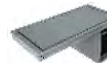
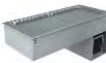
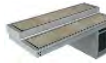
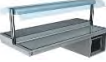
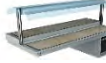
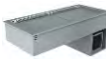
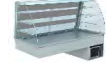
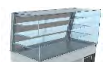


APPARECCHIATURE DA INCASSO / DROP-IN APPLIANCES / ENCASTRABLES / EINBAUGERÄTE

ARIES								
								
LIBRA								
								
PEGASUS								
TIFFANY								
VIRGO								
GEMINI								
								
LYRA								
VELA								
GALAXY								
HYDRA								
FORNAX								

FRONT COOKING

SHOW PASTA			
-------------------	---	---	---

BUFFET

TAURUS				
ORION				

PREPARAZIONE / FOOD PREPARATION / PRÉPARATION / ZUBEREITUNG

CORONA	
---------------	---

ARIES

INDICE / INDEX

ARIES (Larghezza 650 mm / Width 650 mm)

PAGINA / PAGE

PIANO DI MANTENIMENTO VETRO CERAMICA CON CORNICE / CERAMIC GLASS HEATED TOP WITH FRAME	5-6
PIANO DI MANTENIMENTO VETRO CERAMICA SENZA CORNICE // FRAMELESS HEATED CERAMIC GLASS TOP	7-8
PIANO DI MANTENIMENTO IN VETRO TEMPERATO NERO CON CORNICE / HEATED BLACK TOUGHENED GLASS TOP WITH FRAME	9-10
PIANO DI MANTENIMENTO IN VETRO TEMPERATO SENZA CORNICE / FRAMELESS HEATED BLACK TOUGHENED GLASS TOP	11-12
PIANO DI MANTENIMENTO IN COMPOSITO CON CORNICE / COMPOSITE MATERIAL HEATED TOP WITH FRAME	13-14
PIANO DI MANTENIMENTO IN COMPOSITO SENZA CORNICE / FRAMELESS COMPOSITE MATERIAL HEATED	15-16
VASCA BAGNOMARIA / BAIN-MARIE WELL	17-18
VASCA CALDA VENTILATA / HEATED VENTILATED WELL	19-20
VASCA ISOLATA H. 110 MM / INSULATED WELL 110 MM DEPTH	21-22
PIANO REFRIGERATO 1 LIVELLO / STATIC REFRIGERATED TOP	23-24
PIANO REFRIGERATO VENTILATO / VENTILATED REFRIGERATED TOP	25-26
PIANO REFRIGERATO 2 LIVELLI / STEPPED STATIC REFRIGERATED TOP	27-28
PIANO REFRIGERATO 1 LIVELLO IN GRANITO O COMPOSITO CON CORNICE / REFRIGERATED GRANITE OR COMPOSITE MATERIAL TOP WITH FRAME	29-30
PIANO REFRIGERATO 1 LIVELLO IN GRANITO O COMPOSITO SENZA CORNICE / FRAMELESS REFRIGERATED GRANITE OR COMPOSITE MATERIAL	31-32
PIANO REFRIGERATO 2 LIVELLI IN GRANITO O COMPOSITO CON CORNICE / STEPPED REFRIGERATED GRANITE OR COMPOSITE MATERIAL TOP WITH FRAME	33-34
PIANO REFRIGERATO RIBASSATO PROF. 30 / STATIC REFRIGERATED RECESSED TOP 30 MM DEPTH	35-36
VASCA REFRIGERATA STATICA PROF. 110 / STATIC REFRIGERATED WELL 110 MM DEPTH	37-38
VASCA REFRIGERATA STATICA PROF. 215 / STATIC REFRIGERATED WELL 215 MM DEPTH	39-40
VASCA REFRIGERATA VENTILATA / VENTILATED REFRIGERATED WELL	41-42
SOLLEVATORI PIATTI E CESTELLI / SELF-LEVELLING PLATE AND BASKET DISPENSERS	43-44

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

ARIES (Largeur 650 mm / Breite 650 mm)

PAGE / SEITE

PLAN VITROCÉRAMIQUE DE MAINTIEN AU CHAUD AVEC CADRE / GLASKERAMIK-WARMHALTEPLATTE MIT RAHMEN	5-6
PLAN VITROCÉRAMIQUE DE MAINTIEN AU CHAUD SANS CADRE / RAHMENLOSE GLASKERAMIK-WARMHALTEPLATTE	7-8
PLAN DE MAINTIEN AU CHAUD EN VERRE TREMPÉ NOIR AVEC CADRE / SCHWARZE HARTGLAS-WARMHALTEPLATTE MIT RAHMEN	9-10
PLAN DE MAINTIEN AU CHAUD EN VERRE TREMPÉ SANS CADRE / RAHMENLOSE SCHWARZE HARTGLAS-WARMHALTEPLATTE	11-12
PLAN DE MAINTIEN AU CHAUD EN MATIÈRE COMPOSITE AVEC CADRE / WARMHALTEPLATTE AUS VERBUNDWERKSTOFF MIT RAHMEN	13-14
PLAN DE MAINTIEN AU CHAUD EN MATIÈRE COMPOSITE SANS CADRE / RAHMENLOSE WARMHALTEPLATTE AUS VERBUNDWERKSTOFF	15-16
CUVE BAIN-MARIE / BAIN-MARIE-BECKEN	17-18
CUVE CHAUFFANTE VENTILÉE / UMLUFT-WARMHALTEBECKEN	19-20
CUVE ISOTHERME PROF. 110 MM / ISOLIERTES BECKEN DEPTH 110 MM	21-22
PLAN RÉFRIGÉRÉ / KÜHLPLATTE	23-24
PLAN RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ / UMLUFT-KÜHLPLATTE	25-26
PLAN RÉFRIGÉRÉ À GRADIN / KÜHLPLATTE AUF 2 EBENEN	27-28
PLAN RÉFRIGÉRÉ EN GRANIT OU MATIÈRE COMPOSITE AVEC CADRE / KÜHLPLATTE AUS GRANIT ODER VERBUNDWERKSTOFF MIT RAHMEN	29-30
PLAN RÉFRIGÉRÉ EN GRANIT OU MATIÈRE COMPOSITE SANS CADRE / RAHMENLOSE KÜHLPLATTE AUS GRANIT ODER VERBUNDWERKSTOFF	31-32
PLAN RÉFRIGÉRÉ À GRADIN EN GRANIT OU EN MATIÈRE COMPOSITE AVEC CADRE / KÜHLPLATTE AUF 2 EBENEN AUS GRANIT ODER VERBUNDWERKSTOFF MIT RAHMEN	33-34
PLAN RÉFRIGÉRÉ DÉCAISSÉ PROF. 30 MM / KÜHLPLATTE MIT ABGESENKTER AUSLAGEFLÄCHE TIEFE 30 MM	35-36
CUVE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE PROF. 110 MM / STATISCHES KÜHLBECKEN TIEFE 110 MM	37-38
CUVE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE PROF. 215 MM / STATISCHES KÜHLBECKEN TIEFE 215 MM	39-40
CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE / UMLUFT-KÜHLBECKEN	41-42
DISTRIBUTEURS À ASSIETTES ET CASIERS / TELLER- UND KORBSPENDER	43-44

ARIES

Piano di mantenimento vetroceramica con cornice

Heated ceramic glass top with frame

Plan vitrocéramique de maintien au chaud avec cadre

Glaskeramik-Warmhalteplatte mit Rahmen



IT

Piano di mantenimento da incasso, realizzato in vetroceramica ed acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 110°C con termostato digitale. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi.

Può essere accessoriato con coperchio scorrevole in vetro temperato e coperchio motorizzato in polycarbonato.

Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan de maintien au chaud encastrable, réalisé en vitrocéramique et acier inox AISI 304. Réglage de la température de 30°C ÷ 110°C par thermostat digital. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux.

Peut être accessorisé avec couvercle coulissant en verre trempé et couvercle motorisé en polycarbonate.

Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in heated top made of ceramic glass and AISI 304 stainless steel. Temperature control from 30°C ÷ 110°C with digital thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays.

May be accessorised with toughened glass sliding cover and motorized polycarbonate cover.

Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Warmhalteplatte bestehend aus Glaskeramik und Edelstahl AISI 304. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 110°C über digitales Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett.

Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube und Schiebe-Deckel aus Hartglas ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6.

ARIES

Piano di mantenimento vetroceramica con cornice

Heated ceramic glass top with frame

Plan vitrocéramique de maintien au chaud avec cadre

Glaskeramik-Warmhalteplatte mit Rahmen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
AR1PMV	400x650	380x630	230	0,40	50/60	1
AR2PMV	770x650	750x630	230	0,80	50/60	2
AR3PMV	1100x650	1080x630	230	1,20	50/60	3
AR4PMV	1420x650	1400x630	230	1,60	50/60	4
AR5PMV	1745x650	1725x630	230	2,00	50/60	5
AR6PMV	2070x650	2050x630	230	2,40	50/60	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato 2 GN / Sliding cover in toughened glass 2 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato 3 GN / Sliding cover in toughened glass 3 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato 4 GN / Sliding cover in toughened glass 4 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato 5 GN / Sliding cover in toughened glass 5 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato 6 GN / Sliding cover in toughened glass 6 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACE3A	Coperchio motoriz. in policarbonato 3 GN / Motorized polycarbonate cover 3 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE4A	Coperchio motoriz. in policarbonato 4 GN / Motorized polycarbonate cover 4 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE5A	Coperchio motoriz. in policarbonato 5 GN / Motorized polycarbonate cover 5 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE6A	Coperchio motoriz. in policarbonato 6 GN / Motorized polycarbonate cover 6 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube

ARIES

Piano di mantenimento vetroceramica senza cornice

Frameless heated ceramic glass top

Plan vitrocéramique de maintien au chaud sans cadre

Rahmenlose Glaskeramik-Warmhalteplatte



IT

Piano di mantenimento da incasso, realizzato in vetroceramica. Senza cornice per montaggio a filo piano. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 110°C con termostato digitale. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi.

Può essere accessorizzato con coperchio scorrevole in vetro temperato e coperchio motorizzato in polycarbonato.

Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan de maintien au chaud encastrable, réalisé en vitrocéramique. Sans cadre pour montage à fleur. Réglage de la température de 30°C ÷ 110°C par thermostat digital. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux.

Peut être accessorisé avec couvercle coulissant en verre trempé et couvercle motorisé en polycarbonate.

Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in heated top made of ceramic glass. Frameless for flush mounting. Temperature control from 30°C ÷ 110°C with digital thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays.

May be accessorised with toughened glass sliding cover and motorized polycarbonate cover.

Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Warmhalteplatte bestehend aus Glaskeramik. Rahmenlos für flächenbündige Montage. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 110°C über digitales Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett.

Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube und Schiebe-Deckel aus Hartglas ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6.

ARIES

Piano di mantenimento vetroceramica senza cornice

Frameless heated ceramic glass top

Plan vitrocéramique de maintien au chaud sans cadre

Rahmenlose Glaskeramik-Warmhalteplatte

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
AR1PMVS	400x650	380x630	230	0,40	50/60	1
AR2PMVS	770x650	750x630	230	0,80	50/60	2
AR3PMVS	1100x650	1080x630	230	1,20	50/60	3
AR4PMVS	1420x650	1400x630	230	1,60	50/60	4
AR5PMVS	1745x650	1725x630	230	2,00	50/60	5
AR6PMVS	2070x650	2050x630	230	2,40	50/60	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato 2 GN / Sliding cover in toughened glass 2 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato 3 GN / Sliding cover in toughened glass 3 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato 4 GN / Sliding cover in toughened glass 4 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato 5 GN / Sliding cover in toughened glass 5 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato 6 GN / Sliding cover in toughened glass 6 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACE3A	Coperchio motoriz. in policarbonato 3 GN / Motorized polycarbonate cover 3 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE4A	Coperchio motoriz. in policarbonato 4 GN / Motorized polycarbonate cover 4 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE5A	Coperchio motoriz. in policarbonato 5 GN / Motorized polycarbonate cover 5 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE6A	Coperchio motoriz. in policarbonato 6 GN / Motorized polycarbonate cover 6 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube

ARIES

Piano di mantenimento in vetro temperato nero con cornice

Heated black toughened glass top with frame

Plan de maintien au chaud en verre trempé noir avec cadre

Schwarze Hartglas-Warmhalteplatte mit Rahmen



IT

Piano di mantenimento da incasso, realizzato in vetro temperato nero ed acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 110°C con termostato digitale. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi.

Può essere accessoriato con coperchio scorrevole in vetro temperato e coperchio motorizzato in polycarbonato.

Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan de maintien au chaud encastrable, réalisé en verre trempé noir et acier inox AISI 304. Réglage de la température de 30°C ÷ 110°C par thermostat digital. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux.

Peut être accessorisé avec couvercle coulissant en verre trempé et couvercle motorisé en polycarbonate.

Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in heated top made of black toughened glass and AISI 304 stainless steel. Temperature control from 30°C ÷ 110°C with digital thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays.

May be accessorised with toughened glass sliding cover and motorized polycarbonate cover.

Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Warmhalteplatte bestehend aus schwarzem Hartglas und Edelstahl AISI 304. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 110°C über digitales Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett.

Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube und Schiebedeckel aus Hartglas ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

ARIES

Piano di mantenimento in vetro temperato nero con cornice

Heated black toughened glass top with frame

Plan de maintien au chaud en verre trempé noir avec cadre

Schwarze Hartglas-Warmhalteplatte mit Rahmen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
AR1PMT	400x650	380x630	230	0,40	50/60	1
AR2PMT	770x650	750x630	230	0,80	50/60	2
AR3PMT	1100x650	1080x630	230	1,20	50/60	3
AR4PMT	1420x650	1400x630	230	1,60	50/60	4
AR5PMT	1745x650	1725x630	230	2,00	50/60	5
AR6PMT	2070x650	2050x630	230	2,40	50/60	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato 2 GN / Sliding cover in toughened glass 2 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato 3 GN / Sliding cover in toughened glass 3 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato 4 GN / Sliding cover in toughened glass 4 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato 5 GN / Sliding cover in toughened glass 5 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato 6 GN / Sliding cover in toughened glass 6 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACE3A	Coperchio motoriz. in policarbonato 3 GN / Motorized polycarbonate cover 3 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE4A	Coperchio motoriz. in policarbonato 4 GN / Motorized polycarbonate cover 4 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE5A	Coperchio motoriz. in policarbonato 5 GN / Motorized polycarbonate cover 5 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE6A	Coperchio motoriz. in policarbonato 6 GN / Motorized polycarbonate cover 6 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube

ARIES

Piano di mantenimento in vetro temperato senza cornice

Frameless heated black toughened glass top

Plan de maintien au chaud en verre trempé noir sans cadre

Rahmenlose schwarze Hartglas-Warmhalteplatte



IT

Piano di mantenimento da incasso, realizzato in vetro temperato nero. Senza cornice per montaggio a filo piano. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 110°C con termostato digitale. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi.

Può essere accessorizzato con coperchio scorrevole in vetro temperato e coperchio motorizzato in polycarbonato.

Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan de maintien au chaud encastrable, réalisé en verre trempé noir. Sans cadre pour montage à fleur. Réglage de la température de 30°C ÷ 110°C par thermostat digital. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux.

Peut être accessorisé avec couvercle coulissant en verre trempé et couvercle motorisé en polycarbonate.

Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in heated top made of black toughened glass. Frameless for flush mounting. Temperature control from 30°C ÷ 110°C with digital thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays.

May be accessorised with toughened glass sliding cover and motorized polycarbonate cover.

Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Warmhalteplatte bestehend aus schwarzem Hartglas. Rahmenlos für flächenbündige Montage. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 110°C über digitales Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett.

Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube und Schiebedeckel aus Hartglas ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

ARIES

Piano di mantenimento in vetro temperato nero senza cornice

Plan de maintien au chaud en verre trempé noir sans cadre

Rahmenlose schwarze Hartglas-Warmhalteplatte

Frameless heated black toughened glass top

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
AR1PMTS	400x650	380x630	230	0,40	50/60	1
AR2PMTS	770x650	750x630	230	0,80	50/60	2
AR3PMTS	1100x650	1080x630	230	1,20	50/60	3
AR4PMTS	1420x650	1400x630	230	1,60	50/60	4
AR5PMTS	1745x650	1725x630	230	2,00	50/60	5
AR6PMTS	2070x650	2050x630	230	2,40	50/60	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato 2 GN / Sliding cover in toughened glass 2 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato 3 GN / Sliding cover in toughened glass 3 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato 4 GN / Sliding cover in toughened glass 4 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato 5 GN / Sliding cover in toughened glass 5 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato 6 GN / Sliding cover in toughened glass 6 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACE3A	Coperchio motoriz. in policarbonato 3 GN / Motorized polycarbonate cover 3 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE4A	Coperchio motoriz. in policarbonato 4 GN / Motorized polycarbonate cover 4 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE5A	Coperchio motoriz. in policarbonato 5 GN / Motorized polycarbonate cover 5 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE6A	Coperchio motoriz. in policarbonato 6 GN / Motorized polycarbonate cover 6 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube

ARIES

Piano di mantenimento in materiale composito con cornice

Composite material heated top with frame

Plan de maintien au chaud en matière composite avec cadre

Warmhalteplatte aus Verbundwerkstoff mit Rahmen



IT

Piano di mantenimento da incasso, realizzato in materiale composito Dekton ed acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 80°C con termostato digitale. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi.

Può essere accessorizzato con coperchio scorrevole in vetro temperato e coperchio motorizzato in policarbonato.

Disponibile in una vasta gamma di colori e nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan de maintien au chaud encastrable, réalisé en matière composite Dekton et acier inox AISI 304. Réglage de la température de 30°C ÷ 80°C par thermostat digital. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux.

Peut être accessorisé avec couvercle coulissant en verre trempé et couvercle motorisé en polycarbonate.

Disponible dans une large palette de coloris et dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in heated top made of composite material Dekton and AISI 304 stainless steel. Temperature control from 30°C ÷ 80°C with digital thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays.

May be accessorised with toughened glass sliding cover and motorized polycarbonate cover.

Available in a wide range of colours and sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Warmhalteplatte bestehend aus Verbundwerkstoff Dekton und Edelstahl AISI 304. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 80°C über digitales Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tabletts.

Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube und Schiebe-Deckel aus Hartglas ausgerüstet werden.

Erhältlich in einer Vielzahl von Farben.

Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

ARIES

Piano di mantenimento in materiale composito con cornice

Composite material heated top with frame

Plan de maintien au chaud en matière composite avec cadre

Warmhalteplatte aus Verbundwerkstoff mit Rahmen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
AR1PMC	400x650	380x630	230	0,40	50/60	1
AR2PMC	770x650	750x630	230	0,80	50/60	2
AR3PMC	1100x650	1080x630	230	1,20	50/60	3
AR4PMC	1420x650	1400x630	230	1,60	50/60	4
AR5PMC	1745x650	1725x630	230	2,00	50/60	5
AR6PMC	2070x650	2050x630	230	2,40	50/60	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato 2 GN / Sliding cover in toughened glass 2 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato 3 GN / Sliding cover in toughened glass 3 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato 4 GN / Sliding cover in toughened glass 4 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato 5 GN / Sliding cover in toughened glass 5 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato 6 GN / Sliding cover in toughened glass 6 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACE3A	Coperchio motoriz. in policarbonato 3 GN / Motorized polycarbonate cover 3 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE4A	Coperchio motoriz. in policarbonato 4 GN / Motorized polycarbonate cover 4 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE5A	Coperchio motoriz. in policarbonato 5 GN / Motorized polycarbonate cover 5 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE6A	Coperchio motoriz. in policarbonato 6 GN / Motorized polycarbonate cover 6 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube

ARIES

Piano di mantenimento in materiale composito senza cornice

Frameless composite material heated top

Plan de maintien au chaud en matière composite sans cadre

Rahmenlose Warmhalteplatte aus Verbundwerkstoff



IT

Piano di mantenimento da incasso, realizzato in materiale composito Dekton. Senza cornice per montaggio a filo piano. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 80°C con termostato digitale. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi.

Può essere accessorizzato con coperchio scorrevole in vetro temperato e coperchio motorizzato in polycarbonato.

Disponibile in una vasta gamma di colori e nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan de maintien au chaud encastrable, réalisé en matière composite Dekton. Sans cadre pour montage à fleur. Réglage de la température de 30°C ÷ 80°C par thermostat digital. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux.

Peut être accessorisé avec couvercle coulissant en verre trempé et couvercle motorisé en polycarbonate.

Disponible dans une large palette de coloris et dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in heated top made of composite material Dekton. Frameless for flush mounting. Temperature control from 30°C ÷ 80°C with digital thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays.

May be accessorised with toughened glass sliding cover and motorized polycarbonate cover.

Available in a wide range of colours and sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Warmhalteplatte bestehend aus Verbundwerkstoff Dekton. Rahmenlos für flächenbündige Montage. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 80°C über digitales Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett.

Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube und Schiebedeckel aus Hartglas ausgerüstet werden.

Erhältlich in einer Vielzahl von Farben.

Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

ARIES

Piano di mantenimento in materiale composito senza cornice

Frameless composite material heated top

Plan de maintien au chaud en matière composite sans cadre

Rahmenlose Warmhalteplatte aus Verbundwerkstoff

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
AR1PMCS	400x650	380x630	230	0,40	50/60	1
AR2PMCS	770x650	750x630	230	0,80	50/60	2
AR3PMCS	1100x650	1080x630	230	1,20	50/60	3
AR4PMCS	1420x650	1400x630	230	1,60	50/60	4
AR5PMCS	1745x650	1725x630	230	2,00	50/60	5
AR6PMCS	2070x650	2050x630	230	2,40	50/60	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato 2 GN / Sliding cover in toughened glass 2 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato 3 GN / Sliding cover in toughened glass 3 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato 4 GN / Sliding cover in toughened glass 4 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato 5 GN / Sliding cover in toughened glass 5 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato 6 GN / Sliding cover in toughened glass 6 GN / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACE3A	Coperchio motoriz. in policarbonato 3 GN / Motorized polycarbonate cover 3 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE4A	Coperchio motoriz. in policarbonato 4 GN / Motorized polycarbonate cover 4 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE5A	Coperchio motoriz. in policarbonato 5 GN / Motorized polycarbonate cover 5 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE6A	Coperchio motoriz. in policarbonato 6 GN / Motorized polycarbonate cover 6 GN / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube

ARIES

Vasca bagnomaria

Bain-marie well

Cuve bain-marie

Bain-Marie Becken



IT

Vasca bagnomaria da incasso, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in contenitori. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 85°C con termostato digitale. Riempimento e mantenimento del livello d'acqua automatici. Vasca raggiata e stampata, profondità 215 mm. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR

Cuve bain-marie encastrable, réalisée en acier inox AISI 304. Rayonnée et emboutie, profondeur 215 mm. L'idéal pour présenter les aliments en bacs. Réglage de la température de 30°C ÷ 85°C par thermostat digital. Remplissage et maintien du niveau d'eau automatiques. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in bain-marie well made of AISI 304 stainless steel. Ideal for displaying food in containers. Deep drawn pressed and radiused well, depth 215 mm. Temperature control from 30°C ÷ 85°C with digital thermostat. Automatic water filling and level control. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Einbau-Wasserbadbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Ideal für die Ausstellung von Speisen in Behältern. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 85°C über digitales Thermostat. Vollautomatische Wasser-Befüllung und Niveauregulierung. Eingepresstes und abgerundetes Becken, Tiefe 215 mm. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

ARIES

Vasca bagnomaria
Bain-marie well
Cuve bain-marie
Bain-Marie-Becken

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	GN
AR1BMA	400x650	380x630	230	0,65	50/60	3/4"	3/4"	1
AR2BMA	770x650	750x630	230	1,40	50/60	3/4"	3/4"	2
AR3BMA	1100x650	1080x630	230	2,10	50/60	3/4"	3/4"	3
AR4BMA	1420x650	1400x630	230	2,80	50/60	3/4"	3/4"	4
AR5BMA	1745x650	1725x630	400	3,50	50/60	3/4"	3/4"	5
AR6BMA	2070x650	2050x630	400	4,20	50/60	3/4"	3/4"	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210						

ARIES

Vasca calda ventilate
Heated ventilated well
Cuve chauffante ventilée
Umluft-Warmhaltebecken



IT

Vasca calda ventilata da incasso, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in contenitori. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 90°C tramite termostato digitale. Vasca raggiata e stampata, profondità 215 mm. Può essere accessoriata con coperchio scorrevole in vetro temperato e coperchio motorizzato in polycarbonato. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR

Cuve chauffante ventilée encastrable, réalisée en acier inox AISI 304. Rayonnée et emboutie, profondeur 215 mm. L'idéal pour présenter les aliments en bacs. Réglage de la température de 30°C ÷ 90°C par thermostat digital. Peut être accessoirisée avec couvercle coulissant en verre trempé et couvercle motorisé en polycarbonate. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

DE

Drop-in heated ventilated well made of AISI 304 stainless steel. Ideal for displaying food in containers. Temperature control from 30°C ÷ 90°C with digital thermostat. Deep drawn pressed and radiused well, depth 215 mm. May be accessorised with sliding cover in toughened glass and motorized polycarbonate cover. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Einbau-Umluft-Warmhaltebecken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Ideal für die Ausstellung von Speisen in Behältern. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 90°C über digitales Thermostat. Eingepresstes und abgerundetes Becken, Tiefe 215 mm. Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube und Schiebedeckel aus Hartglas ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

ARIES

Vasca calda ventilate

Heated ventilated well

Cuve chauffante ventilée

Umluft-Warmhaltebecken

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
AR1VCV	400x650	380x630	230	1,03	50/60	1
AR2VCV	770x650	750x630	230	1,03	50/60	2
AR3VCV	1100x650	1080x630	230	2,06	50/60	3
AR4VCV	1420x650	1400x630	230	3,09	50/60	4
AR5VCV	1745x650	1725x630	400	4,12	50/60	5
AR6VCV	2070x650	2050x630	400	4,12	50/60	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato 2 GN / Sliding cover in toughened glass 2 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato 3 GN / Sliding cover in toughened glass 3 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato 4 GN / Sliding cover in toughened glass 4 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato 5 GN / Sliding cover in toughened glass 5 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato 6 GN / Sliding cover in toughened glass 6 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACE3A	Coperchio motoriz. in policarbonato 3 GN / Motorized polycarbonate cover 3 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE4A	Coperchio motoriz. in policarbonato 4 GN / Motorized polycarbonate cover 4 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE5A	Coperchio motoriz. in policarbonato 5 GN / Motorized polycarbonate cover 5 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE6A	Coperchio motoriz. in policarbonato 6 GN / Motorized polycarbonate cover 6 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube

ARIES

Vasca isolata
Insulated well
Cuve isotherme
Isoliertes Becken



IT

Vasca isolata da incasso, ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi su letto di ghiaccio. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Raggiata e stampata, profondità 110 mm. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC.

Può essere accessoriata con coperchio scorrevole in vetro temperato, coperchio motorizzato in polycarbonato e falso fondo forato. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR

Cuve isotherme encastrable, idéale pour exposer les mets sur assiettes ou plateaux sur lit de glace. Réalisée en acier inox AISI 304. Rayonnée et emboutie, profondeur 110 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC.

Peut être accessoirisée avec couvercle coulissant en verre trempé, couvercle motorisé en polycarbonate et faux fond perforé. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in insulated well made of AISI 304 stainless steel. Ideal for displaying food on plates or trays on a bed of ice. Deep drawn pressed and radiused well, depth 110 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free).

May be accessorised with sliding cover in toughened glass, motorized polycarbonate cover and perforated false bottom shelf. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

DE

Isoliertes Einbau-Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablettts auf Eisbett. Eingepresstes und abgerundetes Becken, Tiefe 110 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei.

Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube, Schiebedeckel aus Hartglas und gelochtem Blindboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

ARIES

Vasca isolata
Insulated well
Cuve isotherme
Isoliertes Becken

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	GN
AR1VI	400x650	380x630	-	-	-	-	1/2"	1
AR2VI	770x650	750x630	-	-	-	-	1/2"	2
AR3VI	1100x650	1080x630	-	-	-	-	1/2"	3
AR4VI	1420x650	1400x630	-	-	-	-	1/2"	4
AR5VI	1745x650	1725x630	-	-	-	-	1/2"	5
AR6VI	2070x650	2050x630	-	-	-	-	1/2"	6

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAFF1	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 1 GN
DAFF2	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 2 GN
DAFF3	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 3 GN
DAFF4	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 4 GN
DAFF5	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 5 GN
DAFF6	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 6 GN
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato 2 GN / Sliding cover in toughened glass 2 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato 3 GN / Sliding cover in toughened glass 3 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato 4 GN / Sliding cover in toughened glass 4 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato 5 GN / Sliding cover in toughened glass 5 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato 6 GN / Sliding cover in toughened glass 6 GN / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas
DACE3A	Coperchio motoriz. in policarbonato 3 GN / Motorized polycarbonate cover 3 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE4A	Coperchio motoriz. in policarbonato 4 GN / Motorized polycarbonate cover 4 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE5A	Coperchio motoriz. in policarbonato 5 GN / Motorized polycarbonate cover 5 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube
DACE6A	Coperchio motoriz. in policarbonato 6 GN / Motorized polycarbonate cover 6 GN / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube

ARIES

Piano refrigerato ad 1 livello

Refrigerated top

Plan réfrigéré

Kühlplatte



IT

Piano refrigerato ad 1 livello, da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. L'ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzato in acciaio inox AISI 304. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessorizzato con coperchio scorrevole in vetro temperato, coperchio motorizzato in policarbonato e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan réfrigéré encastrable, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisé en acier inox AISI 304. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Peut être accessorisé avec couvercle coulissant en verre trempé, couvercle motorisé en polycarbonate et bac d'évaporation automatique des condensats.

Disponibile dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in refrigerated top made of AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with sliding cover in toughened glass, motorized polycarbonate cover and automatic condensate-evaporating tray.

Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgertüst für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube, Schiebedeckel aus Hartglas und automatischer Tauwasserverdunstungs-Schale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

ARIES

Piano refrigerato ad 1 livello

Refrigerated top

Plan réfrigéré

Kühlplatte

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
AR1GPR1L	400x650	380x630	230	0,336	50	-	10 mm	R455A	1
AR2GPR1L	770x650	750x630	230	0,390	50	-	10 mm	R455A	2
AR3GPR1L	1100x650	1080x630	230	0,390	50	-	10 mm	R455A	3
AR4GPR1L	1420x650	1400x630	230	0,580	50	-	10 mm	R455A	4
AR5GPR1L	1745x650	1725x630	230	0,695	50	-	10 mm	R455A	5
AR6GPR1L	2070x650	2050x630	230	1,100	50	-	10 mm	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
AR1RPR1L	400x650	380x630	230	-	50	-	10 mm	-	1
AR2RPR1L	770x650	750x630	230	-	50	-	10 mm	-	2
AR3RPR1L	1100x650	1080x630	230	-	50	-	10 mm	-	3
AR4RPR1L	1420x650	1400x630	230	-	50	-	10 mm	-	4
AR5RPR1L	1745x650	1725x630	230	-	50	-	10 mm	-	5
AR6RPR1L	2070x650	2050x630	230	-	50	-	10 mm	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 2 GN
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 3 GN
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 4 GN
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 5 GN
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 6 GN
DACE3A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 3 GN
DACE4A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 4 GN
DACE5A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 5 GN
DACE6A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 6 GN

ARIES

Piano refrigerato ventilato
Ventilated refrigerated top
Plan réfrigéré ventilé
Umluft-Kühlplatte



IT

Piano refrigerato ventilato da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto, ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzato in acciaio inox AISI 304 con fondo ribassato da 30 mm. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata. Raffreddamento ventilato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessorizzato con coperchio scorrevole in vetro temperato, coperchio motorizzato in polycarbonato, bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa ed evaporatore sollevabile.

Disponibile nelle dimensioni 770-1100-1420-1745-2070 mm.

FR

Plan réfrigéré ventilé encastrable, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisé en acier inox AISI 304 avec décaissé de 30 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessorisé avec couvercle coulissant en verre trempé, couvercle motorisé en polycarbonate, bac d'évaporation automatique des condensats et évaporateur relevable.

Disponibile en dimensions 770-1100-1420-1745-2070 mm.

EN

Drop-in ventilated refrigerated top, with integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Made of AISI 304 stainless steel. Recess depth 30 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with sliding cover in toughened glass, motorized polycarbonate cover, automatic condensate-evaporating tray and lift-up evaporator.

Available in sizes 770-1100-1420-1745-2070 mm.

DE

Einbau-Umluft-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Platte bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit 30 mm abgesenkte Auslagefläche. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube, Schiebedeckel aus Hartglas, elektrischer Tauwasserverdunstungsschale und anhebbarer Verdampfer ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 770-1100-1420-1745-2070 mm.

ARIES

Piano refrigerato ventilato
Ventilated refrigerated top
Plan réfrigéré ventilé
Umluft-Kühlplatte

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
AR2GPRV	770x650	750x630	230	0,62	50	-	1"	R455A	-
AR3GPRV	1100x650	1080x630	230	1,14	50	-	1"	R455A	-
AR4GPRV	1420x650	1400x630	230	1,30	50	-	1"	R455A	-
AR5GPRV	1745x650	1725x630	230	1,40	50	-	1"	R455A	-
AR6GPRV	2070x650	2050x630	230	1,72	50	-	1"	R455A	-
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
AR2RPRV	770x650	750x630	230	0,04	50	-	1"	-	-
AR3RPRV	1100x650	1080x630	230	0,04	50	-	1"	-	-
AR4RPRV	1420x650	1400x630	230	0,08	50	-	1"	-	-
AR5RPRV	1745x650	1725x630	230	0,08	50	-	1"	-	-
AR6RPRV	2070x650	2050x630	230	0,08	50	-	1"	-	-
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DAES	Evaporatore sollevabile / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer / Lift-up evaporator
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 2 GN
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 3 GN
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 4 GN
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 5 GN
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 6 GN
DACE3A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 3 GN
DACE4A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 4 GN
DACE5A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 5 GN
DACE6A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 6 GN

ARIES

Piano refrigerato a 2 livelli

Stepped refrigerated top

Plan réfrigéré à gradin

Kühlplatte auf 2 Ebenen



IT

Piano refrigerato a 2 livelli, da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. La particolare forma a 2 livelli permette di ottimizzare l'esposizione delle pietanze in piatti o vassoi e facilita il prelievo al consumatore. Realizzato in acciaio inox AISI 304. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessorizzato con coperchio scorrevole in vetro temperato e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan réfrigéré encastrable à gradin 2 niveaux, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sa forme particulière permet d'optimiser l'exposition des mets sur assiettes ou plateaux, et facilite le service au client. Réalisé en acier inox AISI 304. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Réglage de la température réglable de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessorisé avec couvercle coulissant en verre trempé et bac d'évaporation automatique des condensats.

Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in stepped refrigerated top made of AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. The particular stepped arrangement offers best display of food on plates or trays plus easy access for the customer. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with sliding cover in toughened glass and automatic condensate-evaporating tray.

Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Kühlplatte auf 2 Ebenen bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Die besondere Form mit 2 Ebenen erlaubt die Optimierung der Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett und erleichtert die Entnahme für den Verbraucher. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Kann mit Schiebedeckel aus Hartglas und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

ARIES

Piano refrigerato a 2 livelli

Stepped refrigerated top

Plan réfrigéré à gradin

Kühlplatte auf 2 Ebenen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
AR2GPR2L	770x650xh.85	750x630	230	0,390	50	-	2x10 mm	R455A	2
AR3GPR2L	1100x650xh.85	1080x630	230	0,390	50	-	2x10 mm	R455A	3
AR4GPR2L	1420x650xh.85	1400x630	230	0,580	50	-	2x10 mm	R455A	4
AR5GPR2L	1745x650xh.85	1725x630	230	0,695	50	-	2x10 mm	R455A	5
AR6GPR2L	2070x650xh.85	2050x630	230	1,100	50	-	2x10 mm	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
AR2RPR2L	770x650xh.85	750x630	230	-	50	-	2x10 mm	-	2
AR3RPR2L	1100x650xh.85	1080x630	230	-	50	-	2x10 mm	-	3
AR4RPR2L	1420x650xh.85	1400x630	230	-	50	-	2x10 mm	-	4
AR5RPR2L	1745x650xh.85	1725x630	230	-	50	-	2x10 mm	-	5
AR6RPR2L	2070x650xh.85	2050x630	230	-	50	-	2x10 mm	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatischer Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DACS2L2	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas / Sliding cover in toughened glass 2 GN
DACS2L3	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas / Sliding cover in toughened glass 3 GN
DACS2L4	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas / Sliding cover in toughened glass 4 GN
DACS2L5	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas / Sliding cover in toughened glass 5 GN
DACS2L6	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas / Sliding cover in toughened glass 6 GN

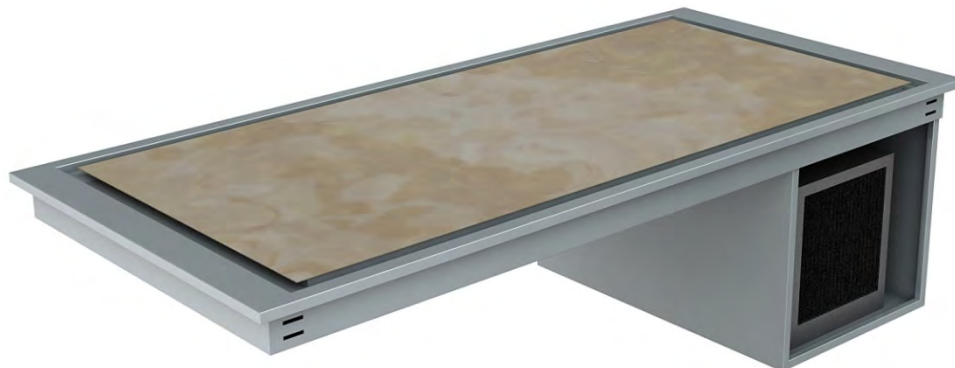
ARIES

Piano refrigerato in granito o in materiale composito con cornice

Refrigerated granite or composite material top with frame

Plan réfrigéré en granit ou matière composite avec cadre

Kühlplatte aus Granit oder Verbundwerkstoff mit Rahmen



IT

Piano refrigerato ad 1 livello, da incasso, realizzato in granito o materiale composito (Dekton, Silestone, Stone Italiana, ecc.) ed acciaio inox AISI 304, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessorizzato con coperchio scorrevole in vetro temperato, coperchio motorizzato in polycarbonato e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

Granito o in materiale composito a scelta.

FR

Plan réfrigéré encastrable, réalisé en granit ou en matière composite (Dekton, Silestone, Stone Italiana, etc...) et acier inox AISI 304, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Peut être accessorisé avec couvercle coulissant en verre trempé, couvercle motorisé en polycarbonate et bac d'évaporation automatique des condensats.

Disponibile dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

Granit ou matière composite au choix.

EN

Drop-in refrigerated top made of granite or composite material (Dekton, Silestone, Stone Italiana, etc.) and AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with sliding cover in toughened glass, motorized polycarbonate cover and automatic condensate-evaporating tray.

Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

Granite or composite material to choice.

DE

Einbau-Kühlplatte bestehend aus Granit oder Verbundwerkstoff (Dekton, Silestone, Stone Italiana usw.) und Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. FKW- und FCKW-frei. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube, Schiebedeckel aus Hartglas und automatischer Tauwasser-Verdunstungsschale ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

Granit oder Verbundwerkstoff nach Wahl.

ARIES

Piano refrigerato in granito o in materiale composito con cornice

Refrigerated granite or composite material top with frame

Plan réfrigéré en granit ou en matière composite avec cadre

Kühlplatte aus Granit oder Verbundwerkstoff mit Rahmen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
AR1GPR1LG	400x650	380x630	230	0,336	50	-	10 mm	R455A	1
AR2GPR1LG	770x650	750x630	230	0,390	50	-	10 mm	R455A	2
AR3GPR1LG	1100x650	1080x630	230	0,390	50	-	10 mm	R455A	3
AR4GPR1LG	1420x650	1400x630	230	0,580	50	-	10 mm	R455A	4
AR5GPR1LG	1745x650	1725x630	230	0,695	50	-	10 mm	R455A	5
AR6GPR1LG	2070x650	2050x630	230	1,100	50	-	10 mm	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
AR1RPR1LG	400x650	380x630	230	-	50	-	10 mm	-	1
AR2RPR1LG	770x650	750x630	230	-	50	-	10 mm	-	2
AR3RPR1LG	1100x650	1080x630	230	-	50	-	10 mm	-	3
AR4RPR1LG	1420x650	1400x630	230	-	50	-	10 mm	-	4
AR5RPR1LG	1745x650	1725x630	230	-	50	-	10 mm	-	5
AR6RPR1LG	2070x650	2050x630	230	-	50	-	10 mm	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissante en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 2 GN
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissante en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 3 GN
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissante en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 4 GN
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissante en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 5 GN
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissante en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 6 GN
DACE3A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisée en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 3 GN
DACE4A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisée en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 4 GN
DACE5A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisée en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 5 GN
DACE6A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisée en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 6 GN

ARIES

Piano refrigerato in granito o in materiale composito senza cornice

Frameless refrigerated granite or composite material top

Plan réfrigéré en granit ou matière composite sans cadre

Rahmenlose Kühlplatte aus Granit oder Verbundwerkstoff



IT

Piano refrigerato ad 1 livello, da incasso, realizzato in granito o materiale composito (Dekton, Silestone, Stone Italiana, ecc.), con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Senza cornice per montaggio a filo piano. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata esente da CFC e HCFC. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessorizzato con coperchio scorrevole in vetro temperato, coperchio motorizzato in policarbonato e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

Granito o materiale composito a scelta.

FR

Plan réfrigéré encastrable, réalisé en granit ou en matière composite (Dekton, Silestone, Stone Italiana, etc...), avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sans cadre pour montage à fleur. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessorisé avec couvercle coulissant en verre trempé, couvercle motorisé en polycarbonate et bac d'évaporation automatique des condensats.

Disponibile dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

Granit ou matière composite au choix.

EN

Drop-in refrigerated top made of granite or composite material (Dekton, Silestone, Stone Italiana, etc.), with integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Frameless for flush mounting. Ideal for displaying food on plates or trays. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with sliding cover in toughened glass, motorized polycarbonate cover and automatic condensate-evaporating tray.

Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

Granite or composite material to choice.

EN

Einbau-Kühlplatte bestehend aus Granit oder aus Verbundwerkstoff (Dekton, Silestone, Stone Italiana usw) mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Rahmenlos für flächenbündige Montage. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. FKW- und FCKW-frei. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube, Schiebedeckel aus Hartglas und automatischer Tauwasser-Verdunstungsschale ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

Granit oder Verbundwerkstoff nach Wahl.

ARIES

Piano refrigerato in granito o in materiale composito senza cornice

Frameless refrigerated granite or composite material top

Plan réfrigéré en granit ou matière composite sans cadre

Rahmenlose Kühlplatte aus Granit oder Verbundwerkstoff

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
AR1GPR1LGS	400x650	380x630	230	0,336	50	-	10 mm	R455A	1
AR2GPR1LGS	770x650	750x630	230	0,390	50	-	10 mm	R455A	2
AR3GPR1LGS	1100x650	1080x630	230	0,390	50	-	10 mm	R455A	3
AR4GPR1LGS	1420x650	1400x630	230	0,580	50	-	10 mm	R455A	4
AR5GPR1LGS	1745x650	1725x630	230	0,695	50	-	10 mm	R455A	5
AR6GPR1LGS	2070x650	2050x630	230	1,100	50	-	10 mm	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
AR1RPR1LGS	400x650	380x630	230	-	50	-	10 mm	-	1
AR2RPR1LGS	770x650	750x630	230	-	50	-	10 mm	-	2
AR3RPR1LGS	1100x650	1080x630	230	-	50	-	10 mm	-	3
AR4RPR1LGS	1420x650	1400x630	230	-	50	-	10 mm	-	4
AR5RPR1LGS	1745x650	1725x630	230	-	50	-	10 mm	-	5
AR6RPR1LGS	2070x650	2050x630	230	-	50	-	10 mm	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 2 GN
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 3 GN
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 4 GN
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 5 GN
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 6 GN
DACE3A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 3 GN
DACE4A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 4 GN
DACE5A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 5 GN
DACE6A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 6 GN

ARIES

Piano refrigerato in granito o in materiale composito a 2 livelli con cornice

Stepped refrigerated granite or composite material top with frame

Plan réfrigéré à gradin en granit ou matière composite avec cadre

Kühlplatte auf 2 Ebenen aus Granit oder Verbundwerkstoff mit Rahmen



IT

Piano refrigerato ad 2 livelli, da incasso, realizzato in granito o materiale composito (Dekton, Silestone, Stone Italiana, ecc) ed acciaio inox AISI 304, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. La particolare forma a 2 livelli permette di ottimizzare l'esposizione delle pietanze in piatti o vassoi e facilita il prelievo al consumatore. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessorizzato con coperchio scorrevole in vetro temperato e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Granito o altro materiale a scelta.

FR

Plan réfrigéré encastrable à gradin, réalisé en granit ou en matière composite (Dekton, Silestone, Stone Italiana, etc...) et acier inox AISI 304, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sa forme particulière permet d'optimiser l'exposition des préparations sur assiettes ou plateaux, et en facilite le service au client. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessorisé avec couvercle coulissant en verre trempé et bac d'évaporation automatique des condensats.

Disponibile dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Granit ou autre matériau au choix.

EN

Drop-in stepped refrigerated top made of granite or composite material (Dekton, Silestone, Stone Italiana, etc.) and AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. The particular stepped arrangement offers best display of food on plates or trays plus easy access for the customer. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with sliding cover in toughened glass and automatic condensate-evaporating tray.

Available in sizes 2-3-4-5-6 GN. Granite or other material to choice.

DE

Einbau-Kühlplatte auf zwei Ebenen bestehend aus Granit oder Verbundwerkstoff (Dekton, Silestone, Stone Italiana, usw) und Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Die besondere Form mit 2 Ebenen erlaubt die Optimierung der Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett und erleichtert die Entnahme für den Verbraucher. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit Schiebedeckel aus Hartglas und automatischer Tauwasser-Verdunstungsschale ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Granit oder anderes Material nach Wahl.

ARIES

Piano refrigerato in granito o in materiale composito a 2 livelli con cornice

Stepped refrigerated granite or composite material top with frame

Plan réfrigéré à gradin en granit ou matière composite avec cadre

Kühlplatte auf 2 Ebenen aus Granit oder Verbundwerkstoff mit Rahmen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
AR2GPR2LG	770x650	750x630	230	0,390	50	-	2x10 mm	R455A	2
AR3GPR2LG	1100x650	1080x630	230	0,390	50	-	2x10 mm	R455A	3
AR4GPR2LG	1420x650	1400x630	230	0,580	50	-	2x10 mm	R455A	4
AR5GPR2LG	1745x650	1725x630	230	0,695	50	-	2x10 mm	R455A	5
AR6GPR2LG	2070x650	2050x630	230	1,100	50	-	2x10 mm	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
AR2RPR2LG	770x650	750x630	230	-	50	-	2x10 mm	-	2
AR3RPR2LG	1100x650	1080x630	230	-	50	-	2x10 mm	-	3
AR4RPR2LG	1420x650	1400x630	230	-	50	-	2x10 mm	-	4
AR5RPR2LG	1745x650	1725x630	230	-	50	-	2x10 mm	-	5
AR6RPR2LG	2070x650	2050x630	230	-	50	-	2x10 mm	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 2 GN
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 3 GN
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 4 GN
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 5 GN
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 6 GN

ARIES

Piano refrigerato ribassato

Refrigerated recessed top, 30 mm depth

Plan réfrigéré décaissé

Kühlplatte mit abgesenkter Auslagefläche



IT

Piano refrigerato ribassato da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi a contatto con il piano oppure su letto di ghiaccio. Realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano stampato e raggato, profondità 30 mm. Isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessorizzato con coperchio scorrevole in vetro temperato, coperchio motorizzato in polycarbonato e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR

Décaissé réfrigéré encastrable, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux en contact direct avec le plan ou sur lit de glace. Réalisé en acier inox AISI 304. Décaissé prof. 30 mm embouti et rayonné. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte CFC et HCFC. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessorisé avec couvercle coulissant en verre trempé, couvercle motorisé en polycarbonate et bac d'évaporation automatique des condensats.

Disponibile dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in refrigerated top made of AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food on plates or trays placed directly on the top or on a bed of ice. Deep drawn pressed and radiused recess, 30 mm depth. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with sliding cover in toughened glass, motorized polycarbonate cover and automatic condensate-evaporating tray.

Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett im Kontakt mit der Platte oder auf einem Eisbett. Eingepresste und abgerundete Platte. Auslagefläche 30 mm abgesenkt. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube, Schiebedeckel aus Hartglas und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

ARIES

Piano refrigerato ribassato

Refrigerated recessed top, 30 mm depth

Plan réfrigéré décaissé

Kühlplatte mit abgesenkter Auslagefläche

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
AR1GPRR	400x650	380x630	230	0,336	50	-	1/2"	R455A	1
AR2GPRR	770x650	750x630	230	0,390	50	-	1/2"	R455A	2
AR3GPRR	1100x650	1080x630	230	0,390	50	-	1/2"	R455A	3
AR4GPRR	1420x650	1400x630	230	0,580	50	-	1/2"	R455A	4
AR5GPRR	1745x650	1725x630	230	0,695	50	-	1/2"	R455A	5
AR6GPRR	2070x650	2050x630	230	1,100	50	-	1/2"	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
AR1RPRR	400x650	380x630	230	-	50	-	1/2"	-	1
AR2RPRR	770x650	750x630	230	-	50	-	1/2"	-	2
AR3RPRR	1100x650	1080x630	230	-	50	-	1/2"	-	3
AR4RPRR	1420x650	1400x630	230	-	50	-	1/2"	-	4
AR5RPRR	1745x650	1725x630	230	-	50	-	1/2"	-	5
AR6RPRR	2070x650	2050x630	230	-	50	-	1/2"	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 2 GN
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 3 GN
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 4 GN
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 5 GN
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 6 GN
DACE3A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 3 GN
DACE4A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 4 GN
DACE5A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 5 GN
DACE6A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 6 GN

ARIES

Vasca refrigerata statica prof. 110 mm

Static refrigerated well, depth 110 mm

Cuve réfrigérée statique prof. 110 mm

Statisches Kühlbecken, Tiefe 110 mm



IT

Vasca refrigerata statica da incasso con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in contenitori. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Stampata e raggata, profondità 110 mm. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con coperchio scorrevole in vetro temperato, coperchio motorizzato in polycarbonato, bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa e falso fondo forato.

Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR

Cuve réfrigérée statique encastrable, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition d'aliments en bacs. Réalisée en acier inox AISI 304. Emboutie et rayonnée, profondeur 110 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Peut être accessoirisée avec couvercle coulissant en verre trempé, couvercle motorisé en polycarbonate, bac d'évaporation automatique des condensats et faux fond perforé.

Disponibile dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in static refrigerated well made of AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food in containers. Deep drawn pressed and radiused well, depth 110 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with sliding cover in toughened glass, motorized polycarbonate cover, automatic condensate-evaporating tray and perforated false bottom shelf.

Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

DE

Statisches Einbau-Kühlbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentralkühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichte in Behältern. Eingepresstes und abgerundetes Becken, Tiefe 110 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube, Schiebedeckel aus Hartglas, automatischer Tauwasserverdunstungsschale und gelochtem Blindboden ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

ARIES

Vasca refrigerata statica prof. 110 mm

Cuve réfrigérée statique prof. 110 mm

Statisches Kühlbecken, Tiefe 110 mm

Static refrigerated well, depth 110 mm

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
AR1GVRSB	400x650	380x630	230	0,336	50	-	1/2"	R455A	1
AR2GVRSB	770x650	750x630	230	0,390	50	-	1/2"	R455A	2
AR3GVRSB	1100x650	1080x630	230	0,390	50	-	1/2"	R455A	3
AR4GVRSB	1420x650	1400x630	230	0,580	50	-	1/2"	R455A	4
AR5GVRSB	1745x650	1725x630	230	0,695	50	-	1/2"	R455A	5
AR6GVRSB	2070x650	2050x630	230	1,100	50	-	1/2"	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
AR1RVRSB	400x650	380x630	230	-	50	-	1/2"	-	1
AR2RVRSB	770x650	750x630	230	-	50	-	1/2"	-	2
AR3RVRSB	1100x650	1080x630	230	-	50	-	1/2"	-	3
AR4RVRSB	1420x650	1400x630	230	-	50	-	1/2"	-	4
AR5RVRSB	1745x650	1725x630	230	-	50	-	1/2"	-	5
AR6RVRSB	2070x650	2050x630	230	-	50	-	1/2"	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DAFF1	Falsofondo forato / Double fond perforé / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 1 GN
DAFF2	Falsofondo forato / Double fond perforé / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 2 GN
DAFF3	Falsofondo forato / Double fond perforé / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 3 GN
DAFF4	Falsofondo forato / Double fond perforé / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 4 GN
DAFF5	Falsofondo forato / Double fond perforé / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 5 GN
DAFF6	Falsofondo forato / Double fond perforé / Gelochter Blindboden / Perforated false bottom shelf 6 GN
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 2 GN
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 3 GN
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 4 GN
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 5 GN
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 6 GN
DACE3A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 3 GN
DACE4A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 4 GN
DACE5A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 5 GN
DACE6A	Coperchio motorizzato in polycarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 6 GN

ARIES

Vasca refrigerata statica prof. 215 mm

Static refrigerated well, depth 215 mm

Cuve réfrigérée statique prof. 215 mm

Statisches Kühlbecken, Tiefe 215 mm



IT

Vasca refrigerata statica da incasso con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in contenitori. Vasca stampata e raggata, profondità 215 mm. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con coperchio scorrevole in vetro temperato, coperchio motorizzato in polycarbonato, bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa e falso fondo forato.

Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR

Cuve réfrigérée statique encastrable, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. Réalisée en acier inox AISI 304. Idéale pour l'exposition d'aliments en bacs. Cuve emboutie et rayonnée, profondeur 215 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Peut être accessoirisée avec couvercle coulissant en verre trempé, couvercle motorisé en polycarbonate, bac d'évaporation automatique des condensats et faux fond perforé.

Disponibile dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in static refrigerated well made of AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food in containers. Deep drawn pressed and radiused well, depth 215 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with sliding cover in toughened glass, motorized polycarbonate cover, automatic condensate-evaporating tray and perforated false bottom shelf.

Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

DE

Statisches Einbau-Kühlbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten in Behältern. Eingepresstes und abgerundetes Becken, Tiefe 215 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube, Schiebe-Deckel aus Hartglas, automatischer Tauwasserverdunstungsschale und gelochtem Blindboden ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

ARIES

Vasca refrigerata statica prof. 215 mm

Static refrigerated well depth 215 mm

Cuve réfrigérée statique prof. 215 mm

Statisches Kühlbecken Tiefe 215 mm

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat / with integrated condensing unit									
AR1GVRSA	400x650	380x630	230	0,336	50	-	1/2"	R455A	1
AR2GVRSA	770x650	750x630	230	0,390	50	-	1/2"	R455A	2
AR3GVRSA	1100x650	1080x630	230	0,390	50	-	1/2"	R455A	3
AR4GVRSA	1420x650	1400x630	230	0,580	50	-	1/2"	R455A	4
AR5GVRSA	1745x650	1725x630	230	0,695	50	-	1/2"	R455A	5
AR6GVRSA	2070x650	2050x630	230	1,100	50	-	1/2"	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
AR1RVRSA	400x650	380x630	230	-	50	-	1/2"	-	1
AR2RVRSA	770x650	750x630	230	-	50	-	1/2"	-	2
AR3RVRSA	1100x650	1080x630	230	-	50	-	1/2"	-	3
AR4RVRSA	1420x650	1400x630	230	-	50	-	1/2"	-	4
AR5RVRSA	1745x650	1725x630	230	-	50	-	1/2"	-	5
AR6RVRSA	2070x650	2050x630	230	-	50	-	1/2"	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 2 GN
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 3 GN
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 4 GN
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 5 GN
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couverture coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 6 GN
DACE3A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 3 GN
DACE4A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 4 GN
DACE5A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 5 GN
DACE6A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couverture motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 6 GN

ARIES

Vasca refrigerata ventilata
Ventilated refrigerated well
Cuve réfrigérée ventilée
Umluft-Kühlbecken



IT

Vasca refrigerata ventilata da incasso, con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti et vassoi. Vasca raggiata in acciaio inox AISI 304 con fondo inclinabile e regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, coperchio scorrevole in vetro temperato, coperchio motorizzato in polycarbonato, bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa ed evaporatore sollevabile.

Disponibile nelle dim. 770-1100-1420-1745-2070 mm.

FR

Cuve réfrigérée ventilée encastrable, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes, ravers et plateaux. Cuve rayonnée en acier inox AISI 304 avec fond inclinable et réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, couvercle coulissant en verre trempé, couvercle motorisé en polycarbonate, bac d'évaporation automatique des condensats et évaporateur relevable.

Disponibile dans les dimensions 770-1100-1420-1745-2070 mm.

EN

Drop-in ventilated refrigerated well, with integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food on plates, bowls and trays. Radiused well in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with sliding cover in toughened glass, motorized polycarbonate cover, automatic condensate-evaporating tray and lift-up evaporator.

Available in sizes 770-1100-1420-1745-2070 mm.

DE

Einbau-Umluft-Kühlbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern und Tablets. Abgerundetes Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbarer Verdampfer, motorisierter Polycarbonat-Haube, Schiebedeckel aus Hartglas und automatischer Tauwasserverdunstungs-Schale ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 770-1100-1420-1745-2070 mm.

ARIES

Vasca refrigerata ventilata

Cuve réfrigérée ventilée

Umluft-Kühlbecken

Ventilated refrigerated well

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Models	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
AR2GVRV	770x650	750x630	230	0,62	50	-	1"	R455A	-
AR3GVRV	1100x650	1080x630	230	1,14	50	-	1"	R455A	-
AR4GVRV	1420x650	1400x630	230	1,30	50	-	1"	R455A	-
AR5GVRV	1745x650	1725x630	230	1,40	50	-	1"	R455A	-
AR6GVRV	2070x650	2050x630	230	1,72	50	-	1"	R455A	-
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
AR2RVRV	770x650	750x630	230	0,04	50	-	1"	-	-
AR3RVRV	1100x650	1080x630	230	0,04	50	-	1"	-	-
AR4RVRV	1420x650	1400x630	230	0,08	50	-	1"	-	-
AR5RVRV	1745x650	1725x630	230	0,08	50	-	1"	-	-
AR6RVRV	2070x650	2050x630	230	0,12	50	-	1"	-	-
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DAES	Evaporatore sollevabile / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer / Lift-up evaporator
DACSA2	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 2 GN
DACSA3	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 3 GN
DACSA4	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 4 GN
DACSA5	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 5 GN
DACSA6	Coperchio scorrevole in vetro temperato / Sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé / Schiebedeckel aus Hartglas 6 GN
DACE3A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 3 GN
DACE4A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 4 GN
DACE5A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 5 GN
DACE6A	Coperchio motorizzato in policarbonato / Motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate / Motorisierte Polycarbonat-Haube 6 GN

ARIES

Sollevatori piatti e cestelli

Self-levelling plate and basket dispensers

Distributeurs à assiettes et casiers

Teller- und Korbspender



IT

Sollevatore piatti neutro o caldo e sollevatore cestelli neutro o caldo da incasso. Realizzati in acciaio inox AISI 304. Livello della pila variabile aggiungendo o togliendo le apposite molle. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 60°C tramite termostato digitale. I sollevatori piatti caldi sono dotati di un o due coperchi secondo la versione.

Modelli per piatti Ø 200 ÷ 260 mm o Ø 260 ÷ 310 mm, per cestelli 500x500 mm o vassoi 370x530 mm.

FR

Distributeur à assiettes neutre ou chauffant et distributeur à casiers neutre ou chauffant encastrables. Réalisés en acier AISI 304. Système élévateur à niveau variable par adjonction ou retrait de ressorts. Réglage de la température de 30°C ÷ 60°C par thermostat digital. Les distributeurs à assiettes chauffants sont dotés d'un ou de deux couvercles selon la version.

Modèles pour assiettes Ø 200 ÷ 260 mm ou Ø 260 ÷ 310 mm, pour casiers 500x500 mm ou plateaux 370x530 mm.

EN

Drop-in neutral or heated self-levelling plate dispenser and neutral or heated basket dispenser. Made of AISI 304 stainless steel. Stack height adjustable by adding or removing special springs. Temperature control from 30°C ÷ 60°C with digital thermostat. The heated self-levelling plate dispensers come with 1 or 2 lids according to the version.

Models for plates Ø 200 ÷ 260 mm or Ø 260 ÷ 310 mm, for baskets 500x500 mm or trays 370x530 mm.

DE

Neutraler oder beheizter Einbau-Tellerspender und neutraler oder gewärmter Einbau-Korbspender aus Edelstahl AISI 304. Variable Stapelhöhe durch das Einsetzen oder Entfernen von dafür vorgesehenen Federn. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 60°C über digitales Thermostat. Die beheizten Tellerspender sind je nach Version mit einem oder zwei Deckel ausgestattet.

Modelle für Teller Ø 200 ÷ 260 mm oder Ø 260 ÷ 310 mm, für Körbe 500x500 mm oder Tablett 370x530 mm.

ARIES

Sollevatori piatti e cestelli

Self-levelling plate and basket dispensers

Distributeurs à assiettes et casiers

Teller- und Korbspender

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli Models Modèles Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	Descrizione / Description Description / Beschreibung	V	kW	Hz
ARSN26	Ø 345 – H. 640	Ø 330	Sollevatore piatti neutro per piatti Ø 200 ÷ 260 Neutral plate dispenser for plates Ø 200 ÷ 260 Distributeur à assiettes neutre pour assiettes Ø 200 ÷ 260 Neutraler Tellerspender für Teller Ø 200 ÷ 260	-	-	-
ARSC26	Ø 345 – H. 640	Ø 330	Sollevatore piatti caldo per piatti Ø 200 ÷ 260 Heated plate dispenser for plates Ø 200 ÷ 260 Distributeur à assiettes chauffant pour assiettes Ø 200÷260 Beheizter Tellerspender für Teller Ø 200 ÷ 260	230	1,15	50/60
ARSN31	Ø 420 – H. 640	Ø 400	Sollevatore piatti neutro per piatti Ø 260 ÷ 310 Neutral plate dispenser for plates Ø 260 ÷ 310 Distributeur à assiettes neutre pour assiettes Ø 260 ÷ 310 Neutraler Tellerspender für Teller Ø 260 ÷ 310	-	-	-
ARSC31	Ø 420 – H. 640	Ø 400	Sollevatore piatti caldo per piatti Ø 260 ÷ 310 Heated plate dispenser for plates Ø 260 ÷ 310 Distributeur à assiettes chauffant pour assiettes Ø 260÷310 Beheizter Tellerspender für Teller Ø 260 ÷ 310	230	1,15	50/60
ARSND26	345x650xH.640	310x630	Sollevatore piatti neutro doppio per piatti Ø 200 ÷ 260 Neutral double plate dispenser for plates Ø 200 ÷ 260 Distributeur à assiettes neutre double pour as. Ø 200 ÷ 260 Neutraler Doppel-Tellerspender für Teller Ø 200 ÷ 260	-	-	-
ARSCD26	345x650xH.640	310x630	Sollevatore piatti caldo doppio per piatti Ø 200 ÷ 260 Heated double plate dispenser for plates Ø 200 ÷ 260 Distr. à assiettes chauffant double pour assiette Ø 200÷260 Beheizter Doppel-Tellerspender für Teller Ø 200 ÷ 260	230	2,30	50/60
ARSND31	380x760xH.640	360x740	Sollevatore piatti neutro doppio per piatti Ø 260 ÷ 310 Neutral double plate dispenser for plates Ø 260 ÷ 310 Distributeur à assiettes neutre double pour as. Ø 260 ÷ 310 Neutraler Doppel-Tellerspender für Teller Ø 260 ÷ 310	-	-	-
ARSCD31	380x760xH.640	360x740	Sollevatore piatti caldo doppio per piatti Ø 260 ÷ 310 Heated double plate dispenser for plates Ø 260 ÷ 310 Distr. à assiettes chauffant double pour as. Ø 260 ÷ 310 Beheizter Doppel-Tellerspender für Teller Ø 260 ÷ 310	230	2,30	50/60
ARSNC	650x650	630x630	Sollevatore cestelli neutro Neutral basket dispenser Distributeur à casiers neutre Neutraler Korbspender	-	-	-
ARSCC	760x650	740x630	Sollevatore cestelli caldo Heated basket dispenser Distributeur à casiers chauffant Beheizter Korbspender	-		50/60
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DACSC	Coperchio per sollevatore cesti / Lid for basket dispenser / Couverture pour distributeur à casiers / Deckel für Korbspender

LIBRA

INDICE / INDEX

LIBRA (Larghezza 650 mm / Width 650 mm)

PAGINA / PAGE

PIANO MANTENIMENTO VETROCERAMICA CON CORNICE E SOVRASTRUTTURA / HEATED CERAMIC GLASS TOP WITH FRAME AND SUPERSTRUCTURE	47-48
PIANO DI MANTENIMENTO VETROCERAMICA SENZA CORNICE CON SOVRASTRUTTURA / FRAMELESS HEATED CERAMIC GLASS TOP WITH SUPERSTRUCTURE	49-50
PIANO DI MANTENIMENTO IN VETRO TEMPERATO CON CORNICE E SOVRASTRUTTURA / HEATED TOUGHENED GLASS TOP WITH FRAME AND SUPERSTRUCTURE	51-52
PIANO DI MANTENIMENTO IN VETRO TEMPERATO SENZA CORNICE CON SOVRASTRUTTURA / FRAMELESS HEATED TOUGHENED GLASS TOP WITH SUPERSTRUCTURE	53-54
PIANO DI MANTENIMENTO IN MATERIALE COMPOSITO CON CORNICE E SOVRASTRUTTURA / COMPOSITE MATERIAL HEATED TOP WITH FRAME AND SUPERSTRUCTURE	55-56
PIANO DI MANTENIMENTO IN COMPOSITO SENZA CORNICE CON SOVRASTRUT. / FRAMELESS COMPOSITE MATERIAL HEATED TOP WITH SUPERSTRUCTURE	57-58
VASCA BAGNOMARIA CON SOVRASTRUTTURA / BAIN-MARIE WELL WITH SUPERSTRUCTURE	59-60
VASCA CALDA VENTILATA CON SOVRASTRUTTURA / HEATED VENTILATED WELL WITH SUPERSTRUCTURE	61-62
VASCA ISOLATA CON SOVRASTRUTTURA / INSULATED WELL WITH SUPERSTRUCTURE	63-64
PIANO REFRIGERATO 1 LIVELLO CON SOVRASTRUTTURA / REFRIGERATED TOP WITH SUPERSTRUCTURE	65-66
PIANO REFRIGERATO VENTILATO CON SOVRASTRUTTURA / VENTILATED REFRIGERATED TOP WITH SUPERSTRUCTURE	67-68
PIANO REFRIGERATO 2 LIVELLI CON SOVRASTRUTTURA / STEPPED REFRIGERATED TOP WITH SUPERSTRUCTURE	69-70
PIANO REFRIGERATO 1 LIVELLO IN GRANITO O COMPOSITO CON CORNICE E SOVRASTRUTTURE /REFRIGERATED GRANITE OR COMPOSITE MATERIAL TOP WITH FRAME AND SUPERSTRUCTURE.....	71-72
PIANO REFRIGERATO 1 LIVELLO IN GRANITO O COMPOSITO SENZA CORNICE CON SOVRASTRUT. /FRAMELESS REFRIGERATED GRANITE OR COMPOSITE MATERIAL TOP WITH SUPERSTRUCTURE	73-74
PIANO REFRIGERATO 2 LIVELLI IN GRANITO O COMPOSITO CON SOVRASTRUTTURA / STEPPED REFRIGERATED GRANITE OR COMPOSITE MATERIAL TOP WITH SUPERSTRUCTURE	75-76
PIANO REFRIGERATO RIBASSATO PROF. 30 CON SOVRASTRUTTURA / REFRIGERATED RECESSED TOP WITH SUPERSTRUCTURE	77-78
VASCA REFRIGERATA STATICA PROF. 110 CON SOVRASTRUTTURA / STATIC REFRIGERATED WELL DEPTH 110 MM WITH SUPERSTRUCTURE	79-80
VASCA REFRIGERATA STATICA PROF. 215 CON SOVRASTRUTTURA / STATIC REFRIGERATED WELL DEPTH 215 MM WITH SUPERSTRUCTURE	81-82
VASCA REFRIGERATA VENTILATA CON SOVRASTRUTTURA	83-84

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

LIBRA (Largeur 650 mm / Breite 650 mm)

SEITE / PAGE

PLAN VITROCÉRAMIQUE DE MAINTIEN AU CHAUD AVEC CADRE ET SUPERSTRUCTURE / GLASKERAMIK-WARMHALTEPLATTE MIT RAHMEN UND AUFBAU	47-48
PLAN VITROCÉRAMIQUE DE MAINTIEN AU CHAUD SANS CADRE AVEC SUPERSTRUCTURE / RAMENLOSE GLASKERAMIK-WARMHALTEPLATTE MIT AUFBAU	49-50
PLAN DE MAINTIEN AU CHAUD EN VERRE TREMPÉ AVEC CADRE ET SUPERSTRUCTURE / WARMHALTEPLATTE AUS HARTGLAS MIT RAHMEN UND AUFBAU	51-52
PLAN DE MAINTIEN AU CHAUD EN VERRE TREMPÉ SANS CADRE AVEC SUPERSTRUCTURE / RAHMENLOSE WARMHALTEPLATTE AUS HARTGLAS MIT AUFBAU	53-54
PLAN DE MAINTIEN AU CHAUD EN MATIÈRE COMPOSITE AVEC CADRE ET SUPERSTRUCTURE / WARMHALTEPLATTE AUS VERBUNDWERKSTOFF MIT RAHMEN UND AUFBAU	55-56
PLAN DE MAINTIEN AU CHAUD EN MATIÈRE COMPOSITE SANS CADRE AVEC SUPERSTR. / RAHMENLOSE WARMHALTEPLATTE AUS VERBUNDWERKSTOFF MIT AUFBAU /	57-58
CUVE BAIN-MARIE AVEC SUPERSTRUCTURE / BAIN-MARIE-BECKEN MIT AUFBAU	59-60
CUVE CHAUFFANTE VENTILÉE AVEC SUPERSTRUCTURE / UMLUFT-WARMHALTEBECKEN MIT AUFBAU	61-62
CUVE ISOTHERME AVEC SUPERSTRUCTURE / ISOLIERTES BECKEN MIT AUFBAU	63-64
PLAN RÉFRIGÉRÉ STATIQUE AVEC SUPERSTRUCTURE / KÜHLPLATTE MIT AUFBAU	65-66
PLAN RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ AVEC SUPERSTRUCTURE / UMLUFT-KÜHLPLATTE MIT AUFBAU	67-68
PLAN RÉFRIGÉRÉ STATIQUE À GRADIN AVEC SUPERSTRUCTURE / KÜHLPLATTE AUF 2 EBENEN MIT AUFBAU	69-70
PLAN RÉFRIGÉRÉ EN GRANIT OU MATIÈRE COMPOSITE AVEC CADRE ET SUPERSTRUCTURE / KÜHLPLATTE AUS GRANIT ODER VERBUNDWERKSTOFF MIT RAHMEN UND AUFBAU	71-72
PLAN RÉFRIGÉRÉ EN GRANIT OU MATIÈRE COMPOSITE SANS CADRE AVEC SUPERSTRUCT. / RAHMENLOSE KÜHLPLATTE AUS GRANIT ODER VERBUNDWERKSTOFF MIT AUFBAU	73-74
PLAN RÉFRIGÉRÉ À GRADIN EN GRANIT OU MATIÈRE COMPOSITE AVEC SUPERSTRUCTURE / KÜHLPLATTE AUS GRANIT ODER VERBUNDWERKSTOFF AUF 2 EBENEN MIT AUFBAU	75-76
PLAN RÉFRIGÉRÉ DÉCAISSÉ PROF. 30 AVEC SUPERSTRUCTURE / KÜHLPLATTE MIT ABGESENKTER AUSLAGEFLÄCHE MIT AUFBAU	77-78
CUVE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE PROF. 110 AVEC SUPERSTRUCTURE / STATISCHES KÜHLBECKEN TIEFE 110 MM MIT AUFBAU	79-80
CUVE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE PROF. 215 AVEC SUPERSTRUCTURE / STATISCHES KÜHLBECKEN TIEFE 215 MM MIT AUFBAU	81-82
CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC SUPERSTRUCTURE / UMLUFT-KÜHLBECKEN MIT AUFBAU	83-84

LIBRA

Piano di mantenimento vetroceramica con cornice e sovrastruttura

Heated ceramic glass top with frame and superstructure

Plan vitrocéramique de maintien au chaud avec cadre et superstructure

Glaskeramik-Warmhalteplatte mit Rahmen und Aufbau



IT

Piano di mantenimento da incasso, con sovrastruttura. Realizzato in vetroceramica ed acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 110°C con termostato digitale. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione e riscaldamento con lampade ad infrarossi. Il piano può essere accessorizzato con vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan de maintien au chaud encastrable, avec superstructure. Réalisé en vitrocéramique et acier inox AISI 304. Réglage de la température de 30°C ÷ 110°C par thermostat digital. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage et de chauffage par lampes infrarouges.

Peut être accessorisé avec verre frontal pare-haleine.

Disponible en dimensions 2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in heated top made of ceramic glass and AISI 304 stainless steel with superstructure. Temperature control from 30°C ÷ 110°C with digital thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays. Superstructure consisting of a curved toughened glass and two chrome plated brass columns. Lighting and heating with infrared lamps.

May be accessorised with front glass sneeze guard.

Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Warmhalteplatte aus Glaskeramik und Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 110°C über digitales Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablets. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Beleuchtung und Beheizung durch Infrarotlampen.

Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

LIBRA

Piano di mantenimento vetroceramica con cornice e sovrastruttura

Heated ceramic glass top with frame and superstructure

Plan vitrocéramique de maintien au chaud avec cadre et superstructure

Glaskeramik-Warmhalteplatte mit Rahmen und Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabmessungen mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
LI2PMV	770x650xh.490	750x630	230	1,40	50/60	2
LI3PMV	1100x650xh.490	1080x630	230	2,10	50/60	3
LI4PMV	1420x650xh.490	1400x630	230	2,80	50/60	4
LI5PMV	1745x650xh.490	1725x630	230	3,50	50/60	5
LI6PMV	2070x650xh.490	2050x630	230	4,20	50/60	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Piano di mantenimento vetroceramica senza cornice con sovrastruttura

Frameless heated ceramic glass top with superstructure

Plan vitrocéramique de maintien au chaud sans cadre avec superstructure

Rahmenlose Glaskeramik-Warmhalteplatte mit Aufbau



IT

Piano di mantenimento da incasso, con sovrastruttura. Realizzato in vetroceramica ed acciaio inox AISI 304. Senza cornice per montaggio a filo piano. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 110°C con termostato digitale. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione e riscaldamento con lampade ad infrarossi. Il piano può essere accessoriato con vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan de maintien au chaud encastrable, avec superstructure. Réalisé en vitrocéramique et acier inox AISI 304. Sans cadre pour montage à fleur. Réglage de la température de 30°C ÷ 110°C par thermostat digital. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage et de chauffage par lampes infrarouges. Peut être accessorisé avec verre frontal pare-haleine. Disponible en dimensions 2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in heated top made of ceramic glass and AISI 304 stainless steel with superstructure. Frameless for flush mounting. Temperature control from 30°C ÷ 110°C with digital thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays. Superstructure consisting of a curved toughened glass and two chrome plated brass columns. Lighting and heating with infrared lamps. May be accessorised with front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Warmhalteplatte aus Glaskeramik und Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Rahmenlos für flächenbündige Montage. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 110°C über digitales Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Beleuchtung und Beheizung durch Infrarotlampen. Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

LIBRA

Piano di mantenimento vetroceramica senza cornice con sovrastruttura

Frameless heated ceramic glass top with superstructure

Plan vitrocéramique de maintien au chaud sans cadre avec superstructure

Ramenlose Glaskeramik-Warmhalteplatte mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabmessungen mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. Découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
LI2PMVS	770x650xh.490	750x630	230	1,40	50/60	2
LI3PMVS	1100x650xh.490	1080x630	230	2,10	50/60	3
LI4PMVS	1420x650xh.490	1400x630	230	2,80	50/60	4
LI5PMVS	1745x650xh.490	1725x630	230	3,50	50/60	5
LI6PMVS	2070x650xh.490	2050x630	230	4,20	50/60	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

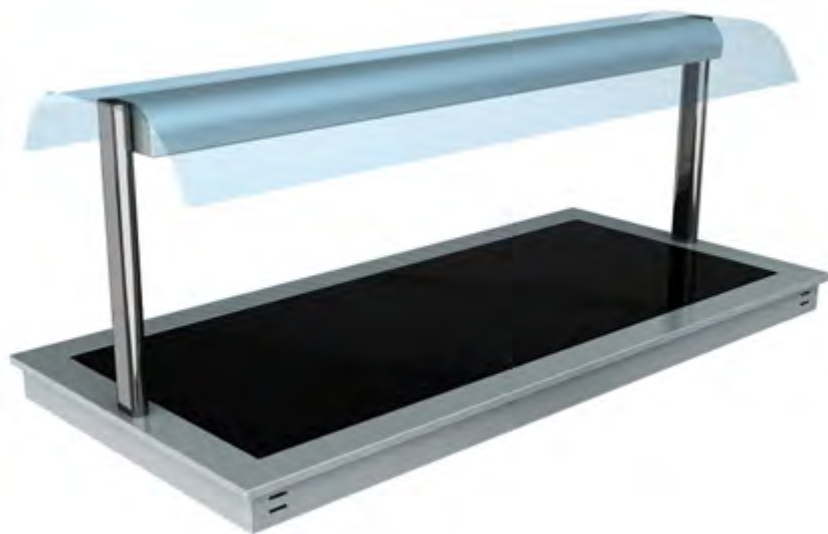
LIBRA

Piano di mantenimento in vetro temperato con cornice e sovrastruttura

Heated toughened glass top with frame and superstructure

Plan de maintien au chaud en verre trempé avec cadre et superstructure

Warmhalteplatte aus Hartglas mit Rahmen und Aufbau



IT

Piano di mantenimento da incasso, con sovrastruttura. Realizzato in vetro temperato nero ed acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 110°C con termostato digitale. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione e riscaldamento con lampade ad infrarossi.

Il piano può essere accessorizzato con vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan de maintien au chaud encastrable, avec superstructure. Réalisé en verre trempé noir et acier inox AISI 304. Réglage de la température de 30°C ÷ 110°C par thermostat digital. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage et de chauffage par lampes infrarouges.

Peut être accessorisé avec verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in heated top made of black toughened glass and AISI 304 stainless steel with superstructure. Temperature control from 30°C ÷ 110°C with digital thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays. Superstructure consisting of a curved toughened glass and two chrome plated brass columns. Lighting and heating with infrared lamps.

May be accessorised with front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Warmhalteplatte aus schwarzem Hartglas und Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 110°C über digitales Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Beleuchtung und Beheizung durch Infrarotlampen.

Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

LIBRA

Piano di mantenimento in vetro temperato con cornice e sovrastruttura

Heated toughened glass top with frame and superstructure

Plan de maintien au chaud en verre trempé avec cadre et superstructure

Warmhalteplatte aus Hartglas mit Rahmen und Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabmessungen mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
LI2PMT	770x650xh.490	750x630	230	1,40	50/60	2
LI3PMT	1100x650xh.490	1080x630	230	2,10	50/60	3
LI4PMT	1420x650xh.490	1400x630	230	2,80	50/60	4
LI5PMT	1745x650xh.490	1725x630	230	3,50	50/60	5
LI6PMT	2070x650xh.490	2050x630	230	4,20	50/60	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Piano di mantenimento in vetro temperato senza cornice con sovrastruttura
Frameless heated toughened glass top with superstructure
Plan de maintien au chaud en verre trempé sans cadre avec superstructure
Rahmenlose Warmhalteplatte aus Hartglas mit Aufbau



IT

Piano di mantenimento da incasso, con sovrastruttura. Realizzato in vetro temperato nero ed acciaio inox AISI 304. Senza cornice per montaggio a filo piano. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 110°C con termostato digitale. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione e riscaldamento con lampade ad infrarossi. Il piano può essere accessoriato con vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan de maintien au chaud encastrable, avec superstructure. Réalisé en verre trempé noir et acier inox AISI 304. Sans cadre pour montage à fleur. Réglage de la température de 30°C ÷ 110°C par thermostat digital. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage et de chauffage par lampes infrarouges. Peut être accessorisé avec verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in heated top made of black toughened glass and AISI 304 stainless steel with superstructure. Frameless for flush mounting. Temperature control from 30°C ÷ 110°C with digital thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays. Superstructure consisting of a curved toughened glass and two chrome plated brass columns. Lighting and heating with infrared lamps. May be accessorised with front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Warmhalteplatte aus schwarzem Hartglas und Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Rahmenlos für flächenbündige Montage. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 110°C über digitales Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Beleuchtung und Beheizung durch Infrarotlampen. Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

LIBRA

Piano di mantenimento in vetro temperato senza cornice con sovrastruttura
Frameless heated toughened glass top with superstructure
Plan de maintien au chaud sans cadre en verre trempé avec superstructure
Rahmenlose Warmhalteplatte aus Hartglas mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext / Außenabmessungen mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
LI2PMTS	770x650xh.490	750x630	230	1,40	50/60	2
LI3PMTS	1100x650xh.490	1080x630	230	2,10	50/60	3
LI4PMTS	1420x650xh.490	1400x630	230	2,80	50/60	4
LI5PMTS	1745x650xh.490	1725x630	230	3,50	50/60	5
LI6PMTS	2070x650xh.490	2050x630	230	4,20	50/60	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAVF2	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Piano di mantenimento in materiale composito con cornice e sovrastruttura
Composite material heated top with frame and superstructure
Plan de maintien au chaud en matière composite avec cadre et superstructure
Warmhalteplatte aus Verbundwerkstoff mit Rahmen und Aufbau



IT

Piano di mantenimento da incasso, con sovrastruttura. Realizzato in vetro materiale composito Dekton ed acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 80°C con termostato digitale. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione e riscaldamento con lampade ad infrarossi.

Il piano può essere accessorizzato con vetro frontale parasputi. Disponibile in una vasta gamma di colori e nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan de maintien au chaud encastrable, avec superstructure. Réalisé en matière composite Dekton et acier inox AISI 304. Réglage de la température de 30°C ÷ 80°C par thermostat digital. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage et de chauffage par lampes infrarouges.

Peut être accessorisé avec verre frontal pare-haleine. Disponible dans une large palette de coloris et dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in heated top made of composite material Dekton and AISI 304 stainless steel. Temperature control from 30°C ÷ 80°C with digital thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays. Superstructure consisting of a curved toughened glass and two chrome plated brass columns. Lighting and heating with infrared lamps.

May be accessorised with front glass sneeze guard. Available in a wide range of colours and sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Warmhalteplatte aus Verbundwerkstoff Dekton und Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 80°C über digitales Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Beleuchtung und Beheizung durch Infrarotlampen. Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden.

Erhältlich in einer Vielzahl von Farben und in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

LIBRA

Piano di mantenimento in materiale composito con cornice e sovrastruttura

Composite material heated top with frame and superstructure

Plan de maintien au chaud en matière composite avec cadre et superstructure

Warmhalteplatte aus Verbundwerkstoff mit Rahmen und Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabmessungen mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
LI2PMC	770x650xh.490	750x630	230	1,40	50/60	2
LI3PMC	1100x650xh.490	1080x630	230	2,10	50/60	3
LI4PMC	1420x650xh.490	1400x630	230	2,80	50/60	4
LI5PMC	1745x650xh.490	1725x630	230	3,50	50/60	5
LI6PMC	2070x650xh.490	2050x630	230	4,20	50/60	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Piano di mantenimento in materiale composito senza cornice con sovrastruttura

Frameless composite material heated top with superstructure

Plan de maintien au chaud en matière composite sans cadre avec superstructure

Rahmenlose Warmhalteplatte aus Verbundwerkstoff mit Aufbau



IT

Piano di mantenimento da incasso, realizzato in materiale composito Dekton. Senza cornice per montaggio a filo piano. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 80°C con termostato digitale. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione e riscaldamento con lampade ad infrarossi.

Il piano può essere accessorizzato con vetro frontale parasputi. Disponibile in una vasta gamma di colori e nelle dim. 2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan de maintien au chaud encastrable, réalisé en matière composite Dekton. Sans cadre pour montage à fleur. Réglage de la température de 30°C ÷ 80°C par thermostat digital. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux.

Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage et de chauffage par lampes infrarouges.

Peut être accessorisé avec verre frontal pare-haleine.

Disponible dans une large palette de coloris et dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in heated top made of composite material Dekton. Frameless for flush mounting. Temperature control from 30°C ÷ 80°C with digital thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays.

Superstructure consisting of a curved toughened glass and two chrome plated brass columns. Lighting and heating with infrared lamps.

May be accessorised with front glass sneeze guard.

Available in a wide range of colours and sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Warmhalteplatte bestehend aus Verbundwerkstoff Dekton. Rahmenlos für flächenbündige Montage. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 80°C über digitales Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Beleuchtung und Beheizung durch Infrarotlampen.

Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden. Erhältlich in einer Vielzahl von Farben und in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

LIBRA

Piano di mantenimento in materiale composito senza cornice con sovrastruttura
Frameless composite material heated top with superstructure
Plan de maintien au chaud en matière composite sans cadre avec superstructure
Rahmenlose Warmhalteplatte aus Verbundwerkstoff mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabmessungen mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
LI2PMCS	770x650xh.490	750x630	230	1,40	50/60	2
LI3PMCS	1100x650xh.490	1080x630	230	2,10	50/60	3
LI4PMCS	1420x650xh.490	1400x630	230	2,80	50/60	4
LI5PMCS	1745x650xh.490	1725x630	230	3,50	50/60	5
LI6PMCS	2070x650xh.490	2050x630	230	4,20	50/60	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Vasca bagnomaria con sovrastruttura
Bain-marie well with superstructure
Cuve bain-marie avec superstructure
Bain-Marie-Becken mit Aufbau



IT

Vasca bagnomaria da incasso, con sovrastruttura. Ideale per esporre pietanze in contenitori. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Raggiata e stampata, profondità 215 mm. Riempimento e mantenimento automatici del livello dell'acqua. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione e riscaldamento con lampade ad infrarossi. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 85°C tramite termostato digitale.

Può essere accessoriata con vetro frontale paraspi. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR

Cuve bain-marie encastrable, avec superstructure. L'idéal pour l'exposition d'aliments en bacs. Réalisée en acier inox AISI 304. Rayonnée et emboutie, profondeur 215 mm. Remplissage et maintien du niveau d'eau automatiques. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage et de chauffage par lampes infrarouges. Réglage de la température de +30°C ÷ +85°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in bain-marie well made of AISI 304 stainless steel with superstructure. Ideal for displaying food in containers. Deep drawn pressed and radiused well, depth 215 mm. Automatic water filling and level control. Superstructure consisting of a curved toughened glass and two chrome plated brass columns. Lighting and heating with infrared lamps. Temperature control from 30°C ÷ 85°C with digital thermostat.

May be accessorised with front glass sneeze guard. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Wasserbadbecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Ideal für die Ausstellung von Speisen in Behältern. Eingepresstes und abgerundetes Becken, Tiefe 215 mm. Vollautomatische Wasserbefüllung und Niveauregulierung. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Beleuchtung und Beheizung durch Infrarotlampen. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 85°C über digitales Thermostat.

Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

LIBRA

Vasca bagnomaria con sovrastruttura

Bain-marie well with superstructure

Cuve bain-marie avec superstructure

Bain-Marie-Becken mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabmessungen mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	GN
LI2BMA	770x650xh.490	750x630	230	2	50/60	3/4"	3/4"	2
LI3BMA	1100x650xh.490	1080x630	230	3	50/60	3/4"	3/4"	3
LI4BMA	1420x650xh.490	1400x630	230	4	50/60	3/4"	3/4"	4
LI5BMA	1745x650xh.490	1725x630	400	5	50/60	3/4"	3/4"	5
LI6BMA	2070x650xh.490	2050x630	400	6	50/60	3/4"	3/4"	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210						

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Vasca calda ventilata con sovrastruttura
Heated ventilated well with superstructure
Cuve chauffante ventilée avec superstructure
Umluft-Warmhaltebecken mit Aufbau



IT

Vasca calda ventilata da incasso, con sovrastruttura. Ideale per esporre pietanze in contenitori. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Raggiata e stampata, profondità 215 mm. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione e riscaldamento con lampade ad infrarossi. Regolazione della temperatura da 30° ÷ 90°C tramite termostato. Può essere accessoriata con vetro frontale paraspi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Cuve chauffante ventilée encastrable, avec superstructure. L'idéal pour l'exposition d'aliments en bacs. Réalisée en acier inox AISI 304. Rayonnée et emboutie, profondeur 215 mm. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage et de chauffage par lampes infrarouges. Réglage de la température de 30°C ÷ 90°C par thermostat. Peut être accessoirisée avec verre frontal pare-haleine. Disponible en dimensions 2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in heated ventilated well made of AISI 304 stainless steel with superstructure. Ideal for displaying food in containers. Deep drawn pressed and radiused well, depth 215 mm. Superstructure consisting of a curved toughened glass and two chrome plated brass columns. Lighting and heating with infrared lamps. Temperature control from 30°C ÷ 90°C with thermostat. May be accessorised with front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Umluft-Warmhaltebecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Ideal für die Ausstellung von Speisen in Behältern. Eingepresstes und abgerundetes Becken, Tiefe 215 mm. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Beleuchtung und Beheizung durch Infrarotlampen. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 90°C über Thermostat. Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

LIBRA

Vasca calda ventilata con sovrastruttura

Heated ventilated well with superstructure

Cuve chauffante ventilée avec superstructure

Umluft-Warmhaltebecken mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabmessungen mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
LI2VCV	770x650xh.490	750x630	230	1,63	50/60	2
LI3VCV	1100x650xh.490	1080x630	230	2,96	50/60	3
LI4VCV	1420x650xh.490	1400x630	230	4,29	50/60	4
LI5VCV	1745x650xh.490	1725x630	400	5,62	50/60	5
LI6VCV	2070x650xh.490	2050x630	400	5,92	50/60	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Vasca isolata con sovrastruttura

Insulated well with superstructure

Cuve isotherme avec superstructure

Isoliertes Becken mit Aufbau



IT

Vasca isolata da incasso con sovrastruttura. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi su letto di ghiaccio. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Raggiata e stampata, profondità 110 mm. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata esente da CFC e HCFC. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione a led. Può essere accessoriata con falso fondo forato e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Cuve isotherme encastrable, avec superstructure. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux sur lit de glace. Réalisée en acier inox AISI 304. Rayonnée et emboutie, profondeur 110 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage à led. Peut être accessoirisée avec faux fond perforé et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in insulated well made of AISI 304 stainless steel with superstructure. Ideal for displaying food on plates or trays on a bed of ice. Deep drawn pressed and radiused well, depth 110 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Superstructure consisting of a curved toughened glass with led lighting and two chrome plated brass columns. May be accessorised with a perforated false bottom shelf and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Isoliertes Einbau-Becken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablettts auf Eisbett. Eingepresstes und abgerundetes Becken, Tiefe 110 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung mit Led-Beleuchtung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Kann mit gelochtem Blindboden und Front-Scheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

LIBRA

Vasca isolata con sovrastruttura
Insulated well with superstructure
Cuve isotherme avec superstructure
Isoliertes Becken mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	GN
LI2VI	770x650xh.490	750x630	230	0,018	50	-	1/2"	2
LI3VI	1100x650xh.490	1080x630	230	0,030	50	-	1/2"	3
LI4VI	1420x650xh.490	1400x630	230	0,036	50	-	1/2"	4
LI5VI	1745x650xh.490	1725x630	230	0,036	50	-	1/2"	5
LI6VI	2070x650xh.490	2050x630	230	0,058	50	-	1/2"	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210						

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN
DAFF2	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden / 2 GN
DAFF3	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 3 GN
DAFF4	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 4 GN
DAFF5	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 5 GN
DAFF6	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 6 GN

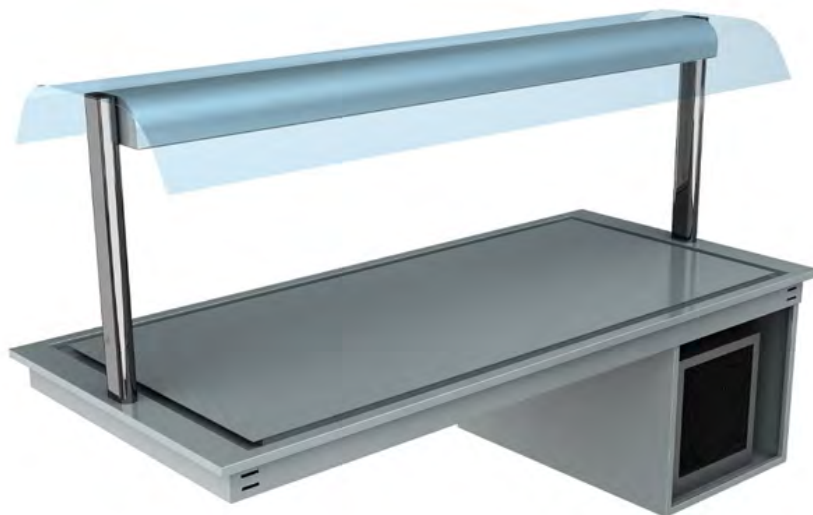
LIBRA

Piano refrigerato ad 1 livello con sovrastruttura

Refrigerated top with superstructure

Plan réfrigéré avec superstructure

Kühlplatte mit Aufbau



IT

Piano refrigerato ad 1 livello, da incasso, con sovrastruttura. Gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzato in acciaio inox AISI 304. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata esente da CFC e HCFC. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione con lampada a led. Il piano può essere accessoriato con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa e vetro frontale paraspi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan réfrigéré encastrable, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisé en acier inox AISI 304. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage à led. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation automatique des condensats et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6.

EN

Drop-in refrigerated top made of AISI 304 stainless steel with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. Superstructure consisting of a curved toughened glass with led lighting and two chrome plated brass columns. May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Kühlplatte aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung mit Led-Beleuchtung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale und Front-Scheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

LIBRA

Piano refrigerato ad 1 livello con sovrastruttura

Refrigerated top with superstructure

Plan réfrigéré avec superstructure

Kühlplatte mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
LI2GPR1L	770x650xh.490	750x630	230	0,398	50	-	10 mm	R455A	2
LI3GPR1L	1100x650xh.490	1080x630	230	0,400	50	-	10 mm	R455A	3
LI4GPR1L	1420x650xh.490	1400x630	230	0,594	50	-	10 mm	R455A	4
LI5GPR1L	1745x650xh.490	1725x630	230	0,713	50	-	10 mm	R455A	5
LI6GPR1L	2070x650xh.490	2050x630	230	1,122	50	-	10 mm	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LI2RPR1L	770x650xh.490	750x630	230	0,008	50	-	10 mm	-	2
LI3RPR1L	1100x650xh.490	1080x630	230	0,010	50	-	10 mm	-	3
LI4RPR1L	1420x650xh.490	1400x630	230	0,014	50	-	10 mm	-	4
LI5RPR1L	1745x650xh.490	1725x630	230	0,018	50	-	10 mm	-	5
LI6RPR1L	2070x650xh.490	2050x630	230	0,022	50	-	10 mm	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Piano refrigerato ventilato con sovrastruttura
Ventilated refrigerated top with superstructure
Plan réfrigéré ventilé avec superstructure
Umluft-Kühlplatte mit Aufbau



IT

Piano refrigerato ventilato da incasso con sovrastruttura. Gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. L'ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzato in acciaio inox AISI 304 con fondo ribassato da 30 mm. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione a led. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa e vetro frontale paraspiro. Disponibile nelle dim. 770-1100-1420-1745-2070 mm.

FR

Plan réfrigéré ventilé encastrable avec superstructure. Groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisé en acier inox AISI 304 avec décaissé de 30 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage à led. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation automatique des condensats et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 770-1100-1420-1745-2070 mm.

EN

Drop-in ventilated refrigerated top, with integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Made of AISI 304 stainless steel. Recess depth 30 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. Superstructure consisting of a curved toughened glass with led lighting and two chrome plated brass column. May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 770-1100-1420-1745-2070 mm.

DE

Einbau-Umluft-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Platte bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit 30 mm abgesenkte Auslagefläche. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschäum, FKW- und FCKW-frei. Umluft-Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung mit Led-Beleuchtung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale und Frontscheibe. Lieferbar in den Größen 770-1100-1420-1745-2070 mm.

LIBRA

Piano refrigerato ventilato con sovrastruttura
Ventilated refrigerated top with superstructure
Plan réfrigéré ventilé avec superstructure
Umluft-Kühlplatte mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
LI2GPRV	770x650xh.490	750x630	230	0,63	50	-	1"	R455A	-
LI3GPRV	1100x650xh.490	1080x630	230	1,15	50	-	1"	R455A	-
LI4GPRV	1420x650xh.490	1400x630	230	1,31	50	-	1"	R455A	-
LI5GPRV	1745x650xh.490	1725x630	230	1,42	50	-	1"	R455A	-
LI6GPRV	2070x650xh.490	2050x630	230	1,74	50	-	1"	R455A	-
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LI2RPRV	770x650xh.490	750x630	230	0,048	50	-	1"	-	-
LI3RPRV	1100x650xh.490	1080x630	230	0,050	50	-	1"	-	-
LI4RPRV	1420x650xh.490	1400x630	230	0,094	50	-	1"	-	-
LI5RPRV	1745x650xh.490	1725x630	230	0,098	50	-	1"	-	-
LI6RPRV	2070x650xh.490	2050x630	230	0,142	50	-	1"	-	-
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Piano refrigerato a 2 livelli con sovrastruttura
Stepped refrigerated top with superstructure
Plan réfrigéré à gradin avec superstructure
Kühlplatte auf 2 Ebenen mit Aufbau



IT

Piano refrigerato a 2 livelli, da incasso, con sovrastruttura. Gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. La particolare forma a 2 livelli permette di ottimizzare l'esposizione delle pietanze in piatti o vassoi e facilita il prelievo al consumatore. Realizzato in acciaio inox AISI 304. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione a led. Il piano può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Plan réfrigéré encastrable à gradin, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sa forme particulière permet d'optimiser l'exposition des préparations sur assiettes ou plateaux, et facilite le service au client. Réalisé en acier inox AISI 304. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage à led. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation automatique des condensats et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in stepped refrigerated top made of AISI 304 stainless steel with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. The particular stepped arrangement offers best display of food on plates or trays plus easy access for the customer. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. Superstructure consisting of a curved toughened glass with led lighting and two chrome plated brass columns. May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Kühlplatte auf 2 Ebenen aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Die besondere Form mit 2 Ebenen erlaubt die Optimierung der Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett und erleichtert die Entnahme für den Verbraucher. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung mit Led-Beleuchtung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale und Front-Scheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

LIBRA

Piano refrigerato a 2 livelli con sovrastruttura
 Stepped refrigerated top with superstructure
 Plan réfrigéré à gradin avec superstructure
 Kühlplatte auf 2 Ebenen mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

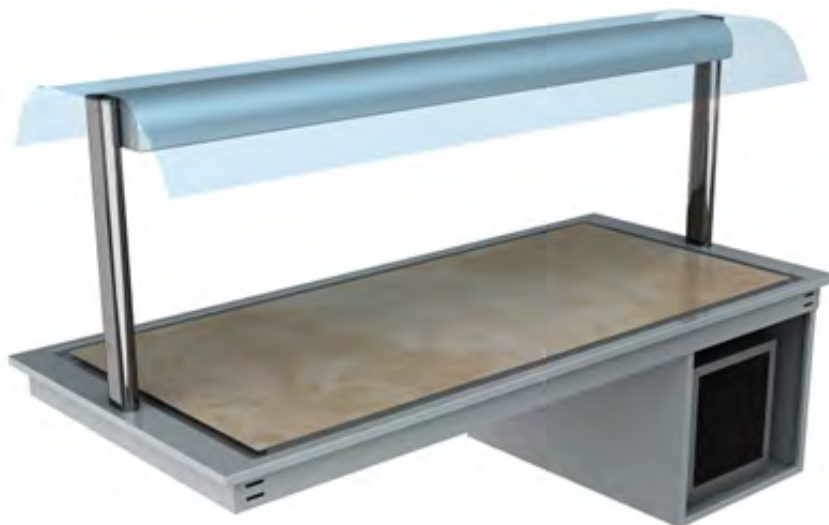
Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
LI2GPR2L	770x650xh.490	750x630	230	0,398	50	-	10 mm	R455A	2
LI3GPR2L	1100x650xh.490	1080x630	230	0,400	50	-	10 mm	R455A	3
LI4GPR2L	1420x650xh.490	1400x630	230	0,594	50	-	10 mm	R455A	4
LI5GPR2L	1745x650xh.490	1725x630	230	0,713	50	-	10 mm	R455A	5
LI6GPR2L	2070x650xh.490	2050x630	230	1,122	50	-	10 mm	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LI2RPR2L	770x650xh.490	750x630	230	0,008	50	-	10 mm	-	2
LI3RPR2L	1100x650xh.490	1080x630	230	0,010	50	-	10 mm	-	3
LI4RPR2L	1420x650xh.490	1400x630	230	0,014	50	-	10 mm	-	4
LI5RPR2L	1745x650xh.490	1725x630	230	0,018	50	-	10 mm	-	5
LI6RPR2L	2070x650xh.490	2050x630	230	0,022	50	-	10 mm	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Piano refrigerato in granito o in materiale composito con cornice e sovrastruttura
Refrigerated granite or composite material top with frame with superstructure
Plan réfrigéré en granit ou matière composite avec cadre et superstructure
Kühlplatte aus Granit oder Verbundwerkstoff mit Rahmen und Aufbau



IT

Piano refrigerato ad 1 livello, da incasso, realizzato in granito o materiale composito (Dekton, Silestone, Stone Italiana, ecc.) ed acciaio inox AISI 304, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione a led.

Il piano può essere accessoriato con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa e vetro frontale parasputi.

Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Granito e materiale composito a scelta.

FR

Plan réfrigéré encastrable, réalisé en granit ou en matière composite (Dekton, Silestone, Stone Italiana, etc...) et acier inox AISI 304, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage à led.

Peut être accessoirisé avec bac d'évaporation automatique des condensats et verre frontal pare-haleine.

Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Granit et matière composite au choix.

EN

Drop-in refrigerated top made of granite or composite material (Dekton, Silestone, Stone Italiana, etc.) and AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. Superstructure consisting of a curved toughened glass with led lighting and two chrome plated brass columns.

May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN. Granite and composite material to choice.

DE

Einbau-Kühlplatte bestehend aus Granit oder Verbundwerkstoff (Dekton, Silestone, Stone Italiana usw.) und Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. FKW- und FCKW-frei. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung mit Led-Beleuchtung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing.

Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale und Frontscheibe ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Granit und Verbundwerkstoff nach Wahl.

LIBRA

Piano refrigerato in granito o in materiale composito con cornice e sovrastruttura

Refrigerated granite or composite material top with frame with superstructure

Plan réfrigéré en granit ou matière composite avec cadre et superstructure

Kühlplatte aus Granit oder Verbundwerkstoff mit Rahmen und Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
LI2GPR1LG	770x650xh.490	750x630	230	0,398	50	-	10 mm	R455A	2
LI3GPR1LG	1100x650xh.490	1080x630	230	0,400	50	-	10 mm	R455A	3
LI4GPR1LG	1420x650xh.490	1400x630	230	0,594	50	-	10 mm	R455A	4
LI5GPR1LG	1745x650xh.490	1725x630	230	0,713	50	-	10 mm	R455A	5
LI6GPR1LG	2070x650xh.490	2050x630	230	1,122	50	-	10 mm	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LI2RPR1LG	770x650xh.490	750x630	230	0,008	50	-	10 mm	-	2
LI3RPR1LG	1100x650xh.490	1080x630	230	0,010	50	-	10 mm	-	3
LI4RPR1LG	1420x650xh.490	1400x630	230	0,014	50	-	10 mm	-	4
LI5RPR1LG	1745x650xh.490	1725x630	230	0,018	50	-	10 mm	-	5
LI6RPR1LG	2070x650xh.490	2050x630	230	0,022	50	-	10 mm	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Piano refrigerato in granito o in materiale composito con sovrastruttura, senza cornice
Frameless refrigerated granite or composite material top with superstructure
Plan réfrigéré en granit ou matière composite avec superstructure, sans cadre
Rahmenlose Kühlplatte aus Granit oder Verbundwerkstoff mit Aufbau



IT

Piano refrigerato ad 1 livello, da incasso, realizzato in granito o materiale composito (Dekton, Silestone, Stone Italiana, ecc.), con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Senza cornice per montaggio a filo piano. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione a led.

Il piano può essere accessoriato con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa e vetro frontale parasputi.

Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Granito e materiale composito a scelta.

FR

Plan réfrigéré encastrable, réalisé en granit ou en matière composite (Dekton, Silestone, Stone Italiana, etc...), avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sans cadre pour montage à fleur. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage à led.

Peut être accessoirisé avec bac d'évaporation automatique des condensats et verre frontal pare-haleine.

Disponibile dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Granit et matière composite au choix.

EN

Drop-in refrigerated top made of granite or composite material (Dekton, Silestone, Stone Italiana, etc.) with integrated condensing unit or set up for remote unit. Frameless for flush mounting. Ideal for displaying food on plates or trays. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. Superstructure consisting of a curved toughened glass with led lighting and two chrome plated brass columns.

May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard.

Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

Granite and composite material to choice.

DE

Einbau-Kühlplatte bestehend aus Granit oder aus Verbundwerkstoff (Dekton, Silestone, Stone Italiana, usw.), mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Rahmenlos für flächenbündige Montage. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. FKW- und FCKW-frei. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung mit Led-Beleuchtung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing.

Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale und Frontscheibe ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Granit und Verbundwerkstoff nach Wahl.

LIBRA

Piano refrigerato in granito o in materiale composito con sovrastruttura, senza cornice

Frameless refrigerated granite or composite material top with superstructure

Plan réfrigéré en granit ou matière composite avec superstructure, sans cadre

Rahmenlose Kühlplatte aus Granit oder Verbundwerkstoff mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

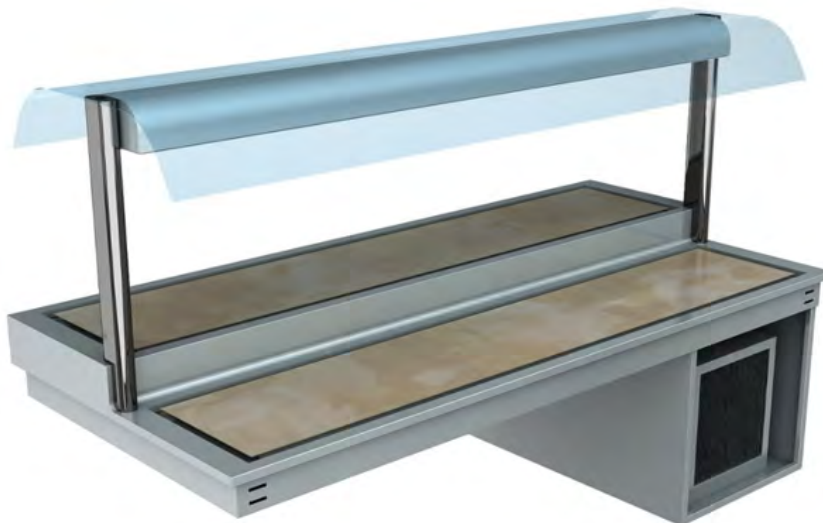
Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
LI2GPRILGS	770x650xh.490	750x630	230	0,398	50	-	10 mm	R455A	2
LI3GPRILGS	1100x650xh.490	1080x630	230	0,400	50	-	10 mm	R455A	3
LI4GPRILGS	1420x650xh.490	1400x630	230	0,594	50	-	10 mm	R455A	4
LI5GPRILGS	1745x650xh.490	1725x630	230	0,713	50	-	10 mm	R455A	5
LI6GPRILGS	2070x650xh.490	2050x630	230	1,122	50	-	10 mm	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LI2RPRILGS	770x650xh.490	750x630	230	0,008	50	-	10 mm	-	2
LI3RPRILGS	1100x650xh.490	1080x630	230	0,010	50	-	10 mm	-	3
LI4RPRILGS	1420x650xh.490	1400x630	230	0,014	50	-	10 mm	-	4
LI5RPRILGS	1745x650xh.490	1725x630	230	0,018	50	-	10 mm	-	5
LI6RPRILGS	2070x650xh.490	2050x630	230	0,022	50	-	10 mm	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Piano refrigerato a 2 livelli in granito o in materiale composito con cornice e sovrastruttura
Stepped refrigerated top in granite or composite material with frame and superstructure
Plan réfrigéré à gradin en granit ou matière composite avec cadre et superstructure
Kühlplatte auf 2 Ebenen aus Granit oder Verbundwerkstoff mit Rahmen und Aufbau



IT

Piano refrigerato a 2 livelli, da incasso, con sovrastruttura. Realizzato in granito o materiale composito (Dekton, Silestone, Stone Italiana, ecc.) ed acciaio inox AISI 304. Gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. La particolare forma a 2 livelli permette di ottimizzare l'esposizione delle pietanze in piatti o vassoi e facilita il prelievo al consumatore. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo. Illuminazione a led.

Il piano può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa e vetro frontale paraspi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN. Granito a scelta.

FR

Plan réfrigéré encastrable à gradin, avec superstructure. Réalisé en granit ou matière composite (Dekton, Silestone, Stone Italiana, etc...) et acier inox AISI 304. Groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sa forme particulière permet d'optimiser l'exposition des préparations sur assiettes ou plateaux, et facilite le service au client. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage à led.

Peut être accessorisé avec bac d'évaporation automatique des condensats et verre frontal pare-haleine. Disponible en dimensions 2-3-4-5-6 GN. Granit au choix.

EN

Drop-in stepped refrigerated top made of granite or composite material (Dekton, Silestone, Stone Italiana, etc.) and AISI 304 stainless steel with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. The particular stepped arrangement offers best display of food on plates or trays plus easy access for the customer. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. Superstructure consisting of a curved toughened glass with led lighting and two chrome plated brass columns.

May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN. Granite to choice.

DE

Einbau-Kühlplatte auf 2 Ebenen aus Granit oder Verbundwerkstoff (Dekton, Silestone, Stone Italiana, usw.) und Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Die besondere Form mit 2 Ebenen erlaubt die Optimierung der Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tabletts und erleichtert die Entnahme für den Verbraucher. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung mit Led-Beleuchtung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing.

Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN. Granit nach Wahl.

LIBRA

Piano refrigerato a 2 livelli in granito o in materiale composito con cornice e sovrastruttura
Stepped refrigerated top in granite or composite material with frame and superstructure
Plan réfrigéré à gradin en granit ou matière composite avec cadre et superstructure
Kühlplatte auf 2 Ebenen aus Granit oder Verbundwerkstoff mit Rahmen und Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
LI2GPR2LG	770x650xh.490	750x630	230	0,398	50	-	10 mm	R455A	2
LI3GPR2LG	1100x650xh.490	1080x630	230	0,400	50	-	10 mm	R455A	3
LI4GPR2LG	1420x650xh.490	1400x630	230	0,594	50	-	10 mm	R455A	4
LI5GPR2LG	1745x650xh.490	1725x630	230	0,713	50	-	10 mm	R455A	5
LI6GPR2LG	2070x650xh.490	2050x630	230	1,122	50	-	10 mm	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LI2RPR2LG	770x650xh.490	750x630	230	0,008	50	-	10 mm	-	2
LI3RPR2LG	1100x650xh.490	1080x630	230	0,010	50	-	10 mm	-	3
LI4RPR2LG	1420x650xh.490	1400x630	230	0,014	50	-	10 mm	-	4
LI5RPR2LG	1745x650xh.490	1725x630	230	0,018	50	-	10 mm	-	5
LI6RPR2LG	2070x650xh.490	2050x630	230	0,022	50	-	10 mm	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Piano refrigerato ribassato con sovrastruttura

Refrigerated recessed top with superstructure

Décaissé réfrigéré avec superstructure

Kühlplatte mit abgesenkter Auslagefläche, mit Aufbau



IT

Piano refrigerato da incasso con sovrastruttura. Gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi a contatto con il piano oppure su letto di ghiaccio. Realizzato in acciaio inox AISI 304. Raggiato e stampato profondità 30 mm. Isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermistato digitale. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo con illuminazione a led.

Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa e vetro frontale parasputi.

Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Décaissé réfrigéré encastrable, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux en contact direct avec le plan ou sur lit de glace. Réalisé en acier inox AISI 304. Embouti et rayonné, profondeur 30 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage à led.

Peut être accessorisé avec bac d'évaporation automatique des condensats et verre frontal pare-haleine.

Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in refrigerated top made of AISI 304 stainless steel with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food on plates or trays placed directly on the top or on a bed of ice. Deep drawn pressed and radiused recess, depth 30 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. Superstructure consisting of a curved toughened glass with led lighting and two chrome plated brass columns.

May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett im Kontakt mit der Platte oder auf einem Eisbett. Eingepresste und abgerundete Platte. Auslagefläche 30 mm abgesenkt. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Statische Kühlung. Temperatur-Einstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung mit Led-Beleuchtung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale und Frontscheibe ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

LIBRA

Piano refrigerato ribassato con sovrastruttura
Refrigerated recessed top with superstructure
Décaissé réfrigéré avec superstructure
Kühlplatte mit abgesenkter Auslagefläche, mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
LI2GPRR	770x650xh.490	750x630	230	0,398	50	-	1/2"	R455A	2
LI3GPRR	1100x650xh.490	1080x630	230	0,400	50	-	1/2"	R455A	3
LI4GPRR	1420x650xh.490	1400x630	230	0,594	50	-	1/2"	R455A	4
LI5GPRR	1745x650xh.490	1725x630	230	0,713	50	-	1/2"	R455A	5
LI6GPRR	2070x650xh.490	2050x630	230	1,122	50	-	1/2"	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LI2RPRR	770x650xh.490	750x630	230	0,008	50	-	1/2"	-	2
LI3RPRR	1100x650xh.490	1080x630	230	0,010	50	-	1/2"	-	3
LI4RPRR	1420x650xh.490	1400x630	230	0,014	50	-	1/2"	-	4
LI5RPRR	1745x650xh.490	1725x630	230	0,018	50	-	1/2"	-	5
LI6RPRR	2070x650xh.490	2050x630	230	0,022	50	-	1/2"	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DAVF2	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Vasca refrigerata prof. 110 mm con sovrastruttura
Refrigerated well depth 110 mm with superstructure
Cuve réfrigérée prof. 110 mm avec superstructure
Kühlbecken Tiefe 110 mm mit Aufbau



IT

Vasca refrigerata da incasso con sovrastruttura e gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in contenitori. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Stampata e raggiata, profondità 110 mm. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo con illuminazione a led. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa, falso fondo forato e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Cuve réfrigérée encastrable, avec superstructure et groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition d'aliments en bacs. Réalisée en acier inox AISI 304. Emboutie et rayonnée, profondeur 110 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage à led. Réfrigération statique. Régulation de la température réglable de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation automatique des condensats, faux fond perforé et verre frontal pare-haleine.

Disponible en dimensions 2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in refrigerated well made of AISI 304 stainless steel with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food in containers. Deep drawn pressed and radiused well, depth 110 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Superstructure consisting of a curved toughened glass with led lighting and two chrome plated brass columns. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray, perforated false bottom shelf and front glass sneeze guard.

Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten in Behältern. Eingepresstes und abgerundetes Becken, Tiefe 110 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung mit Led-Beleuchtung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C÷+12°C über digitales Thermostat.

Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale, gelochtem Blindboden und Frontscheibe ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

LIBRA

Vasca refrigerata prof. 110 mm con sovrastruttura
 Refrigerated well depth 110 mm with superstructure
 Cuve réfrigérée prof. 110 mm avec superstructure
 Kühlbecken Tiefe 110 mm mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
LI2GVR SB	770x650xh.490	750x630	230	0,398	50	-	1/2"	R455A	2
LI3GVR SB	1100x650xh.490	1080x630	230	0,400	50	-	1/2"	R455A	3
LI4GVR SB	1420x650xh.490	1400x630	230	0,594	50	-	1/2"	R455A	4
LI5GVR SB	1745x650xh.490	1725x630	230	0,713	50	-	1/2"	R455A	5
LI6GVR SB	2070x650xh.490	2050x630	230	1,122	50	-	1/2"	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LI2RVRSB	770x650xh.490	750x630	230	0,008	50	-	1/2"	-	2
LI3RVRSB	1100x650xh.490	1080x630	230	0,010	50	-	1/2"	-	3
LI4RVRSB	1420x650xh.490	1400x630	230	0,014	50	-	1/2"	-	4
LI5RVRSB	1745x650xh.490	1725x630	230	0,018	50	-	1/2"	-	5
LI6RVRSB	2070x650xh.490	2050x630	230	0,022	50	-	1/2"	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DAFF2	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 2 GN
DAFF3	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 3 GN
DAFF4	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 4 GN
DAFF5	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 5 GN
DAFF6	Falsofondo forato / Perforated false bottom shelf / Faux fond perforé / Gelochter Blindboden 6 GN
DAVF2	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale paraspunto / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Vasca refrigerata prof. 215 mm con sovrastruttura
Refrigerated well depth 215 mm with superstructure
Cuve réfrigérée prof. 215 mm avec superstructure
Kühlbecken Tiefe 215 mm mit Aufbau



IT

Vasca refrigerata da incasso con sovrastruttura e gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in contenitori. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Stampata e raggiata, profondità 215 mm. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata esente da CFC e HCFC. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo con illuminazione a led. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale.

Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa, falso fondo forato e vetro frontale paraspi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Cuve réfrigérée encastrable, avec superstructure et groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition d'aliments en bacs. Réalisée en acier inox AISI 304. Emboutie et rayonnée, profondeur 215 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage à led. Réfrigération statique. Régulation de la température réglable de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation automatique des condensats, faux fond perforé et verre frontal pare-haleine. Disponible en dimensions 2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in refrigerated well made of AISI 304 stainless steel with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food in containers. Deep drawn pressed and radiused well, depth 215 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Superstructure consisting of a curved toughened glass with led lighting and two chrome plated brass columns. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray, perforated false bottom shelf and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten in Behältern. Eingepresstes und abgerundetes Becken, Tiefe 215 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung mit Led-Beleuchtung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale, gelochtem Blindboden und Front-Scheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

LIBRA

Vasca refrigerata prof. 215 mm con sovrastruttura
 Refrigerated well depth 215 mm with superstructure
 Cuve réfrigérée prof. 215 mm avec superstructure
 Kühlbecken Tiefe 215 mm mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
LI2GVRSA	770x650xh.490	750x630	230	0,398	50	-	1/2"	R455A	2
LI3GVRSA	1100x650xh.490	1080x630	230	0,400	50	-	1/2"	R455A	3
LI4GVRSA	1420x650xh.490	1400x630	230	0,594	50	-	1/2"	R455A	4
LI5GVRSA	1745x650xh.490	1725x630	230	0,713	50	-	1/2"	R455A	5
LI6GVRSA	2070x650xh.490	2050x630	230	1,122	50	-	1/2"	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LI2RVRSA	770x650xh.490	750x630	230	0,008	50	-	1/2"	-	2
LI3RVRSA	1100x650xh.490	1080x630	230	0,010	50	-	1/2"	-	3
LI4RVRSA	1420x650xh.490	1400x630	230	0,014	50	-	1/2"	-	4
LI5RVRSA	1745x650xh.490	1725x630	230	0,018	50	-	1/2"	-	5
LI6RVRSA	2070x650xh.490	2050x630	230	0,022	50	-	1/2"	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DAVF2	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 2 GN
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

LIBRA

Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura
Ventilated refrigerated well with superstructure
Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure
Umluft-Kühlbecken mit Aufbau



IT

Vasca refrigerata ventilata da incasso, con sovrastruttura. Gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti e vassoi. Vasca raggiata in acciaio inox AISI 304 con fondo inclinabile e regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato, controllato con termostato digitale. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo con illuminazione a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa, evaporatore sollevabile e vetro frontale antispunto. Disponibile nelle dim. 770-1100-1420-1745-2070 mm.

FR

Cuve réfrigérée ventilée encastrable, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes, ravers et plateaux. Cuve rayonnée en acier inox AISI 304 avec fond inclinable et réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée contrôlée par thermostat digital. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage à led. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation automatique des condensats, évaporateur relevable et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 770-1100-1420-1745-2070 mm.

EN

Drop-in ventilated refrigerated well with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food on plates, bowls and trays. Radiused well in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Superstructure consisting of a curved toughened glass with led lighting and two chrome plated brass columns. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray, lift-up evaporator and front glass sneeze guard.

Available in sizes 770-1100-1420-1745-2070 mm.

DE

Einbau-Umluft-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern und Tablett. Abgerundetes Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung mit Digitalsteuerung. Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung mit Led-Beleuchtung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale, anhebbarer Verdampfer und Frontscheibe ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 770-1100-1420-1745-2070 mm.

LIBRA

Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura
 Ventilated refrigerated well with superstructure
 Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure
 Umluft-Kühlbecken mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
LI2GVRV	770x650xh.490	750x630	230	0,63	50	-	1"	R455A	-
LI3GVRV	1100x650xh.490	1080x630	230	1,15	50	-	1"	R455A	-
LI4GVRV	1420x650xh.490	1400x630	230	1,31	50	-	1"	R455A	-
LI5GVRV	1745x650xh.490	1725x630	230	1,42	50	-	1"	R455A	-
LI6GVRV	2070x650xh.490	2050x630	230	1,74	50	-	1"	R455A	-
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LI2RVRV	770x650xh.15	750x630	230	0,048	50	-	1"	-	-
LI3RVRV	1100x650xh.490	1080x630	230	0,050	50	-	1"	-	-
LI4RVRV	1420x650xh.490	1400x630	230	0,094	50	-	1"	-	-
LI5RVRV	1745x650xh.490	1725x630	230	0,098	50	-	1"	-	-
LI6RVRV	2070x650xh.490	2050x630	230	0,142	50	-	1"	-	-
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale / Automatic condensate-evaporating tray
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN

PEGASUS

INDICE / INDEX

PEGASUS (Larghezza 870 mm / Width 870 mm)

PAGINA / PAGE

VASCA REFRIGERATA VENTILATA CON SOVRASTRUTTURA / VENTILATED REFRIGERATED WELL WITH SUPERSTRUCTURE	87-88
VASCA REFRIGERATA VENTILATA SENZA SOVRASTRUTTURA / VENTILATED REFRIGERATED WELL WITHOUT SUPERSTRUCTURE	89-90

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

PEGASUS (Largeur 870 mm / Breite 870 mm)

SEITE / PAGE

CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC SUPERSTRUCTURE / UMLUFT-KÜHLBECKEN MIT AUFBAU	87-88
CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE SANS SUPERSTRUCTURE / UMLUFT-KÜHLBECKEN OHNE AUFBAU	89-90

PEGASUS

Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura
Ventilated refrigerated well with superstructure
Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure
Umluft-Kühlbecken mit Aufbau



IT

Vasca refrigerata ventilata da incasso con sovrastruttura e gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti e vassoi. Vasca raggiata in acciaio inox AISI 304 con fondo inclinabile e regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo con illuminazione a led.

Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa, evaporatore sollevabile, supporti per bacinelle e vetro frontale antispurgo.

FR

Cuve réfrigérée ventilée encastrable avec superstructure. Groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes, ravers et plateaux. Cuve rayonnée en acier inox AISI 304 avec fond inclinable et réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage à led.

Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation automatique des condensats, évaporateur relevable, supports pour bacs et verre frontal pare-haie.

EN

Drop-in ventilated refrigerated well with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food on plates, bowls and trays. Radiused well in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

Superstructure consisting of a curved toughened glass with led lighting and two chrome plated brass columns.

May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray, lift-up evaporator, supports for container and front glass sneeze guard.

DE

Einbau-Umluft-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern und Tablett. Abgerundetes Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Aufbau mit gebogener Hartglasabdeckung mit Led-Beleuchtung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing.

Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale, anhebbarer Verdampfer, Stege für Behälter und Frontscheibe ausgerüstet werden.

PEGASUS

Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura
Ventilated refrigerated well with superstructure
Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure
Umluft-Kühlbecken mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
PE2GVRV	770x870xh.490	750x850	230	0,630	50	-	1"	R455A	2
PE3GVRV	1100x870xh.490	1080x850	230	1,150	50	-	1"	R455A	3
PE4GVRV	1420x870xh.490	1400x850	230	1,310	50	-	1"	R455A	4
PE5GVRV	1745x870xh.490	1725x850	230	1,420	50	-	1"	R455A	5
PE6GVRV	2070x870xh.490	2050x850	230	1,710	50	-	1"	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
PE2RVRV	770x870xh.490	750x850	230	0,048	50	-	1"	-	2
PE3RVRV	1100x870xh.490	1080x850	230	0,050	50	-	1"	-	3
PE4RVRV	1420x870xh.490	1400x850	230	0,094	50	-	1"	-	4
PE5RVRV	1745x870xh.490	1725x850	230	0,098	50	-	1"	-	5
PE6RVRV	2070x870xh.490	2050x850	230	0,142	50	-	1"	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN
DASBVRV2	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 2 GN
DASBVRV3	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 3 GN
DASBVRV4	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 4 GN
DASBVRV5	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 5 GN
DASBVRV6	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 6 GN

PEGASUS

Vasca refrigerata ventilata senza sovrastruttura

Ventilated refrigerated well without superstructure

Cuve réfrigérée ventilée sans superstructure

Umluft-Kühlbecken ohne Aufbau



IT

Vasca refrigerata ventilata da incasso, senza sovrastruttura. Con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti et vassoi. Vasca raggiata in acciaio inox AISI 304 con fondo inclinabile e regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa, evaporatore sollevabile e supporti per bacinelle.

FR

Cuve réfrigérée ventilée encastrable sans superstructure, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes, ravers et plateaux. Cuve rayonnée en acier inox AISI 304 avec fond inclinable et réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation automatique des condensats, évaporateur relevable et supports pour bacs.

EN

Drop-in ventilated refrigerated well with integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Without superstructure. Ideal for displaying food on plates or trays. Radiused well in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray, supports for containers and lift-up evaporator.

DE

Einbau-Umluft-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 ohne Aufbau, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Abgerundetes Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale, Stege für Behälter und anhebbarer Verdampfer ausgerüstet werden.

PEGASUS

Vasca refrigerata ventilata senza sovrastruttura
 Ventilated refrigerated well without superstructure
 Cuve réfrigérée ventilée sans superstructure
 Umluft-Kühlbecken ohne Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Kältemittel / Refr.	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
PE2GVRVS	770x870	750x850	230	0,620	50	-	1"	R455A	2
PE3GVRVS	1100x870	1080x850	230	1,140	50	-	1"	R455A	3
PE4GVRVS	1420x870	1400x850	230	1,300	50	-	1"	R455A	4
PE5GVRVS	1745x870	1725x850	230	1,400	50	-	1"	R455A	5
PE6GVRVS	2070x870	2050x850	230	1,720	50	-	1"	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
PE2RVRVS	770x870	750x850	230	0,040	50	-	1"	-	2
PE3RVRVS	1100x870	1080x850	230	0,040	50	-	1"	-	3
PE4RVRVS	1420x870	1400x850	230	0,080	50	-	1"	-	4
PE5RVRVS	1745x870	1725x850	230	0,080	50	-	1"	-	5
PE6RVRVS	2070x870	2050x850	230	0,120	50	-	1"	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DASBVRV2	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 2 GN
DASBVRV3	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 3 GN
DASBVRV4	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 4 GN
DASBVRV5	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 5 GN
DASBVRV6	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 6 GN

TIFFANY

INDICE / INDEX

TIFFANY (Larghezza 795 mm / Width 795 mm)

PAGINA / PAGE

VETRINA CALDA PANORAMICA / PANORAMIC HEATED DISPLAY CASE	93-94
VETRINA REFRIGERATA PANORAMICA / PANORAMIC REFRIGERATED DISPLAY CASE	95-96

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

TIFFANY (Largeur 795 mm / Breite 795 mm)

PAGE / SEITE

VITRINE CHAUFFANTE PANORAMIQUE / PANORAMA-WARMHALTEVITRINE	93-94
VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMIQUE / PANORAMA-KÜHLVITRINE	95-96

TIFFANY

Vetrina calda panoramica

Panoramic heated display case

Vitrine chauffante panoramique

Panorama-Warmhaltevitrine



IT

Vetrina calda panoramica da incasso, realizzata in acciaio inox AISI 30 e vetro temperato. Lato operatore con 1, 2 o 3 cassetti su guide telescopiche con convogliatori d'aria incorporati. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 70°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con illuminazione a led.

FR

Vitrine chauffante panoramique encastrable, réalisée en acier inox AISI 304 e verre trempé. Équipée de tiroirs montés sur glissières télescopiques côté service. Régulation de la température de 30°C ÷ 70°C par thermostat digital. Thermostat de sécurité sur les résistances.

Peut être accessoirisée avec éclairage à led.

EN

Drop-in panoramic heated display case made of AISI 304 stainless steel and toughened glass. Operator side has 1, 2 or 3 drawers on telescopic runners with ducted airflow. Temperature control from 30°C ÷ 70°C with digital thermostat.

May be accessorised with led lighting.

DE

Einbau-Panorama-Warmhaltevitrine aus Edelstahl AISI 304 und Hartglas. Bedienungsseite mit 1, 2 oder 3 Vollauszug-Schubladen mit eingebauten Luftförderer. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 70°C über digitales Thermostat.

Kann mit Led-Beleuchtung ausgerüstet werden.

TIFFANY

Vetrina calda panoramica
Panoramic heated display case
Vitrine chauffante panoramique
Panorama-Warmhaltevitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabmessungen mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	Cassetti / Drawers Tiroirs / Schubladen
TIH1C	665x795xh.240	645x730	230	1,03	50	1
TIH2C	1300x795xh.240	1280x730	230	2,06	50	2
TIH3C	1935x795xh.240	1915x730	230	3,09	50	3
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAILT1C	Illuminazione a led per Tiffany 1 cassetto / Led lighting for Tiffany with 1 drawer / Éclairage à led pour Tiffany 1 tiroir Led-Beleuchtung für Tiffany mit 1 Schublade
DAILT2C	Illuminazione a led per Tiffany 2 cassetti / Led lighting for Tiffany with 2 drawers / Éclairage à led pour Tiffany 2 tiroirs Led-Beleuchtung für Tiffany mit 2 Schubladen
DAILT3C	Illuminazione a led per Tiffany 3 cassetti / Led lighting for Tiffany with 3 drawers / Éclairage à led pour Tiffany 3 tiroirs Led-Beleuchtung für Tiffany mit 3 Schubladen

TIFFANY

Vetrina refrigerata panoramica
Panoramic refrigerated display case
Vitrine réfrigérée panoramique
Panorama-Kühlvitrine



IT

Vetrina refrigerata panoramica da incasso, con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto. Realizzata in acciaio inox AISI 304 e vetro temperato. Lato operatore con 1, 2 o 3 cassetti su guide telescopiche ad estrazione totale, con convogliatori d'aria incorporati. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Scarico condensa. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa, illuminazione a led e variatore di velocità delle ventole.

FR

Vitrine réfrigérée panoramique encastrable, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. Réalisée en acier inox AISI 304 et verre trempé. Équipée de 1, 2 ou 3 tiroirs montés sur glissières télescopiques à extraction totale côté service, avec convoyeurs d'air incorporés. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Drainage des condensats. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation automatique des condensats, éclairage à led et variateur de vitesse des ventilateurs.

EN

Drop-in panoramic refrigerated display case with integrated condensing unit or set up for remote unit. Made of AISI 304 stainless steel and toughened glass. Operator side has 1, 2 or 3 drawers on full-extension telescopic slides with ducted airflow. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Condensation drain. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray, led lighting and fan speed control.

DE

Einbau-Panorama-Kühlvitrine aus Edelstahl AISI 304 und Hartglas, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Auf der Bedienungsseite mit 1, 2 oder 3 Vollauszug-Schubladen mit eingebauten Luftförderer. Isolierung mit eingespritztem Polyurethan-Schaum, FKW- und FCKW-frei. Kondenswasser-Abfluss. Umluft-Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale, Led-Beleuchtung und Ventilator-Drehzahlregler ausgerüstet werden.

TIFFANY

Vetrina refrigerata panoramica
Panoramic refrigerated display case
Vitrine réfrigérée panoramique
Panorama-Kühlvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	Cassetti Drawers Tiroirs Schubladen
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
TIG1C	665x795xh.240	645x730	230	0,620	50	-	1"	R455A	1
TIG2C	1300x795xh.240	1280x730	230	0,740	50	-	1"	R455A	2
TIG3C	1935x795xh.240	1915x730	230	1,180	50	-	1"	R455A	3
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
TIR1C	665x795xh.240	645x730	230	0,048	50	-	1"	-	1
TIR2C	1300x795xh.240	1280x730	230	0,054	50	-	1"	-	2
TIR3C	1935x795xh.240	1915x730	230	0,182	50	-	1"	-	3
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasser-Verdunstungsschale
DAILT1C	Illuminazione a led per Tiffany 1 cassetto / Led lighting for Tiffany with 1 drawer / Éclairage à led pour Tiffany 1 tiroir Led-Beleuchtung für Tiffany mit 1 Schublade
DAILT2C	Illuminazione a led per Tiffany 2 cassetti / Led lighting for Tiffany with 2 drawers / Éclairage à led pour Tiffany 2 tiroirs Led-Beleuchtung für Tiffany mit 2 Schubladen
DAILT3C	Illuminazione a led per Tiffany 3 cassetti / Led lighting for Tiffany with 3 drawers / Éclairage à led pour Tiffany 3 tiroirs Led-Beleuchtung für Tiffany mit 3 Schubladen
DAVVE	Variatore di velocità / Fan speed control / Variateur de vitesse / Ventilator-Drehzahlregler

VIRGO

INDICE / INDEX

VIRGO (Larghezza 650 mm / Width 650 mm)

PAGINA / PAGE

VETRINA NEUTRA APERTA / OPEN NEUTRAL DISPLAY	99-100
VETRINA NEUTRA CON FLAPS / NEUTRAL DISPLAY WITH FLAPS.....	101-102
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA APERTA / OPEN VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY	103-104
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON FLAPS / VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY WITH FLAPS	105-106
VETRINA MURALE REFRIGERATA VENTILATA APERTA / OPEN VENTILATED REFRIGERATED WALL DISPLAY	107-108

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

VIRGO (Largeur 650 mm / Breite 650 mm)

PAGE / SEITE

VITRINE NEUTRE OUVERTE / OFFENE NEUTRALVITRINE	99-100
VITRINE NEUTRE À CLAPETS / NEUTRALVITRINE MIT KLAPPEN	101-102
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE / OFFENE UMLUFT-KÜHLVITRINE /	103-104
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE À CLAPETS / UMLUFT-KÜHLVITRINE MIT KLAPPEN	105-106
VITRINE MURALE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE / OFFENE UMLUFT WAND-KÜHLVITRINE	107-108

VIRGO

Vetrina neutra aperta

Open neutral display

Vitrine neutre ouverte

Offene Neutralvitrine



IT

Vetrina neutra aperta da appoggio. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lati cliente ed operatore. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna a led. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine neutre ouverte à poser. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côtés service et client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur par lampe à led. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Sit-on open neutral display. Ideal for bread, cutlery and trays. Open both on the customer and the operator side. Upper and side panels in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. 3 toughened glass shelves. Interior led lighting. May be accessorised with led lighting under each shelf. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Offene Aufsatz-Neutralvitrine. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Kunden- wie auch auf der Bedienungsseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

VIRGO

Vetrina neutra aperta
Open neutral display
Vitrine neutre ouverte
Offene Neutralvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
VI2NA	840x650xh.800	-	230	0,008	50	2
VI3NA	1180x650xh.800	-	230	0,010	50	3
VI4NA	1530x650xh.800	-	230	0,018	50	4
VI5NA	1870x650xh.800	-	230	0,022	50	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

VIRGO

Vetrina neutra con flaps

Neutral display with flaps

Vitrine neutre à clapets

Neutralvitrine mit Klappen



IT

Vetrina neutra con flaps da appoggio. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lato operatore. Flaps lato cliente. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna a led.

Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine neutre à clapets à poser. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côté service. Clapets côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur à led.

Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère.

Disponibile dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Sit-on neutral display with flaps. Ideal for bread, cutlery and trays. Open on the operator side. Flaps on customer side. Upper and side panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel bottom shelf.

3 toughened glass shelves. Interior led lighting.

May be accessorised with led lighting under each shelf.

Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Aufsatz-Neutralvitrine mit Klappen. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Bedienungsseite offen. Klappen auf der Kundenseite. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung.

Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

VIRGO

Vetrina neutra con flaps

Neutral display with flaps

Vitrine neutre à clapets

Neutralvitrine mit Klappen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
VI2NF	840x650xh.800	-	230	0,008	50	2
VI3NF	1180x650xh.800	-	230	0,010	50	3
VI4NF	1530x650xh.800	-	230	0,018	50	4
VI5NF	1870x650xh.800	-	230	0,022	50	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

VIRGO

Vetrina refrigerata ventilata aperta
Open ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée ouverte
Offene Umluft-Kühlvitrine



IT

Vetrina refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili, dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Ouverte côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in open ventilated refrigerated display, with split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and Top and side panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel well with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and automatic condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Offene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Bedienungsseite mit entfernbarer Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbarer Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und automatischer Tauwasser verdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

VIRGO

Vetrina refrigerata ventilata aperta
Open ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée ouverte
Offene Umluft-Kühlvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H2O in	H2O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
VI2SRA	840x650xh.800	820x630	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
VI3SRA	1180x650xh.800	1160x630	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
VI4SRA	1530x650xh.800	1510x630	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
VI5SRA	1870x650xh.800	1850x630	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remote / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
VI2RRA	840x650xh.800	820x630	230	0,008	50	-	1"	-	2
VI3RRA	1180x650xh.800	1160x630	230	0,010	50	-	1"	-	3
VI4RRA	1530x650xh.800	1510x630	230	0,014	50	-	1"	-	4
VI5RRA	1870x650xh.800	1850x630	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DATT2	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 2 GN
DATT3	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 3 GN
DATT4	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 4 GN
DATT5	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

VIRGO

Vetrina refrigerata ventilata con flaps

Ventilated refrigerated display with flaps

Vitrine réfrigérée ventilée à clapets

Umluft-Kühlvitrine mit Klappen



IT

Vetrina refrigerata ventilata con flaps da incasso, con gruppo integrato split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Flaps lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata, esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée à clapets encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Clapets du côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère et bac d'évaporation automatique des condensats.

Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in ventilated refrigerated display with flaps, split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Flaps on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Top and side panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel well with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf and automatic condensate-evaporating tray.

Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Klappen, Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Klappen auf der Kundenseite. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbarer Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

VIRGO

Vetrina refrigerata ventilata con flaps

Ventilated refrigerated display with flaps

Vitrine réfrigérée ventilée à clapets

Umluft-Kühlvitrine mit Klappen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
VI2SRF	840x650xh.800	820x630	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
VI3SRF	1180x650xh.800	1160x630	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
VI4SRF	1530x650xh.800	1510x630	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
VI5SRF	1870x650xh.800	1850x630	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
VI2RRF	840x650xh.800	820x630	230	0,008	50	-	1"	-	2
VI3RRF	1180x650xh.800	1160x630	230	0,010	50	-	1"	-	3
VI4RRF	1530x650xh.800	1510x630	230	0,014	50	-	1"	-	4
VI5RRF	1870x650xh.800	1850x630	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

VIRGO

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta

Open ventilated refrigerated wall display

Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte

Offene Umluft Wand-Kühlvitrine



IT

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo integrato split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. Aperta lato cliente. Vetro superiore e laterali temperati. Pannello posteriore in acciaio inox AISI 304. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale.

Può essere accessoriata evaporatore sollevabile, con illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Ouverte côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Panneau postérieur en acier inox AISI 304. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible en dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in open ventilated wall refrigerated display, with split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Top and side panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel back panel. AISI 304 stainless steel well with tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and automatic condensate-evaporating tray.

Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Offene Umluft Einbau-Wandkühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Hinteres Paneel aus Edelstahl AISI 304. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluft-Kühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasser-Abfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbarem Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

VIRGO

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta
Open ventilated refrigerated wall display
Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte
Offene Umluft Wand-Kühlvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
VI2SRMA	840x650xh.800	820x630	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
VI3SRMA	1180x650xh.800	1160x630	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
VI4SRMA	1530x650xh.800	1510x630	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
VI5SRMA	1870x650xh.800	1850x630	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
VI2RRMA	840x650xh.800	820x630	230	0,008	50	-	1"	-	2
VI3RRMA	1180x650xh.800	1160x630	230	0,010	50	-	1"	-	3
VI4RRMA	1530x650xh.800	1510x630	230	0,014	50	-	1"	-	4
VI5RRMA	1870x650xh.800	1850x630	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DATT2	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachtrollo 2 GN
DATT3	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachtrollo 3 GN
DATT4	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachtrollo 4 GN
DATT5	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachtrollo 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

GEMINI

INDICE / INDEX

GEMINI (Larghezza 760 mm / Width 760 mm)

PAGINA / PAGE

VETRINA CALDA CON PIANO VETROCERAMICA APERTA / OPEN HEATED DISPLAY WITH CERAMIC GLASS TOP	111-112
VETRINA CALDA CON PIANO VETROCERAMICA CHIUSA / CLOSED HEATED DISPLAY WITH CERAMIC GLASS TOP	113-114
VETRINA CALDA UMIDIFICATA CHIUSA / CLOSED HUMIDIFIED HEATED DISPLAY	115-116
VETRINA CALDA VENTILATA CHIUSA / CLOSED VENTILATED HEATED DISPLAY	117-118
VETRINA NEUTRA APERTA / OPEN NEUTRAL DISPLAY	119-120
VETRINA NEUTRA CON FLAPS / OPEN NEUTRAL DISPLAY WITH FLAPS	121-122
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA APERTA / OPEN VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY	123-124
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CHIUSA / CLOSED VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY	125-126
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON FLAPS / VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY WITH FLAPS	127-128
VETRINA MURALE REFRIGERATA VENTILATA APERTA / OPEN VENTILATED REFRIGERATED WALL DISPLAY	129-130
VASCA REFRIGERATA VENTILATA CON SOVRASTRUTTURA / VENTILATED REFRIGERATED WELL WITH SUPERSTRUCTURE	131-132
VASCA REFRIGERATA VENTILATA SENZA SOVRASTRUTTURA / VENTILATED REFRIGERATED WELL WITHOUT SUPERSTRUCTURE	133-134

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

GEMINI (Largeur 760 mm / Breite 760 mm)

PAGE / SEITE

VITRINE CHAUFFANTE OUVERTE AVEC PLAN VITROCÉRAMIQUE / OFFENE WARMHALTEVITRINE MIT GLASKERAMIKPLATTE	111-112
VITRINE CHAUFFANTE FERMÉE AVEC PLAN VITROCÉRAMIQUE / GESCHLOSSENE WARMHALTEVITRINE MIT GLASKERAMIKPLATTE	113-114
VITRINE CHAUFFANTE HUMIDIFIÉE FERMÉE / GESCHLOSSENE WARMHALTEVITRINE MIT BEFEUCHTUNG	115-116
VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE FERMÉE / GESCHLOSSENE UMLUFT-WARMHALTEVITRINE	117-118
VITRINE NEUTRE OUVERTE / OFFENE NEUTRALVITRINE	119-120
VITRINE NEUTRE À CLAPETS / OFFENE NEUTRALVITRINE MIT KLAPPEN	121-122
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE / OFFENE UMLUFT-KÜHLVITRINE	123-124
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE FERMÉE / GESCHLOSSENE UMLUFT-KÜHLVITRINE	125-126
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE À CLAPETS / UMLUFT-KÜHLVITRINE MIT KLAPPEN	127-128
VITRINE MURALE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE / OFFENE UMLUFT WAND-KÜHLVITRINE	129-130
CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC SUPERSTRUCTURE / UMLUFT-KÜHLBECKEN MIT AUFBAU	131-132
CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE SANS SUPERSTRUCTURE / UMLUFT-KÜHLBECKEN OHNE AUFBAU	133-134

GEMINI

Vetrina calda aperta con piano vetroceramica

Open heated display with ceramic glass top

Vitrine chauffante ouverte avec plan vitrocéramique

Offene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte



IT

Vetrina calda aperta da incasso con piano in vetroceramica. L'ideale per l'esposizione ed il mantenimento in temperatura di cibi caldi in vassoi, contenitori, piatti oppure a diretto contatto con il piano in vetroceramica. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro laterali e superiore temperati. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade ad infrarossi. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 110°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con ripiano intermedio in vetro temperato regolabile in altezza e sonda a cuore.

Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine chauffante ouverte encastrable avec plan vitrocéramique. L'idéal pour la présentation et le maintien au chaud d'aliments sur plateaux, assiettes, en ravers ou en contact direct avec le plan vitrocéramique. Ouverte côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Construction en acier inox AISI 304. Éclairage intérieur par lampes infrarouges. Régulation de la température de 30°C ÷ 110°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec étagère intermédiaire en verre trempé réglable en hauteur et sonde à piquer.

Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in open heated display with ceramic glass top. Ideal for displaying hot food and keeping it warm whether on trays, containers, plates or in direct contact with the ceramic glass top. AISI 304 stainless steel construction. Open on the customer side. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Top and side panels in toughened glass. Interior lighting with infrared lamps. Temperature control from 30°C ÷ 110°C with digital thermostat.

May be accessorised with height-adjustable intermediate toughened glass shelf and core probe. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Offene Einbau-Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte. Ideal für die Ausstellung und das Warmhalten von Speisen auf Tablett, in Behältern, auf Tellern oder im direkten Kontakt mit der Glaskeramikplatte. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 AISI 304. Auf der Kundenseite offen. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Innenbeleuchtung mit Infrarotlampen. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 110°C über digitales Thermostat.

Kann mit höhenverstellbarer Zwischenablage aus Hartglas und Kerntemperaturfühler ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

GEMINI

Vetrina calda aperta con piano vetroceramica

Open heated display with ceramic glass top

Vitrine chauffante ouverte avec plan vitrocéramique

Offene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
GE2MA	840x760xh.800	820x740	230	0,808	50/60	2
GE3MA	1180x760xh.800	1160x740	230	1,300	50/60	3
GE4MA	1530x760xh.800	1510x740	230	1,780	50/60	4
GE5MA	1870x760xh.800	1850x740	230	2,220	50/60	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande �ffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAGER2	Ripiano intermedio / Intermediate shelf / étagère intermédiaire / Zwischenablage 2 GN
DAGER3	Ripiano intermedio / Intermediate shelf / étagère intermédiaire / Zwischenablage 3 GN
DAGER4	Ripiano intermedio / Intermediate shelf / étagère intermédiaire / Zwischenablage 4 GN
DAGER5	Ripiano intermedio / Intermediate shelf / étagère intermédiaire / Zwischenablage 5 GN
DASQ	Sonda a cuore / Core probe / Sonde � piquer / Kerntemperaturfühler

GEMINI

Vetrina calda chiusa con piano vetroceramica

Closed heated display with ceramic glass top

Vitrine chauffante fermée avec plan vitrocéramique

Geschlossene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte



IT

Vetrina calda chiusa da incasso con piano in vetroceramica. L'ideale per l'esposizione ed il mantenimento in temperatura di cibi caldi in vassoi, contenitori, piatti oppure a diretto contatto con il piano in vetroceramica. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione con lampade ad infrarossi. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 110°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con sonda a cuore.

Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine chauffante fermée encastrable avec plan vitrocéramique. L'idéal pour la présentation et le maintien au chaud d'aliments sur plateaux, assiettes, en ravers ou en contact direct avec le plan vitrocéramique. Fermée côté client par verre trempé arrondi. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage intérieur par lampes infrarouges. Régulation de la température de 30°C ÷ 110°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec sonde à piquer.

Disponibile dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in closed heated display with ceramic glass top. Ideal for displaying hot food and keeping it warm whether on trays, containers, plates or in direct contact with the ceramic glass top. AISI 304 stainless steel construction. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Top and side panels in toughened glass. Lighting with infrared lamps. Temperature control from 30°C ÷ 110°C with digital thermostat.

May be accessorised with core probe. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Geschlossene Einbau-Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte. Ideal für die Ausstellung und das Warmhalten von Speisen auf Tabletts, in Behältern, auf Tellern oder im direkten Kontakt mit der Glaskeramikplatte. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Beleuchtung mit Infrarotlampen. Temperatureinstellung von 30°C ÷ 110°C über digitales Thermostat.

Kann mit Kerntemperaturfühler ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

GEMINI

Vetrina calda chiusa con piano vetroceramica

Closed heated display with ceramic glass top

Vitrine chauffante fermée avec plan vitrocéramique

Geschlossene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
GE2MC	840x760xh.800	820x740	230	0,808	50/60	2
GE3MC	1180x760xh.800	1160x740	230	1,300	50/60	3
GE4MC	1530x760xh.800	1510x740	230	1,780	50/60	4
GE5MC	1870x760xh.800	1850x740	230	2,220	50/60	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DASQ	Sonda a cuore / Core probe / Sonde à piquer / Kerntemperaturfühler

GEMINI

Vetrina calda umidificata chiusa

Closed humidified heated display

Vitrine chauffante humidifiée fermée

Geschlossene Warmhaltevitrine mit Befeuchtung



IT

Vetrina calda umidificata chiusa da incasso. L'ideale per l'esposizione di cibi caldi. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro laterali e superiore temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI

304. Illuminazione interna con lampade ad infrarossi. Controllo dell'umidità (40/90Rh%). Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 80°C con termostato digitale.

Può essere accessoriata con sonda a cuore e piano in granito GN 1/1. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine chauffante humidifiée fermée encastrable. L'idéal pour la présentation d'aliments chauds. Fermée côté client par verre trempé arrondi. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage intérieur par lampes infrarouges. Contrôle de l'humidité (40/90Rh%). Régulation de la température de 30°C ÷ 80°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec sonde à piquer et plateau en granit GN 1/1. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in closed humidified heated display. Ideal for displaying hot food. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Top and side panels in toughened glass. Well in AISI 304 stainless steel. Interior lighting with infrared lamps. Humidity control (40/90Rh%). Temperature control from 30°C ÷ 80°C with digital thermostat.

May be accessorised with core probe and granite top GN 1/1.

Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Geschlossene Einbau-Warmhaltevitrine mit Befeuchtung. Ideal für die Ausstellung von warmen Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas. Bedienungssseite mit entfernbaren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken aus Edelstahl AISI 304. Innenbeleuchtung mit Infrarotlampen. Befeuchtungssteuerung (40/90Rh%). Temperatureinstellung von 30°C ÷ 80°C über digitales Thermostat.

Kann mit Granitplatte GN 1/1 und Kerntemperaturfühler ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

GEMINI

Vetrina calda umidificata chiusa

Closed humidified heated display

Vitrine chauffante humidifiée fermée

Geschlossene Warmhaltevitrine mit Befeuchtung

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
GE2CU	840x760xh.800	820x740	230	1,68	50/60	2
GE3CU	1180x760xh.800	1160x740	230	2,71	50/60	3
GE4CU	1530x760xh.800	1510x740	400	3,74	50/60	4
GE5CU	1870x760xh.800	1850x740	400	5,32	50/60	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DASQ	Sonda a cuore / Core probe / Sonde à piquer / Kerntemperaturfühler
DAPG1	Piano in granito / Granite top / Plateau en granit / Granitplatte GN 1/1

GEMINI

Vetrina calda ventilata chiusa

Closed ventilated heated display

Vitrine chauffante ventilée fermée

Geschlossene Umluft-Warmhaltevitrine



IT

Vetrina calda ventilata chiusa da incasso. L'ideale per l'esposizione di cibi caldi. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro laterali e superiore temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI

304. Illuminazione interna con lampade ad infrarossi. Caldo ventilato. Regolazione della temperatura da 30°C ÷ 80°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con sonda a cuore e piano in granito GN 1/1. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine chauffante fermée encastrable. L'idéal pour la présentation d'aliments chauds. Fermée côté client par verre trempé arrondi. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI

304. Éclairage intérieur par lampes infrarouges. Chaleur tournante. Régulation de la température de 30°C ÷ 80°C par thermostat digital. Peut être accessoirisée avec sonde à piquer et plateau en granit GN 1/1. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in closed ventilated heated display. Ideal for displaying hot food. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Well in AISI 304 stainless steel. Interior lighting with infrared lamps. Pulsed heat. Temperature control from 30°C ÷ 80°C with digital thermostat.

May be accessorised with core probe and granite top GN 1/1. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Geschlossene Einbau-Umluft-Warmhaltevitrine. Ideal für die Ausstellung von warmen Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Innenbeleuchtung mit Infrarotlampen. Temperatur-Einstellung von 30°C ÷ 80°C über digitales Thermostat.

Kann mit Kerntemperatur-Fühler und Granitplatte GN 1/1 ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

GEMINI

Vetrina calda ventilata chiusa

Closed ventilated heated display

Vitrine chauffante ventilée fermée

Geschlossene Umluft-Warmhaltevitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
GE2CSV	840x760xh.800	820x740	230	1,03	50/60	2
GE3CSV	1180x760xh.800	1160x740	230	2,06	50/60	3
GE4CSV	1530x760xh.800	1510x740	230	3,09	50/60	4
GE5CSV	1870x760xh.800	1850x740	400	4,12	50/60	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DASQ	Sonda a cuore / Sonde à piquer / Kerntemperaturfühler / Core probe
DAPG1	Piano in granito / Granite top / Plateau en granit / Granitplatte GN 1/1

GEMINI

Vetrina neutra aperta
Open neutral display
Vitrine neutre ouverte
Offene Neutralvitrine



IT

Vetrina neutra aperta da appoggio. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lati cliente ed operatore. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna a led. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine neutre ouverte à poser. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côtés service et client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur à led. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Sit-on open neutral display. Ideal for bread, cutlery and trays. Open both on the customer and the operator side. Top and side panels in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. 3 toughened glass shelves. Interior led lighting. May be accessorised with led lighting under each shelf. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Offene Aufsatz-Neutralvitrine. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Kunden- wie auch auf der Bedienungsseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

GEMINI

Vetrina neutra aperta
Open neutral display
Vitrine neutre ouverte
Offene Neutralvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
GE2NA	840x760xh.800	-	230	0,008	50	2
GE3NA	1180x760xh.800	-	230	0,010	50	3
GE4NA	1530x760xh.800	-	230	0,018	50	4
GE5NA	1870x760xh.800	-	230	0,022	50	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

GEMINI

Vetrina neutra con flaps

Neutral display with flaps

Vitrine neutre à clapets

Neutralvitrine mit Klappen



IT

Vetrina neutra con flaps da appoggio. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lato operatore. Flaps lato cliente. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna a led.

Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine neutre à clapets à poser. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côté service. Clapets côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur à led.

Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Sit-on neutral display with flaps. Ideal for bread, cutlery and trays. Open on the operator side. Flaps on customer side. Top and side panel in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. 3 toughened glass shelves. Interior led lighting.

May be accessorised with led lighting under each shelf. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Aufsatz-Neutralvitrine mit Klappen. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Bedienungsseite offen. Klappen auf der Kundenseite. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

GEMINI

Vetrina neutra con flaps
Neutral display with flaps
Vitrine neutre à clapets
Neutralvitrine mit Klappen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
GE2NF	840x760xh.800	-	230	0,008	50	2
GE3NF	1180x760xh.800	-	230	0,010	50	3
GE4NF	1530x676xh.800	-	230	0,018	50	4
GE5NF	1870x760xh.800	-	230	0,022	50	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

GEMINI

Vetrina refrigerata ventilata aperta
Open ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée ouverte
Offene Umluft-Kühlvitrine



IT

Vetrina refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo integrato split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili, dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Ouverte côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Peut être accessorisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in open ventilated refrigerated display, with split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and Top and side panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel well with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and automatic condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Offene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgefertigt für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Bedienseite mit entfernbarer Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbarer Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

GEMINI

Vetrina refrigerata ventilata aperta

Open ventilated refrigerated display

Vitrine réfrigérée ventilée ouverte

Offene Umluft-Kühlvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H2O in	H2O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
GE2SRA	840x760xh.800	820x630	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
GE3SRA	1180x760xh.800	1160x630	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
GE4SRA	1530x760xh.800	1510x630	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
GE5SRA	1870x760xh.800	1850x630	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remote / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
GE2RRA	840x760xh.800	820x630	230	0,008	50	-	1"	-	2
GE3RRA	1180x760xh.800	1160x630	230	0,010	50	-	1"	-	3
GE4RRA	1530x760xh.800	1510x630	230	0,014	50	-	1"	-	4
GE5RRA	1870x760xh.800	1850x630	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DATT2	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 2 GN
DATT3	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 3 GN
DATT4	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 4 GN
DATT5	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 5 GN
DAILY2	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILY3	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILY4	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILY5	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

GEMINI

Vetrina refrigerata ventilata chiusa
Closed ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée fermée
Geschlossene Umluft-Kühlvitrine



IT

Vetrina refrigerata ventilata chiusa da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato, sollevabile per facilitare le operazioni di carico e pulizia. Porte scorrevoli amovibili lato operatore dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanic iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con illuminazione a led su ogni ripiano, bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e supporti per bacinelle GN. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée fermée encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Fermée côté clients par verre trempé arrondi, relevable pour faciliter la mise en place des produits et le nettoyage. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Vitres en verre trempé. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère, bac d'évaporation et supports de bacs GN. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in closed ventilated refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel, which may be raised to make loading and cleaning easier. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Built using only toughened glass panels. Well made of AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with led lighting under each shelf, condensate-evaporating tray and supports for GN containers. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Geschlossene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas, die für eine Erleichterung der Befüllungs- und Reinigungsarbeiten angehoben werden kann. Bedienungs-Seite mit entfernbar Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Scheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluft-Kühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasser-Abfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatur-Einstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Tauwasserverdunstungs-Schale und Halterungen für GN-Behälter ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

GEMINI

Vetrina refrigerata ventilata chiusa
Closed ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée fermée
Geschlossene Umluft-Kühlvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
GE2SRC	840x760xh.800	820x740	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
GE3SRC	1180x760xh.800	1160x740	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
GE4SRC	1530x760xh.800	1510x740	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
GE5SRC	1870x760xh.800	1850x740	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
GE2RRC	840x760xh.800	820x740	230	0,008	50	-	1"	-	2
GE3RRC	1180x760xh.800	1160x740	230	0,010	50	-	1"	-	3
GE4RRC	1530x760xh.800	1510x740	230	0,014	50	-	1"	-	4
GE5RRC	1870x760xh.800	1850x740	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Codice / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN
DASBV2	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 2 GN / Pair of supports for GN containers for 2 GN displays / Paire de supports bacs GN pour vitrines 2 GN / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 2 GN
DASBV3	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 3 GN / Pair of supports for GN containers for 3 GN displays / Paire de supports bacs GN pour vitrines 3 GN / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 3 GN
DASBV4	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 4 GN / Pair of supports for GN containers for 4 GN displays / Paire de supports bacs GN pour vitrines 4 GN / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 4 GN
DASBV5	Kit supporti bacinelle GN per vetrine 5 GN / Pair of supports for GN containers for 5 GN displays / Paire de supports bacs GN pour vitrines 5 GN / Paar Halterungen für GN-Behälter für Vitrinen 5 GN

GEMINI

Vetrina refrigerata ventilata con flaps

Ventilated refrigerated display with flaps

Vitrine réfrigérée ventilée à clapets

Umluft-Kühlvitrine mit Klappen



IT

Vetrina refrigerata ventilata con flaps da incasso, con gruppo integrato split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Flaps lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanic iniettata, esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée à clapets encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Clapets du côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible en dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in ventilated refrigerated display with flaps, split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Flaps on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Top and side panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel well with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf and automatic condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Klappen, Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Klappen auf der Kundenseite. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbaarem Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

GEMINI

Vetrina refrigerata ventilata con flaps
 Ventilated refrigerated display with flaps
 Vitrine réfrigérée ventilée à clapets
 Umluft-Kühlvitrine mit Klappen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H2O in	H2O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
GE2SRF	840x760xh.800	820x740	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
GE3SRF	1180x760xh.800	1160x740	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
GE4SRF	1530x760xh.800	1510x740	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
GE5SRF	1870x760xh.800	1850x740	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
GE2RRF	840x760xh.800	820x740	230	0,008	50	-	1"	-	2
GE3RRF	1180x760xh.800	1160x740	230	0,010	50	-	1"	-	3
GE4RRF	1530x760xh.800	1510x740	230	0,014	50	-	1"	-	4
GE5RRF	1870x760xh.800	1850x740	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

GEMINI

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta

Open ventilated refrigerated wall display

Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte

Offene Umluft Wand-Kühlvitrine



IT

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo integrato split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. Aperta lato cliente. Vetro superiore e laterali temperati. Pannello posteriore in acciaio inox AISI 304. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale.

Può essere accessoriata evaporatore sollevabile, con illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Ouverte côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Panneau postérieur en acier inox AISI 304. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in open ventilated wall refrigerated display, with split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Top and side panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel back panel. AISI 304 stainless steel well with tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and automatic condensate-evaporating tray.

Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Offene Umluft Einbau-Wandkühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Hinteres Paneel aus Edelstahl AISI 304. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluft-Kühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasser-Abfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbaarem Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

GEMINI

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta
Open ventilated refrigerated wall display
Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte
Offene Umluft Wand-Kühlvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H2O in	H2O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
GE2SRMA	840x760xh.800	820x740	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
GE3SRMA	1180x760xh.800	1160x740	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
GE4SRMA	1530x760xh.800	1510x740	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
GE5SRMA	1870x760xh.800	1850x740	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
GE2RRMA	840x760xh.800	820x740	230	0,008	50	-	1"	-	2
GE3RRMA	1180x760xh.800	1160x740	230	0,010	50	-	1"	-	3
GE4RRMA	1530x760xh.800	1510x740	230	0,014	50	-	1"	-	4
GE5RRMA	1870x760xh.800	1850x740	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DATT2	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 2 GN
DATT3	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 3 GN
DATT4	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 4 GN
DATT5	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

GEMINI

Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura
Ventilated refrigerated well with superstructure
Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure
Umluft-Kühlbecken mit Aufbau



IT

Vasca refrigerata ventilata da incasso, con sovrastruttura. Gruppo integrato o remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Fondo della vasca raggiato, regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm ed inclinabile. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sovrastruttura realizzata con due montanti in ottone cromato e vetro temperato curvo con illuminazione a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa, evaporatore sollevabile, supporti bacinelle e vetro frontale parasputo. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Cuve réfrigérée ventilée encastrable, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisée en acier inox AISI 304. Fond de cuve rayonné, réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm et inclinable. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage à led. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation automatique des condensats, évaporateur relevable, supports pour bacs et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN

EN

Drop-in ventilated refrigerated well with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Radiused well in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Superstructure consisting of a curved toughened glass with led lighting and two chrome plated brass columns. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray, lift-up evaporator, supports for containers and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Umluft-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Abgerundetes Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Aufbau mit gebogener Hartglas-Abdeckung mit Led-Beleuchtung und zwei Halterungen aus verchromtem Messing. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale, anhebbarer Verdampfer, Stege für Behälter und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

GEMINI

Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura
 Ventilated refrigerated well with superstructure
 Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure
 Umluft-Kühlbecken mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
GE2GVRV	770x760xh.490	750x740	230	0,630	50	-	1"	R455A	2
GE3GVRV	1100x760xh.490	1080x740	230	0,150	50	-	1"	R455A	3
GE4GVRV	1420x760xh.490	1400x740	230	1,310	50	-	1"	R455A	4
GE5GVRV	1745x760xh.490	1725x740	230	1,420	50	-	1"	R455A	5
GE6GVRV	2070x760xh.490	2050x740	230	1,740	50	-	1"	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
GE2RVRV	770x760xh.490	750x740	230	0,048	50	-	1"	-	2
GE3RVRV	1100x760xh.490	1080x740	230	0,050	50	-	1"	-	3
GE4RVRV	1420x760xh.490	1400x740	230	0,094	50	-	1"	-	4
GE5RVRV	1745x760xh.490	1725x740	230	0,098	50	-	1"	-	5
GE6RVRV	2070x760xh.490	2050x740	230	0,142	50	-	1"	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DAVF3	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 3 GN
DAVF4	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 4 GN
DAVF5	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 5 GN
DAVF6	Vetro frontale parasputo / Front glass sneeze guard / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe 6 GN
DASBVRV2	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 2 GN
DASBVRV3	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 3 GN
DASBVRV4	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 4 GN
DASBVRV5	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 5 GN
DASBVRV6	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 6 GN

GEMINI

Vasca refrigerata ventilata senza sovrastruttura

Ventilated refrigerated well without superstructure

Cuve réfrigérée ventilée sans superstructure

Umluft-Kühlbecken ohne Aufbau



IT

Vasca refrigerata ventilata da incasso, senza sovrastruttura. Gruppo integrato o remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Fondo della vasca raggiato, regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm ed inclinabile. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa, evaporatore sollevabile e supporti bacinelle. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR

Cuve réfrigérée ventilée encastrable, sans superstructure. Groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisée en acier inox AISI 304. Fond de cuve rayonné, réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm et inclinable. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation automatique des condensats, évaporateur relevable et supports pour bacs. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

EN

Drop-in ventilated refrigerated well without superstructure. Integrated condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Radiused well in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray, lift-up evaporator and supports for containers.

Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

DE

Einbau-Umluft-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 ohne Aufbau. Integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Abgerundetes Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale, anhebbarer Verdampfer und Stege für Behälter und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

GEMINI

Vasca refrigerata ventilata senza sovrastruttura
 Ventilated refrigerated well without superstructure
 Cuve réfrigérée ventilée sans superstructure
 Umluft-Kühlbecken ohne Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
GE2GVRVS	770x760	750x740	230	0,62	50	-	1"	R455A	2
GE3GVRVS	1100x760	1080x740	230	1,14	50	-	1"	R455A	3
GE4GVRVS	1420x760	1400x740	230	1,30	50	-	1"	R455A	4
GE5GVRVS	1745x760	1725x740	230	1,40	50	-	1"	R455A	5
GE6GVRVS	2070x760	2050x740	230	1,72	50	-	1"	R455A	6
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
GE2RVRVS	770x760	750x740	230	0,04	50	-	1"	-	2
GE3RVRVS	1100x760	1080x740	230	0,04	50	-	1"	-	3
GE4RVRVS	1420x760	1400x740	230	0,08	50	-	1"	-	4
GE5RVRVS	1745x760	1725x740	230	0,08	50	-	1"	-	5
GE6RVRVS	2070x760	2050x740	230	0,12	50	-	1"	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DASBVRV2	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 2 GN
DASBVRV3	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 3 GN
DASBVRV4	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 4 GN
DASBVRV5	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 5 GN
DASBVRV6	Kit supporti bacinelle / Pair of supports for containers / Paire de supports bacs / Paar Stege für Behälter 6 GN

LYRA

INDICE / INDEX

LYRA (Larghezza 650 mm / Width 650 mm)

PAGINA / PAGE

VETRINA NEUTRA APERTA / OPEN NEUTRAL DISPLAY	137-138
VETRINA NEUTRA CON FLAPS / NEUTRAL DISPLAY WITH FLAPS	139-140
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA APERTA / OPEN VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY	141-142
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CHIUSA / CLOSED VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY	143-144
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON FLAPS / VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY WITH FLAPS	145-146
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON PORTE SCORREVOLI / VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY WITH SLIDING DOORS	147-148
VETRINA MURALE REFRIGERATA VENTILATA APERTA / OPEN VENTILATED REFRIGERATED WALL DISPLAY	149-150
VETRINA MURALE REFRIGERATA VENTILATA CON PORTE SCORREVOLI / VENTILATED REFRIGERATED WALL DISPLAY WITH SLIDING DOORS	151-152

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

LYRA (Largeur 650 mm / Breite 650 mm)

PAGE / SEITE

VITRINE NEUTRE OUVERTE / OFFENE NEUTRALVITRINE	137-138
VITRINE NEUTRE À CLAPETS / NEUTRALVITRINE MIT KLAPPEN	139-140
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE / OFFENE UMLUFT-KÜHLVITRINE	141-142
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE FERMÉE / GESCHLOSSENE UMLUFT-KÜHLVITRINE	143-144
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE À CLAPETS / UMLUFT-KÜHLVITRINE MIT KLAPPEN	145-146
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PORTES COULISSANTES / UMLUFT-KÜHLVITRINE MIT SCHIEBETÜREN	147-148
VITRINE MURALE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE / OFFENE UMLUFT WAND-KÜHLVITRINE	149-150
VITRINE MURALE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PORTES COULISSANTES / UMLUFT WAND-KÜHLVITRINE MIT SCHIEBETÜREN	151-152

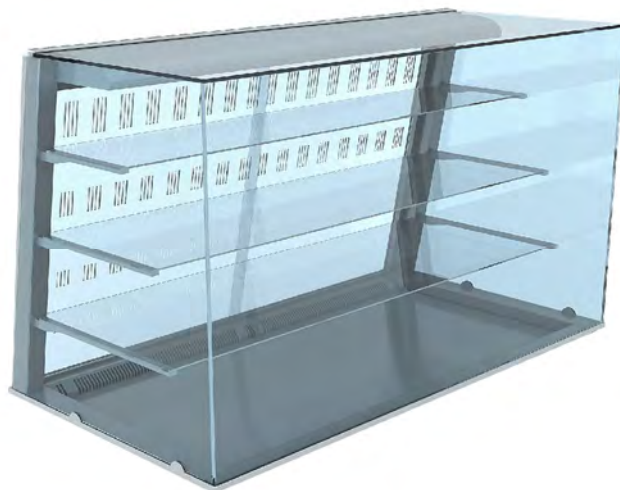
LYRA

Vetrina neutra aperta

Open neutral display

Vitrine neutre ouverte

Offene Neutralvitrine



IT

Vetrina neutra aperta da appoggio. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lati cliente ed operatore. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna a led. Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine neutre ouverte à poser. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côtés service et client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur à led. Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Sit-on open neutral display. Ideal for bread, cutlery and trays. Open both on the customer and the operator side. Upper and side panel in toughened glass. AISI 304 stainless steel bottom shelf. 3 toughened glass shelves. Interior led lighting. May be accessorised with led lighting under each shelf. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Offene Aufsatz-Neutralvitrine. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Kunden- wie auch auf der Bedienungsseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

LYRA

Vetrina neutra aperta

Open neutral display

Vitrine neutre ouverte

Offene Neutralvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
LY2NA	840x650xh.800	-	230	0,008	50	2
LY3NA	1180x650xh.800	-	230	0,010	50	3
LY4NA	1530x650xh.800	-	230	0,018	50	4
LY5NA	1870x650xh.800	-	230	0,022	50	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

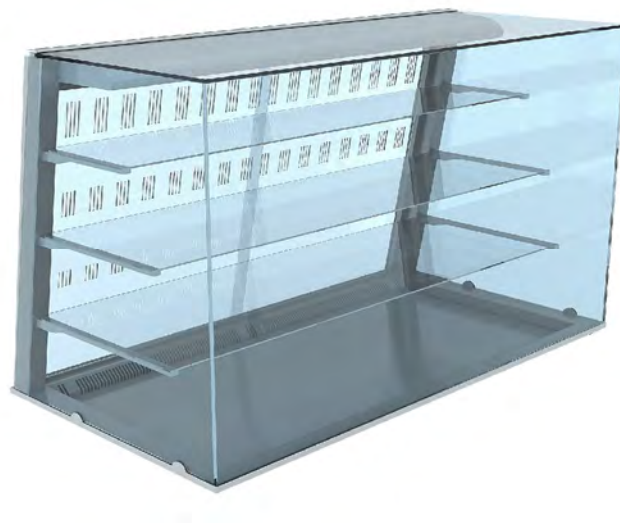
LYRA

Vetrina neutra con flaps

Neutral display with flaps

Vitrine neutre à clapets

Neutralvitrine mit Klappen



IT

Vetrina neutra con flaps da appoggio. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lato operatore. Flaps lato cliente. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna a led.

Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine neutre à clapets à poser. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côté service. Clapets côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur à led.

Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Sit-on neutral display with flaps. Ideal for bread, cutlery and trays. Open on the operator side. Flaps on customer side. Upper and side panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel bottom shelf. 3 toughened glass shelves. Interior led lighting.

May be accessorised with led lighting under each shelf. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Aufsatz-Neutralvitrine mit Klappen. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Bedienungsseite offen. Klappen auf der Kundenseite. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung.

Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

LYRA

Vetrina neutra con flaps

Neutral display with flaps

Vitrine neutre à clapets

Neutralvitrine mit Klappen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

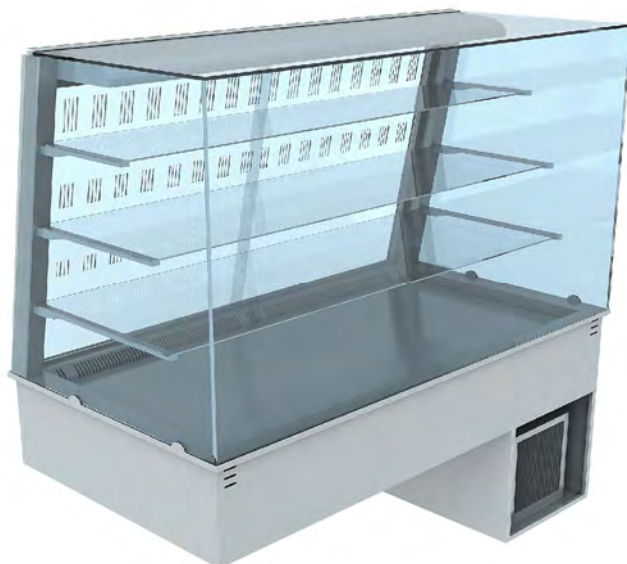
Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
LY2NF	840x650xh.800	-	230	0,008	50	2
LY3NF	1180x650xh.800	-	230	0,010	50	3
LY4NF	1530x650xh.800	-	230	0,018	50	4
LY5NF	1870x650xh.800	-	230	0,022	50	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / Led lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

LYRA

Vetrina refrigerata ventilata aperta
Open ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée ouverte
Offene Umluft-Kühlvitrine



IT

Vetrina refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo integrato split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili, dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali e superiore temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale.

Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Ouverte côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres supérieur et latéraux trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé, réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in open ventilated refrigerated display, with split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel well with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and automatic condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Offene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Bedienungsseite mit entfernbarer Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbarer Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

LYRA

Vetrina refrigerata ventilata aperta
Open ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée ouverte
Offene Umluft-Kühlvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

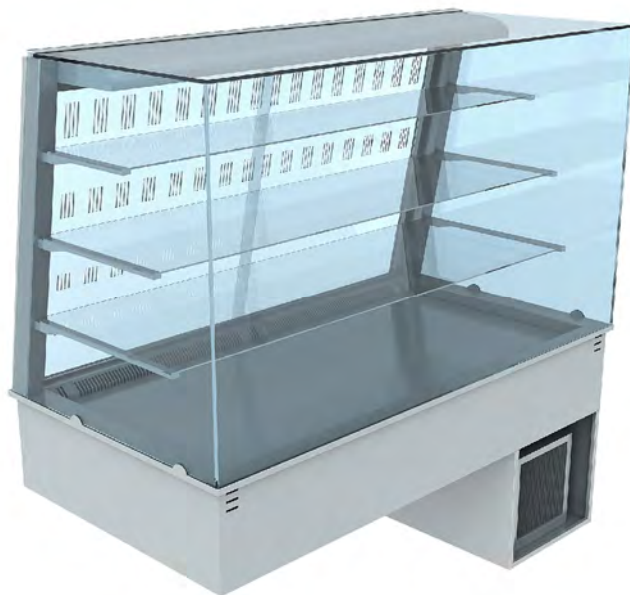
Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
LY2SRA	840x650xh.800	820x630	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
LY3SRA	1180x650xh.800	1160x630	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
LY4SRA	1530x650xh.800	1510x630	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
LY5SRA	1870x650xh.800	1850x630	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LY2RRA	840x650xh.800	820x630	230	0,008	50	-	1"	-	2
LY3RRA	1180x650xh.800	1160x630	230	0,010	50	-	1"	-	3
LY4RRA	1530x650xh.800	1510x630	230	0,014	50	-	1"	-	4
LY5RRA	1870x650xh.800	1850x630	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DATT2	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 2 GN
DATT3	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 3 GN
DATT4	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 4 GN
DATT5	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

LYRA

Vetrina refrigerata ventilata chiusa
Closed ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée fermée
Geschlossene Umluft-Kühlvitrine



IT

Vetrina refrigerata ventilata chiusa da incasso, con gruppo integrato split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Chiusa lato cliente con vetro temperato dritto, sollevabile per facilitare le operazioni di carico e pulizia. Porte scorrevoli amovibili lato operatore dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali e superiore temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale.

Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano e con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée fermée encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Fermée côté client par verre trempé droit, relevable pour faciliter les opérations de ravitaillement et de nettoyage. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé, réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in closed ventilated refrigerated display, with split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with a straight toughened glass panel, which may be raised to make loading and cleaning easier. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Side and upper panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel well with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf and automatic condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Geschlossene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgeliefert für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer geraden Frontscheibe aus Hartglas, die für eine Erleichterung der Befüllungs- und Reinigungsarbeiten angehoben werden kann. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbarer Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

LYRA

Vetrina refrigerata ventilata chiusa
Closed ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée fermée
Geschlossene Umluft-Kühlvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
LY2SRC	840x650xh.800	820x630	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
LY3SRC	1180x650xh.800	1160x630	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
LY4SRC	1530x650xh.800	1510x630	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
LY5SRC	1870x650xh.800	1850x630	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LY2RRC	840x650xh.800	820x630	230	0,008	50	-	1"	-	2
LY3RRC	1180x650xh.800	1160x630	230	0,010	50	-	1"	-	3
LY4RRC	1530x650xh.800	1510x630	230	0,014	50	-	1"	-	4
LY5RRC	1870x650xh.800	1850x630	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

LYRA

Vetrina refrigerata ventilata con flaps

Ventilated refrigerated display with flaps

Vitrine réfrigérée ventilée à clapets

Umluft-Kühlvitrine mit Klappen



IT

Vetrina refrigerata ventilata con flaps da incasso, con gruppo integrato split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Flaps lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali e superiore temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano e con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée à clapets encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Clapets du côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in ventilated refrigerated display with flaps, split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Flaps on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel well with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain.

3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf and automatic condensate-evaporating tray.

Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Klappen, Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Klappen auf der Kundenseite. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbarem Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

LYRA

Vetrina refrigerata ventilata con flaps
 Ventilated refrigerated display with flaps
 Vitrine réfrigérée ventilée à clapets
 Umluft-Kühlvitrine mit Klappen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
LY2SRF	840x650xh.800	820x630	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
LY3SRF	1180x650xh.800	1160x630	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
LY4SRF	1530x650xh.800	1510x630	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
LY5SRF	1870x650xh.800	1850x630	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LY2RRF	840x650xh.800	820x630	230	0,008	50	-	1"	-	2
LY3RRF	1180x650xh.800	1160x630	230	0,010	50	-	1"	-	3
LY4RRF	1530x650xh.800	1510x630	230	0,014	50	-	1"	-	4
LY5RRF	1870x650xh.800	1850x630	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

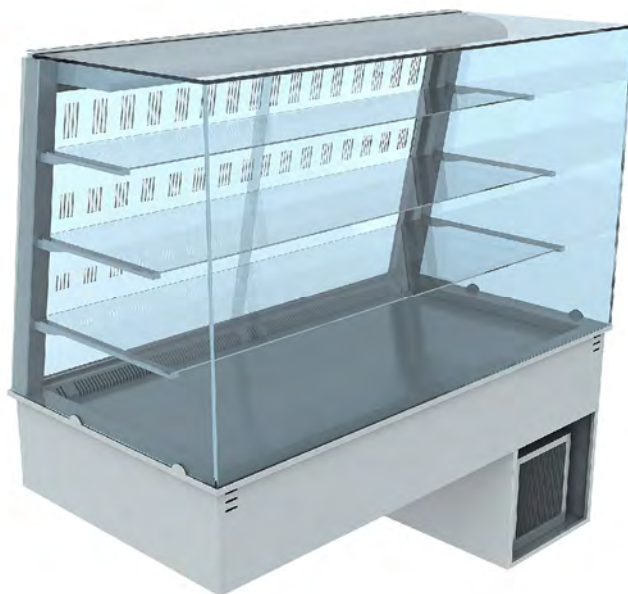
LYRA

Vetrina refrigerata ventilata con porte scorrevoli

Ventilated refrigerated display with sliding doors

Vitrine réfrigérée ventilée avec portes coulissantes

Umluft-Kühlvitrine mit Schiebetüren



IT

Vetrina refrigerata ventilata da incasso, con gruppo integrato split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Chiusa lato cliente con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato e lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali e superiore temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano e con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Fermée côté client par portes coulissantes amovibles en verre trempé et côté service par portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé, réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in ventilated refrigerated display, with split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with removable toughened glass sliding doors. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel well with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C÷+12°C with digital thermostat. May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf and automatic condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit entfernbaren Schiebetüren aus Hartglas und Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C÷+12°C über digitales Thermostat. Kann mit anhebbaarem Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden und automatischer Tauwasser verdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

LYRA

Vetrina refrigerata ventilata con porte scorrevoli
Ventilated refrigerated display with sliding doors
Vitrine réfrigérée ventilée avec portes coulissantes
Umluft-Kühlvitrine mit Schiebetüren

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
LY2SRP	840x650xh.800	820x630	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
LY3SRP	1180x650xh.800	1160x630	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
LY4SRP	1530x650xh.800	1510x630	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
LY5SRP	1870x650xh.800	1850x630	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LY2RRP	840x650xh.800	820x630	230	0,008	50	-	1"	-	2
LY3RRP	1180x650xh.800	1160x630	230	0,010	50	-	1"	-	3
LY4RRP	1530x650xh.800	1510x630	230	0,014	50	-	1"	-	4
LY5RRP	1870x650xh.800	1850x630	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

LYRA

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta

Open ventilated refrigerated wall display

Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte

Offene Umluft Wand-Kühlvitrine



IT

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo integrato split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. Aperta lato cliente. Vetro laterali e superiore temperati. Pannello posteriore in acciaio inox AISI 304. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale.

Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Ouverte côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Panneau postérieur en acier inox AISI 304. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in open ventilated wall refrigerated display, with split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Upper and side panels in toughened glass. Back panel in AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel well with tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and automatic condensate-evaporating tray.

Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Offene Umluft Einbau-Wandkühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Hinteres Paneel aus Edelstahl AISI 304. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluft-Kühlung. Automatische Abtauung.

Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbarem Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

LYRA

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta
Open ventilated refrigerated wall display
Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte
Offene Umluft Wand-Kühlvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
LY2SRMA	840x650xh.800	820x630	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
LY3SRMA	1180x650xh.800	1160x630	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
LY4SRMA	1530x650xh.800	1510x630	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
LY5SRMA	1870x650xh.800	1850x630	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LY2RRMA	840x650xh.800	820x630	230	0,008	50	-	1"	-	2
LY3RRMA	1180x650xh.800	1160x630	230	0,010	50	-	1"	-	3
LY4RRMA	1530x650xh.800	1510x630	230	0,014	50	-	1"	-	4
LY5RRMA	1870x650xh.800	1850x630	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DATT2	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 2 GN
DATT3	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 3 GN
DATT4	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 4 GN
DATT5	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 5 GN
DAILY2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILY3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILY4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILY5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

LYRA

Vetrina murale refrigerata ventilata con porte scorrevoli

Ventilated refrigerated wall display with sliding doors

Vitrine murale réfrigérée ventilée avec portes coulissantes

Umluft Wand-Kühlvitrine mit Schiebetüren



IT

Vetrina murale refrigerata ventilata da incasso con porte scorrevoli e gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. Chiusa lato cliente con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato e lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetro laterali e superiore temperati. Pannello posteriore in acciaio inox AISI 304. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte encastrable avec portes coulissantes et groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Fermée côté client par portes coulissantes amovibles en verre trempé et côté service par portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Panneau postérieur en acier inox AISI 304. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in ventilated wall refrigerated display with sliding doors and split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with removable toughened glass sliding doors. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panels in toughened glass. Back panel in AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel well with tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and automatic condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Umluft Einbau-Wandkühlvitrine mit Schiebetüren und Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit entfernbaren Schiebetüren aus Hartglas und Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Hinteres Paneel aus Edelstahl AISI 304. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschäum, FKW- und FCKW-frei. Umluft-Kühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbarer Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachtrollo mit automatischer Aufrollung und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

LYRA

Vetrina murale refrigerata ventilata con porte scorrevoli

Ventilated refrigerated wall display with sliding doors

Vitrine murale réfrigérée ventilée avec portes coulissantes

Umluft Wand-Kühlvitrine mit Schiebetüren

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
LY2SRMP	840x650xh.800	820x630	230	1,23	50	-	1"	R455A	2
LY3SRMP	1180x650xh.800	1160x630	230	1,39	50	-	1"	R455A	3
LY4SRMP	1530x650xh.800	1510x630	230	1,67	50	-	1"	R455A	4
LY5SRMP	1870x650xh.800	1850x630	230	2,08	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
LY2RRMP	840x650xh.800	820x630	230	0,018	50	-	1"	-	2
LY3RRMP	1180x650xh.800	1160x630	230	0,030	50	-	1"	-	3
LY4RRMP	1530x650xh.800	1510x630	230	0,036	50	-	1"	-	4
LY5RRMP	1870x650xh.800	1850x630	230	0,036	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DATT2	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo / 2 GN
DATT3	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 3 GN
DATT4	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 4 GN
DATT5	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

VELA

INDICE / INDEX

VELA (Larghezza 760 mm / Width 760 mm)

PAGINA / PAGE

VETRINA NEUTRA APERTA / OPEN NEUTRAL DISPLAY	155-156
VETRINA NEUTRA CON FLAPS / NEUTRAL DISPLAY WITH FLAPS	157-158
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA APERTA / OPEN VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY	159-160
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CHIUSA / CLOSED VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY	161-162
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON FLAPS / VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY WITH FLAPS	163-164
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON PORTE SCORREVOLI / VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY WITH SLIDING DOORS	165-166
VETRINA MURALE REFRIGERATA VENTILATA APERTA / OPEN VENTILATED REFRIGERATED WALL DISPLAY	167-168
VETRINA MURALE REFRIGERATA VENTILATA CON PORTE SCORREVOLI / VENTILATED REFRIGERATED WALL DISPLAY WITH SLIDING DOORS	169-170

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

VELA (Largeur 760 mm / Breite 760 mm)

PAGE / SEITE

VITRINE NEUTRE OUVERTE / OFFENE NEUTRALVITRINE /	155-156
VITRINE NEUTRE À CLAPETS / NEUTRALVITRINE MIT KLAPPEN	157-158
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE / OFFENE UMLUFT-KÜHLVITRINE	159-160
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE FERMÉE / GESCHLOSSENE UMLUFT-KÜHLVITRINE	161-162
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE À CLAPETS / UMLUFT-KÜHLVITRINE MIT KLAPPEN	163-164
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PORTES COULISSANTES / UMLUFT-KÜHLVITRINE MIT SCHIEBETÜREN	165-166
VITRINE MURALE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE / OFFENE UMLUFT WAND-KÜHLVITRINE	167-168
VITRINE MURALE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PORTES COULISSANTES / UMLUFT WAND-KÜHLVITRINE MIT SCHIEBETÜREN	169-170

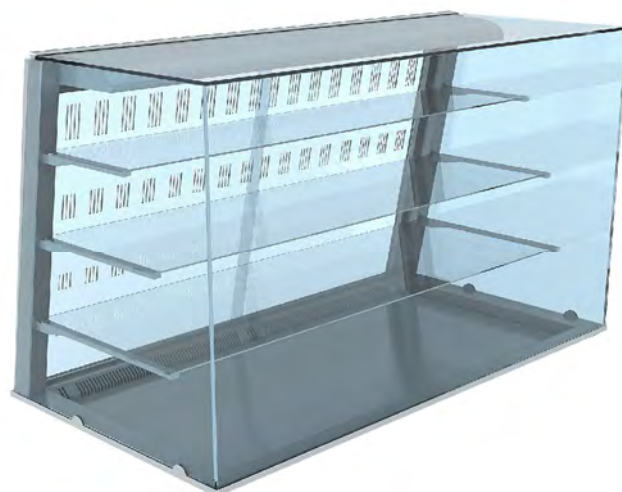
VELA

Vetrina neutra aperta

Open neutral display

Vitrine neutre ouverte

Offene Neutralvitrine



IT

Vetrina neutra aperta. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lati cliente ed operatore. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304.

3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna a led.

Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano.

Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine neutre ouverte. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côtés service et client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur à led.

Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère.

Disponibile dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Open neutral display. Ideal for bread, cutlery and trays. Open both on the customer and the operator side. Upper and side panels in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. 3 toughened glass shelves. Interior led lighting.

May be accessorised with led lighting under each shelf.

Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Offene Neutralvitrine. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Kunden- wie auch auf der Bedienungsseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung.

Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

VELA

Vetrina neutra aperta
Open neutral display
Vitrine neutre ouverte
Offene Neutralvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
VE2NA	840x760xh.800	-	230	0,008	50	2
VE3NA	1180x760xh.800	-	230	0,010	50	3
VE4NA	1530x760xh.800	-	230	0,018	50	4
VE5NA	1870x760xh.800	-	230	0,022	50	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

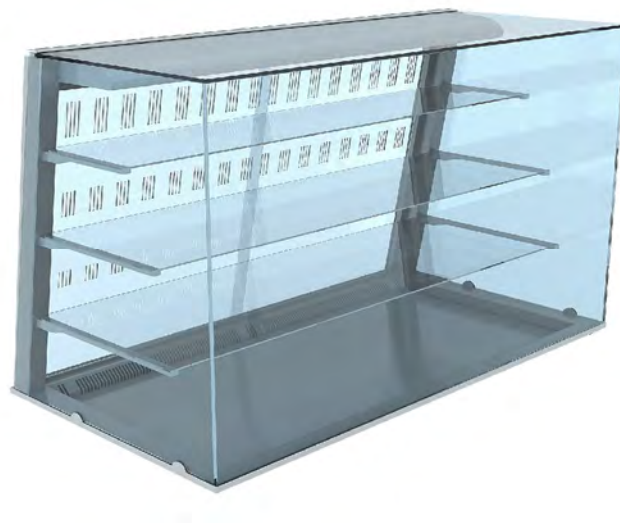
VELA

Vetrina neutra con flaps

Neutral display with flaps

Vitrine neutre à clapets

Neutralvitrine mit Klappen



IT

Vetrina neutra con flaps. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lato operatore. Flaps lato cliente. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. 3 ripiani in vetro temperato. Illuminazione interna a led.

Può essere accessoriata con illuminazione a led sotto ogni ripiano. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine neutre à clapets. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côté service. Clapets côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. 3 étagères en verre trempé. Éclairage intérieur à led.

Peut être accessoirisée avec éclairage à led sous chaque étagère. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Neutralvitrine mit Klappen. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Bedienungsseite offen. Klappen auf der Kundenseite. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. 3 Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung.

Kann mit Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

DE

Neutral display with flaps. Ideal for bread, cutlery and trays. Open on the operator side. Flaps on customer side. Upper and side panels in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. 3 toughened glass shelves. Interior led lighting with fluorescent lamp.

May be accessorised with led lighting under each shelf. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

VELA

Vetrina neutra con flaps

Neutral display with flaps

Vitrine neutre à clapets

Neutralvitrine mit Klappen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

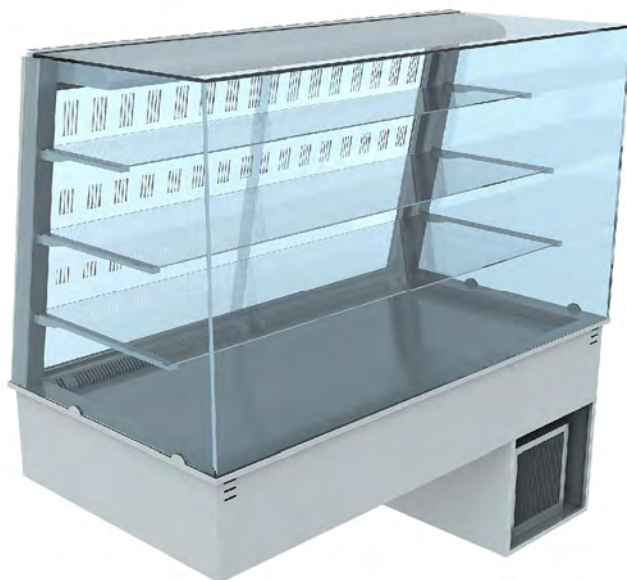
Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	GN
VE2NF	840x760xh.800	-	230	0,008	50	2
VE3NF	1180x760xh.800	-	230	0,010	50	3
VE4NF	1530x760xh.800	-	230	0,018	50	4
VE5NF	1870x760xh.800	-	230	0,022	50	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAILY2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILY3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILY4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILY5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

VELA

Vetrina refrigerata ventilata aperta
Open ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée ouverte
Offene Umluft-Kühlvitrine



IT

Vetrina refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo integrato split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili, dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali e superiore temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale.

Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Ouverte côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres supérieur et latéraux trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé, réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in open ventilated refrigerated display, with split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel well with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and automatic condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Offene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbarer Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

VELA

Vetrina refrigerata ventilata aperta

Open ventilated refrigerated display

Vitrine réfrigérée ventilée ouverte

Offene Umluft-Kühlvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
VE2SRA	840x760xh.800	820x740	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
VE3SRA	1180x760xh.800	1160x740	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
VE4SRA	1530x760xh.800	1510x740	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
VE5SRA	1870x760xh.800	1850x740	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
VE2RRA	840x760xh.800	820x740	230	0,008	50	-	1"	-	2
VE3RRA	1180x760xh.800	1160x740	230	0,010	50	-	1"	-	3
VE4RRA	1530x760xh.800	1510x740	230	0,014	50	-	1"	-	4
VE5RRA	1870x760xh.800	1850x740	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DATT2	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 2 GN
DATT3	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 3 GN
DATT4	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 4 GN
DATT5	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

VELA

Vetrina refrigerata ventilata chiusa
Closed ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée fermée
Geschlossene Umluft-Kühlvitrine



IT

Vetrina refrigerata ventilata chiusa da incasso, con gruppo integrato split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Chiusa lato cliente con vetro temperato dritto, sollevabile per facilitare le operazioni di carico e pulizia. Porte scorrevoli amovibili lato operatore dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali e superiore temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale.

Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano e con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée fermée encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Fermée côté client par verre trempé droit, relevable pour faciliter les opérations de ravitaillement et de nettoyage. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé, réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in closed ventilated refrigerated display, with split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with a straight toughened glass panel, which may be raised to make loading and cleaning easier. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Side and upper panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel well with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf and automatic condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Geschlossene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer geraden Frontscheibe aus Hartglas, die für eine Erleichterung der Befüllungs- und Reinigungsarbeiten angehoben werden kann. Bedienungsseite mit entfernbarer Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss.

3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Kann mit anhebbarer Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

VELA

Vetrina refrigerata ventilata chiusa
Closed ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée fermée
Geschlossene Umluft-Kühlvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
VE2SRC	840x760xh.800	820x740	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
VE3SRC	1180x760xh.800	1160x740	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
VE4SRC	1530x760xh.800	1510x740	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
VE5SRC	1870x760xh.800	1850x740	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
VE2RRC	840x760xh.800	820x740	230	0,008	50	-	1"	-	2
VE3RRC	1180x760xh.800	1160x740	230	0,010	50	-	1"	-	3
VE4RRC	1530x760xh.800	1510x740	230	0,014	50	-	1"	-	4
VE5RRC	1870x760xh.800	1850x740	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DAILY2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILY3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILY4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILY5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

VELA

Vetrina refrigerata ventilata con flaps

Ventilated refrigerated display with flaps

Vitrine réfrigérée ventilée à clapets

Umluft-Kühlvitrine mit Klappen



IT

Vetrina refrigerata ventilata con flaps da incasso, con gruppo integrato split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Flaps lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali e superiore temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano e con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée à clapets encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Clapets du côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in ventilated refrigerated display with flaps, split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Flaps on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel well with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain.

3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf and automatic condensate-evaporating tray.

Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Klappen, Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Klappen auf der Kundenseite. Bedienungssseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbarem Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

VELA

Vetrina refrigerata ventilata con flaps
Ventilated refrigerated display with flaps
Vitrine réfrigérée ventilée à clapets
Umluft-Kühlvitrine mit Klappen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

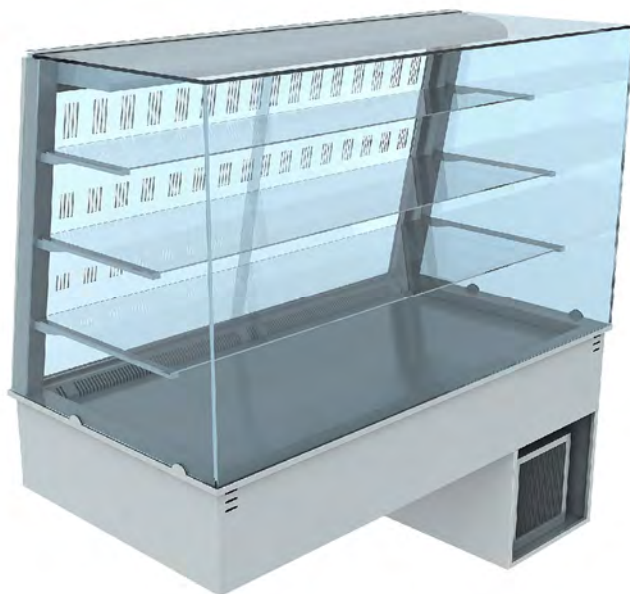
Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
VE2SRF	840x760xh.800	820x740	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
VE3SRF	1180x760xh.800	1160x740	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
VE4SRF	1530x760xh.800	1510x740	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
VE5SRF	1870x760xh.800	1850x740	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
VE2RRF	840x760xh.800	820x740	230	0,008	50	-	1"	-	2
VE3RRF	1180x760xh.800	1160x740	230	0,010	50	-	1"	-	3
VE4RRF	1530x760xh.800	1510x740	230	0,014	50	-	1"	-	4
VE5RRF	1870x760xh.800	1850x740	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

VELA

Vetrina refrigerata ventilata con porte scorrevoli
Ventilated refrigerated display with sliding doors
Vitrine réfrigérée ventilée avec portes coulissantes
Umluft-Kühlvitrine mit Schiebetüren



IT

Vetrina refrigerata ventilata da incasso, con gruppo integrato split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Chiusa lato cliente con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato e lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali e superiore temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano e con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Fermée côté client par portes coulissantes amovibles en verre trempé et côté service par portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé, réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in ventilated refrigerated display, with split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with removable toughened glass sliding doors. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panels in toughened glass. AISI 304 stainless steel well with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C÷+12°C with digital thermostat. May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf and automatic condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit entfernbaren Schiebetüren aus Hartglas und Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Einlegeböden. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschäum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondens-Wasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C÷+12°C über digitales Thermostat. Kann mit anhebbaarem Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

VELA

Vetrina refrigerata ventilata con porte scorrevoli
Ventilated refrigerated display with sliding doors
Vitrine réfrigérée ventilée avec portes coulissantes
Umluft-Kühlvitrine mit Schiebetüren

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
VE2SRP	840x760xh.800	820x740	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
VE3SRP	1180x760xh.800	1160x740	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
VE4SRP	1530x760xh.800	1510x740	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
VE5SRP	1870x760xh.800	1850x740	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
VE2RRP	840x760xh.800	820x740	230	0,008	50	-	1"	-	2
VE3RRP	1180x760xh.800	1160x740	230	0,010	50	-	1"	-	3
VE4RRP	1530x760xh.800	1510x740	230	0,014	50	-	1"	-	4
VE5RRP	1870x760xh.800	1850x740	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

VELA

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta

Open ventilated refrigerated wall display

Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte

Offene Umluft Wand-Kühlvitrine



IT

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. Aperta lato cliente. Vetro laterali e superiore temperati. Pannello posteriore in acciaio inox AISI 304. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale.

Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Ouverte côté client. Verres latéraux et supérieur trempés. Panneau postérieur en acier inox AISI 304. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation automatique des condensats.

Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in open ventilated wall refrigerated display, with split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Upper and side panels in toughened glass. Back panel in AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel well with tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and automatic condensate-evaporating tray.

Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Offene Umluft Einbau-Wandkühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Hinteres Paneel aus Edelstahl AISI 304. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluft-Kühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbarer Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden.

Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

VELA

Vetrina murale refrigerata ventilata aperta
Open ventilated refrigerated wall display
Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte
Offene Umluft Wand-Kühlvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
VE2SRMA	840x760xh.800	820x740	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
VE3SRMA	1180x760xh.800	1160x740	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
VE4SRMA	1530x760xh.800	1510x740	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
VE5SRMA	1870x760xh.800	1850x740	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
VE2RRMA	840x760xh.800	820x740	230	0,008	50	-	1"	-	2
VE3RRMA	1180x760xh.800	1160x740	230	0,010	50	-	1"	-	3
VE4RRMA	1530x760xh.800	1510x740	230	0,014	50	-	1"	-	4
VE5RRMA	1870x760xh.800	1850x740	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DATT2	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 2 GN
DATT3	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 3 GN
DATT4	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 4 GN
DATT5	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

VELA

Vetrina murale refrigerata ventilata con porte scorrevoli

Ventilated refrigerated wall display with sliding doors

Vitrine murale réfrigérée ventilée avec portes coulissantes

Umluft Wand-Kühlvitrine mit Schiebetüren



IT

Vetrina murale refrigerata ventilata da incasso con porte scorrevoli e gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi. Chiusa lato cliente con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato. Vetro laterali e superiore temperati. Pannello posteriore in acciaio inox AISI 304. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con evaporatore sollevabile, illuminazione a led sotto ogni ripiano, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

FR

Vitrine murale réfrigérée ventilée ouverte encastrable avec portes coulissantes et groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets. Fermée côté client par portes coulissantes amovibles en verre trempé. Verres latéraux et supérieur trempés. Panneau postérieur en acier inox AISI 304. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec évaporateur relevable, éclairage à led sous chaque étagère, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

EN

Drop-in ventilated wall refrigerated display with sliding doors and split condensing unit or set up for remote condensing unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with removable toughened glass sliding doors. Upper and side panels in toughened glass. Back panel in AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel well with tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior led lighting. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with lift-up evaporator, led lighting under each shelf, automatic roll-up front blind and automatic condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

DE

Umluft Einbau-Wandkühlvitrine mit Schiebetüren und Split-Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit entfernbaren Schiebetüren aus Hartglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Hinteres Paneel aus Edelstahl AISI 304. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluft-Kühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasser-Abfluss. 3 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit anhebbarer Verdampfer, Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden, Front-Nachtrollo mit automatischer Aufrollung und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

VELA

Vetrina murale refrigerata ventilata con porte scorrevoli

Ventilated refrigerated wall display with sliding doors

Vitrine murale réfrigérée ventilée avec portes coulissantes

Umluft Wand-Kühlvitrine mit Schiebetüren

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split ari condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
VE2SRMP	840x760xh.800	820x740	230	1,323	50	-	1"	R455A	2
VE3SRMP	1180x760xh.800	1160x740	230	1,606	50	-	1"	R455A	3
VE4SRMP	1530x760xh.800	1510x740	230	1,890	50	-	1"	R455A	4
VE5SRMP	1870x760xh.800	1850x740	230	2,523	50	-	1"	R455A	5
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
VE2RRMP	840x760xh.800	820x740	230	0,008	50	-	1"	-	2
VE3RRMP	1180x760xh.800	1160x740	230	0,010	50	-	1"	-	3
VE4RRMP	1530x760xh.800	1510x740	230	0,014	50	-	1"	-	4
VE5RRMP	1870x760xh.800	1850x740	230	0,022	50	-	1"	-	5
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAES	Evaporatore sollevabile / Lift-up evaporator / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer
DATT2	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 2 GN
DATT3	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 3 GN
DATT4	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 4 GN
DATT5	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo 5 GN
DAILV2	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 2 GN
DAILV3	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 3 GN
DAILV4	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 4 GN
DAILV5	Illuminazione a led su ogni ripiano / LED lighting under each shelf / Éclairage à led sous chaque étagère / Led-Beleuchtung unter jedem Einlegeboden 5 GN

GALAXY

INDICE / INDEX

GALAXY (Larghezza 630/650 mm / Width 630/650 mm)

PAGINA / PAGE

VETRINA REFRIGERATA VENTILATA APERTA / OPEN VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY	173-174
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CHIUSA / CLOSED VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY	175-176
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON FLAPS / VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY WITH FLAPS	177-178
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON PORTE SCORREVOLI / VENTILATED REFRIGERATED DISPLAY WITH SLIDING DOORS	179-180
ESEMPI DI COMBINAZIONI / EXAMPLES OF POSSIBLE LAYOUT	181

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

GALAXY (Largeur 630/650 mm / Breite 630/650 mm)

PAGE / SEITE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE / OFFENE UMLUFT-KÜHLVITRINE	173-174
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE FERMÉE / GESCHLOSSENE UMLUFT-KÜHLVITRINE	175-176
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE À CLAPETS / UMLUFT-KÜHLVITRINE MIT KLAPPEN	177-178
VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PORTES COULISSANTES / UMLUFT-KÜHLVITRINE MIT SCHIEBETÜREN	179-180
EXEMPLES DE COMBINAISONS / BEISPIELE FÜR ZUSAMMENSTELLUNGEN	181

GALAXY

Vetrina refrigerata ventilata aperta
Open ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée ouverte
Offene Umluft-Kühlvitrine



IT

Vetrina refrigerata ventilata aperta da appoggio. Può essere appoggiata su un piano in acciaio inox oppure sur piani e vasche drop-in. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato. Vetri laterali in vetrocamera temperato. 3 ripiani grigliati. Struttura in acciaio inox AISI 304. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Disponibile nelle versioni con gruppo integrato nella parte superiore o predisposta per gruppo remoto, con o senza fondo in acciaio inox AISI 304.

Può essere accessoriata con tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée ouverte à poser. Peut être placée sur un plan en acier inox ou sur plans et cuves réfrigérés encastrables. Ouverte côté client. Portes coulissantes amovibles en verre trempé côté service. Doubles vitrages trempés latéraux. 3 clayettes. Structure en acier inox AISI 304. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Disponible dans les versions avec groupe intégré en partie haute ou prédisposée pour groupe à distance, avec ou sans fond en acier inox AISI 304.

Peut être accessoirisée avec rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation automatique des condensats.

EN

Sit-on open ventilated refrigerated display. Can be placed on an AISI 304 stainless steel plate or drop-in refrigerated tops and drop-in refrigerated wells. Open on customer side. Operator side with removable sliding doors in toughened glass. Side double-glazed panels in toughened glass. 3 intermediate wire shelves. Frame in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. Interior led lighting. Version with incorporated condensing unit in upper part or set up for remote condensing unit, with or without AISI 304 stainless steel bottom. May be accessorised with automatic roll-up front blind and automatic condensate-evaporating tray.

DE

Offene Umluft Aufsatz-Kühlvitrine. Kann auf rostfreiem Edelstahl AISI 304 Platte oder auf Einbau-Kühlbecken und Einbau-Kühlplatten gesetzt werden. Auf der Kundenseite offen. Service-seite mit herausnehmbaren Schiebetüren aus Hartglas. Seitliche Scheiben aus Doppelhartglas. 3 Gitter-Zwischenböden. Struktur aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. Interne Led-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Lieferbar in den Ausführungen mit in den oberen Bereich integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung, mit oder ohne Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Kann mit Front-Nachtrollo mit automatischer Aufrollung und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden.

GALAXY

Vetrina refrigerata ventilata aperta
Open ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée ouverte
Offene Umluft-Kühlvitrine

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
GAGP11A	1100x650xh.1345	-	230	0,587	50	-	½	R455A	-
GAGS11A	1100x630xh.1330	-	230	0,587	50	-	½	R455A	-
GAGP14A	1400x650xh.1345	-	230	0,709	50	-	½	R455A	-
GAGS14A	1400x630xh.1330	-	230	0,709	50	-	½	R455A	-
GAGP17A	1700x650xh.1345	-	230	1,118	50	-	½	R455A	-
GAGS17A	1700x630xh.1330	-	230	1,118	50	-	½	R455A	-
GAGP20A	2050x650xh.1345	-	230	1,237	50	-	½	R455A	-
GAGS20A	2050x630xh.1330	-	230	1,237	50	-	½	R455A	-
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
GARP11A	1100x650xh.1015	-	230	0,010	50	-	½	-	-
GARS11A	1100x630xh.1000	-	230	0,010	50	-	½	-	-
GARP14A	1400x650xh.1015	-	230	0,014	50	-	½	-	-
GARS14A	1400x630xh.1000	-	230	0,014	50	-	½	-	-
GARP17A	1700x650xh.1015	-	230	0,018	50	-	½	-	-
GARS17A	1700x630xh.1000	-	230	0,018	50	-	½	-	-
GARP20A	2050x650xh.1015	-	230	0,022	50	-	½	-	-
GARS20A	2050x630xh.1000	-	230	0,022	50	-	½	-	-
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DATT14	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo
DATT20	Tendina termica / Thermic front blind / Rideau thermique / Front-Nachttrollo

GALAXY

Vetrina refrigerata ventilata chiusa
Closed ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée fermée
Geschlossene Umluft-Kühlvitrine



IT

Vetrina refrigerata ventilata chiusa da appoggio. Può essere appoggiata su un piano in acciaio inox oppure sui piani e vasche drop-in. Chiusa lato cliente con vetro temperato. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato. Vetri laterali in vetrocamera temperato. 3 ripiani grigliati. Struttura in acciaio inox AISI 304. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Disponibile nelle versioni con gruppo integrato nella parte superiore o predisposta per gruppo remoto, con o senza fondo in acciaio inox AISI 304. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée fermée à poser. Peut être placée sur un plan en acier inox ou sur plans et cuves réfrigérés encastrables. Fermée côté client par verre trempé. Portes coulissantes amovibles en verre trempé côté service. Doubles vitrages trempés latéraux. 3 clayettes. Structure en acier inox AISI 304. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Disponible dans les versions avec groupe intégré en partie haute ou prédisposée pour groupe à distance, avec ou sans fond en acier inox AISI 304.

Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation automatique des condensats.

EN

Sit-on closed ventilated refrigerated display. Can be placed on an AISI 304 stainless steel plate or drop-in refrigerated tops and drop-in refrigerated wells. Closed on the customer side with a toughened glass panel. Operator side with removable sliding doors in toughened glass. Side double-glazed panels in toughened glass. 3 intermediate wire shelves. Frame in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. Interior led lighting. Version with incorporated condensing unit in upper part or set up for remote condensing unit, with or without AISI 304 stainless steel bottom.

May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray.

DE

Geschlossene Umluft Aufsatz-Kühlvitrine. Kann auf rostfreiem Edelstahl AISI 304 Platte oder auf Einbau-Kühlbecken und Einbau-Kühlplatten gesetzt werden. Auf der Kundenseite geschlossen mit Frontscheibe aus Hartglas. Service-seite mit herausnehmbaren Schiebetüren aus Hartglas. Seitliche Scheiben aus Doppelhartglas. 3 Gitter-Zwischenböden. Struktur aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. Interne LED-Beleuchtung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Lieferbar in den Ausführungen mit in den oberen Bereich integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung, mit oder ohne Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kann mit automatischer Tauwasser-Verdunstungsschale ausgerüstet werden.

GALAXY

Vetrina refrigerata ventilata chiusa
Closed ventilated refrigerated display
Vitrine réfrigérée ventilée fermée
Geschlossene Umluft-Kühlvitrine

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Ext. size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
GAGP11C	1100x650xh.1345	-	230	0,587	50	-	½	R455A	-
GAGS11C	1100x630xh.1330	-	230	0,587	50	-	½	R455A	-
GAGP14C	1400x650xh.1345	-	230	0,709	50	-	½	R455A	-
GAGS14C	1400x630xh.1330	-	230	0,709	50	-	½	R455A	-
GAGP17C	1700x650xh.1345	-	230	1,118	50	-	½	R455A	-
GAGS17C	1700x630xh.1330	-	230	1,118	50	-	½	R455A	-
GAGP20C	2050x650xh.1345	-	230	1,237	50	-	½	R455A	-
GAGS20C	2050x630xh.1330	-	230	1,237	50	-	½	R455A	-
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
GARP11C	1100x650xh.1015	-	230	0,010	50	-	½	-	-
GARS11C	1100x630xh.1000	-	230	0,010	50	-	½	-	-
GARP14C	1400x650xh.1015	-	230	0,014	50	-	½	-	-
GARS14C	1400x630xh.1000	-	230	0,014	50	-	½	-	-
GARP17C	1700x650xh.1015	-	230	0,018	50	-	½	-	-
GARS17C	1700x630xh.1000	-	230	0,018	50	-	½	-	-
GARP20C	2050x650xh.1015	-	230	0,022	50	-	½	-	-
GARS20C	2050x630xh.1000	-	230	0,022	50	-	½	-	-
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale

GALAXY

Vetrina refrigerata ventilata con flaps
Ventilated refrigerated display with flaps
Vitrine réfrigérée ventilée à clapets
Umluft-Kühlvitrine mit Klappen



IT

Vetrina refrigerata ventilata da appoggio con flaps lato cliente. Può essere appoggiata su un piano in acciaio inox oppure sui piani e vasche drop-in. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato. Vetri laterali in vetrocamera temperato. 3 ripiani grigliati. Struttura in acciaio inox AISI 304. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Disponibile nelle versioni con gruppo integrato nella parte superiore o predisposta per gruppo remoto, con o senza fondo in acciaio inox AISI 304.

Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée à poser, avec clapets côté client. Peut être placée sur un plan en acier inox ou sur plans et cuves réfrigérés encastrables. Portes coulissantes amovibles en verre trempé côté service. Doubles vitrages trempés latéraux. 3 clayettes. Structure en acier inox AISI 304. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Disponibile dans les versions avec groupe intégré en partie haute ou prédisposée pour groupe à distance, avec ou sans fond en acier inox AISI 304.

Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation automatique des condensats.

EN

Sit-on ventilated refrigerated display with flaps on customer side. Can be placed on an AISI 304 stainless steel plate or drop-in refrigerated tops and drop-in refrigerated wells. Operator side with removable sliding doors in toughened glass. Side double-glazed panels in toughened glass. 3 intermediate wire shelves. Frame in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. Interior led lighting.

Version with incorporated condensing unit in upper part or set up for remote condensing unit, with or without AISI 304 stainless steel bottom.

May be accessorised with condensate-evaporating tray.

DE

Umluft Aufsatz-Kühlvitrine mit Klappen auf der Kundenseite. Kann auf rostfreiem Edelstahl AISI 304 Platte oder auf Einbau-Kühlbecken und Einbau-Kühlplatten gesetzt werden. Service-seite mit herausnehmbaren Schiebetüren aus Hartglas. Seitliche Scheiben aus Doppelhartglas. 3 Gitter-Zwischenböden. Struktur aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. Interne Led-Beleuchtung. Temperatur-Einstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Lieferbar in den Ausführungen mit in den oberen Bereich integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung, mit oder ohne Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden.

GALAXY

Vetrina refrigerata ventilata con flaps
 Ventilated refrigerated display with flaps
 Vitrine réfrigérée ventilée à clapets
 Umluft-Kühlvitrine mit Klappen

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
GAGP11F	1100x650xh.1345	-	230	0,587	50	-	½	R455A	-
GAGS1F	1100x630xh.1330	-	230	0,587	50	-	½	R455A	-
GAGP14F	1400x650xh.1345	-	230	0,709	50	-	½	R455A	-
GAGS14F	1400x630xh.1330	-	230	0,709	50	-	½	R455A	-
GAGP17F	1700x650xh.1345	-	230	1,118	50	-	½	R455A	-
GAGS17F	1700x630xh.1330	-	230	1,118	50	-	½	R455A	-
GAGP20F	2050x650xh.1345	-	230	1,237	50	-	½	R455A	-
GAGS20F	2050x630xh.1330	-	230	1,237	50	-	½	R455A	-
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
GARP11F	1100x650xh.1015	-	230	0,010	50	-	½	-	-
GARS11F	1100x630xh.1000	-	230	0,010	50	-	½	-	-
GARP14F	1400x650xh.1015	-	230	0,014	50	-	½	-	-
GARS14F	1400x630xh.1000	-	230	0,014	50	-	½	-	-
GARP17F	1700x650xh.1015	-	230	0,018	50	-	½	-	-
GARS17F	1700x630xh.1000	-	230	0,018	50	-	½	-	-
GARP20F	2050x650xh.1015	-	230	0,022	50	-	½	-	-
GARS20F	2050x630xh.1000	-	230	0,022	50	-	½	-	-
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale

GALAXY

Vetrina refrigerata ventilata con porte scorrevoli
Ventilated refrigerated display with sliding doors
Vitrine réfrigérée ventilée avec portes coulissantes
Umluft-Kühlvitrine mit Schiebetüren



IT

Vetrina refrigerata ventilata da appoggio con porte scorrevoli in vetro temperato lati cliente ed operatore. Può essere appoggiata su un piano in acciaio inox oppure su piani e vasche drop-in. Vetri laterali in vetrocamera temperato. 3 ripiani grigliati. Struttura in acciaio inox AISI 304. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. Illuminazione interna a led. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale.

Disponibile nelle versioni con gruppo integrato nella parte superiore o predisposta per gruppo remoto, con o senza fondo in acciaio inox AISI 304.

Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

FR

Vitrine réfrigérée ventilée à poser avec portes coulissantes amovibles en verre trempé côtés client et service. Peut être placée sur un plan en acier inox ou sur plans et cuves réfrigérés encastrables. Doubles vitrages trempés latéraux. 3 clayettes. Structure en acier inox AISI 304. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. Éclairage intérieur à led. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Disponibile dans les versions avec groupe intégré en partie haute ou prédisposée pour groupe à distance, avec ou sans fond en acier inox AISI 304.

Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation automatique des condensats.

EN

Sit-on ventilated refrigerated display with removable sliding doors in toughened glass both on the customer and the operator side. Can be placed on an AISI 304 stainless steel plate or drop-in refrigerated tops and drop-in refrigerated wells. Side double-glazed panels in toughened glass. 3 intermediate wire shelves. Frame in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. Interior led lighting. Version with incorporated condensing unit in upper part or set up for remote condensing unit, with or without AISI 304 stainless steel bottom.

May be accessorised with automatic condensate-evaporating tray.

DE

Umluft Aufsatz-Kühlvitrine mit herausnehmbaren Schiebetüren aus Hartglas auf der Kunden- wie auch auf der Bedienungsseite. Kann auf rostfreiem Edelstahl AISI 304 Platte oder auf Einbau-Kühlbecken und Einbau-Kühlplatten gesetzt werden. Seitliche Scheiben aus Doppelhartglas. 3 Gitter-Zwischenböden. Struktur aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. Interne Led-Beleuchtung. Temperatur-Einstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Lieferbar in den Ausführungen mit in den oberen Bereich integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung, mit oder ohne Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden.

GALAXY

Vetrina refrigerata ventilata con porte scorrevoli
 Ventilated refrigerated display with sliding doors
 Vitrine réfrigérée ventilée avec portes coulissantes
 Umluft-Kühlvitrine mit Schiebetüren

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Ext. size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo split / with split condensing unit / avec groupe split / mit Splitaggregat									
GAGP11P	1100x650xh.1345	-	230	0,587	50	-	½	R455A	-
GAGS11P	1100x630xh.1330	-	230	0,587	50	-	½	R455A	-
GAGP14P	1400x650xh.1345	-	230	0,709	50	-	½	R455A	-
GAGS14P	1400x630xh.1330	-	230	0,709	50	-	½	R455A	-
GAGP17P	1700x650xh.1345	-	230	1,118	50	-	½	R455A	-
GAGS17P	1700x630xh.1330	-	230	1,118	50	-	½	R455A	-
GAGP20P	2050x650xh.1345	-	230	1,237	50	-	½	R455A	-
GAGS20P	2050x630xh.1330	-	230	1,237	50	-	½	R455A	-
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
GARP11P	1100x650xh.1015	-	230	0,010	50	-	½	-	-
GARS11P	1100x630xh.1000	-	230	0,010	50	-	½	-	-
GARP14P	1400x650xh.1015	-	230	0,014	50	-	½	-	-
GARS14P	1400x630xh.1000	-	230	0,014	50	-	½	-	-
GARP17P	1700x650xh.1015	-	230	0,018	50	-	½	-	-
GARS17P	1700x630xh.1000	-	230	0,018	50	-	½	-	-
GARP20P	2050x650xh.1015	-	230	0,022	50	-	½	-	-
GARS20P	2050x630xh.1000	-	230	0,022	50	-	½	-	-
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale

GALAXY
Esempi di combinazioni
Exemples de combinaisons
Beispiele für Zusammenstellungen
Exemples of possible layout

GALAXY14 + ARIES 4GN	GAGS14A - GAGS14C - GAGS14F - GAGS14P - GARS14A - GARS14C - GARS14F - GARS14P -		AR4PR1L - AR4PR1LG - AR4PRR - AR4VRSB - AR4VRSA - AR4VRV - AR4VI
GALAXY20 + ARIES 6GN	GAGS20A - GAGS20C - GAGS20F - GAGS20P - GARS20A - GARS20C - GARS20F - GARS20P -		AR6PR1L - AR6PR1LG - AR6PRR - AR6VRSB - AR6VRSA - AR6VRV - AR6VI
			GAGS14A - GAGS14C - GAGS14F - GAGS14P - GARS14A - GARS14C - GARS14F - GARS14P + AR4PR1L GAGS20A - GAGS20C - GAGS20F - GAGS20P - GARS20A - GARS20C - GARS20F - GARS20P + AR6PR1L
			GAGS14A - GAGS14C - GAGS14F - GAGS14P - GARS14A - GARS14C - GARS14F - GARS14P + AR4PR1LG GAGS20A - GAGS20C - GAGS20F - GAGS20P - GARS20A - GARS20C - GARS20F - GARS20P + AR6PR1LG
			GAGS14A - GAGS14C - GAGS14F - GAGS14P - GARS14A - GARS14C - GARS14F - GARS14P + AR4PRR GAGS20A - GAGS20C - GAGS20F - GAGS20P - GARS20A - GARS20C - GARS20F - GARS20P + AR6PRR
			GAGS14A - GAGS14C - GAGS14F - GAGS14P - GARS14A - GARS14C - GARS14F - GARS14P + AR4VRSB GAGS20A - GAGS20C - GAGS20F - GAGS20P - GARS20A - GARS20C - GARS20F - GARS20P + AR6VRSB
			GAGS14A - GAGS14C - GAGS14F - GAGS14P - GARS14A - GARS14C - GARS14F - GARS14P + AR4VRSA GAGS20A - GAGS20C - GAGS20F - GAGS20P - GARS20A - GARS20C - GARS20F - GARS20P + AR6VRSA
			GAGS14A - GAGS14C - GAGS14F - GAGS14P - GARS14A - GARS14C - GARS14F - GARS14P + AR4VI GAGS20A - GAGS20C - GAGS20F - GAGS20P - GARS20A - GARS20C - GARS20F - GARS20P + AR6VI
			GAGS14A - GAGS14C - GAGS14F - GAGS14P - GARS14A - GARS14C - GARS14F - GARS14P + AR4VRV GAGS20A - GAGS20C - GAGS20F - GAGS20P - GARS20A - GARS20C - GARS20F - GARS20P + AR6VRV

HYDRA

INDICE / INDEX

HYDRA (Larghezza 710/650 mm / Width 710/650 mm)

PAGINA / PAGE

PIANO REFRIGERATO IN VETRO TEMPERATO / STATIC REFRIGERATED TOUGHENED GLASS TOP	185-186
VASCA GELATO SENZA SOVRASTRUTTURA / ICE-CREAM WELL WITHOUT SUPERSTRUCTURE.....	187-188
VASCA GELATO SENZA SOVRASTRUTTURA / ICE-CREAM WELL WITHOUT SUPERSTRUCTURE	189-190

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

HYDRA (Largeur 710/650 mm / Breite 710/650 mm)

PAGE / SEITE

PLAN RÉFRIGÉRÉ EN VERRE TREMPÉ / STATISCHE HARTGLAS-KÜHLPLATTE	185-186
CUVE À GLACE SANS SUPERSTRUCTURE / EISCREME-WANNE OHNE AUBAU	187-188
CUVE À GLACE SANS SUPERSTRUCTURE / EISCREME-WANNE OHNE AUBAU	189-190

HYDRA

Piano refrigerato in vetro temperato

Refrigerated toughened glass top

Plan réfrigéré en verre trempé

Hartglas-Kühlplatte



IT

Piano refrigerato statico in vetro temperato nero da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per pasticceria. Realizzato in acciaio inox AISI 304. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale.

Può essere accessorizzato con coperchio scorrevole in vetro temperato, coperchio motorizzato in polycarbonato e bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Disponibile nelle dimensioni 2-3-4 EN.

FR

Plan réfrigéré statique encastrable en verre trempé noir, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour pâtisserie. Réalisé en acier inox AISI 304. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération statique. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.

Peut être accessorisé avec couvercle coulissant en verre trempé, couvercle motorisé en polycarbonate et bac d'évaporation automatique des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4 EN.

DE

Statische Einbau-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304 und schwarzem Hartglas, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Konditoreiwaren. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat.

Kann mit motorisierter Polycarbonat-Haube, Schiebedeckel aus Hartglas und automatischer Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4 EN.

EN

Drop-in static refrigerated top made of AISI 304 stainless steel and black toughened glass, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying pastries. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat.

May be accessorised with sliding cover in toughened glass, motorized polycarbonate cover and automatic condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4 EN.

HYDRA

Piano refrigerato in vetro temperato

Refrigerated toughened glass top

Plan réfrigéré en verre trempé

Hartglas-Kühlplatte

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	EN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat									
HY2GPR1V	920x710	900x690	230	0,390	50	-	10 mm	R455A	2
HY3GPR1V	1330x710	1310x690	230	0,580	50	-	10 mm	R455A	3
HY4GPR1V	1740x710	1720x690	230	0,695	50	-	10 mm	R455A	4
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung									
HY2RPR1V	920x710	900x690	230	-	50	-	10 mm	-	2
HY3RPR1V	1330x710	1310x690	230	-	50	-	10 mm	-	3
HY4RPR1V	1740x710	1720x690	230	-	50	-	10 mm	-	4
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210							

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DACS2EN	Coperchio scorrevole in vetro temperato 2 EN / 2 EN sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé 2 EN / Schiebedeckel aus Hartglas 2 EN
DACS3EN	Coperchio scorrevole in vetro temperato 3 EN / 3 EN sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé 3 EN / Schiebedeckel aus Hartglas 3 EN
DACS4EN	Coperchio scorrevole in vetro temperato 4 EN / 4 EN sliding cover in toughened glass / Couvercle coulissant en verre trempé 4 EN / Schiebedeckel aus Hartglas 4 EN
DACA2EN	Coperchio motorizzato in policarbonato 2 EN / 2 EN motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate 2 GN / Motorisierte Polycarbonat-Haube 2 GN
DACA3EN	Coperchio motorizzato in policarbonato 3 EN / 3 EN motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate 3 EN / Motorisierte Polycarbonat-Haube 3 EN
DACA4EN	Coperchio motorizzato in policarbonato 4 EN / 4 EN motorized polycarbonate cover / Couvercle motorisé en polycarbonate 4 EN / Motorisierte Polycarbonat-Haube 4 EN

HYDRA

Vasca gelato senza sovrastruttura

Ice-cream well without superstructure

Cuve à glace sans superstructure

Eiscreme-Wanne ohne Aufbau



IT

Vasca refrigerata a bassa temperatura da incasso per l'esposizione di vaschette di gelato, con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto. Vasca raggiata in acciaio inox AISI 304 con fondo inclinato. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Regolazione della temperatura da -10°C ÷ -20°C con teletermostato digitale.

Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa, coperchio isolato in acciaio inox AISI 304, coperchio scorrevole in policarbonato e piani regolabili in altezza per l'esposizione di torte semifredde, coppe di gelato, ecc...

Disponibile nelle dimensioni 3, 5, 7, 9 o 11 vaschette (vaschette su richiesta).

FR

Cuve réfrigérée à basse température encastrable pour l'exposition de bacs à glace, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. Cuve rayonnée en acier inox AISI 304 avec fond incliné. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Réglage de la température de -10°C ÷ -20°C par thermostat digital.

Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation automatique des condensats, couvercle isolé en acier inox AISI 304, couvercle coulissant en polycarbonate et plateaux réglables en hauteur pour l'exposition d'entremets glacés, coupes de glace, etc...

Disponibile dans les dimensions acceptant 3, 5, 7, 9 ou 11 bacs (bacs sur demande).

EN

Drop-in low temperature refrigerated well for displaying ice-cream basins, with incorporated condensing unit or set-up for remote condensing unit. Radiused AISI 304 stainless steel well with sloping bottom. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Temperature control from -10°C ÷ -20°C with digital thermostat.

It may be accessorised with automatic condensate-evaporating tray, insulated cover in AISI 304 stainless steel, polycarbonate sliding cover and height-adjustable shelves for displaying semi-freddo desserts, ice-cream cups, etc.

Available in sizes for accommodating 3, 5, 7, 9 or 11 basins (basins on request).

DE

Einbau-Kühlwanne mit Niedertemperatur für die Ausstellung von Eisbehälter mit integriertem Kälteaggregat oder vorgerüstet für eine Zentralkühlung. Abgerundete Wanne aus Edelstahl AISI 304 mit geneigtem Boden. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Temperatureinstellung von -10°C ÷ -20°C über digitales Thermostat.

Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale, isolierter Abdeckung aus Edelstahl AISI 304, Schiebeabdeckung aus Polycarbonat und höhenverstellbaren Böden für die Ausstellung von Eistorten, Eisbechern usw. ausgestattet werden.

Lieferbar in den Größen 3, 5, 7, 9 oder 11 Behälter (Behälter auf Anfrage).

HYDRA

Vasca gelato
Ice-cream well
Cuve à glace
Eiscreme-Wanne

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	Vaschette / Basins Bacs / Behälter
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat								
HY3GVRG	770x650	750x630	230	0,561	50	1"	R455A	3
HY5GVRG	1100x650	1080x630	230	0,888	50	1"	R455A	5
HY7GVRG	1420x650	1400x630	230	0,930	50	1"	R455A	7
HY9GVRG	1745x650	1725x630	230	1,505	50	1"	R455A	9
HY11GVRG	2070x650	2050x630	230	1,905	50	1"	R455A	11
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung								
HY3RVRG	770x650	750x630	230	0,030	50	1"	-	3
HY5RVRG	1100x650	1080x630	230	0,045	50	1"	-	5
HY7RVRG	1420x650	1400x630	230	0,060	50	1"	-	7
HY9RVRG	1745x650	1725x630	230	0,075	50	1"	-	9
HY11RVRG	2070x650	2050x630	230	0,090	50	1"	-	11
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210						

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic Condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAPGE3	Piano per HY3 / Shelf for HY3 / Plateau pour HY3 / Abstellboden für HY3
DAPGE5	Kit 2 piani per HY5 / Pair of shelves for HY5 / Jeu de 2 plateaux pour HY5 / Abstellbodenpaar für HY5
DAPGE7	Kit 2 piani per HY7 / Pair of shelves for HY7 / Jeu de 2 plateaux pour HY7 / Abstellbodenpaar für HY7
DAPGE9	Kit 2 piani per HY9 / Pair of shelves for HY9 / Jeu de 2 plateaux pour HY9 / Abstellbodenpaar für HY9
DAPGE11	Kit 2 piani per HY11 / Pair of shelves for HY11 / Jeu de 2 plateaux pour HY11 / Abstellbodenpaar für HY11
DAVG8	Vaschetta / Basin / Bac / Behälter (360x165xh.180 mm)
DALAPZ	Lavaporizzatore con rubinetto / Ice-cream scoop washer with tap / Rince-cuillère avec robinet / Eisportionierspüler mit Hahn (380x165xh.15 mm)
DACIGE3	Coperchio isolato in acciaio inox AISI 304 per HY3 / Insulated cover in AISI 304 stainless steel for HY3 Couvercle isolé en acier inox AISI 304 pour HY3 / Isolierte Abdeckung aus Edelstahl AISI 304 für HY3
DACIGE5	Coperchio isolato in acciaio inox AISI 304 per HY5 / Insulated cover in AISI 304 stainless steel for HY5 Couvercle isolé en acier inox AISI 304 pour HY5 / Isolierte Abdeckung aus Edelstahl AISI 304 für HY5
DACIGE7	Coperchio isolato in acciaio inox AISI 304 per HY7 / Insulated cover in AISI 304 stainless steel for HY7 Couvercle isolé en acier inox AISI 304 pour HY7 / Isolierte Abdeckung aus Edelstahl AISI 304 für HY7
DACIGE9	Coperchio isolato in acciaio inox AISI 304 per HY9 / Insulated cover in AISI 304 stainless steel for HY9 Couvercle isolé en acier inox AISI 304 pour HY9 / Isolierte Abdeckung aus Edelstahl AISI 304 für HY9
DACIGE11	Coperchio isolato in acciaio inox AISI 304 per HY11 / Insulated cover in AISI 304 stainless steel for HY11 Couvercle isolé en acier inox AISI 304 pour HY11 / Isolierte Abdeckung aus Edelstahl AISI 304 für HY11
DACSGE3	Coperchio scorrevole in polycarbonato per HY3 / Polycarbonate sliding cover for HY3 Couvercle coulissant en polycarbonate pour HY3 / Schiebeabdeckung aus Polycarbonat für HY3
DACSGE5	Coperchio scorrevole in polycarbonato per HY5 / Polycarbonate sliding cover for HY5 Couvercle coulissant en polycarbonate pour HY5 / Schiebeabdeckung aus Polycarbonat für HY5
DACSGE7	Coperchio scorrevole in polycarbonato per HY7 / Polycarbonate sliding cover for HY7 Couvercle coulissant en polycarbonate pour HY7 / Schiebeabdeckung aus Polycarbonat für HY7
DACSGE9	Coperchio scorrevole in polycarbonato per HY9 / Polycarbonate sliding cover for HY9 Couvercle coulissant en polycarbonate pour HY9 / Schiebeabdeckung aus Polycarbonat für HY9
DACSGE11	Coperchio scorrevole in polycarbonato per HY11 / Polycarbonate sliding cover for HY11 Couvercle coulissant en polycarbonate pour HY11 / Schiebeabdeckung aus Polycarbonat für HY11
DAUCB3	Unità condensatrice per vasca gelato 3 vaschette / Condensing unit for ice-cream well 3 basins / Unité de condensation pour cuve à glace 3 bacs / Kühlaggregat für Eiscreme-Wanne 3 Behälter
DAUCB5	Unità condensatrice per vasca gelato 5 vaschette / Condensing unit for ice-cream well 5 basins / Unité de condensation pour cuve à glace 5 bacs / Kühlaggregat für Eiscreme-Wanne 5 Behälter
DAUCB7	Unità condensatrice per vasca gelato 7 vaschette / Condensing unit for ice-cream well 7 basins / Unité de condensation pour cuve à glace 7 bacs / Kühlaggregat für Eiscreme-Wanne 7 Behälter
DAUCB9	Unità condensatrice per vasca gelato 9 vaschette / Condensing unit for ice-cream well 9 basins / Unité de condensation pour cuve à glace 9 bacs / Kühlaggregat für Eiscreme-Wanne 9 Behälter
DAUCB11	Unità condensatrice per vasca gelato 11 vaschette / Condensing unit for ice-cream well 11 basins / Unité de condensation pour cuve à glace 11 bacs / Kühlaggregat für Eiscreme-Wanne 11 Behälter

HYDRA

Vasca gelato con sovrastruttura
Ice-cream well with superstructure
Cuve à glace avec superstructure
Eiscreme-Wanne mit Aufbau



IT

Vasca refrigerata a bassa temperatura da incasso per l'esposizione di vaschette di gelato, con sovrastruttura e gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto. Vasca raggiata in acciaio inox AISI 304 con fondo inclinato. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Regolazione della temperatura da -10°C ÷ -20°C con termostato digitale. Sovrastruttura composta da due montanti in ottone cromato ed un vetro temperato curvo con illuminazione a led.

Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione automatica dell'acqua di condensa, coperchio isolato in acciaio inox AISI 304, coperchio scorrevole in polycarbonato e piani regolabili in altezza per l'esposizione di torte semifredde, coppe di gelato, ecc...

Disponibile nelle dimensioni 3, 5, 7, 9 o 11 vaschette (vaschette su richiesta).

FR

Cuve réfrigérée à basse température encastrable pour l'exposition de bacs à glace, avec superstructure et groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. Cuve rayonnée en acier inox AISI 304 avec fond incliné. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Réglage de la température -10°C ÷ -20°C par thermostat digital. Superstructure constituée de deux colonnettes en laiton chromé, d'un verre trempé galbé et d'une rampe d'éclairage à led.

Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation automatique des condensats, couvercle isolé en acier inox AISI 304, couvercle coulissant en polycarbonate et plateaux réglables en hauteur pour l'exposition d'entremets glacés, coupes de glace, etc...

Disponibile dans les dimensions acceptant 3, 5, 7, 9 ou 11 bacs (bacs sur demande).

EN

Drop-in low temperature refrigerated well for displaying ice-cream basins, with superstructure and integrated condensing unit or set-up for remote condensing unit. Radiused AISI 304 stainless steel well with sloping bottom. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Temperature control from -10°C ÷ -20°C with digital thermostat. Superstructure consisting of two chrome plated brass columns and a curved toughened glass with led lighting.

It may be accessorised with condensate-evaporating tray, insulated cover in AISI 304 stainless steel, polycarbonate sliding cover and height-adjustable shelves for displaying semi-freddo desserts, ice-cream cups, etc. Available in sizes accepting 3, 5, 7, 9 or 11 basins (basins on request).

DE

Einbau-Kühlwanne mit Niedertemperatur für die Ausstellung von Eisbehälter mit Aufbau und integriertem Kühlaggregat oder vorgerüstet für eine Zentralkühlung. Abgerundete Wanne aus Edelstahl AISI 304 mit geneigtem Boden. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Temperatureinstellung von -10°C ÷ -20°C über digitales Thermostat. Aufbau mit zwei Halterungen aus verchromtem Messing und gebogener Hartglas-Abdeckung mit Led-Beleuchtung. Kann mit automatischer Tauwasserverdunstungsschale, isolierter Abdeckung aus Edelstahl AISI 304, Schiebeabdeckung aus Polycarbonat und höhenverstellbaren Böden für die Ausstellung von Eistorten, Eisbechern usw. ausgestattet werden.

Lieferbach in Größen für 3, 5, 7, 9 oder 11 Behälter (Behälter auf Anfrage).

HYDRA

Vasca gelato con sovrastruttura
Ice-cream well with superstructure
Cuve à glace avec superstructure
Eiscreme-Wanne mit Aufbau

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabm. mm	Dim. foro / Cut-out size Dim. découpe / Abm. Öffnung mm	V	kW	Hz	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	Vaschetta / Basins Bacs / Behälter
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat								
HY3GVRGS	770x650	750x630	230	0,569	50	1"	R455A	3
HY5GVRGS	1100x650	1080x630	230	0,898	50	1"	R455A	5
HY7GVRGS	1420x650	1400x630	230	0,944	50	1"	R455A	7
HY9GVRGS	1745x650	1725x630	230	1,523	50	1"	R455A	9
HY11GVRGS	2070x650	2050x630	230	1,927	50	1"	R455A	11
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung								
HY3RVRGS	770x650	750x630	230	0,034	50	1"	-	3
HY5RVRGS	1100x650	1080x630	230	0,055	50	1"	-	5
HY7RVRGS	1420x650	1400x630	230	0,074	50	1"	-	7
HY9RVRGS	1745x650	1725x630	230	0,093	50	1"	-	9
HY11RVRGS	2070x650	2050x630	230	0,112	50	1"	-	11
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210						

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DABE	Bacinella d'evaporazione automatica / Automatic Condensate-evaporating tray / Bac d'évaporation automatique / Automatische Tauwasserverdunstungsschale
DAPGE3	Piano per HY3 / Shelf for HY3 / Plateau pour HY3 / Abstellboden für HY3
DAPGE5	Kit 2 piani per HY5 / Pair of shelves for HY5 / Jeu de 2 plateaux pour HY5 / Abstellbodenpaar für HY5
DAPGE7	Kit 2 piani per HY7 / Pair of shelves for HY7 / Jeu de 2 plateaux pour HY7 / Abstellbodenpaar für HY7
DAPGE9	Kit 2 piani per HY9 / Pair of shelves for HY9 / Jeu de 2 plateaux pour HY9 / Abstellbodenpaar für HY9
DAPGE11	Kit 2 piani per HY11 / Pair of shelves for HY11 / Jeu de 2 plateaux pour HY11 / Abstellbodenpaar für HY11
DAVG8	Vaschetta / Basin / Bac / Behälter (360x165xh.180 mm)
DALAPZ	Lavaporizzatore con rubinetto / Ice-cream scoop washer with tap / Rince-cuillère avec robinet / Eisportionierspüler mit Hahn (380x165xh.15 mm)
DACIGE3	Coperchio isolato in acciaio inox AISI 304 per HY3 / Insulated cover in AISI 304 stainless steel for HY3 Couvercle isolé en acier inox AISI 304 pour HY3 / Isolierte Abdeckung aus Edelstahl AISI 304 für HY3
DACIGE5	Coperchio isolato in acciaio inox AISI 304 per HY5 / Insulated cover in AISI 304 stainless steel for HY5 Couvercle isolé en acier inox AISI 304 pour HY5 / Isolierte Abdeckung aus Edelstahl AISI 304 für HY5
DACIGE7	Coperchio isolato in acciaio inox AISI 304 per HY7 / Insulated cover in AISI 304 stainless steel for HY7 Couvercle isolé en acier inox AISI 304 pour HY7 / Isolierte Abdeckung aus Edelstahl AISI 304 für HY7
DACIGE9	Coperchio isolato in acciaio inox AISI 304 per HY9 / Insulated cover in AISI 304 stainless steel for HY9 Couvercle isolé en acier inox AISI 304 pour HY9 / Isolierte Abdeckung aus Edelstahl AISI 304 für HY9
DACIGE11	Coperchio isolato in acciaio inox AISI 304 per HY11 / Insulated cover in AISI 304 stainless steel for HY11 Couvercle isolé en acier inox AISI 304 pour HY11 / Isolierte Abdeckung aus Edelstahl AISI 304 für HY11
DACSGE3	Coperchio scorrevole in policarbonato per HY3 / Polycarbonate sliding cover for HY3 Couvercle coulissant en polycarbonate pour HY3 / Schiebeabdeckung aus Polycarbonat für HY3
DACSGE5	Coperchio scorrevole in policarbonato per HY5 / Polycarbonate sliding cover for HY5 Couvercle coulissant en polycarbonate pour HY5 / Schiebeabdeckung aus Polycarbonat für HY5
DACSGE7	Coperchio scorrevole in policarbonato per HY7 / Polycarbonate sliding cover for HY7 Couvercle coulissant en polycarbonate pour HY7 / Schiebeabdeckung aus Polycarbonat für HY7
DACSGE9	Coperchio scorrevole in policarbonato per HY9 / Polycarbonate sliding cover for HY9 Couvercle coulissant en polycarbonate pour HY9 / Schiebeabdeckung aus Polycarbonat für HY9
DACSGE11	Coperchio scorrevole in policarbonato per HY11 / Polycarbonate sliding cover for HY11 Couvercle coulissant en polycarbonate pour HY11 / Schiebeabdeckung aus Polycarbonat für HY11
DAUCB3	Unità condensatrice per vasca gelato 3 vaschette / Condensing unit for ice-cream well 3 basins / Unité de condensation pour cuve à glace 3 bacs / Kühlaggregat für Eiscreme-Wanne 3 Behälter
DAUCB5	Unità condensatrice per vasca gelato 5 vaschette / Condensing unit for ice-cream well 5 basins / Unité de condensation pour cuve à glace 5 bacs / Kühlaggregat für Eiscreme-Wanne 5 Behälter
DAUCB7	Unità condensatrice per vasca gelato 7 vaschette / Condensing unit for ice-cream well 7 basins / Unité de condensation pour cuve à glace 7 bacs / Kühlaggregat für Eiscreme-Wanne 7 Behälter
DAUCB9	Unità condensatrice per vasca gelato 9 vaschette / Condensing unit for ice-cream well 9 basins / Unité de condensation pour cuve à glace 9 bacs / Kühlaggregat für Eiscreme-Wanne 9 Behälter
DAUCB11	Unità condensatrice per vasca gelato 11 vaschette / Condensing unit for ice-cream well 11 basins / Unité de condensation pour cuve à glace 11 bacs / Kühlaggregat für Eiscreme-Wanne 11 Behälter

FORNAX

INDICE / INDEX

FORNAX (Larghezza 650 mm / Width 650 mm)

PAGINA / PAGE

CUOCIPASTA ELETTRICA / ELECTRIC PASTA COOKER	193-194
FRIGGITRICE ELETTRICA / ELECTRIC DEEP FRYER	195-196
FRY TOP ELETTRICO / ELECTRIC GRIDDLE	197-198
ZUPPIERA ELETTRICA / ELECTRIC SOUP KETTLE	199-200
PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE / INDUCTION COOKTOP	201-202
PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA AD INFRAROSSI / INFRARED CERAMIC GLASS COOKTOP	203-204
LAVELLO / SINK	205-206

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

FORNAX (Largeur 650 mm / Breite 650 mm)

PAGE / SEITE

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE / ELEKTRISCHER NUDELKOCHER	193-194
FRITEUSE ÉLECTRIQUE / ELEKTRISCHE FRITTEUSE	195-196
GRILLADE ÉLECTRIQUE / ELEKTRISCHE GRILLPLATTE	197-198
SOUPIÈRE ÉLECTRIQUE / ELEKTRISCHER SUPPENTOPF	199-200
PLAN DE CUISSON À INDUCTION / INDUKTIONSKOCHPLATTE	201-202
PLAN DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE À INFRAROUGES / INFRAROT GLASKERAMIK-KOCHPLATTE	203-204
PLONGE / SPÜLBECKEN	205-206

FORNAX

Cuocipasta elettrico

Electric pasta cooker

Cuiseur à pâtes électrique

Elektrischer Nudelkocher



IT

Cuocipasta elettrico da incasso, dotato di un sistema di riscaldamento con resistenze ad alto rendimento posizionate all'esterno la vasca. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con spigoli arrotondati e zona di sfioramento per la raccolta e lo scarico degli amidi e delle schiume attraverso il troppopieno, struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, controllo termostatico della temperatura di funzionamento, limitatore di surriscaldamento. Disponibile in due versioni: manuale con carico dell'acqua tramite pulsante o automatico con carico e mantenimento del livello acqua automatici, sollevamento automatico indipendente dei cestelli, temporizzatore digitale per la programmazione dei tempi di cottura.

In dotazione: 2 cestelli da 145x145 mm.

FR

Cuiseur à pâtes électrique encastrable avec système de chauffe par résistances à haute performance, positionnées à l'extérieur de la cuve. Cuve emboutie en acier inox AISI 316 avec angles arrondis et zone de collectage et d'évacuation de l'amidon et de l'écume à travers trop-plein. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Contrôle de la température de fonctionnement par thermostat. Sécurité de surchauffe par limiteur de température. Disponible en deux versions: manuel avec remplissage d'eau par pression sur bouton-poussoir ou automatique avec remplissage et maintien du niveau d'eau automatiques, relevage automatique et indépendant des paniers, réglage des temps de cuisson par temporisateur digital.

En dotation: 2 paniers de 145x145 mm.

EN

Drop-in electric pasta cooker with heating system in which high-efficiency heating elements are external to the pot. Deep drawn pressed pot in AISI 316 stainless steel, with rounded corners and skim area for the collection and removal of starch and froth through the overflow. Frame in AISI 304 stainless steel. Operating temperature thermostat control, high limit device. Available in two versions: manual with water fill by press button or automatic with autofill and maintenance of water level, independent automatic lifting of baskets, digital timer for programming cooking times. Provided: two 145x145 mm baskets.

DE

Elektrischer Einbau-Nudelkocher, ausgerüstet mit einem Heizsystem mit außerhalb des Beckens positionierten Hochleistungswiderständen. Eingepresstes Becken aus Edelstahl AISI 316 mit abgerundeten Kanten und Abschöpfzone für das Sammeln und Ableiten von Stärke und Schaum durch den Überlauf. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Thermostatische Regelung der Betriebstemperatur, Überhitzungsschutz. Lieferbar in zwei Ausführungen: manuell mit Wassereinlauf über eine Drucktaste oder automatisch mit automatischem Einlauf und Erhaltung des Wasserstands, separate automatische Anhebung der Körbe, Digitaltimer für die Programmierung der Kochzeiten. Zum Lieferumfang gehörig: 2 Körbe 145x145 mm.

FORNAX

Cuocipasta elettrico

Electric pasta cooker

Cuiseur à pâtes électrique

Elektrischer Nudelkocher

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli Models Modèles Modelle	Dimensioni esterne External size Dimensions extérieures Außenabmessungen mm	Dimensioni foro Cut-out size Dimensions découpe Öffnungsabmessungen mm	Descrizione Description Beschreibung Description	Capacità Capacity Capacité Fassungsvermögen L	Potenza totale Total output Puissance totale Gesamtleistung kW	V	Hz
FOCPM35	350x650	330x630	Manuale / Manuel Manuell / Manual	16	5	400/3N	50/60
FOCPA35	350x650	330x630	Automatico/Automatique Automatisch/Automatic	16	5,10	400/3N	50/60
Dim. foro scatola comandi FOCPM35 Cut-out size for control box FOCPM35 Dim. découpe boîte de com. FOCPM35 Öffnungsabm. Steuerkasten FOCPM35		105x210					
Dim. foro scatola comandi FOCPA35 Cut-out size for control box FOCPA35 Dim. découpe boîte de com. FOCPA35 Öffnungsabm. Steuerkasten FOCPA35		105x405					

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DACP	Coppia cestelli 145x145 mm / Pair of baskets 145x145 mm / Jeu de 2 paniers 145x145 mm / Korbpaar 145x145 mm
DACG	Coppia cestelli 290x145 mm / Pair of baskets 290x145 mm / Jeu de 2 paniers 290x145 mm / Korbpaar 290x145 mm

FORNAX

Friggitrice elettrica

Electric deep fryer

Friteuse électrique

Elektrische Fritteuse



IT

Friggitrice elettrica da incasso, dotata di un sistema di riscaldamento con gruppo integrato di resistenze sollevabile, provvisto di blocco di sicurezza in posizione sollevata. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata in acciaio inox con spigoli arrotondati e zona fredda. Valvola di scarico olio posizionata sotto la vasca. Regolazione della temperatura da 50°C a 190°C tramite termostato. Limitatore di surriscaldamento.

In dotazione: un cestello ed un coperchio per ogni vasca.

FR

Friteuse électrique encastrable avec système de chauffe par groupe de résistances relevable avec position d'égouttage sécurisée. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Cuve emboutie en acier inox avec angles arrondis et zone froide. Vanne de vidange de l'huile sous la cuve. Réglage de la température de 50°C à 190°C par thermostat. Sécurité de surchauffe par limiteur de température.

En dotation: un panier et un couvercle par cuve.

EN

Drop-in electric deep fryer. Heating system with raisable heating element unit fitted with safety lock in raised position. Frame in AISI 304 stainless steel. Deep drawn pressed pot in stainless steel with rounded corners and cold zone. Oil drain valve under the pot. Temperature control from +50°C ÷ +190°C with thermostat. High limit device.

Provided: one basket and one lid for each pot.

DE

Elektrische Einbau-Fritteuse. Heizsystem mit anhebbarer Widerstandseinheit ausgerüstet mit Sicherheitsverriegelung in angehobener Position. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Eingepresstes Becken aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten und Kalte Zone. Öl Ablaufventil unter dem Becken. Temperatureinstellung von +50°C ÷ +190°C über Thermostat. Überhitzungsschutz.

Zum Lieferumfang gehörig: ein Korb und ein Deckel für jedes Becken.

FORNAX

Friggitrice elettrica

Electric deep fryer

Friteuse électrique

Elektrische Fritteuse

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli Models Modèles Modelle	Dimensioni esterne Dimensions extérieures Außenabmessungen External size mm	Dimensioni foro Cut-out size Dimensions découpe Öffnungsabmessungen mm	Capacità Capacity Capacité Fassungsvermögen L	Potenza totale Total output Puissance totale Gesamtleistung kW	V	Hz
FOFG35	350x650xh.50	330x630	8	6	400/3N	50/60
FOFG70	700x650xh.50	680x630	8+8	12	400/3N	50/60
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DACEST	Coppia cestelli / Pair of baskets / Jeu de 2 paniers / Korbpaar

FORNAX

Fry top elettrico
Grillade électrique
Elektrische Grillplatte
Electric griddle



IT

Fry top elettrico da incasso, dotato di piastra di elevato spessore con paraspruzzi su 4 lati a tenuta di liquidi, disponibile in versione liscia o rigata in acciaio, oppure liscia al cromo. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Raccolta sughì in apposita bacinella posizionata sotto l'apparecchiatura. Regolazione termostatica della temperatura da 50°C a 320°C. Termostato di sicurezza.

FR

Grillade électrique encastrable, constituée d'une plaque de forte épaisseur avec bord pare-éclaboussures étanche sur 4 côtés, disponible en version lisse ou nervurée en acier ou lisse chromée. Structure en acier inox AISI 304. Bac de récupération des jus de cuisson sous l'appareil. Régulation thermostatique de la température de 50°C à 320°C. Thermostat de sécurité.

EN

Drop-in electric griddle with very thick plate and sealed splash guard on 4 sides, available in smooth or grooved steel or smooth chrome. Frame in AISI 304 stainless steel. Special fat tray located under the appliance. Thermostatic temperature control between 50°C and 320°C. Safety thermostat.

DE

Elektrische Einbau-Grillplatte, ausgerüstet mit dickwandiger Platte mit flüssigkeitsdichtem Spritzschutz auf 4 Seiten, lieferbar in glatter oder gerillter Ausführung aus Stahl oder glatt verchromt oder in verchromte gebürstete Ausführung. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Fettauffangschale unter dem Gerät. Thermostatische Regelung der Temperatur von 50°C bis 320°C. Sicherheitsthermostat.

FORNAX

Fry top elettrico
Electric griddle
Grillade électrique
Elektrische Grillplatte

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli Models Modèles Modelle	Tipo di piastra Type of plate Type de plaque Plattentyp	Dimensioni esterne External size Dimensions extérieures Außenabmessungen mm	Dimensioni foro Cut-out size Dimensions découpe Öffnungsabmessungen mm	Potenza totale Total output Puissance totale Gesamtleistung kW	V	Hz
FOFTL35	liscia / lisse glatt / smooth	350x650xh.100	330x630	3,90	400/3N	50/60
FOFTR35	rigata / nervurée gerillt / grooved	350x650xh.100	330x630	3,90	400/3N	50/60
FOFTC35	liscia cromata / lisse au chrome glatt verchromt / smooth chrome	350x650xh.100	330x630	3,90	400/3N	50/60
FOFTCS35	liscia cromata spazzolata lisse au chrome brossé glatte Chromplatte, gebürstet smooth brushed chrome plate	350x650xh.100	330x630	3,90	400/3N	50/60
FOFTRCS35	rigata cromata spazzolata nervurée au chrome brossé gerillte Chromplatte, gebürstet grooved brushed chrome plate	350x650xh.100	330x630	3,90	400/3N	50/60
FOFTL70	liscia / lisse glatt / smooth	700x650xh.100	680x630	7,80	400/3N	50/60
FOFTLR70	liscia e rigata / lisse et nervurée glatt und gerillt / smooth and grooved	700x650xh.100	680x630	7,80	400/3N	50/60
FOFTR70	rigata / nervurée gerillt / grooved	700x650xh.100	680x630	7,80	400/3N	50/60
FOFTC70	liscia cromata / lisse chrome glatt verchromt / smooth chrome	700x650xh.100	680x630	7,80	400/3N	50/60
FOFTLRS70	liscia e rigata cromata spazzolata lisse et nervurée au chrome brossé glatte und gerillte Chromplatte, gebürstet smooth and grooved chrome plate	700x650xh.100	680x630	7,80	400/3N	50/60
FOFTCS70	liscia cromata spazzolata lisse au chrome brossé glatte Chromplatte, gebürstet smooth brushed chrome plate	700x650xh.100	680x630	7,80	400/3N	50/60
FOFTRCS70	rigata cromata spazzolata nervurée au chrome brossé gerillte Chromplatte, gebürstet grooved brushed chrome plate	700x650xh.100	680x630	7,80	400/3N	50/60
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210				

FORNAX

Zuppiera elettrica

Electric soup kettle

Soupière électrique

Elektrischer Suppentopf



IT

Zuppiera elettrica da incasso, realizzata in acciaio inox AISI 304. Recipiente stampato amovibile. Coperchio incernierato in acciaio inox AISI 304. Temperatura regolabile tramite termostato.

FR

Soupière électrique encastrable, réalisée en acier inox AISI 304. Récipient embouti amovible. Couvercle à charnière en acier inox AISI 304. Température réglable par thermostat.

EN

Drop-in electric soup kettle made of AISI 304 stainless steel. Removable deep drawn pressed pot. Hinged AISI 304 stainless steel lid. Temperature control with thermostat.

DE

Elektrischer Einbau-Suppentopf aus Edelstahl AISI 304. Herausnehmbarer eingepresster Topf. Klappbarer Deckel aus Edelstahl AISI 304. Temperatureinstellung über Thermostat.

FORNAX

Zuppiera elettrica
Electric soup kettle
Soupière électrique
Elektrischer Suppentopf

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli Models Modèles Modelle	Dimensioni esterne External size Dimensions extérieures Außenabmessungen mm	Dim. foro Cut-out size Dimensions découpe Öffnungsabmessunge mm	Altezza recipiente Hauteur récipient Topf-Höhe Pot height mm	Capacità Capacité Fassungsver. Capacity L	Potenza totale Total output Puissance totale Gesamtleistung kW	V	Hz
FOZU10	Ø 290	Ø 260	260	10	0,4	230	50/60
Dimensioni foro scatola comandi Size of hole for control box Dimensions découpe boîte de commandes Öffnungsabmessungen Steuerkasten		105x210					

FORNAX

Piano di cottura ad induzione

Induction cooktop

Plan de cuisson à induction

Induktionskochplatte



IT

Piano di cottura da incasso in vitroceramica ad induzione a 2 o 4 zone di cottura e wok. Riscaldamento con sistema di generazione del calore per effetto induttivo attivato dalla presenza di un recipiente metallico sul piano di cottura, disattivandosi quando questo viene tolto. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Regolazione precisa della temperatura tramite regolatore continuo di potenza.

FR

Plan de cuisson vitrocéramique à induction encastrable, à 2 ou 4 zones de cuisson. Chauffe par système de génération de la chaleur par effet inductif qui s'active dès la présence d'un récipient métallique sur la zone de cuisson et se désactive dès son retrait. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Finesse de chauffe grâce à un réglage très précis de la température par régulateur de puissance.

EN

Drop-in induction ceramic glass cooktop with 2 or 4 cooking zones. Heating by inductive heat generation system activated by putting a metal pan on the cooktop and deactivated by removing it. Frame in AISI 304 stainless steel. Precise temperature control with continuous power controller.

DE

Einbau-Induktionskochplatte aus Glaskeramik mit 2 oder 4 Kochzonen. Heizsystem mit Wärmeerzeugung durch Induktion, das eingeschaltet wird, wenn sich ein Metallbehälter auf dem Kochfeld befindet und ausgeschaltet wird, wenn dieser entfernt wird. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Präzise Temperatureinstellung über einen stufenlosen Leistungsregler.

FORNAX

Piano di cottura ad induzione

Induction cooktop

Plan de cuisson à induction

Induktionskochplatte

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli Models Modèles Modelle	Dimensioni esterne External size Dimensions extérieures Außenabmessungen mm	Dimensioni foro Cut-out size Dimensions découpe Öffnungsabmessungen mm	N° zone No. zones Nbre de zones Nr. Kochzonen kW	Potenza totale Total output Puissance totale Gesamtleistung kW	V	Hz
FOPCID35	350x650	330x630	2x3,50	7	400/3N	50/60
FOPCID70	700x650	680x630	4x3,50	14	400/3N	50/60
FOPCIW40	400x400	380x380				
Dimensioni foro scatola comandi FOPCID35 Size of hole for control box FOPCID35 Dimensions découpe boîte de com. FOPCID35 Öffnungsabmessungen Steuerkasten FOPCID35		105x210				
Dimensioni foro scatola comandi FOPCID70 Size of hole for control box FOPCID70 Dimensions découpe boîte de com. FOPCID70 Öffnungsabmessungen Steuerkasten FOPCID70		105x405				

FORNAX

Piano di cottura vetroceramica ad infrarossi
Infrared ceramic glass cooktop
Plan de cuisson vitrocéramique à infrarouges
Infrarot Glaskeramik-Kochplatte



IT

Piano di cottura da incasso in vetroceramica ad infrarossi con 2 o 4 zone di cottura. Sistema di riscaldamento con resistenze circolari ad infrarossi. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Regolazione precisa della temperatura tramite regolatore continuo di potenza, limitatore automatico di surriscaldamento. Lampada spia di segnalazione della temperatura residua del piano, posizionata sotto il vetro.

FR

Plan de cuisson encastrable en vitrocéramique à infrarouges avec 2 ou 4 zones de cuisson. Système de chauffe par résistances circulaires à infrarouges. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Finesse de chauffe grâce à un réglage très précis de la température par régulateur de puissance. Sécurité de surchauffe par limiteur de température. Témoin appliqué sous le verre signalant la température résiduelle du plan.

EN

Drop-in infrared glass ceramic cooktop with 2 or 4 cooking zones. Heating system with circular infrared heating elements. Frame in AISI 304 stainless steel. Precise temperature control with continuous power controller, automatic high limit device. Cooktop residual temperature warning light under the glass ceramic.

DE

Einbau-Infrarotkochplatte aus Glaskeramik mit 2 oder 4 Kochzonen. Heizsystem mit runden Infrarotwiderständen. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Präzise Temperatureinstellung über einen stufenlosen Leistungsregler, automatischer Überhitzungsschutz. Unter dem Glas positionierte Kontrollleuchte für die Anzeige der Resttemperatur der Platte.

FORNAX

Piano di cottura vetroceramica ad infrarossi

Infrared ceramic glass cooktop

Plan de cuisson vitrocéramique à infrarouges

Infrarot Glaskeramik-Kochplatte

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli Models Modèles Modelle	Dimensioni esterne External size Dimensions extérieures Außenabmessungen mm	Dimensioni foro Dimensions découpe Öffnungsabmessungen Cut-out size mm	N° zone No. zones Nbre de zones Nr. Kochzonen kW	Potenza totale Total output Puissance totale Gesamtleistung kW	V	Hz
FOPCIF35	350x650	330x630	1x1,80 1x2,50	4,30	400/3N	50/60
FOPCIF70	700x650	680x630	2x1,80 2x2,50	8,60	400/3N	50/60
Dimensioni foro scatola comandi FOPCIF35 Size of hole for control box FOPCIF35 Dimensions découpe boîte de com. FOPCIF35 Öffnungsabmessungen Steuerkasten FOPCIF35		105x210				
Dimensioni foro scatola comandi FOPCIF70 Size of hole for control box FOPCIF70 Dimensions découpe boîte de com. FOPCIF70 Öffnungsabmessungen Steuerkasten FOPCIF70		105x405				

FORNAX

Lavello

Sink

Plonge

Spülbecken



IT

Lavello da incasso, struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, vasca stampata in acciaio inox con spigoli arrotondati, troppo pieno a sfioratore e rubinetto a leva.

FR

Plonge à encastrer. Structure réalisée en acier inox AISI 304, bac embouti en acier inox avec angles arrondis, trop-plein et robinet à levier.

EN

Drop-in sink. Frame in AISI 304 stainless steel. Deep drawn pressed well in AISI 304 stainless steel with rounded corners, overflow and lever tap.

DE

Einbauspülbecken. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Eingepresstes Becken aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten, Überlauf und Wasserhahn mit Hebel.

FORNAX

Lavello

Sink

Plonge

Spülbecken

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli Models Modèles Modelle	Dimensioni esterne External size Dimensions extérieures Außenabmessungen mm	Dimensioni foro Cut-out size Dimensions découpe Öffnungsabmessungen mm	Dimensioni vasca Well size Dimensions bac Beckenabmessungen mm	Capacità vasca Well capacity Capacité bac Fassungsvermögen Becken L	H ₂ O in	H ₂ O out
FOLV35	350x650xh140	330x630	310x510x200	25	½"	1"

SHOW PASTA

INDICE / INDEX

SHOW PASTA

PAGINA / PAGE

SHOW PASTA 1000	209-210
SHOW PASTA 1300	211-212
SHOW PASTA 1700	213-214

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

SHOW PASTA

PAGE / SEITE

SHOW PASTA 1000	209-210
SHOW PASTA 1300	211-212
SHOW PASTA 1700	213-214

SHOW PASTA SP10



IT

UNITÀ DI COTTURA SHOW PASTA SP10 COSTITUITA DA:

- un piano monoblocco in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10, che integra:
 - 1 cuocipasta costituito da una vasca stampata realizzata interamente in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati per una facile pulizia, sistema di riscaldamento ad alto rendimento situato all'esterno della vasca, controllo termostatico della temperatura di funzionamento e termostato di sicurezza con segnalatore luminoso d'intervento, sollevamento automatico dei cestelli, programmazione dei tempi di cottura, carico e mantenimento automatici del livello dell'acqua di cottura ed evacuazione degli amidi tramite aggiunta d'acqua con pulsante. Dotato di 2 cestelli piccoli da 145x145 mm;
 - 1 piano di cottura comprendente una piastra ad infrarossi o induzione (liscia o wok);
- una base neutra con angoli interni raggiati e 2 porte battenti, realizzata in acciaio inox AISI 304.

L'unità di cottura può essere accessoriata con kit ruote, kit cestelli grandi con supporto e sovrastruttura in vetro temperato con supporto padella.

Modelli:

- Ø **SPNIR10**: unità di cottura con 1 piano ad infrarossi, 1 cuocipasta ed 1 vano neutro con 2 porte battenti;
- Ø **SPNIL10**: unità di cottura con 1 piano ad induzione, 1 cuocipasta e vano neutro con 2 porte battenti;
- Ø **SPNIW10**: unità di cottura con 1 piano ad induzione wok, 1 cuocipasta ed 1 vano neutro con 2 porte battenti.

FR

UNITÉ DE CUISSON SHOW PASTA SP10 CONSTITUÉE DE:

- un plan réalisé d'un seul tenant en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 intégrant:
 - 1 cuiseur à pâtes constitué d'une cuve emboutie réalisée entièrement en acier inox AISI 316 avec angles arrondis pour un maximum d'hygiène, système de chauffe à haut rendement situé à l'extérieur de la cuve, contrôle thermostatique de la température de fonctionnement et thermostat de sécurité avec alerte lumineuse d'intervention, relevage automatique des paniers, programmation des temps de cuisson, remplissage et maintien du niveau d'eau automatiques et évacuation de l'amidon par rajout d'eau activable par bouton-poussoir. Doté de 2 petits paniers de 145x145 mm;
 - 1 table de cuisson comprenant une plaque à infrarouges ou induction (plaque lisse ou wok);
- un soubassement neutre rayonné avec 2 portes battantes, réalisé en acier inox AISI 304.

L'unité de cuisson peut être accessoirisée avec kit roues, kit grands paniers avec support et superstructure en verre trempé avec support de poêle.

Modèles:

- Ø **SPNIR10**: unité de cuisson avec 1 plaque à infrarouges, 1 cuiseur à pâtes sur soubassement neutre avec 2 portes battantes
- Ø **SPNIL10**: unité de cuisson avec 1 plaque à induction et 1 cuiseur à pâtes sur soubassement neutre avec 2 portes battantes
- Ø **SPNIW10**: unité de cuisson avec 1 plaque à induction wok et 1 cuiseur à pâtes sur soubassement neutre avec 2 portes battantes.

DE**GAREINHEIT SHOW PASTA SP10 BESTEHEND AUS:**

- einer Monoblockplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, die Folgendes integriert:
 - 1 vollständig aus Edelstahl AISI 316 eingepresstes Nudelkocher-Becken mit abgerundeten Innenecken für eine leichte Reinigung, Hochleistungs-Heizsystem außerhalb des Beckens, Thermostatsteuerung der Betriebs-Temperatur und Sicherheitsthermostat mit Leuchtanzeige, automatische Korbanhebung, Programmierung der Kochzeiten, vollautomatische Wasserbefüllung und Erhaltung des Kochwasserstands und Stärkeableitung über Wasserbefüllung mit Taste. Der Nudelkocher ist mit 2 kleinen Körben 145x145 mm ausgerüstet;
 - 1 Kochstelle mit eine Infrarot- oder Induktionsplatte (glatt oder Wok).
- ein neutraler Unterbau bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Innenecken und 2 Flügeltüren.

Die Gareinheit kann mit Rollensatz, Set mit großen Körben mit Halterung und Aufbau aus Hartglas mit Pfannenhalterung ausgerüstet werden.

Modelle:

- Ø **SPNIR10:** Gareinheit mit 1 Infrarotplatte, 1 Nudelkocher und Neutralunterbau mit 2 Flügeltüren;
- Ø **SPNIL10:** Gareinheit mit 1 Induktionskochplatte, 1 Nudelkocher und Neutralunterbau mit 2 Flügeltüren;
- Ø **SPNIW10:** Gareinheit mit 1 Wok-Induktionskochfeld, 1 Nudel- Kocher und Neutralunterbau mit 2 Flügeltüren.

EN**SHOW PASTA SP10 COOKING UNIT CONSISTING OF:**

- a one-piece top in 1.5 mm thick AISI 304 stainless steel, which incorporates:
 - 1 pasta cooker consisting of a deep drawn pressed well made entirely of AISI 316 stainless steel with rounded internal corners for easing cleaning, high-efficiency heating system located outside the well, working temperature thermostat control and safety thermostat with illuminated activation indicator, automatic raising of baskets, programming of cooking times, automatic water filling and cooking water level control. Removal of starch through filling with water with pushbutton control. It comes with 2 small baskets size 145x145 mm;
 - 1 cooktop comprising infrared or induction plate (smooth plate or wok).
- a neutral cupboard made of AISI 304 stainless steel with radiused internal corners and 2 hinged doors.

The cooking unit may be accessorised with castor kit, large basket kit with support and superstructure in toughened glass with fry pan support.

Models:

- Ø **SPNIR10:** cooking unit with 1 infrared cooktop, 1 pasta cooker and neutral cupboard with 2 hinged doors;
- Ø **SPNIL10:** cooking unit with 1 induction cooktop, 1 pasta cooker and neutral cupboard with 2 hinged doors;
- Ø **SPNIW10:** cooking unit with 1 induction wok cooktop, 1 pasta cooker and neutral cupboard with 2 hinged doors.

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Models Modelle / Modelle	Dim. piano / Dim. plan Platte-Abm. / Top size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out
SPNIR10	1000x800xh.900	400	8,5	50	3/4"	1"
SPNIL10	1000x800xh.900	400	9	50	3/4"	1"
SPNIW10	1000x800xh.900	400	9	50	3/4"	1"

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAKRI	Kit 4 ruote di cui 2 con freno per Show Pasta / Kit of 4 castors (2 with brakes) for Show Pasta / Kit 4 roues dont 2 avec frein pour Show Pasta SP10 / Set mit 4 Rollen (2 mit Bremse) für Show Pasta
DACG	Kit 2 cestelli grandi con supporto (290x145 mm) / Kit of 2 large baskets with support (290x145 mm) / Kit 2 grands paniers avec support (290x145 mm) / Set mit 2 großen Körben mit Halterung (290x145 mm)
DACP	Kit 2 cestelli piccoli con supporto (145x145 mm) / Kit of 2 small baskets with support (145x145 mm) / Kit 2 petits paniers avec support (145x145 mm) / Set mit 2 kleinen Körben mit Halterung (145x145 mm)
DASV10	Sovrastruttura con supporto padella per Show Pasta SP10 / Superstructure with fry pan support for Show Pasta SP10 / Superstructure avec support poêle pour SP10 / Hartglas-Aufbau mit Pfannenhalterung für SP10

SHOW PASTA SP13



IT

UNITÀ DI COTTURA SHOW PASTA SP13 COSTITUITA DA:

- un piano monoblocco in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10, che integra:
 - 1 cuocipasta costituito da una vasca stampata realizzata interamente in acciaio inox AISI 316 con angoli interni arrotondati per una facile pulizia, sistema di riscaldamento ad alto rendimento situato all'esterno della vasca, controllo termostatico della temperatura di funzionamento e termostato di sicurezza con segnalatore luminoso d'intervento, sollevamento automatico dei cestelli, programmazione dei tempi di cottura, riempimento e mantenimento automatici del livello dell'acqua di cottura ed evacuazione degli amidi tramite aggiunta d'acqua con pulsante. Dotato di 2 cestelli piccoli da 145x145 mm;
 - 1 vasca refrigerata stampata in acciaio inox AISI 304 con una capacità di 4 bacinelle GN 1/6 h. 200 mm, per il mantenimento di sughi. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale Angoli interni raggiati ed isolamento con poliuretano espanso iniettato esente da CFC e HCFC;
 - 1 piano di cottura comprendente 2 piani ad induzione (liscio, wok od entrambi);
- una base refrigerata (+2°÷+12°C Mod. SPRIL13-SPRIW13) o di conservazione (-14°÷-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13) realizzata in acciaio inox AISI 304, con angoli interni raggiati, 2 cassettoni da 50 L cadauno, internamente raggiati e facilmente estraibili per un'agevole pulizia, guide telescopiche in acciaio inox AISI 304. Isolamento con poliuretano espanso iniettato esente da CFC e HCFC. Controllo termostatico digitale e sbrinamento automatico.

L'unità di cottura può essere accessoriata con kit ruote, kit cestelli grandi con supporto e sovrastruttura in vetro temperato con supporto padella.

Modelli:

- Ø **SPCIL13**: unità di cottura con 2 piani ad induzione, 1 vaschetta refrigerata, 1 cuocipasta ed 1 vano conservatore con 2 cassettoni;
- Ø **SPCIW13**: Unità di cottura con 2 piani ad induzione (1 liscio ed 1 wok), 1 vaschetta refrigerata, 1 cuocipasta ed 1 vano conservatore con 2 cassettoni;
- Ø **SPRIL13**: unità di cottura con 2 piani ad induzione, 1 vaschetta refrigerata, 1 cuocipasta ed 1 vano refrigerato con 2 cassettoni;
- Ø **SPRIW13**: unità di cottura con 2 piani ad induzione (1 liscio ed 1 wok), 1 vaschetta refrigerata, 1 cuocipasta ed 1 vano refrigerato con 2 cassettoni.

FR

UNITÉ DE CUISSON SHOW PASTA SP13 CONSTITUÉE DE:

- un plan réalisé d'un seul tenant en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 intégrant:
 - 1 cuiseur à pâtes constitué d'une cuve emboutie réalisée entièrement en acier inox AISI 316 avec angles arrondis pour un maximum d'hygiène, système de chauffe à haut rendement situé à l'extérieur de la cuve, contrôle thermostatique de la température de fonctionnement et thermostat de sécurité avec alerte lumineuse d'intervention, relevage automatique des paniers, programmation des temps de cuisson, remplissage et maintien du niveau d'eau de cuisson automatiques et évacuation de l'amidon par rajout d'eau activable par bouton-poussoir. Doté de 2 petits paniers de 145x145 mm;
 - 1 cuve réfrigérée emboutie et rayonnée en acier inox AISI 304 acceptant 4 bacs GN 1/6 H. 200 mm, pour le maintien au frais des sauces. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane, exempte de CFC et HCFC;
 - 1 table de cuisson comprenant 2 plaques à induction (lisse, wok ou les deux);
- un soubassement réfrigéré (+2°÷+12°C Mod. SPRIL13-SPRIW13) ou de conservation (-14°÷-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13) réalisé en acier inox AISI 304, avec angles internes arrondis, 2 tiroirs de 50 L chacun, rayonnés et aisément amovibles pour un nettoyage facilité, glissières télescopiques en acier inox AISI 304. Isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane, exempte de CFC et HCFC. Contrôle par thermostat digital et dégivrage automatique.

L'unité de cuisson peut être accessoirisée avec kit roues, kit grands paniers avec support et superstructure en verre trempé avec support de poêle.

Modèles:

- Ø **SPCIL13**: unité de cuisson avec 2 plaques à induction, 1 cuve réfrigérée, 1 cuiseur à pâtes sur soubassement de conservation avec 2 grands tiroirs;
- Ø **SPCIW13**: unité de cuisson avec 2 plaques à induction (1 lisse et 1 wok), 1 cuve réfrigérée, 1 cuiseur à pâtes sur soubassement de conservation avec 2 grands tiroirs;
- Ø **SPRIL13**: unité de cuisson avec 2 plaques à induction, 1 cuve réfrigérée, 1 cuiseur à pâtes sur soubassement réfrigéré avec 2 grands tiroirs;
- Ø **SPRIW13**: unité de cuisson avec 2 plaques à induction (1 lisse et 1 wok), 1 cuve réfrigérée et 1 cuiseur à pâtes sur soubassement réfrigéré avec 2 grands tiroirs.

DE**GAREINHEIT SHOW PASTA SP13 BESTEHEND AUS:**

- einer Monoblockplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, die Folgendes integriert:
 - 1 vollständig aus Edelstahl AISI 316 bestehendes eingepresstes Nudelkocher-Becken mit abgerundeten Innenecken für eine leichte Reinigung, Hochleistungs-Heizsystem außerhalb des Beckens, Thermostatsteuerung der Betriebstemperatur und Sicherheitsthermostat mit Leuchtanzeige, automatische Korb-Anhebung, Programmierung der Kochzeiten, automatische Befüllung und Erhaltung des Kochwasserstands und Stärkeableitung über Wasserbefüllung mit Taste. Der Nudelkocher ist mit 2 kleinen Körben 145x145 mm ausgerüstet;
 - 1 eingepresstes Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit einem Fassungsvermögen von 4 GN-Behältern 1/6 H. 200 mm für Soßen. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Abgerundete Innenecken und Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschäum, FKW- und FCKW-frei;
 - 1 Kochfeld mit 2 Induktionsplatten (glatt, Wok oder beides);
- ein gekühlter Unterbau (+2°÷+12°C Mod. SPRIL13- SPRIW13) oder Tiefkühlunterbau (-14°÷-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13) bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Innenecken, 2 großen Schubladen zu je 50 l, innen abgerundet und leicht herausziehbar für eine einfache Reinigung, Teleskopführungen aus Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschäum, FKW- und FCKW-frei. Digitale Thermostatsteuerung und automatische Abtauung.

Die Gareinheit kann mit Rollensatz, Set mit großen Körben mit Halterung und Aufbau aus Hartglas mit Pfannenhalterung ausgerüstet werden.

Modelle:

- Ø **SPCIL13:** Gareinheit mit 2 Induktionskochfelder, 1 Kühlbecken, 1 Nudelkocher und Tiefkühlunterbau mit 2 großen Schubladen;
- Ø **SPCIW13:** Gareinheit mit 2 Induktionskochfelder (1 glatte Platte und 1 Wok), 1 Kühlbecken, 1 Nudelkocher und Tiefkühlunterbau mit 2 großen Schubladen;
- Ø **SPRIL13:** Gareinheit mit 2 Induktionskochfelder, 1 Kühlbecken, 1 Nudelkocher und Kühlunterbau mit 2 großen Schubladen;
- Ø **SPRIW13:** Gareinheit mit 2 Induktionskochfelder (1 glatte Platte und 1 Wok), 1 Kühlbecken, 1 Nudelkocher und Kühlunterbau mit 2 großen Schubladen.

EN**SHOW PASTA SP13 COOKING UNIT CONSISTING OF:**

- a one-piece top in 1.5 mm thick AISI 304 stainless steel, which incorporates:
 - 1 pasta cooker consisting of a deep drawn pressed well made entirely of AISI 316 stainless steel with rounded internal corners for easing cleaning, high-efficiency heating system located outside the well, working temperature thermostat control and safety thermostat with illuminated activation indicator, automatic raising of baskets, programming of cooking times, automatic water filling and cooking water level control. Removal of starch through filling with water with pushbutton control. It comes with 2 small baskets size 145x145 mm;
 - 1 deep drawn pressed refrigerated well in AISI 304 stainless steel designed to accommodate 4 GN 1/6 h. 200 mm containers for sauces. Temperature control from +2°C÷+12°C with digital thermostat. Radiused internal corners and injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free);
 - 1 cooktop comprising 2 induction plates (smooth, wok or both);
- a refrigerated (+2°÷+12°C Mod. SPRIL13-SPRIW13-SPRIL13) or freezer cupboard (-14°÷-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13) made of AISI 304 stainless steel with radiused internal corners, 3 deep drawers with capacity 50 L each, radiused inside and easy to remove for easy cleaning, telescopic runners in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Digital thermostat control and automatic defrost.

The cooking unit may be accessorised with castor kit, large basket kit with support and superstructure in toughened glass with fry pan support.

Models:

- Ø **SPCIL13:** cooking unit with 2 induction cooktops, 1 refrigerated well, 1 pasta cooker and freezer cupboard with 2 deep drawers;
- Ø **SPCIW13:** cooking unit with 2 induction cooktops (1 smooth plate and 1 wok), 1 refrigerated well, 1 pasta cooker and freezer cupboard with 2 deep drawers;
- Ø **SPRIL13:** cooking unit with 2 induction cooktops, 1 refrigerated well, 1 pasta cooker and refrigerated cupboard with 2 deep drawers;
- Ø **SPRIW13:** cooking unit with 2 induction cooktops (1 smooth plate and 1 wok), 1 refrigerated well, 1 pasta cooker and refrigerated cupboard with 2 deep drawers.

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. Piano / Top size Dim. plan / Platte-Abm. mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel
SPCIL13	1300x800xh.900	400	13,10	50	3/4"	1"	R455A
SPCIW13	1300x800xh.900	400	13,10	50	3/4"	1"	R455A
SPRIL13	1300x800xh.900	400	13,03	50	3/4"	1"	R455A
SPRIW13	1300x800xh.900	400	13,03	50	3/4"	1"	R455A

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAKRI	Kit 4 ruote di cui 2 con freno per Show Pasta / Kit of 4 castors (2 with brakes) for Show Pasta / Kit 4 roues dont 2 avec frein pour Show Pasta / Set mit 4 Rollen (2 mit Bremse) für Show Pasta
DACG	Kit 2 cestelli grandi con supporto (290x145 mm) / Kit of 2 large baskets with support (290x145 mm) / Kit 2 grands paniers avec support (290x145 mm) / Set mit 2 großen Körben mit Halterung (290x145 mm)
DACP	Kit 2 cestelli piccoli con supporto (145x145 mm) / Kit of 2 small baskets with support (145x145 mm) / Kit 2 petits paniers avec support (145x145 mm) / Set mit 2 kleinen Körben mit Halterung (145x145 mm)
DASV13	Sovrastruttura con supporto padella per Show Pasta SP13 / Superstructure with fry pan support for Show Pasta SP13 / Superstructure avec support poêle pour Show Pasta SP13 / Hartglas-Aufbau mit Pfannenhalterung für Show Pasta SP13

SHOW PASTA SP17



IT

UNITÀ DI COTTURA SHOW PASTA SP17 COSTITUITA DA:

- un piano monoblocco in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10, che integra:
 - 2 cuocipasta costituiti da 2 vasche stampate realizzate interamente in acciaio inox AISI 316 con angoli interni arrotondati per una facile pulizia, sistema di riscaldamento ad alto rendimento situato all'esterno delle vasche, controllo termostatico della temperatura di funzionamento e termostato di sicurezza con segnalatore luminoso d'intervento, sollevamento automatico dei cestelli, programmazione dei tempi di cottura, riempimento e mantenimento automatici del livello dell'acqua di cottura ed evacuazione degli amidi tramite aggiunta d'acqua con pulsante. Ogni cuocipasta è dotato di 2 cestelli piccoli da 145x145 mm;
 - 1 vasca refrigerata stampata in acciaio inox AISI 304 con una capacità di 4 bacinelle GN 1/6 h. 200 mm, per il mantenimento di sughi. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Angoli interni raggiati ed isolamento con poliuretano espanso iniettato esente da CFC e HCFC;
 - 1 piano di cottura comprendente 2 piani ad induzione (liscio, wok od entrambi);
- una base refrigerata (+2°÷+12°C Mod. SPRIL17-SPRIW17) o di conservazione (-14°÷-22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17) realizzata in acciaio inox AISI 304, con angoli interni raggiati, 3 cassettoni da 50 L cadauno, internamente raggiati e facilmente estraibili per un'agevole pulizia, guide telescopiche in acciaio inox AISI 304. Isolamento con poliuretano espanso iniettato, esente da CFC e HCFC. Controllo termostatico digitale e sbrinamento automatico.

L'unità di cottura può essere accessoriata con kit ruote, kit cestelli grandi. Con supporto e sovrastruttura in vetro temprato con supporto padella.

Modelli:

- Ø **SPCIL17**: unità di cottura con 2 piani ad induzione, 1 vaschetta refrigerata, 2 cuocipasta ed 1 vano conservatore con 3 cassettoni
- Ø **SPCIW17**: unità di cottura con 2 piani ad induzione (1 liscio ed 1 wok), 1 vaschetta refrigerata, 2 cuocipasta ed 1 vano conservatore con 3 cassettoni;
- Ø **SPRIL17**: unità di cottura con 2 piani ad induzione, 1 vaschetta refrigerata, 2 cuocipasta ed 1 vano frigorifero con 3 cassettoni;
- Ø **SPRIW17**: unità di cottura con 2 piani ad induzione (1 liscio ed 1 wok), 1 vaschetta refrigerata, 2 cuocipasta ed 1 vano frigorifero con 3 cassettoni.

FR

UNITÉ DE CUISSON SHOW PASTA SP17 CONSTITUÉE DE:

- un plan réalisé d'un seul tenant en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 intégrant:
 - 2 cuiseurs à pâtes constitués de 2 cuves embouties réalisées entièrement en acier inox AISI 316 avec angles arrondis pour un maximum d'hygiène, système de chauffe à haut rendement situé à l'extérieur des cuves, contrôle thermostatique de la température de fonctionnement et thermostat de sécurité avec signalisation lumineuse d'intervention, relevage automatique des paniers, programmation des temps de cuisson, remplissage et maintien du niveau d'eau de cuisson automatiques et évacuation de l'amidon par rajout d'eau activable par bouton-poussoir. Chaque cuiseur à pâtes est doté de 2 petits paniers de 145x145 mm;
 - 1 cuve réfrigérée emboutie en acier inox AISI 304 acceptant 4 bacs GN 1/6 h. 200 mm, pour le maintien au frais des sauces. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Angles internes arrondis et isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane, exempte de CFC et HCFC;
 - 1 table de cuisson comprenant 2 plaques à induction (lisse, wok ou les deux);
- un soubassement réfrigéré (+2°÷+12°C Mod. Mod. SPRIL17) ou de conservation (-14°÷-22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17) réalisé en acier inox AISI 304, avec angles internes arrondis, 3 tiroirs de 50 L chacun, rayonnés et aisément amovibles pour un nettoyage facilité, glissières télescopiques en acier inox AISI 304. Isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane, exempte de CFC et HCFC. Contrôle par thermostat digital et dégivrage automatique.

L'unité de cuisson peut être accessoirisée avec kit roues, kit grands paniers avec support et superstructure en verre trempé avec support de poêle.

Modèles:

- Ø **SPCIL17**: unité de cuisson avec 2 plaques à induction, 1 cuve réfrigérée, 2 cuiseurs à pâtes sur soubassement de conservation avec 3 grands tiroirs;
- Ø **SPCIW17**: unité de cuisson avec 2 plaques à induction (1 lisse et 1 wok), 1 cuve réfrigérée, 2 cuiseurs à pâtes sur soubassement de conservation avec 3 grands tiroirs;
- Ø **SPRIL17**: unité de cuisson avec 2 plaques à induction, 1 cuve réfrigérée, 2 cuiseurs à pâtes sur soubassement réfrigéré avec 3 grands tiroirs;
- Ø **SPRIW17**: unité de cuisson avec 2 plaques à induction (1 lisse et 1 wok), 1 cuve réfrigérée, 2 cuiseurs à pâtes sur soubassement réfrigéré avec 3 grands tiroirs.

DE

GAREINHEIT SHOW PASTA SP17 BESTEHEND AUS:

- einer Monoblockplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, die Folgendes integriert:
 - 2 vollständig aus Edelstahl AISI 316 bestehenden eingepressten Nudelkocher-Becken mit abgerundeten Innenecken für eine leichte Reinigung, Hochleistungs-Heizsystem außerhalb der Becken, Thermostatsteuerung der Betriebstemperatur und Sicherheitsthermostat mit Leuchtanzeige, automatische Korbanhebung, Programmierung der Kochzeiten, automatische Befüllung und Erhaltung des Kochwasserstands und Stärkeableitung über Wasserbefüllung mit Taste. Jedes Becken ist mit 2 kleinen Körben 145x145 mm ausgerüstet;
 - 1 eingepresstes Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit einem Fassungsvermögen von 4 GN-Behältern 1/6 h. 200 mm für Soßen. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Abgerundete Innenecken und Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschäum, FKW- und FCKW-frei;
 - 1 Kochfeld mit 2 Induktionsplatten (glatt, Wok oder beides);
- ein gekühlter Unterbau (+2°÷+12°C Mod. SPRIL17-SPRIW17) oder Tief-Kühlunterbau (-14°÷-22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17) bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Innenecken, 3 großen Schubladen zu je 50 l, innen abgerundet und leicht herausziehbar für eine einfache Reinigung, Teleskopführungen aus Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschäum, FKW- und FCKW-frei. Digitale Thermostatsteuerung und automatische Abtauung.

Die Gareinheit kann ausgerüstet werden mit Rollensatz, Set mit großen Körben mit Halterung und Aufbau aus Hartglas mit Pfannenhalterung.

Modelle:

- Ø **SPCIL17**: Gareinheit mit 2 Induktionskochfelder, 1 Kühlbecken, 2 Nudelkocher und Tiefkühlunterbau mit 3 großen Schubladen;
- Ø **SPCIW17**: Gareinheit mit 2 Induktionskochfelder (1 glatte Platte und 1 Wok), 1 Kühlbecken, 2 Nudelkocher und Tiefkühlunterbau mit 3 großen Schubladen;
- Ø **SPRIL17**: Gareinheit mit 2 Induktionskochfelder, 1 Kühlbecken, 2 Nudelkocher und Kühlunterbau mit 3 großen Schubladen;
- Ø **SPRIW17**: Gareinheit mit 2 Induktionskochfelder (1 glatte Platte und 1 Wok), 1 Kühlbecken, 2 Nudelkocher und Kühlunterbau mit 3 großen Schubladen.

EN

SHOW PASTA SP17 COOKING UNIT CONSISTING OF:

- a one-piece top in 1.5 mm thick AISI 304 stainless steel, which incorporates:
 - 2 pasta cookers consisting of 2 deep drawn pressed wells made entirely of AISI 316 stainless steel with rounded internal corners for easing cleaning, high-efficiency heating system located outside the wells, working temperature thermostat control and safety thermostat with illuminated activation indicator, automatic raising of baskets, programming of cooking times, automatic water filling and cooking water level control. Removal of starch through filling with water with pushbutton control. Each pasta cooker comes with 2 small baskets size 145x145 mm;
 - 1 deep drawn pressed refrigerated well in AISI 304 stainless steel designed to accommodate 4 GN 1/6 h. 200 mm containers for sauces. Temperature control from +2°C÷+12°C with digital thermostat. Radiused internal corners and injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free);
 - 1 cooktop comprising 2 induction plates (smooth plate, wok or both);
- a refrigerated (+2°÷+12°C Mod. SPRIL17-SPRIW17) or freezer cupboard (-14°÷-22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17) made of AISI 304 stainless steel with radiused internal corners, 3 deep drawers with capacity 50 L each, radiused inside and easy to remove for easy cleaning, telescopic runners in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation. Digital thermostat control and automatic defrost.

The cooking unit may be accessorised with castor kit, large basket kit with support and superstructure in toughened glass with fry pan support.

Models:

- Ø **SPCIL17**: cooking unit with 2 induction cooktops, 1 refrigerated well, 2 pasta cookers and freezer cupboard with 3 deep drawers;
- Ø **SPCIW17**: cooking unit with 2 induction cooktops (1 smooth plate and 1 wok), 1 refrigerated well, 2 pasta cookers and freezer cupboard with 3 deep drawers;
- Ø **SPRIL17**: cooking unit with 2 induction cooktops, 1 refrigerated well, 2 pasta cookers and refrigerated cupboard with 3 deep drawers;
- Ø **SPRIW17**: cooking unit with 2 induction cooktops (1 smooth plate and 1 wok), 1 refrigerated well, 2 pasta cookers and refrigerated cupboard with 3 deep drawers.

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. Piano / Top size Dim. plan / Platte-Abm. mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel
SPCIL17	1700x800xh.900	400	18,60	50	3/4"	1"	R455A
SPCIW17	1700x800xh.900	400	18,60	50	3/4"	1"	R455A
SPRIL17	1700x800xh.900	400	18,75	50	3/4"	1"	R455A
SPRIW17	1700x800xh.900	400	18,75	50	3/4"	1"	R455A

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAKR1	Kit 4 ruote di cui 2 con freno per Show Pasta / / Kit of 4 castors (2 with brakes) for Show Pasta / Kit 4 roues dont 2 avec frein pour Show Pasta / Set mit 4 Rollen (2 mit Bremse) für Show Pasta
DACG	Kit 2 cestelli grandi con supporto (290x145 mm) / Kit of 2 large baskets with support (290x145 mm) / Kit 2 grands paniers avec support (290x145 mm) / Set mit 2 großen Körben mit Halterung (290x145 mm)
DACP	Kit 2 cestelli piccoli con supporto (145x145 mm) / Kit of 2 small baskets with support (145x145 mm) / Kit 2 petits paniers avec support (145x145 mm) / Set mit 2 kleinen Körben mit Halterung (145x145 mm)
DASV17	Sovrastuttura con supporto padella per Show Pasta SP17 / Superstructure avec support poêle pour Show Pasta SP17 / Hartglas-Aufbau mit Pfannenhalterung für Show Pasta SP17

TAURUS

INDICE / INDEX

TAURUS

PAGINA / PAGE

BUFFET REFRIGERATO VENTILATO / REFRIGERATED VENTILATED BUFFET 217-218

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

TAURUS

PAGE / SEITE

BUFFET RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ / UMLUFT-KÜHLBUFFET 217-218

TAURUS

Buffet refrigerato ventilato

Ventilated refrigerated buffet

Buffet réfrigéré ventilé

Umluft-Kühlbuffet



IT

Buffet refrigerato ventilato, l'ideale per l'esposizione di piatti freddi come insalate, carne, frutta, verdura, dessert, ecc... Una solida costruzione dal design accurato in grado di soddisfare qualsiasi esigenza funzionale e d'estetica. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili, per contenitori 2, 4, 6, 8 GN 1/1. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. Vaschetta di evaporazione automatica. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale. Sovrastuttura in acciaio inox AISI 304 e vetro temperato con illuminazione a led. Base in laminato composta da armadio con porte battenti, vani a giorno per il contenimento di vaschette, vano pattumiera (eccetto modelli IB2RVG e IB2RVR), piano d'appoggio perimetrale in laminato e 4 ruote girevoli (di cui 2 con freno).

FR

Buffet réfrigéré ventilé, l'idéal pour l'exposition de plats froids, tels que crudités, viande, poisson, légume et desserts, etc.... Un meuble solide au design soigné en mesure de satisfaire toute exigence fonctionnelle et esthétique. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables, pour bacs 2, 4, 6, 8 GN 1/1. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. Bac d'évaporation automatique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital. Superstructure en acier inox AISI 304 et verre trempé avec rampe d'éclairage à led. Soubassement de rangement en stratifié avec placard à portes battantes, niches, logement pour poubelle (sauf modèles IB2RVG et IB2RVR), plan de dépôt en stratifié et 4 roues pivotantes (dont 2 avec frein).

EN

Ventilated refrigerated buffet, ideal for displaying cold dishes such as salads, meat, fruit, vegetables, desserts, etc... The well-designed solid construction is able to meet any requirement as regards look and function. AISI 304 stainless steel well with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm, for containers 2, 4, 6, 8 GN 1/1. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. Automatic condensate-evaporating tray. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. AISI 304 stainless steel superstructure with toughened glass and led lighting. Laminate cupboard with hinged doors, open compartments, compartment for waste bin (except for models IB2RVG and IB2RVR), laminate top and 4 pivoting castors (2 with brake).

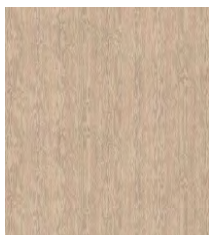
DE

Offene Umluft-Kühlbuffet, ideal für die Ausstellung von kalten Gerichten wie Salat, Fleisch, Obst, Gemüse, Desserts, usw. Eine feste Bauart mit gepflegtem Design erfüllt jede ästhetische und zweckdienliche Anforderung. Becken für 2, 4, 6 oder 8 GN 1/1-Behälter, bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. Automatische Tauwasserverdunstungsschale. Temperatur-Einstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat. Aufbau aus Edelstahl AISI 304 und Hartglas mit Led-Beleuchtung. HPL-Unterbau mit Flügeltüren, offene Nischen für Kunststoffschalen, Abfalleimer-Fach (ausgenommen Modelle IB2RVG und IB2RVR), HLP-Abstellfläche und 4 Lenkrollen (2 mit Bremse).

Modelli / Models Modèles / Modelle	GN	Dim. esterne / External size Dim. extérieures / Außenabm. mm	kW / V / Hz
IB2RVG 	2	1400 x 1300 x 925 / H. 1405 mm con gruppo integrato / with integrated condensing unit avec groupe logé / mit integriertem Aggregat	0,63 / 230 / 50
IB4RVG 	4	2100 x 1300 x H. 925 / 1405 mm con gruppo integrato / with integrated condensing unit avec groupe logé / mit integriertem Aggregat	1,31 / 230 / 50
IB6RVG 	6	2800 x 1300 x H. 925 / 1405 mm con gruppo integrato / with integrated condensing unit avec groupe logé / mit integriertem Aggregat	1,74 / 230 / 50
IB8RVG 	8	3500 x 1300 x H. 925 / 1405 mm con gruppo integrato / with integrated condensing unit avec groupe logé / mit integriertem Aggregat	2,07 / 230 / 50
IB2RVR 	2	1400 x 1300 x H. 925 / 1405 mm per gruppo remoto / for remote condensing unit pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung	0,048 / 230 / 50
IB4RVR 	4	2100 x 1300 x H. 925 / 1405 mm per gruppo remoto / for remote condensing unit pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung	0,094 / 230 / 50
IB6RVR 	6	2800 x 1300 x H. 925 / 1405 mm per gruppo remoto / for remote condensing unit pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung	0,142 / 230 / 50
IB8RVR 	8	3500 x 1300 x H. 925 / 1405 mm per gruppo remoto / for remote condensing unit pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung	0,190 / 230 / 50

Tonalità di laminato standard / Teintes de stratifié standard / Standard Laminat-Farben / Standard laminate colours

(Altri colori su richiesta / Other colours available on request / Autres coloris sur demande / Andere Farben auf Anfrage)



H1476 - Pino Avola
Champagne



H3058 - Wengé Mali



H3090 - Driftwood



H3304 - Rovere Chateu
Grigio Velato



H3331 - Rovere Nebraska mat

ORION

INDICE / INDEX

ORION

PAGINA / PAGE

BUFFET REFRIGERATO VENTILATO / REFRIGERATED VENTILATED BUFFET	221-222
BUFFET CALDO UMIDIFICATO / HUMIDIFIED HOT BUFFET	223-224

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

ORION

PAGE / SEITE

BUFFET RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ / UMLUFT-KÜHLBUFFET	221-222
BUFFET CHAUD HUMIDIFIÉ / BEFEUCHTETES WARMBÜFETT	223-224

ORION

Buffet refrigerato ventilato
Refrigerated ventilated buffet
Buffet réfrigéré ventilé
Umluft-Kühlbüfett



IT

Buffet refrigerato ventilato costituito da:

- una vasca refrigerata in acciaio inox AISI 304 con gruppo integrato. Fondo inclinabile e regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm. Isolamento con schiuma poliuretanica iniettata esente da CFC e HCFC. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. Vaschetta di evaporazione automatica. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con termostato digitale;
- una teca in vetro temperato incollato U.V. Lato operatore con porte scorrevoli in policarbonato, amovibili ed inclinate;
- base aperta neutra in acciaio inox AISI 304 con piedini regolabili in acciaio inox AISI 304.

FR

Buffet réfrigéré ventilé, constitué de:

- une cuve réfrigérée en acier inox AISI 304 avec groupe de condensation intégré. Fond inclinable et réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, exempte de CFC et HCFC. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. Bac d'évaporation automatique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital;
- une vitrine en verre trempé collé U.V. Côté service avec portes en polycarbonate coulissantes, amovibles et inclinées;
- soubassement neutre ouvert en acier inox AISI 304, doté de pieds en acier inox AISI 304 avec vérin réglable.

EN

Refrigerated ventilated buffet consisting of:

- a refrigerated well in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit. Tilttable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. Automatic condensate-evaporating tray. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat;
- a showcase made of U.V. bonded toughened glass with removable sloped polycarbonate sliding doors on the operator side;
- an open neutral cupboard made of AISI 304 stainless steel with height-adjustable feet in AISI 304 stainless steel.

DE

Umluft-Kühlbüfett bestehend aus:

- einem Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit integriertem Aggregat und mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum, FKW- und FCKW-frei. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. Automatische Tauwasserverdunstungsschale. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Thermostat;
- einem UV-verklebten Hartglas-Aufbau. Bedienungsseite mit geneigten entfernbaren Schiebetüren aus Polycarbonat;
- einem offenen neutralunterbau aus Edelstahl AISI 304 mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl AISI 304.

ORION

Buffet refrigerato ventilato
Refrigerated ventilated buffet
Buffet réfrigéré ventilé
Umluft-Kühlbüfett

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. extérieures / Außenabmessungen mm	kW	V	Hz	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
con gruppo integrato / with integrated condensing unit / avec groupe logé / mit integriertem Aggregat							
OR80GVRV	800x1000xh.1260 mm	0,735	230	50	3/4"	R455A	2 GN 1/1+1/3
OR115GVRV	1150x1000xh.1260 mm	1,140	230	50	3/4"	R455A	3 GN 1/1+1/3
OR150GVRV	1500x1000xh.1260 mm	1,295	230	50	3/4"	R455A	4 GN 1/1+1/3
OR185GVRV	1850x1000xh.1260 mm	1,395	230	50	3/4"	R455A	5 GN 1/1+1/3
OR225GVRV	2250x1000xh.1260 mm	1,676	230	50	3/4"	R455A	6 GN 1/1+1/3
per gruppo remoto / for remote condensing unit / pour groupe à distance / für Zentral-Kühlung							
OR80RVRV	800x1000xh.1260 mm	0,040	230	50	3/4"	R455A	2 GN 1/1+1/3
OR115RVRV	1150x1000xh.1260 mm	0,040	230	50	3/4"	R455A	3 GN 1/1+1/3
OR150RVRV	1500x1000xh.1260 mm	0,080	230	50	3/4"	R455A	4 GN 1/1+1/3
OR185RVRV	1850x1000xh.1260 mm	0,080	230	50	3/4"	R455A	5 GN 1/1+1/3
OR225RVRV	2250x1000xh.1260 mm	0,080	230	50	3/4"	R455A	6 GN 1/1+1/3

ORION

Buffet caldo umidificato
Humidified hot buffet
Buffet chaud humidifié
Befeuchtetes Warmbüfett



IT

Buffet caldo umidificato costituito da:

- vasca calda umidificata in acciaio inox AISI 304 predisposta per contenitori GN prof. 150 mm. Regolazione dell'umidità (40/90Rh%). Controllo automatico del livello dell'acqua. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C con teletermostato digitale. Termostato di sicurezza sulle resistenze;
- una teca in vetro temperato incollato U.V. Lato operatore con porte in policarbonato scorrevoli, amovibili ed inclinate;
- base aperta neutra in acciaio inox AISI 304, con piedini regolabili in acciaio inox AISI 304.

FR

Buffet chaud humidifié constitué de:

- cuve chauffante humidifiée en acier inox AISI 304 permettant la mise en place de bacs GN d'une profondeur de 150 mm. Réglage de l'humidité (40/90Rh%). Contrôle automatique du niveau d'eau. Régulation de la température de +30°C ÷ +80°C par thermostat digital. Thermostat de sécurité sur les résistances;
- une vitrine en verre trempé collé U.V. Côté service avec portes en polycarbonate coulissantes, amovibles et inclinées;
- soubassement neutre ouvert en acier inox AISI 304, doté de pieds en acier inox AISI 304 avec vérin réglable.

EN

Humidified hot buffet consisting of:

- a humidified heated well in AISI 304 stainless steel for GN containers depth 150 mm. Humidity control (40/90Rh%). Automatic water level control. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with digital remote thermostat. Safety thermostat on heating elements;
- a showcase made of UV bonded toughened glass with removable sloped polycarbonate sliding doors on the operator side;
- an open neutral cupboard made of AISI 304 stainless steel, equipped with height-adjustable feet in AISI 304 stainless steel.

DE

Befeuchtetes Warmbüfett bestehend aus:

- einem Warmhaltebecken aus Edelstahl AISI 304, geeignet für GN Behälter mit einer Tiefe von 150 mm. Befeuchtungseinstellung (40/90Rh%). Automatische Wasserniveauregulierung. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über digitales Thermostat. Sicherheitsthermostat auf den Heizwiderstände;
- einem UV-verklebten Hartglas-Aufbau mit geneigten entfernbaren Schiebetüren aus Polycarbonat auf der Bedienungsseite;
- einem neutralunterbau aus Edelstahl AISI 304 mit höhenverstellbaren Füßen.

ORION

Buffet caldo umidificato
Humidified hot buffet
Buffet chaud humidifié
Befeuchtetes Warmbüfett

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. extérieures / Außenabmessungen mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	GN
OR80CU	800x1000xh.1260	230	1,68	50	3/4"	3/4"	2 GN 1/1 + 2 GN 1/3
OR115CU	1150x1000xh.1260	230	2,71	50	3/4"	3/4"	3 GN 1/1 + 3 GN 1/3
OR150CU	1500x1000xh.1260	400	3,74	50	3/4"	3/4"	4 GN 1/1 + 4 GN 1/3
OR185CU	1850x1000xh.1260	400	5,32	50	3/4"	3/4"	5 GN 1/1 + 5 GN 1/3
OR225CU	2250x1000xh.1260	400	6,35	50	3/4"	3/4"	6 GN 1/1 + 6 GN 1/3

CORONA

INDICE / INDEX

PAGINA / PAGE

TAVOLO PREPARAZIONE REFRIGERATO / REFRIGERATED FOOD PREPARATION TABLE 227-228

TABLE DES MATIÈRES / INHALTSVERZEICHNIS

PAGE / SEITE

TABLE DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉE / GEKÜHLTER ZUBEREITUNGSTISCH 227-228

CORONA

Tavolo preparazione refrigerato

Refrigerated food preparation table

Table de préparation réfrigérée

Gekühlter Zubereitungstisch



IT

Tavolo refrigerato ventilato per la preparazione d'alimenti in ambiente refrigerato. Struttura in acciaio AISI 304, piano di lavoro realizzato con taglieri in polietilene alimentare GN 1/1 (4 GN 1/1 mod. TPA 144 e 5 GN 1/1 mod. TPA 185) amovibili e sostituibili (optional) con contenitori GN 1/1, sovrastruttura refrigerata per contenitori GN ¼ (non forniti). Gambe in tubo quadrangolare in acciaio inox AISI 304 con piedini regolabili in altezza. Piano di lavoro e contenitori refrigerati tramite flusso d'aria ventilato ad una temperatura regolabile da +4° ÷ +8°C. Controllo termostatico digitale.

Può essere accessoriato con kit 4 ruote di cui 2 con freno.

FR

Table de travail réfrigérée ventilée pour la préparation d'aliments en environnement réfrigéré. Structure en acier inox AISI 304, plan de travail en plaques de polyéthylène alimentaire GN 1/1 (4 GN 1/1 mod. TPA 144 et 5 GN 1/1 mod. TPA 185) amovibles et substituables (en option) par des bacs GN 1/1, superstructure réfrigérée pour bacs GN ¼ (hors fourniture). Plan de travail et bacs réfrigérés par flux laminaire à une température réglable de +4° ÷ +8°C. Contrôle thermostatique digital. Piétement en tube carré en acier inox AISI 304 avec vérins réglables.

Peut être accessoirisée avec kit 4 roues dont 2 avec frein.

EN

Ventilated refrigerated food preparation table. Frame in AISI 304 stainless steel, worktop with removable GN 1/1 cutting boards (4 GN 1/1 for mod. TPA 144 and 5 GN 1/1 for mod. TPA 185) in polyethylene suitable for foodstuffs, which can be replaced (optional) with GN 1/1 containers, refrigerated superstructure to hold GN ¼ containers (not provided). Worktop and containers kept refrigerated by ventilated air flow at a temperature adjustable between +4° and +8°C. Digital thermostat control. AISI 304 stainless steel square tube legs with height-adjustable feet.

May be accessorised with 4 wheels, 2 of which with brake.

DE

Umluft-Kühltisch für die Zubereitung von Lebensmitteln in gekühlter Umgebung. Möbel aus Edelstahl AISI 304, Arbeitsplatte mit herausnehmbaren und austauschbaren (optional) Schneidbrettern aus lebensmittelgeeignetem Polyethylen GN 1/1 (4 GN 1/1 Mod. TPA 144 und 5 GN 1/1 Mod. TPA 185) mit Behältern GN 1/1, gekühlter Aufbau für Behälter GN ¼ (nicht mitgeliefert). Arbeitsplatte und Behälter werden mittels eines Umluftflusses auf eine von +4° ÷ +8°C einstellbare Temperatur gekühlt. Digitale Thermostatkontrolle. Quadratische Rohrbeine aus Edelstahl AISI 304 mit höhenverstellbaren Füßen.

Kann mit 4 Rollen, davon 2 mit Bremse, ausgerüstet werden.

CORONA

Tavolo preparazione refrigerato
Refrigerated food preparation table
Table de préparation réfrigérée
Gekühlter Zubereitungstisch

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

Modelli / Models Modèles / Modelle	Dim. est. / External size Dim. ext. / Außenabmessungen mm	kW	V	Hz	H ₂ O out	Refr. / Refrigerant Fluide frig. / Kältemittel	GN
COTPA144	1400x700xh.1200	0,785	230	50	1"½	R455A	4
COTPA185	1800x700xh.1200	1,220	230	50	1"½	R455A	5

ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Description / Désignation / Beschreibung
DAKR2	Kit 4 ruote di cui 2 con freno / Kit of 4 castors (2 with brakes) / Kit 4 roues dont 2 avec frein / Set mit 4 Rollen (2 mit Bremse)