nocera®

Movimentazione

8.1 Carrelli per sala

Carrelli per sala in legno 360
Carrelli di servizio/sala 362
Carrelli con cupola per dolci e formaggi 363
Carrelli in legno per bolliti 363
Carrelli flambè 364

8.2 Mobili di servizio

Mobili di servizio 365

8.3 Carrelli termici

Carrelli bagnomaria a vasca unica per distribuzione pasti 368
Carrelli bagnomaria o secco a vasca unica per distribuzione pasti 368
Carrelli termici armadiati 369
Carrelli termici armadiati con coperchi 370

8.4 Carrelli di servizio

Carrelli scaldapiatti 371
Tavole calde da banco 371
Carrelli scaldavivande 372
Carrelli inox a piani stampati 372
Carrelli inox a piani piegati 373
Carrelli per grandi portate 373
Carrelli scaldavivande 374
Carrelli pieghevoli per banqueting 374
Carrelli portavassoi universali 375
Carrelli portavassoi a giorno GN/EN 376
Carrelli portavassoi universali pannellati su 3 lati 377
Carrelli portavassoi GN/EN pannellati su 3 lati 377
Carrelli portavassoi a struttura tubo tondo 378
Carrelli trasporto teglie a tubo quadro 380
Carrello porta teglie per pasticceria 380
Carrelli scolavassoi 381
Carrelli scolapiatti e bicchieri 381
Carrelli per trasporto piatti impilati 382
Carrelli portapiatti in polietilene 383
Carrelli portapiatti pronti 384
Carrelli di servizio ai piani 385
Carrelli portabiancheria e cestoni 385
Reggivalige da camera 386
Carrelli portabagagli-portacasse roll container 386
Carrelli portabiti e portabagagli 387

8.5 Contenitori isotermici

Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm 388
Carrelli isotermici per bacinelle Gastronorm 389
Contenitori isotermici in polipropilene 390
Contenitori isotermici in polipropilene per bacinelle Gastronorm Karbox plus 390
Contenitori isotermici in polipropilene per bacinelle gelateria 391
Contenitori isotermici per monopasti 391

8.6 Carrelli per la veicolazione

Sistema ventilati di mantenimento e rigenerazione cibi caldi 392
Carrelli matenitori statici 394
Sistema di mantenimento cibi freddi 396

8.7 Piani caldi mantenimento/ponti riscaldanti

Piani caldi in acciaio inox 397
Piani caldi in acciaio inox con cupola 397
Piani espositori pizza 398
Porta panzerotti e patatine 398
Riscaldatore ad infrarossi dall'alto per GN 1/1 399

Piani caldi in acciaio inox
con lampade ad infrarossi 399
Lampade riscaldanti ad infrarossi 399
Piani caldi con protezione 400
Ponti riscaldanti
per alimenti in distribuzione 400

8.8 Vetrine espositive d'appoggio

Vetrinette neutre 401
Vetrine calde 401
Espositori caldi da banco 402
Espositori refrigerati da banco 403
Espositori refrigerati per self-service 404

8.9 Espositori carrellati

Carrelli espositori refrigerati per sala 405

8.10 Espositori libero servizio

Buffets refrigerati e bagnomaria 407
Buffets refrigerati, bagnomaria e caldi 408
Buffets refrigerati a parete 409
Buffets refrigerati e bagnomaria ad isola 410
Buffets refrigerati 411
Buffets bagnomaria e caldi 412

8.11 Espositori da incasso

Espositori da incasso refrigerati ventilati 413
Sistemi e soluzioni
per il self service e la sala 414
Vetrine calde da incasso 416

8.12 Vetrine da pavimento

Vetrine refrigerate 417
Banchi a servizio assistito 418
Vetrine esposizione gelato mantecato 419

8.13 Carretti professionali gelato

Carretti professionali per l'esposizione
e la vendita di gelato e granita 422

8.14 Banco esposizione pesce

Banchi esposizione pesce 423

8.15 Espositori murali libero servizio

Espositori murali libero servizio 424

8.16 Dispenser

Dispenser olio e aceto 425
Dispenser formaggio 425
Dispenser ketchup 425
Dispenser alimenti prime colazioni 426
Chafing Dish 427

8.17 Distributori di bevande

Distributori prime colazioni 429
Macchine per la produzione
e distribuzione di caffé e the filtrati 430
Gruppi alberghieri per produzione
e distribuzione bevande prima colazione 430
Contenitori bagnomaria per produrre,
riscaldare e distribuire bevande 431
Produttori e distributori
di acqua calda 431
Cioccolatiere bagnomaria
per cioccolato in tazza 432
Cioccolatiere da banco 432
Cioccolatiera a fontana 433
Contenitori isotermici in acciaio inox
con e senza resistenza per bevande 433
Distributori di bevande 434
Carrelli per la distribuzione bevande 434
Contenitori isotermici in polipropilene
per il trasporto e la distribuzione di bevande 435
Macchine per caffé, macinacaffé
e macinadosatori 436

8.18 Stoccaggio

Scatole di stoccaggio in polietilene 438
Tramogge carrellate 438
Pedane modulari isolanti 439
Panche di sostegno per derrate 439
Griglia portapiatti 440
Cestelli movimentazione
e stoccaggio piatti 440

8.19 Scaffalature

Scaffali in alluminio/polipropilene 441
Scaffali in acciaio inox 444
Scaffali in alluminio/polipropilene 446
Scaffali in lamiera zincata 448

Movimentazione esposizione distribuzione e stoccaggio

358›449

MZ208.L

MZ218.GP

MZ318.LM

MZ218.LM

MZ019.L

MZ019.LS

MZ022.L

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Piani N
MZ019.L	Carrello Gueridon con montanti inox, piani in nobilitato e 2 ruote frenanti	700 x 450 x 800	2
MZ019.LS	Carrello Gueridon con montanti in faggio evaporato, piani in noce bordo in gomma e 2 ruote frenanti	700 x 450 x 800	2
MZ022.L	Carrello Gueridon in legno massello con 4 ruote calottate	700 x 450 x 800	2
MZ208.L	Carrello servizio sala in legno di faggio evaporato con 2 ruote frenanti	1.050 x 500 x 800	2
MZ218.GP	Carrello servizio sala in legno massello	1.000 x 500 x 800	2
MZ218.LM	Carrello servizio sala in legno massello	1.100 x 500 x 800	2
MZ219.LM	Carrello servizio sala in legno massello	1.000 x 500 x 800	2
MZ318.LM	Carrello servizio sala in legno massello	1.100 x 500 x 800	3
MZ319.LM	Carrello servizio sala in legno massello	1.000 x 500 x 800	3

Carrelli per sala in legno

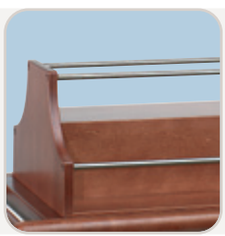
- Struttura in legno massello di faggio con gambe tornite lisce colore noce.
- Fornito di serie con pianetto portapiatto estraibile.
- Piani in multistrato con cornici e maniglie in massello colore noce.
- Ruote piroettanti Ø 10 cm cromate.
- Portata complessiva 40 kg.

6100

6102

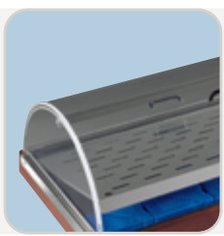
6100A

6100B



6100C

6100E/F

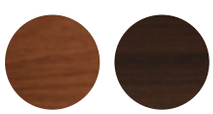


6100G/H

Pianetto di serie

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Piani N
MC6100	Carrello sala a 2 piani	6100	1.100 x 560 x 830	2
MC6102	Carrello sala a 3 piani	6102	1.100 x 560 x 830	3
MCA3220	Supplemento 2 ruote con freno			
MCA3254	Supplemento ruote elastiche			
MC6100A	Set per dolci e formaggi con cupola semicilindrica apribile 2 lati	6100A	940 x 530 x 290	
MC6100B	Set per antipasti con cupola semicilindrica apribile 2 lati + bacinelle GN	6100B	940 x 530 x 350	
MC6100C	Set portabottiglie composto da alzatina con ringhierino	6100C	880 x 470 x 260	
MC6100E	Portabottiglie vino superiore	6100E	880 x 470 x 200	
MC6100F	Portabottiglie vino inferiore	6100F	636 x 413 x 175	
MC6100G	Set per antipasti con cupola semicilindrica apribile 2 lati	6100G	940 x 530 x 350	
MC6100H	Set di 16 piastre eutettiche per 6100G	6100H		

- Montanti e maniglia in massello di faggio tornito color ciliegio.
- Piani in multistrato sagomato color ciliegio.
- Cornici e particolari in metallo sagomato o tornito verniciato alluminio protetto da trasparente.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm su cuscinetti a sfera.
- Fornito di serie con due ruote frenanti.
- Portata complessiva 40 kg.



Colori: Ciliegio e Wengé

6050W

6052W

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Piani N
MC6050	Carrello sala a 2 piani color ciliegio	6050	980 x 520 x 940	2
MC6052	Carrello sala a 3 piani color ciliegio	6052	980 x 520 x 940	2
MC6050W	Carrello sala a 2 piani color wengé	6050W	980 x 520 x 940	3
MC6052W	Carrello sala a 3 piani color wengé	6052W	980 x 520 x 940	3

- Gambe in legno massello a sezione quadrata, tinti wengé dotate di anelli cromati in corrispondenza delle ruote.
- Piani inferiori impiallacciati in legno.
- Maniglie di spinta in metallo.
- Cassetto portaposate a quattro scomparti, scorrevole su guide.
- Ruote piroettanti calottate Ø 10 cm cromate, di cui 2 con freno.

MC65-14014
- Piano superiore: metà con piano composto da cornice in legno, con all'interno vasca in acciaio inox AISI 304, e scomparto portabottiglie; metà con piano composto da cornice in legno con all'interno vasca stagna con inserite piastre eutettiche e piano espositivo in acciaio inox AISI 304, dotata di cupola in plexiglass semicilindrica ad apertura su due lati.
- Pannello posteriore impiallacciato in legno.
- N. 2 supporti portapiatti estraibili.

MC65-10524
- Piano superiore composto da cornice in legno, con all'interno piano asportabile impiallacciato in legno.
- Cupola in plexiglass semicilindrica ad apertura su due lati.
- Supporto portapiatti estraibile.

MC65-07008
- Piano superiore composto da cornice in legno, con all'interno piano asportabile impiallacciato in legno.
- Supporto portapiatti estraibile.

MC65-07014
- Piano superiore composto da cornice in legno, con all'interno piano in marmo stardust, trattato antimacchia.
- Supporto portapiatti estraibile.

MC65-14014

MC65-07008

MC65-07014

MC65-10524

Codice	Descrizione	Modello	Ripiani N	Portata complessiva kg	L x P x H mm
MC65-14014	Carrello di servizio/sala	**14014**	4 da 1.400 x 550 mm	60	1.550 x 550 x 1.090
MC65-10524	Carrello di servizio/sala	**10524**	3 da 1.050 x 550 mm	60	1.200 x 550 x 1.090
MC65-07008	Carrello di servizio/sala	**07008**	3 da 700 x 550 mm	60	840 x 550 x 840
MC65-07014	Carrello di servizio/sala	**07014**	2 da 700 x 550 mm	60	840 x 550 x 840

Carrelli con cupola per dolci e formaggi

MZBP702
- Carrello per antipasti, dolci e formaggi.
- Struttura portante in legno massello.
- Cupola semicilindrica in plexiglass trasparente con apertura a scomparsa, ben rifinita, in acciaio inox.
- Supporto piatti in acciaio inox ribaltabile.

MZBP702

MZ235.L

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Piani N
MZ235.L	Carrello con cupola semicilindrica con telaio e ripiani in legno massello	1.000 x 500 x 1.000	2
MZBP 702	Carrello antipasti in legno massello con cupola semicilindrica in plexiglass trasparente	1.300 x 650 x 1.200	2

Carrelli in legno per bolliti

MZBP700
- Carrello bolliti con struttura portante in legno massello.
- Vasca e coperchio a scomparsa in acciaio inox AISI 304 18/10, satinata lucida.
- Supporto porta coltelli e supporto piatti.
- Vasca di contenimento riscaldata elettricamente con resistenza corazzata.
- Termometro digitale a 90°C.
- Alimentazione 220 Volt.

MZBP700

MZ024.LM

Codice	Descrizione	Capacità Gastronorm/vasca	Altezza bacinelle mm	L x P x H mm
MZ025.LM	Carrello termico con strut. in legno massello. Bacinelle escluse	3 x 1/1	150	1.200 x 640 x 800
MZ024.LM	Carrello termico con strut. in legno massello. Bacinelle escluse	3 x 1/2	150	1.050 x 450 x 800
MZBP 700	Carrello bolliti strut. portante in legno massello. Bacinelle Gastronorm incluse	1 x 1/1 + 1 x 1/2	150	1.300 x 650 x 1.100

Carrelli flambé

MZ027.LS

MZ027.LF

Codice	Descrizione	N fuochi	L x P x H mm
MZ027.LF	Carrello flambé con piano di cottura e 2 ruote frenanti	2 (uniti)	950 x 520 x 870
MZ027.LD	Carrello flambé con piano di cottura e 2 ruote frenanti	2 (separati)	950 x 520 x 870
MZ027.LS	Carrello flambé con piano di cottura e 2 ruote frenanti	1	950 x 520 x 870

- Struttura in massello di faggio evaporato tinto noce.
- Cassetto portaposate estraibile.
- Sportello vano bombola.
- Fornelli inox con termocoppia di sicurezza a norma CE.
- Piano di appoggio con distanziatori metallici cromati.
- Ribaltina laterale.
- Portabottiglie in acciaio cromato.
- Ruote piroettanti Ø 10 cm.
- Bombola GPL e regolatore di pressione non forniti.

6402

6404

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H aperto mm	L x P x H chiuso mm
MC6400	Carrello flambé a 2 fuochi uniti	**6400**	1.320 x 550 x 810	1.115 x 550 x 810
MC6402	Carrello flambé a 2 fuochi separati	**6402**	1.320 x 550 x 810	1.115 x 550 x 810
MC6404	Carrello flambé a 1 fuoco	**6404**	1.320 x 550 x 810	1.115 x 550 x 810
MCA3220	Supplemento 2 ruote con freno	**A3220**		

Mobili di servizio

- Struttura in nobilato colore noce.
- Cassetti portaposate su guide, con separatori.
- Montaggio su ruote Ø 6 cm.

MZ047L

MZ045L

MZ049L

MZ052L

Codice	Descrizione	L x P x H mm
MZ049L	1 sportello - 1 cassetto portaposate - alzatina	490 x 500 x 1.450
MZ050L	1 tramoggia - 1 cassetto portaposate - alzatina	490 x 500 x 1.450
MZ045L	2 sportelli - 2 cassetti portaposate - alzatina	490 x 940 x 1.450
MZ046L	2 tramogge - 2 cassetti portaposate - alzatina	490 x 940 x 1.450
MZ047L	1 sportello - 1 tramoggia - 2 cassetti portaposate - alzatina	490 x 940 x 1.450
MZ052L	2 sportelli - 2 cassetti portaposate	490 x 940 x 950
MZ053L	2 tramogge - 2 cassetti portaposate	490 x 940 x 950

Il sistema modulare per la composizione e la personalizzazione del proprio mobile di servizio su ruote

- Fiancate portanti prive di sporgenze laterali per un perfetto allineamento di più elementi, realizzate in lamiera di acciaio di forte spessore con base ripiegata per supporto ruote, verniciate alluminio protetto da trasparente.
- Cassetti scorrevoli su guide ad estrazione totale, frontalino asportabile per facilitare la pulizia dell'interno.
- Maniglie in tondino di metallo color alluminio.
- Elementi in nobilato colore ciliegio o laccato opaco con colori a richiesta.
- pannelli in plexiglass trasparente, cornici in profilato di alluminio.
- Ruote con corpo in materiali compositi, piroettanti Ø 10 cm su cuscinetti a sfera.
- Fornito di serie con ruote frenanti.

LOS ANGELES

Codice	Modello	L x P x H mm
MC8290	San Francisco	900 x 530 x 1.930
MC8285	New York	900 x 530 x 1.510
MC8280	Los Angeles	600 x 530 x 1.510
MC8270	Chicago	900 x 530 x 1.060
MC8275	Miami	1.200 x 530 x 1.060

ESEMPI DI COMPOSIZIONE

CHICAGO

NEW YORK

SAN FRANCISCO

MIAMI

Carrelli bagnomaria a vasca unica per distribuzione pasti

- Struttura in tubo sezione cm 2x2 e lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10.
- Vasca del bagnomaria adatta ad ospitare bacinelle fino a 20 cm di altezza.
- Rubinetto di scarico dell'acqua.
- Riscaldamento a bagnomaria con resistenza immersa e protetta da griglia.
- Termostato e termometro analogici. Termostato regolabile da 30 a 90°C.
- Ripiano inferiore asportabile.
- Bacinelle GN escluse.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

Codice	Capacità pasti	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC1395	Carrello termico telaio a giorno	**1395**	1 x 1/1	460 x 600 x 850	1.950	230/50/3
MC1396	Carrello termico telaio a giorno	**1396**	2 x 1/1	820 x 600 x 850	1.950	230/50/3
MC1397	Carrello termico telaio a giorno	**1397**	3 x 1/1	1.160 x 600 x 850	1.950	230/50/3
MC1398	Carrello termico telaio a giorno	**1398**	4 x 1/1	1.500 x 600 x 850	1.950	230/50/3
MCA0039	Maniglia di spinta	**A0039**				
MCA3205	Supplemento 2 ruote con freno	**A3205**				

Carrelli bagnomaria o secco a vasca unica per distribuzione pasti

- Struttura in tubo sezione cm 2,5x2,5 e pannelli di lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10, finitura spazzolata. Coibentazione realizzata con pannelli in sandwich di poliuretano espanso e alluminio posizionati fra le due pareti di lamiera.
- Vasca inox stampata, priva di spigoli, adatta a contenere bacinelle GN fino ad un massimo di 20 cm di altezza (escluse).
- Rubinetto di scarico. Maniglia di spinta isolata.
- Riscaldamento tramite resistenza a secco posta al di sotto della vasca.
- Termostato-termometro digitale programmabile.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.
- **A richiesta:** ruote elastiche ø 12,5 cm per assorbire le vibrazioni su pavimenti sconnessi o in rilievo.

Codice	Capacità pasti	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC1360	Carrello termico telaio a giorno	**1360**	2 x 1/1	850 x 640 x 850	1.400	230/50/3
MC1365	Carrello termico telaio a giorno	**1365**	3 x 1/1	1.210 x 640 x 850	1.800	230/50/3
MC1368	Carrello termico telaio a giorno	**1368**	4 x 1/1	1.570 x 640 x 850	2 x 1.400	230/50/3
MCA3207	Supplemento 2 ruote con freno	**A3207**				
MCA3256	Supplemento set ruote elastiche (2 con freno)	**A3256**				

Carrelli termici armadiati

- Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10, finitura spazzolata.
- Coibentazione realizzata con pannelli in sandwich di poliuretano espanso e alluminio posizionati fra le pareti di lamiera.
- Riscaldamento tramite resistenza a secco posta al di sotto delle vasche.
- Termostato-termometro digitale programmabile.
- Maniglia di spinta isolata.
- Vano inferiore neutro con chiusura a bascula rientrante nel perimetro.
- Paracolpi perimetrale in gomma grigia antitraccia.
- Ruote piroettanti Ø 16 cm.

MC1360 A • MC1365 A • MC1368 A

- Vasca inox stampata, priva di spigoli, adatta a contenere bacinelle GN fino ad un massimo di 20 cm di altezza (escluse).
- Rubinetto di scarico.

MC1370 A • MC1375 A • MC1378 A

- Vasche inox separate, stampate e prive di spigoli, a temperature indipendenti, adatte a contenere bacinelle GN fino ad un massimo di 20 cm di altezza (escluse).
- Rubinetto di scarico per ciascuna vasca.

1365 A

1370 A

Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC1360 A	Carrello termico armadiato 1 vasca	**1360 A**	2 x 1/1	880 x 700 x 970	1.400	230/50/3
MC1365 A	Carrello termico armadiato 1 vasca	**1365 A**	3 x 1/1	1.300 x 700 x 970	1.800	230/50/3
MC1368 A	Carrello termico armadiato 1 vasca	**1368 A**	4 x 1/1	1.720 x 700 x 970	2 x 1.400	230/50/3
MC1370 A	Carrello termico armadiato 2 vasche separate	**1370 A**	2 x 1/1	880 x 700 x 970	2 x 500	230/50/3
MC1375 A	Carrello termico armadiato 3 vasche separate	**1375 A**	3 x 1/1	1.300 x 700 x 970	3 x 500	230/50/3
MC1378 A	Carrello termico armadiato 4 vasche separate	**1378 A**	4 x 1/1	1.720 x 700 x 970	4 x 500	230/50/3

Accessori

Codice	Descrizione	Potenza W
MCA0014-2	Vano inferiore riscaldato con termostato per carrelli 2 x 1/1 GN	750
MCA0014-3	Vano inferiore riscaldato con termostato per carrelli 3 x 1/1 GN	750
MCA0014-4	Vano inferiore riscaldato con termostato per carrelli 4 x 1/1 GN	2 x 750
MCA0102	Portateglie GN per vano inferiore per mod. 1360 A	
MCA0103	Portateglie GN per vano inferiore per mod. 1365 A	
MCA0104	Portateglie GN per vano inferiore per mod. 1368 A	
MCA3212	Supplemento 2 ruote con freno	

Carrelli termici armadiati con coperchi

- Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10, finitura spazzolata.
- Coibentazione realizzata con pannelli in sandwich di poliuretano espanso e alluminio posizionati fra le pareti di lamiera.
- Coperchi superiori isolati termicamente apribili a compasso a 270° a formare piani d'appoggio e dotati di sistema di contenimento della condensa.
- Riscaldamento tramite resistenza a secco posta al di sotto delle vasche.
- Termostato-termometro digitale programmabile.
- Maniglia di spinta isolata.
- Vano inferiore neutro con chiusura a bascula rientrante nel perimetro.
- Paracolpi perimetrale in gomma grigia antitraccia.
- Ruote piroettanti Ø 16 cm.

MC1360 AC • MC1365 AC

- Vasca inox stampata, priva di spigoli, adatta a contenere bacinelle GN fino ad un massimo di 20 cm di altezza (escluse).
- Rubinetto di scarico.

MC1370 AC • MC1375 AC

- Vasche inox separate, stampate e prive di spigoli, a temperature indipendenti, adatte a contenere bacinelle GN fino ad un massimo di 20 cm di altezza (escluse).
- Rubinetto di scarico per ciascuna vasca.

1365 AC

Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC1360 AC	Carrello termico armadiato	**1360 AC**	2 x 1/1	880 x 700 x 1.070	1.400	230/50/3
MC1365 AC	Carrello termico armadiato	**1365 AC**	3 x 1/1	1.300 x 700 x 1.070	1.800	230/50/3
MC1370 AC	Carrello termico armadiato 2 vasche separate	**1370 AC**	2 x 1/1	880 x 700 x 1.070	2 x 500	230/50/3
MC1375 AC	Carrello termico armadiato 3 vasche separate	**1375 AC**	3 x 1/1	1.300 x 700 x 1.070	3 x 500	230/50/3

Accessori

Codice	Descrizione	Potenza W
MCA0014-2	Vano inferiore riscaldato con termostato per carrelli 2 x 1/1 GN	750
MCA0014-3	Vano inferiore riscaldato con termostato per carrelli 3 x 1/1 GN	750
MCA0102	Portateglie GN per vano inferiore per mod. 1360 A	
MCA0103	Portateglie GN per vano inferiore per mod. 1365 A	
MCA3212	Supplemento 2 ruote con freno	

Carrelli scaldapiatti

- Costruito interamente in acciaio inox coibentato.
- Ripiano intermedio anta a battente con buona tenuta al calore.
- Riscaldamento termico ventilato regolato da termostato 30° - 90° C.
- Spia di accensione.
- Ruote Ø 125 mm; 2 con freno.

790.A

Codice	Descrizione	Modello	Capacità piatti N	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MZ790.A	Carrello ad 1 anta	**790.A**	100	520 x 390 x 910	2.000	230/50/3
MZ791.A	Carrello a 2 ante	**791.A**	150	820 x 390 x 910	2.000	230/50/3

Tavole calde da banco

- Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10 in doppia parete.
- Vasca del bagnomaria adatta ad ospitare bacinelle fino a 20 cm di altezza.
- Rubinetto di scarico dell'acqua.
- Riscaldamento a bagnomaria con resistenza immersa e protetta da griglia.
- Termostato e termometro analogici. termostato regolabile 30° - 90° C.
- Completo di bacinelle GN con coperchio altezza 15 cm.
- Piedini regolabili.

9540

9530

Codice	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC9540	**9540**	1 x 1/1	490 x 600 x 350	1.950	230/50/1
MC9550	**9550**	2 x 1/1	820 x 600 x 350	1.950	230/50/1
MC9530	**9530**	3 x 1/1	1.140 x 600 x 350	1.950	230/50/1
MC9520	**9520**	4x 1/1	1.500 x 600 x 350	1.950	230/50/1

Carrelli scaldavivande

- Struttura inox su tubolare.
- Vasca inox con griglia per poter appoggiare i contenitori
- Riscaldato bagnomaria con resistenza elettrica 2.000 W, 230 V.
- Rubinetto di scarico.
- Ruote Ø 125 mm in gomma grigia.

012.A

Codice	Codice	Capacità posti N	Altezza vasca mm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MZ012.A	**012.A**	12/15	240	1.050 x 450 x 900	2.000	230/50/1
MZ013.A	**013.A**	25	240	1.200 x 640 x 900	2.000	230/50/1
MZ014.A	**014.A**	50	240	1.500 x 640 x 900	2.000	230/50/1

Carrelli inox a piani stampati

- Struttura in tubo tondo di acciaio inox AISI 304 18/10 di diametro 25 mm.
- Piani stampati in acciaio inox AISI 304 18/10 a forma di vassoio con superfici perfettamente arrotondate anche nel bordo inferiore, imbullonati al telaio, insonorizzati.
- Finitura spazzolata.
- Quattro ruote piroettanti in gomma di diametro 125 mm.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Doppia ribordatura perimetrale dei ripiani con conseguente irrigidimento di tutta la struttura. Squadre di rinforzo angolari in acciaio inox 18/10 a forte spessore.
- Insonorizzazione con materiale fonoassorbente. Massima silenziosità di marcia.
- Le caratteristiche costruttive di questi carrelli ne fanno uno strumento di lavoro indispensabile per qualsiasi problema di movimentazione. Molto indicati per servizi ospedalieri.
- Portata complessiva 80 kg.

1405

Codice		Descrizione	Modello	Ripiani N	L x P x H mm
MC1400C		Carrello inox 2 ripiani da 800 x 500 mm	**1400 C**	2	890 x 590 x 960
MC1400		Carrello inox 2 ripiani da 1.000 x 500 mm	**1400**	2	1.090 x 590 x 960
MC1405C		Carrello inox 3 ripiani da 800 x 500 mm	**1405 C**	3	890 x 590 x 960
MC1405		Carrello inox 3 ripiani da 1.000 x 500 mm	**1405**	3	1.090 x 590 x 960
MCA0009		Bacinella portarifiuti in PVC	**A0009**		559 x 432 x 305
MCA3205		Supplemento 2 ruote frenanti	**A3205**		

Carrelli inox a piani piegati

- Piani di piegatura altezza 3 cm.
- Struttura saldata in tubo tondo acciaio inox 18/10.
- 4 ruote piroettanti in gomma grigia 2 con freno Ø 12,5 cm; paracolpi in gomma.

319.A

Codice	Modello	Piani N	Dimensioni piano mm	L x P x H mm
MZ219.A	**219.A**	2	900 x 520	1.020 x 600 x 900
MZ319.A	**319.A**	3	900 x 520	1.020 x 600 x 1.020

Carrelli per grandi portate

MC1400P • MC1405P

- Struttura portante costituita da telaio chiuso in tubo di acciaio inox AISI 304 18/10 Ø 2,5 cm e due traverse saldate alla base per il fissaggio delle ruote. Finitura satinata.
- Piani stampati in acciaio inox AISI 304 18/10 a forma di vassoio con superfici perfettamente arrotondate anche nel bordo inferiore, saldati al telaio, insonorizzati.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

MC1541 • MC1542

- Struttura in tubo di acciaio inox AISI 304 18/10 sezione Ø 2,5x2,5 cm.
- Piani in acciaio inox AISI 304 18/10 con bordi scatolati a 45° saldati al telaio, e rinforzati con longherone a omega sulla parte inferiore per mod. 1542.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm per mod. 1541, e da ø 16 cm per mod. 1542.

1400P

1541

Codice	Descrizione	Modello	Piani N	Dimens. piano mm	Portata kg	L x P x H mm
MC1400P	Carrello per grandi portate	**1400P**	2	1.000 x 500	150	1.090 x 590 x 930
MC1405P	Carrello per grandi portate	**1405P**	3	1.000 x 500	150	1.090 x 590 x 930
MC1541	Carrello per grandi portate	**1541**	3	1.000 x 550	200	1.070 x 620 x 950
MC1542	Carrello per grandi portate	**1542**	2	1.000 x 550	500	1.070 x 620 x 950
MCA0009	Bacinella portarifiuti in PVC mod. 1541/1542	**A0009**				559 x 432 x 305
MCA3208	Supplemento 2 ruote con freno mod. 1400P/1405P	**A3208**				
MCA3207	Supplemento 2 ruote con freno mod. 1541	**A3207**				
MCA3211	Supplemento 2 ruote con freno mod. 1542	**A3211**				

Carrelli scaldavivande

- Struttura portante in tubolare quadro 18/10.
- ø 25 mm capacità 3 GN 1/1 incluse.
- Ripiano inferiore di piegatura.
- 4 Ruote piroettanti in gomma grigia 2 con freno Ø 125 mm.

Codice	Modello	Capacità GN	L x P x H mm
MZ417.A	**417.A**	3 x 1/1	1.000 x 550 x 900

Carrelli pieghevoli per banqueting

Questo carrello si apre e si chiude con un singolo e facile movimento. I ripiani sono in polietilene (portata per ripiano 53 kg), mentre il telaio pieghevole è in alluminio.
Ideale per i servizi in tavola, o qualunque servizio di banqueting e catering.

Colore: Nero

Codice	Modello	Portata ripiano kg	L x P x H mm
KRCP1521	**CP 1521**	53	750 x 405 x 905
KRCP2031	**CP 2031**	53	1.015 x 520 x 905

Carrelli portavassoi universali

- Supporto vassoio 53 cm.
- Per vassoi con dimensione max 53x40 cm, anche di dimensioni differenti tra loro, trapezoidali, ovali, tondi, ecc.
- Struttura in tubo di acciaio inox AISI 304 18/10 sezione 2x2 cm, traversi imbullonati.
- Guide in filo di acciaio cromato passo 12 cm.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

1470U

1475U

1470U +AL010U

1475U +AX010U

Codice	Descrizione	Modello	Portata vassoi N	L x P x H mm
MC1400U	Carrello portavassoi universale	**1400U**	10	510 x 600 x 1.550
MC1475U	Carrello portavassoi universale	**1475U**	20	940 x 600 x 1.550
MC1480U	Carrello portavassoi universale	**1480U**	30	1.370 x 600 x 1.550

MCA05OU	Bacinella inox estraibile GN	**A050U**
MCA3205	Supplemento 2 ruote con freno	**A3205**
MCAL010U	Coppia pannelli laterali in nobilato noce	**AL010U**
MCAX010U	Coppia pannelli laterali inox	**AX010U**

Carrelli portavassoi a giorno GN/EN

- Supporto vassoio 53 cm.
- Per vassoi GN dimensioni 53x32,5 cm.
- Per vassoi EN dimensioni 53x37 cm.
- Struttura in tubo di acciaio inox AISI 304 18/10 sezione cm 2x2, traversi imbullonati.
- Guide a "L" in lamiera inox larghezza 4,5 cm passo 11 cm.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

1470GN+A050GN

1475GN

1470GN+AX010GN

1475GN+AL010GN

Codice	Descrizione	Modello	Portata vassoi N	L x P x H mm
MC1470GN	Carrello portavassoi GN a giorno	**1470GN**	10	450 x 600 x 1.500
MC1475GN	Carrello portavassoi GN a giorno	**1475GN**	20	800 x 600 x 1.500
MC1480GN	Carrello portavassoi GN a giorno	**1480GN**	30	1.160 x 600 x 1.500
MC1470EN	Carrello portavassoi EN a giorno	**1470EN**	10	500 x 600 x 1.500
MC1475EN	Carrello portavassoi EN a giorno	**1475EN**	20	890 x 600 x 1.500
MC1480EN	Carrello portavassoi EN a giorno	**1480EN**	30	1.300 x 600 x 1.500
MCA05OGN	Bacinella inox estraibile GN	**A050GN**		
MCA05OEN	Bacinella inox estraibile EN	**A050EN**		
MCA3205	Supplemento 2 ruote con freno	**A3205**		
MCAL010GN-EN	Coppia pannelli laterali in nobilato noce	**AL010GN-EN**		
MCAX010GN-EN	Coppia pannelli laterali inox	**AX010GN-EN**		

Carrelli portavassoi universali pannellati su 3 lati

- Supporto vassoio 53 cm.
- Per vassoi con dimensione max 53x40 cm, anche di forme e dimensioni differenti fra loro, trapezoidali, ovali, tondi, ecc.
- Struttura in tubo di acciaio inox AISI 304 18/10 sezione 2x2 cm, traversi imbullonati.
- Guide in filo di acciaio cromato passo 12 cm.
- Pannelli su tre lati, ripiano superiore con ringhierino, in lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

1476U

Codice	Descrizione	Modello	Portata vassoi N	L x P x H mm
MC1471SU	Carrello portavassoi universale pannellato noce	**1471SU**	10	510 x 600 x 1.550
MC1476SU	Carrello portavassoi universale pannellato noce	**1476SU**	20	940 x 600 x 1.550
MC1481SU	Carrello portavassoi universale pannellato noce	**1481SU**	30	1.370 x 600 x 1.550
MC1471U	Carrello portavassoi universale pannellato inox	**1471U**	10	510 x 600 x 1.550
MC1476U	Carrello portavassoi universale pannellato inox	**1476U**	20	940 x 600 x 1.550
MC1481U	Carrello portavassoi universale pannellato inox	**1481U**	30	1.370 x 600 x 1.550
MCA3205	Supplemento 2 ruote con freno	**A3205**		

Carrelli portavassoi GN/EN pannellati su 3 lati

- Supporto vassoio 53 cm.
- Per vassoi GN dimensioni 53x32,5 cm.
- Per vassoi EN dimensioni 53x37 cm.
- Struttura in tubo di acciaio inox AISI 304 18/10 sezione cm 2x2, traversi imbullonati.
- Guide a "L" in lamiera inox larghezza 4,5 cm passo 11 cm.
- Pannelli su tre lati, ripiano superiore con ringhierino, in nobilitato colore noce.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

1476GN

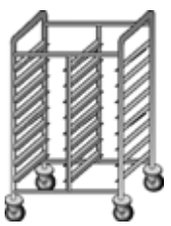
Codice	Descrizione	Modello	Portata vassoi N	L x P x H mm
MC1471SGN	Carrello portavassoi GN pannellato noce	**1471SGN**	10	450 x 600 x 1.500
MC1476SGN	Carrello portavassoi GN pannellato noce	**1476SGN**	20	800 x 600 x 1.500
MC1471SEN	Carrello portavassoi EN pannellato noce	**1471SEN**	10	500 x 600 x 1.500
MC1476SEN	Carrello portavassoi EN pannellato noce	**1476SEN**	20	890 x 600 x 1.500
MC1471GN	Carrello portavassoi GN pannellato inox	**1471GN**	10	450 x 600 x 1.500
MC1476GN	Carrello portavassoi GN pannellato inox	**1476GN**	20	800 x 600 x 1.500
MC1471EN	Carrello portavassoi EN pannellato inox	**1471EN**	10	500 x 600 x 1.500
MC1476EN	Carrello portavassoi EN pannellato inox	**1476EN**	20	890 x 600 x 1.500
MCA3205	Supplemento 2 ruote con freno	**A3205**		

Carrelli portavassoi a struttura tubo tondo

Questi carrelli prevedono il trasporto dei vassoi con il sistema a colonne affiancate (in linea). L'intelaiatura di sostegno è realizzata con l'impiego di tubo rotondo in acciaio inox 18/10, lucidato, di diametro 25 mm e spessore 15/10. Le guide sono in acciaio inox 18/10, lucidato, spessore 10/10. La congiunzione dei tubi orizzontali con quelli verticali viene realizzata, perfettamente, mediante la fresatura dei medesimi.
La tenuta viene assicurata da uno speciale sistema di bloccaggio con viti a brugola in acciaio inox, non sporgenti. Ogni carrello è dotato di 4 ruote girevoli in gomma diametro 125 mm, di cui 2 frenanti, aventi un nuovo sistema di veloce montaggio a scatto, e di 4 paracolpi di serie. Le guide centrali, contrapposte, sono costituite da una guida unica, continua, a forma di omega. Grande facilità di pulizia, maggior sicurezza per il personale e grande rigidità di tutto il carrello. Un'ampia gamma di accessori completa questa serie di carrelli di alta qualità.
I carrelli vengono forniti smontati e imballati in robusta scatola di cartone contenente la dotazione di ruote e paracolpi e il materiale per il corretto montaggio che risulta essere facile e veloce.

Colori per pannelli in alluminio: Bianco, Rosso, Nero, Blu e Verde

KRTVL33GN-RF

Codice		Descrizione	Vassoi N	L x P x H mm	Dim. vassoio mm
KRTVL11GN-RF		Carrello per 11 vassoi in linea	11 Gastronorm	455 x 620 x 1.525	530 x 325
KRTVL11EN-RF			11 Euronorm	500 x 620 x 1.525	530 x 370
KRTVL11VS-RF			11 su misura*	variabile x 620 x 1.525	
			*[indicare misure vassoio]		
KRTVL22GN-RF		Carrello per 22 vassoi in linea	22 Gastronorm	815 x 620 x 1.525	530 x 325
KRTVL22EN-RF			22 Euronorm	905 x 620 x 1.525	530 x 370
KRTVL22VS-RF			22 su misura*	variabile x 620 x 1.525	
			*[indicare misure vassoio]		
KRTVL33GN-RF		Carrello per 33 vassoi in linea	33 Gastronorm	1.175 x 620 x 1.525	530 x 325
KRTVL33EN-RF			33 Euronorm	1.310 x 620 x 1.525	530 x 370
KRTVL33VS-RF			33 su misura*	variabile x 620 x 1.525	
			*[indicare misure vassoio]		

Accessori

Codice	Descrizione	Note
*KRPL-AI/TVL	Pannello laterale in acciaio inox	Colori: bianco, rosso, nero, blu, verde
*KRPL-AL/TVL	Pannello laterale in alluminio colorato	
*KRPP-AI/TVL	Pannello posteriore in acciaio inox	
*KRPP-AL/TVL	Pannello posteriore in alluminio colorato	
KRTI11065	Teglia raccoglitore bottiglie/contenitori liquidi	

* Consegna: 20 giorni

Carrelli portavassoi a struttura tubo tondo

KRTT14GN21-RF

KRTT28GN21-A

Ruote frenanti

Pezzi per montaggio del carrello

Codice		Descrizione	L x P x H mm	Teglie Gastronorm N
KRTT28GN21-A		Carrello per trasporto teglie Gastronorm con ruote in acciaio	760 x 660 x 1.500	28 2/1 56 1/1
KRTT14GN21-RF		Carrello per trasporto teglie Gastronorm con ruote in acciaio	750 x 550 x 1.450	14 2/1 28 1/1
KRTT14GN11-RF		Carrello per trasporto teglie Gastronorm con ruote in acciaio	440 x 630 x 1.450	14 1/1

Accessori

Codice	Descrizione
KR700-011	Copertura carrelli in polietilene per carrello 1/1. Rotolo da 100 pz.
KR700-021	Copertura carrelli in polietilene per carrello 2/1. Rotolo da 100 pz.
KR700-064	Copertura carrelli in polietilene per carrello 60x40. Rotolo da 100 pz.
KR700-100	Dispositivo porta rotolo.

Carrelli trasporto teglie a tubo quadro

MZ603.A

MZ608.U

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Portata teglie N
MZ603.A	Carrello portateglie con telaio e guide inox e 2 ruote frenanti	690 x 600 x 880	8 x 2/1 Gastronorm • 16 x 1/1 Gastronorm
MZ608.U	Carrello portateglie con telaio e guide inox e 2 ruote frenanti. Predisposto per teglie con altezza da mm 60 a 200	760 x 660 x 1.550	14 x 2/1 Gastronorm 28 x 1/1 Gastronorm

Carrelli porta teglie per pasticceria

MC1497
- Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10 scatolata.
- Supporti in tubo di acciaio inox AISI 304 18/10 Ø 1,8 cm passo 7 cm.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

MC1493 • MC1493S
- Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10 sezione 2,5x2,5 cm.
- Guide antiribaltamento in lamier di acciaio inox a forma di “C” passo 7,5 cm con fermo a fine corsa.
- Paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote piroettanti Ø 16 cm.

1497

1493+A3211

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm
MC1497	Carrello porta 20 teglie pasticceria 60x40 cm	**1497**	550 x 590 x 1.600
MC1493	Carrello porta 18 teglie GN 2 x 1/1 GN altezza 6,5 cm - versione con telaio smontabile	**1493**	650 x 720 x 1.780
MC1493S	Carrello porta 18 teglie GN 2 x 1/1 GN altezza 6,5 cm - versione con telaio saldato	**1493 S**	650 x 720 x 1.780
MCA3210	Supporto 2 ruote con freno per mod. 1497	**A3210**	
MCA3211	Supporto 2 ruote con freno per mod. 1493 e 1493 S	**A3211**	
MCAX018GN2	Coppia pannelli laterali inox per mod. 1493 e 1493 S	**AX018GN2**	

Carrelli scolavassoi

- Struttura portante in acciaio inox AISI 304.
- Dotato di 2 ripiani in acciaio inox della portata di 60/90 vassoi.
- 4 ruote piroettanti di cui 2 con freno, paracolpi in gomma.

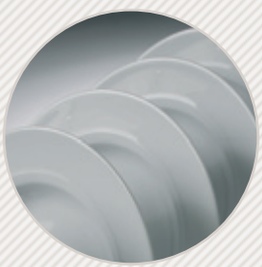
743

Codice	Descrizione	Capacità vassoi N	L x P x H mm
MZ743	743	60	1.080 x 450 x 950
MZ744	744	90	1.080 x 450 x 1.400

Carrelli scolapiatti e bicchieri

- Struttura in tubo di acciaio inox AISI 304 18/10 sezione 2x2 cm.
- Griglie portapiatti in lamiera di acciaio inox con invaso stampato antitaglio.
- Cestello scolabicchieri estraibile in ABS termoformato.
- Vasca raccogligocce estraibile, in ABS termoformato, chiusa con tappo a tenuta.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.
- A richiesta per piatti Ø 32 cm.

max 26 cm



5002

5004

Codice	Descrizione	Modello	Capacità piatti/bicchieri N	L x P x H mm
MC5002	Carrello a 3 piani	5002	180	870 x 620 x 1.220
MC5012	Carrello a 4 piani	5012	240	870 x 620 x 1.590
MC5004	Carrello a 2 piani + cestello scolabicchieri	5004	120/60	870 x 620 x 1.220
MC5014	Carrello a 3 piani + cestello scolabicchieri	5014	180/60	870 x 620 x 1.590
MCA3205	Supplemento 2 ruote con freno	A3205		

Carrelli per trasporto piatti impilati

MC1270 • MC1272

- Struttura in tubo di acciaio inox AISI 304 18/10.
- Base appoggio piatti inclinata antiribaltamento.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

1270

1272

MC1274 • MC1276

- Struttura in tubo di acciaio inox AISI 304 18/10.
- Griglie in filo verniciato Rilsan con separatori amovibili.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

1276

1274

Codice	Descrizione	Modello	Capacità piatti N	L x P x H mm
MC1270	Carrello 3 lati chiusi	**1270**	200	840 x 480 x 900
MC1272	Carrello 3 lati chiusi + ripiano inferiore	**1272**	200	840 x 480 x 1.100
MC1274	Carrello 3 colonne 1 lato	**1274**	150	920 x 500 x 880
MC1276	Carrello 6 colonne 2 lato	**1276**	300	920 x 920 x 880
MCA3205	Supplemento 2 ruote con freno	**A3205**		

Carrelli portapiatti in polietilene

I carrelli portapiatti, stampati in polietilene, aiutano ad evitare le sbeccature dei piatti durante il trasporto degli stessi, anche grazie agli angoli arrotondati sia all'interno che all'esterno. I separatori regolabili permettono ai carrelli di accomodare piatti di dimensioni diverse: usare 2-4 divisori per piatti da 254 mm o dimensioni maggiori, 6 divisori per piatti da 203-248 mm, 8 divisori per piatti da 196 mm o inferiori. Dotati di due ruote da 127 mm e due da 254 mm garantiscono un facile scorrimento. I carrelli vengono forniti completi di protezione igienica in vinile.

KRCPP6

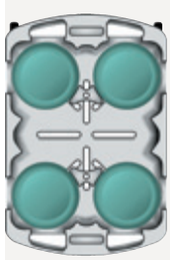
Colori: Blu ardesia, Nero

KRCPP4

Colore: Grigio

KRMCPP4

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità piatti per colonna
KRCPP4	Carrello portapiatti con 4 elementi divisori regolabili	711 x 1.092 x 806	45/60
KRCPP6	Carrello portapiatti con 6 elementi divisori regolabili	711 x 1.092 x 806	45/60
KRMCPP4	Carrello portapiatti con 4 elementi divisori regolabili	651 x 651 x 779	45/60

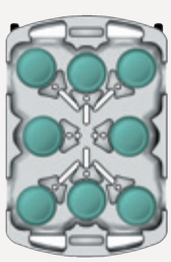


• **KRCPP4**
Piatti: 289/318 mm
Piatti da portata: 343x267 mm

• **KRCPP4**
Piatti: 259/286 mm

• **KRCPP6**
Piatti: 213/248 mm

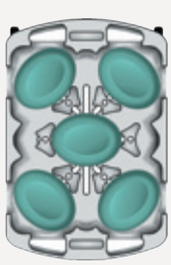
• **KRCPP6**
Piatti: 203/210 mm



• **KRCPP6**
con due divisori addizionali
Piatti: 140/200 mm

• **KRCPP6**
Piatti: 149/203 mm - 140/305 mm
Piatti da portata: 305 x 229/241 x 184 mm

• **KRCPP6**
Vassoi: 254 x 368 mm
Piatti: 191 mm - 254 mm



• **KRCPP6**
Piatti da portata: 305 x 233/241 x 184 mm

Carrelli portapiatti pronti

MC3010 • MC3011
- Struttura in acciaio verniciato nero a polveri epossidiche.
- Griglie in acciaio verniciato Rilsan.
- Maniglia di spinta in acciaio verniciato nero a polveri epossidiche.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.
- Fornito di serie con 2 ruote frenanti.

MC3020 • MC3021
- Struttura in acciaio verniciato nero a polveri epossidiche.
- Griglie in acciaio verniciato Rilsan.
- Piedini regolabili.

Codice	Descrizione	Modello	Portata piatti N	L x P x H mm
MC3010	Carrello portapiatti Ø da 18 a 23	**3010**	96	600 x 600 x 1.800
MC3011	Carrello portapiatti Ø da 24 a 31	**3011**	96	600 x 600 x 1.800
MC3020	Portapiatti Ø da 18 a 23 da tavolo	**3020**	48	600 x 600 x 950
MC3021	Portapiatti Ø da 24 a 31 da tavolo	**3021**	48	600 x 600 x 950

MCA0250	Rivestimento in PVC con cerniere per Mod. 3010 e 3011	**A0250**
MCA0252	Rivestimento in PVC con cerniere per Mod. 3020 e 3021	**A0252**

346.MA
- Carrello portapiatti chiuso con ante battenti.
- Con 2 ruote frenanti.

PR80
- Vetrina refrigerata statica portapiatti pronti per gastronomia.
- Griglie in rilsan.
- Termometro e termostati elettronici.
- Sbrinamento automatico.
- Disponibile solo nel colore argento anodizzato.

Apertura su 2 lati PR80

PR80

346MA

Codice	Descrizione	Modello	Portata piatti N	L x P x H mm	Temperatura d'eser. °C	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MZ346.MA	Carrello portapiatti chiuso	**346.MA**	90	650 x 650 x 1.860			
SLPR80	Carrello portapiatti refrigerato passante	**PR80**	80	720 x 720 x 2.000	+10 / +14	450	230/50/1

Carrelli di servizio ai piani

MZ461.LA

MZ459.LA

MZ358.LA

Codice	Descrizione	Piani N	L x P x H mm
MZ358.LA	Carrello di servizio ai piani, telaio inox, piani laminato, 1 sacco interno e 2 ruote frenanti	3	760 x 400 x 1.040
MZ366.LA	Carrello di servizio ai piani, telaio inox, piani laminato, 1 sacco esterno e 2 ruote frenanti	3	800 x 400 x 1.040
MZ459.LA	Carrello di servizio ai piani, telaio inox, piani laminato, 1 sacco esterno e 2 ruote frenanti	4	900 x 530 x 1.340
MZ461.LA	Carrello di servizio ai piani, telaio inox, piani laminato, 2 sacchi esterni e 2 ruote frenanti	4	940 x 480 x 1.320

Carrelli portabiancheria e cestoni

MZ061.P

MZ367.AC

MZ365.AC

Codice	Descrizione	Sacchi N	L x P x H mm
MZ365.AC	Carrello di servizio ai piani con telaio e coperchio inox - 2 ruote frenanti	1	500 x 500 x 1.150
MZ367.AC	Carrello di servizio ai piani con telaio e coperchio inox - 2 ruote frenanti	2	500 x 1.040 x 1.150
MZ061.P	Cestone portabiancheria pieghevole plastificato		800 x 550 x 750
MZ062.P	Cestone portabiancheria pieghevole plastificato		850 x 600 x 820
MZ063.P	Cestone portabiancheria pieghevole plastificato		1.000 x 700 x 820

- Struttura saldata in lamiera di acciaio verniciato grigio a polveri epossidiche, composta da base, due ripiani intermedi e ripiano superiore.
- Base con paracolpi perimetrale in gomma grigia antitraccia.
- Cassetta portaprodotti estraibile in termoformatura.
- Supporti per sacco e pianetto sostegno sacco pieghevoli, con paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Supporti portascope in PVC.
- Ruote piroettanti Ø 16 cm, due fisse e due girevoli.

Codice	Descrizione	L x P x H mm
MC1439	Carrello portabiancheria	1.100 x 620 x 1.200
MCA0290	Reggisacco con sacco tela per biancheria con pianetto ribaltabile	
MCA0292	Reggisacco per sacco immondizia + coperchio e pianetto ribaltabile	
MCA0294	Sportelli a battente con serratura	
MCA3252	Supplemento per 4 ruote piroettanti ø 20 cm, di cui 2 frenanti	

MC1439 APERTO

Reggivaligie da camera

MZ1541.A

MZ0641.L

Codice	Descrizione	L x P x H mm
MZ1541.A	Reggivaligie in tubo tondo inox e cinghie in PVC	480 x 600 x 630
MZ1571.C	Reggivaligie in tubo ottonato/dorato e cinghie in PVC	480 x 480 x 600
MZ0641.L	Reggivaligie in legno faggio naturale e cinghie in PVC	480 x 480 x 600
MZ1641.L	Reggivaligie in legno faggio tinto noce e cinghie in PVC	480 x 480 x 600

Carrelli portabagagli-portacasse-roll container

MC1840

MC1840 • MC1896

- Portacasse con base in polietilene lineare mod. 1840, in lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10 mod. 1896.
- Manico in tubo inox smontabile. Predisposizione secondo manico mod. 1840. • Ruote ø 14 cm, due fisse e 2 girevoli.

MC1810

MC1891

MC1891

- Carrello portacasse con struttura in tubo e pianale in lamiera di acciaio verniciato rosso.
- Ruote pneumatiche ø 26 cm.

MC1810

- Carrello “roll container” con telaio in tubo e filo di acciaio zincato a freddo.
- Fornito di serie con 2 cinghie.
- Ruote in nylon ø 10 cm due piroettanti, due fisse.

Codice	Descrizione	Portata max kg	L x P x H mm
MC1840	Portacasse - base con manico in tubo tondo ø 2,5 cm	200	1.120 x 570 x 1.000
MC1896	Portacasse - base con un manico	200	920 x 570 x 930
MC1891	Carrello portacasse rosso	200	620 x 550 x 1.260
MC1810	Carrello “roll cointainer”	400	800 x 710 x 1.800
MCA3230	Supplemento 2 ruote con freno		

KRCP1-RF

Codice	Descrizione	Portata max kg	L x P x H mm
KRCP1-RF	Carrello inox per trasporti pesanti. Dimensioni ripiano 1.000 x 600 mm	1.400	1.080 x 600 x 900

Carrelli portabiti e portabagagli

- Struttura in tubo di acciaio ø 5 cm, cromato oppure ottonato protetto da vernice trasparente.
- Ripiano rivestito in moquette [nera MC1950 e MC1950 C].
- Profilo esterno protetto da paracolpi in gomma nera.
- Ruote Ø 16 cm, due fisse e due piroettanti con freno.

MC1950 C

MC1920

Codice	Descrizione	L x P x H mm
MC1920	Struttura ottonata	980 x 590 x 1.900
MC1921	Struttura ottonata	790 x 590 x 1.900
MC1920 C	Struttura cromata	980 x 590 x 1.900
MC1922	Struttura cromata	790 x 590 x 1.900
MC1950	Struttura ottonata	1.070 x 750 x 1.850
MC1950 C	Struttura cromata	1.070 x 750 x 1.850
MCA3252	Suppl. 4 ruote piroettanti mod. 1950	

- Piano in lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10, finitura spazzolata.
- Struttura appendiabiti in tubo di acciaio cromato.
- Anelli paracolpi in gomma grigia agli angoli.
- Ruote Ø 14 cm.

Codice	Descrizione	L x P x H mm
MC1795	Struttura cromata	1.110 x 570 x 1.530

- Struttura smontabile in tubo di acciaio cromato oppure ottonato protetto da vernice trasparente.
- Barra per l'aggancio delle grucce lunga 150 cm, con prolunghe laterali di 30 cm cad. estraibili.
- Ruote piroettanti Ø 9,5 cm.
- Dimensioni estese cm 154 x 55 x 154 h con prolunghe chiuse.

Particolare Prolunghe

MC1796

Codice	Descrizione	L x P x H mm
MC1796	Tubo cromato	1.540 x 550 x 1.540
MC1796 D	Tubo ottonato	1.540 x 550 x 1.540

Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm

Le nuove casse termiche con coperchio scorrevole e guarnizione integrata nella struttura, chiudono perfettamente senza ganci e senza bisogno di guarnizioni in gomma.
Queste rivoluzionarie innovazioni mantengono il cibo caldo o freddo molto più a lungo rispetto a qualsiasi altro contenitore isotermico.

Caratteristiche principali: Il rivoluzionario coperchio, in combinazione con l'ottimo isolamento, mantiene la temperatura iniziale più a lungo. L'assenza completa di ganci, viti, cardini, guarnizioni, previene la maggior parte delle rotture e rende le casse più semplici da lavare. Assenza di parti metalliche – ideale per istituti penitenziari.
Il design moderno ed ergonomico le rende facili da manovrare, stoccare, impilare.

KRKRX300

Apertura frontale

Apertura superiore

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri	Peso kg
KRKRX140	Contenitore per 1 GN 1/1 h 100	455 x 655 x 250	11,4	
KRKRX160	Contenitore per 1 GN 1/1 h 150	455 x 655 x 305	17	
KRKRX180	Contenitore per 1 GN 1/1 h 200	455 x 655 x 340	22,7	
KRKRX300	Contenitore per 2 GN 1/1 h 200.	480 x 650 x 680		16
KRKRX300B	Base carrellata KRKRX300			

KRKRX140

KRKRX160

KRKRX300

KRKRX180

KRKRX140

Colori disponibili: Marrone, Verde, Nero

Carrelli isotermici per bacinelle Gastronorm

I carrelli isotermici sono costruiti in un monoblocco a doppia parete in polietilene, facili da pulire, non si ammaccano e soprattutto non arrugginiscono. L'ottima tenuta termica è garantita da uno strato interno di poliuretano espanso e dalle guarnizioni poste sulle porte saldamente chiuse da ganci in nylon. Gli sportelli si aprono lateralmente di 270° per facilitare le operazioni di carico e scarico. I manici incorporati assicurano la manovrabilità del carrello mentre il paraurti stampato riduce al minimo i danni a pareti e mobili.

Colore: NERO

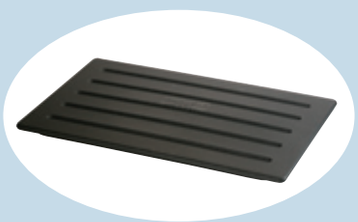
Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri
KRKRC600	Carrello per 4 GN 1/1 h 150, 6 GN 1/1 h100, 8 GN 1/1 h 65	622 x 432 x 1.264	68

Accessori per contenitori e carrelli isotermici

La piastra refrigerata aiuta a mantenere freschi i cibi per più di otto ore.
Per raffreddarla è sufficiente mantenerla in congelatore per otto ore.

Codice	Descrizione	Dimensioni (mm)	Note
KRKRPR	**Piastra refrigerata**	530 x 325 x h 40	Colore: azzurro

I divisori termici servono per dividere l'interno di un contenitore termico tra la zona calda e quella fredda.
Disponibile in diverse dimensioni per tutti i modelli di casse termiche.



Codice	Descrizione	Dimensioni (mm)	Note
KRKRD650	**Divisore termico**	530 x 325 x h 25	Colore: nero

Contenitori isotermici in polipropilene

KRKRB400 › Contenitore isotermico in polipropilene apertura frontale per Gastronorm. Dotato di 12 guide, grazie alle quali è possibile variare le combinazioni in base alle diverse altezze delle bacinelle.

KRKRB450 › Contenitore isotermico in polipropilene con apertura frontale per teglie 60x40 cm. Dotato di 5 guide interne.

Colore: NERO

KRKRB400

KRKRB450

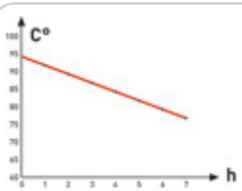
Codice	Descrizione	Dimensioni esterne mm	Dimensioni interne mm	Peso g	Densità gl
KRKRB400	**Contenitore per 2 GN 1/1 h 200 mm, 3 GN 1/1 h 150 mm, 4 GN 1/1 h 100 mm, 6 GN 1/1 h 65 mm**	630 x 500 x h 585	535 x 330 x h 470	3.100	80
KRKRB450	**Contenitore isotermico per teglie 60 x 40 mm**	700 x 580 x h 620	620 x 405 x h 510	6.400	80

Contenitori isotermici in polipropilene per bacinelle Gastronorm Karbox plus

Questo modello di contenitore isotermico in polipopropilene espanso, si distingue per la maggiore tenuta termica.Infatti, grazie al colore blu, ha il potere di riflettere internamente il calore oltre il 15% in più rispetto a qualsiasi altro colore.

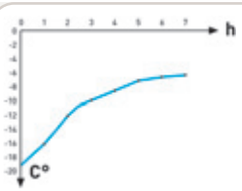
Colore: BLU

CIBI CALDI



Brodo caldo in bacinella GN 1/1 riempita all'80%

SURGELATI



Torta congelata

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri
KRKRB150P	Contenitore per GN 1/1 h 100 e 150 mm	600 x 400 x 230	30
KRKRB200P	Contenitore per GN 1/1 h 200 mm	600 x 400 x 280	39
KRKRB6040P	Contenitore isotermico porta teglie 600 x 400 mm	685 x 485 x 260	53
KRKRB3535P	Contenitore isotermico per trasporto pizza - cap. trasp. 4 unità	410 x 410 x 240	21

Contenitori isotermici in polipropilene per bacinelle gelateria

Colore: NERO

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità bacinelle gelateria
KRKRBGE	Contenitore isotermico porta bacinelle gelateria	632 x 437 x 242	per: 3 BG360165150 oppure 2 BG360250150

Contenitori isotermici per monopasti

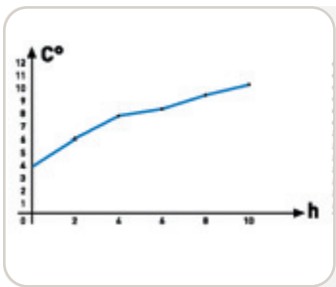
Box Lunch è il contenitore monoblocco isotermico per alimenti ideale per il trasporto dei pasti caldi e/o freddi a domicilio e per le diete scolastiche. Realizzato in polipropilene espanso stampato ad alta tecnologia, garantisce temperature ottimali per la veicolazione dei pasti o alimenti confezionati. Di dimensioni ridotte, il Box Lunch è corredato di apposita imbragatura che permette di afferrarlo e sollevarlo tramite la maniglia ad essa applicata ovviando ad ogni problema di movimentazione. Lavabile in lavastoviglie.

PROPRIETÀ ISOTERMICHE

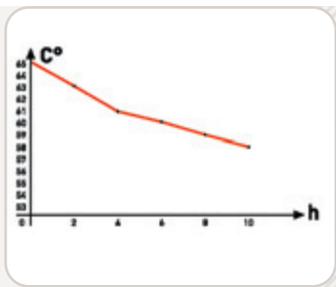
I grafici qui a fianco illustrano l'andamento della temperatura al cuore dell'alimento conservato con il Box Lunch, il contenitore monoblocco interamente costruito con polipropilene espanso stampato.

Colore: VERDE

10 ORE DI FREDDO



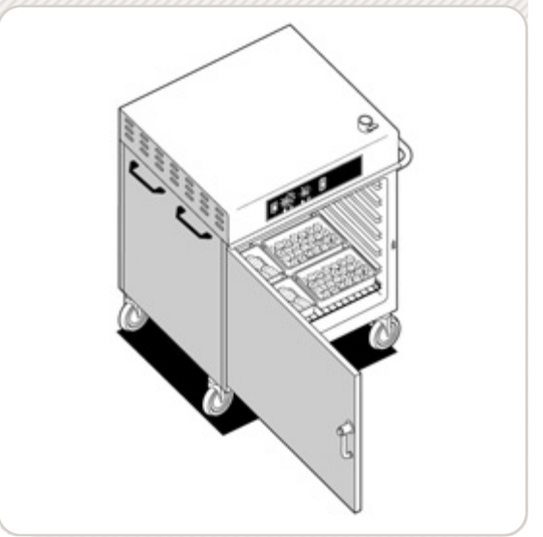
10 ORE DI CALDO



Codice	Descrizione	L x P x H mm
KRBL01	Contenitore isotermico monopasto Box-lunch	400 x 253 x 250
KRSE01	Separatore caldo/freddo	

Sistemi ventilati di mantenimento e rigenerazione cibi caldi

Ideali per il deposito e la movimentazione delle pietanze calde/fredde con sistema di riscaldamento a convezione forzata con o senza umidificazione.
I carrelli RMC permettono, attraverso una sequenza di cicli termici, impostati dall'operatore, di mantenere le temperature dei cicli durante il trasporto oppure di rigenerare nel caso si debba inserire cibi in legame refrigerato. Tutto questo grazie ad un procedimento naturale senza aggiunta di grassi che evita perdite di sapore o fragranza. Le pietanze possono essere introdotte su piatto, su teglia o su bacinella. Con questo sistema si garantisce la conservazione fino alla consegna dei pasti caldi ad una temperatura di + 65 °C. Massima facilità di pulizia, sicurezza totale, consumi ridotti d'energia sono le loro caratteristiche principali, unite ad una particolare semplicità di utilizzo. Si consiglia di preriscaldare l'apparecchiatura prima di introdurre il prodotto da rimettere o mantenere in temperatura.



Caratteristiche tecniche

Costruzione: a doppia parete completamente in acciaio inox AISI 304. Gli spigoli interni della camera sono arrotondati e le pareti sono perfettamente lisce in modo da facilitarne la pulizia. Camera interna stagna per lavaggio con lancia a bassa pressione. Isolamento: lo spessore interno è ottenuto con l'ausilio di lana di roccia in modo da assicurare una protezione ed un mantenimento del calore ottimali. La porta a doppio spessore, perfettamente isolata è dotata di chiusura automatica. Dotato di quattro ruote piroettanti diametro 125 mm. di cui due frenanti.

Armadi carrellati ventilati per mantenimento caldo a controllo elettromeccanico

- **A** Interruttore generale.
- **B** Manopola regolazione temperatura, con spia luminosa che segnala l'arrivo in temperatura. Si consiglia di impostare una temperatura di 90 °C (M).
- **C** Manopola regolazione umidità, con spia luminosa che ne segnala il funzionamento. Si consiglia di regolare sulla zona "umidità media".
- **D** Termometro che visualizza la temperatura presente in camera.
- **E** Spia mancanza acqua.

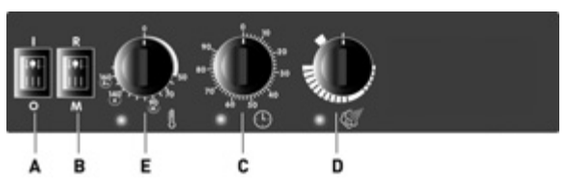
Codice	Dimens. interne (mm)	Dimens. esterne (mm)	Capacità	Potenza e aliment.
KRRMC06/GN-M	670 x 430 x h 500	850 x 725 x h 960	6 GN 1/1 h 65 mm - 12 piatti	1,2 KW / AC 230 V
KRRMC10/GN-M	670 x 430 x h 800	850 x 725 x h 1.260	10 GN 1/1 h 65 mm - 20 piatti	2,6 KW / AC 230 V
KRRMC20/GN-M	730 x 580 x h 800	910 x 875 x h 1.260	10 GN 2/1 h 65 mm - 40 piatti	2,6 KW / AC 230 V

Armadi carrellati ventilati per mantenimento caldo a controllo elettronico

- **A** Interruttore generale.
- **B** Tasto START/STOP.
- **C** Tasti programmazione tipo di mantenimento.
- **D** Display
- **E** Tasto scelta temperatura.
- **F** Tasto scelta umidità.
- **G** Tasto scelta tempo.
- **H** Manopola incremento/decremento valori. Dotato di suoneria fine ciclo.

Codice	Dimens. interne (mm)	Dimens. esterne (mm)	Capacità	Potenza e aliment.
KRRMC06/GN-E	670 x 430 x h 500	850 x 725 x h 960	6 GN 1/1 h 65 mm - 12 piatti	1,2 KW / AC 230 V
KRRMC10/GN-E	670 x 430 x h 800	850 x 725 x h 1.260	10 GN 1/1 h 65 mm - 20 piatti	2,6 KW / AC 230 V
KRRMC20/GN-E	730 x 580 x h 800	910 x 875 x h 1.260	10 GN 2/1 h 65 mm - 40 piatti	2,6 KW / AC 230 V

Armadi carrellati ventilati per rigenerazione e mantenimento caldo a controllo elettromeccanico



- **A** Interruttore generale.
- **B** Interruttore scelta funzionamento rimessa in temperatura o mantenimento.
- **C** Manopola regolazione tempo di rimessa in temperatura, con spia luminosa che ne segnala il funzionamento.
- **D** Manopola regolazione umidità, con spia luminosa che ne segnala il funzionamento.
- **E** Interruttore scelta temperatura di rimessa in temperatura 140°/160°C. Si consiglia di regolare su 140°C per la normale rigenerazione, su 160°C per la rigenerazione dei fritti.

Codice	Dimens. interne (mm)	Dimens. esterne (mm)	Capacità	Potenza e alimentaz.
KRRP061/GN-M	670 x 430 x h 500	850 x 725 x h 960	6 GN 1/1 h 65 mm - 12 piatti	3,2 KW / 3N AC 400 V
KRRP101/GN-M	670 x 430 x h 800	850 x 725 x h 1.260	10 GN 1/1 h 65 mm - 20 piatti	6,5 KW / 3N AC 400 V
KRRP102/GN-M	730 x 580 x h 800	930 x 765 x h 1.170	10 GN 2/1 h 65 mm - 40 piatti	9,5 KW / 3N AC 400 V

Armadi carrellati ventilati per rigenerazione e mantenimento caldo a controllo elettronico

- **A** Interruttore generale.
- **B** Tasto START/STOP.
- **C** Tasti programmazione tipo di mantenimento o rimessa in temperatura.
- **D** Display
- **E** Tasto scelta temperatura.
- **F** Tasto scelta umidità.
- **G** Tasto scelta tempo.
- **H** Manopola incremento/decremento valori.
- **I** Sonda al cuore.
- **L** Illuminazione.

Codice	Dimens. interne (mm)	Dimens. esterne (mm)	Capacità	Potenza e alimentaz.
KRRP061/GN-E	670 x 430 x h 500	850 x 725 x h 960	6 GN 1/1 h 65 mm - 12 piatti	3,2 KW / 3N AC 400 V
KRRP101/GN-E	670 x 430 x h 800	850 x 725 x h 1.260	10 GN 1/1 h 65 mm - 20 piatti	6,5 KW / 3N AC 400 V
KRRP102/GN-E	730x 580 x h 800	910 x 875 x h 1.260	10 GN 2/1 h 65 mm - 40 piatti	9,5 KW / 3N AC 400 V

MS 081E

8 GN 1/1

16 PIATTI ø 230/260 mm

Codice	L x P x H mm	Ripiani	Passo guide mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz
KRMS 081E	520 x 720 x 1.000	8	70	1,00	230/50

MS 048E

8 GN 2/1

16 GN 1/1

48 PIATTI ø 230/260 mm

Codice	L x P x H mm	Ripiani	Passo guide mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz
KRMS 048E	880 x 825 x 1.040	8	70	0,75	230/50

MS 096E

16 GN 2/1

32 GN 1/1

96 PIATTI ø 230/260 mm

Codice	L x P x H mm	Ripiani	Passo guide mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz
KRMS 096E	880 x 825 x 1.790	16	70	1,50	230/50

Carrelli mantenitori statici

MS 128E

16 GN 2/1 | 32 GN 1/1 | 128 PIATTI ø 230/260 mm

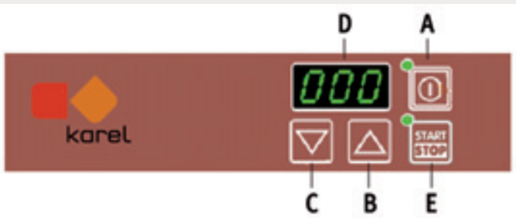
Codice	L x P x H mm	Ripiani	Passo guide mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz
KRMS 128E	1.130 x 825 x 1.790	16	70	2,25	230/50

MS 192E

32 GN 2/1 | 62 GN 1/1 | 192 PIATTI ø 230/260 mm

Codice	L x P x H mm	Ripiani	Passo guide mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz
KRMS 192E	1.710 x 825 x 1.790	32	70	3,00	230/50

Controllo elettronico della temperatura e sfiato manuale



- **A** Interruttore generale.
- **B** Tasto incremento temperatura.
- **C** Tasto decremento temperatura.
- **D** Display
- **E** Tasto avvio.

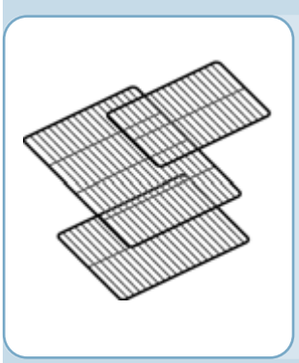
Si preme il pulsante di accensione e si imposta la temperatura desiderata che sarà memorizzata.
Il display visualizzerà la temperatura reale in camera.
Con umidità in eccesso si regola lo sfiato ricavato nella porta.
In caso di cibi troppo umidi si può intervenire anche sul secondo sfiato posizionato sulla parete di fondo della camera.

Sistemi di mantenimento cibi freddi

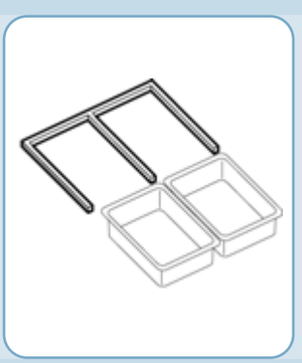
Realizzato per soddisfare al meglio il trasporto e la distribuzione dei pasti, garantendo la corretta conservazione dei cibi freddi (T = +10 °C) in ottemperanza alla normativa specifica. La realizzazione interna ed esterna è completamente in acciaio inox AISI 304. Gli spigoli interni della camera sono arrotondati e le pareti sono perfettamente lisce e prive di discontinuità in modo da facilitarne la pulizia.
Isolamento: uno spesso strato isolante da 7 cm realizzato con speciali schiume isolanti, esenti da CFC. I vari componenti sono posizionati in modo da garantire una facile manutenzione. I gas refrigeranti sono di tipo ecologico (R404A). Potenza 0,9 Kw, alimentazione 220 V. Dotato di quattro ruote piroettanti diametro 125 mm, di cui due frenanti. Mantiene il freddo per due ore dall'interruzione dell'alimentazione elettrica.

Accessori per sistemi di mantenimento cibi caldi e freddi

Codice	Descrizione	Dimensioni (mm)
KRPSG6	Parati a supporto griglie 600 x 400 mm, passo 70 mm	
KRPSG10		
KRGR6040AI	Griglia acciaio 600 x 400 mm	
KRGRP8AI	Griglia acciaio 8 piatti diametro 230/260 mm	530x280x270
KRGRP11AI	Griglia acciaio 11 piatti diametro 230/260 mm	650x280x310
KRGR11AI	Griglia acciaio 1/1 Gastronorm	
KRGR21AI	Griglia acciaio 2/1 Gastronorm	
KRGR21RI	Griglia rilsan 2/1 Gastronorm	
KRTSG11	Telaio per conversione da Gastronorm 2/1 a 1/1	
KRTSG12	Telaio per conversione da Gastronorm 1/1 a 1/2	



Griglia



Telaio

Piani caldi in acciaio inox

- Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10.
- Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filo.
- Termostato regolabile da 30 a 90°.
- Piedi di appoggio in gomma.
- **I piani sono anche realizzabili con misure speciali a richiesta sino ad una dimensione massima di 120x60 cm.**

MC9050

Codice	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC9035	500 x 350 x 55	250	230/50-60/1
MC9040	630 x 530 x 55	300	230/50-60/1
MC9045	900 x 450 x 55	450	230/50-60/1
MC9050	1.000 x 500 x 55	600	230/50-60/1

Piani caldi in acciaio inox con cupola

- Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10.
- Riscaldamento tramite resistenza elettrica a filo.
- Termostato regolabile da 30 a 90°.
- Cupola in plexiglass.
- piedi di appoggio in gomma.

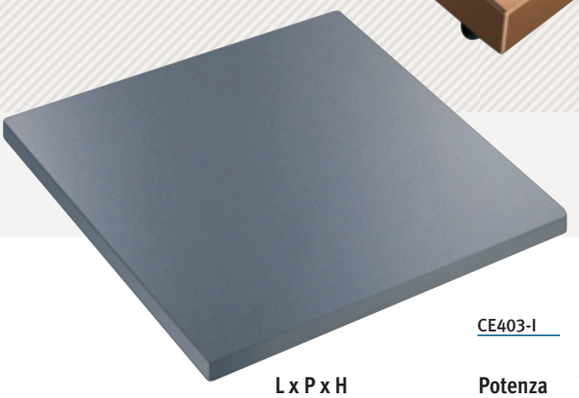
MC9070

MC9060

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC9060	Apertura a compasso da 1 lato	920 x 520 x 190	450	230/50-60/1
MC9062	Apertura a compasso da 1 lato	860 x 460 x 190	450	230/50-60/1
MC9070	Apertura semicilindrica da 2 lati	920 x 520 x 330	450	230/50-60/1
MC9072	Apertura semicilindrica da 2 lati	1.190 x 630 x 380	750	230/50-60/1

Piani espositori pizza

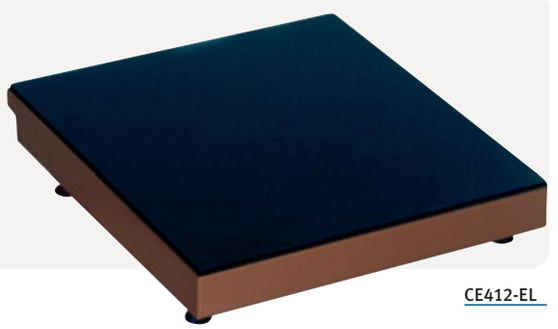
CE410-RA



CE403-I

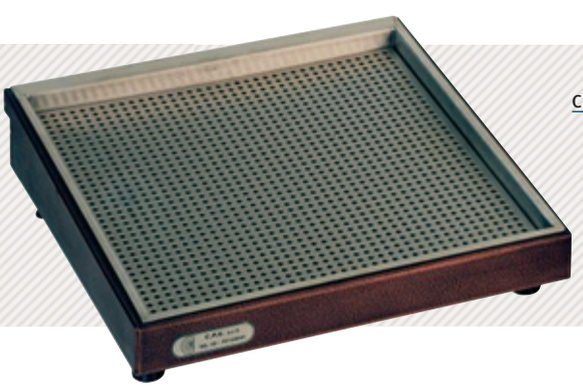
Codice	Descrizione	L x P x H mm	Potenza W	Voltaggio V
CE403-I	Scaldapizza completamente inox	500 x 500 x 35	120	230
CE410-RA	Scaldapizza con base inox sabbiato e carrozzeria ramata antico	460 x 460 x 120	500	230
CE400-I	Scaldapizza con base appoggio in v.t. scuro e carrozzeria inox	460 x 460 x 120/90	500	230
CE400-RA	Scaldapizza con base appoggio in v.t. scuro e carrozzeria ramata antico	460 x 460 x 120/90	500	230
CE412-EL	Scaldapizza elettronico v.t.+inox	460 x 460 x 120/90	500	230

CE400-I



CE412-EL

Porta panzerotti e patatine



CE330-E

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Potenza W	Voltaggio V
CE330-E	Portapanzerotti/patatine riscaldato	460 x 460 x 120	500	230

Riscaldatore ad infrarossi dall'alto per GN 1/1

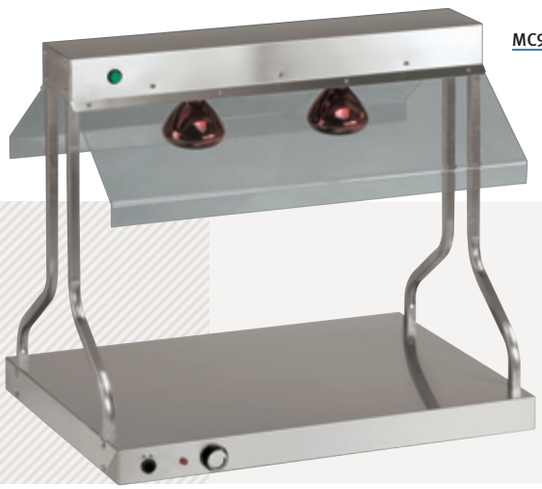
- Riscaldatore composto da: piastra riscaldante GN 1/1 + lampada ad infrarossi.
- In dotazione: bacinella GN 1/1 (altezza 65 mm) con falso fondo forato.

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
KRMRAY30T	Riscaldatore ad infrarossi dall'alto GN 1/1	330 x 560 x 500	1	230/50/1

Piani caldi in acciaio inox con lampade ad infrarossi

- Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10 con antine laterali in plexiglass.
- Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filo.
- Termostato regolabile da 30 a 90° solo per piano.
- Telaio superiore con lampade a infrarossi (250 W cadauna).
- Comandi di accensione separati per piano caldo, per lampade.

MC9560



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC9562	A 1 lampada	500 x 620 x 760	250 + 250	230/50-60/1
MC9560	A 2 lampade	860 x 620 x 760	600 + 2 x 250	230/50-60/1
MC9561	A 3 lampade	1.270 x 620 x 760	750 + 3 x 250	230/50-60/1

Lampade riscaldanti ad infrarossi

KRL5981AL

Codice	Descrizione	Potenza W	Alimentazione V
KRL5961AL	Lampada riscaldante color alluminio	250	240
KRL5966RA	Lampada riscaldante color rame	250	240
KRL5981AL	Lampada riscaldante con altezza regolabile color alluminio	250	240
KRL5986RA	Lampada riscaldante con altezza regolabile color rame	250	240
KRL5930	Lampada ricambio	250	240

Piani caldi con protezione

COLORI
Standard: Noce Scuro (ultima lettera di codice = S)
Altri colori: Rovere Chiaro (C) - Bianco (B)
Grezzo (G) - disponibili agli stessi prezzi

EFA1BASHOT/PRT

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Alimentaz. V/Hz/fase	Peso con imbal. kg
EFA1BASHOT/PRT	Piano caldo con protezione	**BASE HOT PROTETTA**	670 x 580 x 445	30	230/50/1	40
EFA1HOTSB	Piano caldo con protezione	**HOT S.B.**	1.400 x 630 x 550	98	230/50/1	115
EFA1HSBGLASS	Piano caldo con protezione	**HOT S.B. GLASS**	1.400 x 630 x 520	98	230/50/1	115

EFA1HSBGLASS/S

EFA1HOTSB/S

Ponti riscaldanti per alimenti in distribuzione

KRMRAY3 + 2 MRAY-T + 1MRAY-3PP

BACINELLE ESCLUSE

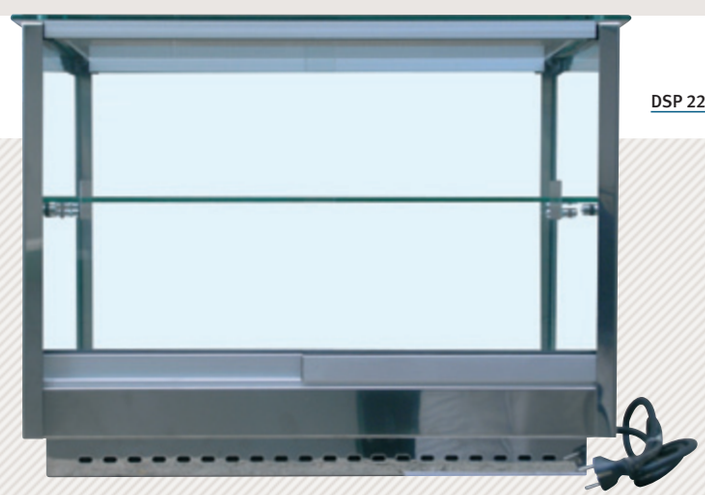
Codice	Descrizione	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
KRMRAY1	Mensole riscaldante 1 GN senza illuminazione	570 x 240 x 75	250	230/50/1
KRMRAY2	Mensole riscaldante 2 GN senza illuminazione	700 x 240 x 75	500	230/50/1
KRMRAY3	Mensole riscaldante 3 GN senza illuminazione	1.030 x 240 x 75	750	230/50/1
KRMRAY1L	Mensole riscaldante con illuminazione 1 GN	570 x 240 x 75	250	230/50/1
KRMRAY2L	Mensole riscaldante con illuminazione 2 GN	700 x 240 x 75	500	230/50/1
KRMRAY3L	Mensole riscaldante con illuminazione 3 GN	1.030 x 240 x 75	750	230/50/1
KRMRAY-T	Supporto per lampade a T			
KRMRAY1PP	Pannello protezione per KRMRAY1	570 x 610 x 110		
KRMRAY2PP	Pannello protezione per KRMRAY2	700 x 610 x 110		
KRMRAY3PP	Pannello protezione per KRMRAY3	1.030 x 610 x 110		

Vetrinette neutre

DSVN 9/2

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg
DSVN 21/2	Vetrina da banco neutra apertura da un lato	600 x 400 x 300	15
DSVN 23/2	Vetrina da banco neutra apertura da un lato	800 x 400 x 300	20
DSVN 9/2	Vetrina da banco neutra apertura da un lato con 1 ripiano in vetro intermedio	500 x 300 x 400	18
DSVN 22/2	Vetrina da banco neutra apertura da un lato con 1 ripiano in vetro intermedio	600 x 400 x 450	22
DSVN 24/2	Vetrina da banco neutra apertura da un lato con 1 ripiano in vetro intermedio	800 x 400 x 450	29
DSVN 26/2	Vetrina da banco neutra apertura da un lato con 1 ripiano in vetro intermedio	1.000 x 400 x 450	31

Vetrine calde



DSP 22/2

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
DSP 21/2	Vetrina da banco riscaldante apertura da un lato	600 x 400 x 320	22	600	230/50/1
DSP 23/2	Vetrina da banco riscaldante apertura da un lato	800 x 400 x 320	28	700	230/50/1
DSP 25/2	Vetrina da banco riscaldante apertura da un lato	1.000 x 400 x 320	31	800	230/50/1
DSP 10/2	Vetrina da banco riscaldante apertura da un lato con 1 ripiano in vetro intermedio	600 x 300 x 400	25	500	230/50/1
DSP 20/2	Vetrina da banco riscaldante apertura da un lato con 1 ripiano in vetro intermedio	450 x 400 x 480	27	500	230/50/1
DSP 22/2	Vetrina da banco riscaldante apertura da un lato con 1 ripiano in vetro intermedio	600 x 400 x 480	29	600	230/50/1
DSP 24/2	Vetrina da banco riscaldante apertura da un lato con 1 ripiano in vetro intermedio	800 x 400 x 480	36	700	230/50/1
DSP 26/2	Vetrina da banco riscaldante apertura da un lato con 1 ripiano in vetro intermedio	1.000 x 400 x 480	38	800	230/50/1

Espositori caldi da banco

ECV 4143

ECV 3110

Gli espositori caldi ventilati sono ideali per un'ottima esposizione e per il mantenimento del prodotto più a lungo.
Un sistema di ventilazione ad aria calda uniforma la temperatura all'interno dell'espositore, permettendo quindi di riscaldare e mantenere i prodotti alla temperatura desiderata.
Per ottenere l'umidificazione dell'aria calda è sufficiente aggiungere acqua nell'apposita bacinella, posta sotto la resistenza elettrica. La temperatura di mantenimento dei cibi caldi viene controllata da un termostato elettromeccanico, con una scala di temperatura dai +30°C ai +110°C.

NB: La normativa N. 327 del D.P.R., 26 marzo 1980, stabilisce che la temperatura di conservazione dei cibi già cotti deve essere compresa fra i +60°C ed i +65°C. Il commutatore sul termostato attiva la luce dell'insegna fotografica e la ventilazione interna. Ruotando la manopola a fondo corsa rimangono accese solo le luci.

Sui modelli ECV 1050 (1 bacinella Gastronorm GN1/1) ed ECV 2076 (2 bacinelle Gastronorm GN1/1) il vetro lato operatore è con apertura a "portello" con due pratici ammortizzatori. Sui modelli ECV 3110 (3 bacinelle Gastronorm GN1/1) ed ECV 4143 (4 bacinelle Gastronorm GN1/1) il vetro lato operatore è con apertura scorrevole.
Un ripiano interno è di serie su tutti i modelli, per sfruttare maggiormente lo spazio di esposizione. Anteriormente, nella parte bassa esposta al pubblico, è inserita un'insegna fotografica retroilluminata che presenta i vari prodotti. L'illuminazione interna, data con lampade con sfumatura rosa, conferisce un'invitante tonalità al prodotto. Bacinelle GN escluse.

FIX › Vetri scorrevoli dal lato operatore, vetri fissi lato cliente.

ECV 2076

ECV 1050

Codice	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CB14100196	**ECV 1050**	1 x 1/1	550 x 770 x 550	1.650	230/50/1
CB14100195	**ECV 2076**	2 x 1/1	755 x 770 x 550	2.100	230/50/1
CB14100197	**ECV 3110**	3 x 1/1	1.092 x 770 x 550	3.650	230/50/1
CB14100198	**ECV 4143**	4 x 1/1	1.430 x 770 x 550	3.650	230/50/1
CB14100538	**ECV 1050 FIX**	1 x 1/1	550 x 770 x 550	1.650	230/50/1
CB14100539	**ECV 2076 VS FIX**	2 x 1/1	755 x 770 x 550	2.100	230/50/1
CB14100540	**ECV 3110 FIX**	3 x 1/1	1.092 x 770 x 550	3.650	230/50/1

Espositori refrigerati da banco

Vetrine fredde ventilate(+4°C +10°C, con temperatura ambiente non superiore a 27°C) da banco, facilmente collocabili in ogni ambiente, con gruppo frigorifero e compressore incassati nel corpo vetrina. Costruite in acciaio inox, con cristalli temperati facilmente asportabili, sono gli espositori adatti per la presentazione e la vendita di piatti freddi, verdure, tramezzini, panini e bibite. Bacinelle GN escluse.

EVF 116

Codice	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CB14100454	**EVF 080**	2 x 2/3	800 x 730 x 640	610	230/50/1
CB14100432	**EVF 116**	2 x 1/1	1.160 x 730 x 640	730	230/50/1
CB14100453	**EVF 170**	3 x 1/1	1.700 x 730 x 640	900	230/50/1

Ideale per l'esposizione a banco di panini, tartine, sushi e tutto ciò che deve mantenersi in un ambiente refrigerato, con la possibilità di una doppia modalità d'uso: con acqua (Bagnomaria freddo) o senz'acqua (freddo secco). Termostato elettronico regolabile, con incorporato un sistema temporizzato di sicurezza.
Termometro elettronico con display digitale. La temperatura richiesta è raggiungibile in pochi minuti, grazie ad un potente compressore.
Dotato di illuminazione fluorescente a luce fredda interna protetta.
BACINELLE GASTRONORM 1/3, altezza 40 mm
NON COMPRESE NEL PREZZO.

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità
KRVARC6	Vetrina refrigerata da appoggio	1.437 x 396 x 245	6 GN 1/3 h 40
KRVARC8	Vetrina refrigerata da appoggio	1.789 x 396 x 245	8 GN 1/3 h 40

Espositori refrigerati da banco

DSF200T /L

DSF200T

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
DSF100T	Vetrina da banco refrig. inox 100 l/2 scorrevoli a chiusura automatica-Temp. 4°+8° C	806 x 410 x 700	70	250	230/50/1
DSF120T	Vetrina da banco refrig. inox 160 l/2 scorrevoli a chiusura automatica-Temp. 4°+8° C	806 x 410 x 915	85	250	230/50/1
DSF200T	Vetrina da banco refrig. inox 200 l/2 scorrevoli a chiusura automatica-Temp. 4°+8° C	1.006 x 410 x 915	95	250	230/50/1
DSF100T/L	Vetrina da banco refrig. in legno 100 l/ 2 scorrevoli a chiusura autom.-Temp. 4°+8° C	820 x 460 x 700	70	250	230/50/1
DSF120T/L	Vetrina da banco refrig. in legno 160 l/ 2 scorrevoli a chiusura autom.-Temp. 4°+8° C	820 x 460 x 915	85	250	230/50/1
DSF200T/L	Vetrina da banco refrig. in legno 200 l/ 2 scorrevoli a chiusura autom.-Temp. 4°+8° C	1.020 x 460 x 915	95	250	230/50/1

Espositori refrigerati per self-service

Espositore refrigerato ventilato da appoggio con pareti verticali per l' esposizione di cibi freddi, apribile lato cliente mediante 2 flaps in metacrilato su ogni ripiano, 2 porte scorrevoli in vetro temperato sul lato operatore, 3 ripiani grigliati intermedi. Illuminazione con lampade al neon. Sbrinamento automatico. Struttura in AISI 304 e vetri laterali vetrocamera temperato. Contentori GN 1/1.
Teletermostato digitale regolabile da +2 a 10°C.

SVA › espositore nella versione senza ripiano di base.
SVP › espositore nella versione con ripiano di base.

MESVA074 SENZA RIPIANO

MESVP074 CON RIPIANO

Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	Potenza W	L x P x H mm	Alimentaz. V/Hz/fase
MESVA074	Espositore refrigerato ventilato c/flaps 4 GN s. piano	**VISION**	4 x 1/1	850	1.360 x 700 x 1.120	230/50/1
MESVA076	Espositore refrigerato ventilato c/flaps 6 GN s. piano	**VISION**	6 x 1/1	1.000	2.000 x 700 x 1.120	230/50/1
MESVP074	Espositore refrigerato ventilato c/flaps 4 GN	**VISION**	4 x 1/1	850	1.420 x 750 x 1.150	230/50/1
MESVP076	Espositore refrigerato ventilato c/flaps 6 GN	**VISION**	6 x 1/1	1.000	2.060 x 750 x 1.150	230/50/1

Carrelli espositori refrigerati per sala

- Struttura in massello di faggio con pannelli e ripiano in multistrato tinto ciliegio.
- Schienale e piano espositivo refrigeranti in acciaio inox.
- Scarico condensa della vasca chiuso con rubinetto.
- Cupola in plexiglass ad apertura frontale.
- Mensola in cristallo.
- Cassetto portaposate a tre scomparti estraibile.
- Portapiatto estraibile.
- Termometro-termostato digitale.
- Resa frigorifera Watt 300 circa.
- Ruote piroettanti Ø 12,5 cm.

6670W

6670

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MC6670	Carrello espositore refrigerato tinto ciliegio	6670	1.080 x 610 x 1.130		230/50/1
MC6670W	Carrello espositore refrigerato tinto wengé	6670W	1.080 x 610 x 1.130	417	230/50/1
MCA3221	Supplemento 2 ruote con freno	A3221			

JOLLY › La moderna ristorazione ha numerose esigenze di presentazione, refrigerazione e conservazione di cibi alquanto diversi fra di loro: dolci, desserts, antipasti, formaggi, insalate o pesce fresco su ghiaccio. Il carrello polifunzionale JOLLY è stato ideato proprio per rispondere a queste esigenze. La struttura principale è in legno massiccio. La parte superiore in plexiglass è apribile sui due lati. La vasca interna in acciaio inox è refrigerata sulle pareti e sul fondo ed è completamente isolata con resine poliuretaniche espanse. È dotata di un rubinetto di scarico che facilita la pulizia. Sono di serie: le ruote, il piano di servizio estraibile e il piano intermedio in cristallo.

TRENDY › Frutto della creatività e della capacità di risposta alle esigenze di mercato. Unico nel mercato della ristorazione professionale, il suo grande punto di forza è la multifunzionalità: i suoi 3 piani9 d'appoggio refrigerati consentono l'esposizione ed il servizio di antipasti, affettati, piatti freddi, nonché dolci.

- Struttura portante in legno massiccio.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con foro di scarico.
- Due ripiani intermedi di appoggio in cristallo temperato spessore 10 mm.
- Mensola di servizio scorrevole a tutta lunghezza realizzata in legno massiccio.
- Sistema di chiusura realizzato con vetri curvi temperati scorrevoli.
- Sistema di refrigerazione statico.
- Sbrinamento ed evaporazione condensa automatici.
- Controllo digitale e visualizzazione della temperatura di lavoro.
- Illuminazione nei due lati del carrello.

Per un corretto funzionamento della macchina (T.A.=25°C - U.R.=60%), la stessa deve essere spenta alla fine del servizio o della giornata lavorativa, al fine di evitare fenomeni di condensa e conseguente caduta di acqua sugli alimenti.

COLORI DISPONIBILI

Noce Scuro (S) e Ciliegio (C). Da specificare in fase di ordine.

TRENDY

JOLLY

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
EFA1JOLLY/S	Carrello JOLLY Refrigerato Scuro - Temperatura +2°/+8°C	JOLLY	1.070 x 630 x 1.200	70		230/50/1
EFA1TRENDY10	Carrello TRENDY Refrigerato - Temperatura +4°/+8°C	TRENDY	1.225 x 680 x 1.640	165	417	230/50/1

Carrelli espositori refrigerati per sala

PLAZA MECDPoo › Vetrina refrigerata (versione standard con unità refrigerante) con vetro frontale curvo temperato, mensola intermedia, piano refrigerato, ideale per servizio assistito pasticceria, cibi freddi, antipasti, panini, insalate, carne fresca, frutta e verdura, dolci.
Costruzione in acciaio inox, vetri temperati, 2 porte scorrevoli sul lato operatore, vasca refrigerata in AISI 304 con scarico, controllo temperatura CE o°+8°C, gas R404A.
Disponibile anche con unità refrigerante posteriore.

MECDP004

PLAZA MECDPFH4 › Vetrina refrigerata (versione standard con unità refrigerante) con vetro frontale curvo temperato, mensola intermedia, piano refrigerato, ideale per servizio assistito pesce fresco e crostacei.
Costruzione in acciaio inox, vetri temperati, 2 porte scorrevoli sul lato operatore, vasca refrigerata in AISI 304 con scarico, controllo temperatura CE o°+8°C, gas R404A.

MECDPFH4

PLAZA MECDSSo › Vetrina refrigerata self-service Plaza (versione standard con unità refrigerante) per operazioni self-service con vetro frontale basso aperto, ideale per antipasti freddi, carne fresca, frutta e verdura. Costruzione solida in acciaio inox, vetri temperati, vasca refrigerata in AISI 304 con scarico, controllo temperatura CE o°+10°C, gas R404A.

MECDSS04

PLAZA MECDSSF › Vetrina refrigerata self-service Plaza per pesce (versione standard con unità refrigerante) per operazioni self-service con vetro frontale basso aperto, ideale per l'esposizione di pesce fresco, struttura in acciaio inox, vetri temperati, vasca refrigerata in AISI 316 con scarico, controllo temperatura CE o°+8°C, gas R404A.

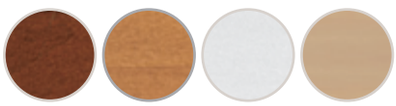
Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	L x P x H mm	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MECDP002	Vetrina refrigerata vetro curvo - supporto escluso	PLAZA	+2/+10	885 x 800 x 565	450	230/50/1
MECDP003	Vetrina refrigerata vetro curvo - supporto escluso	PLAZA	+2/+10	1.285 x 800 x 565	450	230/50/1
MECDP004	Vetrina refrigerata vetro curvo - supporto escluso	PLAZA	+2/+10	1.485 x 800 x 565	500	230/50/1
MECDPFH2	Vetrina refrigerata vetro curvo per pesce - supporto escluso	PLAZA	+2/+10	885 x 800 x 565	450	230/50/1
MECDPFH3	Vetrina refrigerata vetro curvo per pesce - supporto escluso	PLAZA	+2/+10	1.285 x 800 x 565	450	230/50/1
MECDPFH4	Vetrina refrigerata vetro curvo per pesce - supporto escluso	PLAZA	+2/+10	1.485 x 800 x 565	500	230/50/1
MECDSS02	Vetrina refrigerata self-service - supporto escluso	PLAZA	0/+10	885 x 800 x 330	450	230/50/1
MECDSS03	Vetrina refrigerata self-service - supporto escluso	PLAZA	0/+10	1.285 x 800 x 330	450	230/50/1
MECDSS04	Vetrina refrigerata self-service - supporto escluso	PLAZA	0/+10	1.485 x 800 x 330	500	230/50/1
MECDSSF2	Vetrina refrig. self-service aperta per pesce - supporto escluso	PLAZA	0/+10	885 x 800 x 330	450	230/50/1
MECDSSF3	Vetrina refrig. self-service aperta per pesce - supporto escluso	PLAZA	0/+10	1.285 x 800 x 330	450	230/50/1
MECDSSF4	Vetrina refrig. self-service aperta per pesce - supporto escluso	PLAZA	0/+10	1.485 x 800 x 330	500	230/50/1
METSSS02	Supporto tubolare acciaio inox (4 ruote orientabili - 2 con freno)			600 x 800 x 530		
METSSS03	Supporto tubolare acciaio inox (4 ruote orientabili - 2 con freno)			1.000 x 800 x 530		
METSSS04	Supporto tubolare acciaio inox (4 ruote orientabili - 2 con freno)			1.200 x 800 x 530		

A richiesta supporto verniciato.

Buffets refrigerati e bagnomaria

- Struttura dei modelli in legno massiccio.
- Ripiani in laminato plastico antigraffio, arrotondati e bordati.
- Vasche inox in ogni modello in AISI 304 di serie complete di foro, rubinetto e scarico condense.
- Accessibilità totale al vano motore ed al condensatore.
- Ampio piano intermedio “a giorno” ricavato nella base.
- Refrigerazione statica controllata da termostato tramite evaporatore esterno alla vasca.
- Termostato per il controllo automatico delle temperature.
- Visualizzazione temperatura della vasca.
- Ruote piroettanti.

- Salita/discesa calotta automatica per modello **EUROPA AUT 1420,** manuale per **EUROPA 1420** e calotta fissa per **BAIN MARIE 1420**.



Colori: Noce scuro /Rovere chiaro /Bianco /Grezzo

EUROPA 1420

BAIN MARIE 1420

EUROPA AUT 1420

Codice	Descrizione	Modello	Temperatura d’esercizio °C	L x P x H mm
EFA1GBEUR/*A	Buffet refrigerato automatico 4 GN 1/1	**EUROPA AUT 1420**	+2/+10	1.410 x 630 x 1.280
EFA1GBEUR	Buffet refrigerato 4 GN 1/1	**EUROPA 1420**	+2/+10	1.410 x 630 x 1.280
EFA1GBSCAL/3F	Buffet bain-marie 4 GN 1/1	**BAIN MARIE 1420**	+30/+80	1.400 x 630 x 1.300

Buffets refrigerati, bagnomaria e caldi

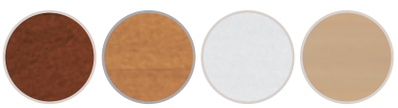
TANGO RF › Buffet refrigerato. Struttura in legno massiccio. Vasche in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca. Controllo digitale della temperatura della vasca. Vano a giorno.
Ruote piroettanti. Salita/discesa calotta one-touch.

TANGO PRF › Buffet refrigerato. Struttura in legno massiccio. Vasche in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca. Controllo digitale della temperatura della vasca. Vano a giorno. Ruote piroettanti. Salita/discesa calotta one-touch.

TANGO BM › Buffet bagnomaria. Struttura in legno massiccio. Vasche in acciaio inox AISI 304. Sicurezza per evitare funzionamento a secco. Resistenze esterne alla vasca controllate da termostato. Calotta superiore con lampade alogene riscaldanti. Vano a giorno. Ruote piroettanti.

TANGO DRY › Buffet dry. Struttura in legno massiccio. Vasche in acciaio inox AISI 304. Resistenze interne alla vasca controllate da termostato per funzionamento a secco. Calotta superiore con lampade alogene riscaldanti. Vano a giorno. Ruote piroettanti.

TANGO BM



Colori: Noce scuro /Rovere chiaro /Bianco /Grezzo

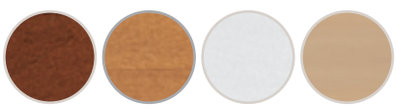
TANGO RF

Codice	Descrizione	Modello	Temp. d'esercizio °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
EFA1TANGORF10	Vasca refrigerata 3 GN 1/1	RF 1000	+2/+7	1.300 x 760 x 1.400	190	510	230/50/1
EFA1TANGORF14	Vasca refrigerata 4 GN 1/1	RF 1400	+2/+7	1.560 x 760 x 1.400	220	510	230/50/1
EFA1TANGORF20	Vasca refrigerata 6 GN 1/1	RF 2000	+2/+7	2.210 x 760 x 1.400	260	510	230/50/1
EFA1TANGOPRF10	Piastra refrigerata	PRF 1000	-2/+2	1.300 x 760 x 1.400	190	510	230/50/1
EFA1TANGOPRF14	Piastra refrigerata	PRF 1400	-2/+2	1.560 x 760 x 1.400	220	510	230/50/1
EFA1TANGOBM10	Bagnomaria 3 GN 1/1	BM 1000	+30/+80	1.300 x 760 x 1.400	190	510	230/50/1
EFA1TANGOBM14	Bagnomaria 4 GN 1/1	BM 1400	+30/+80	1.560 x 760 x 1.400	220	510	230/50/1
EFA1TANGOBM20	Bagnomaria 6 GN 1/1	BM 2000	+30/+80	2.210 x 760 x 1.400	260	510	230/50/1
EFA1TANGODRY14	Vasca caldo e secco 4 GN 1/1	DRY 1400	+30/+80	1.560 x 760 x 1.400	173	1.400	230/50/1
EFA1TANGODRY20	Vasca caldo e secco 6 GN 1/1	DRY 2000	+30/+80	2.210 x 760 x 1.400	244	2.100	230/50/1

Buffets refrigerati a parete

TANGO WRF › Buffet refrigerato a parete. Struttura in legno massiccio. Piano in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca. Controllo digitale della temperatura della vasca. Vano a giorno. Ruote piroettanti. Salita/discesa calotta one-touch.

TANGO WPRF › Buffet refrigerato a parete. Struttura in legno massiccio. Vasche in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca. Controllo digitale della temperatura della vasca. Vano a giorno. Ruote piroettanti. Salita/discesa calotta one-touch.



Colori: Noce scuro /Rovere chiaro /Bianco /Grezzo

TANGO WRF

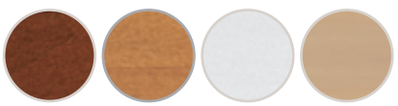
Codice	Descrizione	Modello	Temp. d'esercizio °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
EFA1TANGOWRF10	Vasca refrigerata 3 GN 1/1	**TANGO WALL 1000 RF**	+2/+7	1.145 x 760 x 1.450	210	510	230/50/1
EFA1TANGOWRF14	Vasca refrigerata 4 GN 1/1	**TANGO WALL 1400 RF**	+2/+7	1.470 x 760 x 1.450	230	510	230/50/1
EFA1TANGOWRF20	Vasca refrigerata 6 GN 1/1	**TANGO WALL 2000 RF**	+2/+7	2.120 x 760 x 1.450	280	510	230/50/1
EFA1TANGOWPRF10	Piastra refrigerata 3 GN 1/1	**TANGO WALL 1000 PRF**	0/+4	1.145 x 760 x 1.420	210	510	230/50/1
EFA1TANGOWPRF14	Piastra refrigerata 4 GN 1/1	**TANGO WALL 1400 PRF**	0/+4	1.470 x 760 x 1.450	230	510	230/50/1

Buffets refrigerati e bagnomaria ad isola

SAMBA RF › Buffet refrigerato quadrato. Struttura in legno massiccio. Vasche in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione ventilata tramite evaporatore esterno alla vasca. Controllo digitale della temperatura della vasca. Salita/discesa calotta one-touch.

SAMBA BM › Buffet bagnomaria quadrato. Struttura in legno massiccio. Vasche in acciaio inox AISI 304. Resistenze esterne alla vasca controllate da termostato. Calotta superiore con lampade alogene riscaldanti. Controllo digitale della temperatura della vasca. Salita/discesa calotta one-touch.

SAMBA BM LX › Buffet bagnomaria quadrato con mensole. Struttura in legno massiccio, colore noce scuro completa di mensole granito. Vasche in acciaio inox AISI 304. Resistenze esterne alla vasca controllate da termostato. Calotta superiore con lampade alogene riscaldanti. Controllo digitale della temperatura della vasca. Salita/discesa calotta one-touch.



Colori: Noce scuro /Rovere chiaro /Bianco /Grezzo

SAMBA RF LX

SAMBA RF LX › Buffet refrigerato quadrato con mensole. Struttura in legno massiccio, colore noce scuro completa di mensole granito. Vasche in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione ventilata tramite evaporatore esterno alla vasca. Controllo digitale della temperatura della vasca. Salita/discesa calotta one-touch.

Colore: Mogano

SAMBA RF

SAMBA APERTURA

Codice	Descrizione	Modello	Temp. d'esercizio °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
EFA1SAMBARF	Vasca refrigerata 6GN 1/1	SAMBA RF	+2/+7	1.340 x 1.450 x 1.444	208	710	230/50/1
EFA1SAMBABM	Bagnomaria 6GN 1/1	SAMBA BM	+30/+80	1.340 x 1.450 x 1.444	208	710	230/50/1
EFA1SAMBARFLX	Vasca refrigerata 6GN 1/1	SAMBA RF LX	+2/+7	1.340 x 1.450 x 1.444	208	710	230/50/1
EFA1SAMBABMLX	Bagnomaria 6GN 1/1	SAMBA BM LX	+30/+80	1.340 x 1.450 x 1.444	208	710	230/50/1

Buffets refrigerati

MEKRB003

CONTEMPORARY MEKRBooo › Buffet refrigerato ideale per l'esposizione di piatti freddi come insalate, carne, pesce, frutta, verdura, dessert, bottiglie e lattine. Una solida costruzione combina acciaio, vetro temperato, marmo Carrara e legno in una perfetta soluzione estetica e funzionale.
Vasca in acciaio AISI 304H 200MM, illuminazione, scorrivassoi tubolari a ribalta (2 lati), ruote pivottanti (2 con freno), controllo temperatura digitale.

MEKRBC04

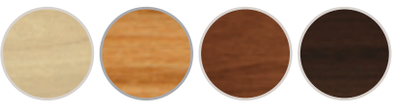
CONTEMPORARY MEKRBooo › Buffet refrigerato **con sollevamento manuale** ideale per l'esposizione di piatti freddi come insalate, carne, pesce, frutta, verdura, dessert, bottiglie e lattine. Una solida costruzione combina acciaio, vetro temperato, marmo Carrara e legno in una perfetta soluzione estetica e funzionale.
Vasca in acciaio AISI 304 H 200MM, illuminazione, scorrivassoi tubolari a ribalta (2 lati), chiusura sollevabile manualmente, ruote pivottanti (2 con freno), controllo temperatura digitale.

MEKRTC04

CONTEMPORARY MEKRTCoo › Buffet piano refrigerato **con sollevamento manuale** ideale per l'esposizione di pietanze fredde servite in piatti di porcellana come insalate, carne, pesce, frutta, verdura, dessert, bottiglie e lattine. Una solida costruzione combina acciaio, vetro temperato, marmo Carrara e legno in una perfetta soluzione estetica e funzionale.
Vasca in acciaio AISI 304 H 30 mm, illuminazione, chiusura sollevabile manualmente, scorrivassoi tubolari a ribalta (2 lati), ruote pivottanti (2 con freno), controllo temperatura digitale.

Codice	Descrizione	Temperatura °C	Vasca GN	L x P x H mm	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MEKRB003	Buffet refrigerato con scorrivassoi tubolari a ribalta (2 lati)	+2/+8	3 GN	1.155 x 650 x 1.352	590	230/50/1
MEKRB004		+2/+8	4 GN	1.480 x 650 x 1.352	600	230/50/1
MEKRB006		+2/+8	6 GN	2.130 x 650 x 1.352	680	230/50/1
MEKRBC03	Buffet refrigerato con chiusura sollevabile e con scorrivassoi tubolari a ribalta (2 lati)	+2/+8	3 GN	1.155 x 650 x 1.450	590	230/50/1
MEKRBC04		+2/+8	4 GN	1.480 x 650 x 1.450	600	230/50/1
MEKRTC03	Buffet piano refrigerato con chiusura solllevabile e con scorrivassoi tubolari a ribalta (2 lati)	+2/+8	3 GN	1.155 x 650 x 1.352	590	230/50/1
MEKRTC04		+2/+8	4 GN	1.480 x 650 x 1.352	600	230/50/1

Buffets bagnomaria e caldi



Colori: 1 Rovere Chiaro /2 Noce /3 Ciliegio /4 Wenge'

MEKBM004

MEKCG003 + MEAUWT03*

CONTEMPORARY MEKBMooo › Buffet bagno-maria per piatti caldi. Una solida costruzione combina acciaio, vetro temperato, marmo Carrara e legno in una pefetta soluzione estetica e funzionale.
Costruzione in acciaio 304 vasca raggiata H 200 mm, scarico, illuminazione e riscaldamento con lampade ad infrarosso, scorrivassoi tubolari a ribalta (2 lati), ruote pivottanti (2 con freno), controllo temperatura digitale.

CONTEMPORARY MEKCGooo › Buffet vetroceramica ideale per l'espozione cibi caldi serviti in piatti o contenitori di porcellana. Una solida costruzione combina acciaio, vetro temperato, marmo Carrara e legno in una perfetta soluzione estetica e funzionale. Illuminazione con lampade ad infrarossi, scorrivassoi tubolari a ribalta (2 lati), ruote pivottanti (2 con freno), controllo temperatura digitale.

*Mensola superiore legno optional

Codice	Descrizione	Temperatura °C	Vasca GN	L x P x H mm	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MEKBM003	Buffet bagno-maria con scorrivassoi tubolari a ribalta (2 lati)	+30/+90	3 GN	1.155 x 650 x 1.352	2.280	230/50/1
MEKBM004		+30/+90	4 GN	1.480 x 650 x 1.352	3.040	230/50/1
MEKBM006		+30/+90	6 GN	2.130 x 650 x 1.352	4.260	230/50/1
MEKCG003	Buffet vetroceramica con scorrivassoi tubolari a ribalta (2 lati	+30/+110	3 GN	1.155 x 650 x 1.352	830	230/50/1
MEKCG004		+30/+110	4 GN	1.480 x 650 x 1.352	1.090	230/50/1

Accessori Buffets

Codice	Descrizione	L x P x H (mm)
MEAUWT03	Mensola superiore 3GN in legno - accessorio ad esclusione modelli FRKAD003 - FRKSD003	1.065 x 250 x 70
MEAUWT04	Mensola superiore 4GN in legno - accessorio ad esclusione modelli FRKVD004 - FRKAD004 - FRKSD004	1.390 x 250 x 70
MEAUWT06	Mensola superiore 6GN in legno - accessorio ad esclusione modelli FRKAD003 - FRKVD006	2.040 x 250 x 70

Espositori da incasso refrigerati ventilati

VETRINA REFRIGERATA VENTILATA APERTA DA INCASSO

Vetrina refrigerata ventilata da incasso per l'esposizione di cibi freddi, aperta lato cliente, 2 porte scorrevoli con deviatori di flusso d'aria (rimovibili) sul lato operatore, 3 ripiani intermedi fissi.

Illuminazione con lampada al neon. Costruzione in AISI 304, vasca h 70 mm, con fondo regolabile, per contenitori GN 1/1, scarico condensa. Temperatura ambiente: 22°C (M2), temperatura di funzionamento: +2°C/+10°C, con controllo digitale. Accessoriabile con una tendina frontale con avvolgimento automatico.

MEDR0044

VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CHIUSA DA INCASSO

Vetrina refrigerata ventilata da incasso per l'esposizione di cibi freddi, chiusa lato cliente con vetro curvo frontale temperato, 2 porte scorrevoli con deviatori di flusso d'aria (rimovibili) sul lato operatore, 3 ripiani intermedi fissi. Illuminazione con lampada al neon.
Costruzione in AISI 304, vasca h 70 mm, con fondo regolabile, per contenitori GN 1/1, scarico condensa. Temperatura ambiente: 22°C (M2), temperatura di funzionamento: 2°C/+10°C, con controllo digitale.

MEDR0074

Particolare porta con deviatore di flusso

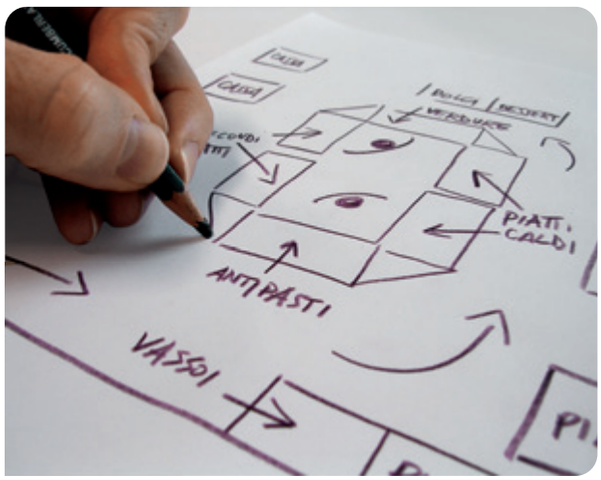
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CON FLAPS

Vetrina refrigerata ventilata con flaps da incasso per l'esposizione di cibi freddi, chiusa lato cliente con 2 portine su ogni ripiano (flaps), 2 porte scorrevoli con deviatori di flusso d'aria (rimovibili) sul lato operatore, 3 ripiani intermedi fissi. Illuminazione con lampada al neon.
Costruzione in AISI 304, vasca h 70 mm, con fondo regolabile, per contenitori GN 1/1, scarico condensa. Temperatura ambiente: 22°C (M2), temperatura di funzio-namento: 2°C/+10°C, con controllo digitale.

MEDR0104

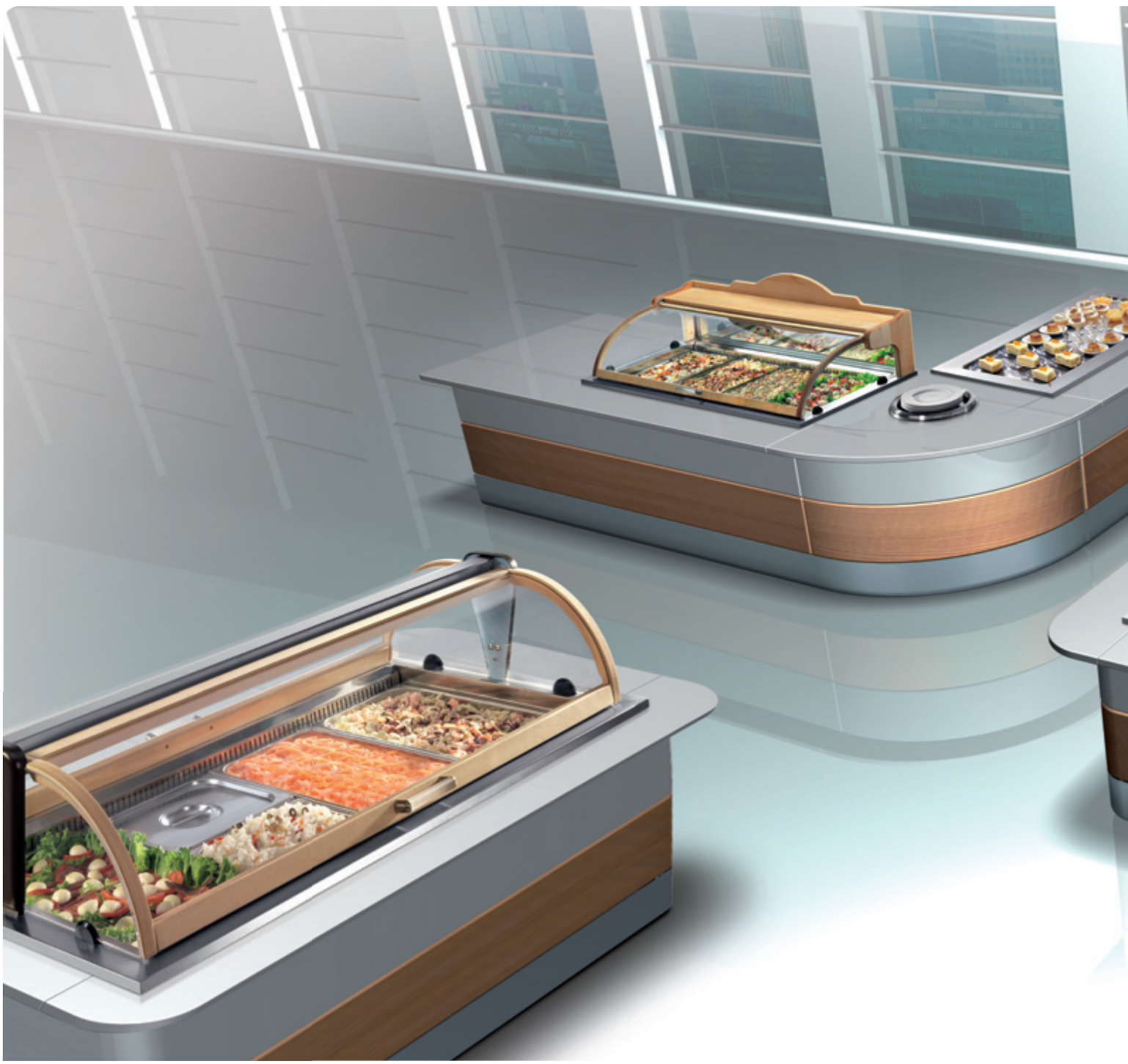
Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MEDR0042	Vetrina refrigerata ventilata aperta 2GN	RIVIERA	2 x 1/1	885 x 750 x 790	1.200	230/50/1
MEDR0043	Vetrina refrigerata ventilata aperta 3GN	RIVIERA	3 x 1/1	1.285 x 750 x 790	1.350	230/50/1
MEDR0044	Vetrina refrigerata ventilata aperta 4GN	RIVIERA	4 x 1/1	1.485 x 750 x 790	1.500	230/50/1
MEDR0072	Vetrina refrigerata ventilata chiusa 2GN	RIVIERA	2 x 1/1	885 x 750 x 790	1.200	230/50/1
MEDR0073	Vetrina refrigerata ventilata chiusa 3GN	RIVIERA	3 x 1/1	1.285 x 750 x 790	1.350	230/50/1
MEDR0074	Vetrina refrigerata ventilata chiusa 4GN	RIVIERA	4 x 1/1	1.485 x 750 x 790	1.500	230/50/1
MEDR0102	Vetrina refrigerata ventilata con flaps 2GN	RIVIERA	2 x 1/1	885 x 750 x 790	1.200	230/50/1
MEDR0103	Vetrina refrigerata ventilata con flaps 3GN	RIVIERA	3 x 1/1	1.285 x 750 x 790	1.350	230/50/1
MEDR0104	Vetrina refrigerata ventilata con flaps 4GN	RIVIERA	4 x 1/1	1.485 x 750 x 790	1.500	230/50/1

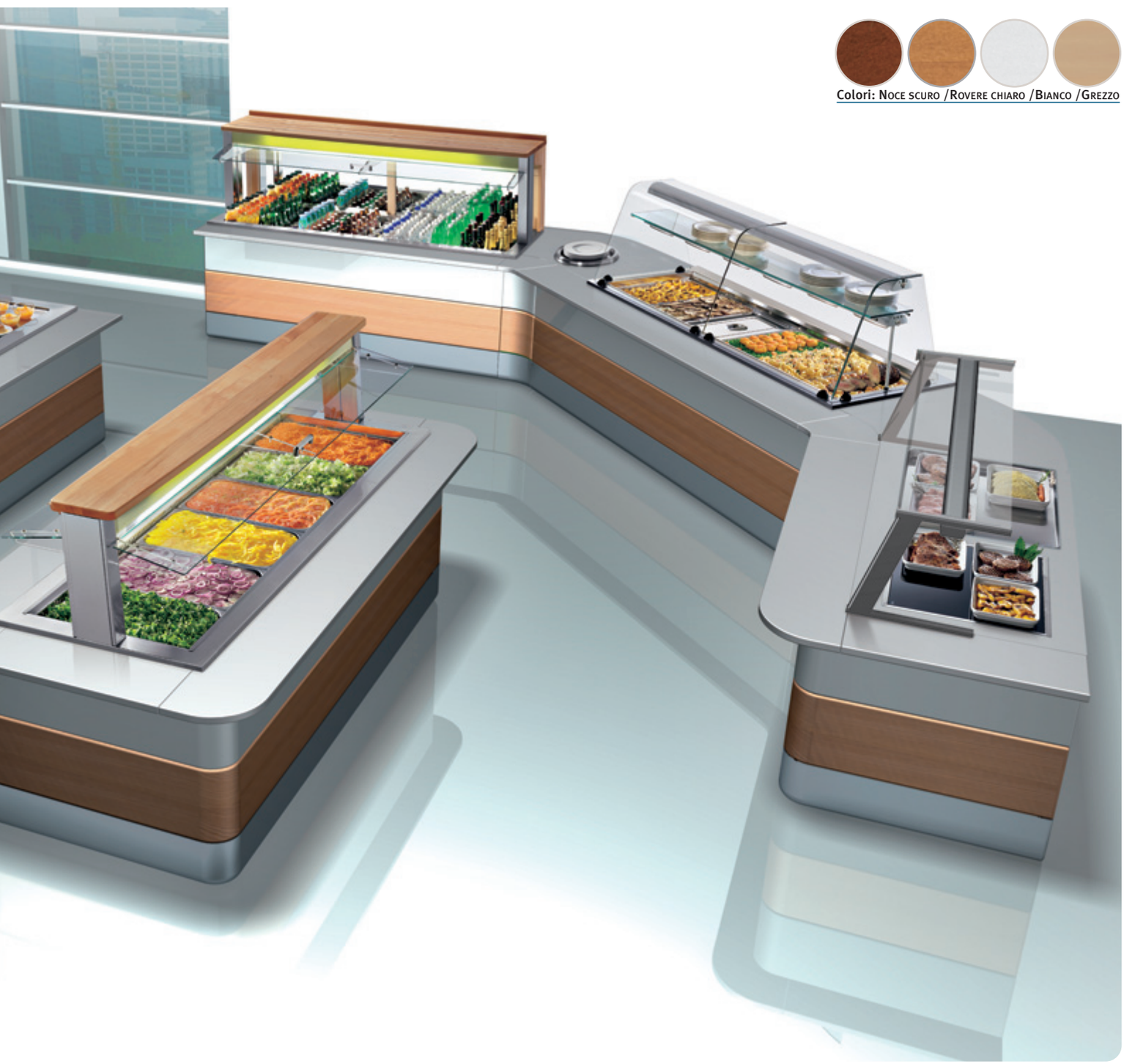
“DROP-IN”
Nel cuore dei tuoi progetti.



Creare soluzioni in armonia con l’arredamento della vostra sala

Da oggi, con l’innovativa proposta DROP-IN, è possibile personalizzare i tuoi progetti risolvendo tutte le necessità in termini di esposizione.
Date un tocco personale alla vostra sala.
La gamma delle funzioni da incasso permette un’ampia scelta che varia dal caldo al secco e dall’umido al refrigerato ottimizzando una distribuzione di tipo tradizionale in linea oppure in “free flow”.





Colori: Noce scuro /Rovere chiaro /Bianco /Grezzo

MEDD0004

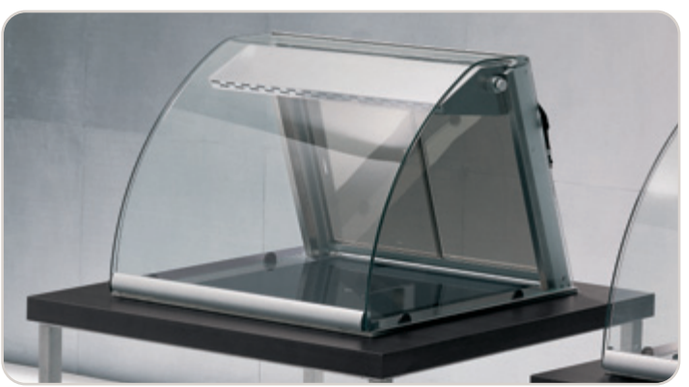
MEDD0004 › Vetrina calda umidificata da incasso per l'esposizione di cibi caldi, chiusa lato cliente con vetro curvo frontale temperato, 2 porte scorrevoli rimovibili in vetro a specchio sul lato operatore.

Illuminazione e riscaldamento con lampade ad infrarosso. Costruzione in AISI 304, vasca h 200 mm per contenitori GN 1/1, caricamento automatico acqua, controllo digitale della temperatura (+30°+80°C) e umidità aria (40/90 Rh%). 2 spilloni in dotazione (1 per 2GN). Accessoriabile con piani d'appoggio piastrellati GN1/1.

MEDD0014

MEDD0014 › Vetrina bagnomaria da incasso per l'esposizione di cibi caldi, chiusa lato cliente con vetro curvo frontale temperato, 2 porte scorrevoli rimovibili in vetro a specchio sul lato operatore.
Illuminazione e riscaldamento con lampade ad infrarosso. Costruzione in AISI 304, vasca raggiata h 200 mm per contenitori GN 1/1, controllo digitale della temperatura.
Accessoriabile con sonda controllo temperatura.

MEDD0032



MEDD0032 › Vetrina calda vetro ceramica da incasso per esposizione di cibi caldi, chiusa lato cliente con vetro curvo frontale temperato, 2 porte scorrevoli rimovibili in vetro a specchio sul lato operatore.
Illuminazione e riscaldamento con lampade ad infrarosso.

Costruzione in AISI 304 e montanti in alluminio anodizzato. Piano d'appoggio riscaldato in vetroceramica per l'esposizione di contenitori GN 1/1. Temperatura di contatto: +30°C/+110°C con controllo digitale.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità GN	L x P x H mm	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MEDD0002	Vetrina calda umidificata 2GN h 625	DESIGN	2 x 1/1	885 x 750 x 625	2.000	230/50/1
MEDD0003	Vetrina calda umidificata 3GN h 625	DESIGN	3 x 1/1	1.285 x 750 x 625	2.400	230/50/1
MEDD0004	Vetrina calda umidificata 4GN h 625	DESIGN	4 x 1/1	1.485 x 750 x 625	2.800	230/50/1
MEDD0012	Vetrina bagnomaria 2GN h 625	DESIGN	2 x 1/1	885 x 750 x 625	1.500	230/50/1
MEDD0013	Vetrina bagnomaria 3GN h 625	DESIGN	3 x 1/1	1.285 x 750 x 625	2.250	230/50/1
MEDD0014	Vetrina bagnomaria 4GN h 625	DESIGN	4 x 1/1	1.485 x 750 x 625	3.000	230/50/1
MEDD0032	Vetrina calda vetroceramica 2GN h 625	DESIGN	2 x 1/1	885 x 750 x 625	800	230/50/1
MEDD0033	Vetrina calda vetroceramica 3GN h 625	DESIGN	3 x 1/1	1.285 x 750 x 625	1.050	230/50/1
MEDD0034	Vetrina calda vetroceramica 4GN h 625	DESIGN	4 x 1/1	1.485 x 750 x 625	1.600	230/50/1

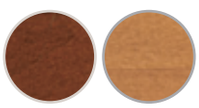
Sistema antiappanamento

GRAFFITI 2000

GRAFFITI 1400

GRAFFITI 1000

Espositore a parete refrigerato multitemperature, struttura in legno multistrato noce scuro. Vano refrigerato con evaporatore roll-bond sul retro, termometro/termostato elettronico di controllo. Ripiani interni in vetro temperato, vasca inox Aisi 304 e controvasca, aperture in plexiglass. A richiesta: **rovere chiaro allo stesso prezzo.**

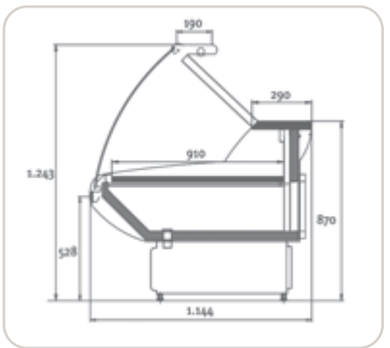


Colori: Noce scuro /Rovere chiaro

GRAFFITI 1400

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Peso kg
EFA1GRAF1000/S	Espositore a parete refrigerato	**GRAFFITI 1000**	1.055 x 680 x 1.385	300	125
EFA1GRAF1400/S	Espositore a parete refrigerato	**GRAFFITI 1400**	1.385 x 680 x 1.385	300	135
EFA1GRAF2000/S	Espositore a parete refrigerato	**GRAFFITI 2000**	2.045 x 680 x 1.385	550	178

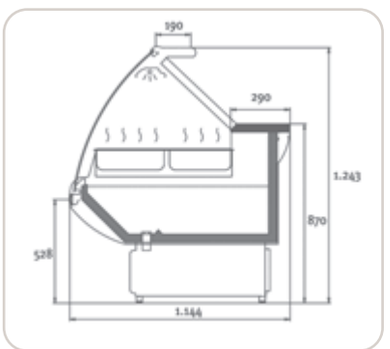
BANCO DA ESPOSIZIONE REFRIGERATO CON RISERVA REFRIGERATA



- Canalizzabile.
- Ventilazione frontale antiappannante.
- Potenziometro dei ventilatori.
- Refrigerazione ventilata con evaporatore preverniciato.
- Vani di riserva refrigerati.
- Piano di lavoro in acciaio inox 304 antigraffio.
- Piano esposizione in acciaio inox AISI 304 satinato da 91 cm.
- Interno del mobile in acciaio inox AISI 304.
- Portacarta.
- Valvola termostatica a refrigerazione R40A4.
- Vasca per raccolta condensa.
- Quadro elettronico.
- Piano appoggio superiore in alluminio verniciato.
- Illuminazione vetrina dotata di protezione lampada.
- Sbrinamento ventilato con arresto del compressore.

Attenzione: il prezzo del mobile non comprende le spalle.

BANCO DA ESPOSIZIONE VERSIONE BAGNOMARIA E CALDO



- Canalizzabile alle altre versioni ERGO PLUS con spalla piatta e fianco specchio.
- Riscaldamento vaschette gastronomia in bagnomaria o piano caldo.
- Plafoniera riscaldante su parte superiore.
- Piano di lavoro in acciaio inox 304 antigraffio.
- Interno del mobile in acciaio inox AISI 304.
- Quadro comando.
- Piano appoggio superiore in alluminio verniciato.
- Fornito con vetrina montata.

Attenzione: il prezzo del mobile non comprende le spalle.

Sistema di ventilazione

ERGO PLUS - Esempio di composizione

Codice	Descrizione	Modello	L mm	Dimensioni ingombro mm
CN-DEP100937RF CON GRUPPO	Refrigerato	ERGO PLUS EP100	937	937 x 1.144 x 1.243
CN-DEP1001250RF CON GRUPPO	Refrigerato	ERGO PLUS EP100	1.250	1.250 x 1.144 x 1.243
CN-DEP1001875RF CON GRUPPO	Refrigerato	ERGO PLUS EP100	1.875	1.875 x 1.144 x 1.243
CN-DEP1002500RF CON GRUPPO	Refrigerato	ERGO PLUS EP100	2.500	2.500 x 1.144 x 1.243
CN-DEP1003125RF CON GRUPPO	Refrigerato	ERGO PLUS EP100	3.125	3.125 x 1.144 x 1.243
CN-DEP1003750RF CON GRUPPO	Refrigerato	ERGO PLUS EP100	3.750	3.750 x 1.144 x 1.243
CN-DEP4001250BM BAIN-MARIE	Bagnomaria	ERGO PLUS EP400	1.250	1.250 x 1.144 x 1.243
CN-DEP4001875BM BAIN-MARIE	Bagnomaria	ERGO PLUS EP400	1.875	1.875 x 1.144 x 1.243
CN-DEP4002500BM BAIN-MARIE	Bagnomaria	ERGO PLUS EP400	2.500	2.500 x 1.144 x 1.243
CN-DEP4001250PC PIANO CALDO	Piano caldo	ERGO PLUS EP400	1.250	1.250 x 1.144 x 1.243
CN-DEP4001875PC PIANO CALDO	Piano caldo	ERGO PLUS EP400	1.875	1.875 x 1.144 x 1.243
CN-DEP4002500PC PIANO CALDO	Piano caldo	ERGO PLUS EP400	2.500	2.500 x 1.144 x 1.243

Montaggio vetrina per Mod. refrigerato lunghezza 937 - 1.250 - 1.875
Montaggio vetrina per Mod. refrigerato lunghezza 2.500 - 3.125 - 3.750
Maggiorazione canalizzazione
Maggiorazione spalla cadauna

Vetrine esposizione gelato mantecato

- Struttura superiore con vetri curvi e ribaltina posteriore.
- Isolamento in poliuretano iniettato senza HCFC/CFC.
- Evaporatore statico a pacco (alettato) con serpentina avvolta sulla vasca.
- Mobile in lamiera d'acciaio bianca e plastica blu.
- Vasca in lamiera d'acciaio bianca trattata anti-corrosione.
- Quattro ruote piroettanti.
- Luce fluorescente con interruttore.
- Termometro elettronico.
- Termostato elettronico.
- Compressore ermetico con protettore.
- Sistema condensante a pacco (alettato) con motoventilatore.
- Su richiesta e produzione speciale disponibili nei colori bianco, rosso e giallo.

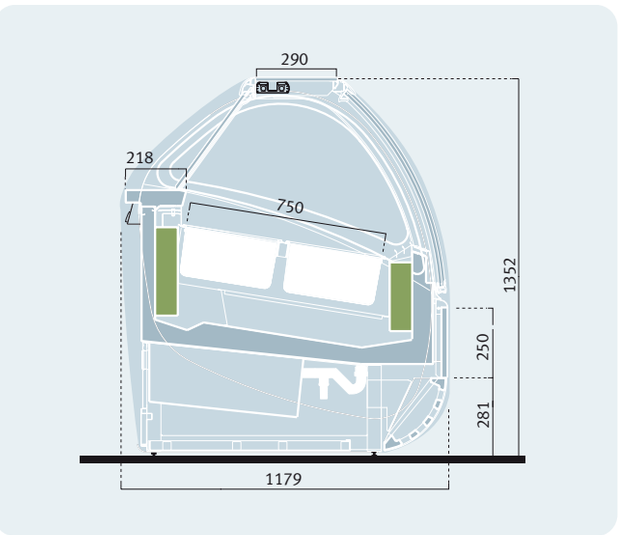
VASCHETTE GELATO NON COMPRESE

SLURP 7 DELUXE

SLURP 6 DELUXE

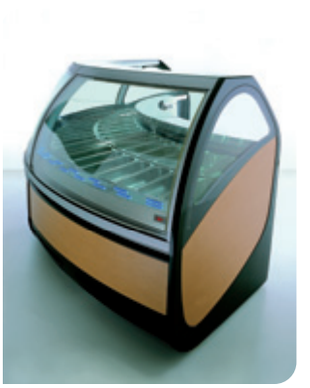
SLURP 9 DELUXE

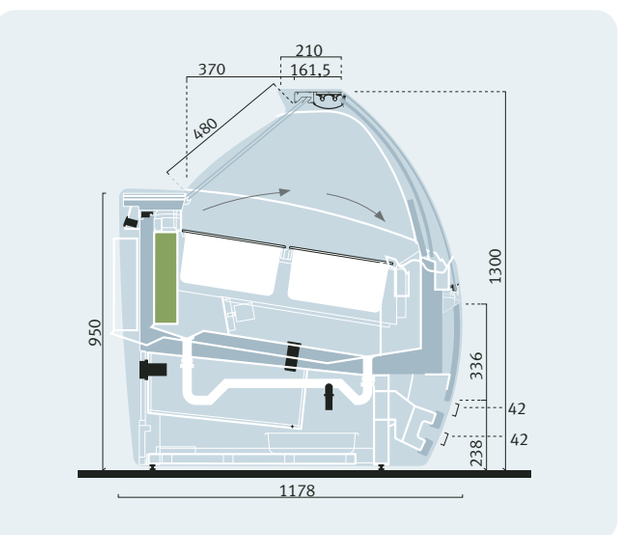
Codice	Descrizione	Modello	Capacità riserva	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
MLSLURP DELUXE 6	Vetri curvi - 6 vachette esposte	**SLURP 6 DELUXE**	18 vasch. da 5 litri	1.250 x 720 x 1.184	520	230/50/1	105
MLSLURP DELUXE 7	Vetri curvi - 7 vachette esposte	**SLURP 6 DELUXE**	21 vasch. da 5 litri	1.370 x 720 x 1.184	570	230/50/1	114
MLSLURP DELUXE 9	Vetri curvi - 9 vachette esposte	**SLURP 9 DELUXE**	27 vasch. da 5 litri	1.700 x 720 x 1.184	870	230/50/1	135



VETRINA ESPOSIZIONE GELATO MANTECATO P82

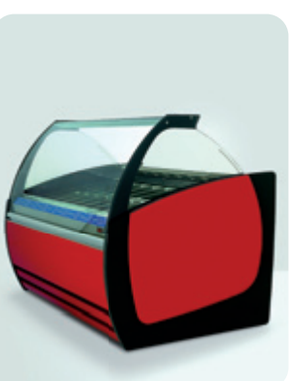
Piano esposizione in acciaio inox AISI 304 18/10. Basamento in metallo verniciato a polveri epossidiche con piedini regolabili. Scocca monolitica schiumata con poliuretano densità 40 kg/m3. Castello vetri in alluminio. Vetro frontale camera riscaldato apribile down-up. Fianco laterale in vetro pirolitico, temperato, riscaldato. Tettino con plafoniera di illuminazione integrata. Scorrevoli in plexiglas. Kit etichette segnagusti in PVC. Temperatura d'esercizio -18°C. Refrigerazione ventilata. Sbrinamento a gas caldo o a inversione di ciclo. Quadro comandi elettronico. Ripetitore lato cliente. Termometro digitale per controllo della temperatura d'esercizio. Unità di controllo con memoria interna "black box". Classe climatica CE (35°C/ 60% U.M.).



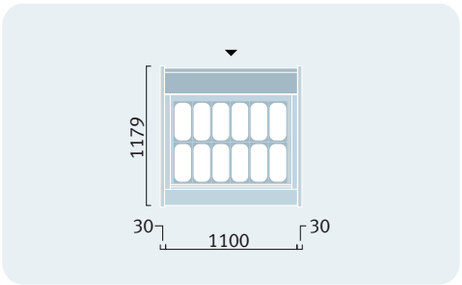


VETRINA ESPOSIZIONE GELATO MANTECATO P60

Piano esposizione in acciaio inox AISI 304 18/10. Basamento in metallo verniciato a polveri epossidiche con piedini regolabili. Scocca monolitica schiumata con poliuretano densità 40 kg/m3. Castello vetri autoportante. Vetro frontale camera riscaldato apribile up-down. Fianco laterale in vetro pirolitico, temperato, riscaldato. Tettino con plafoniera di illuminazione integrata. Scorrevoli in plexiglas. Kit etichette segnagusti in PVC. Temperatura d'esercizio -18°C. Refrigerazione ventilata. Sbrinamento a gas caldo. Quadro comandi elettronico. Ripetitore lato cliente. Termometro digitale per controllo della temperatura d'esercizio. Unità di controllo con memoria interna "black box". Classe climatica CE (35°C/ 60% U.M.).



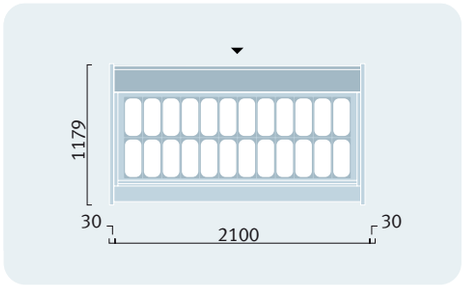
P82 1100 VASCHETTE 6+6 360x165



Codice

IDP82 1100

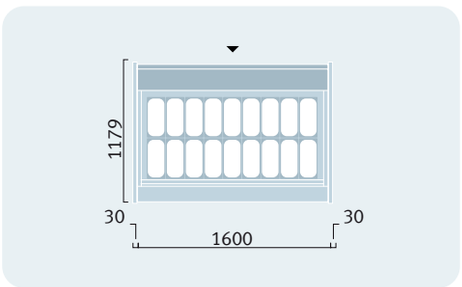
P82 2100 VASCHETTE 12+12 360x165



Codice

IDP82 2100

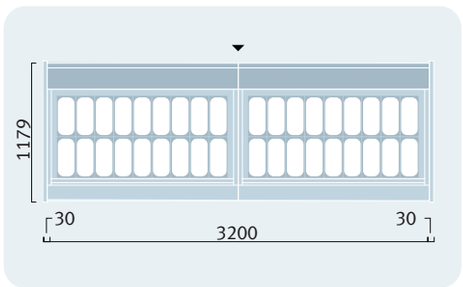
P82 1600 VASCHETTE 9+9 360x165



Codice

IDP82 1600

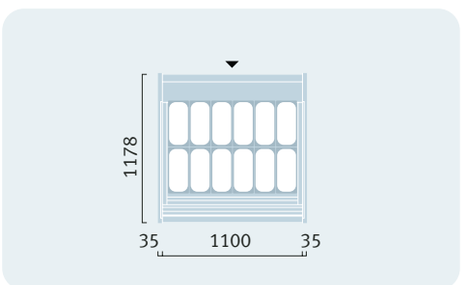
P82 3200 VASCHETTE 18+18 360x165



Codice

IDP82 3200

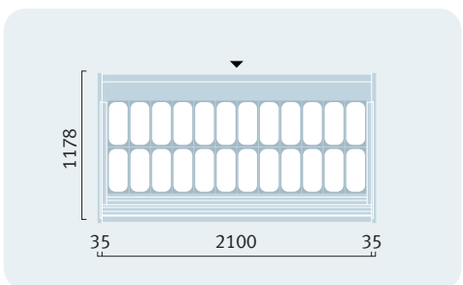
P60 1100 VASCHETTE 6+6 360x165



Codice

IDP60 1100

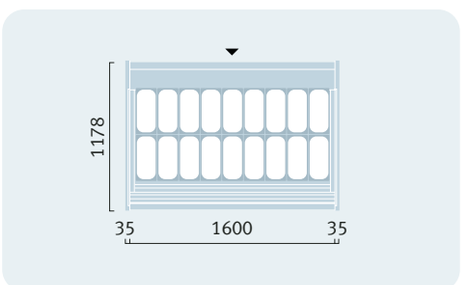
P60 2100 VASCHETTE 12+12 360x165



Codice

IDP60 2100

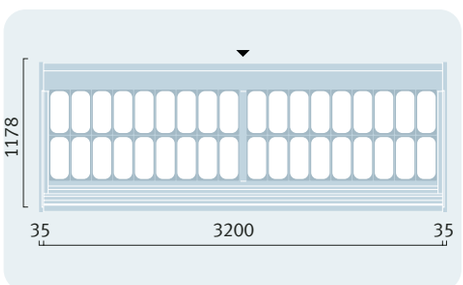
P60 1600 VASCHETTE 9+9 360x165



Codice

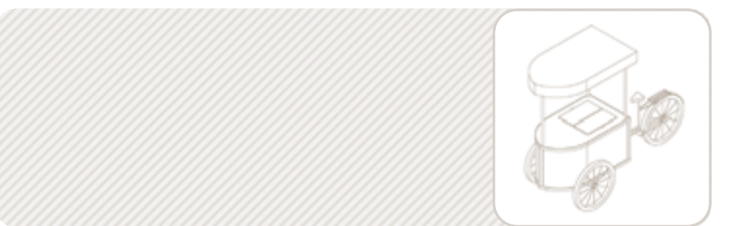
IDP60 1600

P60 3200 VASCHETTE 18+18 360x165



Codice

IDP60 3200



La tecnologia riscopre la bellezza del passato

Carrettino professionale per la vendita di gelato o granita, progettato per realizzare il punto focale nei luoghi di ristoro in modo da attirare l'attenzione e valorizzare il gelato come prodotto artigianale di qualità.

- Il sistema di refrigerazione del pozzetto a glicole consente di posizionare il carrettino all'esterno anche ad alte temperature + 40°C e non necessita sbrinamenti giornalieri.
- Struttura in acciaio con pannelli verniciati per esterno con colori a scelta.
- Sistema refrigerante statico.
- Piano di acciaio inox 20/10 AISI 304.
- Struttura tenda telescopica in acciaio e alluminio con la possibilità di regolare l'altezza in funzione alle necessità.
- Illuminazione esterna.
- Data la quantità di glicole anticongelante raffreddata dal compressore, il carrettino ha una eventuale autonomia di circa 3/4 ora senza alimentazione elettrica.
- **Optional:** porta coni, porta coppe, porta palette, colore e logo personalizzato, sistema di scarico/carico 20 litri, sistema doppia temperatura gelato/granita, sistema lavaporzionatore con carico e scarico incorporato da 15 litri.

Codice	Modello	Pozzetti N	Temperatura esercizio °C	Dimensioni carretto L x P x H mm	Dimensioni bici L x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
CFPROCOPIO 4P	**PROCOPIO 4P**	4+4	-10/-18	1.000 x 1.350 x 2.032	1.300 x 930	510	240/500/1	240
CFPROCOPIO 6P	**PROCOPIO 6P**	6+6	-10/-18	1.000 x 1.600 x 2.032	1.300 x 930	510	240/500/1	270
CFPROCOPIO 8P	**PROCOPIO 8P**	8+8	-10/-18	1.000 x 1.955 x 2.032	1.300 x 930	770	240/500/1	300

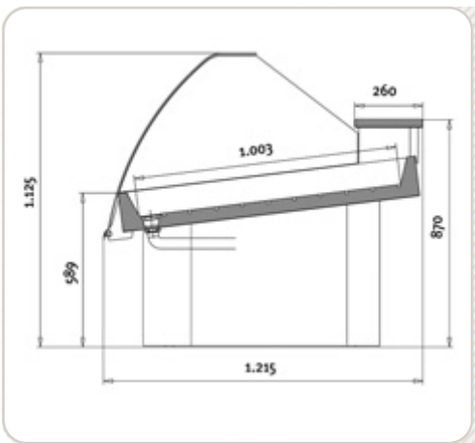
Banchi esposizione pesce

- Banco per l'esposizione e la vendita del pesce con gruppo refrigerante.
- Refrigerazione a piastra su piano esposizione inclinato.
- Acciaio inox AISI 316.

A richiesta:

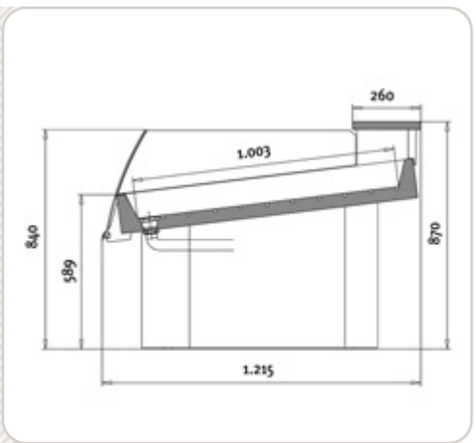
- Predisposto per l'allacciamento gruppo refrigerante remoto.
- 4 Ruote piroettanti.

Versione a **servizio assistito** completa di vetro "alto", piano lavoro in polietilene.



VARIO F-PV

Versione a **libero servizio** completa di vetro self-service, piano lavoro in polietilene.



VARIO F-PS

Codice	Descrizione	Modello	L mm	Dimensioni ingombro mm
CN-DVARIO F-PS 1250 CON GRUPPO	A libero servizio	**VARIO F-PS 1250**	1.250	1.250 x 1.215 x 870
CN-DVARIO F-PS 1875 CON GRUPPO	A libero servizio	**VARIO F-PS 1875**	1.875	1.875 x 1.215 x 870
CN-DVARIO F-PS 2500 CON GRUPPO	A libero servizio	**VARIO F-PS 2500**	2.500	2.500 x 1.215 x 870
CN-DVARIO F-PV 1250 CON GRUPPO	A servizio assistito	**VARIO F-PV 1250**	1.250	1.250 x 1.215 x 1.125
CN-DVARIO F-PV 1875 CON GRUPPO	A servizio assistito	**VARIO F-PV 1875**	1.875	1.875 x 1.215 x 1.125
CN-DVARIO F-PV 2500 CON GRUPPO	A servizio assistito	**VARIO F-PV 2500**	2.500	2.500 x 1.215 x 1.125

Espositori murali libero servizio

- Finitura esterna in lamiera preverniciata galvanizzata e vetrocamera.
- Condensatore alettato.
- Regolazione della temperatura da +2 a +8°C.
- Refrigerante CFC free R134a per mod. M 45 e R404a per mod. M 70L.
- 2 ripiani griglia in dotazione.

M 45

M 70L

Codice	Descrizione	Modello	Volume litri	Capacità lattine N/330 ml	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
GRF100101	Espositore murale	**M 45**	56	60	450 x 440 x 820	400	220-240/500/1	40
GRF100102	Espositore murale	**M 70L**	190	270	700 x 700 x 1.420	1.350	220-240/500/1	100

Dispenser olio e aceto

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg
ACAT0CO000OA	Dispenser Olio-Aceto - capacità 6+6 litri	**CONDI**	370 x 280 x 600	10

Dispenser formaggio

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg
ACAT0GR000FG	Dispenser Formaggio grattugiato - capacità 3,5 litri	**GRANA**	170 x 220 x 500	7

Dispenser ketchup

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg
ACAT0SA000KM	Dispenser Ketchup o Maionese	**SALSI'**	150 x 220 x 390	4

Dispenser alimenti prime colazioni

KRSCO17

KRSCO18

KRSCO19

Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri
KRSCO10	Dispenser per latte, refrigerato	250 x 400 x h 640	6
KRSCO17	Dispenser cereali a mulino	180 x 290 x h 580	3
KRSCO18	2 dispenser cereali a mulino	360 x 290 x h 580	2 x 3
KRSCO19	3 dispenser cereali a mulino	Ø 480 h 600	3 x 3
KRSC021	Dispenser per succhi refigerato a ghiaccio	190 x 340 x h 570	4 lt + ICE
KRSC022	Dispenser per succhi refigerato a ghiaccio	230 x 400 x h 650	7 lt + ICE
KRDS37	Dispenser per succhi refigerato a ghiaccio	260 x 360 x h 550	8

KRSCO10

KRSCO21

KRSCO22

KRDS37

CHAFING DISHES › Sono realizzati in acciaio inox, con coperchio rotante a scomparsa o normale. Tutti i modelli sono completi di due fornelletti (escluso gel combustibile). Sono escluse inoltre le bacinelle Gastronorm interne che potranno essere per i modelli Alpha, Beta, Dedra e Kappa: una da 1/1, oppure due da 1/2, oppure tre da 1/3. Per il modello Ovale una bacinella 580 x 65 mm. È disponibile la versione con riscaldamento elettrico per i modelli Alpha e Beta.

DEDRA › In acciaio cromato. Dotato di 2 contenitori per combustibile.

KRCD-CONT

KRBETA

KRDEDRA

KRCD-CONT

KRALPHA

Codice	Descrizione	L x P x H mm
KRALPHA	Chafing Dish Gastronorm 1/1 - coperchio Roll top	543 x 343 x 455
KRBETA	Chafing Dish Gastronorm 1/1 - coperchio normale	543 x 343 x 355
KRDEDRA	Chafing Dish Gastronorm 1/1 h 65 mm - coperchio normale	543 x 343 x 355
KRCD-GEL	Combustibile in gel, durata 2 ore	
KRCD-CONT	Contenitore per combustibile	
KRCD-HEAT	Riscaldatore elettrico per Chafing Dish - 450 W	ø 135 h 100-140
KR950-000	Piastra elettrica per mod. ALPHA e BETA - 240 W	

TRADIZIONALE › Alimentazione elettrica. Coperchio e contenitore in acciaio inox.
Regolazione temperatura da 50 a 95 °C.

OVALE › In acciaio cromato con maniglie dorate. Dotato di 2 contenitori per combustibile.

KAPPA › In acciaio cromato con maniglie dorate. Dotato di 2 contenitori per combustibile.

KRTRADIZIONALE

KROVALE

KRKAPPA

Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri
KRKAPPA	Chafing Dish Gastronorm 1/1 h 65 mm - coperchio roll top con apertura 90°	670 x 470 x h 450	9,0
KROVALE	Chafing Dish per bacinella 580 x h 65 mm - coperchio Roll top con apertura 90°	640 x 400 x h 450	9,0
KRTRADIZIONALE	Chafing Dish per zuppe e minestre	381 x 381 x h 365	10,0

Distributori prime colazioni

- Contenitori e pentole interamente in acciaio inox AISI 304.
- Pentole da 10 litri complete di coperchio.
- Rubinetti in plastica facilmente smontabili per la pulizia quotidiana.
- Riscaldamento mediante resistenza elettrica a bagnomaria 2.000 W, 230 V regolata da termostato 30° - 90° C e controllata da spia luminosa.
- Piedini di sostegno in acciaio inossidabile.

MZ743.L3

MZ744.A4

Codice	Descrizione	L x P x H mm
MZ744.L4	Distributore 4 pentole su mobile	1.180 x 420 x 1.300
MZ743.L3	Distributore 3 pentole su mobile	920 x 420 x 1.300
MZ742.L2	Distributore 2 pentole su mobile	620 x 420 x 1.300
MZ744.A4	Distributore 4 pentole su piedi	1.180 x 420 x 600
MZ743.A3	Distributore 3 pentole su piedi	920 x 420 x 600
MZ742.A2	Distributore 2 pentole su piedi	620 x 420 x 600

Macchine per la produzione e distribuzione di caffé e the filtrati

- Sistema di produzione a filtraggio lento che permette il riscaldamento e la distribuzione diretta di caffè e/o the.
- Costruite in acciaio inox 18/10.
- Funzionamento automatico.
- Alimentazione idrica automatica: attacco G3/4 (ad esclusione del mod. T.3).

T.3

Codice	Modello	Produzione litri	Tazze N	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CA001T010	T.3	3	30 da 100 cc.	345 x 400 x 560	10	1.5	230/50/1
CA001T020	T.5	5	50 da 100 cc.	390 x 460 x 540	13	2.3	230/50/1
CA001T030	T.9	9	90 da 100 cc.	390 x 460 x 630	14	2.3	230/50/1
CA001T050	T.20	20	200 da 100 cc.	490 x 610 x 697	21	5.6	400/50/3
CA001T061	T.30	30	300 da 100 cc.	512 x 710 x 749	28	5.6	400/50/3
CA001T070	T.50	50	500 da 100 cc.	512 x 710 x 877	30	5.6	400/50/3

Gruppi alberghieri per produzione e distribuzione bevande prima colazione

- Apparecchio completo per la preparazione, conservazione e distribuzione delle bevande per la prima colazione.
- Composto da 3 differenti apparecchiature completamente indipendenti: una macchina per caffè e the Termorapid, un Produttore di Acqua Calda ed un Contenitore Bagnomaria per il latte.
- Costruito in acciaio inox 18/10 a funzionamento automatico.
- Regolazione termostatica della temperatura.
- Alimentazione idrica automatica: attacco G 3/4.

GAT.20

Codice	Modello	Produzione	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CA002GAT010	GAT.5	5 l- 50 tazze da 100 cc di caffè. 1 l ogni 2 min. di acqua calda a ciclo continuo. 5 ldi latte - 25 tazze da 200 cc.	740 x 460 x 540	25	6,2	400/50/3
CA002GAT020	GAT.9	9 l - 90 tazze da 100 cc di caffè. 1 l ogni 2 min. di acqua calda a ciclo continuo. 10 l di latte - 50 tazze da 200 cc.	740 x 460 x 630	28	6,2	400/50/3
CA002GAT040	GAT.20	20 l - 200 tazze da 100 cc di caffè. 1 l ogni 2 min. di acqua calda a ciclo continuo. 20 l di latte - 100 tazze da 200 cc.	892 x 550 x 697	44	10,4	400/50/3
CA002GAT050	GAT.50	50 l - 500 tazze da 100 cc di caffè. 1 l ogni 2 min. di acqua calda a ciclo continuo. 50 l di latte - 250 tazze da 200 cc.	1.086 x 650 x 877	65	12,8	400/50/3

Contenitori bagnomaria per produrre, riscaldare e distribuire bevande

CONTENITORI BAGNOMARIA › Per preparare, scaldare e distribuire qualsiasi bevanda. Particolarmente indicato per il latte. Sistema di riscaldamento a bagnomaria. Regolazione termostatica della temperatura. Alimentazione idrica: attacco G 3/4.

BMT.20

BM.10

Codice	Modello	Produzione	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CA005BM010	BM.5	5 l - 25 tazze da 200 cc.	296 x 390 x 473	5	0,9	230/50/1
CA005BM020	BM.10	10 l - 50 tazze da 200 cc.	346 x 440 x 576	8	1,5	230/50/1
CA005BM030	BM.20	20 l - 100 tazze da 200 cc.	447 x 540 x 643	12	2,4	230/50/1
CA005BM040	BM.30	30 l - 150 tazze da 200 cc.	548 x 610 x 614	22	4,8	400/50/3
CA005BM050	BM.50	50 l - 250 tazze da 200 cc.	548 x 610 x 825	26	4,8	400/50/3
CA005BM100	BMT.5	5+5+5 l- 75 tazze da 200 cc. Composto da 3 cont. bagnomaria da 5 l completamente indipendenti	700 x 390 x 513	17	2,7	230/50/1
CA005BM110	BMT.10	10+10+10 l - 150 tazze da 200 cc. Composto da 3 cont. bagnomaria da 10 l completamente indipendenti	895 x 460 x 630	24	4,5	400/50/3
CA005BM120	BMT.20	20+20+20 litri - 300 tazze da 200 cc. Composto da 3 cont. bagnomaria da 20 l completamente indipendenti	1.190 x 590 x 672	41	7,2	400/50/3

Produttori e distributori di acqua calda

Per la produzione a ciclo continuo di acqua calda a 90°. Regolazione termostatica della temperatura. Costruiti in acciaio inox 18/10. Alimentazione idrica automatica: attacco G 3/4.

HWU.10

Codice	Modello	Produzione	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CA005BM500	HWU.10	1 l di acqua calda ogni 2 min. con una riserva massima di 7,7 l	336 x 440 x 576	10	2,4	230/50/1
CA005BM510	HWU.20	1 l di acqua calda ogni 2 min. con una riserva massima di 16 l	390 x 560 x 643	15	4,8	400/50/3
CA005BM520	HWU.30	2 l di acqua calda al min. con una riserva massima di 22 l	494 x 590 x 673	22	9,6	400/50/3
CA005BM540	HWU.50	2 l di acqua calda al min. con una riserva massima di 55 l	494 x 590 x 873	28	9,6	400/50/3

Cioccolatiere bagnomaria per cioccolato in tazza

CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA › In versione dorata per preparare, cuocere e distribuire un ottima cioccolata in tazza. Costruite in acciaio inox 18/10. Regolazione termostatica della temperatura. Alimentazione idrica: attacco G 3/4.

CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA › Per preparare, cuocere e distribuire un ottima cioccolata in tazza. Costruite in acciaio inox 18/10. Regolazione termostatica della temperatura. Alimentazione idrica: attacco G 3/4.

CC.10

CCD.10

Codice	Modello	Produzione	L x P x H mm	Peso	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CA006CC010	**CC.5**	5 litri - 25 tazze da 200 cc	296 x 390 x 478	6	0,9	230/50/1
CA006CC020	**CC.10**	10 litri - 50 tazze da 200 cc	346 x 440 x 588	9	0,9	230/50/1
CA006CC030	**CC.20**	20 litri - 100 tazze da 200 cc	447 x 540 x 668	14	1,85	230/50/1
CA006CC011D	**CC.D.5**	5 litri - 25 tazze da 200 cc	296 x 390 x 486	6	0,9	230/50/1
CA006CC021D	**CC.D.10**	10 litri - 50 tazze da 200 cc	346 x 440 x 596	9	0,9	230/50/1
CA006CC031D	**CC.D.20**	20 litri - 100 tazze da 200 cc	447 x 540 x 665	14	1,85	230/50/1

Cioccolatiere da banco

Distributore da banco per la mescita di cioccolata densa e di altre bevande calde. Contenitore in policarbonato atossico, rubinetto smontabile e termostato regolabile per un preciso controllo della temperatura.

DELICE GOLD

DELICE SILVER

DELICE BLACK

Codice	Modello	Estetica	Capacità litri	L x P x H mm
UGDELICE BLACK	**DELICE BLACK**	Black	5	260 x 320 x 495
UGDELICE GOLD	**DELICE GOLD**	Gold	5	260 x 320 x 495
UGDELICE SILVER	**DELICE SILVER**	Silver	5	260 x 320 x 495

Cioccolatiera a fontana

Prepara, scalda e distribuisce cioccolata in tazza e realizza l'effetto scenico di ricaduta del cioccolato. Mantiene inalterato il gusto nel tempo grazie al sistema bagnomaria. Costruita in acciaio inox 18/10 con doratura.

Codice	Descrizione	Modello	Produzione oraria	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CA006CC016D	Cioccolatiera a fontana dorata	**CCFD5**	110 tazze	296x 390 x 652	0,9	230/50/1

Contenitori termici in acciaio inox con e senza resistenza per bevande

CONTENITORE TERMICO CON RESISTENZA
Per riscaldare, mantenere a temperatura e distribuire le bevande. Costruiti in acciaio inox 18/10 con pareti coibentate con intercapedine ad aria e dotati di resistenza a secco. Regolazione termostatica della temperatura.

CONTENITORE TERMICO
Per mantenere a temperatura e distribuire le bevande. Costruiti in acciaio inox 18/10 con pareti coibentate ed intercapedine ad aria. Funzionamento come normali thermos. Se preriscaldati hanno una dispersione di temperatura di soli 2-3° l'ora.

Codice	Modello	Produzione	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CA008CR010	**CTR.5**	5 l - 25 tazze da 200 cc.	203 x 390 x 442	5	0,5	230/50/1
CA008CR020	**CTR.10**	10 l - 50 tazze da 200 cc.	248 x 440 x 548	7	0,7	230/50/1
CA008CR030	**CTR.20**	20 l - 100 tazze da 200 cc.	346 x 540 x 548	13	2	230/50/1
CA008CR040	**CTR.30**	30 l - 150 tazze da 200 cc.	470 x 590 x 570	16	2	230/50/1
CA008CR050	**CTR.50**	50 l - 250 tazze da 200 cc.	470 x 590 x 650	20	2	230/50/1
CA007CT010	**CT.5**	5 l - 25 tazze da 200 cc.	203 x 330 x 442	4		
CA007CT020	**CT.10**	10 l - 50 tazze da 200 cc.	248 x 380 x 548	6		
CA007CT030	**CT.20**	20 l - 100 tazze da 200 cc.	346 x 480 x 548	10		
CA007CT040	**CT.30**	30 l - 150 tazze da 200 cc.	470 x 530 x 570	14		
CA007CT050	**CT.50**	50 l - 250 tazze da 200 cc.	470 x 530 x 650	18		

Distributori di bevande calde

Distributori ad una e due selezioni funzionanti automaticamente con prodotti solubili in acqua calda, quali ad esempio orzo, caffé al ginseng, tisane, cioccolata ed altro.

- Display con chiare e complete indicazioni operative.
- Sistema elettronico di controllo dosaggio solubili ed acqua per uso di tazze piccole e grandi.
- Ciclo di risciacquo per lavaggio miscelatori.
- **A richiesta gestione tramite smart card.**

M 20/1

Codice	Modello	Contenitori polvere liofilizzata N	L x P x H mm
UGM20/1	**M 20/1**	1	200 x 330 x 570
UGM20/2	**M 20/2**	2	200 x 330 x 570

Carrelli per la distribuzione di bevande

CART › Carrello chiuso con antine a battente per preparazione riscaldamento e distribuzione di bevande, dotato di Contenitori Termici con Resistenza fissati con pratico sistema di Attacchi a Baionetta. Dotato di 6 cestelli 50x50 su guide telescopiche, 4 ruote girevoli in acciaio inox (di cui una con freno) e manico per la guida e borsina gettarifiuti. Costruito in acciaio inox 18/10.

CATT › Carrello chiuso con antine a battente, dotato di Contenitori Termici fissato con pratico sistema di Attacchi a Baionetta. Dotato di 6 cestelli 50x50 su guide telescopiche, 4 ruote girevoli in acciaio inox di cui una con freno e manico per la guida e borsina gettarifiuti. Costruito in acciaio inox 18/10. Per la distribuzione di bevande mantenute a temperatura con una variazione di soli 2/3° l'ora.

CATT.20

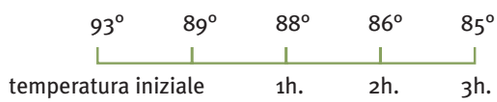
Codice	Descrizione	Modello	Capacità	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CA010CAR060		**CART.5**	5+5+5 l - tazze 75 da 200 cc	1.400 x 800 x 1.330	111	1,5	230/50/1
CA010CAR050	**Carrello armadio**	**CARTM.5**	5+10+5 l - tazze 100 da 200 cc.	1.400 x 800 x 1.430	113	1,7	230/50/1
CA010CAR010	**con contenitori**	**CART.10**	10+10+10 l - tazze 150 da 200 cc.	1.400 x 800 x 1.430	117	2,1	230/50/1
CA010CAR020	**termici con resistenza**	**CARTM.10**	10+20+10 l - tazze 200 da 200 cc.	1.400 x 800 x 1.430	123	3,4	230/50/1
CA010CAR030		**CART.20**	20+20+20 l - tazze 300 da 200 cc.	1.400 x 800 x 1.430	135	6	230/50/1
CA009CAT060		**CATT.5**	5+5+5 litri - tazze 75 da 200 cc	1.400 x 800 x 1.330	108		
CA009CAT050	**Carrello armadio**	**CATTM.5**	5+10+5 litri - tazze 100 da 200 cc	1.400 x 800 x 1.430	110		
CA009CAT010	**con contenitori termici**	**CATT.10**	10+10+10 litri - tazze 150 da 200 cc	1.400 x 800 x 1.430	114		
CA009CAT020	**senza resistenza**	**CATTM.10**	10+20+10 litri - tazze 200 da 200 cc	1.400 x 800 x 1.430	118		
CA009CAT030		**CATT.20**	20+20+20 litri - tazze 300 da 200 cc	1.400 x 800 x 1.430	126		

Contenitori isotermici in polipropilene per il trasporto e la distribuzione di bevande

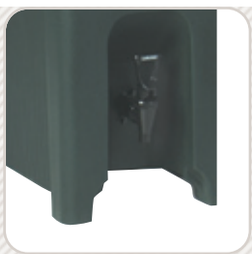
Realizzati in un unico blocco di polietilene, con un anima di poliuretano espanso, isolano per ore i liquidi riducendo le perdite di temperatura. La guarnizione posta sotto al coperchio ed i ganci di chiusura in nylon fissati su placche incorporate al contenitore, assicurano un'ottima tenuta termica. L'erogazione avviene tramite un rubinetto, smontabile per una facile pulizia.

Colori disponibili: Marrone, Blu ardesia, Nero

Il test effettuato sul modello KRL500 (19 l) mostra un calo della temperatura media di 2° C all'ora.



Ganci di chiusura



Rubinetto

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri
KRKRL100	**Contenitore isotermico per liquidi**	278 x 254 x 439	3,8
KRKRL1000		406 x 514 x 622	37,8
KRKRL350	**Contenitore isotermico per liquidi senza rubinetto**	225 x 419 x 457	13,2
KRXB300	**Contenitore per liquidi.**	336 x 508 x 508	11
KRXB500		336 x 508 x 711	19
KRXBAL	**Alzata per contenitore per liquidi KRB300 e KRB500.**	355 x 520 x 125	

Un contenitore isotermico rivoluzionario che garantisce un'ottima tenuta termica grazie alla guarnizione integrata sotto il coperchio, mantiene il caldo o il freddo più a lungo. Privo di ganci, è facile da pulire. Il coperchio si chiude con un facile movivento a vite, ed evita le fuoriuscite durante il trasporto. è disponibile come optional l'alzata per ospitare tazze o bicchieri oltre i 10 cm.

Colore: Nero

Macchine per caffé, macinacaffé e macinadosatori

PORTOFINO RESTYLING › Macchina per caffè espresso, semiautomatica con autolivello o digitale.

PORTOFINO RESTYLING

RR45/S

Codice	Descrizione	Modello	N Gruppi	Capacità litri	L x P x H mm	Assorb. Ampere	Alimentazione V/Hz	Resistenza W
BIAA310P2452002	Macchina semiautomatica	Portofino Restyling	2	12	710 x 530 x 470	17	230-380/50-60	3.500/4.500
BIAA310P3452001	Macchina semiautomatica	Portofino Restyling	3	18	920 x 530 x 470	13	230-380/50-60	4.500/5.500
BIAA310D2452004	Macchina digitale	Portofino Restyling	2	12	710 x 530 x 470	21	230-380/50-60	3.500/4.500
BIAA310D3452001	Macchina digitale	Portofino Restyling	3	18	920 x 530 x 470	16	230-380/50-60	4.500/5.500

Codice	Descrizione	Modello	Capacità cont. kg	Produz. kg/ora	Giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza HP	Alimentazione V/Hz
BI0006004200005	Macinadosatore semiautomatico	RR45/S	1,2	9	1.380	200 x 320 x 590	12	0,25	220-240/380
BI0004004200005	Macinadosatore automatico	RR45/A	1,2	9	1.380	200 x 320 x 590	12	0,25	220-240/380

Optional Portofino Restyling

Codice	Descrizione
BI14545.6.00.09	Impianto Gas PFR 2 gruppi
BI14546.6.00.09	Impianto Gas PFR 3 gruppi
BI00708.2.00.08	Scaldatazze Elettrico PFR 2 gruppi
BI01848.2.00.08	Scaldatazze Elettrico PFR 3 gruppi

COMA1000

COMA1000 › Macchina del caffè con piatto caldo. In dotazione 1 caraffa in acrilico con base in acciaio inox.

COMA20 › Per scaldare caraffe con thè e caffé. In acciaio inox con 2 piatti caldi, controlli separati.

COMA20

COMA2

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	Preparaz. caraffa	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
KRCOMA1000	Macchina per caffé filtrato	COMA1000	1,6	6 minuti	215 x 385 x 460	2.000	230/50/1	6,5
KRCOMA20	Mantenitore caldo per caraffe	COMA20			358 x 218 x 80	160	230/50/1	
KRCOMA2	Set 2 caraffe in vetro per macchina caffé	COMA2	1,7		ø 150 h 175			1
KRCOMAF1	Confezione 1.000 filtri per macchina caffé	COMAF1						

Macchine per caffé, macinacaffé e macinadosatori

MACCHINA MANUALE 2 GRUPPI PER CAFFE' ESPRESSO DUO PRO P500 › La macchina da caffè manuale per caffè espresso è rivolta ad utilizzatori professionali quali ristoranti, piccoli bar, pasticcerie, comunità e permette l'utilizzo con caffè in polvere. La macchina, partendo da fredda, è in grado di erogare caffè, acqua calda, vapore, in circa 2 minuti.
Ogni gruppo d'erogazione è completamente indipendente, dotato ciascuno di proprio elemento riscaldante, pompa, comandi e controlli dedicati. Può essere attivato indipendentemente, secondo le esigenze, con notevole risparmio energetico.
Il serbatoio, di grandi dimensioni, permette l'utilizzo anche d'acqua minerale o filtrata evitando i problemi di manutenzione causati da acqua di rete particolarmente ricca di calcare. La mancanza d'acqua nel serbatoio è segnalata con una spia che si accende sul cruscotto. Un sistema elettromeccanico blocca il funzionamento della macchina, evitando possibili danni causati da un utilizzo anomalo, senza acqua. La carrozzeria è interamente realizzata in acciaio inossidabile lucido, senza alcuna parte in plastica a vista, così da conferire al prodotto un look moderno, funzionale, professionale. La parte superiore della macchina è arricchita con uno scaldatazze, amovibile, in acciaio inox lucido, scaldato e ventilato per induzione.

MACINACAFFE' LUX PLUS › Carrozzeria in acciaio inossidabile lucido. Macine di tipo conico, in acciaio temperato per garantire la durata e le prestazioni nel tempo. Interruttore di macinazione continua.

LUX PLUS

DUO PRO P500

Codice	Descrizione	Modello	Capacità	Tempo riscaldam.	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
NX0071820250	Macchina manuale per caffé espresso	DUO PRO P500	2x200 cc.	2 min	500 x 330 x 430	2.500	230/50/1	24
NX0079800250	Macinacaffé	LUX PLUS	250 g		95 x 180 x 300	150	230/50/1	1,8
NX0071400600	Macchina da caffé per cialde 2 filtri	ESPRESSSO ELECTRONIC	3 litri	2 min	220 x 300 x 350	1.850	230/50/1	14

MACCHINA DA CAFFE' PER CIALDE ESPRESSSO ELECTRONIC › Macchina da caffè a cialde, utilizzabile in ristoranti, piccoli bar, comunità, uffici, casa. Comandi elettronici programmabili, per erogazione caffè in cialda e sezione separata montalatte. La macchina è fornita con due filtri a setaccio di diverso diametro.
Un meccanismo di regolazione a vite micrometrica, permette alla camera d'infusione di adattarsi perfettamente e compensare le leggere differenze riscontrabili fra i vari tipi di cialda.
La stuttura è realizzata in acciaio trattato con vernice epossidica, mentre il frontale è realizzato in acciaio inossidabile lucido. La parte superiore della macchina, in acciaio inox lucido, funziona da scaldatazze.
Due scambiatori di calore completamente indipendenti, permettono l'erogazione di caffè e di vapore, anche contemporaneamente. Il pannello comandi elettronico a membrana, è diviso in due sezioni: Vapore e Caffè.
La sezione vapore è dotata di:
- Tasto accensione scambiatore vapore e tasto erogazione vapore.
- Spia accensione scambiatore vapore e spia pronto vapore.
- Dispositivo automatico monta latte e lancia erogazione vapore.

La sezione caffè è dotata di:
- Tasto accensione scambiatore e tasto a sfioramento per dose caffè corto o lungo, tasto per programmazione ed erogazione continua.
- Spia accensione scambiatore e led di segnalazione.

ESPRESSSO ELECTRONIC

Scatole di stoccaggio in polietilene

Le scatole da stoccaggio in polietilene bianco sono la soluzione economica per la conservazione degli alimenti. Massimizzano lo spazio utile, sono dotate di coperchi che consentono un'ottima chiusura e una facile impilabilità.
Possono essere lavati in lavastoviglie ed hanno un'ottima durata.

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri
KR1093-0	Scatola stoccaggio in polietilene con coperchio	380 x 265 x 155	9
KR1094-0	Scatola stoccaggio in polietilene con coperchio	380 x 265 x 230	14
KR1172-0	Scatola stoccaggio in polietilene con coperchio	530 x 396 x 159	30
KR1173-0	Scatola stoccaggio in polietilene con coperchio	530 x 396 x 255	40
KR1183-0	Scatola stoccaggio in polietilene con coperchio e ruote	530 x 396 x 378	60
KR1178-0	Falso fondo	432 x 332 x 12	
KR1180-0	Falso fondo	416 x 262 x 10	

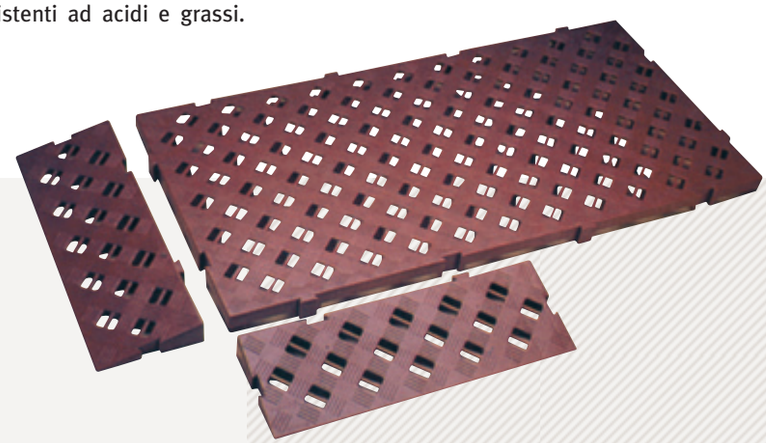
Tramogge carrellate

I contenitori per ingredienti sono realizzati in polietilene bianco con coperchio scorrevole in policarbonato trasparente, sono dotati di quattro ruote di diametro 7,6 cm. fissate con bulloni a piastre incorporate nel contenitore. Questi contenitori sono adatti per contenere prodotti sfusi come farine e zucchero. Sono della perfetta altezza per essere riposti sotto i tavoli da lavoro. Il contenitore per le verdure è dotato di un pratico rubinetto anteriore che permette di eliminare l'acqua di lavaggio.

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri
KRTR32	Tramoggia sottobanco	322 x 724 x 708	102
KRTR36	Tramoggia sottobanco	390 x 750 x 735	136
KRTR44	Tramoggia sottobanco	470 x 750 x 735	166
KRTRC32	Tramoggia sottobanco per vegetali e frutta con rubinetto	560 x 610 x 585	121

Pedane modulari isolanti

Le pedane modulari isolanti sono realizzate in polietilene, facili da montare e da pulire. Ideali per i posti di lavoro dove si rimane in piedi a lungo, hanno un effetto ammortizzante ed antiscivolo, inoltre sono isolanti e resistenti ad acidi e grassi. Resistenti a temperature comprese fra -40 °C e +80 °C.



Codice	Descrizione	L x P x H mm
KRPL971R	Pedana rossa	500 x 500 x 5
KRPL973R	Pedana rossa	1.000 x 500 x 5
KRPL975R	Scivolo laterale rosso	500 x 210 x 5

Panche di sostegno per derrate

Realizzate in polietilene a doppia parete in un unico pezzo, le panche di sostegno, sono estremamente durature. Inattaccabili dalla ruggine e facili da pulire, permettono di immagazzinare in modo pratico ed efficiente prodotti alimentari, garantendo un'altezza da terra di 30 cm.

Colore: GRIGIO

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Portata kg
KRMRS300	Pedana per cella frigorifera	560 x 760 x 300	683
KRMRS360	Pedana per cella frigorifera	560 x 910 x 300	683
KRMRS480	Pedana per cella frigorifera	560 x 1.220 x 300	1.365
KRMRS600	Pedana per cella frigorifera	535 x 1.520 x 300	1.365

Griglia portapiatti

Le griglie interne dei carrelli serie Shell possono essere utilizzate in modo autonomo direttamente in cucina, posizionandole singolarmente a parete mediante apposita barra di sostegno. Un valido aiuto vicino al banco di lavoro.

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri
KRGS-RI/SHELL	Sistema grigliato per piatti in rilsan	470 x 230 x 730	20
KRGS-AI/SHELL	Sistema grigliato per piatti in acciaio	470 x 230 x 730	20
KRAS-AI/GS	Asta per aggancio a parete del sistema grigliato		

Cestelli movimentazione e stoccaggio piatti

È un ottimo strumento per il trasporto dei piatti nei vari settori della cucina. Dall'office alla sala da pranzo, al self-service, al lavaggio. Con una sola mano è possibile trasportare 30/40/50 piatti di varie dimensioni in completa sicurezza. Realizzato con tondino d'acciaio plastificato con rilsan bianco antiurto, è un sistema sicuro per i piatti e per l'operatore.

Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Piatti N
KRFOX1922	Cestelli movimentazione e stoccaggio piatti	Ø 190/220	30/35
KRFOX2225	Cestelli movimentazione e stoccaggio piatti	Ø 220/250	20/25
KRFOX2528	Cestelli movimentazione e stoccaggio piatti	Ø 250/280	20/25
KRFOX2830	Cestelli movimentazione e stoccaggio piatti	Ø 280/300	18/22
KRFOX3033	Cestelli movimentazione e stoccaggio piatti	Ø 300/330	15/20

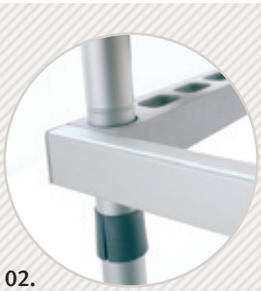
Scaffali in alluminio/polipropilene

Scaffalatura ad incastro in alluminio anodizzato con ripiani in polipropilene, realizzata con materiali inossidabili ed idonei al contatto con gli alimenti. Facili da pulire, i piani d'appoggio sono asportabili e lavabili in lavastoviglie.

Il montaggio della scaffalatura avviene in modo facile e veloce senza l'ausilio di utensili, per esempio in soli 10 minuti un solo operatore può assemblare una scaffalatura a quattro ripiani.

Scaffalatura modulabile, grazie alla possibilità di essere montata in linea, ad angolo oppure mobile su ruote.
Completamente compatibile con la scaffalatura in acciaio.

01.



02.

03.

MONTAGGIO

01. Inserimento boccole sui montanti a distanza desiderata.

02. Inserimento e bloccaggio telaio.

03. Inserimento delle griglie mobili in polietilene.

Montanti–ruote–ganci

Realizzati in alluminio anodizzato Ø 35 mm con uno spessore di 20 mm, traverse in alluminio 400 x 300 x 20 mm.
L'altezza dei montanti è di 1600, 1800 o 2000 mm, per una profondità di 400 o 500 mm, sui quali è possibile montare 3, 4 oppure 5 ripiani.
Dotati di piedini regolabili a vite, i quali possono anche essere sostituiti da ruote.

Codice	Descrizione	Ripiani	Altezza (mm)	Diametro (mm)	Q.tà imb.
KRGSA160	Montante con piede regolabile	3-4-5	1600	35	1
KRGSA180	Montante con piede regolabile	3-4-5	1800	35	1
KRGSA200	Montante con piede regolabile	3-4-5	2000	35	1
KRRS	Ruota girevole				1
KRRSF	Ruota girevole con freno				1
KRAR	Gancio per ripiani				1

Ripiani

Ripiani in polipropilene resistenti e facili da pulire, smontabili e lavabili in lavastoviglie. Amovibili anche a scaffale montato, hanno una portata fino a 150 kg uniformemente distrubuiti. Posizionati sulle traverse, realizzate in alluminio anodizzato, i piani sono disponibili in quindici lunghezze diverse; da 600 mm fino a 2000 mm. Due le profondità disponibili: 400 mm o 500 mm.

Codice	Descrizione	Profondità (mm)	Lunghezza (mm)	Q.tà imb.
KRRSA064	**Ripiano in polipropilene**	400	600	1
KRRSA074		400	700	1
KRRSA084		400	800	1
KRRSA094		400	900	1
KRRSA104		400	1.000	1
KRRSA114		400	1.100	1
KRRSA124		400	1.200	1
KRRSA134		400	1.300	1
KRRSA144		400	1.400	1
KRRSA154		400	1.500	1
KRRSA164		400	1.600	1
KRRSA174		400	1.700	1
KRRSA184		400	1.800	1
KRRSA194		400	1.900	1
KRRSA204		400	2.000	1
KRRSA065		500	600	1
KRRSA075		500	700	1
KRRSA085		500	800	1
KRRSA095		500	900	1
KRRSA105		500	1.000	1
KRRSA115		500	1.100	1
KRRSA125		500	1.200	1
KRRSA135		500	1.300	1
KRRSA145		500	1.400	1
KRRSA155		500	1.500	1
KRRSA165		500	1.600	1
KRRSA175		500	1.700	1
KRRSA185		500	1.800	1
KRRSA195		500	1.900	1
KRRSA205		500	2.000	1

Codice	Descrizione	Lungh. piano (mm)
KRRSAC064H18P4	Scaffalatura completa **Altezza 180 cm 4 piani Profondità 40 cm**	600
KRRSAC074H18P4		700
KRRSAC084H18P4		800
KRRSAC094H18P4		900
KRRSAC104H18P4		1.000
KRRSAC114H18P4		1.100
KRRSAC124H18P4		1.200
KRRSAC134H18P4		1.300
KRRSAC144H18P4		1.400
KRRSAC154H18P4		1.500
KRRSAC164H18P4		1.600
KRRSAC174H18P4		1.700
KRRSAC184H18P4		1.800
KRRSAC194H18P4		1.900
KRRSAC204H18P4		2.000
KRRSAC065H18P4	Scaffalatura completa **Altezza 180 cm 4 piani Profondità 50 cm**	600
KRRSAC075H18P4		700
KRRSAC085H18P4		800
KRRSAC095H18P4		900
KRRSAC105H18P4		1.000
KRRSAC115H18P4		1.100
KRRSAC125H18P4		1.200
KRRSAC135H18P4		1.300
KRRSAC145H18P4		1.400
KRRSAC155H18P4		1.500
KRRSAC165H18P4		1.600
KRRSAC175H18P4		1.700
KRRSAC185H18P4		1.800
KRRSAC195H18P4		1.900
KRRSAC205H18P4		2.000
KRRSAC064H2P4	Scaffalatura completa **Altezza 200 cm 4 piani Profondità 40 cm**	600
KRRSAC074H2P4		700
KRRSAC084H2P4		800
KRRSAC094H2P4		900
KRRSAC104H2P4		1.000
KRRSAC114H2P4		1.100
KRRSAC124H2P4		1.200
KRRSAC134H2P4		1.300
KRRSAC144H2P4		1.400
KRRSAC154H2P4		1.500
KRRSAC164H2P4		1.600
KRRSAC174H2P4		1.700
KRRSAC184H2P4		1.800
KRRSAC194H2P4		1.900
KRRSAC204H2P4		2.000
KRRSAC065H2P4	Scaffalatura completa **Altezza 200 cm 4 piani Profondità 50 cm**	600
KRRSAC075H2P4		700
KRRSAC085H2P4		800
KRRSAC095H2P4		900
KRRSAC105H2P4		1.000
KRRSAC115H2P4		1.100
KRRSAC125H2P4		1.200
KRRSAC135H2P4		1.300
KRRSAC145H2P4		1.400
KRRSAC155H2P4		1.500
KRRSAC165H2P4		1.600
KRRSAC175H2P4		1.700
KRRSAC185H2P4		1.800
KRRSAC195H2P4		1.900
KRRSAC205H2P4		2.000

Codice	Descrizione	Lungh. piano (mm)
KRRSAC064H18P5	Scaffalatura completa **Altezza 180 cm 5 piani Profondità 40 cm**	600
KRRSAC074H18P5		700
KRRSAC084H18P5		800
KRRSAC094H18P5		900
KRRSAC104H18P5		1.000
KRRSAC114H18P5		1.100
KRRSAC124H18P5		1.200
KRRSAC134H18P5		1.300
KRRSAC144H18P5		1.400
KRRSAC154H18P5		1.500
KRRSAC164H18P5		1.600
KRRSAC174H18P5		1.700
KRRSAC184H18P5		1.800
KRRSAC194H18P5		1.900
KRRSAC204H18P5		2.000
KRRSAC065H18P5	Scaffalatura completa **Altezza 180 cm 5 piani Profondità 50 cm**	600
KRRSAC075H18P5		700
KRRSAC085H18P5		800
KRRSAC095H18P5		900
KRRSAC105H18P5		1.000
KRRSAC115H18P5		1.100
KRRSAC125H18P5		1.200
KRRSAC135H18P5		1.300
KRRSAC145H18P5		1.400
KRRSAC155H18P5		1.500
KRRSAC165H18P5		1.600
KRRSAC175H18P5		1.700
KRRSAC185H18P5		1.800
KRRSAC195H18P5		1.900
KRRSAC205H18P5		2.000
KRRSAC064H2P5	Scaffalatura completa **Altezza 200 cm 5 piani Profondità 40 cm**	600
KRRSAC074H2P5		700
KRRSAC084H2P5		800
KRRSAC094H2P5		900
KRRSAC104H2P5		1.000
KRRSAC114H2P5		1.100
KRRSAC124H2P5		1.200
KRRSAC134H2P5		1.300
KRRSAC144H2P5		1.400
KRRSAC154H2P5		1.500
KRRSAC164H2P5		1.600
KRRSAC174H2P5		1.700
KRRSAC184H2P5		1.800
KRRSAC194H2P5		1.900
KRRSAC204H2P5		2.000
KRRSAC065H2P5	Scaffalatura completa **Altezza 200 cm 5 piani Profondità 50 cm**	600
KRRSAC075H2P5		700
KRRSAC085H2P5		800
KRRSAC095H2P5		900
KRRSAC105H2P5		1.000
KRRSAC115H2P5		1.100
KRRSAC125H2P5		1.200
KRRSAC135H2P5		1.300
KRRSAC145H2P5		1.400
KRRSAC155H2P5		1.500
KRRSAC165H2P5		1.600
KRRSAC175H2P5		1.700
KRRSAC185H2P5		1.800
KRRSAC195H2P5		1.900
KRRSAC205H2P5		2.000

Scaffali in acciaio inox

Scaffalatura ad incastro interamente realizzata in acciaio inox. L'esclusivo sistema di aggancio dei piani permette un facile montaggio. Facile da pulire, non presenta spigoli vivi, può essere dotata di ruote per il trasporto.

E' la soluzione ideale per ogni problema di stoccaggio data la sua robustezza e versatilità. Completamente compatibile con la scaffatulatura in alluminio.

Montanti–ripiani angolari–ruote

Ripiani
Portata: 300 kg uniformemente distribuiti per lunghezza fino a 1500 mm; 200 kg per lunghezza superiore a 1500 mm.

Angolari
Speciali ganci in poliammide rinforzato per formare un angolo di 90° (1 per ripiano).

Codice	Descrizione	Altezza (mm)	Dimensioni (mm)	Diametro (mm)	Q.tà imb.
KRGS180	**Montante con piede regolabile**	1800			4
KRGS200		2000			4
KRRSL104	**Ripiano liscio in acciaio**		400 x 1.000		1
KRRSL114			400 x 1.100		1
KRRSL124			400 x 1.200		1
KRRSL134			400 x 1.300		1
KRRSL144			400 x 1.400		1
KRRSL154			400 x 1.500		1
KRRSL164			400 x 1.600		1
KRRSL174			400 x 1.700		1
KRRSL184			400 x 1.700		1
KRRSL194			400 x 1.900		1
KRRSL204			400 x 2.000		1
KRRSL105			500 x 1.000		1
KRRSL115			500 x 1.100		1
KRRSL125			500 x 1.200		1
KRRSL135			500 x 1.300		1
KRRSL145			500 x 1.400		1
KRRSL155			500 x 1.500		1
KRRSL165			500 x 1.600		1
KRRSL175			500 x 1.700		1
KRRSL185			500 x 1.800		1
KRRSL195			500 x 1.900		1
KRRSL205			500 x 2.000		1
KRAR	**Gancio per ripiani**				1
KRRS INOX	**Ruota girevole**			125	1
KRRSF INOX	**Ruota girevole con freno**			125	1

Esempi di composizione scaffali completi

Codice	Descrizione	Ripiani	Profondità (mm)	Lunghezza (mm)	Altezza (mm)	Q.tà imb.
KRF18RSL104	**Scaffalatura completa**	4	400	1.000	1.800	1
KRF18RSL114		4	400	1.100	1.800	1
KRF18RSL124		4	400	1.200	1.800	1
KRF18RSL134		4	400	1.300	1.800	1
KRF18RSL144		4	400	1.400	1.800	1
KRF18RSL154		4	400	1.500	1.800	1
KRF18RSL164		4	400	1.600	1.800	1
KRF18RSL174		4	400	1.700	1.800	1
KRF18RSL184		4	400	1.800	1.800	1
KRF18RSL194		4	400	1.900	1.800	1
KRF18RSL204		4	400	2.000	1.800	1
KRF18RSL105		4	500	1.000	1.800	1
KRF18RSL115		4	500	1.100	1.800	1
KRF18RSL125		4	500	1.200	1.800	1
KRF18RSL135		4	500	1.300	1.800	1
KRF18RSL145		4	500	1.400	1.800	1
KRF18RSL155		4	500	1.500	1.800	1
KRF18RSL165		4	500	1.600	1.800	1
KRF18RSL175		4	500	1.700	1.800	1
KRF18RSL185		4	500	1.800	1.800	1
KRF18RSL195		4	500	1.900	1.800	1
KRF18RSL205		4	500	2.000	1.800	1
KRF20RSL104		4	400	1.000	2.000	1
KRF20RSL114		4	400	1.100	2.000	1
KRF20RSL124		4	400	1.200	2.000	1
KRF20RSL134		4	400	1.300	2.000	1
KRF20RSL144		4	400	1.400	2.000	1
KRF20RSL154		4	400	1.500	2.000	1
KRF20RSL164		4	400	1.600	2.000	1
KRF20RSL174		4	400	1.700	2.000	1
KRF20RSL184		4	400	1.800	2.000	1
KRF20RSL194		4	400	1.900	2.000	1
KRF20RSL204		4	400	2.000	2.000	1
KRF20RSL105		4	500	1.000	2.000	1
KRF20RSL115		4	500	1.100	2.000	1
KRF20RSL125		4	500	1.200	2.000	1
KRF20RSL135		4	500	1.300	2.000	1
KRF20RSL145		4	500	1.400	2.000	1
KRF20RSL155		4	500	1.500	2.000	1
KRF20RSL165		4	500	1.600	2.000	1
KRF20RSL175		4	500	1.700	2.000	1
KRF20RSL185		4	500	1.800	2.000	1
KRF20RSL195		4	500	1.900	2.000	1
KRF20RSL205		4	500	2.000	2.000	1

Scaffali in alluminio/polipropilene

Scaffalatura ad incastro in alluminio anodizzato e ripiani in polipropilene. Rappresenta la soluzione ideale per l'immagazzinaggio nel rispetto delle norme d'igiene.

L'ampia scelta di misure standard assicura una grande adattabilità ed un notevole risparmio di spazio.

Codice	Descrizione	Codice	Descrizione	Lunghezza mm	Profondità mm	Altezza mm
IM92.00030	Giunzione per angolo				373	
IM92.00035	Giunzione per angolo				475	
IM92.00036	Giunzione per angolo				577	
IM92.00210	Ruota girevole Ø 100					
IM92.00220	Ruota girevole Ø 100 con freno					
IM92.00080	Testata di estremità in alluminio	**IM**92.00080D	Testata intermedia in alluminio		373	1.700
IM92.00081	Testata di estremità in alluminio	**IM**92.00081D	Testata intermedia in alluminio		475	1.700
IM92.00082	Testata di estremità in alluminio	**IM**92.00082D	Testata intermedia in alluminio		577	1.700
IM92.00085	Testata di estremità in alluminio	**IM**92.00085D	Testata intermedia in alluminio		373	1.550
IM92.00086	Testata di estremità in alluminio	**IM**92.00086D	Testata intermedia in alluminio		475	1.550
IM92.00087	Testata di estremità in alluminio	**IM**92.00087D	Testata intermedia in alluminio		577	1.550
IM92.00090	Testata di estremità in alluminio	**IM**92.00090D	Testata intermedia in alluminio		373	2.000
IM92.00091	Testata di estremità in alluminio	**IM**92.00091D	Testata intermedia in alluminio		475	2.000
IM92.00092	Testata di estremità in alluminio	**IM**92.00092D	Testata intermedia in alluminio		577	2.000
IM92.00103P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			798	373	
IM92.00104P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			886	373	
IM92.00105P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			974	373	
IM92.00106P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.062	373	
IM92.00107P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.152	373	
IM92.00108P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.240	373	
IM92.00109P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.330	373	
IM92.00109AP	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.505	373	
IM92.00113P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			798	475	
IM92.00114P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			886	475	
IM92.00115P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			974	475	
IM92.00116P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.062	475	
IM92.00117P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.152	475	
IM92.00118P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.240	475	
IM92.00119P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.330	475	
IM92.00119AP	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.505	475	
IM92.00123P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			798	577	
IM92.00124P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			886	577	
IM92.00125P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			974	577	
IM92.00126P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.062	577	
IM92.00127P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.152	577	
IM92.00128P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.240	577	
IM92.00129P	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.330	577	
IM92.00129AP	Ripiano in alluminio con griglie in polietilene			1.505	577	

Composizione scaffalatura 4 ripiani standard H 1.700 mm serie IM

Versione in alluminio con griglie in polietilene

Lunghezza mm	Testate N
772	2
862	2
950	2
1.038	2
1.126	2
1.216	2
1.304	2
1.394	2
1.569	2
1.606	3
1.696	3
1.784	3
1.872	3
1.960	3
2.048	3
2.136	3
2.224	3
2.314	3
2.404	3
2.492	3
2.580	3
2.670	3
2.760	3
2.845	3
2.935	3
3.110	3
3.234	4
3.324	4
3.412	4
3.502	4
3.592	4
3.680	4
3.768	4
3.858	4
3.946	4
4.036	4
4.126	4
4.211	4
4.301	4
4.386	4
4.476	4
4.651	4

Scaffali in lamiera zincata

La struttura metallica ad incastro realizzata in lamiera zincata, permette di realizzare, grazie alla sua modularità, ogni tipo di scaffalatura per stoccaggio industriale o domestico di media portata.
La prerogativa di questa scaffalatura, consiste nella possibilità di poter collegare la struttura tramite un incastro a rotazione, evitando l'utilizzo di bulloni o inserti, semplificando e riducendo notevolmente le operazioni di montaggio.

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Imballo minimo pz
GS1004116300002	Montante zincato portata 1.000 kg	**IDEA 5**	h 1.600	10
GS1004116300003	Montante zincato portata 1.000 kg	**IDEA 5**	h 2.000	10
GS1700066300002	Piano zincato - 1 rinforzo portata 140 kg	**IDEA 5**	800 x 400	5
GS1700066300003	Piano zincato - 1 rinforzo portata 140 kg	**IDEA 5**	800 x 500	5
GS1700066300004	Piano zincato - 2 rinforzi portata 150 kg	**IDEA 5**	800 x 600	4
GS1700066300006	Piano zincato - 1 rinforzo portata 130 kg	**IDEA 5**	1.000 x 400	5
GS1700066300007	Piano zincato - 1 rinforzo portata 130 kg	**IDEA 5**	1.000 x 500	5
GS1700066300008	Piano zincato - 2 rinforzi portata 140 kg	**IDEA 5**	1.000 x 600	4
GS1700066300010	Piano zincato - 1 rinforzo portata 120 kg	**IDEA 5**	1.200 x 400	5
GS1700066300011	Piano zincato - 1 rinforzo portata 120 kg	**IDEA 5**	1.200 x 500	5
GS1700066300012	Piano zincato - 2 rinforzi portata 130 kg	**IDEA 5**	1.200 x 600	4