



Freddo
commerciale

Il nostro impegno per un mondo più sostenibile.



La generazione iKOLD è stata progettata pensando al professionista della cucina. Un'estetica rinnovata, perfettamente integrata con il marchio Fagor Professional e con le nostre apparecchiature di catering (cottura orizzontale, cottura verticale, apparecchiature di refrigerazione, preparazione statica per cucine professionali).

Tecnologia di refrigerazione ottimizzata, che consente di raggiungere i massimi livelli di efficienza energetica con un consumo di energia minore.

I dispositivi di refrigerazione sono sviluppati con gas idrocarburi (HC) con potenziale di riscaldamento globale (GWP) 3, nel rispetto dei nostri valori di sostenibilità.

Il design con componenti ad alta efficienza garantisce elevate prestazioni di raffreddamento per una conservazione ottimale degli alimenti.

Un'ampia gamma di prodotti (armadi e banchi di conservazione, banchi di preparazione, abbattitori di temperatura, refrigeratori da bar, fabbricatori di ghiaccio, ecc.)

Nel tentativo di soddisfare le tue esigenze integrando la nostra esperienza come primo produttore di Refrigerazione commerciale in Europa, nasce la generazione iKOLD.



Efficienza

Basso impatto e 65% di consumo in meno.



Sostenibilità

Impegnati nella tutela dell'ambiente. Gas idrocarburi (HC) in tuttallagamma di prodotti.



Prestazioni

Qualità e durabilità a garanzia della conservazione degli alimenti.



Versatilità

Ampia gamma di soluzioni per la tua cucina.



Scopri nel dettaglio come FagorKonnnect può migliorare in modo specifico la funzionalità delle nostre apparecchiature di refrigerazione.



Grafici specifici progettati per l'analisi delle apparecchiature di refrigerazione:

Per eseguire un'analisi delle apparecchiature di refrigerazione concentrandosi su aspetti specifici come lo stato del dispositivo, le ore di attività del compressore e lo stato dello sportello, è possibile utilizzare grafici intuitivi e specifici che evidenziano le informazioni.

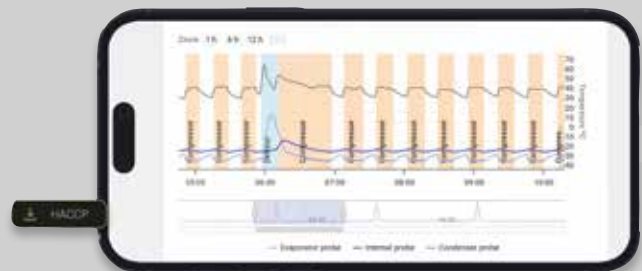


Informazioni dettagliate visualizzate in tempo reale:

Mostrerà i dati chiave per monitorare le apparecchiature di refrigerazione ed eseguire azioni come l'impostazione dei parametri, l'accensione o lo spegnimento dell'apparecchiatura e della luce o l'attivazione di uno sbrinamento, ottimizzandone le prestazioni.

Visualizza e scarica l'HACCP di un particolare dispositivo:

È disponibile l'HACCP per un dispositivo specifico. Ottiene un grafico su un intervallo di date selezionate.



Fagor Professional



Freddo commerciale

Armadi refrigerati	255
Tavoli refrigerati.....	285
Tavoli da preparazione.....	315
Abbattitori di temperatura.....	333
Linea da bar.....	345
Armadi per la frollatura della carne e cantinette vino.....	361
Fabbricatori di ghiaccio	371

 **STOCK** si applica ai modelli a 50 Hz.



Il fabbricante europeo
leader nelle macchine per
il freddo commerciale



Armadi refrigerati

— Caratteristiche.....	257
— Advance GN 2/1.....	261
— Concept monoblock GN 2/1	265
— Concept GN 2/1	269
— Concept gn 2/1 doppia temperatura	275
— Concept GN 1/1	276
— Snack.....	277
— Snack doppia temperatura.....	279
— Pasticceria.....	281
— Pesce.....	283
— Accessori.....	284

I modelli speciali o qualsiasi altra variante sul modello standard devono essere montati in fabbrica e hanno un supplemento sul prezzo indicato per il modello standard.

Qualsiasi altra variante o opzione non riportata in questo elenco dovrà essere richiesta a Fagor Professional.

Efficiente. Redditizio. Sostenibile.

**A****B****ADVANCE****CONCEPT MONOBLOCK**

AUP-11G

MUP-11G

Capacità (n. di griglie per porta)

24

23

Dimensione della griglia

GN 2/1

GN 2/1

Classe energetica

A

B

Isolamento (mm)

80

60

Refrigerante +/-

R600a / R290

R600a / R290

Classe climatica (1 porta)

5

4

Multiflow

Sì

Sì

Conformità HACCP

Sì

No

Controllo elettronico

Capacitivo 5"

Capacitivo 3"

Schermata





C

C

D

CONCEPT

ARMADIO SNACK

ARMADIO PASTICCERIA

ARMADIO PESCE

CUP-11G

CUP-11S

CUP-11B

CU-11F

23

18

20

7

GN 2/1

560 x 542

EN 60x40

EN 60x40

C

C

E

-

60

50

50

50

R600a / R290

R600a / R290

R290

R290

4

4

4

4

No

No

No

No

No

No

No

No

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"



Caratteristiche

Controllo elettronico facile da usare

Controllo elettronico funzionale e intuitivo con tastiera capacitiva per l'accesso diretto alle funzioni principali.



Guide incassate

Le guide per teglie incassate facilitano la pulizia degli armadi. Inoltre, aumentano la flessibilità di conservazione, adattandolo alle esigenze dell'operatore.



Chiusura automatica della porta

Porte a battente con ritorno automatico per una chiusura perfetta che riduce al minimo l'aumento della temperatura. Le porte hanno una posizione di arresto di 120° e si chiudono automaticamente sotto i 90°.



Funzione ECO

Una funzione che ottimizza le prestazioni regolando automaticamente le temperature quando le porte non sono aperte, in modo che l'impianto di raffreddamento funzioni solo quando necessario e sempre in modo efficiente.



Illuminazione interna LED

Le luci a LED a risparmio energetico, posizionate strategicamente sui lati, garantiscono un'illuminazione ottimale dell'intero spazio.



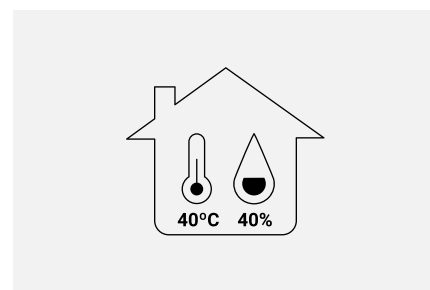
Pannello di controllo girevole

Pannello girevole con migliore accesso ai comandi per facilitare la manutenzione, prolungando la vita utile dell'apparecchiatura.



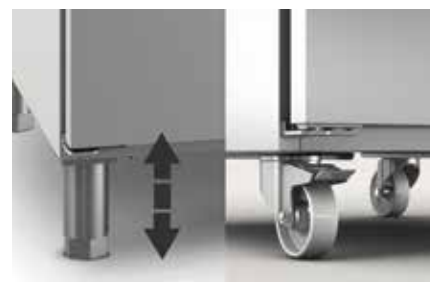
Classe climatica 5

Dispositivi testati negli ambienti di lavoro più difficili, che garantiscono la conservazione del prodotto in condizioni di temperatura e umidità elevate.



Massima stabilità

Gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza di serie. L'altezza delle gambe può essere regolata singolarmente. Possibilità di ruote girevoli come Opzioni.



Serratura

Opzione per dotare gli armadi refrigerati di serratura nei modelli a porta completa. Standard sulla linea Advance, così come in tutti gli armadi espositori.



Circuito di refrigerazione ottimale

Sistema di raffreddamento ad aria forzata progettato internamente con componenti elettronici a basso consumo per garantire l'efficienza e le prestazioni ottimali dell'apparecchiatura.



Apertura accessibile della porta

Pedale di apertura opzionale su tuttallagamma di armadi, che consente un comodo accesso all'interno.



Connettività

Assicurati della corretta conservazione dei cibi mediante il monitoraggio preciso delle apparecchiature di refrigerazione grazie a Fagor Konnect.



Multiflow

Sistema ottimale di circolazione dell'aria che garantisce una distribuzione equilibrata e costante nella macchina mantenendo una temperatura uniforme.



Guarnizione della porta rimovibile

Guarnizione magnetica della porta rimovibile/da incasso per garantire la massima igiene e le proprietà isolanti.



Isolamento di maggiore spessore

Lo spessore dell'isolamento è un fattore chiave per evitare la perdita di freddo. La nuova generazione iKOLD aumenta i livelli di isolamento di tutte le gamme medie per garantire una maggiore efficienza di raffreddamento.



Manico incorporato

Porte in acciaio inox con maniglia ergonomica, longitudinale, robusta e perfettamente incorporata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti ed evita l'accumulo di polvere e sporco.



Opzioni disponibile nella gamma ADVANCE (Connettività K).

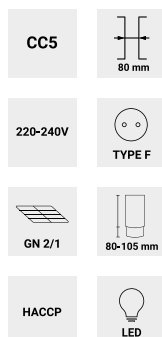


ADVANCE

GN 2/1 700




AUP-11G



Caratteristiche generali

- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Guide interne incassate con 24 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Sistema ottimale di circolazione dell'aria che garantisce una distribuzione equilibrata e costante nella macchina mantenendo una temperatura uniforme.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK AUP-11G	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	336 (4)	50 Hz	19089406	-
					R290	0,398 (1)	0,31	-	-	60 Hz	19089395	-
AUP-11G	693 x 856 x 2.106	610	-2 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,361 (1)	0,688	B	451 (4)	50 Hz	19103143	-
					R290	0,398 (1)	0,84	-	-	60 Hz	19110956	-
STOCK AUN-11G	693 x 856 x 2.106	610	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,535 (2)	0,471	D	2.752 (4)	50 Hz	19089398	-
					R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19089399	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C


(3) Gruppo remoto elettrico

(4) Conforme alla norma EN22041


Opzioni

		AUP-11G (€)	AUP-11G (€)	AUN-11G (€)
Connettività	K	o	o	o
Connettore di tipo G	CI		o	o
Apertura invertita	OP	o	o	o
Serratura	LC	●	●	●
Ruote	C	o	o	o
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Retro inox	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	●
Pedale	PD	o	o	o

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	11G	€
 19097787	Griglia epossodica GN 2/1	pc 3	-

Altri accessori

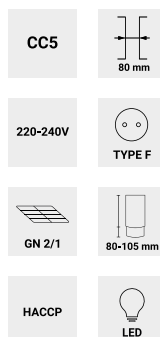
CODICE	DESCRIZIONE	€
 19048712	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo singolo	-

ADVANCE

GN 2/1 1400




AUP-22G



Caratteristiche generali

- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Guide interne incassate con 24 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Sistema ottimale di circolazione dell'aria che garantisce una distribuzione equilibrata e costante nella macchina mantenendo una temperatura uniforme.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE(kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
AUP-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,192	C	832 (4)	50 Hz	19089396	-
					R-600a	0,437 (1)	0,209	-	-	60 Hz	19089397	-
AUPT-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-2 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,972	C	841 (4)	50 Hz	19103142	-
					R-600a	0,437 (1)	0,989	-	-	60 Hz	19110957	-
AUN-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,907 (2)	0,749	D	4.599 (4)	50 Hz	19089420	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19089421	-
AUN-22G CC5	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,907 (2)	0,825	D	4.234 (4)	50 Hz	19089422	-
					R290	0,799 (2)	0,907	-	-	60 Hz	19110958	-


(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C



(3) Gruppo remoto elettrico

(4) Conforme alla norma EN22041


Opzioni

		AUP-22G (€)	AUPT-22G (€)	AUN-22G (€)
Connettività	K	o	o	o
Connettore di tipo G	CI 	o	o	o
Serratura	LC	●	●	●
Ruote	C	o	o	o
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Indietro	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	●
Pedale	PD	o	o	o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	22G	€
	19097787	Griglia epossodica GN 2/1	pc 6	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562mm	pc 3	-

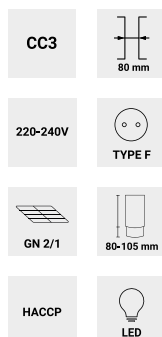
Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19048713	Barra per carne armadi refrigerati GN corpo doppio	-

GN 2/1 700 Espositore



AUP-11G GD



Caratteristiche generali

- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Guide interne incassate con 24 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Porte in vetro:
 - Refrigerazione: Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
 - Armadi per surgelati e tropicalizzati: Porta a triplo vetro con sistema di riscaldamento elettrico per evitare la formazione di condensa sulle porte.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE(kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
AUP-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	555 (5)	50 Hz	19089423	-
					R290	0,398 (1)	0,313	-	-	60 Hz	19090872	-
AUPT-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,361 (1)	0,768	B	994 (5)	50 Hz	19106080	-
					R290	0,398 (1)	0,92	-	-	60 Hz	19110960	-
AUN-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,535 (2)	0,551	E	5.143 (5)	50 Hz	19106024	-
					R290	0,72 (2)	0,576	-	-	60 Hz	19110961	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Gruppo remoto elettrico

(5) Conforme alla norma EN23953

Opzioni

		AUP-11G GD (€)	AUPT-11G GD (€)	AUN-11G GD (€)
Connettività	K	o	o	o
Connettore di tipo G	Cl	o	o	o
Apertura oposta	OP	o	o	o
Serratura	LC	●	●	●
Ruote	C	o	o	o
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Indietro	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	●
Pedale	PD	o	o	o
Porta di vetro	GD	●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	11G	€
	19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc 3	-

Altri accessori

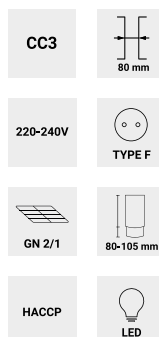
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19048712	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo singolo	-

ADVANCE

GN 2/1 1400 Espositore




AUP-22G GD



Caratteristiche generali

- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Guide interne incassate con 24 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Porte in vetro:
 - Refrigerazione: Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
 - Armadi per surgelati e tropicalizzati: Porta a triplo vetro con sistema di riscaldamento elettrico per evitare la formazione di condensa sulle porte.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
AUP-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,192	C	1.374 (5)	50 Hz	19089424	-
					R-600a	0,437 (1)	0,213	-	-	60 Hz	19090871	-
AUPT-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,436 (1)	1,132	B	1.510 (5)	50 Hz	19106086	-
					R-600a	0,437 (1)	1,149	-	-	60 Hz	19110962	-
AUN-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Gas caldo(3)	R290	0,907 (2)	0,909	E	9.123 (5)	50 Hz	19106053	-
					R290	0,799 (2)	0,991	-	-	60 Hz	19110963	-


(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C



(3) Gruppo remoto Elettrico

(5) Conforme alla norma EN23953


Opzioni

		AUP-22G (€)	AUPT-22G (€)	AUN-22G (€)
Connettività	K	o	o	o
Connettore di tipo G	CI 	o	o	o
Serratura	LC	●	●	●
Ruote	C	o	o	o
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Indietro	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	●
Pedale	PD	o	o	o
Porta di vetro	GD	●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	22G	€
	19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc 6	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc 3	-

Altri accessori

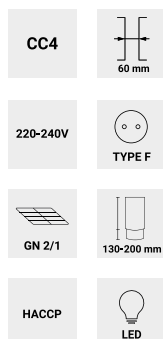
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19048713	Barra per carne armadi refrigerati GN corpo doppio	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 700



MUP-11G



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Sistema di raffreddamento monoblocco progettato internamente. L'evaporatore montato nella parte superiore garantisce una facile manutenzione dell'impianto di refrigerazione e un utilizzo ottimale del vano di conservazione.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
MUP-11G	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	19089425	-
					R290	0,398 (1)	0,253	-	-	60 Hz	19090283	-
MUP-12G	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	19089426	-
					R290	0,398 (1)	0,253	-	-	60 Hz	19090321	-
MUN-11G	653 x 796 x 1.996	572	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,328	D	2.686 (4)	50 Hz	19089430	-
					R290	0,381 (2)	0,369	-	-	60 Hz	19089431	-
MUN-12G	653 x 796 x 1.996	572	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,334	D	2.686 (4)	50 Hz	19089432	-
					R290	0,381 (2)	0,375	-	-	60 Hz	19089433	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Gruppo remoto elettrico

(4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

		MUP-11G (€)	MUP-12G (€)	MUN-11G (€)	MUN-12G (€)
Connettore di tipo G	CI	0	0	0	0
Apertura opuesta	OP	0	0	0	0
Serratura	LC	0	-	0	-
Ruote	C	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG	0	0	0	0
Indietro	BS	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH	0	0	●	●
Pedale	PD	0	-	0	-

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	11G	12G	€	
19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc	3	3	-

Altri accessori

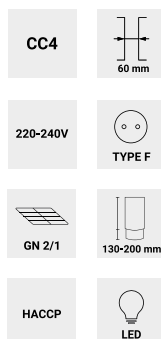
CODICE	DESCRIZIONE	€
19048712	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo singolo	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 1400



MUP-22G



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Sistema di raffreddamento monoblocco progettato internamente. L'evaporatore montato nella parte superiore garantisce una facile manutenzione dell'impianto di refrigerazione e un utilizzo ottimale del vano di conservazione.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
MUP-22G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089427	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090322	-
MUP-23G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089428	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090323	-
MUP-24G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089429	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090324	-
MUN-22G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,735 (2)	0,592	E	4.855 (4)	50 Hz	19089434	-
					R290	0,802 (2)	0,648	-	-	60 Hz	19089435	-
MUN-23G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,735 (2)	0,598	E	4.855 (4)	50 Hz	19089436	-
					R290	0,802 (2)	0,654	-	-	60 Hz	19089437	-
MUN-24G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,735 (2)	0,592	E	4.855 (4)	50 Hz	19089438	-
					R290	0,802 (2)	0,66	-	-	60 Hz	19089439	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Gruppo remoto elettrico (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

		MUP-22G (€)	MUP-23G (€)	MUP-24G (€)	MUN-22G (€)	MUN-23G (€)	MUN-24G (€)
Connettore di tipo G	CI	0	0	0	0	0	0
Serratura	LC	0	-	-	0	-	-
Ruote	C	0	0	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Indietro	BS	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH	0	0	0	●	●	●
Pedale	PD	0	-	-	0	-	-

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	22G	23G	24G	€	
19097787	Griglia epossodica GN 2/1	pc	6	6	6	-
19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	3	3	3	-

Altri accessori

CODICE	DESCRIZIONE	€
19048713	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo doppio	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 Espositore



MUP-22G GD

MUP-11G GD

CC3



220-240V



GN 2/1



HACCP

Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Sistema di raffreddamento monoblocco progettato internamente. L'evaporatore montato nella parte superiore garantisce una facile manutenzione dell'impianto di refrigerazione e un utilizzo ottimale del vano di conservazione.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUO (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
MUP-11G GD	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,146	B	1.132 (5)	50 Hz	19089440	-
					R290	0,398 (1)	0,256	-	-	60 Hz	19090327	-
MUP-22G GD	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,19	B	1.570 (5)	50 Hz	19089441	-
					R-600a	0,437 (1)	0,207	-	-	60 Hz	19090328	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Gruppo remoto Elettrico

(5) Conforme alla norma EN23953

Opzioni

		MUP-11G GD (€)	MUP-22G GD (€)
Connettore di tipo G	CI	0	0
Apertura opuesta	OP	0	-
Serratura	LC	●	●
Ruote	C	0	0
Gruppo remoto	RG	0	0
Indietro	BS	0	0
Resistenza struttura	FH	0	0
Pedale	PD	0	0
Porta di vetro	GD	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		11G	22G	€
	19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc	3	6	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	-	3	-

Altri accessori

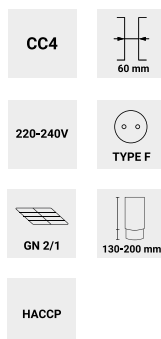
	CODICE	DESCRIZIONE		11G	22G	€
	19048712	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo singolo	X			-
	19048713	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo doppio			X	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 Doppia temperatura

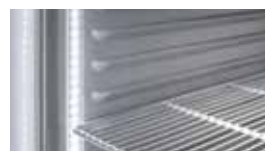


MUD-22G/M



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Sistema di raffreddamento monoblocco progettato internamente. L'evaporatore montato nella parte superiore garantisce una facile manutenzione dell'impianto di refrigerazione e un utilizzo ottimale del vano di conservazione.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- Adatto a un contenitore GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Armadio misto di refrigerazione e surgelati: 2 moduli separati con le rispettive apparecchiature di refrigerazione e controllo elettronico.
 - Temperatura di esercizio del vano frigorifero: 0 °C, +8 °C.
 - Temperatura di esercizio del vano di surgelazione: -18 °C, -22 °C.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
MUD-22G/M	1.318 x 796 x 1.996	1.144	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,274 (1)	0,471	50 Hz	19089442	-
						R290	0,398 (2)	0,622	60 Hz	19089443	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			MUD-22G/M (€)
Connettore di tipo G	CI		0
Serratura	LC		0
Ruote	C		0
Indietro	BS		0
Resistenza struttura	FH		0
Pedale	PD		0

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	22G	€
19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc 6	-

Altri accessori

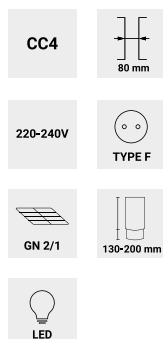
CODICE	DESCRIZIONE	€
19048713	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo doppio	-

CONCEPT

GN 2/1 700



CUP-11G



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



	MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	CUP-11G	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089444	-
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089445	-
	CUP-12G	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089446	-
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089447	-
STOCK	CUPT-11G	653 x 842 x 2.040	543	-2 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,361 (1)	0,713	C	604 (4)	50 Hz	19103938	-
						R290	0,398 (1)	0,805	-	-	60 Hz	19110989	-
	CUPT-12G	653 x 842 x 2.040	543	-2 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,361 (1)	0,713	C	604 (4)	50 Hz	19106019	-
						R290	0,398 (1)	0,805	-	-	60 Hz	19110990	-
STOCK	CUN-11G	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Gas caldo(3)	R290	0,535 (2)	0,471	D	2.714 (4)	50 Hz	19089454	-
						R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19089455	-
	CUN-12G	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Gas caldo(3)	R290	0,535 (2)	0,477	D	2.714 (4)	50 Hz	19089456	-
						R290	0,72 (2)	0,502	-	-	60 Hz	19089457	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Gruppo remoto elettrico (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CUP-11G (€)	CUP-12G (€)	CUPT-11G (€)	CUPT-12G (€)	CUN-11G (€)	CUN-12G (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	0	0	0	0	0
Serratura	LC		0	-	0	-	0	-
Ruote	C		0	0	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG		0	0	0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	•	•
Pedale	PD		0	-	0	-	0	-

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	11G	12G	€	
19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc	3	3	-

Altri accessori

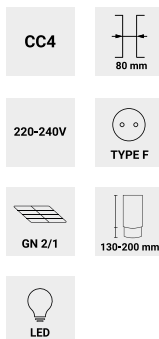
CODICE	DESCRIZIONE	€
19048712	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo singolo	-

CONCEPT

GN 2/1 1400



CUP-22G



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMI ANNUALI (KWH)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK CUP-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089448	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089449	-
					R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089450	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089451	-
CUP-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089452	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089453	-
					R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089454	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089455	-
CUP-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089456	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089457	-
					R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19103265	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110991	-
CUPT-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106055	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110992	-
					R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106056	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110996	-
CUPT-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106055	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110992	-
					R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106056	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110996	-
CUPT-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106056	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110996	-
					R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106056	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110996	-
STOCK CUN-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	4.793 (4)	50 Hz	19089458	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19089459	-
					R290	0,907 (2)	0,755	E	4.793 (4)	50 Hz	19089460	-
					R290	0,799 (2)	0,837	-	-	60 Hz	19089461	-
CUN-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,907 (2)	0,755	E	4.793 (4)	50 Hz	19089460	-
					R290	0,799 (2)	0,837	-	-	60 Hz	19089461	-
					R290	0,907 (2)	0,76	E	4.793 (4)	50 Hz	19089462	-
					R290	0,799 (2)	0,842	-	-	60 Hz	19089463	-
CUN-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,907 (2)	0,76	E	4.793 (4)	50 Hz	19089462	-
					R290	0,799 (2)	0,842	-	-	60 Hz	19089463	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Gruppo remoto elettrico (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CUP-22G (€)	CUP-23G (€)	CUP-24G (€)	CUPT-22G (€)	CUPT-23G (€)	CUPT-24G (€)	CUN-22G (€)	CUN-23G (€)	CUN-24G (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Serratura	LC		0	-	-	0	-	-	0	-	-
Ruote	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	0	0	•	•	•
Pedale	PD		0	-	-	0	-	-	0	-	-

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE		22G	23G	24G	€
19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc	6	6	6	-
19014778	Guide supporto teglia L= 562mm	pc	3	3	3	-

Altri accessori

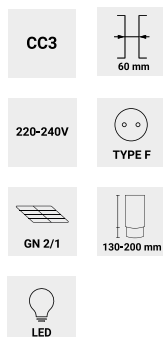
CODICE	DESCRIZIONE	€
19048713	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo doppio	-

CONCEPT

GN 2/1 Espositori 700



CUP-11G GD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Porte in vetro:
 - Refrigerazione: Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
 - Armadi per surgelati e tropicalizzati: Porta a triplo vetro con sistema di riscaldamento elettrico per evitare la formazione di condensa sulle porte.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUP-11G GD	653 x 842 x 2.040	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	19089464	-
					R290	0,398 (1)	0,278	-	-	60 Hz	19089465	-
CUPT-11G GD	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,361 (1)	0,793	B	1.305 (5)	50 Hz	19106095	-
					R290	0,398 (1)	0,885	-	-	60 Hz	19110998	-
CUN-11G GD	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Gas caldo(3)	R290	0,535 (2)	0,58	F	5.906 (5)	50 Hz	19097604	-
					R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19111002	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Gruppo remoto elettrico

(5) Conforme alla norma EN23953

Opzioni

		CUP-11G GD (€)	CUPT-11G GD (€)	CUN-11G GD (€)
Connettore di tipo G	CI	0	0	0
Apertura opuesta	OP	0	0	0
Serratura	LC	●	●	●
Ruote	C	0	0	0
Gruppo remoto	RG	0	0	0
Indietro	BS	0	0	0
Resistenza struttura	FH	0	0	●
Pedale	PD	0	0	0
Porta di vetro	GD	●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	11G	€
	19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc 3	-

Altri accessori

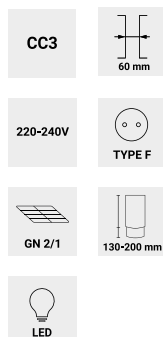
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19048712	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo singolo	-

CONCEPT

GN 2/1 Espositori 1400



CUP-22G GD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Guide interne incassate con 23 diverse posizioni di livello e una distanza di 55 mm una dall'altra, che consente operazioni di pulizia più facili e comode.
- Porte in vetro:
 - Refrigerazione: Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
 - Armadi per surgelati e tropicalizzati: Porta a triplo vetro con sistema di riscaldamento elettrico per evitare la formazione di condensa sulle porte.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMI ANNUALI (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUP-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1.369 (5)	50 Hz	19089468	-
						0,437 (1)	0,229	-	-	60 Hz	19089469	-
CUPT-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,896	B	1.679 (5)	50 Hz	19106098	-
						0,437 (1)	0,912	-	-	60 Hz	19110997	-
CUN-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caldo(3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	9.198 (5)	50 Hz	19099968	-
						0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19111003	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Gruppo remoto elettrico (5) Conforme alla norma EN23953

Opzioni

		CUP-22G GD (€)	CUPT-22G GD (€)	CUN-22G GD (€)
Connettore di tipo G	CI	o	o	o
Serratura	LC	●	●	●
Ruote	C	o	o	o
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Indietro	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	●
Pedale	PD	o	o	o
Porta di vetro	GD	●	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	22G	€
19097787	Griglia epossodica GN 2/1	pc	6 -
19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	3 -

Altri accessori

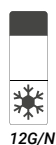
CODICE	DESCRIZIONE	€
19048713	Barra per carne per armadi refrigerati GN corpo doppio	-

CONCEPT

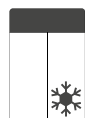
GN 2/1 700 Refrigerati con scomparto per surgelati



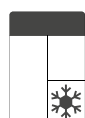
CUD-22G/M



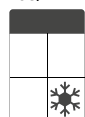
12G/N



22G/M



23G/N



24G/N

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

GN 2/1



130-200 mm

LED



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.

- CUD-22G/M:

- Isolamento da 60 mm, guide interne incassate, 2 moduli separati con impianto di raffreddamento e controllo elettronico indipendenti.

- Dotato di griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.

- CUD-XXG/N:

- Isolamento di 50 mm con sistema di cerniere e guide per il supporto delle griglie.

- Vano refrigerato dotato di 3 griglie GN2/1.

- Vano surgelati dotato di 3 cestelli 530X540 in PVC sanitario.



22G/M



XXG/N

MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUD-22G/M	1.318 x 842 x 2.040	1.220	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Elettrico	R-600a	0,361 (1)	0,654	50 Hz	19089470	-
						R290	0,398 (2)	0,771	60 Hz	19089471	-
CUD-12G/N	693 x 826 x 2.008	596	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Elettrico	R290	0,369 (1)	0,741	50 Hz	19089472	-
						R290	0,398 (2)	0,828	60 Hz	19089473	-
CUD-23G/N	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,658	50 Hz	19089474	-
						R-600a	0,437 (2)	0,717	60 Hz	19089475	-
CUD-24G/N	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,658	50 Hz	19089476	-
						R-600a	0,437 (2)	0,717	60 Hz	19089477	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			CUD-22G/M (€)	CUD-12G/N (€)	CUD-23G/N (€)	CUD-24G/N (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura oposta	OP		-	0	-	-
Serratura	LC		0	-	-	-
Ruote	C		0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0
Pedale	PD		0	-	-	-

Accessori di serie

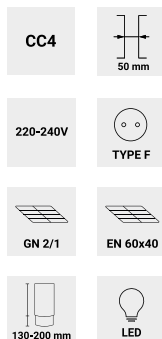
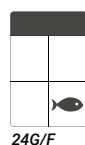
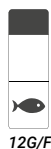
CODICE	DESCRIZIONE		22G/M	12G/N	23G/N	24G/N	€
19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc	6	1	4	4	-
19010206	Guide supporto teglia L=662 mm	pc	-	4	7	7	-
19097770	530x540x100 Teglia in plastica	pc	-	3	3	3	-

CONCEPT

GN 2/1 1400 con scomparto per pesce



CUD-12G/F



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Vano frigorifero:
 - Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
 - Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- Scomparto del pesce:
 - Vano surgelati dotato di 3 cestelli 530X540 in PVC sanitario.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUD-12G/F	693 x 826 x 2.008	596	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Elettrico	R290	0,369 (1)	0,954	50 Hz	19089478	-
						R290	0,398 (2)	1,046	60 Hz	19090329	-
CUD-23G/F	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089479	-
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090330	-
CUD-24G/F	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089480	-
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090331	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opzioni

		CUD-12G (€)	CUD-23G/F (€)	CUD-24G/F (€)
Connettore di tipo G	Cl	o	o	o
Apertura opuesta	OP	o	-	-
Ruote	C	o	o	o
Indietro	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	o

Accessori di serie

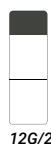
CODICE	DESCRIZIONE		12G/F	23G/F	24G/F	€
19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc	1	4	4	-
19010206	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	2	4	4	-
19097759	530x460x100 Teglia in plastica	pc	3	3	3	-
19097774	Fondo perforato inossidabile	pc	3	3	3	-
19010200	Guide supporto teglia L=613 mm	pc	3	3	3	-

CONCEPT

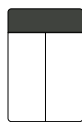
GN 2/1 Doppia temperatura



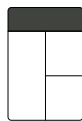
CUD-22G/2



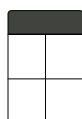
12G/2



22G/2



23G/2



24G/2

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

GN 2/1



130-200 mm

LED



LED

Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
- Griglie GN 2/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	SRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUD-12G/2	693 x 826 x 2.008	596	+ / +	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,616	50 Hz	19089481	-
						R290	0,398 (1)	0,708	60 Hz	19090332	-
CUD-22G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	19089482	-
						R290	0,398 (1)	0,55	60 Hz	19090333	-
CUD-23G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	19089483	-
						R290	0,398 (1)	0,55	60 Hz	19090334	-
CUD-24G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	19089484	-
						R290	0,398 (1)	0,55	60 Hz	19090335	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CUD-12G/2 (€)	CUD-22G/2 (€)	CUD-23G/2 (€)	CUD-24G/2 (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	-	-	-
Serratura	LC		-	0	-	-
Ruote	C		0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0
Pedale	PD		-	0	-	-

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		12G/2	22G/2	23G/2	24G/2	€
	19097787	Griglia epossidica GN 2/1	pc	2	6	6	6	-
	19010206	Guide supporto teglia L=662 mm	pc	2	6	6	6	-

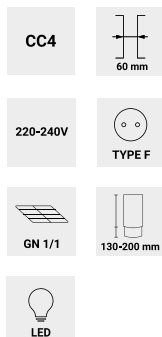
CONCEPT

GN 1/1 400



CUP-11G1/1

CUP-11G1/1 GD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUP-11G1/1	490 x 700 x 2.010	305	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,205	D	726 (4)	50 Hz	19089485	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19089486	-
CUP-11G1/1 GD	490 x 700 x 2.010	305	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,208	B	983 (5)	50 Hz	19089487	-
					R290	0,398 (1)	0,3	-	-	60 Hz	19089488	-
CUN-11G1/1	490 x 700 x 2.010	305	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,369	E	2.197 (4)	50 Hz	19089489	-
					R290	0,381 (2)	0,41	-	-	60 Hz	19089490	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme alla norma EN22041

(5) Conforme alla norma EN23953

Opzioni

		CUP-11G1/1 (€)	CUP-11G1/1 GD (€)	CUN-11G1/1 (€)
Connettore di tipo G	CI	o	o	o
Apertura opuesta	OP	o	o	o
Serratura	LC	o	●	o
Ruote	C	o	o	o
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Indietro	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	●
Porta di vetro	GD	-	●	-

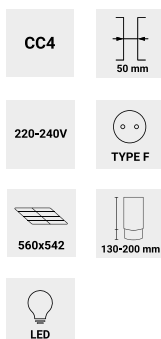
Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		11G1/1	€
	19097778	GN 1/1 Rejilla recubierta de epoxi	pc	3	-
	19100845	Guide supporto teglia L=532 mm	pc	3	-

Snack 600



CUP-11S



Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
- Griglie da 560x542 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



	MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	CUP-11S	693 x 726 x 2.067	506	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089491	-
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089492	-
	CUP-12S	693 x 726 x 2.067	506	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089493	-
						R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089494	-
STOCK	CUN-11S	693 x 726 x 2.067	506	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,35	E	2.778 (4)	50 Hz	19089505	-
						R290	0,381 (2)	0,391	-	-	60 Hz	19089506	-
	CUN-12S	693 x 726 x 2.067	506	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,356	E	2.778 (4)	50 Hz	19089507	-
						R290	0,381 (2)	0,397	-	-	60 Hz	19089508	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CUP-11S (€)	CUP-12S (€)	CUN-11S (€)	CUN-12S (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	0	0	0
Serratura	LC		0	-	0	-
Ruote	C		0	0	0	0
Gruppo remoto	RG		0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	11S	12S	€
19097772	Griglia epossidica 560x542	pc	3 3	-

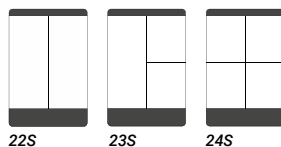
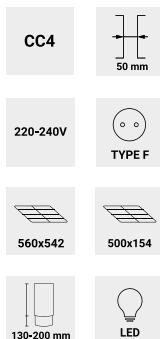
Altri accessori

CODICE	DESCRIZIONE	€
19048715	Barra per carne per armadi refrigerati Snack	-

Snack 1200



CUP-22S



Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
- Griglie da 560x542 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMI ANNUALI (KWH)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	CUP-22S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089495	-
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089496	-
	CUP-23S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089497	-
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089498	-
STOCK	CUP-24S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089499	-
						R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089500	-
	CUN-22S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,735 (2)	0,601	E	4.855 (4)	50 Hz	19089509	-
						R290	0,802 (2)	0,657	-	-	60 Hz	19089510	-
STOCK	CUN-23S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,735 (2)	0,607	E	4.855 (4)	50 Hz	19089511	-
						R290	0,802 (2)	0,663	-	-	60 Hz	19089512	-
	CUN-24S	1.388 x 726 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,735 (2)	0,613	E	4.855 (4)	50 Hz	19089513	-
						R290	0,802 (2)	0,669	-	-	60 Hz	19089514	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CUP-22S (€)	CUP-23S (€)	CUP-24S (€)	CUN-22S (€)	CUN-23S (€)	CUN-24S (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Serratura	LC		0	-	-	0	-	-
Ruote	C		0	0	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG		0	0	0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	●	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	22S	23S	24S	€
19097772	Griglia epossidica 560x542	pc 6	6	6	-
19097785	Griglia epossidica 500x154	pc 3	3	3	-

Altri accessori

CODICE	DESCRIZIONE	€
19048715	Barra per carne per armadi refrigerati Snack	-

Snack Espositori



CUP-22S GD

CUP-11S GD

CC4



220-240V



560x542



LED

Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Griglie da 560x542 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUP-11S GD	693 x 726 x 2.067	506	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	19089501	-
					R290	0,398 (1)	0,278	-	-	60 Hz	19089502	-
CUP-22S GD	1.388 x 726 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1.609 (5)	50 Hz	19089503	-
					R-600a	0,437 (1)	0,229	-	-	60 Hz	19089504	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme alla norma EN23953

Opzioni

		CUP-11S GD (€)	CUP-12S GD (€)
Connettore di tipo G	CI	0	0
Apertura opuesta	OP	0	-
Serratura	LC	●	●
Ruote	C	0	0
Gruppo remoto	RG	0	0
Indietro	BS	0	0
Resistenza struttura	FH	0	0
Porta di vetro	GD	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	11S	22S	€
19097772	Griglia epossodica 560x542	3	6	-
19097785	Griglia epossodica 500x154	-	3	-

Altri accessori

CODICE	DESCRIZIONE	€
19048715	Barra per carne per armadi refrigerati Snack	-

Snack con vano surgelati



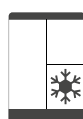
CUD-12S/N



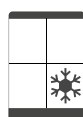
12S/N



22S/M



23S/N



24S/N

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

560x542
530x540



130-200 mm



LED

Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
- CUD-22S/M:
 - Dotato di 3 griglie da 560x542 in ogni porta completa con capacità di carico massima di 40 kg.
- CUD-XXS/N:
 - Vano frigorifero dotato di 3 griglie da 560x542 per scomparto a porta intera e di 1 pezzo per scomparto a mezza porta.
 - Vano surgelati dotato di 3 cestelli da 530X540 in PVC sanitario.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUD-22S/M	1.388 x 726 x 2.067	1.012	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,361 (1)	0,533	50 Hz	19089515	-
						R290	0,398 (2)	0,666	60 Hz	19089516	-
CUD-12S/N	693 x 726 x 2.067	506	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Elettrico	R290	0,369 (1)	0,581	50 Hz	19089517	-
						R290	0,398 (2)	0,668	60 Hz	19089518	-
CUD-23S/N	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,578	50 Hz	19089519	-
						R-600a	0,437 (2)	0,637	60 Hz	19089520	-
CUD-24S/N	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,578	50 Hz	19089521	-
						R-600a	0,437 (2)	0,637	60 Hz	19089522	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			CUD-22S/M (€)	CUD-12S/N (€)	CUD-23S/N (€)	CUD-24S/N (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		-	0	-	-
Serratura	LC		0	-	-	-
Ruote	C		0	0	0	0
Indietro	BS		0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE		22S/M	12S/N	23S/N	24S/N	€
19097772	Griglia epossodica 560x542	pc	6	1	4	4	-
19097785	Griglia epossodica 500x154	pc	-	-	1	1	-
19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	-	3	3	3	-

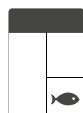
Snack con scomparto per pesce



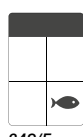
CUD-12S/F



12S/F



23S/F



24S/F

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

560x542
530x540

130-200 mm



LED

Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 18 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 70 mm una dall'altra.
- Vano frigorifero dotato di 3 griglie da 560x542 per scomparto a porta intera e di 1 pezzo per scomparto a mezza porta.
- Vano surgelati dotato di 3 cestelli da 530x460 in PVC sanitario.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUD-12S/F	693 x 726 x 2.067	506	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Elettrico	R290	0,369 (1)	0,874	50 Hz	19089523	-
						R290	0,398 (2)	0,966	60 Hz	19090336	-
CUD-23S/F	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089524	-
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090337	-
CUD-24S/F	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Elettrico	R-600a	0,436 (1)	0,852	50 Hz	19089525	-
						R-600a	0,437 (2)	0,915	60 Hz	19090338	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			CUD-12S/F (€)	CUD-23S/F (€)	CUD-24S/F (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	-	-
Ruote	C		0	0	0
Indietro	BS		0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0

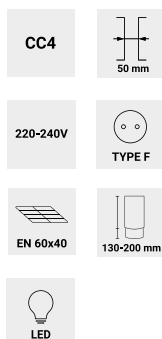
Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		12S/F	23S/F	24S/F	€
	19097772	Griglia epossodica 560x542	pc	1	4	4	-
	19097785	Griglia epossodica 500x154	pc	-	1	1	-
	19097759	530x460x100 Teglia in plastica	pc	3	3	3	-
	19097773	Fondo perforato inossidabile	pc	3	3	3	-
	19015961	Guide supporto teglia L=519 mm	pc	3	3	3	-

Pasticceria EN60x40



CUP-11B



Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 20 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 60 mm una dall'altra.
- Griglie EN 60x40 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMICIÓN ANUAL (KWH)	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CUP-11B	760 x 729 x 2.006	574	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,251	E	927 (4)	50 Hz	19089526	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19090339	-
CUN-11B	760 x 729 x 2.006	574	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,348	D	2.716 (4)	50 Hz	19106057	-
					R290	0,381 (2)	0,369	-	-	60 Hz	19111011	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CUP-11B (€)	CUN-11B (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Apertura opuesta	OP		0	0
Serratura	LC		0	0
Ruote	C		0	0
Gruppo remoto	RG		0	0
Indietro	BS		0	0
Resistenza struttura	FH		0	●
Pedale	PD		0	0

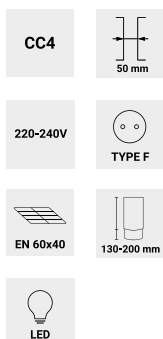
Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		11B	€
	19097776	Griglia epossodica 560x542	pc	3	-
	19033558	Guide supporto teglia L=496 mm	pc	3	-

Pesce EN60x40



CU-11F



Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Interno realizzato con cerniere e guide rimovibili con 20 posizioni di livello della griglia per ogni porta completa con una distanza di 60 mm una dall'altra.
- Cestelli da 600x400x120, rimovibili e regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CU-11F	760 x 729 x 2.006	574	-2 -4 °C	Elettrico	R290	0,369 (2)	0,268	50 Hz	19089527	-
				Elettrico	R290	0,398 (2)	0,314	60 Hz	19090340	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C


Opzioni

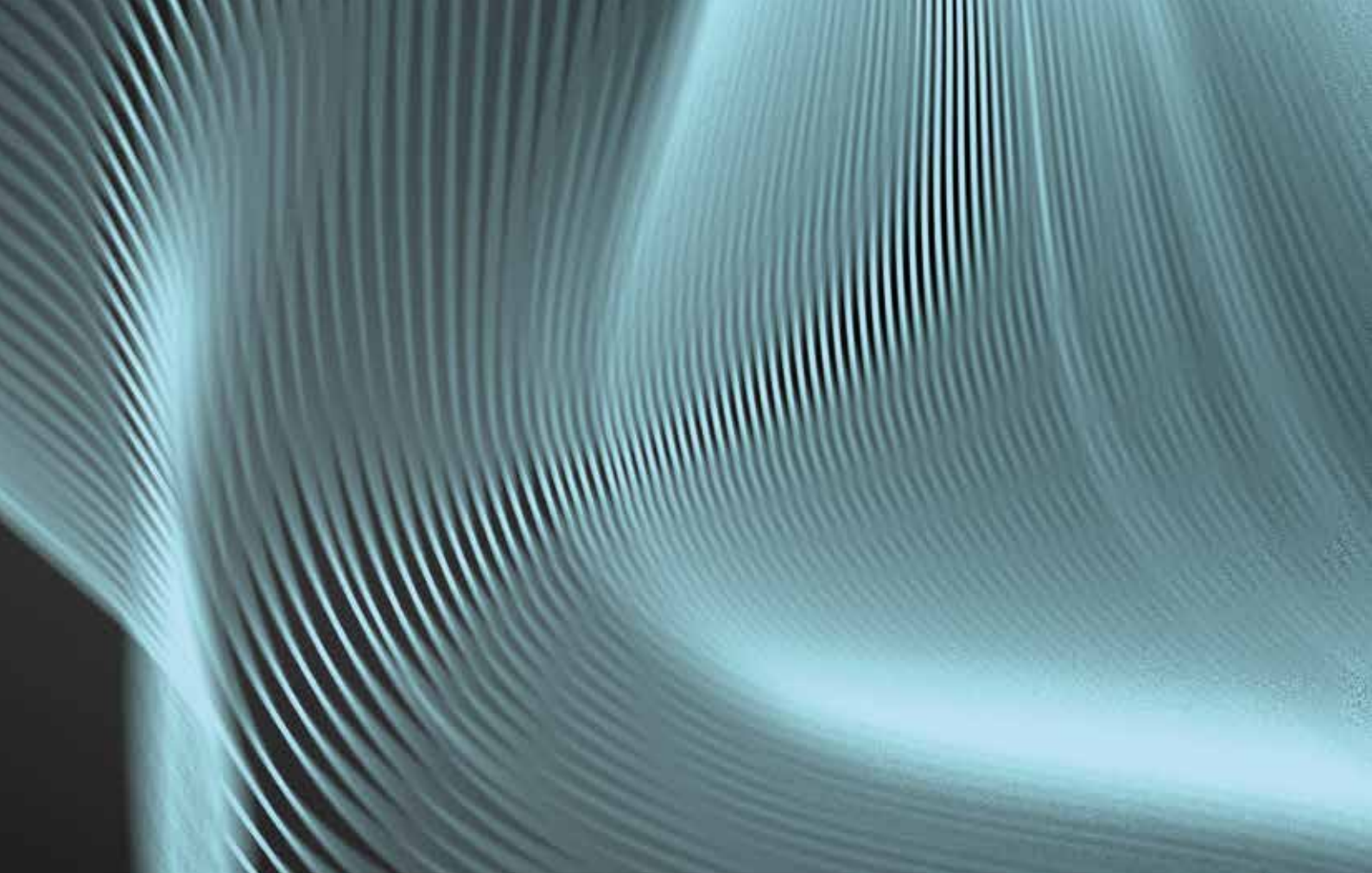
			CU-11F (€)
Connettore di tipo G	CI		o
Apertura opuesta	OP		o
Serratura	LC		o
Ruote	C		o
Gruppo remoto	RG		o
Indietro	BS		o
Resistenza struttura	FH		o
Pedale	PD		o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		11F	€
	19097771	Teglia pasticceria 600x400x120	pc	7	-
	19097758	Fondo forato inox.	pc	7	-
	19033558	Guide supporto teglia L=496 mm	pc	7	-

Accessori

MODELLO	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	DOVE VIENE UTILIZZATO	€
Kit orientamento porte				
KDO-1-L	19098278	Kit orientamento porte sinistra	Armadi 1 corpo gn 2/1	-
kDO-1-R	19098279	Kit orientamento porte destra		-
 KDO-2-L	19098300	Kit orientamento porte sinistra	Armadi 2 corpi gn 2/1	-
kDO-2-R	19098301	Kit orientamento porte destra		-
kDO-3-L	19098302	Kit orientamento porte sinistra	Armadi snack	-
kDO-3-R	19098303	Kit orientamento porte destra		-
Kit ruote				
 KC-4 Ø100	19015964	Kit 4 Ruote	Tutti gli armadi	-
KC-6 Ø100	19046863	Kit 6 Ruote	Armadi de dupla temperatura	-
Kit di connettività				
 FagorKonnnect Foodservice	19111437	Kit Fagor Konnect - Refrigerazione	Armadi Advance	-



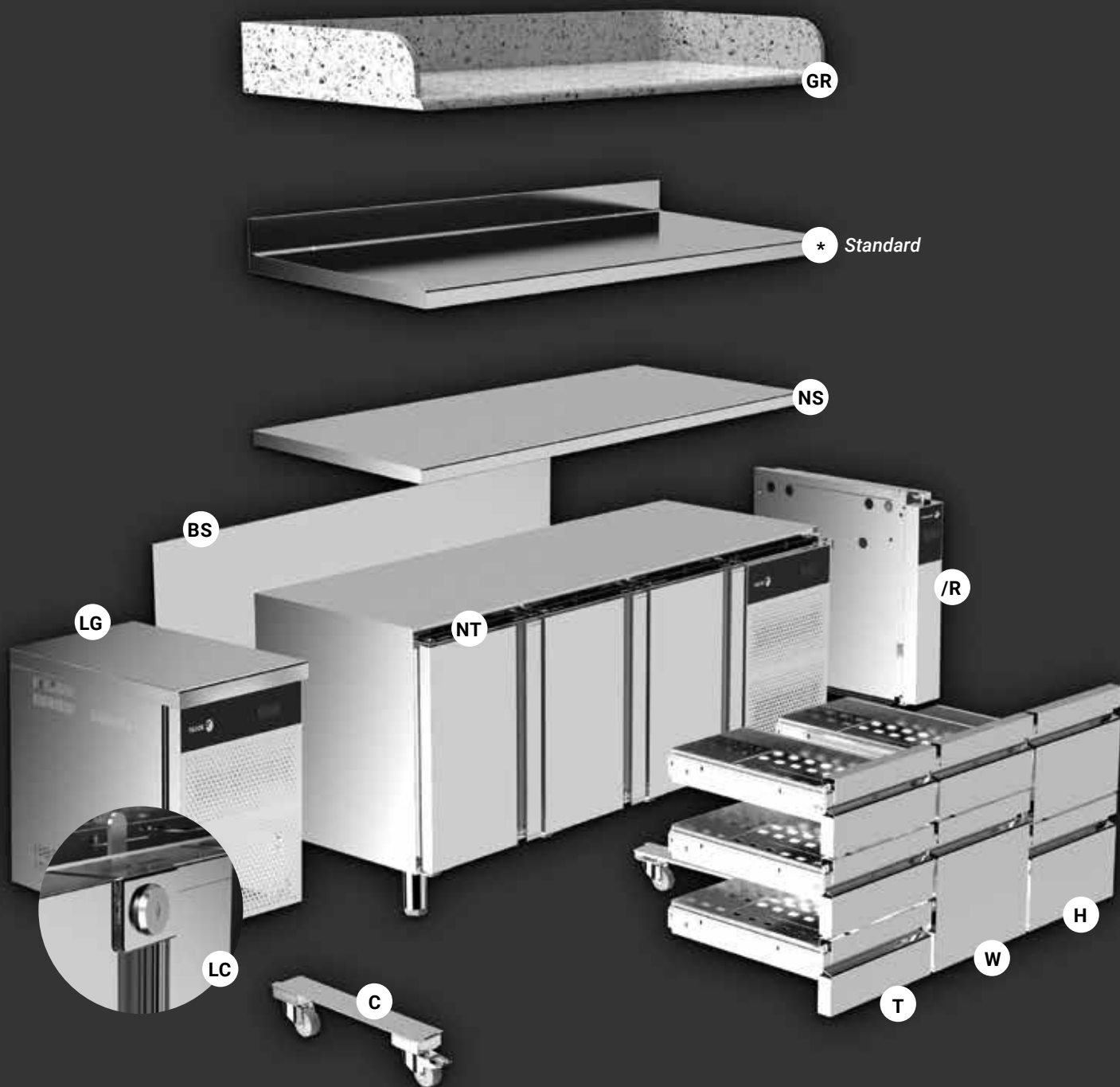
Efficienza e qualità adattate alle
necessità dei professionisti

Tavoli refrigerati

— Caratteristiche.....	287
— Advance 700 GN 1/1	291
— Concept 700 GN 1/1	295
— Basi refrigerate.....	303
— Snack 600.....	307
— 800 Pasticceria EN60x40	313
— Accessori.....	314

I modelli speciali o qualsiasi altra variante sul modello standard devono essere montati in fabbrica e hanno un supplemento sul prezzo indicato per il modello standard.

Qualsiasi altra variante o opzione non riportata in questo elenco dovrà essere richiesta a Fagor Professional.



ABBREVIAZIONE	DESCRIZIONE
LG	Gruppo sinistra
NT	Senza ripiano
NS	Senza alzata
T*	1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti
W*	2/3 + 1/3 Cassetti
H	1/2 + 1/2 Cassetti

ABBREVIAZIONE	DESCRIZIONE
LC	Chiusura
/R	Gruppo remoto
GR	Piano in granito
C	Ruote
BS	Retro in acciaio

*Non è possibile posizionarlo nel vano laterale del gruppo (nei modelli Concept).

Efficienza e qualità adattate alle necessità dei professionisti.



	ADVANCE	CONCEPT	SNACK	PASTICCERIA
	ACP-3G	CCP-3G	CCP-3S	CCP-3B
Capacità (n. di griglie per porta)	13	7	3	6
Dimensione della griglia	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525	EN 60x40
Classe energetica	A	C	C	D
Isolamento (mm)	60 + 30	50	50	50
Refrigerante +/-	R600a/R290	R600a/R290	R600a/R290	R290
Classe climatica (1 porta)	5	4	4	4
Multiflow	Si	No	No	No
Conformità HACCP	Si	No	No	No
Controllo elettronico	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"

Interfaccia



i K L D
GENERATION

Caratteristiche

Controllo elettronico facile da usare

Controllo elettronico funzionale e intuitivo con tastiera capacitiva per l'accesso diretto alle funzioni principali.



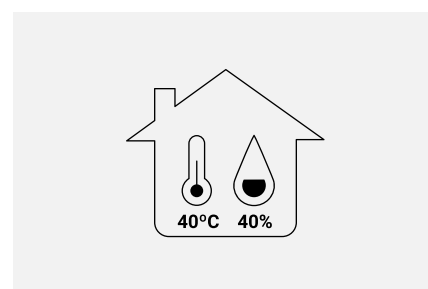
Funzione ECO

Una funzione che ottimizza le prestazioni regolando automaticamente le temperature quando le porte non sono aperte, in modo che l'impianto di raffreddamento funzioni solo quando necessario e sempre in modo efficiente.



Classe climatica 5

Dispositivi testati negli ambienti di lavoro più difficili, che garantiscono la conservazione del prodotto in condizioni di temperatura e umidità elevate.



Apparecchiature da incasso

Il sistema di ventilazione frontale a condensazione consente il montaggio da incasso senza compromettere le prestazioni, permettendo di conservare correttamente gli alimenti nelle aree di lavoro più impegnative.



Guarnizione della porta rimovibile

Guarnizione magnetica della porta rimovibile/da incasso per garantire la massima igiene e le proprietà isolanti.



Maniglia incorporata

Porte in acciaio inox con maniglia ergonomica, longitudinale, robusta e perfettamente incorporata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti ed evita l'accumulo di polvere e sporco.



Sistema di guide e cerniere

Sistema di guida e cerniera in acciaio inox rimovibile senza l'uso di attrezzi, che consente una corretta distribuzione dei prodotti.



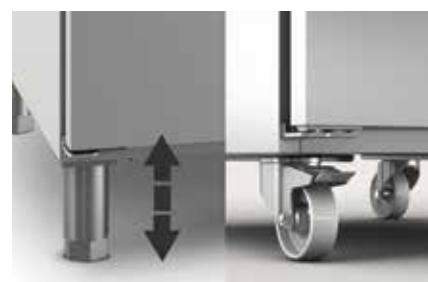
Cassetti ad apertura telescopica

Cassetti in acciaio inox con fondo forato e guide telescopiche, a scomparsa totale, per risparmiare la superficie di lavoro.



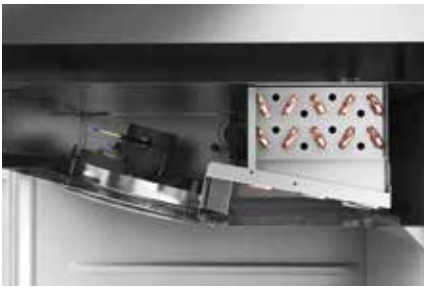
Massima stabilità

Gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza di serie. L'altezza delle gambe può essere regolata singolarmente. Disponibile anche nella versione con ruote da Ø80 mm.



Circuito di raffreddamento ottimale

Sistema di raffreddamento ad aria forzata progettato internamente con componenti elettronici a basso consumo per garantire l'efficienza e le prestazioni ottimali dell'apparecchiatura.



Multiflow

Sistema ottimale di circolazione dell'aria che garantisce una distribuzione equilibrata e costante nella macchina mantenendo una temperatura uniforme.



Serratura

Opzione per dotare i armadio refrigerati di serratura nei modelli a porta completa. Standard sulla linea Advance, così come in tutti gli armadi espositori.



Chiusura automatica della porta

Porte a battente con ritorno automatico per una chiusura perfetta che riduce al minimo l'aumento della temperatura. Le porte hanno una posizione di arresto di 120° e si chiudono automaticamente sotto i 90°.



Isolamento di maggiore spessore

Lo spessore dell'isolamento è un fattore chiave per evitare la perdita di freddo. La nuova generazione iKOLD aumenta i livelli di isolamento di tutte le gamme medie per garantire una maggiore efficienza di raffreddamento.



Pannello di controllo a battente

Il pannello di controllo a battente consente un migliore accesso al controllo elettronico e ai componenti principali dell'apparecchiatura per facilitare la manutenzione, prolungandone la vita utile.



Connettività

Assicurati della corretta conservazione dei cibi mediante il monitoraggio preciso delle apparecchiature di refrigerazione grazie a Fagor Konnect.



ADVANCE

700 GN 1/1



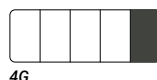
ACP-3G



2G



3G



4G

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

GN 1/1

60 mm

130-200 mm



Caratteristiche generali

- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Piano di lavoro in acciaio inox con isolamento in poliuretano da 30 mm e alzatina da 100 mm per evitare fuoriuscite sul retro.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	ACP-2G	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089528	-
						R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090341	-
STOCK	ACP-3G	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089529	-
						R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090342	-
	ACP-4G	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089530	-
						R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090343	-
	ACN-2G	1.340 x 700 x 850	302	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,364 (2)	0,307	D	2.026 (4)	50 Hz	19089531	-
						R290	0,326 (2)	0,699	-	-	60 Hz	19089532	-
	ACN-3G	1.790 x 700 x 850	446	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,364 (2)	0,316	D	2.662 (4)	50 Hz	19089533	-
						R290	0,326 (2)	0,708	-	-	60 Hz	19089534	-
	ACN-4G	2.240 x 700 x 850	590	-18 -22 °C	Gas caldo (3)	R290	0,364 (2)	0,325	D	2.989 (4)	50 Hz	19089055	-
						R290	0,364 (2)	0,325	-	-	60 Hz	19096650	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Gruppo remoto elettrico

(4) Conforme alla norma EN22041

Optional

		ACP-2G (€)	ACP-3G (€)	ACP-4G (€)	ACN-2G (€)	ACN-3G (€)	ACN-4G (€)
Connettività	K	0	0	0	0	0	0
Apertura panoramica	PO	0	0	0	0	0	0
Gruppo sinistra	LG	0	0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT	0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS	0	0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H	0	0	0	-	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Cassetti	T	0	0	0	-	-	-
2/3 + 1/3 Cassetti	W	0	0	0	-	-	-
Connettore di tipo G	CI	0	0	0	0	0	0
Chiusura	LC	0	0	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Piano in granito	GR	0	0	0	0	0	0
Ruote	C	0	0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH	0	0	0	●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	4G	€	
	19097778	GN 1/1 Griglia epossidica	pc	2	3	4	-
	19015961	Guide supporto teglia L=519 mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19096243	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19096245	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3 GN	-
	19096244	Kit Cassetti 1/3+2/3 GN	-

ADVANCE

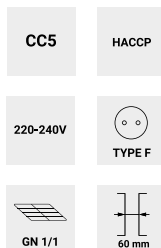
700 GN 1/1 con cassette



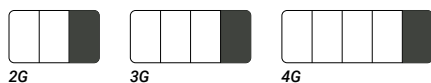
Caratteristiche generali



ACP-3G HHD



- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Piano di lavoro in acciaio inox con isolamento in poliuretano da 30 mm e alzatina da 100 mm per evitare fuoriuscite sul retro.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
ACP-2G HD	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089541	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090350	-
ACP-2G HH	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089542	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090351	-
ACP-3G HDD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089543	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090352	-
ACP-3G HHD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089544	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090353	-
ACP-3G HHH	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089545	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090354	-
ACP-4G HDDD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089546	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090355	-
ACP-4G HHDD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089547	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090356	-
ACP-4G HHHH	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089548	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090357	-
ACP-4G HHHH	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089549	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090358	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Gruppo remoto elettrico (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

		ACP-2G HD (€)	ACP-2G HH (€)	ACP-3G HDD (€)	ACP-3G HHD (€)	ACP-3G HHH (€)	ACP-4G HDDD (€)	ACP-4G HHDD (€)	ACP-4G HHHH (€)	ACP-4G HHHH (€)
Connettività	K	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Apertura panoramica	PO	-	-	0	-	-	0	0	-	-
Gruppo sinistra	LG	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Connettore di tipo G	CI	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Piano in granito	GR	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ruote	C	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ADVANCE

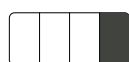
700 GN 1/1 Centrale




ACP-3G/C



2G



3G



4G

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

GN 1/1

60 mm

130-200 mm

130-200 mm

Caratteristiche generali










- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Piano di lavoro in acciaio inox con isolamento in poliuretano senza da 30 mm, senza alzatina.
- Porte su entrambi i lati per un migliore accesso anteriore e posteriore alla cella di refrigerazione e una maggiore flessibilità.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
ACP-2G/C	1.340 x 768 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089538	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090347	-
ACP-3G/C	1.790 x 768 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089539	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090348	-
ACP-4G/C	2.240 x 768 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089540	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090349	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Optional

			ACP-2G/C (€)	ACP-3G/C (€)	ACP-4G/C (€)
Connettività	K		o	o	o
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Senza ripiano	NT		o	o	o
Senza alzata	NS		●	●	●
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Chiusura	LC		o	o	o
Gruppo remoto	RG		o	o	o
Ruote	C		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o

Accessori di serie

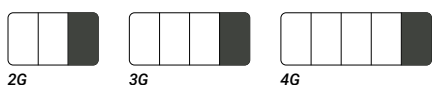
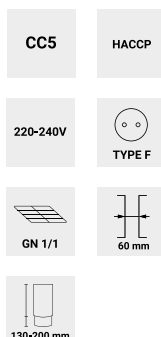
	CODICE	DESCRIZIONE		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Griglia epossodica	pc	2	3	4	-
	19010200	Porta di vetro L=613 mm	pc	4	6	8	-

ADVANCE

700 GN 1/1 Tavolo per esposizione




ACP-3G GD



2G

3G

4G

Caratteristiche generali






- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Piano di lavoro in acciaio inox con isolamento in poliuretano da 30 mm e alzata da 100 mm per evitare fuoriuscite sul retro.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di notevoli variazioni di temperatura e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE(KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
ACP-2G GD	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	697 (5)	50 Hz	19089535	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090344	-
ACP-3G GD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	C	730 (5)	50 Hz	19089536	-
					R-600a	0,36 (1)	0,181	-	-	60 Hz	19090345	-
ACP-4G GD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	949 (5)	50 Hz	19089537	-
					R-600a	0,36 (1)	0,185	-	-	60 Hz	19090346	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Optional

		ACP-2G GD (€)	ACP-3G GD (€)	ACP-4G GD (€)
Connettività	K	o	o	o
Apertura panoramica	PO	 o	o	o
Gruppo sinistra	LG	 o	o	o
Senza ripiano	NT	 o	o	o
Senza alzata	NS	 o	o	o
Connettore di tipo G	CI	 o	o	o
Chiusura	LC	●	●	●
Gruppo remoto	RG	o	o	o
Piano in granito	GR	o	o	o
Ruote	C	o	o	o
Retro in acciaio	BS	o	o	o
Resistenza struttura	FH	o	o	o
Porta di vetro	GD	●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Griglia epossodica	pc	2	3	4	-
	19010200	Porta di vetro L=613 mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

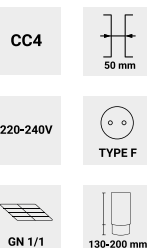
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19096243	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19096245	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3 GN	-
	19096244	Kit Cassetti 1/3+2/3 GN	-

CONCEPT

700 GN 1/1

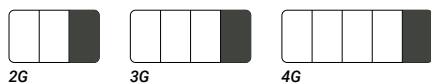


CCP-3G



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€	
STOCK	CCP-2G	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089552	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089553	-
STOCK	CCP-3G	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089554	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089555	-
STOCK	CCP-4G	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089556	-
						R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089557	-
STOCK	CCN-2G	1.342 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,317	D	2.121 (4)	50 Hz	19089561	-
						R290	0,381 (2)	0,387	-	-	60 Hz	19089562	-
STOCK	CCN-3G	1.792 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19089563	-
						R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19089564	-

Optional

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

			CCP-2G (€)	CCP-3G (€)	CCP-4G (€)	CCN-2G (€)	CCN-3G (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cassetti	W		0	0	0	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	0	0
Piano in granito	GR		0	0	0	0	0
Ruote	C		0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	4G	€	
	19097778	GN 1/1 Griglia epossidica	pc	2	3	4	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19010993	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
	19036401	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo LG	-
	19015954	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Cassetti 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 con cassette

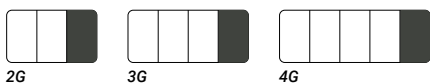


CCP-3G HHD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2G HD	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089567	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090361	-
CCP-2G HH	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089568	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090362	-
CCP-3G HDD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089569	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090363	-
CCP-3G HHD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089570	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090364	-
CCP-3G HHH	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089571	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090365	-
CCP-4G HDDD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089572	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090366	-
CCP-4G HHDD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089573	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090367	-
CCP-4G HHHH	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089574	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090368	-
CCP-4G HHHH	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089575	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090369	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

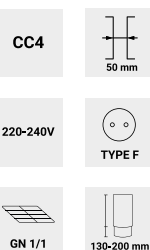
			CCP-2G HD (€)	CCP-2G HH (€)	CCP-3G HDD (€)	CCP-3G HHD (€)	CCP-3G HHH (€)	CCP-4G HDDD (€)	CCP-4G HHDD (€)	CCP-4G HHHH (€)	CCP-4G HHHH (€)
Apertura panoramica	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Piano in granito	GR		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ruote	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

700 GN 1/1 con lavandino

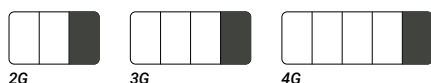


CCP-3G/S



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco e lavandino da incasso di 340x300x200 mm.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2G/S	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089591	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090373	-
CCP-3G/S	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089592	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090374	-
CCP-4G/S	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089593	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090375	-
CCN-2G/S	1.342 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,317	D	2.121 (4)	50 Hz	19106963	-
					R290	0,381 (2)	0,387	-	-	60 Hz	19110986	-
CCN-3G/S	1.792 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19106020	-
					R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19110987	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCP-2G/S (€)	CCP-3G/S (€)	CCP-4G/S (€)	CCN-2G/S (€)	CCN-3G/S (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cassetti	W		0	0	0	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	0	0
Ruote	C		0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	4G	€	
	19097778	GN 1/1 Griglia epossodica	pc	2	3	4	-
	19014778	Porta di vetro L=562mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

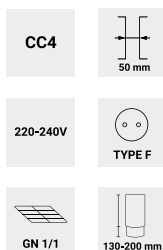
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19010993	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
	19036401	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo LG	-
	19015954	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Cassetti 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Centrale

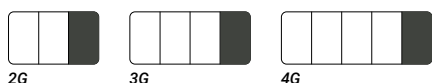


CCP-3G/C



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza senza retro.
- Porte su entrambi i lati per un migliore accesso anteriore e posteriore alla cella di refrigerazione e una maggiore flessibilità.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCPC-2G/C	1.342 x 778 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	19089594	-
					R290	0,398 (1)	0,295	60 Hz	19090376	-
CCPC-3G/C	1.792 x 778 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	19089595	-
					R290	0,398 (1)	0,295	60 Hz	19090377	-
CCPC-4G/C	2.242 x 778 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	50 Hz	19089596	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	60 Hz	19090378	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Optional

			CCPC-2G/C (€)	CCP-3G/C (€)	CCPC-4G/C (€)
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Senza ripiano	NT		o	o	o
Senza alzata	NS		●	●	●
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Chiusura	LC		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Griglia epossidica	pc	2	3	4	-
	19010200	Porta di vetro L=613 mm	pc	4	6	8	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Tavolo remoto

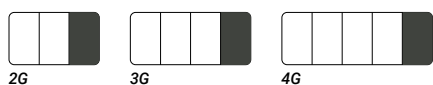


CCP-3G/R



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Apparecchiatura senza impianto di condensazione predisposto per il collegamento all'unità centrale di raffreddamento.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	ELECTRIC POWER (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2G/R	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089558	-
CCP-3G/R	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089559	-
CCP-4G/R	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089560	-
CCN-2G/R	1.042 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Elettrico	(6)	0,364 (2)	0,064	50/60 Hz	19089565	-
CCN-3G/R	1.492 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Elettrico	(6)	0,364 (2)	0,073	50/60 Hz	19089566	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (6) Consultar al fabricante

Optional

			CCP-2G/R (€)	CCP-3G/R (€)	CCP-4G/R (€)	CCN-2G/R (€)	CCN-3G/R (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cassetti	W		0	0	0	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	0	0
Piano in granito	GR		0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	4G	€	
	19097778	GN 1/1 Griglia epossodica	pc	2	3	4	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

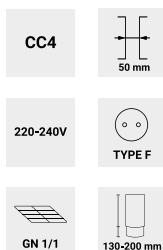
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19010993	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
	19015954	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Cassetti 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Tavolo remoto con cassette

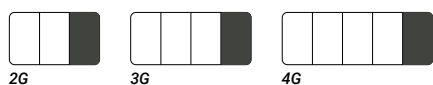


CCP-3G/R HHD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Apparecchiatura senza impianto di condensazione predisposto per il collegamento all'unità centrale di raffreddamento.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	ELECTRIC POWER (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2G/R HD	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089576	-
CCP-2G/R HH	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089577	-
CCP-3G/R HDD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089578	-
CCP-3G/R HHD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089579	-
CCP-3G/R HHH	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089580	-
CCP-4G/R HDDD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089581	-
CCP-4G/R HHDD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089582	-
CCP-4G/R HHHD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089583	-
CCP-4G/R HHHH	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089584	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (6) Consultare il fabbricante

Optional

			CCP-2G/R HD (€)	CCP-2G/R HH (€)	CCP-3G/R HDD (€)	CCP-3G/R HHD (€)	CCP-3G/R HHH (€)	CCP-4G/R HDDD (€)	CCP-4G/R HHDD (€)	CCP-4G/R HHHD (€)	CCP-4G/R HHHH (€)
Apertura panoramica	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Piano in granito	GR		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

700 GN 1/1 Espositiva



CCP-3G GD

CC4



220-240V



GN 1/1

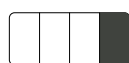


Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



2G



3G



4G



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2G GD	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,205	C	1.241 (5)	50 Hz	19089585	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19090370	-
CCP-3G GD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.536 (5)	50 Hz	19089586	-
					R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090371	-
CCP-4G GD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,23	C	1.808 (5)	50 Hz	19089587	-
					R-600a	0,437 (1)	0,247	-	-	60 Hz	19090372	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			CCP-2G GD (€)	CCP-3G GD (€)	CCP-4G GD (€)
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Gruppo sinistra	LG		o	o	o
Senza ripiano	NT		o	o	o
Senza alzata	NS		o	o	o
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Chiusura	LC		●	●	●
Piano in granito	GR		o	o	o
Ruote	C		o	o	o
Retro in acciaio	BS		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o
Porta di vetro	GD		●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	4G	€	
	19097778	GN 1/1 Griglia epossodica	pc	2	3	4	-
	19014778	Porta di vetro =562 mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19010993	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
	19036401	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo LG	-
	19015954	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Cassetti 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Espositiva remota

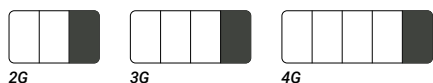


CCP-3G/R GD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Apparecchiatura senza impianto di condensazione predisposto per il collegamento all'unità centrale di raffreddamento.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2G/R GD	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,031	50/60 Hz	19089588	-
CCP-3G/R GD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,033	50/60 Hz	19089589	-
CCP-4G/R GD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,035	50/60 Hz	19089590	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (6) Consultare il fabbricante

Optional

			CCP-2G/R GD (€)	CCP-3G/R GD (€)	CCP-4G/R GD (€)
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Senza ripiano	NT		o	o	o
Senza alzata	NS		o	o	o
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Chiusura	LC		●	●	●
Piano in granito	GR		o	o	o
Retro in acciaio	BS		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o
Porta di vetro	GD		●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Griglia epossidica	pc	2	3	4	-
	19014778	Porta di vetro L=562 mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19010993	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
	19015954	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Cassetti 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Base refrigerata



CCPB-3G

CC4



220-240V



GN 1/1

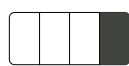


Caratteristiche generali

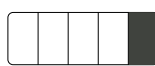
- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Progettato per sostenere le apparecchiature di cottura da banco. Ideale per soluzioni di refrigerazione in ambienti piccoli.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



2G



3G



4G



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCPB-2G	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089597	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089598	-
CCPB-3G	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089599	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089600	-
CCPB-4G	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089601	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089602	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCPB-2G (€)	CCPB-3G (€)	CCPB-4G (€)
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Senza alzata	NS		●	●	●
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Chiusura	LC		o	o	o
Ruote	C		o	o	o
Retro in acciaio	BS		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	4G	€	
	19097778	GN 1/1 Griglia epossodica	pc	2	3	4	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	4	6	8	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19072745	Kit Cassetti 1/3+1/3	-

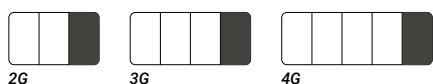
CONCEPT

700 GN 1/1 Base refrigerata con cassetti



CCPB-3G W

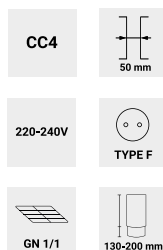
CCPB-3G T



2G

3G

4G



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Progettato per sostenere le apparecchiature di cottura da banco. Ideale per soluzioni di refrigerazione in ambienti piccoli.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCPB-2G W	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089603	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089604	-
CCPB-3G W	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089605	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089606	-
CCPB-4G W	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089607	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089608	-
CCPB-2G T	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089609	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089610	-
CCPB-3G T	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089611	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089612	-
CCPB-4G T	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089613	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089614	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCPB-2G W (€)	CCPB-3G W (€)	CCPB-4G W (€)	CCPB-2G T (€)	CCPB-3G T (€)	CCPB-4G T (€)
Senza alzata	NS		●	●	●	●	●	●
Connettore di tipo G	CI		○	○	○	○	○	○
Ruote	C		○	○	○	○	○	○
Retro in acciaio	BS		○	○	○	○	○	○
Resistenza struttura	FH		○	○	○	○	○	○

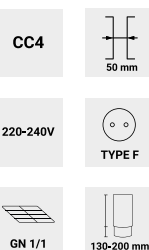
CONCEPT

Base refrigerata 700



CCP7-3G W

CCP7-2G W2



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie GN 2/3 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia GN2/3 e 2 kit di guide regolabili per ogni porta.
- Modelli W con cassetti con capacità per vasche GN 2/3.
- Cassetti modello W2 con capacità 2x GN2/3.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP7-2G	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19104999	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110970	-
CCP7-2G W	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19105020	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110976	-
CCP7-2G W2	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19105021	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19110978	-
CCP7-3G	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105022	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110979	-
CCP7-3G W	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105023	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110980	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCP7-2G (€)	CCP7-2G W (€)	CCP7-2G W2 (€)	CCP7-3G (€)	CCP7-3G W (€)
Apertura panoramica	PO		●	-	-	●	-
Senza alzata	NS		●	●	●	●	●
Connettore di tipo G	CI		○	○	○	○	○
Gruppo remoto	RG		○	○	○	○	○
Ruote	C		○	○	○	○	○
Retro in acciaio	BS		●	●	●	●	●
Resistenza struttura	FH		○	○	○	○	○

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€	
	19106414	GN 2/3 Griglia epossodica	pc	2	3	-
	19033558	Porta di vetro L=496 mm	pc	4	6	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19072745	Kit Cassetti 1/3+1/3	-

CONCEPT

Base refrigerata 900



CCP9-3G W

CCP9-2G W2



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 e 2 kit di guide regolabili per ogni porta.
- Modelli W con cassetti con capacità per vasche GN1/1.
- Modelli W2 con cassetti con capacità per 2 vasche GN1/1 o 1 vasca GN2/1.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP9-2G	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19105024	-
					R290	0,369 (1)	0,25	-	-	60 Hz	19110994	-
CCP9-2G W	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19105025	-
					R290	0,369 (1)	0,25	-	-	60 Hz	19110995	-
CCP9-2G W2	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19105026	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111001	-
CCP9-3G	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105027	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19111004	-
CCP9-3G W	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105028	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19111007	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCP9-2G (€)	CCP9-2G W (€)	CCP9-2G W2 (€)	CCP9-3G (€)	CCP9-3G W (€)
Apertura panoramica	PO		●	-	-	●	-
Senza alzata	NS		●	●	●	●	●
Connettore di tipo G	CI		○	○	○	○	○
Gruppo remoto	RG		○	○	○	○	○
Ruote	C		○	○	○	○	○
Retro in acciaio	BS		●	●	●	●	●
Resistenza struttura	FH		○	○	○	○	○

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€	
	19097778	GN 1/1 Griglia epossidica	pc	2	3	-
	19033557	Porta di vetro L=649 mm	pc	4	6	-

Altri accessori

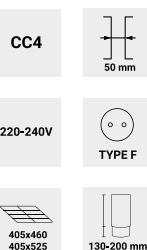
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19072745	Kit Cassetti 1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack

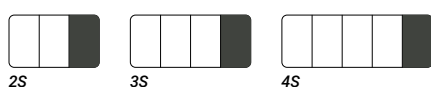


CCP-3S



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia 405x460 mm su ogni porta laterale e 1 griglia 405x525 sulle porte centrali.



	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	CCP-2S	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089625	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089626	-
STOCK	CCP-3S	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089627	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089628	-
	CCP-4S	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089629	-
						R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089630	-
STOCK	CCN-2S	1.492 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,319	D	2.121 (4)	50 Hz	19089634	-
						R290	0,381 (2)	0,389	-	-	60 Hz	19089635	-
STOCK	CCN-3S	2.017 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,329	E	2.880 (4)	50 Hz	19089636	-
						R290	0,381 (2)	0,399	-	-	60 Hz	19089637	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCP-2S (€)	CCP-3S (€)	CCP-4S (€)	CCN-2S (€)	CCN-3S (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cassetti	W		0	0	0	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	0	0
Ruote	C		0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2S	3S	4S	€
	19097777	Griglia epossodica Snack 405x460	pc	2	2	-
	19097775	Griglia epossodica Snack 405x525	pc	-	1	2

Altri accessori

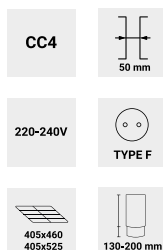
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19004925	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
	19004930	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo LG	-
	19004927	Kit Cassetti 1/3+2/3	-
	19004923	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack con cassetti

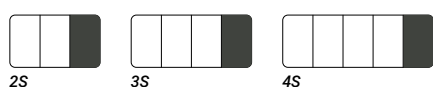


CCP-3S HHD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia 405x460 mm su ogni porta laterale e 1 griglia 405x525 sulle porte centrali.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2S HD	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089640	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090379	-
CCP-2S HH	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089641	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090380	-
CCP-3S HDD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089642	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090381	-
CCP-3S HHD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089643	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090382	-
CCP-3S HHH	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089644	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090383	-
CCP-4S HDDD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089645	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090384	-
CCP-4S HHDD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089646	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090385	-
CCP-4S HHHH	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089647	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090386	-
CCP-4S HHHH	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089648	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090387	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme alla norma EN22041

Optional

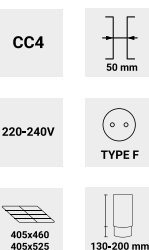
			CCP-2S HD (€)	CCP-2S HH (€)	CCP-3S HDD (€)	CCP-3S HHD (€)	CCP-3S HHH (€)	CCP-4S HDDD (€)	CCP-4S HHDD (€)	CCP-4S HHHH (€)	CCP-4S HHHH (€)
Apertura panoramica	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ruote	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

600 Snack remota

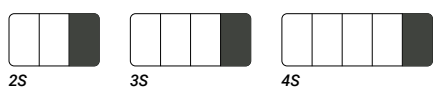


CCP-3S/R



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia 405x460 mm su ogni porta laterale e 1 griglia 405x525 sulle porte centrali.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2S/R	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089631	-
CCP-3S/R	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089632	-
CCP-4S/R	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089633	-
CCN-2S/R	1.192 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Elettrico	(6)	0,364 (2)	0,066	50/60 Hz	19089638	-
CCN-3S/R	1.717 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Elettrico	(6)	0,364 (2)	0,076	50/60 Hz	19089639	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (6) Consultare il fabbricante

Optional

			CCP-2S/R (€)	CCP-3S/R (€)	CCP-4S/R (€)	CCN-2S/R (€)	CCN-3S/R (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cassetti	W		0	0	0	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	2S	3S	4S	€
19097777	Griglia epossodica Snack 405x460	pc	2	2	-
19097775	Griglia epossodica Snack 405x525	pc	-	1	-

Altri accessori

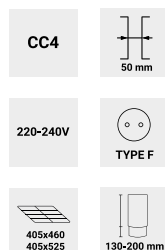
CODICE	DESCRIZIONE	€
19004925	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
19004927	Kit Cassetti 1/3+2/3	-
19004923	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack remoto con cassetti

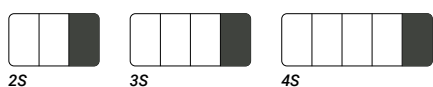


CCP-3S/R HHD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia 405x460 mm su ogni porta laterale e 1 griglia 405x525 sulle porte centrali.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2S/R HD	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089649	-
CCP-2S/R HH	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089650	-
CCP-3S/R HDD	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089651	-
CCP-3S/R HHD	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089653	-
CCP-3S/R HHH	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089654	-
CCP-4S/R HDDD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089655	-
CCP-4S/R HHDD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089656	-
CCP-4S/R HHHD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089657	-
CCP-4S/R HHHH	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089658	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (6) Consultare il fabbricante

Optional

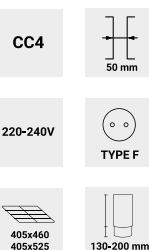
			CCP-2S/R HD (€)	CCP-2S/R HH (€)	CCP-3S/R HDD (€)	CCP-3S/R HHD (€)	CCP-3S/R HHH (€)	CCP-4S/R HDDD (€)	CCP-4S/R HHDD (€)	CCP-4S/R HHHD (€)	CCP-4S/R HHHH (€)
Apertura panoramica	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

600 Snack con lavandino

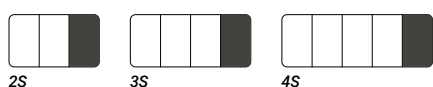


CCP-3S/S



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco e lavandino da incasso di 340x300x200 mm.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia 405x460 mm su ogni porta laterale e 1 griglia 405x525 sulle porte centrali.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2S/S	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089662	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090391	-
CCP-3S/S	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089663	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090392	-
CCP-4S/S	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089664	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090393	-
CCN-2S/S	1.492 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,319	D	2.121 (4)	50 Hz	19106964	-
					R290	0,381 (2)	0,389	-	-	60 Hz	19111008	-
CCN-3S/S	2.017 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Elettrico	R290	0,364 (2)	0,329	E	2.880 (4)	50 Hz	19106965	-
					R290	0,381 (2)	0,399	-	-	60 Hz	19111010	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			CCP-2S/S (€)	CCP-3S/S (€)	CCP-4S/S (€)	CCN-2S/S (€)	CCN-3S/S (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cassetti	W		0	0	0	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	0	0
Ruote	C		0	0	0	0	0
Retro in acciaio	BS		0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	2S	3S	4S	€	
19097777	GN 1/1 Griglia epossodica	pc	2	2	2	-
19097775	Griglia epossodica Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Altri accessori


CODICE	DESCRIZIONE	€
19004925	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
19004930	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo LG	-
19004927	Kit Cassetti 1/3+2/3	-
19004923	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-


CONCEPT


600 Snack espositiva



CCP-3S GD

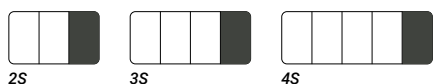
CC4 

220-240V 

405x460
405x525 

Caratteristiche generali






- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia 405x460 mm su ogni porta laterale e 1 griglia 405x525 sulle porte centrali.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2S GD	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.379 (5)	50 Hz	19089659	-
					R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090388	-
CCP-3S GD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,209	C	1.536 (5)	50 Hz	19089660	-
					R290	0,398 (1)	0,301	-	-	60 Hz	19090389	-
CCP-4S GD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,232	D	1.808 (5)	50 Hz	19089661	-
					R-600a	0,437 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19090390	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953






Optional

			CCP-2S GD (€)	CCP-3S GD (€)	CCP-4S GD (€)
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Gruppo sinistra	LG		o	o	o
Senza ripiano	NT		o	o	o
Senza alzata	NS		o	o	o
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Chiusura	LC		●	●	●
Ruote	C		o	o	o
Retro in acciaio	BS		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o
Porta di vetro	GD		●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		2S	3S	4S	€
	19097777	GN 1/1 Griglia eposodica	pc	2	2	2	-
	19097775	Griglia eposodica Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19004925	Kit Cassetti 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo	-
	19004930	Kit Cassetti 1/2+1/2 lato gruppo LG	-
	19004927	Kit Cassetti 1/3+2/3	-
	19004923	Kit Cassetti 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

800 Pasticceria EN60x40



CCP-3B

CC4



220-240V

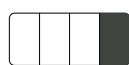
405x460
405x525

Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie EN600x400 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- Impianti refrigerati: Evaporatori ad aria forzata.



2B



3B



4B



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2B	1.492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1477 (4)	50 Hz	19102582	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19103513	-
CCP-3B	2.017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1723 (4)	50 Hz	19102583	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19103514	-
CCP-4B	2.542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Stop	R290	0,593 (1)	0,387	E	2442 (4)	50 Hz	19102618	-
					R290	0,593 (1)	0,387	-	-	60 Hz	19103515	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041


Optional

			CCP-2B (€)	CCP-3B (€)	CCP-4B (€)
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Gruppo sinistra	LG		o	o	o
Senza ripiano	NT		o	o	o
Senza alzata	NS		o	o	o
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Chiusura	LC		o	o	o
Gruppo remoto	RG		o	o	o
Piano in granito	GR		o	o	o
Ruote	C		o	o	o
Retro in acciaio	BS		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2B	3B	4B	€
	19097776	EN600x400 Griglia epossidica	pc 2	3	4	-
	19033557	Porta di vetro L=649 mm	pc 4	6	8	-

Accessori

MODELLO	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	DOVE VIENE UTILIZZATO	€
Kit orientamento porte				
 KDO-4-R	19098305	Kit orientamento porte destra	Tutti i tavoli	-
 KDO-4-L	19098304	Kit orientamento porte sinistra	Tutti i tavoli	-
Ruote kit				
 KC-4 Ø80	19016846	Kit 4 Ruote (3b + 3wb)	Tavole a 2 e 3 corpi	-
 KC-6 Ø80	19011005	Kit 6 Ruote (3b + 3wb)	Tavole a 4 corpi	-
Kit Connettività				
 FagorKonnnect Foodservice	19111437	Kit Fagor Konnect - Refrigerazione	Tavoli Advance	-



Tavoli speciali
per attività specifiche

FAGOR

20

Tavoli da preparazione

— Caratteristiche.....	317
— Tavoli per pizza configurabili.....	319
— Tavoli per pizza compatti.....	321
— Tavoli da lavoro refrigerati	323
— Saladette.....	326
— Accessori.....	332

I modelli speciali o qualsiasi altra variante sul modello standard devono essere montati in fabbrica e hanno un supplemento sul prezzo indicato per il modello standard.

Qualsiasi altra variante o opzione non riportata in questo elenco dovrà essere richiesta a Fagor Professional.

Caratteristiche

Vasta gamma

Gamma completa di tavoli da preparazione refrigerati, con profondità di 700 e 800 mm e con varie configurazioni del piano di lavoro (acciaio inox, granito, polipropilene, ecc.).



Multiflow

Sistema ottimale di circolazione dell'aria che garantisce una distribuzione equilibrata e costante nella macchina mantenendo una temperatura uniforme.



Funzione ECO

Una funzione che ottimizza le prestazioni regolando automaticamente le temperature quando le porte non sono aperte, in modo che l'impianto di raffreddamento funzioni solo quando necessario e sempre in modo efficiente.



Manico incorporato

Porte in acciaio inox con maniglia ergonomica, longitudinale, robusta e perfettamente incorporata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti ed evita l'accumulo di polvere e sporco.



Guarnizione della porta rimovibile

Guarnizione magnetica della porta rimovibile/da incasso per garantire la massima igiene e le proprietà isolanti.





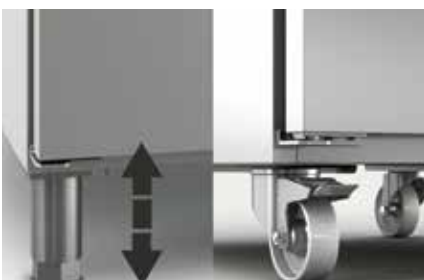
Controllo elettronico facile da usare

Controllo elettronico funzionale e intuitivo con tastiera capacitiva per l'accesso diretto alle funzioni principali.



Massima stabilità

Gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza di serie. L'altezza delle gambe può essere regolata singolarmente. Disponibile anche nella versione con ruote da Ø80 mm.



Cassetti ad apertura telescopica

Cassetti in acciaio inox con fondo forato e guide telescopiche, a scomparsa totale, per risparmiare la superficie di lavoro.



Sistema di guide e cerniere

Sistema di guida e cerniera in acciaio inox rimovibile senza l'uso di attrezzi, che consente una corretta distribuzione dei prodotti.



TAVOLI PER PIZZA CONFIGURABILI

700 GN 1/1



CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1



130-200 mm

Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette. Ideale per l'uso come postazione per la preparazione della pizza se abbinato a vetrine per ingredienti.
- Piano di lavoro in granito di 30 mm di spessore, con alzatina laterale e posteriore di 160 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.

CCP-3G GR



2G



3G



4G



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2G GR	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089668	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090403	-
CCP-3G GR	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089669	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090404	-
CCP-4G GR	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089670	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090405	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CCP-2G (€)	CCP-3G (€)	CCP-4G (€)
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Apertura panoramica	PO		o	o	o
Chiusura	LC		o	o	o
Gruppo sinistra	LG		o	o	o
Ripiano in granito	GR		●	●	●
2/3 + 1/3 Cassetti	W		o	o	o
1/2 + 1/2 Cassetti	H		o	o	o
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		o	o	o
Retro inox	BS		o	o	o
Resistenza struttura	FH		o	o	o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	4G	€	
	19097778	Griglia epossidica GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	pc	4	6	8	-

TAVOLI PER PIZZA CONFIGURABILI

800 EN 60x40



CCP-3B GR D4

CC4

220-240V

TYPE F

EN 60X40

130-200 mm

Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette. Ideale per l'uso come postazione per la preparazione della pizza se abbinato a vetrine per ingredienti.
- Piano di lavoro in granito di 30 mm di spessore, con alzatina laterale e posteriore di 160 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Vano neutro con cassetti dotati di cestelli di dimensioni euronorm in PVC sanitario. I cassetti sono montati su guide telescopiche che possono essere estratte completamente per massimizzare la capacità di alloggiamento.
- Griglie EN600x400 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CCP-2B GR	1.492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.477 (4)	50 Hz	19102651	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111012	-
CCP-3B GR	2.017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102652	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111013	-
CCP-4B GR	2.542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Stop	R290	0,593 (1)	0,387	E	2.442 (4)	50 Hz	19102653	-
					R290	0,593 (1)	0,387	-	-	60 Hz	19111014	-
CCP-2B GR D7	2.017 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.478 (4)	50 Hz	19102754	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111016	-
CCP-3B GR D7	2.542 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102782	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111018	-
CCP-2B GR D4	2.017 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.478 (4)	50 Hz	19102722	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111020	-
CCP-3B GR D4	2.542 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102759	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111021	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

			CCP-2B GR (€)	CCP-3B GR (€)	CCP-4B GR (€)	CCP-2B GR D7 (€)	CCP-3B GR D7 (€)	CCP-2B GR D4 (€)	CCP-3B GR D4 (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	0	0	0	0
Gruppo remoto	RG		0	0	0	0	0	0	0
Encimera de granito	GR		●	●	●	●	●	●	●
Respaldo en inoxidable	BS		0	0	0	0	0	0	0
Resistencia marco	FH		0	0	0	0	0	0	0

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		2B	3B	4B	€
	19097776	EN 60x40 Griglia epossodica	pc	2	3	4	-
	19033557	Guide supporto teglia L=649mm	pc	4	6	8	-

TAVOLI PER PIZZA CONFIGURABILI

Espositori per ingredienti per banconi 700 GN 1/1



SP-3G



SPT-3G

CC4

220-240V



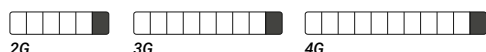
TYPE F



GN 150 mm

Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette. Ideale per l'utilizzo su banchi da lavoro per pizza, insalate e panini.
- Due versioni disponibili:
 - Protezione esterna in vetro temprato e profili estrusi in alluminio anodizzato.
 - Coperchio in acciaio inox da incasso che consente di collocarlo in una posizione di lavoro a 90°.
- Sistema di refrigerazione statico. Il freddo è generato da una serpentina in rame situata sulla piastra inferiore della vetrina.



2G

3G

4G



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	CONTENITORI	QUANTITÀ	TEMPERATURA	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Copertura in vetro temprato										
SP-2G	1.340 x 336 x 450	GN1/4	5	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089671	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090406	-
SP-3G	1.790 x 336 x 450	GN1/4	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089672	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090408	-
SP-4G	2.240 x 336 x 450	GN1/4	11	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089673	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090410	-
Scatola con coperchio in acciaio inox										
SPT-2G	1.340 x 336 x 250	GN1/4	5	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089676	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090411	-
SPT-3G	1.790 x 336 x 250	GN1/4	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089677	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090423	-
SPT-4G	2.240 x 336 x 250	GN1/4	11	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089678	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090425	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			SP-2G (€)	SP-3G (€)	SP-4G (€)	SPT-2G (€)	SPT-3G (€)	SPT-4G (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0

Altri accessori

CODICE	DESCRIZIONE	€
19104386	Profondità vasca GN 1/4 100 mm	-
19106427	Profondità vasca GN 1/4 150 mm	-

TAVOLI PER PIZZA CONFIGURABILI

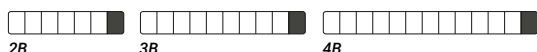
Espositori per ingredienti per banconi EN 60x40



SP-3B



SPT-3B



2B

3B

4B

CC4

220-240V

TYPE F

GN 150 mm

Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette. Ideale per l'utilizzo su banchi da lavoro per pizza, insalate e panini.
- Due versioni disponibili:
 - Protezione esterna in vetro temprato e profili estrusi in alluminio anodizzato.
 - Coperchio in acciaio inox da incasso che consente di collocarlo in una posizione di lavoro a 90°.
- Sistema di refrigerazione statico. Il freddo è generato da una serpentina in rame situata sulla piastra inferiore della vetrina.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	CONTENITORI	QUANTITÀ	TEMPERATURA	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Copertura in vetro temperato										
SP-2B	1.496 x 336 x 450	GN1/4	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089674	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090407	-
SP-3B	2.019 x 336 x 450	GN1/4	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089675	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090409	-
SP-4B	2.542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096958	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111047	-
SP-2B GN 1/3	1.492 x 396 x 450	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096956	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111040	-
SP-3B GN 1/3	2.017 x 396 x 450	GN1/3	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096957	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111042	-
SP-4B GN 1/3	2.542 x 396 x 450	GN1/3	12	+2 +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	19096959	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111045	-
Scatola con coperchio in acciaio inox										
SPT-2B	1.496 x 336 x 250	GN1/4	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089679	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090412	-
SPT-3B	2.019 x 336 x 250	GN1/4	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089680	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090424	-
SPT-4B	2.542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096982	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111048	-
SPT-2B GN 1/3	1.492 x 396 x 450	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096980	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111041	-
SPT-3B GN 1/3	2.017 x 396 x 450	GN1/3	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096981	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111044	-
SPT-4B GN 1/3	2.542 x 396 x 450	GN1/3	12	+2 +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	19096983	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111046	-

Opzioni

		SP-2B (€)	SP-3B (€)	SP-4B (€)	SPT-2B (€)	SPT-3B (€)	SPT-4B (€)
Connettore di tipo G	Cl	0	0	0	0	0	0

Altri accessori

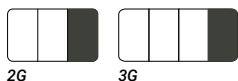
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19104386	Profondità vasca GN 1/4 100 mm	-
	19106427	Profondità vasca GN 1/4 150 mm	-
	19104389	Vasca GN1/3 profonda 100 mm	-
	19106426	Profondità vasca GN 1/3 150 mm	-

TAVOLI DA LAVORO REFRIGERATI

700 GN 1/1 per pizza



CPZ-3G



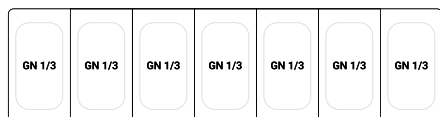
Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette. Ideale per l'utilizzo come banco per la preparazione della pizza.
- Piano di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza da 50 mm con unità neutra incorporata progettata per alloggiare 8 o 10 contenitori GN 1/4 o GN 1/3 con una profondità massima di 100 mm (non inclusi).
- Coperchio reclinabile in acciaio inox con apertura a 90°.
- Le vetrine per ingredienti da banco sono raffreddati mediante la circolazione dell'aria dell'impianto di refrigerazione. La posizione dell'evaporatore nella trave centrale e il corretto isolamento del piano di lavoro garantiscono una distribuzione uniforme del freddo.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.

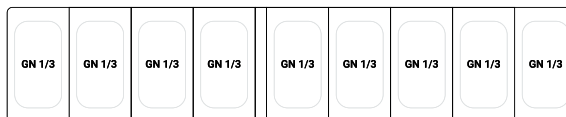
	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	CONTENITORI	QUANTITÀ	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/3	7	290	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089683	-
								R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19089684	-
STOCK	CPZ-3G	1.800 x 708 x 850	GN1/3	9	445	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19089685	-
								R290	0,641 (1)	0,484	60 Hz	19089686	-
	CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/4	7	290	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19096514	-
								R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19111050	-
	CPZ-3G	1.800 x 708 x 850	GN1/4	10	445	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19096515	-
								R290	0,641 (1)	0,484	60 Hz	19111055	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

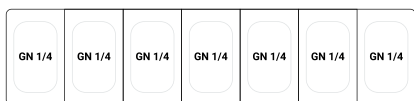
Disposizione del contenitore



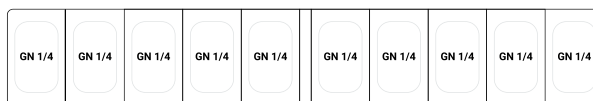
CPZ-2G GN 1/3



CPZ-3G GN 1/3



CPZ-2G GN 1/4



CPZ-3G GN 1/4

Opzioni

			CPZ-2G (€)	CPZ-3G (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Apertura panoramica	PO		0	0
Chiusura	LC		0	0
Ruote	C		0	0
Gruppo remoto	RG		0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0
1/3 + 1/3 + 1/3 Cassetti	T		0	0
Retro inox	BS		0	0
Resistenza struttura	FH		0	0

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€
	19097778	Griglia epossidica GN 1/1	2	3	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	4	6	-

Altri accessori

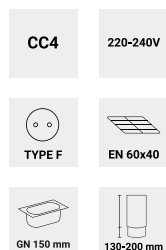
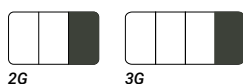
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19104386	Profondità vasca GN 1/4 100 mm	-
	19106427	Profondità vasca GN 1/4 150 mm	-
	19104389	Profondità vasca GN 1/3 100 mm	-
	19106426	Profondità vasca GN 1/3 150 mm	-

TAVOLI DA LAVORO REFRIGERATI

800 EN60x40 per pizza



CPZ-3B

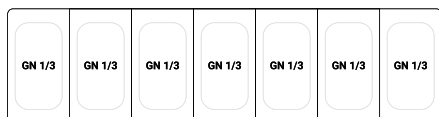


Caratteristiche generali

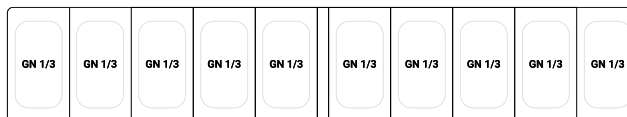
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette. Ideale per l'utilizzo come banco per la preparazione della pizza.
- Piano di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza da 50 mm con unità neutra incorporata progettata per alloggiare 7 o 10 contenitori GN 1/4 o GN 1/3 con una profondità massima di 100 mm (non inclusi).
- Coperchio reclinabile in acciaio inox con apertura a 90°.
- Le vetrine per ingredienti da banco sono raffreddati mediante la circolazione dell'aria dell'impianto di refrigerazione. La posizione dell'evaporatore nella trave centrale e il corretto isolamento del piano di lavoro garantiscono una distribuzione uniforme del freddo.
- Griglie EN600x400 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	CONTENITORI	QUANTITÀ	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CPZ-2B	1.495 x 808 x 1.055	GN1/3	7	470	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19102515	-
							R290	0,369 (1)	0,262	60 Hz	19111052	-
CPZ-3B	2.018 x 808 x 850	GN1/3	10	685	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19102562	-
							R290	0,796 (1)	0,522	60 Hz	19111056	-
CPZ-2B	1.495 x 808 x 1.055	GN1/4	8	470	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19102518	-
							R290	0,369 (1)	0,262	60 Hz	19111054	-
CPZ-3B	2.018 x 808 x 850	GN1/4	11	685	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19102565	-
							R290	0,796 (1)	0,522	60 Hz	19111057	-

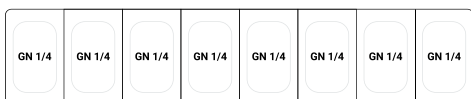
Disposizione del contenitore



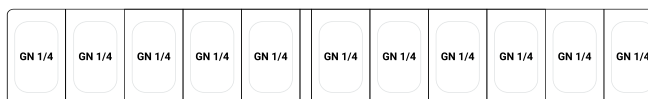
CPZ-2B GN 1/3



CPZ-3B GN 1/3



CPZ-2B GN 1/4



CPZ-3B GN 1/4

Opzioni

			CPZ-2B (€)	CPZ-3B (€)
Connettore di tipo G	Cl		o	o
Apertura panoramica	PO		o	o
Chiusura	LC		o	o
Ruote	C		o	o
Gruppo remoto	RG		o	o
Retro inox	BS		o	o
Resistenza struttura	FH		o	o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2B	3B	€
	19097776	Griglia epossidica EN 60x40	2	3	-
	19033557	Guide supporto teglia L=649mm	4	6	-

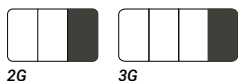
Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19104386	Profondità vasca GN 1/4 100 mm	-
	19106427	Profondità vasca GN 1/4 150 mm	-
	19104389	Profondità vasca GN 1/3 100 mm	-
	19106426	Profondità vasca GN 1/3 150 mm	-

Tavoli per pizza compatti



CPZC-3G



2G

3G

CC4

220-240V



TYPE F



EN 60x40



GN 150 mm



130-200 mm

Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette. Ideale per l'utilizzo come banco per la preparazione della pizza.
- Piano di lavoro in granito ad alta resistenza con uno spessore di 30 mm, alzatina di 88 mm e un'apertura per lavorare con le teglie GN1/4. 6 unità per i modelli CPZC-2G e 8 unità per CPZC-3G (non inclusi).
- Le vetrine per ingredienti da banco sono raffreddati mediante la circolazione dell'aria dell'impianto di refrigerazione. La posizione dell'evaporatore nella trave centrale e il corretto isolamento del piano di lavoro garantiscono una distribuzione uniforme del freddo.
- Scomparto neutro aggiuntivo con 3 cassetti di dimensioni EN60x40.
- Griglie EN600x400 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	CONTENITORI	QUANTITÀ	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CPZC-2G	1.590 x 700 x 880	GN1/4	6	325	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089681	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19090434	-
CPZC-3G	2.110 x 700 x 1.163	GN1/4	8	480	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089682	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19090435	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			CPZC-2G (€)	CPZC-3G (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Apertura panoramica	PO		0	0
Chiusura	LC		0	0
Gruppo remoto	RG		0	0
Encimera de granito	GR		●	●
Retro inox	BS		0	0
Resistenza struttura	FH		0	0

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€
	19097776	Parrilla epoxi EN 60x40	2	3	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	4	6	-

Altri accessori

	CODICE		€
	19104382	Vasca GN 1/6 profondità 65 mm	-
	19104383	Vasca GN 1/6 profondità 100 mm	-

SALADETTE

Saladette ripiano solido



CC4	220-240V
TYPE F	GN 1/1

Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive.
- Piano di lavoro in acciaio inox iniettato con poliuretano senza CFC da 30 mm, senza alzatina.
- I cassetti sono montati su guide telescopiche che possono essere estratte completamente per massimizzare la capacità di alloggiamento.
- Evaporatore statico, con schiuma in poliuretano ad alta densità senza CFC e spessore di 40 mm. L'interno dell'evaporatore senza griglie e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Il pannello frontale rimovibile con aerazione anteriore consente di incassare la macchina senza compromettere le prestazioni.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	RPS-2G	894 x 700 x 850	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	D	1.403 (4)	50/60 Hz	19105458	-
STOCK	RPS-3G	1.358 x 700 x 850	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	D	1.608 (4)	50/60 Hz	19105459	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Opzioni

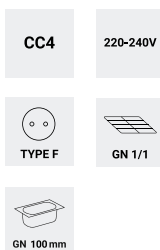
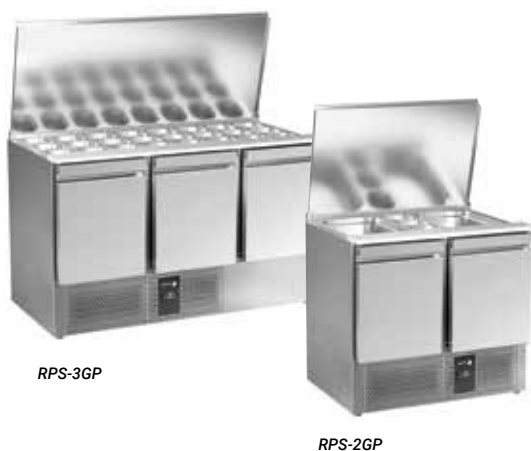
			RPS-2G (€)	RPS-3G (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Apertura panoramica	PO		●	●
Gruppo remoto	RG		0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€
	19104363	Griglia epossidica para saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	2	3	-

SALADETTE

Saladette ripiano in poliuretano



Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive.
- Ripiano aperto adatto al contenitore GN e piano di lavoro rimovibile in polietilene ad alta densità adatto alla manipolazione degli alimenti. Coperchio ribaltabile con posizione di apertura fissa.
- I cassetti sono montati su guide telescopiche che possono essere estratte completamente per massimizzare la capacità di alloggiamento.
- Evaporatore statico, con schiuma in poliuretano ad alta densità senza CFC e spessore di 40 mm. L'interno dell'evaporatore senza griglie e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Il pannello frontale rimovibile con aerazione anteriore consente di incassare la macchina senza compromettere le prestazioni.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
RPS-2GP	894 x 700 x 861	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105614	-
RPS-3GP	1.358 x 700 x 861	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opzioni

			RPS-2GP (€)	RPS-3GP (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Apertura panoramica	PO		●	●
Gruppo remoto	RG		0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€
	19104363	Griglia epossodicapara saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	2	3	-

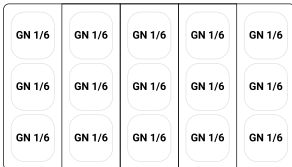
Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
Contenitore GN			
	19104382	Vasca GN 1/6 profondità 65 mm	-
	19104383	Vasca GN 1/6 profondità 100 mm	-
	19104384	Vasca GN 1/4 profonda 40 mm	-
	19104385	Vasca GN 1/4 profonda 65 mm	-
	19104386	Profondità vasca GN 1/4 100 mm	-
	19106427	Profondità vasca GN 1/4 150 mm	-
	19104387	Vasca GN 1/3 profonda 40 mm	-
	19104388	Profondità vasca GN 1/3 65 mm	-
	19104389	Profondità vasca GN 1/3 100 mm	-
	19106426	Profondità vasca GN 1/3 150 mm	-
	19104390	Profondità vasca GN 1/2 40 mm	-
	19104391	Profondità vasca GN 1/2 65 mm	-
	19104392	Profondità vasca GN 1/2 100 mm	-
	19048493	Vasca GN 1/1 profonda 40 mm	-
	19048494	Vasca GN 1/1 profondità 65 mm	-
	19048495	Vasca GN 1/1 profondità 100 mm	-

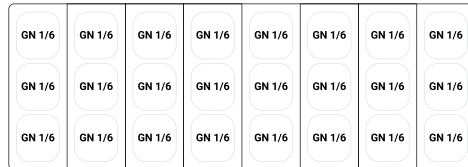
Kit di supporto per contenitori GN

	19104364	Kit supporto per GN1/6	-
	19104365	Kit supporto per GN1/3 + GN1/6	-
	19104366	Kit supporto per GN1/6	-
	19104367	Kit supporto para GN1/4	-
	19104368	Kit supporto para GN1/3	-
	19104369	Kit supporto para GN1/2	-

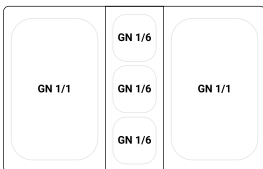
Disposizione del contenitore



RPS-2GP GN 1/6



RPS-3GP GN 1/6



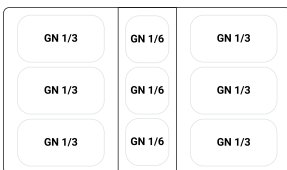
RPS-2GP GN 1/1 + 1/6



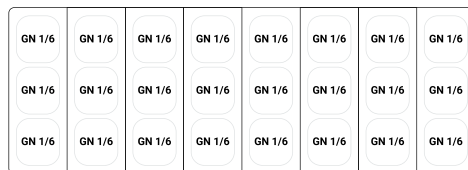
RPS-3GP GN 1/2



RPS-3GP GN 1/3



RPS-2GP GN 1/3 + 1/6



RPS-3GP GN 1/6



RPS-3GP GN 1/1

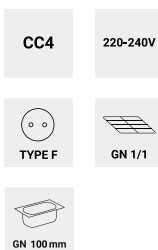
SALADETTE

Saladette con ripiano per pizza



RPS-3GZ

RPS-2GZ



Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive.
- Piano di lavoro in acciaio inox iniettato con poliuretano senza CFC da 30 mm, con zona aperta per contenitori GN1/6.
- I cassetti sono montati su guide telescopiche che possono essere estratte completamente per massimizzare la capacità di alloggiamento.
- Evaporatore statico, con schiuma in poliuretano ad alta densità senza CFC e spessore di 40 mm. L'interno dell'evaporatore senza griglie e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Il pannello frontale rimovibile con aerazione anteriore consente di incassare la macchina senza compromettere le prestazioni.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



	MODELLO	DIMENSIONI (mm)	CONTENITORI	QUANTITÀ	VOLUME (L)	TEMPERATURA	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
STOCK	RPS-2GZ	894 x 700 x 955	GN1/6	5	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105615	-
STOCK	RPS-3GZ	1.358 x 700 x 955	GN1/6	8	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105611	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Disposizione del contenitore



RPS-2GZ



RPS-3GZ

Opzioni

			RPS-2GZ (€)	RPS-3GZ (€)
Connettore di tipo G	CI		o	o
Apertura panoramica	PO		●	●
Gruppo remoto	RG		o	o
1/2 + 1/2 Cassetti	H		o	o

Accessori di serie

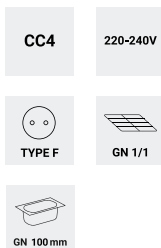
	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€
	19104363	Griglia epossidica per saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	2	3	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19104382	Vasca GN 1/6 profondità 65 mm	-
	19104383	Vasca GN 1/6 profondità 100 mm	-

SALADETTE

Saladette con ripiano per panini



Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive.
- Piano di lavoro in granito ad alta resistenza con uno spessore di 30 mm e spazio aperto per contenitori GN 1/6.
- I cassetti sono montati su guide telescopiche che possono essere estratte completamente per massimizzare la capacità di alloggiamento.
- Evaporatore statico, con schiuma in poliuretano ad alta densità senza CFC e spessore di 40 mm. L'interno dell'evaporatore senza griglie e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Il pannello frontale rimovibile con aerazione anteriore consente di incassare la macchina senza compromettere le prestazioni.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	CONTENITORI	QUANTITÀ	VOLUME (L)	TEMPERATURA	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
RPS-2GS	894 x 700 x 1.140	GN1/6	5	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105616	-
RPS-3GS	1.358 x 700 x 1.140	GN1/6	8	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105617	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Disposizione del contenitore



RPS-2GS



RPS-3GS

Opzioni

			RPS-2GS (€)	RPS-3GS (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Apertura panoramica	PO		●	●
Gruppo remoto	RG		0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0

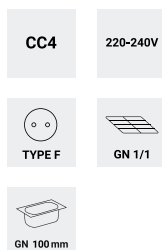
Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€
	19104363	Griglia epossidica per saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	2	3	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19104382	Vasca GN 1/6 profondità 65 mm	-
	19104383	Vasca GN 1/6 profondità 100 mm	-

Saladette compatta per pizza



Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive.
- Piano di lavoro in granito ad alta resistenza da 30 mm con alzatina laterale e altezza di 160 mm.
- I cassetti sono montati su guide telescopiche che possono essere estratte completamente per massimizzare la capacità di alloggiamento.
- Evaporatore statico, con schiuma in poliuretano ad alta densità senza CFC e spessore di 40 mm. L'interno dell'evaporatore senza griglie e le superfici lisce rendono il vano facile da pulire.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata.
- Il pannello frontale rimovibile con aerazione anteriore consente di incassare la macchina senza compromettere le prestazioni.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- Disponibile per adattamento a vetrine per ingredienti.

Modelli compatibili:

- SP-2G, 5 x GN1/4
- SPT-2G, 5 x GN1/4



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€	
RPS-2G D6 GR	1.358 x 700 x 1.010	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	D	1.403 (4)	50/60 Hz	19104297	-
RPS-3G GR	1.358 x 700 x 1.010	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	D	1.608 (4)	50/60 Hz	19105613	-

Opzioni

			RPS-2G D6 GR (€)	RPS-3G GR (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Apertura panoramica	PO		●	●
Gruppo remoto	RG		0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2G	3G	€
	19104363	Griglia epossodica para saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guide supporto teglia L=562 mm	2	3	-

Accessori

MODELLO	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	DOVE SI UTILIZZA	€
Kit orientamento porte				
 KDO-4-R	19098305	Kit orientamento porte destra	Tutti i tavoli	-
 kDO-4-L	19098304	Kit orientamento porte sinistra	Tutti i tavoli	-
kit cassettiera				
 KR-CG-1/2+1/2	19010993	Kit cassette 1/2+1/2	Tavoli di preparazione GN 1/1	-
 KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	Kit cassette 1/2+1/2 lato gruppo	Tavoli di preparazione GN 1/1	-
 KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	Kit cassette 1/2+1/2 gruppo laterale lg	Tavoli di preparazione GN 1/1	-
 KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	Kit cassette 1/3+1/3+1/3	Tavoli di preparazione GN 1/1	-
 KR-CG-1/3+2/3	19015953	Cassetta portapacchi 1/3+2/3	Tavoli di preparazione GN 1/1	-
 KR-SA-1/2+1/2	19106089	Kit cassette 1/2+1/2 insalate	Saladette	-



FADOE



Abbattimento degli
alimenti sicuro, efficace
e rigoroso

Abbattitori di temperatura

—Perché utilizzare un abbattitore?	335
—Caratteristiche.....	337
—Abbattitori Advance	339
—Abbattitori Concept	340
—Abbattitori Cook & Chill	341
—Celle di abbattimento	343

Abbattitori di temperatura

Perché utilizzare un abbattitore?

1. Igiene e sicurezza

Tutti gli alimenti freschi organici contengono una carica batterica naturale che, in condizioni ambientali favorevoli (temperatura e umidità), si moltiplica con effetti dannosi sulla salute del consumatore.

Tra +65 °C e +3 °C: in questo intervallo di temperatura la moltiplicazione dei batteri aumenta in modo esponenziale.

L'abbattimento è una procedura di raffreddamento rapido del prodotto da +90°C a +3°C in meno di 90 minuti, attraversando l'intervallo di temperatura critico con una velocità tale da disattivare gli effetti dei batteri nocivi.

L'abbattimento del cibo già cotto non solo impedisce la crescita dei batteri, ma prolunga anche la durata di conservazione del prodotto, evitando la perdita di sapore e aroma.

La qualità degli alimenti non viene intaccata, prolungando la durata di conservazione del prodotto.

2. Processo di lavoro più rapido

Gli abbattitori consentono di preparare grandi quantità di prodotto che, una volta abbattuto, può essere consumato entro 5-7 giorni, mentre un alimento surgelato può durare anche diversi mesi, mantenendo le sue proprietà organolettiche.

La conservazione della qualità del prodotto consente di pianificare in anticipo il lavoro in cucina, migliorando il processo di acquisto delle materie prime, nonché il carico di lavoro con notevoli vantaggi in termini di igiene e varietà del menù.

3. Risparmio di tempo

La preparazione anticipata e l'abbattimento degli alimenti consente alle cucine di offrire un menù più ampio e variegato quando necessario. Lo chef non deve supervisionare costantemente il processo di preparazione dei piatti.

La semplice operazione di riscaldamento degli alimenti consente di servire un'ampia varietà di piatti in un breve periodo di tempo.

Gli abbattitori aumentano la capacità produttiva, riducendo i costi del personale e offrendo notevoli vantaggi in termini di redditività e tempo.

4. Qualità

La riduzione rapida della temperatura preserva l'alimento dall'umidità e impedisce la normale crescita dei batteri.

La surgelazione mediante l'abbattimento favorisce la formazione di microcristalli intercellulari (figura 2), che mantengono nel tempo le caratteristiche di compattezza, sapore e freschezza degli alimenti.

Gli abbattitori FAGOR sono eccezionali anche per la conservazione di alimenti freschi e crudi, quali pesce, crostacei, verdure, pane e prodotti semilavorati come pasta fresca e sughi.

5. Applicazioni

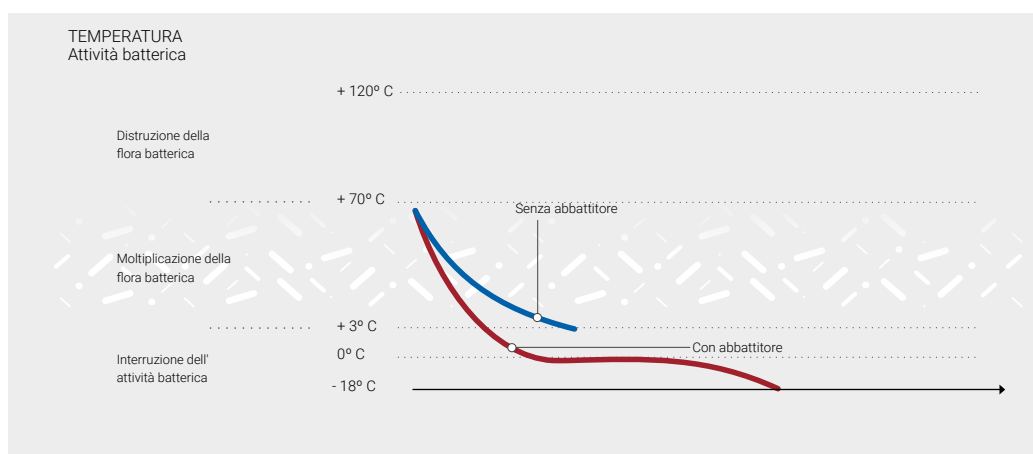
Questo sistema di ottimizzazione del lavoro in cucina è molto vantaggioso per tutti i tipi di ristorazione e in particolare per mense, ospedali e ristoranti, oltre che per eventi speciali come i grandi ricevimenti.

Inoltre, consente a tutti i tipi di ristoranti e aziende di catering di presentare al meglio i loro piatti, pronti per il consumo.

6. Ulteriori vantaggi

Gli abbattitori ottimizzano la gestione delle scorte grazie a:

- Riduzione della perdita di peso dovuta alla naturale evaporazione dell'umidità dagli alimenti cotti.
- Acquisti pianificati degli alimenti, migliorando l'organizzazione delle scorte.
- Organizzazione delle capacità di conservazione e dei carichi di lavoro.
- Riduzione drastica degli sprechi e degli alimenti inutilizzati.



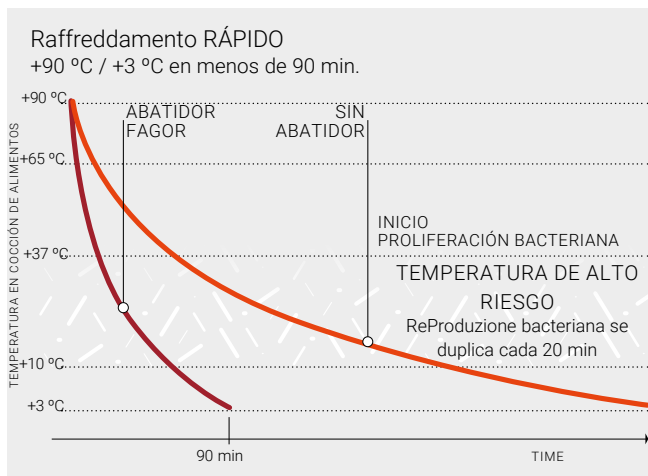
Abbattimento per refrigerazione

Ciclo soft (STANDARD) - 90'

Il ciclo adeguato per cibi di piccole dimensioni, leggeri e sottili.

Ciclo hard (INTENSIVE) - 90'

È indicato per prodotti con densità elevata o di grandi dimensioni e per preparare cibi confezionati.



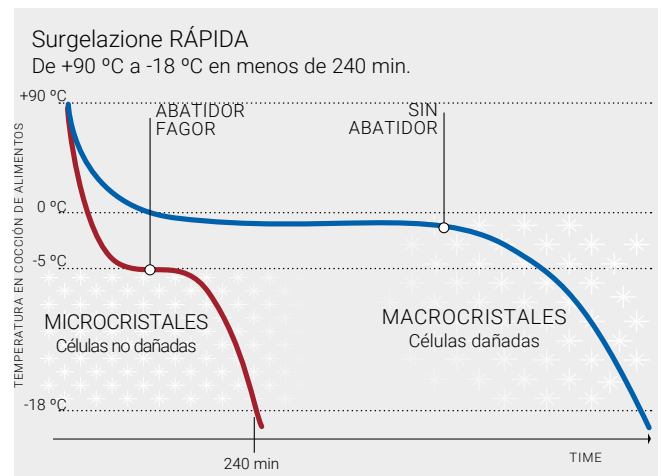
Abbattimento per surgelazione

Ciclo soft (STANDARD) - 240'

Questo ciclo surgela gli alimenti in modo molto omogeneo, si raccomanda quindi per cibi che non devono soffrire bruschi sbalzi di temperatura o che vengono confezionati con diversi ingredienti.

Ciclo hard (INTENSIVE) - 240'

È il ciclo ideale per surgelare cibi semi-cucinati o piatti semi-preparati. È indicato anche per cibi crudi. Permette di mantenere a lungo uno stock di prodotti surgelati, da usare nel corso dell'anno.



Caratteristiche



	ADVANCE	CONCEPT
Isolamento (mm)	60	60
Refrigerante +/-	R290 / R452a	R290
Classe climatica	5	5
Ciclo refrigerazione	Sí	Sí
Ciclo surgelazione	Sí	Sí
Modalità hard	Sí	Sí
Modalità soft	Sí	Sí
Haccp	Sí	Sí
Cicli speciali		
Sanificazione del pesce	Sí	Sí
Indurimento del gelato	Sí	Sí
Preraffreddamento	Sí	Sí
Asciugatura	Sí	No
Sonda riscaldata	Di serie	Opzionale
Gestione della ventilazione	Sí	No
Ricettario by Fagor	Sí	No

Controllo elettronico



Chiusura automatica della porta

Porte a battente con ritorno automatico per una chiusura perfetta che riduce al minimo l'aumento della temperatura. Le porte hanno una posizione di arresto di 120° e si chiudono automaticamente sotto i 90°.



Protezione a battente dell'evaporatore

Il coperchio dell'evaporatore rimovibile e girevole consente un facile accesso all'area dell'evaporatore dell'apparecchiatura per la pulizia e la manutenzione.





COOK & CHILL	ROLL-IN
60	100
R290 / R452a	R452a
5	5
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Di serie	Di serie
Sí	Sí
Sí	Sí



Griglia multifunzione

Griglie a barre multiuso facilmente rimovibili, elettrolucidate, progettate per alloggiare sia le teglie GN 1/1 che EN 60x40.



Sonda nucleo

Sonda nucleo intelligente. Il controller rileva se la sonda è stata posizionata correttamente nel prodotto, avviando un ciclo temporizzato. Di serie con controllo touchscreen.



Abbattitori di temperatura



ABC-102

ABC-101 HC

ABC-051 HC

ABC-031 HC



Caratteristiche generali

- Controllo elettronico touchscreen intuitivo da 5" posizionato sulla porta per un utilizzo più ergonomico.
- Processo di raffreddamento manuale con controllo a tempo o sonda, entrambi regolabili in ogni ciclo, e ventola dell'evaporatore con 5 diversi livelli di regolazione.
- 2 modalità manuali di raffreddamento:
 - Ciclo hard: Ciclo di surgelazione predefinito. Esegue il ciclo e mantiene una temperatura costante di -20 °C.
 - Ciclo soft: Ciclo di refrigerazione predefinito. Esegue il ciclo iniziale e mantiene una temperatura costante di 0 °C.
- 96 programmi di raffreddamento predefiniti da Fagor, suddivisi in 8 categorie di alimenti.
- Possibilità di creare un ricettario personalizzato con un massimo di 40 ricette di propria elaborazione.
- Cicli aggiuntivi (preraffreddamento, ciclo continuo, scongelamento manuale, sanificazione del pesce, indurimento del gelato, asciugatura).
- Capacità di alloggio per teglie GN1/1 e EN 60x40 (tranne nella versione a tre teglie) con distanza di 65 mm una dall'altra.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	CAPACITÀ			PRODUZIONE		GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTI	€
			GN1/1	EN60X40	GN2/1	RAFFREDDAMENTO	SURGELAZIONE						
ABC-031 HC	590 x 700 x 520	220-240V	3	3	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19089755	-
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19108790	-
ABC-051 HC	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	-	40	24	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	19099866	-
									0,71 (2)	0,713	60 Hz	19111022	-
ABC-081 HC	790 x 800 x 1.290	220-240V	8	8	-	60	40	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	19105085	-
									1,18 (2)	0,713	60 Hz	19111023	-
ABC-101 HC	790 x 800 x 1.420	220-240V	10	10	-	100	65	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19099947	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19111024	-
ABC-121	790 x 800 x 1.600	220-240V	12	12	-	12	6	R452a	1,3 (2)	2	50 Hz	19089765	-
									1,3 (2)	2	60 Hz	19089766	-
ABC-161	790 x 800 x 1.950	380-415V	16	16	-	23	13	R452a	2,85 (2)	3,5	50 Hz	19089767	-
									2,85 (2)	3,5	60 Hz	19089768	-
ABC-102	1.200 x 1.090 x 1.766	380-415V	-	20	20	40	24	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	19089769	-
									4,079 (2)	2,947	60 Hz	19089770	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Optional

			ABC-031 HC (€)	ABC-051 HC (€)	ABC-081 HC (€)	ABC-101 HC (€)	ABC-121 (€)	ABC-161 (€)	ABC-102 (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	-
Apertura invertita	OP		-	0	0	0	0	0	-
Ruote	C		-	0	0	0	0	0	0
Sonda riscaldata	Heat-P		•	•	•	•	•	•	•
USB	USB		0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

Abbattitori di temperatura



CBC-101 HC

CBC-81 HC

CBC-51 HC

CBC-31 HC



Caratteristiche generali

- Controllo elettronico capacitivo da 2,8" con cicli di raffreddamento e surgelazione controllabili a tempo o a temperatura.
- 2 modalità manuali di raffreddamento:
 - Ciclo hard: Ciclo di surgelazione predefinito. Eseguce il ciclo e mantiene una temperatura costante di -20 °C.
 - Ciclo soft: Ciclo di refrigerazione predefinito. Eseguce il ciclo iniziale e mantiene una temperatura costante di 0 °C.
- 3 cicli aggiuntivi per il pre-raffreddamento, la sanificazione del pesce e l'indurimento del gelato.
- Capacità di memorizzare fino a 20 ricette personalizzate.
- Capacità di alloggiare per teglie GN1/1 e EN 60x40 (tranne nella versione a tre teglie) con distanza di 65 mm una dall'altra.



	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	CAPACITÀ		PRODUZIONE		GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
				GN1/1	EN60X40	RAFFREDDAMENTO	SURGELAZIONE						
Ø STOCK	CBC-031 HC	590 x 700 x 520	220-240V	3	3	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19101748	-
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19108800	-
Ø STOCK	CBC-051 HC	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	40	24	R290	0,71 (2)	0,55	50 Hz	19102977	-
									0,71 (2)	0,55	60 Hz	19111025	-
	CBC-081 HC	790 x 800 x 1.290	220-240V	8	8	60	40	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	19105381	-
									1,18 (2)	0,713	60 Hz	19111026	-
Ø STOCK	CBC-101 HC	790 x 800 x 1.420	220-240V	10	10	100	65	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19104477	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19111027	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Optional

			CBC-031 HC (€)	CBC-051 HC (€)	CBC-081 HC (€)	CBC-101 HC (€)
Connettore di tipo G	Cl		0	0	0	0
Apertura invertita	OP		-	0	0	0
Ruote	C		-	0	0	0
Sonda riscaldata	Heat-P		-	0	0	0

Abbattitori Cook & Chill



ABCO-102

ABCO-101 HC

ABCO-061 HC

ABCO-06 2/3 HC



Caratteristiche generali

- Una gamma di abbattitori di temperatura progettati in base alle capacità di cottura dei forni iKore per bilanciare perfettamente i carichi di lavoro. Gli abbattitori a 6 teglie possono essere impilati con i forni.
- Controllo elettronico touchscreen intuitivo da 5" posizionato sulla porta per un utilizzo più ergonomico.
- Processo di raffreddamento manuale con controllo a tempo o sonda, entrambi regolabili in ogni ciclo, e ventola dell'evaporatore con 5 diversi livelli di regolazione.
- 2 modalità manuali di raffreddamento:
 - Ciclo hard: Ciclo di surgelazione predefinito. Eseguce il ciclo e mantiene una temperatura costante di -20 °C.
 - Ciclo soft: Ciclo di refrigerazione predefinito. Eseguce il ciclo iniziale e mantiene una temperatura costante di 0 °C.
- 96 programmi di raffreddamento predefiniti da Fagor, suddivisi in 8 categorie di alimenti.
- Possibilità di creare un ricettario personalizzato con un massimo di 40 ricette di propria elaborazione.
- Cicli aggiuntivi (preraffreddamento, ciclo continuo, scongelamento manuale, sanificazione del pesce, indurimento del gelato, asciugatura).
- Capacità di alloggio per teglie GN1/1 e EN 60x40 (tranne nella versione a tre teglie) con distanza di 65 mm una dall'altra.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	CAPACITÀ			PRODUZIONE		GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
			GN1/1	EN60X40	GN2/1	RAFFREDDAMENTO	SURGELAZIONE						
ABCO-06 2/3 HC	656 x 633 x 630	220-240V	6 x GN2/3	-	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19087540	-
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19097559	-
ABCO-061 HC	900 x 935 x 1.105	220-240V	6	6	-	50	30	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	19105609	-
									0,71 (2)	0,713	60 Hz	19111029	-
ABCO-101 HC	900 x 935 x 1.766	220-240V	10	6	-	105	0	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19105605	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19111030	-
ABCO-102	1.200 x 1.130 x 1.766	380-415V	-	10	10	105	70	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	19091443	-
									4,079 (2)	2,947	60 Hz	19091444	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Optional

			ABCO-0623 (€)	ABCO-061 HC (€)	ABCO-101 HC (€)	ABCO-102 (€)
Connettore di tipo G	Cl		0	0	0	-
Sonda riscaldata	Heat-P		•	•	•	•
USB	USB		0	0	0	0



Celle di abbattimento 20 GN1/1



RBP-201



Caratteristiche generali

- Struttura della cella frigorifera realizzata con pannelli isolanti in poliuretano ad alta densità (40 kg/m³) senza CFC. Spessore di 70 mm per i modelli refrigerati e di 100 mm nella versione a refrigerazione mista.
- Controllo elettronico touchscreen intuitivo da 7" posizionato sulla porta per un utilizzo più ergonomico.
- Processo di raffreddamento manuale con controllo a tempo o a sonda, entrambi regolabili in ogni ciclo.
- 2 modalità manuali di raffreddamento:
 - Ciclo hard: Ciclo di surgelazione predefinito. Esegue il ciclo e mantiene una temperatura costante di -20 °C.
 - Ciclo soft: Ciclo di refrigerazione predefinito. Esegue il ciclo iniziale e mantiene una temperatura costante di 0 °C.
- Possibilità di creare un ricettario personalizzato con un massimo di 40 ricette di propria elaborazione.
- 2 versioni aggiuntive di celle frigorifere:
 - Alimentazione anteriore e posteriore: La cella frigorifera può essere alimentata sia dalla parte anteriore che da quella posteriore (C).
 - Potenza elevata: Con una maggiore capacità dell'evaporatore di raffreddare o surgelare una maggiore quantità di prodotto (H).
- Impianto di refrigerazione tropicalizzato. Predisposto per funzionare con temperatura ambiente fino a 43 °C e il 65 % di umidità.
- La cella di refrigerazione e l'impianto di condensazione sono fornite separatamente.

Camere di raffreddamento

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	TEMPERATURE	PRODUZIONE		POTENZA ELETTRICA (KW)	IMPIANTO CONDENSAZION	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
				RAFFREDDAMENTO	SURGELAZIONE					
RBP-201	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	19089779	-
RBP-201H	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	19089780	-
RBP-201C	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	19089784	-
RBP-201HC	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	19089785	-
RBM-201	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	19089788	-
RBM-201H	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	19089789	-
RBM-201 C	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	19089792	-
RBM-201HC	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	19089793	-

Unità di condensazione

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)		POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
UCS-424	1.100 x 805 x 650	380-415V	R452a	5,97 (2)	4,25	4,25	50 Hz	19017466	-
				5,97 (2)	4,25		60 Hz	19103822	-
UCS-528	1.100 x 805 x 650	380-415V	R452a	6,95 (2)	4,98	4,98	50 Hz	19017467	-
				6,95 (2)	4,98		60 Hz	19108450	-
UCC-424	1.045 x 765 x 637	380-415V	R452a	5,97 (2)	4,25	4,25	50 Hz	19015799	-
				5,97 (2)	4,25		60 Hz	19038978	-
UCC-528	1.045 x 765 x 637	380-415V	R452a	6,95 (2)	4,98	4,98	50 Hz	19015800	-
				6,95 (2)	4,98		60 Hz	19108453	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Accessori

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	AMPIO	€
RC-700	19015797	Rampa di accesso per Celle di abbattimento RBM-201	700	-

Celle di abbattimento 20 GN2/1



RBP-202



Caratteristiche generali

- Struttura della cella frigorifera realizzata con pannelli isolanti in poliuretano ad alta densità (40 kg/m³) senza CFC. Spessore di 70 mm per i modelli refrigerati e di 100 mm nella versione a refrigerazione mista.
- Controllo elettronico touchscreen intuitivo da 7" posizionato sulla porta per un utilizzo più ergonomico.
- Processo di raffreddamento manuale con controllo a tempo o a sonda, entrambi regolabili in ogni ciclo.
- 2 modalità manuali di raffreddamento:
 - Ciclo hard: Ciclo di surgelazione predefinito. Esegue il ciclo e mantiene una temperatura costante di -20 °C.
 - Ciclo soft: Ciclo di refrigerazione predefinito. Esegue il ciclo iniziale e mantiene una temperatura costante di 0 °C.
- Possibilità di creare un ricettario personalizzato con un massimo di 40 ricette di propria elaborazione.
- 2 versioni aggiuntive di celle frigorifere:
 - Alimentazione anteriore e posteriore: La cella frigorifera può essere alimentata sia dalla parte anteriore che da quella posteriore (C).
 - Potenza elevata: Con una maggiore capacità dell'evaporatore di raffreddare o surgelare una maggiore quantità di prodotto (H).
- Impianto di refrigerazione tropicalizzato. Predisposto per funzionare con temperatura ambiente fino a 43 °C e il 65 % di umidità.
- La cella di refrigerazione e l'impianto di condensazione sono fornite separatamente.

Camere di raffreddamento

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	TEMPERATURE	PRODUZIONE		POTENZA ELETTRICA (KW)	IMPIANTO CONDENSAZION	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
				RAFFREDDAMENTO	SURGELAZIONE					
RBP-202	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	19089782	-
RBP-202H	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	19089783	-
RBP-202C	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	19089786	-
RBP-202HC	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	19089787	-
RBM-202	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	19089790	-
RBM-202H	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	19089791	-
RBM-202 C	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	19089794	-
RBM-202HC	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	19089795	-

Unità di condensazione

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
UCS-842	1.450 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	19017468	-
				10,53 (2)	6,5	60 Hz	19108454	-
UCS-1052	1.451 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	19017469	-
				13,58 (2)	8,45	60 Hz	19108457	-
UCC-842	1.452 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	19015801	-
				10,53 (2)	6,5	60 Hz	19040259	-
UCC-1052	1.453 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	19015802	-
				13,58 (2)	8,45	60 Hz	19043036	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Accessori

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	ANCHO	€
RC-800	19015798	Rampa di accesso per Celle di abbattimento RBM-202	800	-



Linea da bar

— Mobile anteriore bancone	347
— Espositori refrigerati a muro	349
— Portabottiglie	352
— Armadi refrigerati professionali.....	353
— Vettrine	357

I modelli speciali o qualsiasi altra variante sul modello standard devono essere montati in fabbrica e hanno un supplemento sul prezzo indicato per il modello standard.

Qualsiasi altra variante o opzione non riportata in questo elenco dovrà essere richiesta a Fagor Professional.

Mobile anteriore bancone



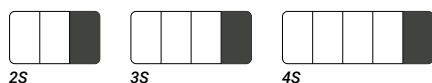
CBCP-3S

CBCP-3S GD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza con paraspruzzi di 100 mm per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica (Modellos con porta di vetro).



	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMO ANNUALE (KWH)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Ø STOCK	CBCP-2S	1.492 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089695	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090397	-
Ø STOCK	CBCP-3S	2.017 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.259 (4)	50 Hz	19089697	-
						R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090398	-
	CBCP-4S	2.542 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.427 (4)	50 Hz	19089698	-
						R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090399	-
	CBCP-2S GD	1.492 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.378 (5)	50 Hz	19089699	-
						R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090400	-
	CBCP-3S GD	2.017 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,209	C	1.630 (5)	50 Hz	19089700	-
						R290	0,398 (1)	0,301	-	-	60 Hz	19090401	-
	CBCP-4S GD	2.542 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,232	C	1.932 (5)	50 Hz	19089701	-
						R-600a	0,437 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19090402	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			CBCP-2S (€)	CBCP-3S (€)	CBCP-4S (€)	CBCP-2S GD (€)	CBCP-3S GD (€)	CBCP-4S GD (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0	0
Gruppo sinistra	LG		0	0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	●	●	●
Ruote	C		0	0	0	0	0	0
Retro inox	BS		0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	0	0
Cassetti reclinabile	TV		0	0	0	0	0	0
Porta di vetro	GD		-	-	-	●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	2S	3S	4S	€	
	19097777	Griglia epossodica Snack 405x460	pc	2	2	2	-
	19097775	Griglia epossodica Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Altri accessori

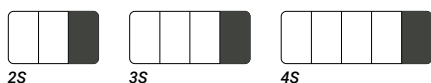
	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19004924	Kit Cassetti 1/2+2/3 GN	-

Mobile anteriore banchi remoti



CBCP-3S/R

CBCP-3S/R GD



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Piano di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza con paraspruzzi di 100 mm per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Apparecchiatura senza impianto di condensazione, predisposta per il collegamento a distanza dell'unità di refrigerazione.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica (Modelli con porta di vetro).



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENCIA ELECTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
CBCP-2S/R	1.192 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089702	-
CBCP-3S/R	1.717 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089703	-
CBCP-4S/R	2.242 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089704	-
CBCP-2S/R GD	1.192 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,034	50/60 Hz	19089705	-
CBCP-3S/R GD	1.717 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,036	50/60 Hz	19089706	-
CBCP-4S/R GD	2.242 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,038	50/60 Hz	19089707	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Optional

			CBCP-2S/R (€)	CBCP-3S/R (€)	CBCP-4S/R (€)	CBCP-2S/R GD (€)	CBCP-3S/R GD (€)	CBCP-4S/R GD (€)
Apertura panoramica	PO		0	0	0	0	0	0
Senza ripiano	NT		0	0	0	0	0	0
Senza alzata	NS		0	0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cassetti	H		0	0	0	-	-	-
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Chiusura	LC		0	0	0	●	●	●
Retro inox	BS		0	0	0	0	0	0
Resistenza struttura	FH		0	0	0	0	0	0
Cassetto pieghevole	TV		0	0	0	0	0	0
Porta di vetro	GD		-	-	-	●	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	2S	3S	4S	€	
19097777	Griglia epossodica Snack 405x460	pc	2	2	-	
19097775	Griglia epossodica Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Altri accessori

CODICE	DESCRIZIONE	€
19004924	Kit Cassetti 1/2+2/3 GN	-

ESPOSITORI REFRIGERATI A MURO

Serie BBC



RBBC-3

RBBC-2

CC4



220-240V



Caratteristiche generali

- Parte interna in acciaio plastificato grigio, parte esterna in acciaio plastificato nero.
- Piano di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza con isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m³) di 30 mm, privo di CFC.
- Maniglia integrata nella porta per impedire l'accumulo di polvere e sporco.
- Griglie in acciaio rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento grigio e capacità di carico massima di 40 kg.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMO ANNUALE (KWH)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
RBBC-2	1.435 x 512 x 850	264	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	B	216 (5)	50 Hz	19106108	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109437	-
RBBC-3	1.989 x 512 x 850	413	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	B	304 (5)	50 Hz	19106109	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109438	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			RBBC-2 (€)	RBBC-3 (€)
Apertura panoramica	PO		●	●
Connettore di tipo G	CI		○	○
Chiusura	LC		●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		2	3	€
	19106465	Griglie in acciaio verniciato grigio 477x342	pc	4	4	-
	19106466	Griglie in acciaio verniciato grigio 549x342	pc	-	2	-
	19106517	Supporto griglia in acciaio	pc	4	6	-

ESPOSITORI REFRIGERATI A MURO

Serie BBC espositore



CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

Caratteristiche generali

- Parte interna in acciaio plastificato grigio, parte esterna in acciaio plastificato nero.
- Piano di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza con isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m³) di 20 mm, privo di CFC.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Griglie in acciaio rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento grigio e capacità di carico massima di 40 kg.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMO ANNUALE (KWH)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
RBBC-2 GD	1.435 x 512 x 850	264	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	C	388 (5)	50 Hz	19106034	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109435	-
RBBC-3 GD	1.989 x 512 x 850	413	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	C	523 (5)	50 Hz	19106035	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109436	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			RBBC-2 GD (€)	RBBC-3 GD (€)
Apertura panoramica	PO		●	●
Connettore di tipo G	CI		○	○
Chiusura	LC		●	●
Porta di vetro	GD		●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		2	3	€
	19106465	Griglie in acciaio verniciato grigio 477x342	pc	4	4	-
	19106466	Griglie in acciaio verniciato grigio 549x342	pc	-	2	-
	19106517	Supporto griglia in acciaio	pc	4	6	-

ESPOSITORI REFRIGERATI A MURO

Serie ERM



ERM-2

ERM-2 SS



ERM-1

ERM-2

ERM-3

CC4

220-240V



TYPE F

Caratteristiche generali

- Parte interna in acciaio plastificato grigio, parte esterna in acciaio plastificato nero.
- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive (modelli SS).
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Dotato di 2 griglie rivestite con vernice epossidica rimovibili e regolabili in altezza con una capacità di carico massima fino a 40 kg.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	CONSUMO ANNUALE (kWh)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
900 mm de altura												
Recubierto de negro												
EERM-1	625 x 565 x 900	182	0 +8 °C	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089713	-
EERM-2	925 x 565 x 900	260	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.175 (5)	50/60 Hz	19089714	-
EERM-3	1.375 x 565 x 900	408	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	F	1.186 (5)	50/60 Hz	19089715	-
Acero inoxidable												
EERM-1 SS	625 x 565 x 900	182	0 +8 °C	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089710	-
EERM-2 SS	925 x 565 x 900	260	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089711	-
EERM-3 SS	1.375 x 565 x 900	408	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089712	-
800 mm altura												
Revestido negro												
EERMU-1	625 x 565 x 800	140	0 +8 °C	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089719	-
EERMU-2	925 x 565 x 800	202	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089720	-
EERMU-3	1.375 x 565 x 800	318	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089721	-
Acero inoxidable												
EERMU-1 SS	625 x 565 x 800	140	0 +8 °C	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089716	-
EERMU-2 SS	925 x 565 x 800	202	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089717	-
EERMU-3 SS	1.375 x 565 x 800	318	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089718	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			EERM-1 (€)	EERM-2 (€)	EERM-3 (€)	EERMU-1 (€)	EERMU-2 (€)	EERMU-3 (€)
Apertura panoramica	PO		-	●	●	-	●	●
Connettore di tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Chiusura	LC		●	●	●	●	●	●
Porta di vetro	GD		●	●	●	●	●	●

Accessori di serie

CODICE	DESCRIZIONE	1	2	3	€
19106469	Griglia epossidica para ERM-1	pc	2	-	-
19106510	Griglia epossidica para ERM-2	pc	-	2	-
19106511	Griglia epossidica para ERM-3	pc	-	-	2
19106517	Supporto in grigliato di acciaio	pc	2	3	4

ESPOSITORI REFRIGERATI A MURO

Portabottiglie



Caratteristiche generali

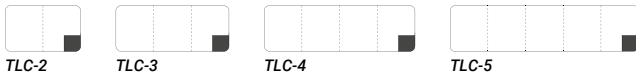
CC4

220-240V



TYPE F


- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Sistema di raffreddamento statico generato dall'evaporatore con tubo in rame e griglie in alluminio.
- Porta scorrevole in acciaio inox con maniglia completamente integrata e montata nella parte superiore.



MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
TLC-2 SS	1.014 x 560 x 850	223	-1 +6 °C	R-600a	0,105 (1)	0,109	50 Hz	19089722	-
				R-600a	0,248 (1)	0,155	60 Hz	19090419	-
TLC-3 SS	1.504 x 560 x 850	381	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089723	-
				R-600a	0,309 (1)	0,163	60 Hz	19090420	-
TLC-4 SS	1.994 x 560 x 850	539	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089724	-
				R-600a	0,359 (1)	0,213	60 Hz	19097806	-
TLC-5 SS	2.482 x 560 x 850	696	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089725	-
				R-600a	0,359 (1)	0,213	60 Hz	19090282	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Optional

		TLC-2 SS (€)	TLC-3 SS (€)	TLC-4 SS (€)	TLC-5 SS (€)
Connettore di tipo G	Cl 	0	0	0	0

ARMADI REFRIGERATI PROFESSIONALI

Frigoriferi



UP-651 SS

UP-451

UP-251 SS

CC4

220-240V



TYPE F

Caratteristiche generali

- Parte interna in ABS termoformato alimentare.
- Il sistema di refrigerazione ad aria forzata progettato internamente, con l'evaporatore integrato nella parte posteriore dell'armadio, garantisce una distribuzione ottimale del raffreddamento, efficienza e prestazioni.
- Sistema ottimale di circolazione dell'aria che garantisce una distribuzione equilibrata e costante nella macchina mantenendo una temperatura uniforme.
- Modello 400 e 600 equipaggiato con 4 cartucce riposte di resina epossidica extraibiles e regulables en altura.
- Modello 200 equipaggiato con 2 contenitori contenitori di resina epossidica extraibiles e regulables en altura.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMO ANNUALE (KWH)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Esterno epossidico bianco												
UP-251	626 x 600 x 850	125	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,14 (1)	0,091	A	488 (4)	50 Hz	19089735	-
						0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19076162	-
UP-451	626 x 740 x 1.865	459	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	866 (4)	50 Hz	19089736	-
						0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19076159	-
UP-651	780 x 740 x 1.865	600	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	954 (4)	50 Hz	19089737	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19076161	-
Esterno in acciaio inox												
UP-251 SS	626 x 600 x 850	125	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,14 (1)	0,091	A	488 (4)	50 Hz	19089729	-
						0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19091186	-
UP-451 SS	626 x 740 x 1.865	459	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	866 (4)	50 Hz	19089730	-
						0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19091169	-
UP-651 SS	780 x 740 x 1.865	600	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	954 (4)	50 Hz	19089731	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19096458	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme alla norma EN22041

Optional

			UP-251 (€)	UP-451 (€)	UP-651 (€)
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Ruote	C		o	o	o

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		UP-251	UP-451	UP-651	€
	19106512	Griglia epossidica 493x392	pc	2	-	-	-
	19106517	Supporto in grigliato di acciaio	pc	2	-	-	-
	19106513	Griglia epossidica 497x510	pc	-	3	-	-
	19106514	Griglia epossidica 497x380	pc	-	1	-	-
	19106515	Griglia epossidica 651x510	pc	-	-	3	-
	19106516	Griglia epossidica 651x380	pc	-	-	1	-

ARMADI REFRIGERATI PROFESSIONALI

Frigoriferi espositori



UP-651 GD UP-451 GD UP-251 GD

CC4

220-240V

TYPE F

Caratteristiche generali

- Parte interna in ABS termoformato alimentare.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.
- Il sistema di refrigerazione ad aria forzata progettato internamente, con l'evaporatore integrato nella parte posteriore dell'armadio, garantisce una distribuzione ottimale del raffreddamento, efficienza e prestazioni.
- Modelli 400 e 600 con 7 livelli di griglie e 235 mm di distanza una dall'altra.
- Modelli 200 con 3 livelli di griglie e 200 mm di distanza una dall'altra.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	BRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMO ANNUALE (KWH)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Esterno epossidico bianco												
STOCK	UP-251 GD	626 x 600 x 850	125	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,14 (1) 0,248 (1)	0,091 0,117	B	613 (5) 60 Hz	19089741 19096457	- -
	UP-451 GD	626 x 740 x 1.865	459	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1) 0,437 (1)	0,193 0,191	B	1.024 (5) 60 Hz	19089742 19091181	- -
	UP-651 GD	780 x 740 x 1.865	600	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1) 0,437 (1)	0,193 0,221	B	1.095 (5) 60 Hz	19089743 19110955	- -
Esterno in acciaio inox												
	UP-251 SS GD	626 x 600 x 850	125	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,14 (1) 0,248 (1)	0,091 0,117	B	613 (5) 60 Hz	19100114 19110964	- -
	UP-451 SS GD	626 x 740 x 1.865	459	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1) 0,437 (1)	0,193 0,191	B	1.024 (5) 60 Hz	19100115 19110965	- -
	UP-651 SS GD	780 x 740 x 1.865	600	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1) 0,437 (1)	0,193 0,221	B	1.095 (5) 60 Hz	19100116 19091184	- -

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			UP-251 GD (€)	UP-451 GD (€)	UP-651 GD (€)
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Ruote	C		o	o	o
Porta di vetro	GD		●	●	●

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE		UP-251 GD	UP-451 GD	UP-651 GD	€
	19106512	Griglia epossidica 493x392	pc	2	-	-	-
	19106517	Supporto in grigliato di acciaio	pc	2	-	-	-
	19106513	Griglia epossidica 497x510	pc	-	3	-	-
	19106514	Griglia epossidica 497x380	pc	-	1	-	-
	19106515	Griglia epossidica 651x510	pc	-	-	3	-
	19106516	Griglia epossidica 651x380	pc	-	-	1	-

Congelatori



UN-651 SS

UN-451

UN-251 SS

CC4

220-240V



TYPE F

Caratteristiche generali

- Interno ed esterno realizzati in acciaio zincato laccato bianco.
- Sistema di refrigerazione statico progettato internamente. I ripiani interni sono dotati di tubi di rame con rivestimento epossidico, che fungono da evaporatore per raffreddare i prodotti.
- Il processo di scongelamento del ghiaccio deve essere effettuato manualmente.
- Modelli 400 e 600 con 7 livelli di griglie e 235 mm di distanza una dall'altra.
- Modelli 200 con 3 livelli di griglie e 200 mm di distanza una dall'altra.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Esterno epossidico bianco									
UN-251	626 x 600 x 850	125	-22 -15 °C	R290	0,218 (2)	0,142	50 Hz	19089738	-
				R290	0,158 (2)	0,156	60 Hz	19076165	-
UN-451	626 x 740 x 1.865	459	-22 -15 °C	R290	0,228 (2)	0,143	50 Hz	19089739	-
				R290	0,197 (2)	0,195	60 Hz	19076163	-
◎ STOCK UN-651	780 x 740 x 1.865	600	-22 -15 °C	R290	0,199 (2)	0,145	50 Hz	19089740	-
				R290	0,197 (2)	0,221	60 Hz	19076164	-
Esterno in acciaio inox									
◎ STOCK UN-251 SS	626 x 600 x 850	125	-22 -15 °C	R290	0,218 (2)	0,142	50 Hz	19089732	-
				R290	0,158 (2)	0,156	60 Hz	19096456	-
UN-451 SS	626 x 740 x 1.865	459	-22 -15 °C	R290	0,228 (2)	0,143	50 Hz	19089733	-
				R290	0,197 (2)	0,195	60 Hz	19096454	-
UN-651 SS	780 x 740 x 1.865	600	-22 -15 °C	R290	0,199 (2)	0,145	50 Hz	19089734	-
				R290	0,197 (2)	0,221	60 Hz	19096455	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Optional

			UN-251 (€)	UN-451 (€)	UN-651 (€)
Connettore di tipo G	CI		o	o	o
Ruote	C		o	o	o

ARMADI REFRIGERATI PROFESSIONALI

Congelatori espositori



UN-651 GD UN-451 GD UN-251 GD

Caratteristiche generali

CC4

- Parte interna in ABS termoformato alimentare.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore con maniglia ergonomica.

220-240V

- Il sistema di refrigerazione ad aria forzata progettato internamente, con l'evaporatore integrato nella parte posteriore dell'armadio, garantisce una distribuzione ottimale del raffreddamento, efficienza e prestazioni.



TYPE F

- Modelli 400 e 600 con 7 griglie.
- Modelli 200 con 3 griglie.

	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Esterno epossidico bianco											
⊙ STOCK	UN-251 GD	600 x 585 x 855	78	-10 -25°C	R290	0,27	D	2.001 (5)	50 Hz	19111240	-
⊙ STOCK	UN-451 GD	600 x 585 x 1855	258	-10 -25°C	R290	0,38	C	1.930 (5)	50 Hz	19111241	-
⊙ STOCK	UN-651 GD	777 x 695 x 1895	469	-10 -25°C	R290	0,48	C	3.671 (5)	50 Hz	19111242	-

(5) Conforme alla norma EN23953

Optional

		UN-251 GD (€)	UN-451 GD (€)	UN-651 GD (€)
Porta di vetro	GD	●	●	●

VETRINE

Snack



ST-139P



ST-175C

CC4

220-240V



TYPE F

Caratteristiche generali

- Parte interna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive.
- Parte esterna realizzata con profilo in alluminio anodizzato, vetro temprato sulla parte superiore e posteriore e PVC rivestito di nero sui lati.
- Scomparto interno dimensionato per alloggiare contenitori GN1/3 di 40 mm di profondità (non inclusi).
- Sistema di refrigerazione statica. Il freddo è generato da una serpentina in rame situata sulla piastra inferiore dell'armadio (eccetto versione neutra).

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	CONTENITORI	QUANTITÀ	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Vetrina con copertura in vetro piano										
ST-139P	1.380 x 415 x 270	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089745	-
					R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090413	-
ST-175P	1.732 x 415 x 270	GN1/3	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089746	-
					R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090415	-
Vetrina con piano in vetro curvato										
ST-139C	1.380 x 415 x 270	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089747	-
					R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090414	-
ST-175C	1.732 x 415 x 270	GN1/3	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089748	-
					R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090416	-
Vetrina con copertura in vetro piano neutro										
ST-139NP	1.380 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089749	-
ST-175NP	1.732 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089750	-
Vetrina con copertura in vetro curvato neutro										
ST-139NC	1.380 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089751	-
ST-175NC	1.732 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089752	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Optional

		ST-139P/C (€)	ST-175P/C (€)	ST-139NP/NC (€)	ST-175NP/NC (€)
Connettore di tipo G	CI 	0	0	-	-

VETRINE

Sushi



SS-139C



SS-175C

CC4

220-240V



TYPE F

Caratteristiche generali

- Parte interna ed esterna in acciaio inox alimentare per applicazioni professionali intensive con vaschetta interna forata per gli alimenti.
- Parte esterna realizzata con profilo in alluminio anodizzato, vetro temprato sulla parte superiore e posteriore e PVC rivestito di nero sui lati.
- Sistema di doppia refrigerazione statica. Il raffreddamento è generato da una serpentina in rame nella piastra inferiore della vetrina e da una serpentina in rame con griglie in alluminio montata nella copertura curva in vetro.





MODELLO	DIMENSIONI (MM)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Vetrina con piano in vetro curvato								
SS-139C	1.380 x 415 x 278	-4 +1 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089753	-
			R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090417	-
SS-175C	1.730 x 415 x 270	-4 °C +1 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089754	-
			R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090418	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Optional

		SS-139C (€)	SS-175C (€)
Connettore di tipo G	CI	0	0

Accessori

	MODELLO	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	DOVE VIENE UTILIZZATO	€
Kit de orientamento porte					
	KDO-4-R	19098305	Kit orientamento porte destra	Mobile anteriore bancone	-
	KDO-4-L	19098304	Kit orientamento porte sinistra	Mobile anteriore bancone	-
Kit					
	KC-6 Ø80	19016846	Kit 4 ruote Ø80	Mobile anteriore bancone	-
	KC-6 Ø80	19011005	Kit 6 ruote Ø80	Mobile anteriore bancone	-



Componenti compatti e sicuri, ideali per ogni professionista del bar


Espositori di bottiglie e frigo per la frollatura della carne

—Espositori di bottiglie**365**

—Frigo per la frollatura della carne .**370**

L'espositore per ogni necessità

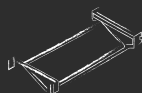
Quante
bottiglie
può
contenere ?

Consigliamo di
utilizzare questo
tipo di ripiano
per... 

Esempio di
composizione secondo
l'altezza dell'armadio
2300 / 2600



Capacità
09 bottiglie/
ripiano

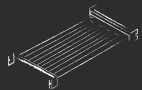


x2 / x2
DIS-20



Capacità
08 bottiglie/
ripiano

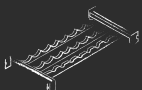
Vini leggeri e/o
a bassa gradazione



x1 / x2
DIS-0-180



Capacità
08 bottiglie/
ripiano

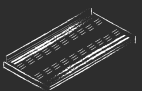


x1 / x2
DIS-0-90



Capacità
43 bottiglie/
ripiano

Champagne,
spumanti e vini ad
alta gradazione



x1 / x1
DIS-90



Capacità
43 bottiglie/
ripiano

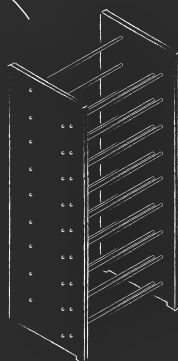
Base





Altezza armadio

2300 / 2600
mm



DIM-20-23

DIM-20-26

Capacità

63 bottiglie/
blocco

Capacità

77 bottiglie/
blocco

09 ripiani/
blocco

11 ripiani/
blocco

DIM-20-23
DIM-20-26



Capacità

07 bottiglie/
ripiano

ADVANCE

Espositori centrali



FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR

FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



TYPE F



LED

Caratteristiche generali

- Cantinetta appositamente progettata per conservare, esporre e distribuire il vino.
- Interno ed esterno in acciaio inox rivestito per applicazioni professionali intensive.
- Pareti laterali e centrali a doppio vetro con vetro a doppio strato e camera d'aria riempita con argon.
- Vetro e telaio della porta riscaldati per evitare la formazione di condensa.
- Modelli disponibili in due (2) colori: Nero (BLA) e Grigio (GRE).
- Per facilitare la consegna, gli armadi vengono spediti in due parti: corpo e sezione superiore contenente l'unità di refrigerazione rimovibile.
- Zoccolo decorativo incluso di serie. I ripiani e i ganci devono essere ordinati separatamente e vengono forniti non assemblati.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	TEMPERATURA	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
H = 2.300 mm Espositori									
FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,335	50 Hz	19092285	-
					0,74 (6)	1,402	60 Hz	19092286	-
FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,335	50 Hz	19092282	-
					0,74 (6)	1,402	60 Hz	19092283	-
H = 2.600 mm Espositori									
FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,42	50 Hz	19092303	-
					0,74 (6)	1,491	60 Hz	19092304	-
FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,42	50 Hz	19092300	-
					0,74 (6)	1,491	60 Hz	19092301	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Optional

			FWC-2301-T1-C (€)	FWC-2601-T1-C (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Chiusura	LC		0	0
Gruppo remoto	RG		0	0

Accessori

	RIFERIMENTO	MODELLO	BOTTIGLIE PER RIPIANO	CAPACITÀ DELLO SCAFFALE		CAPACITÀ DELLA BOTTIGLIA		€
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067947	DIM 20-23	7	9	-	63	-	-
	19067948	DIM 20-26	7	-	11	-	77	-
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067949	DIS-90	43	3	4	129	172	-
	19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	88	-
	19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	88	-
	19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	-

ADVANCE

Espositori centrali



FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR

FWC-2302-T1-C-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



TYPE F



LED

Caratteristiche generali

- Cantinetta appositamente progettata per conservare, esporre e distribuire il vino.
- Interno ed esterno in acciaio inox rivestito per applicazioni professionali intensive.
- Pareti laterali e centrali a doppio vetro con vetro a doppio strato e camera d'aria riempita con argon.
- Vetro e telaio della porta riscaldati per evitare la formazione di condensa.
- Modelli disponibili in due (2) colori: Nero (BLA) e Grigio (GRE).
- Per facilitare la consegna, gli armadi vengono spediti in due parti: corpo e sezione superiore contenente l'unità di refrigerazione rimovibile.
- Zoccolo decorativo incluso di serie. I ripiani e i ganci devono essere ordinati separatamente e vengono forniti non assemblati.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	TEMPERATURA	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
H = 2.300 mm Espositori									
FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,295	50 Hz	19092291	-
					1,48 (6)	2,41	60 Hz	19092292	-
FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,295	50 Hz	19092288	-
					1,48 (6)	2,41	60 Hz	19092289	-
FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,52	50 Hz	19092297	-
					0,74 (6)	2,646	60 Hz	19092298	-
FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,52	50 Hz	19092294	-
					0,74 (6)	2,646	60 Hz	19092295	-
H = 2.600 mm Espositori									
FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,7	50 Hz	19092309	-
					1,48 (6)	2,835	60 Hz	19092310	-
FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,7	50 Hz	19092306	-
					1,48 (6)	2,835	60 Hz	19092307	-
FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,8	50 Hz	19092315	-
					0,74 (6)	2,94	60 Hz	19092316	-
FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,8	50 Hz	19092312	-
					0,74 (6)	2,94	60 Hz	19092313	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Optional

			FWC-2302-T1-C (€)	FWC-2602-T1-C (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Chiusura	LC		0	0
Gruppo remoto	RG		0	0

Accessori

	RIFERIMENTO	MODELLO	BOTTIGLIE PER RIPIANO	CAPACITÀ DELLO SCAFFALE		CAPACITÀ DELLA BOTTIGLIA		€
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067947	DIM 20-23	7	18	-	63	-	-
	19067948	DIM 20-26	7	-	22	-	77	-
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067949	DIS-90	43	6	8	258	344	-
	19067950	DIS 0-90	8	18	22	144	176	-
	19067951	DIS 0-180	8	18	22	144	176	-
	19067952	DIS-20	9	18	22	162	198	-

ADVANCE

Espositori a muro



FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR

FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



TYPE F



LED

Caratteristiche generali

- Cantinetta appositamente progettata per conservare, esporre e distribuire il vino.
- Interno ed esterno in acciaio inox rivestito per applicazioni professionali intensive.
- Pareti laterali e centrali a doppio vetro con vetro a doppio strato e camera d'aria riempita con argon.
- Vetro e telaio della porta riscaldati per evitare la formazione di condensa.
- Modelli disponibili in due (2) colori: Nero (BLA) e Grigio (GRE).
- Per facilitare la consegna, gli armadi vengono spediti in due parti: corpo e sezione superiore contenente l'unità di refrigerazione rimovibile.
- Zoccolo decorativo incluso di serie. I ripiani e i ganci devono essere ordinati separatamente e vengono forniti non assemblati.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	TEMPERATURA	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA(kw)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
H = 2.300 mm Espositori									
FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,275	50 Hz	19092321	-
					0,74 (6)	1,342	60 Hz	19092322	-
FWC-2301-T1-W-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,275	50 Hz	19092318	-
					0,74 (6)	1,342	60 Hz	19092319	-
H = 2.600 mm Espositori									
FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,36	50 Hz	19092339	-
					0,74 (6)	1,431	60 Hz	19092340	-
FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	1,36	50 Hz	19092336	-
					0,74 (6)	1,431	60 Hz	19092337	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Optional

			FWC-2301-T1-W (€)	FWC-2601-T1-W (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Chiusura	LC		0	0
Gruppo remoto	RG		0	0

Accessori

	RIFERIMENTO	MODELLO	BOTTIGLIE PER RIPIANO	CAPACITÀ DELLO SCAFFALE		CAPACITÀ DELLA BOTTIGLIA		€
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067947	DIM 20-23	7	9	-	63	-	-
	19067948	DIM 20-26	7	-	11	-	77	-
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067949	DIS-90	43	3	4	129	172	-
	19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	88	-
	19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	88	-
	19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	-

ADVANCE

Espositori a muro



FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR

FWC-2602-T1-W-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



TYPE F



LED

Caratteristiche generali

- Cantinetta appositamente progettata per conservare, esporre e distribuire il vino.
- Interno ed esterno in acciaio inox rivestito per applicazioni professionali intensive.
- Pareti laterali e centrali a doppio vetro con vetro a doppio strato e camera d'aria riempita con argon.
- Vetro e telaio della porta riscaldati per evitare la formazione di condensa.
- Modelli disponibili in due (2) colori: Nero (BLA) e Grigio (GRE).
- Per facilitare la consegna, gli armadi vengono spediti in due parti: corpo e sezione superiore contenente l'unità di refrigerazione rimovibile.
- Zoccolo decorativo incluso di serie. I ripiani e i ganci devono essere ordinati separatamente e vengono forniti non assemblati.



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	TEMPERATURA	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (kW)	POTENZA ELETTRICA (kW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
H = 2.300 mm Espositori									
FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,175	50 Hz	19092327	-
					1,48 (6)	2,29	60 Hz	19092328	-
FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,175	50 Hz	19092324	-
					1,48 (6)	2,29	60 Hz	19092325	-
FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,4	50 Hz	19092333	-
					0,74 (6)	2,526	60 Hz	19092334	-
FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,4	50 Hz	19092330	-
					0,74 (6)	2,526	60 Hz	19092331	-
H = 2.600 mm Espositori									
FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,58	50 Hz	19092345	-
					1,48 (6)	2,715	60 Hz	19092346	-
FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	1,48 (6)	2,58	50 Hz	19092342	-
					1,48 (6)	2,715	60 Hz	19092343	-
FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,68	50 Hz	19092351	-
					0,74 (6)	2,82	60 Hz	19092352	-
FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Elettrico	R290	0,74 (6)	2,68	50 Hz	19092348	-
					0,74 (6)	2,82	60 Hz	19092349	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Optional

			FWC-2302-T1-W (€)	FWC-2602-T1-W (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0
Chiusura	LC		0	0
Gruppo remoto	RG		0	0

Accessori

	RIFERIMENTO	MODELLO	BOTTIGLIE PER RIPIANO	CAPACITÀ DELLO SCAFFALE		CAPACITÀ DELLA BOTTIGLIA		€
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067947	DIM 20-23	7	18	-	63	-	-
	19067948	DIM 20-26	7	-	22	-	77	-
Struttura in metacrilato con ripiani in tondino								
	19067949	DIS-90	43	6	8	258	344	-
	19067950	DIS 0-90	8	18	22	144	176	-
	19067951	DIS 0-180	8	18	22	144	176	-
	19067952	DIS-20	9	18	22	162	198	-

CONCEPT

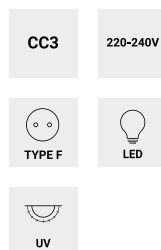
Espositoris



CWC-600

CWC-300

CWC-180



Caratteristiche generali

- Esterno in acciaio zincato con rivestimento nero e interno in plastica termoformata sanitaria con guide interne per vaschette incassate.
- Sistema di raffreddamento ad aria forzata progettato internamente con componenti elettronici a basso consumo per garantire l'efficienza e le prestazioni ottimali dell'apparecchiatura.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore durante la refrigerazione e filtro UV per la luce solare.
- Griglie rimovibili e regolabili in altezza con rivestimento epossidico nero. Ripiani in legno disponibili su richiesta.

	MODELLO	DIMENSIONI (MM)	CAPACITÀ DELLO SCAFFALE	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	ELETTRICO POWER (KW)	ANNUAL CONSUMPTION (KWH)	ENERGY EFFICIENCY CLASS	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
⊙ STOCK	CWC-180	506 x 579 x 941	35	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,199 (1)	0,101	D	423 (5)	50 Hz	19089796	-
						R-600a	0,186 (1)	0,105	-	-	60 Hz	19089797	-
⊙ STOCK	CWC-300	620 x 655 x 1.850	114	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,257	E	909 (5)	50 Hz	19089798	-
						R-600a	0,437 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19089799	-
	CWC-600	1.250 x 655 x 1.850	228	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,584 (1)	0,513	E	1.495 (5)	50 Hz	19089800	-
						R-600a	0,437 (1)	0,523	-	-	60 Hz	19089801	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme alla norma EN23953

Optional

			CWC-180 (€)	CWC-300 (€)	CWC-600 (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0	0

Accessori di serie

	MATERIAL	MODELLO	BOTTIGLIE PER RIPIANO	CAPACITÀ DELLO SCAFFALE			CAPACITÀ DELLA BOTTIGLIA			€	
				CWC-180	CWC-300	CWC-600	CWC-180	CWC-300	CWC-600		
		19106526	EG-180	20	1	-	-	20	-	-	-
		19106524	EG-300	30	-	3	6	-	90	180	-
		19106525	EG-30045	6	-	1	2	-	6	12	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE		€
	19045931	Griglia in legno CWC-180	pc	-
	19097791	Griglia in legno CWC-300	pc	-
	19097792	Griglia in legno CWC-300 45 ^a	pc	-

CONCEPT

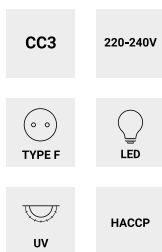
Frigo per la frollatura della carne



FMA-1650 S

FMA-1650 B

FMA-900



Caratteristiche generali

- Interno ed esterno completamente realizzati in acciaio inox AISI-304.
- Capacità di 10 allarmi HACCP che vengono memorizzati in caso di variazione di temperatura elevata e di interruzione dell'alimentazione dei dispositivi.
- Porte isolate a doppio vetro basso emissivo per ridurre il passaggio di calore durante la refrigerazione.
- Lampada UV per la sterilizzazione dell'aria per prevenire la proliferazione dei batteri all'interno del vano.
- Griglie rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.



Il Frigo per la frollatura della carne di Fagor, con un circuito di refrigerazione progettato con tecnologia di propria elaborazione, garantisce una distribuzione omogenea sia della temperatura che dell'umidità interna, essenziale per ottenere risultati di alta qualità nel processo di frollatura. I risultati sono stati verificati dal laboratorio BCC Innovation, il centro tecnologico del Basque Culinary Center.

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SBRINAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	ELETTRICO POWER (KW)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Acabado exterior de acero inoxidable										
FMA-900	620 x 600 x 925	149	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,287 (1)	0,287	50 Hz	19073881	-
					R290	0,284 (1)	0,318	60 Hz	19086165	-
FMA-1650	700 x 750 x 1.665	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19073883	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19079369	-
FMA-1650 S	700 x 750 x 2.050	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19081264	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19079440	-
Acabado exterior recubierto de negro										
FMA-900 B	620 x 600 x 925	149	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,325 (1)	0,325	50 Hz	19073882	-
					R290	0,284 (1)	0,318	60 Hz	19103531	-
FMA-1650 B	700 x 750 x 1.665	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19073884	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19100112	-
FMA-1650 BS	700 x 750 x 2.050	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19081265	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19105344	-

Optional

			FMA-900 (€)	FMA-1650 (€)
Connettore di tipo G	CI		0	0

Accessori di serie

	CODICE	DESCRIZIONE	900	1650	€
	19097799	Griglia epossodica 482x368	pc	1	-
	19097804	Griglia epossodica 487x582	pc	3	-
	19097802	Griglia epossodica 467x277x62,5	pc	1	-
	19097803	Griglia epossodica 558x413x62,5	pc	1	-
	19097798	Blocco sale dell'himalaya	pc	2	4
	19097801	Supporto blocco sale	pc	-	1
	19097800	Supporto blocco sale	pc	1	-

Altri accessori

	CODICE	DESCRIZIONE	€
	19081972	Kit griglie elettrolucidate FMA-900	-
	19081971	Kit griglie elettrolucidate FMA-1600	-
	19074042	Kit barra + gancio FMA-900	-
	19074041	Kit barra + gancio FMA-1600	-
	19081970	Base rivestita nero FMA-900	-
	19074043	Base rivestita nero FMA-1600	-

Fagor Professional



Fabbricatori di ghiaccio

— Fabbricatori di cubetti pieni.....	373
— Fabbricatore di cubetti a dado.....	375
— Fabbricatori di ghiaccio granulare	377
— Fabbricatori di ghiaccio nugget.....	379
— Fabbricatore di ghiaccio a scaglie.....	379
— Fabbricatori di cubetti cavi	380
— Serbatoi per fabbricatori modulari (Silos)	381
— Accessori.....	382

I modelli speciali o qualsiasi altra variante sul modello standard devono essere montati in fabbrica e hanno un supplemento sul prezzo indicato per il modello standard. Qualsiasi altra variante o opzione non riportata in questo elenco dovrà essere richiesta a Fagor Professional.
La qualità minima di acqua raccomandata è compresa tra 15 e 40 °F.

CON SERBATOIO INCORPORATO

Fabbricatori di cubetti pieni



Caratteristiche generali

- Produce cubetti pieni e cristallini.
- Sistema di spruzzatura flessibile che impedisce la formazione di piccoli depositi di calcare mediante vibrazioni.
- Sistema intelligente di ventilazione frontale che consente l'installazione della macchina a incasso.
- Pompa senza fissaggio per evitare il deterioramento in acqua dura.
- Apertura della porta verso l'interno per evitare incidenti.
- Interruttore luminoso on/off sul pannello frontale.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Si consiglia di installare un filtro anticalcare in caso di acqua a medio o alto contenuto di calcare (acqua dura), con durezza superiore a 30°f.
- Apparecchiatura predisposta per temperature ambientali estreme (43 °C).
- Collegamento elettrico 220V-240V 50Hz 1N. Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

EFIM-30

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (Kg)	PRODUZIONE (Kg/DAY)	N. CUBETTI PER CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Cubi a forma di L (14 gr)											
EFIM-20 L	Aria	350 x 475 x 595	6	22	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107214	-
EFIM-20 L	Acqua	350 x 475 x 595	6	23	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107215	-
Cubi a forma di S (22 gr)											
EFIM-30 S	Aria	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107216	-
EFIM-30 S	Acqua	435 x 605 x 695	15	37	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107217	-
EFIM-40 S	Aria	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107218	-
EFIM-40 S	Acqua	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107219	-
EFIM-60 S	Aria	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107220	-
EFIM-60 S	Acqua	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107221	-
EFIM-80 S	Aria	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107222	-
EFIM-80 S	Acqua	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107223	-
EFIM-130 S	Aria	930 x 565 x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107224	-
EFIM-130 S	Acqua	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107235	-
Cubi a forma di K (40 gr)											
EFIM-30 K	Aria	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107225	-
EFIM-30 K	Acqua	435 x 605 x 695	15	37	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107226	-
EFIM-40 K	Aria	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107227	-
EFIM-40 K	Acqua	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107228	-
EFIM-60 K	Aria	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107229	-
EFIM-60 K	Acqua	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107230	-
EFIM-80 K	Aria	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107231	-
EFIM-80 K	Acqua	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107232	-
EFIM-130 K	Aria	930 x 565 x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107233	-
EFIM-130 K	Acqua	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107234	-

Opzioni

		EFIM-20 (€)	EFIM-30 (€)	EFIM-40 (€)	EFIM-60 (€)	EFIM-80 (€)	EFIM-130 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	o	o	o	o	o	o
Connettore di tipo G	Cl	o	o	o	o	o	o
Pompa di drenaggio	DP (*)	-	o	o	o	o	o

* Pompa di drenaggio disponibile solo per i modelli raffreddati ad aria.

Accessori di serie

	20	30	40	60	80	130
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1	1	1	1	1	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1	1	1	1	1	1
Tubo di scarico	1	1	1	1	1	1
Pala piccola	1	1	1	1	1	1
KIT de 4 patas	-	1	1	1	1	1

COMPONIBILE

Fabbricatori di cubetti pieni



Caratteristiche generali

- Produce cubetti pieni e cristallini.
- Sistema di spruzzatura flessibile che impedisce la formazione di piccoli depositi di calcare mediante vibrazioni.
- Macchine ad alta efficienza e basso consumo elettrico.
- Macchine impilabili. Kit accessorio di collegamento richiesto.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Si consiglia di installare un filtro anticalcare in caso di acqua a medio o alto contenuto di calcare (acqua dura), con durezza superiore a 30°f.
- Collegamento elettrico 220V-240V 50Hz 1N. Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

EMFIM-150

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (Kg)	PRODUZIONE (Kg/DAY)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Cubi a forma di S (22 gr)											
EMFIM-150 S	Aria	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107236	-
EMFIM-150 S	Acqua	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107239	-
MFIM-400 S	Aria	1.321 x 638 x 978	-	390	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107018	-
MFIM-400 S	Acqua	1.321 x 638 x 978	-	400	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107032	-
Dados en forma de K (40 gr)											
EMFIM-150 K	Aria	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107237	-
EMFIM-150 K	Acqua	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107238	-
MFIM-400 K	Aria	1.321 x 638 x 978	-	390	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107019	-
MFIM-400 K	Acqua	1.321 x 638 x 978	-	400	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107031	-

Tanques compatibles

MODELLO CAPACITÀ	S-130 160 KG CODICE		S-160 180 KG CODICE		S-220 230 KG CODICE		S-350 340 KG CODICE		
	€	€	€	€	€	€	€	€	
EMFIM-150		19082415	-	-		19031799	-		19082418
MFIM-400	-	-	-	-	-	-	-	-	

MODELLO CAPACITÀ	S-400 390 KG CODICE		S-500 480 KG CODICE		S CART 300 + 112 KG CODICE		S2CART 617 + 224 KG CODICE	
	€	€	€	€	€	€	€	€
EMFIM-150		19096225		19031802		19082382		19082384
MFIM-400		19096225		19031802		-	-	-

Opzioni

		EMFIM-150 (€)	MFIM-400 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	0	0
Connettore di tipo G	CI	0	-

Accessori di serie

	150	400
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1	1
Tubo di scarico	1	1
Pala piccola	1	-

CON SERBATOIO INCORPORATO

Fabbricatore di cubetti a dado



EFICE-50



Caratteristiche generali

- Produce cubetti a dado o a mezzo dado.
- Facile accesso a qualsiasi punto. Tutti i pannelli possono essere smontati in modo indipendente.
- Robusto sistema di apertura. Porta in acciaio inox.
- Sistema intelligente di ventilazione frontale che consente l'installazione della macchina a incasso.
- Interruttore luminoso on/off sul pannello frontale.
- Pulsante per la pulizia che consente di spegnere il sistema di raffreddamento durante il ricircolo dell'acqua con il decalcificante.
- Controllo elettronico che migliora il funzionamento della macchina e le permette di adattarsi a climi estremi.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Apparecchiatura predisposta per temperature ambientali estreme (43 °C).
- Gambe regolabili in altezza da 105 mm a 155 mm.
- Collegamento elettrico 220V-240V 50Hz 1N. Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (kg)	PRODUZIONE (kg/day)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Cubi a forma di HD (6 gr)											
EFICE-50 HD	Aria	535 x 595 x 789	20	47	75	R290	770	220-240V	50 Hz	19107202	-
EFICE-70 HD	Aria	535 x 595 x 789	20	74	75	R290	1.007	220-240V	50 Hz	19107203	-
EFICE-100 HD	Aria	660 x 700 x 832	35	108	120	R290	1.154	220-240V	50 Hz	19107204	-
EFICE-150 HD	Aria	762 x 762 x 832	45	145	144	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107205	-
Cubi a forma di D (12 gr)											
EFICE-50 D	Aria	535 x 595 x 789	20	45	75	R290	770	220-240V	50 Hz	19107208	-
EFICE-70 D	Aria	535 x 595 x 789	20	76	75	R290	1.007	220-240V	50 Hz	19107209	-
EFICE-100 D	Aria	660 x 700 x 832	35	99	120	R290	1.154	220-240V	50 Hz	19107210	-
EFICE-150 D	Aria	762 x 762 x 832	45	145	144	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107211	-

Opzioni

		EFICE-50 (€)	EFICE-70 (€)	EFICE-100 (€)	EFICE-150 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	o	o	o	o
Connettore di tipo G	Cl	o	o	o	o
Pompa di drenaggio	DP (*)	o	o	o	o

* Pompa di drenaggio disponibile solo per i modelli raffreddati ad aria.

Accessori di serie

	50	70	100	150
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1	1	1	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1	1	1	1
Tubo di scarico	1	1	1	1
Pala piccola	1	1	1	1
Kit 4 gambe (altezza regolabile)	1	1	1	1

COMPONIBILE

Fabbricatore di cubetti a dado



Caratteristiche generali

- Produce cubetti a dado o a mezzo dado.
- Evaporatore ad alta efficienza. Consumo energetico ridotto, maggiore produzione di ghiaccio.
- Distributore di acqua intelligente per una maggiore efficienza nella rimozione.
- Facile accesso a qualsiasi punto. Tutti i pannelli possono essere smontati in modo indipendente.
- Scheda elettronica intelligente che controlla i parametri della macchina e visualizza la diagnosi di eventuali incidenti.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Collegamento elettrico 220V-240V 50Hz 1N (eccetto FICE-400, 380V-415V 50Hz 3N). Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

EFICE-300

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (kg)	PRODUZIONE (kg/day)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Cubi a forma di HD (6 gr)											
EFICE-200 HD	Aria	762 x 620 x 500	-	220	400	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107206	-
EFICE-300 HD FIT	Aria	559 x 621 x 659	-	300	480	R290	2.348	220-240V	50 Hz	19107207	-
FICE-400 HD	Aria	762 x 620 x 760	-	405	800	R-452a	11.185	380-415V	50 Hz	19107015	-
Cubi a forma di D (12 gr)											
EFICE-200 D	Aria	762 x 620 x 500	-	220	200	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107212	-
EFICE-300 D FIT	Aria	559 x 621 x 659	-	300	240	R290	2.348	220-240V	50 Hz	19107213	-
FICE-400 D	Aria	762 x 620 x 760	-	405	400	R-452a	11.185	380-415V	50 Hz	19107016	-

Tanques compatibles

MODELLO CAPACITÀ	S-130 160 KG CODICE		S-160 180 KG CODICE		S-220 230 KG CODICE		S-350 340 KG CODICE	
	€	€	€	€	€	€	€	
EFICE-200	19082415	-	-	-	19031799	-	19082418	-
EFICE-300	19082415	-	19082417	-	19031799	-	19082418	-
FICE-400	19082415	-	-	-	19031799	-	19082418	-

MODELLO CAPACITÀ	S-400 390 KG CODICE		S-500 480 KG CODICE		S CART 300 + 112 KG CODICE		S2CART 617 + 224 KG CODICE	
	€	€	€	€	€	€	€	
EFICE-200	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-
EFICE-300	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-
FICE-400	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-



MODELLO	DIMENSIONI (mm)	ADATTO A	CAPACITÀ	RIFERIMENTO	€
Dispenser DHD	769 x 835 x 1.383	EFICE-200 FICE-400	104	19031818	-
Dispenser DHD FIT e ACQUA	559 x 835 x 1.218	EFICE-300	58	19082463	-

Opzioni

			EFICE-200 (€)	EFICE-300 (€)	FICE-400 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz		0	0	0
Connettore di tipo G	Cl		0	0	0

Accessori di serie

	200	300	400
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1	1	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1	1	1
Tubo di scarico	1	1	1

CON SERBATOIO INCORPORATO

Fabbricatori di ghiaccio granulare



EGIM-85



Caratteristiche generali

- Produzione di ghiaccio granulare.
- Evaporatore ad alta efficienza, senza guarnizioni o tenute.
- Mandrino in acciaio inox con successivo trattamento superficiale per aumentarne la vita utile.
- Potente riduttore di velocità nella parte superiore.
- Facile accesso a qualsiasi punto. Tutti i pannelli possono essere smontati in modo indipendente.
- Robusto sistema di apertura. Porta in acciaio inox.
- Sistema intelligente di ventilazione frontale che consente l'installazione della macchina a incasso.
- Interruttore luminoso on/off sulla parte frontale.
- Pulsante per la pulizia che consente di spegnere il sistema di raffreddamento durante il ricircolo dell'acqua con il decalcificante.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Si consiglia di installare un filtro anticalcare in caso di acqua a medio o alto contenuto di calcare (acqua dura), con durezza superiore a 30°f.
- Apparecchiatura predisposta per temperature ambientali estreme (43 °C).
- L'altezza delle gambe può essere regolata singolarmente (105 mm - 155 mm) per una comoda pulizia.
- Collegamento elettrico 220V-240V 50Hz 1N. Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (kg)	PRODUZIONE (kg/day)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FRECUENCIA	RIFERIMENTO	€
EGIM-45	Aria	465 x 595 x 784	20	55	-	R290	679	220-240V	50 Hz	19107174	-
EGIM-45	Acqua	465 x 595 x 784	20	78	-	R290	679	220-240V	50 Hz	19107182	-
EGIM-85	Aria	465 x 595 x 784	20	95	-	R290	758	220-240V	50 Hz	19107175	-
EGIM-85	Acqua	465 x 595 x 784	20	95	-	R290	758	220-240V	50 Hz	19107177	-
EGIM-135	Aria	515 x 550 x 1.355	64	178	-	R290	1.267	220-240V	50 Hz	19107176	-
EGIM-135	Acqua	515 x 550 x 1.355	64	202	-	R290	1.267	220-240V	50 Hz	19107185	-

Opzioni

		EGIM-45 (€)	EGIM-85 (€)	EGIM-135 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	o	o	o
Connettore di tipo G	Cl	o	o	o

Accessori di serie

	45	85	135
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1	1	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1	1	1
Tubo di scarico	1	1	1
Pala piccola	1	1	1
Kit 4 gambe (altezza regolabile)	1	1	-

COMPONIBILE

Fabbricatori di ghiaccio granulare



EMGIM-200



Caratteristiche generali

- Produce ghiaccio granulare.
- Il ghiaccio esce da un'apertura sul fondo della macchina.
- Evaporatore ad alta efficienza, senza guarnizioni o tenute.
- Mandrino in acciaio inox con successivo trattamento superficiale per aumentarne la vita utile.
- Potente riduttore di velocità nella parte superiore.
- Sistema di controllo elettromeccanico.
- Interruttore luminoso on/off sulla parte frontale.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Si consiglia di installare un filtro anticalcare in caso di acqua a medio o alto contenuto di calcare (acqua dura), con durezza superiore a 30°f.
- Apparecchiatura predisposta per temperature ambientali estreme (43 °C).
- Collegamento elettrico 220V-240V 50Hz 1N (eccetto per EMGIM-500, 380V-415V 50Hz 3N). Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (kg)	PRODUZIONE (kg/day)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FRECUENCIA	RIFERIMENTO	€
EMGIM-150	Aria	515 x 550 x 1.355	-	182	-	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107178	-
EMGIM-150	Acqua	515 x 550 x 1.355	-	202	-	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107183	-
EMGIM-200	Aria	515 x 550 x 575	-	230	-	R290	1.651	220-240V	50 Hz	19107179	-
EMGIM-200	Acqua	515 x 550 x 575	-	211	-	R290	1.651	220-240V	50 Hz	19107189	-
EMGIM-400	Aria	675 x 550 x 660	-	482	-	R290	3.620	220-240V	50 Hz	19107180	-
EMGIM-400	Acqua	675 x 550 x 660	-	541	-	R290	3.620	220-240V	50 Hz	19107186	-
EMGIM-500	Aria	675 x 550 x 800	-	655	-	R290	5.218	380-415V	50 Hz	19107273	-
EMGIM-500	Acqua	675 x 550 x 800	-	620	-	R290	5.218	380-415V	50 Hz	19107276	-

Tanques compatibles

MODELLO CAPACITÀ	S-130 160 KG CODICE		S-160 180 KG CODICE		S-220 230 KG CODICE		S-350 340 KG CODICE	
	€	€	€	€	€	€	€	
EMGIM-150	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-
EMGIM-200	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-
EMGIM-400	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-
EMGIM-500	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-

MODELLO CAPACITÀ	S-400 390 KG CODICE		S-500 480 KG CODICE		S CART 300 + 112 KG CODICE		S2CART 617 + 224 KG CODICE	
	€	€	€	€	€	€	€	
EMGIM-150	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-200	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-400	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-500	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-

Opzioni

		EMGIM-150 (€)	EMGIM-200 (€)	EMGIM-400 (€)	EMGIM-500 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	o	o	o	o
Connettore di tipo G	Cl	o	o	o	-

Accessori di serie

	150	200	400	500
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1	1	1	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1	1	1	1
Tubo di scarico	1	1	1	1

COMPONIBILE

Fabbricatori di ghiaccio nugget



ENGIM-300



Caratteristiche generali

- Produzione di ghiaccio tipo nugget.
- Il ghiaccio esce da un'apertura sul fondo della macchina.
- Evaporatore ad alta efficienza. Consumo energetico ridotto, maggiore produzione di ghiaccio.
- Mandrino in acciaio inox con successivo trattamento superficiale per aumentarne la vita utile.
- Potente riduttore di velocità nella parte superiore.
- Regolazione dello stock di ghiaccio mediante un sistema di controllo ottico di precisione.
- Interruttore luminoso on/off sulla parte frontale.
- Autodiagnosi con segnalazione a LED del funzionamento e degli avvisi.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Si consiglia di installare un filtro anticalcare in caso di acqua a medio o alto contenuto di calcare (acqua dura), con durezza superiore a 30°f.
- Apparecchiatura predisposta per temperature ambientali estreme (43 °C).

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (kg)	PRODUZIONE (kg/day)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
ENGIM-300	Aria	559 x 622 x 712	-	310	-	R290	3.240	220-240V	50 Hz	19107190	-

Tanques compatibles

MODELLO/CAPACITÀ	S-130/ 160 KG CODICE	€	S-160/ 180 KG CODICE	€	S-220/ 230 KG CODICE	€	S-350/ 340 KG CODICE	€
ENGIM-300	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-

MODELLO/CAPACITÀ	S-400/ 390 KG CODICE	€	S-500/ 480 KG CODICE	€	S CART/ 300 + 112 KG CODICE	€	S2CART/ 617 + 224 KG CODICE	€
ENGIM-300	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-

Opzioni

		ENGIM-300 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	0
Connettore di tipo G	Cl	0

Accessori di serie

	300
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1
Tubo di scarico	1

Fabbricatore di ghiaccio a scaglie



FLAKE-1000



Caratteristiche generali

- Produzione di scaglie piatte molto fredde e asciutte. Lo spessore può essere regolato tra 1,5 e 3 mm.
- Funzionamento basato su un cilindro statico senza giunti rotanti e con una fresa che rimuove il ghiaccio senza sollecitazioni o sforzi.
- Evaporatore ad alta efficienza. Consumo energetico ridotto, maggiore produzione di ghiaccio.
- Potente riduttore di velocità nella parte superiore.
- Pompa a trascinamento magnetico.
- Sistema di arresto elettronico.
- Controlli per rilevare: mancanza di livello dell'acqua e aumento della temperatura dovuto a uno sforzo eccessivo del motoriduttore o al riempimento della vaschetta.
- Appositamente realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive.
- Collegamento elettrico 380V-415V 50Hz 3N. Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (kg)	PRODUZIONE (kg/day)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
FLAKE 1000	Aria	1.340 x 1.150 x 870	-	1.000	-	R-452a	5.500	380-415V	50 Hz	19082465	-

Tanques compatibles

MODELLO/CAPACITÀ	S-400/ 390 KG CODICE	€	S-500/ 480 KG CODICE	€	S CART/ 300 + 112 KG CODICE	€	S2CART/ 617 + 224 KG CODICE	€
FLAKE 1000	-	-	-	-	-	-	19082383	-

Opzioni

		FLAKE-1000 (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	0

Accessori di serie

	1000
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1
Tubo di scarico	1

CON SERBATOIO INCORPORATO

Fabbricatori di cubetti cavi



EFIM-60 C



Caratteristiche generali

- Produce un cubetto semi-cavo con una superficie più ampia che raffredda più rapidamente la bevanda.
- Il sistema a pale consente di produrre il ghiaccio nelle condizioni di qualità dell'acqua più sfavorevoli (acqua dura) e nei luoghi più inadatti.
- Il movimento dell'acqua garantisce che l'acqua più pura entri a contatto con l'evaporatore, generando un cubetto di ghiaccio limpidissimo.
- Non sono necessari filtri per l'acqua.
- Progettato senza termostato, per evitare problemi e ottenere la massima quantità di ghiaccio possibile.
- Nessun timer. La fine del ciclo del ghiaccio e il riempimento della vasca sono rilevati da dispositivi meccanici.
- Apertura della porta verso l'interno per evitare incidenti.
- Interruttore luminoso on/off sul pannello frontale.
- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Apparecchiatura predisposta per temperature ambientali estreme (43 °C).
- Collegamento elettrico 220V-240V 50Hz 1N. Per altre tensioni e frequenze, consultare la fabbrica.

MODELLO	IMPIANTO DI CONDENSAZIONE	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO (kg)	PRODUZIONE (kg/day)	N. CUBETTI A CICLO	GAS	POTENZA (W)	COLLEGAMENTO ELETTRICO	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
EFIM-20 C	Aria	401 x 506 x 643	6	24	15	R290	778	220-240V	50 Hz	19107192	-
EFIM-20 C	Acqua	401 x 506 x 643	6	24	15	R290	778	220-240V	50 Hz	19107193	-
EFIM-30 C	Aria	401 x 506 x 698	12	38	25	R290	778	220-240V	50 Hz	19107194	-
EFIM-30 C	Acqua	401 x 506 x 698	12	38	25	R290	778	220-240V	50 Hz	19107195	-
EFIM-40 C	Aria	401 x 506 x 698	12	40	25	R290	404	220-240V	50 Hz	19107196	-
EFIM-40 C	Acqua	401 x 506 x 698	12	40	25	R290	404	220-240V	50 Hz	19107197	-
EFIM-60 C	Aria	594 x 557 x 934	30	63	45	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107198	-
EFIM-60 C	Acqua	594 x 557 x 934	30	66	45	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107199	-
EFIM-90 C	Aria	674 x 557 x 984	37	83	55	R290	1.804	220-240V	50 Hz	19107200	-
EFIM-90 C	Acqua	674 x 557 x 984	37	83	55	R290	1.804	220-240V	50 Hz	19107191	-
EFIM-130 C	Aria	844 x 557 x 984	50	119	80	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107201	-
EFIM-130 C	Acqua	844 x 557 x 984	50	114	80	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107240	-

Opzioni

		EFIM-20 C (€)	EFIM-30 C (€)	EFIM-40 C (€)	EFIM-60 C (€)	EFIM-90 C (€)	EFIM-130 C (€)
Versione a 60 Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Connettore di tipo G	CI	0	0	0	0	0	0

Accessori di serie

	20	30	40	60	90	130
Guarnizione filtro di ingresso acqua	1	1	1	1	1	1
Tubo per ingresso dell'acqua	1	1	1	1	1	1
Tubo di scarico	1	1	1	1	1	1
Pala piccola	1	1	1	1	1	1
Kit 4 gambe (altezza regolabile)	-	1	1	1	1	1

Serbatoio per fabbricatori componibili



S-160

S-CART 300

Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inox di alta qualità per applicazioni professionali intensive, con una struttura robusta e finiture perfette.
- Vasca interna in polietilene sanitario di grande durezza, resistente agli urti e allo sfregamento.
- Vasca interna senza giunzioni, in un unico pezzo e con angoli arrotondati, che elimina i possibili punti di sporco e facilita la pulizia.
- Sistema di scarico che raccoglie e convoglia l'acqua verso lo scarico, mantenendo il silo pulito e asciutto.

Caratteristiche specifiche: Serbatoio con carrello









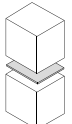
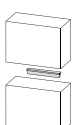
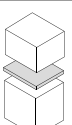

- Ergonomico, facile da spostare con poco sforzo.
- È dotato di un sistema di frenata e di scarico.
- Realizzato in polietilene sanitario, senza rugosità per una facile pulizia.
- Include un coperchio per evitare che la polvere contami il ghiaccio.
- È possibile includere cestini per distribuire il ghiaccio in modo rapido e senza sforzo.

MODELLO	DIMENSIONI (mm)	CAPACITÀ DEL SERBATOIO kg	ADATTO A	RIFERIMENTO	€
Serbatoio					
S-130	762 x 819 x 740	160	FICE	19082415	-
			MGIM / NGIM	19082414	-
S-160	559 x 872 x 1.122	180	FICE	19082417	-
			MGIM / NGIM	19082416	-
S-220	762 x 819 x 1.071	230	MFIM / FICE	19031799	-
			MGIM / NGIM	19031843	-
S-350	1.067 x 819 x 1.071	340	MFIM / FICE	19082418	-
			MGIM	19082374	-
S-400	1.219 x 819 x 1.071	390	MFIM / FICE	19096225	-
			S400 MGIM	19096224	-
S-500	1.321 x 872 x 1.122	480	MFIM / FICE	19031802	-
			MGIM	19031844	-
Serbatoio con carrello					
SCART	762 x 1.016 x 1.865	300 + 112	MFIM / FICE	19082382	-
			MGIM / NGIM	19082380	-
S2CART	1.524 x 1.016 x 1.820	617 + 224	MFIM	19082384	-
			FICE	19082385	-
			MGIM / NGIM	19082383	-

Accessori di serie

	SERBATOIO	SERBATOIO CON CARRELLO
Tubo di scarico	1	1
Gomito di scarico	1	-
Pala grande	1	1
Kit 4 gambe (altezza regolabile)	1	-
Pala a manico lungo	-	1
Porta pala	-	1

Accessori

	MODELLO	DESCRIZIONE	RIFERIMENTO	€
Filtri				
	FC-100	Filtro anticalcare per fabbricatori di ghiaccio.	19038797	-
	FP-100	Filtro particelle per fabbricatori di ghiaccio.	19038798	-
	CC-100	Cartuccia di ricambio per fabbricatori di ghiaccio.	19038799	-
	CP-100	Cartuccia di ricambio per fabbricatori di ghiaccio.	19038800	-
	CS-101	Filtro anticalcare, carbone attivo e particelle per fabbricatori di ghiaccio.	19031839	-
	CS-102	Filtro anticalcare, carbone attivo e particelle per fabbricatori di ghiaccio.	19082428	-
Pale				
	SMALL SHOVEL	Pala piccola per fabbricatori di ghiaccio.	19082429	-
	MEDIUM SHOVEL	Pala media per fabbricatori di ghiaccio.	19082462	-
Kit impilamento				
	STACKING KIT EMFIM 150	Kit impilamento per fabbricatori di cubetti pieni EMFIM-150.	19082425	-
	STACKING KIT MFIM 400	Kit impilamento per fabbricatori di cubetti pieni MFIM-400.	19082426	-
	STACKING KIT FICE	Kit impilamento per fabbricatori di cubetti a dado FICE.	19082427	-
Trituratore				
	ICE CRUSHER	Trituratore di ghiaccio.	19082464	-