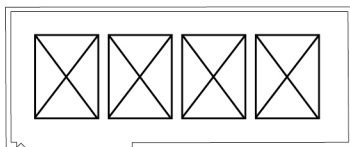
Note - con produttore di vapore montato lateralmente h max 257 cm (escluso ingombro tubazioni, cavi, ecc.)
Notes - with steam generator laterally mounted max height 257 cm (excluding space for piping, cables, etc.)



90%
-10/+40°C

48000060	CL3/1325	Unità condensatrice remota (distanza consigliata 10 m) Pavimento fenolico rinforzato sp. 10 mm Cella fornita smontata Capacità: 3 carrelli 60x80 Dim. utili interne cm: 220x115x207 Remote condensing unit (recommended distance 10 m) 10 mm thk. insulation reinforced floor with phenolic cover Machine supplied not assembled Capacity: 3 60x80 trolleys Internal useful dim.: cm 220x115x207	257x137x287
48000062		Rivestimento inox interno/esterno per cella CL/1325 (maggiorazione) Stainless steel internal/external cover for CL/1325 (overprice) Volt.: 3x4000V ~ 50Hz	

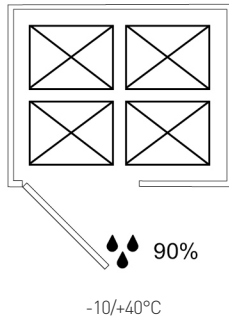
Note - con produttore di vapore montato lateralmente h max 257 cm (escluso ingombro tubazioni, cavi, ecc.)
Notes - with steam generator laterally mounted max height 257 cm (excluding space for piping, cables, etc.)



90%
-10/+40°C

48000070	CL4/1333	Unità condensatrice remota (distanza consigliata 10 m) Pavimento fenolico rinforzato sp. 10 mm Cella fornita smontata Capacità: 4 carrelli 60x80 Dim. utili interne cm: 300x115x207 Remote condensing unit (recommended distance 10 m) 10 mm thk. insulation reinforced floor with phenolic cover Machine supplied not assembled Capacity: 4 60x80 trolleys Internal useful dim.: cm 300x115x207	337x137x287
48000072		Rivestimento inox interno/esterno per cella CL/1333 (maggiorazione) Stainless steel internal/external cover for CL/1333 (overprice) Volt.: 3x4000V ~ 50Hz	

Note - con produttore di vapore montato lateralmente h max 257 cm (escluso ingombro tubazioni, cavi, ecc.)

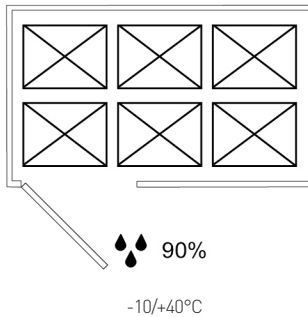
FERMALIEVITAZIONE
RETARDER PROOFER

Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
----------------	------------------	----------------------------	---------------------------

Notes - with steam generator laterally mounted max height 257 cm (excluding space for piping, cables, etc.)

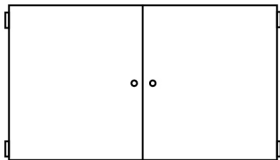
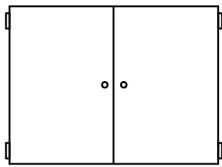
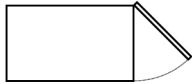
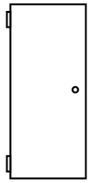
48000080	CL4/1721	Unità condensatrice remota (distanza consigliata 10 m) Pavimento fenolico rinforzato sp. 10 mm Cella fornita smontata Capacità: 4 carrelli 60x80 Dim. utili interne cm: 180x155x207 Remote condensing unit t (recommended distance 10 m) 10 mm thk. insulation reinforced floor with phenolic cover Machine supplied not assembled Capacity: 4 60x80 trolleys Internal useful dim.: cm 180x155x207	217x177x287
48000082		Rivestimento inox interno/esterno per cella CL/1721 (maggiorazione) Stainless steel internal/external cover for CL/1721 (overprice) Volt.: 3x4000V ~ 50Hz	

Note - con produttore di vapore montato lateralmente h max 257 cm (escluso ingombro tubazioni, cavi, ecc.)
 Notes - with steam generator laterally mounted max height 257 cm (excluding space for piping, cables, etc.)

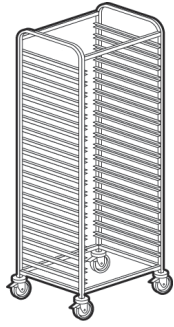


48000090	CL6/1729	Unità condensatrice remota (distanza consigliata 10 m) Pavimento fenolico rinforzato sp. 10 mm Cella fornita smontata Capacità: 6 carrelli 60x80 Dim. utili interne cm: 260x145x207 Remote condensing unit (recommended distance 10 m) 10 mm thk. insulation reinforced floor with phenolic cover Machine supplied not assembled Capacity: 6 60x80 trolleys Internal useful dim.: cm 260x145x207	297x177x287
48000092		Rivestimento inox interno/esterno per cella CL/1729 (maggiorazione) Stainless steel internal/external cover for CL/1729 (overprice) Volt.: 3x4000V ~ 50Hz	

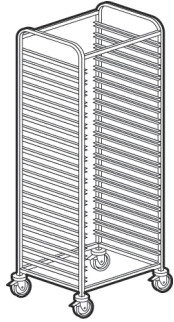
Note - con produttore di vapore montato lateralmente h max 257 cm (escluso ingombro tubazioni, cavi, ecc.)
 Notes - with steam generator laterally mounted max height 257 cm (excluding space for piping, cables, etc.)

FERMALIEVITAZIONE
RETARDER PROOFERCELLE
ROOMS

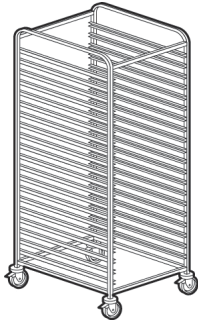
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
48000500		Porta standard cm 100x207h (in aggiunta) Standard door cm 100x207h (additional)	
48000505		Porta cm 70x207h su lato cella cm 97 (in sostituzione) Door cm 70x207h on 97 cm side (in substitution)	
48000507		Porta cm 70x207h su lato cella cm 97 (in aggiunta) Door cm 70x207h on 97 cm side (additional)	
48000510		Porta doppio battente cm 140x207h su lato cella cm 177 (in sostituzione) Double door cm 140x207h on 177 cm side (in substitution)	
48000512		Porta doppio battente cm 140x207h su lato cella cm 177 (in aggiunta) Double door cm 140x207h on 177 cm side (additional)	
48000515		Porta doppio battente cm 180x207h (in sostituzione) Double door cm 180x207h (in substitution)	
48000517		Porta doppio battente cm 180x207h (in aggiunta) Double door cm 180x207h (additional)	
48000520		Altezza speciale cella H 241 / 294 (maggiorazione) Special 241 / 294 cm height (overprice)	
48000535		Unità condensatrice raffreddamento aria/acqua (maggiorazione) Air/water condensing unit (overprice)	
48000540		Unità condensatrice raffreddamento ad acqua (maggiorazione) Water condensing unit (overprice)	
48000600		Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) Wi-Fi supervising system (overprice)	

FERMALIEVITAZIONE
RETARDER PROOFER

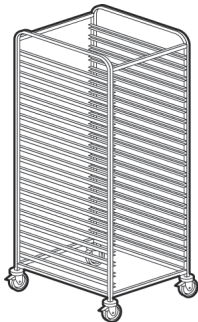
Codice Code	Modello Model	Descrizione Description	W x D x H (cm) Kg./Mc.
55002150	CTG/1646	Capacità: 16 teglie cm 40x60 - passo 82 senza maniglie e paracolpi Capacity: 16 40x60 cm trays - pitch 82 without handles and bumpers	46x62x165



55002155	CTG/2046	Capacità: 20 teglie cm 40x60 - passo 64 senza maniglie e paracolpi Capacity: 20 40x60 cm trays - pitch 64 without handles and bumpers	46x62x165
----------	----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------



55002160	CTG/1668	Capacità: 16 teglie cm 80x60 - passo 82 senza maniglie e paracolpi Capacity: 16 80x60 cm trays - pitch 82 without handles and bumpers	66x82x165
----------	----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------



55002165	CTG/2068	Capacità: 20 teglie cm 80x60 - passo 64 senza maniglie e paracolpi Capacity: 20 80x60 cm trays - pitch 64 without handles and bumpers	66x82x165
----------	----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

A richiesta
On request

--		Ruote termiche con supporto inox (maggiorazione) Thermic wheels with stainless steel support (overprice)	
----	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



www.imq.it

**CERTIFICATO N.
CERTIFICATE N. 9105.GEMM**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE QUALITY MANAGEMENT SYSTEM OPERATED BY

GEMM SRL

VIA DEL LAVORO, 37 - LOC. CIMAVILLA - 31013 CODOGNE (TV)

UNITÀ OPERATIVE / OPERATIVE UNITS

VIA DEL LAVORO, 37 - LOC. CIMAVILLA - 31013 CODOGNE (TV)

E' CONFORME ALLA NORMA / IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD
ISO 9001:2015

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ / FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione e produzione di attrezzature refrigerate e neutre per la ristorazione collettiva e
fatti bianchi. Commercializzazione di elementi neutri per l'arredo professionale in acciaio inox.
*Design and production of refrigerated and neutral equipment for professional food service
and baking. Sale of neutral elements for professional stainless steel furniture*

Ulteriori informazioni riguardanti l'applicabilità dei requisiti ISO 9001:2015 possono essere ottenute consultando l'organizzazione
Further clarifications regarding the applicability of ISO 9001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RESPECTO DEL
REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE
REQUIREMENTS OF THE RULES FOR CERTIFICATION OF MANAGEMENT SYSTEMS

DATE	PRIMA CERTIFICAZIONE FIRST CERTIFICATION	EMISSIONE CORRENTE CURRENT ISSUE	SCADENZA EXPIRES
	2005-04-29	2020-03-18	2023-04-22

[Signature]
IMQ S.p.A. - VIA QUINTILIANO, 43 - 20139 MILANO ITALY
Management System Division - Pavia Office



SGQ N° 005 A

IAF: 19, 18, 29

Per ulteriori informazioni sui servizi di certificazione, visitate il sito
For further information on our certification services, visit our website



Organismo di Certificazione Italiana IAF
Italian Certification Body



FEDERAZIONE
CISQ
ASSOCIAZIONE ITALIANA
ITALIAN ASSOCIATION



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ has issued an IQNet recognized certificate that the organization:

GEMM SRL

VIA DEL LAVORO, 37 - LOC. CIMAVILLA - 31013 CODOGNE (TV)

has implemented and maintains a
Quality Management System
for the following scope:

*Design and production of refrigerated and neutral equipment for professional food service
and baking. Sale of neutral elements for professional stainless steel furniture*
Further clarifications regarding the applicability of ISO 9001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization

which fulfills the requirements of the following standard:

ISO 9001:2015

Issued on: **2020 - 03 - 18**

Expires on: **2023 - 04 - 22**

This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate
and shall not be used as a stand-alone document

Registration Number: IT - 43713



[Signature]
Alex Staichitov
President of IQNET



[Signature]
Ing. Maria Romani
President of CISQ

IQNet Partner*

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy
CQC China CCM China CCS Czech Republic Cst Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany EAGLE Certification Group USA
FCVW (Brazil) FONONORMA (Brazil) IQNET Colombia Inspectoria Serfitec Oy Finland INTERO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFG Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland
NYCE-SNIE Austria PCRF Poland Quality Austria Austria RB Austria SII Great SSI Slovenia
SIRM QAS International Malaysia SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

NORME E DIRETTIVE PRODOTTI PRODUCT RULES AND DIRECTIVES

I prodotti inseriti nel presente listino sono progettati e costruiti a regola d'arte in materia di sicurezza nel rispetto dei requisiti delle seguenti norme e direttive principali:

The equipment featured in this price list are expertly manufactured according to the safety rules and comply with the requirements of the following main standards and directives:

2006/42/CE	Direttiva Macchine EN 60335-1 Sicurezza EN 60335-2 Sicurezza	Machine Directive "MD" Safety Safety
2014/30/UE	Direttiva Compatibilità Elettromagnetica EN 55014 Emissione - Immunità EN 61000 Limiti	Electromagnetic Compatibility Directive "EMC" Emission - Immunity Limits
2014/68/UE 2015/1094	Direttiva Attrezzature a Pressione Regolamento Delegato (UE) etichettatura energetica degli armadi frigoriferi/conge- latori professionali	Pressure Equipment Directive "PED" Delegate Regulation (EU) energy labelling of professional refrigerated storage cabinets
2011/65 UE	Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche	Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and elec- tronic equipment "RoHS"
2012/19/UE	Direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche "RAEE"	Directive on waste electrical and electronic equipment "WEEE"

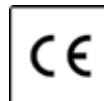
Le apparecchiature soddisfano, per progettazione e costruzione, i requisiti del marchio **CE** in conformità alle norme applicabili ed in calce indicate.

All equipment meet **CE** requirements in terms of planning and manufacturing and comply with the following applicable standards.

- _ **Resa franco nostro stabilimento, salvo accordi particolari. Anche in caso di forniture franco destino, la merce viaggia sempre a rischio dell' acquirente.**
- _ **L'imballo in gabbia e/o cartone è compreso nel prezzo di vendita. L'imballo marittimo in cassa comporta un supplemento di Euro 65,00/ mc.**
- _ **Garanzia: i prodotti sono coperti da garanzia per difetti di produzione e/o di materiali per un periodo di 12 mesi dalla data di fornitura. Eventuali difettosità o non conformità dei prodotti devono essere segnalate dal compratore al venditore entro 8 giorni dalla data di ricevimento della merce o dalla data di contestazione di eventuali difetti occulti. La garanzia non opera quando i difetti riscontrati sono imputabili ad errore di movimentazione e trasporto, ad uso improprio, ad errore di installazione e/o manutenzione e a negligenza dell'utilizzatore.**
- _ **L'installazione è a carico del cliente su schemi forniti dalla casa. Il collaudo è a carico dell'agente/rivenditore.**
- _ **Termini di consegna: il termine di consegna decorre dalla data della nostra conferma d'ordine ed è sempre indicativo. A titolo indicativo le apparecchiature sono disponibili in 3/4 settimane.**
- _ **Validità delle offerte: 60 giorni**
- _ **Non vengono accettati ordini se non fatti per iscritto e/o e-mail.**
- _ **Modalità di pagamento: le condizioni sono quelle indicate nelle nostre offerte e conferme.**
- _ **Foro competente: il contratto è regolato dalla Legge Italiana. Per qualsiasi controversia è competente in via esclusiva l' Autorità Giudiziaria di Treviso.**

- _ Consignments are ex-works, except otherwise agreed. Materials travel at the risk of the purchaser even when sold free at destination.
- _ Packaging in cardboard boxes or crates is included in the price. The cases for sea voyages have an extra charge of 65,00 Eur / cbm.
- _ Guarantee: the products supplied are guaranteed against defects in materials and/or workmanship for a period of 12 months from the shipping date. We shall be notified by the Purchaser of any faults or lack of compliance of the products within 8 days from the receipt of the goods, otherwise the claim will be void. The guarantee will not be effective if the faults found are ascribable to the Purchaser's carelessness and/or if the equipment have not been properly installed, connected or used according to their technical specifications, in case of wrong maintenance by non- authorized or qualified personnel, or any other circumstances that cannot be ascribed to the manufacturing defects due to us.
- _ Installation is charged to the customer instructions provided by the House. The agent/dealer is responsible for the testing.
- _ Terms of delivery: the delivery period start from the date of our order confirmation and is always indicative. As a guide, the equipment is available in 3/4 weeks.
- _ Validity of tenders: 60 days.
- _ Do not accept orders unless in writing and / or e-mail.
- _ Terms of payment are the ones stated in our offers and confirmations and these must be strictly observed.
- _ Legal Construction and Jurisdiction: This contract is construed in conformity with the Italian Law. Any controversy in connection with or arising out of a sale hereunder shall be referred to the Court of Treviso – Italy.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso.
The manufacturer reserves the right to make changes to the product without prior notice.



GEMM Srl - Via del Lavoro, 37
Loc. Cimavilla - 31013 CODOGNE' - Italy
T. +39 0438 778504 - F. +39 0438 470249
C.F. e P.IVA 03441880261 - info@gemm-srl.com

