

LISTINO PREZZI PRICE LIST 02.2023

CATALOGUE&PRICES.2023



PREZZI
RIBASSATI

LOWERED
PRICES

Rudolf TANNER Handelsges.m.b.H.

A-2320 Schwechat, Haydnstraße 26




















Tel.: +43 664 33 50 500 +43 664 45 61 015

E-Mail: office@rtanner.at

Homepage: www.rtanner.at

fimar
group

FORCOLD
by fimar

	IT	EN	FR	DE
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO
	TEMPERATURA DI LAVORO	OPERATING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE SERVICE	BETRIEBSTEMPERATUR
	DIMENSIONI ESTERNE	EXTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	AUßENABMESSUNGEN
	DIMENSIONI INTERNE	INTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS INTÉRIEURES	INNENABMESSUNGEN
	CAPACITÀ	CAPACITY	CAPACITÉ	KAPAZITÄT
	TEMPERATURA MASSIMA DI LAVORO	MAX. OPERATING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE MAXIMALE DE SERVICE	MAXIMALE BETRIEBSTEMPERATUR
	TIPO DI REFRIGERAZIONE	TYPE OF COOLING	TYPE DE REFOIDISSEMENT	KÜHLUNGSTYP
DEFROST	TIPO DI SBRINAMENTO	DEFROSTING TYPE	TYPE DE DÉGIVRAGE	ABTAUUNGSART
GAS	TIPO DI GAS REFRIGERANTE	TYPE OF COOLING GAS	GAZ RÉFRIGÉRANT	KÄLTEMITTEL
	EVAPORAZIONE ACQUA CONDENSA	CONDENSED WATER EVAPORATION	ÉVAPORATION DE L'EAU DE CONDENSATION	KONDENSWASSERVERDAMPFUNG
	CONTROLLO TEMPERATURA	TEMPERATURE CONTROL	RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE	TEMPERATURSTEUERUNG
	ISOLAMENTO	INSULATION	ISOLATION THERMIQUE	WÄRMESCHUTZ
	ASSORBIMENTO	POWER CONSUMPTION	PUISSANCE ABSORBÉE	STROMAUFNAHME
	TENSIONE	VOLTAGE	TENSION	SPANNUNG
MATERIAL	MATERIALE DI COSTRUZIONE	CONSTRUCTION MATERIAL	MATÉRIEL CONSTRUCTIF	BAUSTOFF
	INVERSIONE PORTA	DOOR REVERSING	INVERSION DE PORTE	TÜRUMLENKUNG
	LUCE INTERNA	INTERIOR LIGHT	ECLAIRAGE INTÉRIEUR	INNENBELEUCHTUNG
STANDARD	ACCESSORI IN DOTAZIONE	SUPPLIED ACCESSORIES	ACCESSOIRES FOURNIS	LIEFERUMFANG ZUBEHÖR
ENERGY CLASS	CLASSE ENERGETICA	ENERGY CLASS	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	ENERGIEKLASSE
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO
	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT
	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT
	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE
	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS

IT Gentile cliente,
con la presente si prega di prendere visione della seguente comunicazione. Le temperature massime di lavoro dei refrigerati all'interno dei cataloghi Forcar Refrigeration e Forcold edizione 2019/20 sono state modificate rispetto l'edizione precedente.

I cataloghi validi negli anni 2017/18 riportavano le effettive temperature e umidità massime di lavoro, mentre nell'edizione attuale vengono indicate le condizioni ambientali massime ideali affinché i refrigerati possano lavorare con efficienza e ove previsto rispettino la classe energetica. Ovviamente, tutti i modelli di refrigerati possono raggiungere temperature e umidità maggiori di quelle indicate, facendo lavorare maggiormente l'unità refrigerante.

EN Dear customer,
Please take note of the following communication. The maximum working temperatures for refrigerated products in the Forcar Refrigeration and Forcold 2019/20 catalogues differs from those in the previous edition. In the 2017/18 catalogues it was stated the effective maximum working temperature and humidity, while the current edition indicates the maximum environmental conditions that are ideal for refrigerators to work efficiently and, where required, to comply with the energy class. Of course, all refrigerated appliances can reach higher temperatures and humidity than those indicated, by increasing the performance of the cooling unit.

DE Sehr geehrter Kunde,
Bitte beachten Sie die folgende Mitteilung. Die maximalen Betriebstemperaturen für gekühlte Produkte in den Katalogen Forcar Refrigeration und Forcold 2019/20 wurden gegenüber der vorherigen Ausgabe geändert. In den Katalogen 2017/18 wurden die effektiven maximale Betriebstemperatur und Luftfeuchtigkeit angegeben, während die aktuelle Ausgabe die maximalen Umgebungsbedingungen angibt, die ideal sind, damit Kühlgeräte effizient arbeiten und bei Bedarf die Energieklasse einhalten können. Selbstverständlich können alle gekühlte Modelle höhere Temperaturen und Luftfeuchtigkeiten als angegeben erreichen, durch die Erhöhung der Leistung des Kühlaggregats.

ES Estimado cliente,
Téngase en cuenta la siguiente comunicación. Las temperaturas máximas de trabajo de los productos refrigerados en los catálogos Forcar Refrigeration y Forcold 2019/20 difieren de las de la edición anterior. En los catálogos 2017/18 se indica la temperatura y humedad máxima de trabajo efectiva, mientras que en la edición actual se indican las condiciones ambientales máximas que son ideales para que los frigoríficos funcionen eficientemente y, en caso necesario, cumplan con la clase de energía. Por supuesto, todos los aparatos refrigerados pueden alcanzar temperaturas y humedad superiores a las indicadas, aumentando el rendimiento de la unidad de refrigeración.



INDICE

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALT

IT	EN	FR	DE	
ARMADI REFRIGERATI GN2/1 VENTILATI	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 VENTILATED	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 VENTILÉES	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG	11
ARMADI REFRIGERATI GN2/1 STATICI	REFRIGERATED CABINETS GN2/1 STATIC	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 STATIQUES	GN2/1 KÜHLSCHRÄNKE STATISCH	16
ARMADI REFRIGERATI LINEA SNACK	REFRIGERATED CABINET SNACK LINE	ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES LIGNE SNACK	KÜHLSCHRÄNKE SERIE SNACK	19
TAVOLI REFRIGERATI GASTRONOMIA GN1/1 - VENTILATI - LINEA SNACK	GASTRONOMY REFRIGERATED COUNTERS - GN1/1 - VENTILATED SNACK LINE	TABLES RÉFRIGÉRÉES GASTRONOMIE GN1/1 - VENTILÉES LIGNE SNACK	GASTRONOMIE-KÜHLTISCHE GN1/1 UMLUFTKÜHLUNG SERIE SNACK	21
ARMADI REFRIGERATI PASTICCERIA VENTILATI	REFRIGERATED PASTRY COUNTERS VENTILATED	TABLES À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES	KONDITOREI KÜHLTISCHE UMLUFTKÜHLUNG	28
TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA VENTILATI	REFRIGERATED PASTRY CABINETS VENTILATED	ARMOIRES À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉES - VENTILÉES	KONDITOREI KÜHLSCHRÄNKE UMLUFTKÜHLUNG	30
VETRINE REFRIGERATE PIZZA STATICHE	REFRIGERATED PIZZA DISPLAY CASES STATIC	VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZA STATIQUES	PIZZA KÜHLVITRINE STATISCH	34
BANCHI PIZZA REFRIGERATI VENTILATI	REFRIGERATED PIZZA COUNTERS VENTILATED	COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS VENTILÉS	PIZZAKÜHLTISCHE UMLUFTGEKÜHLT	38
BANCHI PIZZA REFRIGERATI STATICI	REFRIGERATED PIZZA COUNTERS STATIC	COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS STATIQUES	PIZZAKÜHLTISCHE STATISCH	41
CASSETTIERA INOX	STAINLESS STEEL DRAWERS	MEUBLE A TIROIRS	SCHUBLADENSCHRANK AUS EDELSTAHL	44
SALADETTE REFRIGERATE PER INSALATE GN1/1 - STATICA	REFRIGERATED SALADETTES FOR SALADS - GN1/1 - STATIC	SALADETTES RÉFRIGÉRÉES POUR SALADES - GN1/1 - STATIQUES	GEKÜHLTE SALADETTE FÜR SALATE GN1/1 - STATISCH	45
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	50

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati

IT Armadi refrigerati GN2/1 in acciaio inox. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere massimo spazio disponibile - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in acciaio Inox regolabili in altezza.

FR Armoires réfrigérées GN2/1 en acier inox. Réfrigération ventilée - unité intégrée - évaporateur escamotable pour une plus grande disponibilité d'espace - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau condensée - évaporateur traité contre la corrosion. Fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - éclairage intérieur - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

EN GN2/1 refrigerated cabinets in stainless steel. Ventilated refrigeration - incorporated refrigerating unit - concealed evaporator for maximum space availability - engine compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electric heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electric heating element and automatic control of the defrosting temperature - automatic evaporation of the condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Door lock with key - tool-free extractable door gasket - internal light - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanised plate. Height-adjustable feet in stainless steel.

DE GN2/1 Kühlschränke aus Edelstahl. Umluftkühlung - Motoreinheit eingebaut - Versenkender Verdampfer, um Platz zu gewinnen - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatische Steuerung der Abtautemperatur - automatische Kondenswasser-Verdampfung - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Innenbeleuchtung - Boden mit abgerundeten Ecken - Außenrückwand und Bodenplatte aus verzinktem Blech. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Optional	CG21	GRP21-FC	RUO120 ø120 mm	A64 mod. GN650-FC 60x40 cm
	Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse	Kit supporti e guide per teglie Set of supports and runners Kit de supports et guides pour plaques Kit von Träger und Führungsschienen für Bleche
28 €	24 €	125 €	280 €	

G-GN650TN-FC G-GN650BT-FC



	G-GN650TN-FC	G-GN650BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 830 x 2010(h) mm	740 x 830 x 2010(h) mm
	620 x 700 x 1396(h) mm	620 x 700 x 1396(h) mm
	650 L	650 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	60 mm	60 mm
	305 W	520 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
	1 Ph	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	si / yes	si / yes
REVERSIBLE		
	led	led
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	E
	120 Kg	124 Kg
	127 Kg	135 Kg
	765 x 855 x 2080(h) mm	765 x 855 x 2080(h) mm
	1.680 €	2.010 €

G-GN650TNG-FC G-GN650BTG-FC



	G-GN650TNG-FC	G-GN650BTG-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 830 x 2010(h) mm	740 x 830 x 2010(h) mm
	620 x 700 x 1396(h) mm	620 x 700 x 1396(h) mm
	650 L	650 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	305 W	520 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	si / yes	si / yes
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
	125 Kg	140 Kg
	139 Kg	154 Kg
	765 x 855 x 2080(h) mm	765 x 855 x 2080(h) mm
	1.810 €	2.250 €

SUPERECO

G-GN650TN-EC
G-GN650BT-EC



Gli armadi della linea SUPER ECO si differenziano per essere più vantaggiosi economicamente, in quanto non dotati di chiusura porta con chiave, luce interna e pulsante di accensione. Segnaliamo inoltre che il modello a temperatura positiva (TN-EC) si differenzia per avere un controllo a sosta della temperatura di sbrinamento così come segnalato nella scheda tecnica.

The cabinets of the SUPER ECO line differ in being cheaper, as they are not equipped with door lock with key, internal light and power button. We also point out that the positive temperature model (TN-EC) differs in having a defrost temperature stand-by control as indicated in the technical sheet.

Les armoires de la ligne SUPER ECO se distinguent par leur avantage économique, car elles ne sont pas équipées de serrure de porte à clé, d'éclairage intérieur et de bouton d'alimentation. Nous signalons également que le modèle à température positive (TN-EC) diffère en ayant un contrôle de veille de la température de dégivrage comme indiqué dans la fiche technique.

Die Schränke der SUPER ECO-Linie ECO-Kühlschränke unterscheiden sich durch ihren wirtschaftlichen Vorteil, da sie nicht mit Türschloss mit Schlüssel, Innenbeleuchtung und Einschaltknopf ausgestattet sind. Wir weisen auch darauf hin, dass sich das positive Temperaturmodell (TN-EC) dadurch unterscheidet, dass es eine Abtautemperatur-Standby-Steuerung hat, wie im technischen Datenblatt angegeben.

	G-GN650TN-EC	G-GN650BT-EC
	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 830 x 2010(h) mm	740 x 830 x 2010(h) mm
	620 x 700 x 1396(h) mm	620 x 700 x 1396(h) mm
	650 L	650 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	a sosta/ off cycle defrost	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL	60 mm	60 mm
	305 W	520 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	E
	120 Kg	124 Kg
	127 Kg	135 Kg
	765 x 855 x 2080(h) mm	765 x 855 x 2080(h) mm
	1.460 €	1.790 €

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Kühlschränke - Umluftkühlung




















G-GN1410TN-FC G-GN1410BT-FC



	G-GN1410TN-FC	G-GN1410BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1480 x 830 x 2010(h) mm	1480 x 830 x 2010(h) mm
	1360 x 700 x 1397(h) mm	1360 x 700 x 1397(h) mm
	1300 L	1300 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	60 mm	60 mm
	508 W	815 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	led	led
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	E
	190 Kg	196 Kg
	197 Kg	213 Kg
	1505 x 855 x 2080(h) mm	1505 x 855 x 2080(h) mm
	2.500 €	2.950 €

G-GN1410TNG-FC



	G-GN1410TNG-FC
	-2°C + 8°C
	1480 x 830 x 2010(h) mm
	1360 x 700 x 1397(h) mm
	1300 L
	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric
GAS	R290
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
	60 mm
	508 W
	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
	no
	si / yes
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
	
	206 Kg
	227 Kg
	1505 x 855 x 2080(h) mm
	2.690 €

Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati / Refrigerated cabinets GN2/1 - ventilated
Armoires réfrigérées GN2/1 - ventilées / GN2/1 Külschränke - Umluftkühlung

Armadi refrigerati GN2/1 - statici

IT Armadi refrigerati GN2/1 in acciaio inox. Refrigerazione statica - ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata - piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

FR Armoires réfrigérées GN2/1 en acier inox. Réfrigération statique - ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la température - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac. Porte réversible avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds en acier inox réglables en hauteur.

EN GN2/1 refrigerated cabinets in stainless steel. Static refrigeration - fan and internal air conveyor to uniform the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - drip tray to collect condensation water. Reversible door with self closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet in stainless steel.

DE GN2/1 Kühlschränke aus Edelstahl. Statische Kühlung - Gebläse und interner Luftförderer zur Temperaturregelung - integrierte Einheit im oberen Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Beseitigung von Kondenswasser durch eine Wanne. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken- und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Optional

CG21	GRP21-FC	RUO120 ø120 mm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse
28 €	24 €	125 €

G-GN600TN-FC G-GN600BT-FC



	G-GN600TN-FC	G-GN600BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	680 x 810 x 2010(h) mm	680 x 810 x 2010(h) mm
	560 x 680 x 1390(h) mm	560 x 680 x 1390(h) mm
	600 L	600 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R290
	vasca di raccolta collecting basin	vasca di raccolta collecting basin
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	220 W	204 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	D
	104 Kg	114 Kg
	118 Kg	126 Kg
	710 x 840 x 2090(h) mm	710 x 840 x 2090(h) mm
	1.535 €	1.910 €

G-GN1200TN-FC G-GN1200BT-FC



	G-GN1200TN-FC	G-GN1200BT-FC
	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1340 x 810 x 2010(h) mm	1340 x 810 x 2010(h) mm
	1220 x 680 x 1390(h) mm	1220 x 680 x 1390(h) mm
	1200 L	1200 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R290	R290
	vasca di raccolta collecting basin	vasca di raccolta collecting basin
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	60 mm	60 mm
	415 W	602 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides	6 griglie / grids GN2/1 6 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
	163 Kg	174 Kg
	177 Kg	183 Kg
	1370 x 840 x 2090(h) mm	1370 x 840 x 2090(h) mm
	2.320 €	2.715 €

Armadi refrigerati linea snack

IT Armadio refrigerato, linea Snack (contenitore di bibite). Refrigerazione statica. Ventilatore e convogliatore d'aria interno per uniformare la temperatura - gruppo incorporato in vano superiore - vano motore con fianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - eliminazione dell'acqua di condensa tramite bacinella. Porta con molla di ritorno - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata - piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

FR Armoires réfrigérées. ligne Snack (puor boissons). Réfrigération statique - ventilateur et convoyeur d'air interne pour uniformiser la température - groupe incorporé dans le compartiment supérieur - compartiment moteur avec côtés isolés - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - élimination de l'eau de condensation avec bac. Porte avec ressort auto-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée - pieds en acier inox réglables en hauteur.

EN Refrigerated cabinet, snack line (beverage container). Static refrigeration - fan and internal air conveyor to uniform the temperature - incorporated refrigerating unit in the upper compartment - motor compartment with insulated sides - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - drip tray to collect condensation water. Door with self closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet in stainless steel.

DE Kühlschrank, Snack Line (Softdrinkbehälter). Umluftkühlung - Einbaueinheit - sichtbarer Verdampfer im Raum - Motorraum mit isolierten Seiten - elektronische Temperaturregelung mit Digitalthermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - Motorstoppabtauung - automatische Verdampfung des Kondenswassers. Tür mit Rückholfeder - Türverschluss mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - äußere Rücken- und Bodenverkleidung aus verzinktem Blech - Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Optional

CGSN	GRPSN	RUO120 ø120 mm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse
20 €	20 €	125 €

G-SNACK400TN-FC G-SNACK400BT-FC



	G-SNACK400TN-FC	G-SNACK400BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	680 x 710 x 2010(h) mm	680 x 710 x 2010(h) mm
	560 x 580 x 1390(h) mm	560 x 580 x 1390(h) mm
	429 L	429 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta / off cycle defrost	manuale / manual
GAS	R600a	R290
	vasca di raccolta / collecting basin	vasca di raccolta / collecting basin
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	60 mm	60 mm
	215 W	675 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 530 x 540 mm 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 530 x 540 mm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	D
	108 Kg	115 Kg
	118 Kg	125 Kg
	710 x 740 x 2090(h) mm	710 x 740 x 2090(h) mm
	1.400 €	1.710 €

Tavoli refrigerati gastronomia GN1/1 - ventilati e linea snack



IT Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - andamento circolare dell'aria fredda in modo da non toccare direttamente il prodotto - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - facile intercambiabilità porte con cassetiere da due e tre cassette - cassettiere facilmente estraibili con guide telescopiche in acciaio inox. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza - possibilità di appoggio al muro.

EN Built-in extractable unit for easy maintenance - circular cold air flow to avoid direct impact on the product - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electrical heating element and automatic defrosting temperature control - automatic evaporation of condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - easy substitution of doors with two or three drawer units - easily extractable drawer units with stainless steel telescopic slides. Height-adjustable feet in stainless steel - can be placed against the wall.

FR Unité extractible intégrée pour un entretien facile - flux d'air froid circulaire pour ne pas toucher directement le produit - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et régulation automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur traité anticorrosion. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - remplacement aisé des portes par éléments de deux ou trois tiroirs - blocs-tiroirs amovibles avec glissières télescopiques en acier inox. Pieds en acier inox réglables en hauteur - peut être placé contre le mur.

DE Eingebaute ausziehbare Einheit für einfache Wartung - runder Kaltluftstrom, um das Produkt nicht direkt zu berühren - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatischer Abtautemperaturregelung - automatische Verdampfung des Kondenswassers - korrosionsgeschützter Verdampfer. Tür mit Rückholfeder - ausziehbare Türdichtung ohne Werkzeug - Boden mit abgerundeten Ecken - einfache Austauschbarkeit der Türen mit zwei oder drei Schubladenelementen - leicht ausziehbare Schubladenelemente mit Teleskopschienen aus Edelstahl. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

CG11	GRP11-FC	C12-FC mod. TN	C13-FC mod. TN	CGG mod. SNACK	GRPG mod. SNACK 33x43 cm
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Set. 2 cassette / drawers Set. 2 tiroirs / Schubladen 	Set. 3 cassette / drawers Set. 3 tiroirs / Schubladen 	Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter
24 €	18 €	450 €	640 €	23 €	19 €
RUO120 ø120 mm Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse 125 €		RUO120.6 ø120 mm Kit 6 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 6 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 6 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 6 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse 190 €			

G-GN2100TN-FC / G-GN2100BT-FC
























G-GN3100TN-FC / G-GN3100BT-FC



G-GN4100TN-FC / G-GN4100BT-FC



	G-GN2100TN-FC	G-GN2100BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1360 x 700 x 850(h) mm	1360 x 700 x 850(h) mm
	900 x 530 x 560(h) mm	900 x 530 x 560(h) mm
	282 L	282 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	675 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
	92 Kg	94 Kg
	106 Kg	109 Kg
	1390 X 730 x 880(h) mm	1390 x 730 x 880(h) mm
	1.620 €	1970 €

	G-GN3100TN-FC	G-GN3100BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1795 x 700 x 850(h) mm	1795 x 700 x 850(h) mm
	1335 x 530 x 560(h) mm	1335 x 530 x 560(h) mm
	417 L	417 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	675 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
		
	114 Kg	124 Kg
	126 Kg	139 Kg
	1825 x 730 x 880(h) mm	1825 x 730 x 880(h) mm
	1.900 €	2.270 €

	G-GN4100TN-FC	G-GN4100BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	2230 x 700 x 850(h) mm	2230 x 700 x 850(h) mm
	1772 x 630 x 560(h) mm	1772 x 630 x 560(h) mm
	553 L	553 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	398 W	675 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
		
	132 Kg	147 Kg
	153 Kg	168 Kg
	2260 x 760 x 880(h) mm	2260 x 760 x 880(h) mm
	2.250 €	2.560 €

G-GN2200TN-FC / G-GN2200BT-FC
























G-GN3200TN-FC / G-GN3200BT-FC



G-GN4200TN-FC / G-GN4200BT-FC



	G-GN2200TN-FC	G-GN2200BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1360 x 700 x 950(h) mm	1360 x 700 x 950(h) mm
	900 x 530 x 560(h) mm	900 x 530 x 560(h) mm
	282 L	282 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL	60 mm	60 mm
	275 W	675 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	C	E
	92 Kg	94 Kg
	106 Kg	109 Kg
	1390 x 730 x 970(h) mm	1390 x 730 x 970(h) mm
	1.650 €	2.000 €

	G-GN3200TN-FC	G-GN3200BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	1795 x 700 x 950(h) mm	1795 x 700 x 950(h) mm
	1335 x 530 x 560(h) mm	1335 x 530 x 560(h) mm
	417 L	417 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	675 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
		
	114 Kg	124 Kg
	126 Kg	139 Kg
	1825 x 730 x 970(h) mm	1825 x 730 x 970(h) mm
	1.930 €	2.300 €

	G-GN4200TN-FC	G-GN4200BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	2230 x 700 x 950(h) mm	2230 x 700 x 950(h) mm
	1772 x 630 x 560(h) mm	1772 x 630 x 560(h) mm
	553 L	553 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	398 W	675 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides	4 griglie / grids GN1/1 4 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
		
	132 Kg	147 Kg
	153 Kg	168 Kg
	2260 x 730 x 970(h) mm	2260 x 730 x 970(h) mm
	2.310 €	2.620 €

G-SNACK2100TN-FC / G-SNACK2200TN-FC



G-SNACK3100TN-FC / G-SNACK3200TN-FC




G-SNACK4100TN-FC / G-SNACK4200TN-FC



	G-SNACK2100TN-FC	G-SNACK2200TN-FC
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
	1360 x 600 x 850(h) mm	1360 x 600 x 950(h) mm
	900 x 430 x 560(h) mm	900 x 430 x 560(h) mm
	159 L	159 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	60 mm	60 mm
	275 W	275 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
1 Ph		
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids 33x43 cm 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids 33x43 cm 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
	94 Kg	94 Kg
	109 Kg	109 Kg
	1390 x 630 x 880(h) mm	1390 x 630 x 880(h) mm
	1.550 €	1.580 €

	G-SNACK3100TN-FC	G-SNACK3200TN-FC
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
	1795 x 600 x 850(h) mm	1795 x 600 x 950(h) mm
	1335 x 430 x 560(h) mm	1335 x 430 x 560(h) mm
	239 L	239 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	275 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 33x43 cm 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 33x43 cm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
		
	103 Kg	103 Kg
	127 Kg	127 Kg
	1825 x 630 x 880(h) mm	1825 x 630 x 980(h) mm
	1.755 €	1.785 €

	G-SNACK4100TN-FC	G-SNACK4200TN-FC
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
	2230 x 600 x 850(h) mm	2230 x 600 x 950(h) mm
	1772 x 530 x 560(h) mm	1772 x 530 x 560(h) mm
	342 L	342 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	398 W	398 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	4 griglie / grids 33x43 cm 4 coppie di guide / pairs of slides	4 griglie / grids 33x43 cm 4 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
		
	194 Kg	194 Kg
	225 Kg	225 Kg
	2260 x 630 x 880(h) mm	2260 x 630 x 980(h) mm
	2.100 €	2.160 €

Armadi refrigerati pasticceria

Ventilati

IT Armadi refrigerati per laboratori di pasticceria realizzato in acciaio inox. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - vano motore con fianchi coibentati - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere il massimo spazio disponibile all'interno - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno e reversibile - chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna -fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

EN Refrigerated cabinet for pastry shops made of stainless steel . Ventilated refrigeration - incorporated refrigerating unit - insulated engine compartment - concealed evaporator for maximum internal space availability - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electric heating element and automatic control of the defrosting temperature - automatic evaporation of the condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Reversible door with self-closing spring - door lock with key - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - external back and bottom panels in galvanized plate - height-adjustable feet in stainless steel.

FR Armoire réfrigérée pour laboratoires de pâtisserie en acier inox AISI 304. Réfrigération ventilée - groupe incorporé - compartiment moteur à parois isolées - évaporateur escamotable pour une plus grande disponibilité d'espace intérieur - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau condensée - évaporateur traité contre la corrosion. Porte réversible avec ressort au-to-fermant - fermeture de la porte par clé - joint de porte extractible sans outils - éclairage intérieur - fond avec coins arrondis - panneaux arrière et inférieur extérieurs en tôle galvanisée. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

DE Konditorei Kühlchränke aus Edelstahl AISI 304. Umluftkühlung - Motoreinheit eingebaut - isolierter Motorraum - versenkter Verdampfer, um Innenplatz zu gewinnen - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatische Steuerung der Abtautemperatur - automatische Kondenswasser-Verdampfung - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Umkehrbare Tür mit Rückholfeder - Türschließung mit Schlüssel - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Innenbeleuchtung - Boden mit abgerundeten Ecken - Außenrückwand und Bodenplatte aus verzinktem Blech. Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl.

CGPA	GRP68	RUO120 ø120 mm	CGGE
Coppia guide per teglie Pair of slides for trays Paire de glissières pour plateaux Paar Führungen für Tabletts	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote di cui 2 dotate di freno Set of 4 wheels, 2 with brake Jeu de 4 roues dont 2 avec frein Satz mit 4 Rädern, 2 mit Bremse	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculément pour grille Zwei kipp sichere Führungsschienen für Gitter
38 €	26 €	125 €	38 €

G-PA800TN-FC G-PA800BT-FC



	G-PA800TN-FC	G-PA800BT-FC
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 990 x 2010(h) mm	740 x 990 x 2010(h) mm
	620 x 860 x 1396(h) mm	620 x 860 x 1396(h) mm
	737 L	737 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	305 W	591 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	si / yes	si / yes
	si / yes	si / yes
STANDARD	10 coppie di guide / pairs of slides	10 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	D	E
	172 Kg	174 Kg
	182 Kg	184 Kg
	1015 x 765 x 2080(h) mm	1015 x 765 x 2080(h) mm
	1.945 €	2.340 €

Tavoli refrigerati pasticceria

Ventilati

IT Struttura in acciaio inox. Refrigerazione ventilata. Pannello di controllo elettronico con display digitale - sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento automatici - gruppo incorporato estraibile per una facile manutenzione. Porta con guarnizioni magnetiche - angoli interni arrotondati - piedi regolabili in acciaio inox - porta con molla di ritorno - schienale in acciaio inox possibilità di appoggiare al muro.

FR Corps en acier inox. Réfrigération ventilée. Panneau de commande électronique avec affichage digital - dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage - groupe extractible intégré pour un entretien facile. Porte avec joints magnétiques - coins intérieurs arrondis - pieds réglables en acier inox - porte ressort autofermant - panneau postérieur en acier inox - peut être placé contre le mur.

EN Bakery refrigerated counters made of stainless steel. Ventilated refrigeration. Electronic control panel with digital display. Automatic defrosting and evaporation of condensation water. Built-in extractable group for easy maintenance. Door with magnetic gasket - rounded internal corners - height-adjustable feet in stainless steel - door with self-closing spring - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

DE Gehäuse aus Edelstahl AISI 304. Umluftkühlung. Elektronisches Bedienfeld mit Digitalanzeige - automatisches Abtauen und Verdampfen des Auftauwassers - eingebaute abnehmbare Gruppe für einfache Wartung. Tür mit Magnetdichtungen - abgerundete Innenecken - verstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304 - Tür mit Rückholfeder - Rückenlehne aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional	AV 4937 60x40x2(h) cm	AV 4940 60x40x2(h) cm	GUT	GAR
	Teglia Blurex Blurex tray Plaque Blurex Blurex Blech	Teglia alluminata Aluminium tray Plaque aluminée Aluminiertes Blech	Coppia guida per teglie Pair of tray slides Paire de glissières pour plaque Führungsschiene für Bleche	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Kippsichere Führungsschienen für Gitter
	23 €	25 €	32 €	37 €
	GUT70 mod. PA1500-2000TN-GR7	GRP64 60x40 cm	RUO120	
	Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	
	38 €	18 €	125 €	

G-PA2100TN-FC



G-PA2200TN-FC



	G-PA2100TN-FC	G-PA2200TN-FC
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
	1510 x 800 x 850(h) mm	1510 x 800 x 950(h) mm
	1052 x 630 x 580(h) mm	1052 x 630 x 580(h) mm
	390 L	390 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	60 mm	60 mm
	275 W	275 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
	1 Ph	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie di guide / pairs of slides	2 griglie / grids 60x40 cm 2 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
	92 Kg	92 Kg
	106 Kg	106 Kg
	1540 x 830 x 880(h) mm	1540 x 830 x 980(h) mm
	1.650 €	1.680 €

G-PA3100TN-FC



G-PA3200TN-FC



	G-PA3100TN-FC	G-PA3200TN-FC
	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
	2020 x 800 x 850(h) mm	2020 x 800 x 950(h) mm
	1562 x 630 x 580(h) mm	1562 x 630 x 580(h) mm
	580 L	580 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	60 mm	60 mm
	398 W	398 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
	1 Ph	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids 60x40 cm 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS		
	114 Kg	114 Kg
	126 Kg	126 Kg
	2050 x 830 x 880(h) mm	2050 x 830 x 980(h) mm
	1.995 €	2.035 €



Vetrine refrigerate pizza statiche

IT Vetrine refrigerate pizza con refrigerazione statica. Vetri di protezione - gruppo incorporato solo lato destro gas R600a. Adatte per il contenimento di bacinelle gastronorm, inox o in policarbonato - bacinelle escluse. Disponibili nella Serie 330 o nella Serie 380.

EN Refrigerated pizza display cases with static refrigeration. Safety glass - incorporated motor unit on the right side only - gas R600a. Ideal for gastronorm containers, both in stainless steel or polycarbonate - containers not included. Available with the 330 Line or the 380 Line.

FR Vitrines réfrigérées à pizza avec réfrigération statique. Verre de sécurité - groupe moteur incorporé à droite uniquement - gaz R600a. Idéal pour les bacs gastronorm, en acier inox ou en polycarbonate - les bacs ne sont pas inclus. Disponible dans la ligne 330 ou la ligne 380.

DE Pizza-Kühlvitrinen mit statischer Kühlung. Sicherheitsglas - eingebautes Aggregat nur auf der rechten Seite - R600a Gas. Ideal für Gastronormbehälter, aus Edelstahl oder Polycarbonat - Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten. Erhältlich mit der Serie 330 oder Serie 380.



Series 330 MAX 150(h) mm

L= 1200 mm



L= 1400 mm



L= 1500 mm



















L= 1800 mm



L= 2000 mm



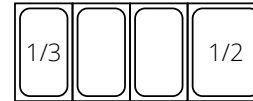
	G-VRX1200-330	G-VRX1400-330	G-VRX1500-330	G-VRX1800-330	G-VRX2000-330
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	1200 x 330 x 435(h) mm con vetri / with glass	1400 x 330 x 435(h) mm con vetri / with glass	1500 x 330 x 435(h) mm con vetri / with glass	1800 x 330 x 435(h) mm con vetri / with glass	2000 x 330 x 435(h) mm con vetri / with glass
	1200 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1400 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1500 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1800 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass	2000 x 330 x 230(h) mm senza vetri / without glass
	850 x 245 x 150(h) mm	1050 x 245 x 150(h) mm	1150 x 245 x 150(h) mm	1450 x 245 x 150(h) mm	1650 x 245 x 150(h) mm
	5x GN1/4 - 20 L	6x GN1/4 - 24 L	7x GN1/4 - 28 L	9x GN1/4 - 36 L	10x GN1/4 - 40 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor
GAS	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual
	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm
	145 W	145 W	145 W	145 W	145 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no	no	no	no
	no	no	no	no	no
STANDARD	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set
					
	36 Kg	38 Kg	42 Kg	48 Kg	59 Kg
	49 Kg	54 Kg	57 Kg	60 Kg	71 Kg
	1240 x 375 x 310(h) mm	1440x 375 x 310(h) mm	1540 x 375 x 310(h) mm	1840 x 375 x 310(h) mm	2040 x 375 x 310(h) mm
	630 €	670 €	690 €	780 €	825 €

Series 380

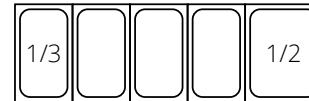
MAX 150(h) mm



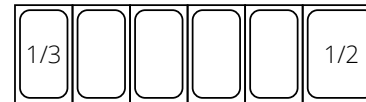
L= 1200 mm



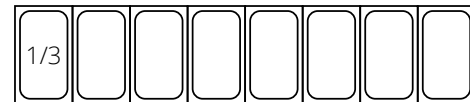
L= 1400 mm



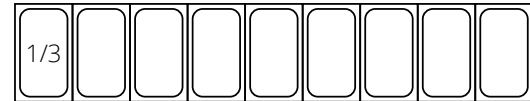
L= 1500 mm



L= 1800 mm























L= 2000 mm



Optional

CS330 (h100-150-200 cm) Mod. Series 33	CSM330 Mod. Series 33	CS380 (h100-150-200 cm) Mod. Series 38	CSM380 Mod. Series 38
Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar	Coppia staffe con piedi Pair of brackets with feet Paire de supports avec pieds Paar Halterungen mit Füßen	Coppia di supporti a muro Pair of wall brackets Paire de supports muraux Wandhalterungspaar
145 €	92 €	145 €	92 €

	G-VRX1200-380	G-VRX1400-380	G-VRX1500-380	G-VRX1800-380	G-VRX2000-380
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	1200 x 380 x 435(h) mm con vetri / with glass	1400 x 380 x 435(h) mm con vetri / with glass	1500 x 380 x 435(h) mm con vetri / with glass	1800 x 380 x 435(h) mm con vetri / with glass	2000 x 380 x 435(h) mm con vetri / with glass
	1200 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1400 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1500 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass	1800 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass	2000 x 380 x 230(h) mm senza vetri / without glass
	850 x 305 x 150(h) mm	1050 x 305 x 150(h) mm	1150 x 305 x 150(h) mm	1450 x 305 x 150(h) mm	1650 x 305 x 150(h) mm
	3 x GN1/3 +1x GN1/2 - 20 L	4 x GN1/3 +1x GN1/2 - 24 L	5 x GN1/3 +1x GN1/2 - 28 L	8x GN1/3 -36 L	9x GN1/3 - 40 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor
GAS	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual	manuale / manual
	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm	45 mm
	145 W	145 W	145 W	145 W	145 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no	no	no	no
	no	no	no	no	no
STANDARD	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set	Kit vetri / Glasses set
					
	38 Kg	42 Kg	43 Kg	52 Kg	61 Kg
	53 Kg	60 Kg	61 Kg	64 Kg	75 Kg
	1290 x 390 x 410(h) mm	1500 x 400 x 410(h) mm	1590 x 390 x 410(h) mm	1890 x 390 x 410(h) mm	2090 x 450 x 410(h) mm
	670 €	725 €	760 €	800 €	870 €

Banchi pizza refrigerati ventilati

IT Banchi pizza refrigerati con refrigerazione ventilata. Struttura in acciaio inox - gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - andamento circolare dell'aria fredda in modo da non investire direttamente il prodotto - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anti-corrosione. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - piedini in acciaio inox regolabili in altezza - schienale in acciaio inox - possibilità di appoggio al muro.

FR Comptoirs à pizza réfrigérés avec réfrigération ventilée. Corps en acier inox - unité extractible intégrée pour un entretien facile - flux d'air froid circulaire pour ne pas affecter directement le produit - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - évaporation automatique de l'eau de condensation - évaporateur avec traitement anti-corrosion. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - pieds en acier inox réglables en hauteur - panneau arrière en acier inox - possibilité de s'appuyer sur le mur.

EN Refrigerated pizza counters with ventilated refrigeration. Stainless steel casing - built-in extractable unit for easy maintenance - circular cold air flow to avoid direct product impact - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic defrosting with electrical heating element and automatic defrosting temperature control - automatic evaporation of condensate water - anti-corrosion treated evaporator. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - height-adjustable feet in stainless steel - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

DE Pizzakühltische mit Umluftkühlung. Gehäuse aus Edelstahl - integrierte ausziehbare Einheit für einfache Wartung - runder Kaltluftstrom, um das Produkt nicht direkt zu beeinflussen - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Abtauung mit elektrischem Heizstab und automatischer Abtautemperaturregelung - automatische Verdampfung des Kondenswassers - Verdampfer gegen Korrosion behandelt. Tür mit Rückholfeder - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - höhenverstellbare Füße aus Edelstahl- Rückwand aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional		GUT	GAR	GRP64	
		Coppia guide per teglie Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienen für Gitter	Coppia guide antiribaltamento per griglia Pair of anti-tilting slides for grid Paire de glissières anti-basculement pour grille Zwei kippsichere Führungsschienen für Gitter	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter	32 €
		2 KIT - RUO120 MOD. PZ1610TNFC-PZ2610TNFC	RUO120.6 MOD. PZ3600TNFC-PZ2600TNFC		
		Kit 4 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 4 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 4 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 4 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse	Kit 6 ruote ø120 mm, di cui 2 con freno Set of 6 wheels ø 120 mm, 2 with brake Jeu de 6 roues ø 120 mm, 2 avec frein Satz mit 6 Rädern ø 120 mm, 2 mit Bremse		
		125 €	190 €		

G-PZ1610TN-FC



G-PZ2600TN-FC



NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

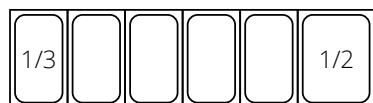
G-VRX1500-330

L= 1500 mm



G-VRX1500-380

L= 1500 mm



	G-PZ1610TN-FC	G-PZ2600TN-FC
	-2°C + 8°C	-2°C + 8°C
	1510 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display	1510 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display
	540 x 630 x 560(h) mm	1052 x 630 x 580(h) mm
	390 L	390 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	275 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	7 coppie guide per porta 7 pairs of slides per door	7 coppie guide per porta 7 pairs of slides per door
ENERGY CLASS		
	304 Kg	252 Kg
	321 Kg	267 Kg
	1540 x 830 x 1180(h) mm	1510 x 830 x 1180(h) mm
	2.100 €	1.870 €

G-PZ2610TN-FC



G-PZ3600TN-FC



NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

G-VRX2000-330

L = 2000 mm



G-VRX2000-380

L = 2000 mm



	G-PZ2610TN-FC	G-PZ3600TN-FC
	-2°C + 8°C	-2°C + 8°C
	2020 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display	2020 x 800 x 1000(h) mm senza vetrina / without display
	1052 x 630 x 580(h) mm	1562 x 630 x 580(h) mm
	386 L	580 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	elettrico / electric	elettrico / electric
GAS	R600a	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	275 W	398 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	7 coppie guide per porta 7 pairs of runners for pans	7 coppie guide per porta 7 pairs of runners for pans
ENERGY CLASS		
	327 Kg	306 Kg
	347 Kg	326 Kg
	2055 x 830 x 1180(h) mm	2055 x 830 x 1180(h) mm
	2.610 €	2.280 €

Banchi pizza refrigerati statici

IT Banchi pizza refrigerati con refrigerazione statica. Struttura in acciaio inox - gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - piedini in acciaio inox regolabili in altezza - schienale in acciaio inox - possibilità di appoggio al muro.

EN Refrigerated pizza counters with static refrigeration. Stainless steel casing - built-in extractable unit for easy maintenance - electronic temperature control with digital thermostat - electrical heating element around the door frame to prevent condensation - automatic evaporation of condensate water. Door with self-closing spring - tool-free extractable door gasket - bottom with rounded corners - height-adjustable feet in stainless steel - stainless steel back panel - can be placed against the wall.

FR Comptoirs à pizza réfrigérés avec réfrigération statique. Corps en acier inox - unité extractible intégrée pour un entretien facile - régulation électronique de la température avec thermostat digital - résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation - évaporation automatique de l'eau de condensation. Porte avec ressort auto-fermant - joint de porte extractible sans outils - fond avec coins arrondis - pieds en acier inox réglables en hauteur - panneau arrière en acier inox - possibilité de s'appuyer sur le mur.

DE Pizzakühltische mit statischer Kühlung. Gehäuse aus Edelstahl - integrierte ausziehbare Einheit für einfache Wartung - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - elektrischer Heizstab um den Türrahmen herum zur Vermeidung von Kondensation - automatische Verdampfung des Kondenswassers. Tür mit Rückholfeder - Türdichtung werkzeuglos abnehmbar - Boden mit abgerundeten Ecken - höhenverstellbare Füße aus Edelstahl - Rückwand aus Edelstahl - kann an die Wand gestellt werden.

Optional

CG11	GRP11-FC
Coppia guide per griglia Pair of slides for grid Paire de glissières pour grille Führungsschienenpaar für Gitterrost	Griglia plastificata Plastic coated grid Grille plastifiée Kunststoffbeschichtetes Gitter
24 €	18 €

G-S903PZ-FC



NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

G-VRX1400330

L= 1400 mm



G-VRX1400380

L= 1400 mm



	G-S903PZ-FC
	+2°C + 8°C
	1400 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
	1293 x 515 x 500(h) mm
	368 L
	+35°C / 50%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta / stop compressor
GAS	R600a
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
CONTROL	50 mm
	435 W
	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
	no
	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	E
	198 Kg
	223 Kg
	1420 x 750 x 1150(h) mm
	1.745 €

G-S903PZCAS-FC



- Con cassetteria per impasto pizza
- With drawers for pizza dough
- Mit Schubladen für Pizzateig
- Avec tiroirs pour pâte à pizza

NON INCLUSA
NOT INCLUDED

Abbinato con / Combined with...

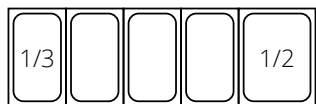
G-VRX1400330

L= 1400 mm



G-VRX1400380

L= 1400 mm



	G-S903PZCAS-FC
	+2°C + 8°C
	1420 x 700 x 1020(h) mm senza vetrina / without display
	827 x 512 x 500(h) mm
	257 L
	+35°C / 50%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta / stop compressor
GAS	R600a
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
	45 mm
	235 W
	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
	no
	no
STANDARD	3 griglie / grids GN1/1 - 6 coppie di guide / pairs of slides 6 cassetti / 6 drawers
ENERGY CLASS	
	198 Kg
	223 Kg
	1440x 750 x 1150(h) mm
	2.055 €

Banchi pizza refrigerati - statici / Refrigerated pizza counters - static
Comptoirs à pizza réfrigérés - statiques / Pizzakühltische - statisch

Cassettiera inox







- IT Cassettiera inox per contenitori impasti pizza 60x40x7,5(h) cm senza coperchi.
- EN Stainless steel drawers for pizzadough containers 60x40x7,5(h) cm without lids.
- FR Meuble a tiroirs pour conteneursa pate a pizza 60x40x7,5(h) cm sans couvercles.
- DE Schubladenschrank aus edelstahl fuer pizzateigebhaelter 60x40x7,5(h) cm ohne deckel.



CAS7-FC




- Cassette pizza escluse.
- Pizza dough containers not included.
- Conteneurs pour pâte exclus.
- Pizzateigbehälter ausgescholossen.

	CAS7-FC
	520 X 800 X 810(h) mm
	
	28 Kg
	30 Kg
	530 x 810 x 820(h) mm
	880 €

Saladette refrigerate per insalate

GN1/1 - statiche

- IT** Saladette refrigerata per insalate con refrigerazione statica. Struttura esterna in acciaio inox - sbrinamento automatico - evaporatore statico schiumato su tre lati con ventola per uniformare la temperatura - coperchio ad apertura telescopica - termostato elettronico - pianetto di lavoro in polietilene alimentare - 1 griglia intermedia per porta GN1/1 - bacinelle escluse
- FR** Saladettes réfrigérées avec réfrigération statique. Corps en acier inox - dégivrage automatique - évaporateur statique moussé sur trois côtés avec ventilateur pour une température uniforme - couvercle télescopique - thermostat électronique - plan de travail en polyéthylène alimentaire - 1 grille intermédiaire GN1/1 par porte - sans bacs.
- EN** Refrigerated saladettes for salads with static refrigeration. Stainless steel casing - automatic defrosting - static evaporator foamed on three sides with fan to regulate the temperature - lid with telescopic opening - electronic thermostat - worktop in non-toxic polyethylene - 1 intermediate grid GN1/1 per door - containers not included.
- DE** Gekühlte Saladette mit statischer Kühlung. Gehäuse aus Edelstahl - automatische Abtauung - statischer Verdampfer dreiseitig geschäumt mit Lüfter für eine gleichmäßige Temperatur - teleskopischer Deckel - elektronischer Thermostat - Arbeitsplatte aus lebensmitteltauglichem Polyethylen - 1 GN1/1 Zwischengitter pro Tür - ohne Behälter.

Optional	CG11	GRP11-FC / GRPSA	RJ050	CS12-FC mod. S901 - S903 TOP S903 PZ
	<p>Coppia guide per griglia Pair of runners for grilles Paire de glissières pour grille Führungspaar für Abstellgitter</p>	<p>Griglia plastificata Plastic-coated grille Grille plastifiée Plastiküberzogene Abstellgitter</p>	<p>Kit 4 ruote con freno ø 50 mm Set of 4 wheels ø 50 with brake Jeu de 4 roues ø 50 mm Satz mit 4 Rädern ø 50 mm</p>	<p>Set. 2 cassetti / drawers Set. 2 tiroirs / Schubladen</p> 
	24 €	18 €	65 €	480 €

G-S900-FC



G-S903-FC



	G-S900-FC	G-S903-FC
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	900 x 700 x 850(h) mm	1365 x 700 x 865(h) mm
	827 x 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
	2x GN1/1 + 3x GN1/6 240 L	4x GN1/1 368 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	35 mm	35 mm
	235 W	235 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	v
	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
	65 Kg	104 Kg
	79 Kg	116 Kg
	970 x 753 x 900(h) mm	1390 x 750 x 900(h) mm
	1.000 €	1.450 €

G-S901-FC



G-S903TOP-FC



	G-S901-FC	G-S903TOP-FC
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	900 x 700 x 850(h) mm	1365 x 700 x 850(h) mm
	827 X 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
	240 L	368 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta stop compressor	a sosta stop compressor
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	35 mm	35 mm
	235 W	235 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
	1 Ph	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
	no	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grids GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
ENERGY CLASS	E	E
	65 Kg	110 Kg
	79 Kg	122 Kg
	970 x 753 x 900(h) mm	1390 x 750 x 900(h) mm
	1.050 €	1.490 €

G-S9012D-FC



G-S9014D-FC



	G-S9012D-FC	G-S9014D-FC
	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C
	900 x 700 x 850(h) mm	900 x 700 x 850(h) mm
	827 X 512 x 500(h) mm	827 X 512 x 500(h) mm
	230 L	220 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	40 mm	40 mm
	235 W	235 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
	1 Ph	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
REVERSIBLE		
	no	no
STANDARD	1 griglia / grids GN1/1 1 coppia di guide / pair of slid 2 cassetti/drawers	4 cassetti / 4 drawers
	71 Kg	80 Kg
	89 Kg	98 Kg
	970 x 753 x 900(h) mm	970 x 753 x 900(h) mm
	1.465 €	1.930 €

G-PS200-FC



G-PS300-FC






















	G-PS200-FC	G-PS300-FC
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	900 x 700 x 970(h) mm	1365 x 700 x 970(h) mm
	827 X 512 x 500(h) mm	1293 x 515 x 500(h) mm
	5x GN1/6 - 254 L	8x GN1/3- 16 x GN1/6 - 392 L
	+35°C / 50%HR	+35°C / 50%HR
	statica / static	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a	R600a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	40 mm	40 mm
	235 W	235 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
	1 Ph	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel	acciaio Inox / stainless steel
	no	no
REVERSIBLE		
	no	no
STANDARD	2 griglie / grills GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides	3 griglie / grills GN1/1 3 coppie di guide / pairs of slides
	72 Kg	125 Kg
	87 Kg	141 Kg
	970 x 750 x 985(h) mm	1390 x 750 x 985(h) mm
	1.190 €	1.650 €

G-PS900-FC



Piano di lavoro in granito
 Granite work surface
 Plan de travail en granit
 Kapazität Schüsseln

	G-PS900-FC
	+2°C / +8°C
	900 x 700 x 1075(h) mm
	827 x 512 x 500(h) mm
	5x GN1/6 - 288 L
	+35°C / 50%HR
	statica / static
DEFROST	a sosta off cycle defrost
GAS	R600a
	automatica / automatic
	elettronico / electronic
	40 mm
	235 W
	230V / 50Hz
1 Ph	
MATERIAL	acciaio Inox / stainless steel
	no
REVERSIBLE	
	no
STANDARD	2 griglie / grids GN1/1 2 coppie di guide / pairs of slides
	
	98 Kg
	109 Kg
	970 x 753 x 1100(h) mm
	1.200 €