

nocera®

Refrigerazione



7.1 Armadi frigoriferi_Congelatori

Armadi frigoriferi GN 2/1	286
Armadi frigoriferi GN 1/1 serie SLIM	288
Armadi frigoriferi GN 1/1	288
Armadi frigoriferi griglie 400 x 600	289
Armadi frigoriferi	291
Armadi frigoriferi componibili GN 2/1	292
Tavoli frigoriferi componibili	293
Armadi frigoriferi statici per pesce fresco	294
Armadi per stagionatura salumi	294
Armadi frigoriferi per gelato mantecato	295
Bacinelle per gelateria	296

7.2 Armadi frigoriferi_Banchi fermentazione

Tavoli fermentazione	297
Armadi fermentazione	297

7.3 Frigoriferi medicinali

Frigoriferi per uso medicale e farmaceutico	299
---	-----

7.4 Vetrine refrigerate_Congelatori

Vetrine refrigerate GN 1/1	300
Vetrine refrigerate	300
Vetrine da soprabanco	301
Vetrine refrigerate ventilate a roll bond	302
Congelatori verticali con porte a vetro	304
Vetrine refrigerate a 4 lati espositivi per pasticceria	305
Vetrine refrigerate a 4 lati espositivi per gelateria	306
Vetrine refrigerate a 4 lati espositivi per gelateria/pasticceria	306
Supplementi decori per vetrine a 4 lati espositivi	307
Congelatori orizzontali	308
Congelatori orizzontali di grande capacità	308
Congelatori orizzontali a risparmio energetico	309
Refrigeratori di bottiglie a pozzo	309
Congelatori orizzontali con ante in vetro	310

7.5 Cantine vino

Cantinette refrigerate in legno	311
Cantinette refrigerate in lamiera verniciata	315

7.6 Retrobanchi refrigeranti

Retrobanchi orizzontali con porte a vetri	316
Retrobanchi orizzontali porte cieche	317
Vetrine retrobanco porte vetrate	318
Optional per retrobanchi	318

7.7 Abbattitori_Surgelatori

Abbattimento positivo e negativo	319
Abbattitori - surgelatori	320

7.8 Banchi e vetrine pizzeria

Banchi pizza	321
Vetrine refrigerate per banchi pizza	324

7.9 Frigobar

Frigobar ad assorbimento	325
--------------------------	-----

7.10 Macchine per gelati granite sorbetti

Gelatieri semiprofessionali	326
Gelatieri	327
Pastorizzatori	327
Mantecatori verticali	328
Mantecatori pastorizzatori	328
Cuocicrema	329
Macchine gelato espresso (Soft Ice Cream)	329
Montapanna	330
Distributori di Yogurt	330
Granitori	331
Sorbettiere	332
Refrigeratori di bibite	332

7.11 Refrigeratori d'acqua - bibite

Erogatori d'acqua allacciamento rete idrica	333
Erogatori d'acqua con boccione	337

7.12 Produttori di ghiaccio

Produttori di ghiaccio a cubetti pieni	338
Produttori di ghiaccio a cubetti cavi	339
Produttori di ghiaccio da incasso	339
Produttori di ghiaccio modulari	340
Produttori di ghiaccio granulare con deposito	341
Produttori di ghiaccio granulare senza deposito	342
Produttori di ghiaccio a scaglie	343
Produttori di ghiaccio a cubetti con dispenser	343
Depositi di ghiaccio	344

7.13 Impianti di raffreddamento centralizzati

Tipologie di impianto	345
-----------------------	-----

7.14 Celle frigo

Minicelle in lamiera preverniciata	346
Minicelle in lamiera zincoplastificata	352
Minicelle in vetroresina	354
Armadi refrigerati a pannelli smontabili	356

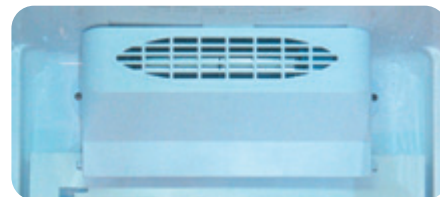
Refrigerazione

286 ➤ 357



- Armadio con evaporatore ventilato a Roll Bond per mod. PR-PRX, a pacco alettato per mod. PV-PVX-DV-DVX, statico a griglie fisse per mod. N-NX • Isolamento in poliuretano iniettato da 55 mm • Vasca interna in plastica termoformata a norme alimentari • Porta cieca con guarnizione magnetica • Chiusura a chiave • Termometro elettronico • Regolazione meccanica con sbrinamento automatico per mod. PR-PRX-DV-DVX • Regolazione elettronica con sbrinamento automatico per mod. DV e DVX • Regolazione meccanica con sbrinamento manuale per mod. N e NX • Versione "M" particolarmente adatto per carne • Versione DV e DVX grande campo di regolazione temperatura con utilizzo universale.

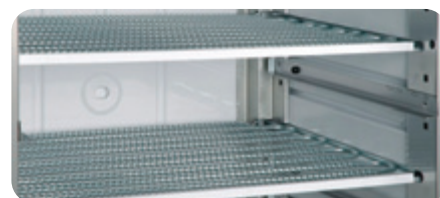
EVAPORATORE VENTILATO A ROLL BOND PER MOD. PR



EVAPORATORE VENTILATO A PACCO ALETTATO PER MOD. PV E DV



EVAPORATORE STATICO A GRIGLIE PER MOD. N



KIT RUOTE PIVOTTANTI



KIT PIEDI DI RIALZO



PEDALE APRI PORTA



Codice	Modello	Temp. esercizio C°	Capacità litri	Struttura	Dotaz. griglie n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MLKIC PR 60	KIC PR 60	+3/+8	640	Lamiera verniciata	5 da 2/1 G/N	775 x 730 x 1.865	92	240	230/50/1
MLKIC PRX 60	KIC PRX 60	+3/+8	640	Acciaio inox AISI430	5 da 2/1 G/N	775 x 730 x 1.865	92	240	230/50/1
MLKIC PV 60	KIC PV 60	0/+8	640	Lamiera verniciata	5 da 2/1 G/N	775 x 730 x 1.865	92	240	230/50/1
MLKIC PVX 60	KIC PVX 60	0/+8	640	Acciaio inox AISI430	5 da 2/1 G/N	775 x 730 x 1.865	92	240	230/50/1
MLKIC PV 60M	KIC PV 60M	-2/+4	640	Lamiera verniciata	5 da 2/1 G/N	775 x 730 x 1.865	92	240	230/50/1
MLKIC PVX 60M	KIC PVX 60M	-2/+4	640	Acciaio inox AISI430	5 da 2/1 G/N	775 x 730 x 1.865	92	240	230/50/1
MLKIC DV 60	KIC DV 60	-25/+5	640	Lamiera verniciata	5 da 2/1 G/N	775 x 730 x 1.865	92	610	230/50/1
MLKIC DVX 60	KIC DVX 60	-25/+5	640	Acciaio inox AISI430	5 da 2/1 G/N	775 x 730 x 1.865	92	610	230/50/1
MLKIC N 60	KIC N 60	-18/-25	640	Lamiera verniciata	5 da 2/1 G/N	775 x 730 x 1.865	92	360	230/50/1
MLKIC NX 60	KIC NX 60	-18/-25	640	Acciaio inox AISI430	5 da 2/1 G/N	775 x 730 x 1.865	92	360	230/50/1
ML 8998107F	KIT RUOTE								
ML 8998108F	KIT PIEDI DI RIALZO								
ML 5601158	PEDALE APRI PORTA								

GKV 6410

GKV 5790

GKV 5730

GKV 5760

GKV 5710



GKV 6460

- Refrigerazione ventilata.
- Sbrinamento automatico.
- Regolazione temperatura interna da +1 °C a +15 °C.
- Indicatore della temperatura digitale.
- Adatto per ambienti con temperatura da +10 a 38 °C.
- Porta reversibile con chiusura a chiave di serie.
- Vano interno in PS termoformato con angoli arrotondati.
- Griglie interne in acciaio per contenitori fino a GN 2/1.
- 4 piedini in acciaio nichel-cromo, regolabili tra 150 e 180 mm.
- Allarme porta e temperatura.
- Canalina sul fondo per il lavaggio interno.



Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Volume lordo litri	Griglie n.	Struttura esterna	L x P x H mm	Peso netto kg	Alimentaz. V/Hz/fase
LIGKV 6460	GKV 6460	+1/+15	663	6 2/1 G/N	Acciaio inox	750 x 750 x 2.064	94	230/50/1
LIGKV 6410	GKV 6410	+1/+15	663	6 2/1 G/N	Lamiera bianca	750 x 750 x 2.064	90	230/50/1
LIGKV 5790	GKV 5790	-2/+15	583	6 2/1 G/N	Acciaio inox	750 x 750 x 1.864	86	230/50/1
LIGKV 5730	GKV 5730	-2/+15	583	6 2/1 G/N	Lamiera bianca	750 x 750 x 1.864	83	230/50/1
LIGKV 5760	GKV 5760	+1/+15	583	6 2/1 G/N	Acciaio inox	750 x 750 x 1.864	86	230/50/1
LIGKV 5710	GKV 5710	+1/+15	583	6 2/1 G/N	Lamiera bianca	750 x 750 x 1.864	83	230/50/1



- Dimensioni interne per alloggiamento ripiani GN 1/1 (350 litri) o 420 x 530 mm (500 litri)
- Rivestimento in acciaio inox AISI 304, esterno Scotch Brite
- Angoli interni arrotondati
- Isolamento in poliuretano ad alta densità esente da CFC, spessore 60 mm
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304, Ø 60 mm
- Porte reversibili autochiudenti con fermo a 105 °C
- Maniglia ergonomica a tutta altezza in acciaio inox AISI 304
- 3 griglie rilsan GN 1/1 (350 litri) o 450 x 530 (500 litri)
- Riscaldamento cornice porta su versioni a temperatura negativa
- Gruppo condensante tropicalizzato
- Refrigerazione ventilata
- Evaporatore trattato per cataforesi anticorrosione
- Sbrinamento automatico con sonda evaporatore
- Gas refrigerante R404a
- Termostato elettronico programmabile.



- Sportellino in plexiglas di protezione tastiera
- Blocco ventilatori ad apertura porta
- Allarme sonoro e visivo porta aperta
- Memorizzazione temperatura massima e minima
- Tasto illuminazione
- Tasto sbrinamento manuale
- Sistema di programmazione rapida con chiave HOT-KEY
- Porta seriale per connessione a sistemi di monitoraggio.

Codice	Descrizione	Modello	Temp. esercizio °C	Capacità litri	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
CDA110031200	Frigorifero positivo 1 porta	AI30/1M	-2/+8	376	505 x 700 x 2.050	110	434	230/50/1
CDA110031300	Congelatore 1 porta	AI30/1B	-18/-22	376	505 x 700 x 2.050	115	587	230/50/1
CDA110051200	Frigorifero positivo 1 porta	AI50/1M	-2/+8	447	600 x 700 x 2.050	125	434	230/50/1
CDA110051300	Congelatore 1 porta	AI50/1B	-18/-22	447	600 x 700 x 2.050	130	587	230/50/1

Armadi frigoriferi GN 1/1

- Armadio frigorifero sopra/sotto banco statico.
- 1 porta cieca e 3 griglie mobili GN 1/1.
- Termostato.
- Termometro e chiusura a chiave di serie.
- Presa d'aria frontali per l'incasso.



Codice	Descrizione	Modello	Temp. esercizio °C	Struttura	L x P x H mm	Volume litri	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
UF110011	Armadio frigorifero GN 1/1	APS/C 014	+2/+8	Skinplate	630 x 567 x 850	129	194	230/50/1
UF110012	Armadio frigorifero GN 1/1	APS/C 014	+2/+8	Acciaio inox	630 x 567 x 850	129	194	230/50/1
UF110009	Congelatore GN 1/1	ANS 014	-15-25	Skinplate	630 x 567 x 850	129	411	230/50/1
UF110010	Congelatore GN 1/1	ANS 014	-15-25	Acciaio inox	630 x 567 x 850	129	411	230/50/1

KIC PR 60 PA

KIC PRX 60 PA



- Armadio positivo Euronorm 600 x 400 con evaporatore ventilato a roll bond e sistema condensante ventilato
- Vasca termoformata in plastica a norme alimentari
- Porta cieca con guarnizione magnetica e serratura
- Regolazione meccanica con sbrinamento automatico
- Due piedi regolabili e termometro a cristalli liquidi
- Capacità massima 18 teglie 400 x 600 mm, non fornite.

EVAPORATORE VENTILATO A ROLL BOND



Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Capacità litri	Struttura	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MLKIC PR 60 PA	KIC PR 60 PA	+3/+8	640	Lamiera verniciata	775 x 730 x 1.865	107	240	230/50/1
MLKIC PRX 60 PA	KIC PRX 60 PA	+3/+8	640	Acciaio inox AISI 430	775 x 730 x 1.865	107	240	230/50/1
ML8998107F	KIT RUOTE							
ML8998108F	KIT PIEDI DI RIALZO							
ML5601158	PEDALE APRIPORTA							

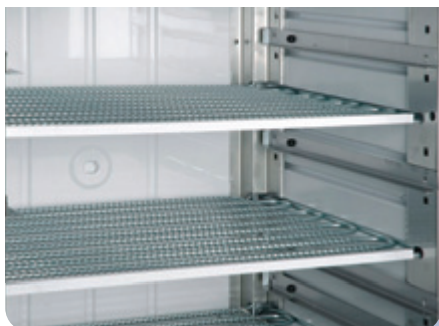
- Armadio congelatore Euronorm 600 x 400 con evaporatore statico a 6 griglie fisse
- Vasca termoformata in plastica a norme alimentari
- Regolazione meccanica con sbrinamento manuale
- Porta cieca con guarnizione magnetica e serratura
- Due piedi regolabili e termometro a cristalli liquidi
- Capacità massima 14 teglie 400 x 600 mm, non fornite.

KIC N 60 PA

KIC NX 60 PA



EVAPORATORE STATICO A GRIGLIE



Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Capacità litri	Struttura	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MLKIC N 60 PA	KIC N 60 PA	-18/-25	640	Lamiera verniciata	775 x 730 x 1.865	107	360	230/50/1
MLKIC NX 60 PA	KIC NX 60 PA	-18/-25	640	Acciaio inox AISI 430	775 x 730 x 1.865	107	360	230/50/1
ML8998107F	KIT RUOTE							
ML8998108F	KIT PIEDI DI RIALZO							
ML5601158	PEDALE APRIPORTA							

- L'evaporacondensa è automatico.
- Controllo con teletermostato elettronico.
- Svuotamento automatico dell'acqua di condensa.
- Sbrinamento a gas caldo (a sosta su temperatura positiva).
- Serratura optional.
- Griglie interne non fornite.



Codice	Modello	Funzionamento	Temp. esercizio C°	Capacità litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
DSAS050001	500LT-S	Statico	0/+10	420	710 x 610 x 1.875	270	230/50/1
DSAS050002	500LT-V	Ventilato	-10/-20	420	710 x 610 x 1.875	450	230/50/1
DSAS050003	500LT-V PORTA VETRO	Ventilato	+2/+10	420	710 x 610 x 1.875	400	230/50/1
DSGRI0022	GRIGLIA PLASTIFICATA 60x40						

KIC PR 40

- Armadio positivo con evaporatore ventilato e sbrinamento automatico per modelli PR e PRX, PV e PVX e statico a griglia con sbrinamento manuale per modelli N e NX.
- Porta cieca con guarnizione magnetica e serratura.
- Due piedi regolabili e termometro a cristalli liquidi.
- Dimensione griglie: 515 x 400 mm.
- La versione M è particolarmente adatta per la carne.



KIC PVX 40 M

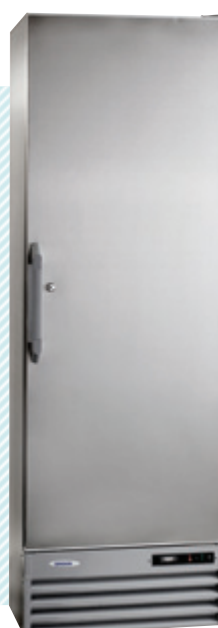


Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Struttura	Capacità litri	Griglie n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MLKIC PR 40	KIC PR 40	+3/+8	Lamiera verniciata	380	5	600 x 610 x 1.865	76	160	230/50/1
ML-SKIC PRX 40	KIC PRX 40	+3/+8	Acciaio inox AISI 430	380	5	600 x 610 x 1.865	76	160	230/50/1
MLKIC N 40	KIC N 40	-18-25	Lamiera verniciata	380	6	600 x 610 x 1.865	76	190	230/50/1
MLKIC NX 40	KIC NX 40	-18-25	Acciaio inox AISI 430	380	6	600 x 610 x 1.865	76	190	230/50/1
MLKIC PV 40 M	KIC PV 40 M	-2/-4	Lamiera verniciata	380	5	600 x 610 x 1.865	76	270	230/50/1
MLKIC PVX 40 M	KIC PVX 40 M	-2/+4	Acciaio inox AISI 430	380	5	600 x 610 x 1.865	76	270	230/50/1

CAB 40 PW



CAB 40 PX



CAB 40 PX

- Esterno: acciaio inox AISI 304 18/10.
- Interno: cella in plastica termoformata.
- Temperatura ambiente +32 °C.
- Gas refrigerante R 134 a.
- Apparecchio costruito secondo le direttive CEE.
- Temperatura +2/+10 °C.
- Chiusura notte standard.
- Porta reversibile.
- Termometro esterno.

CAB 40 PW

- Esterno: lamiera plastificata bianca.

Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Capacità litri	Griglie n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
GRF980202	CAB 40 PW	+2/+10	395	4	590 x 625 x 1.850	76	280	230/50/1
GRF980204	CAB 40 PX	+2/+10	395	4	590 x 625 x 1.850	76	280	230/50/1

- Armadio 700 - 1.400 - 2.100 litri.
- Profondità 80 cm componibile,
- Controllo elettronico.
- Ventilato.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione automatica acqua di condensa.
- Interno/esterno acciaio inox AISI 304.
- 3 griglie plastificate 530 x 650 mm per porta.
- Isolamento senza CFC spessore 60 mm.
- Piedini regolabili inox.
- Porte reversibili autochiudenti.
- Luce interna.
- Serratura.
- Temperatura ambiente fino a +43 °C.
- Gas R404a.



Codice	Modello	Temp. esercizio °C	L x P x H mm	Volume litri	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
<u>DNGM7C</u>	<u>GM7C - 1 PORTA</u>	<u>-2/+8</u>	<u>720 x 800 x 209</u>	<u>700</u>	<u>320</u>	<u>230/50/1</u>
<u>DNGB7C</u>	<u>GB7C - 1 PORTA</u>	<u>-10/-25</u>	<u>720 x 800 x 209</u>	<u>700</u>	<u>573</u>	<u>230/50/1</u>
<u>DNGM14C</u>	<u>GM14C - 2 PORTE</u>	<u>-2/+8</u>	<u>1.440 x 800 x 209</u>	<u>1400</u>	<u>405</u>	<u>230/50/1</u>
<u>DNGB14C</u>	<u>GB14C - 2 PORTE</u>	<u>-10/-25</u>	<u>1.440 x 800 x 209</u>	<u>1400</u>	<u>780</u>	<u>230/50/1</u>
<u>DNGM21C</u>	<u>GM21C - 3 PORTE</u>	<u>-2/+8</u>	<u>2.160 x 800 x 209</u>	<u>2100</u>	<u>776</u>	<u>230/50/1</u>
<u>DNGB21C</u>	<u>GB21C - 3 PORTE</u>	<u>-10/-25</u>	<u>2.160 x 800 x 209</u>	<u>2100</u>	<u>1128</u>	<u>230/50/1</u>



- Tavolo refrigerato profondità 70 cm con scocca a pannelli componibili.
 - 1 griglia plastificata per vano 530 x 650 mm.
 - Controllo elettronico.
 - Ventilazione interna canalizzata.
- Unità refrigerante con sistema monoblocco.
- Sbrinamento automatico.
 - Evaporazione automatica acqua di condensa.
 - Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304.
 - Isolamento senza CFC spessore 60 mm.
- Piedini regolabili inox.
- Temperatura ambiente fino a +43°C.
- Gas R404a.



Codice	Modello	Temp. esercizio °C	L x P x H mm	Volume litri	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
DNTGM2C	TGM2C - 2 SPORTELLI	-2/+8	1.460 x 700 x 850	260	260	230/50/1
DNTGM3C	TGM3C - 3 SPORTELLI	-2/+8	1.945 x 700 x 850	400	320	230/50/1
DNTGM4C	TGM4C - 4 SPORTELLI	-2/+8	2.430 x 700 x 850	550	420	230/50/1
DNTGB2C	TGB2C - 2 SPORTELLI	-15/-25	1.460 x 700 x 850	280	363	230/50/1
DNTGB3C	TGB3C - 3 SPORTELLI	-15/-25	1.945 x 700 x 850	540	477	230/50/1
DNTGB4C	TGB4C - 4 SPORTELLI	-15/-25	2.430 x 700 x 850	733	477	230/50/1



- L'armadio è stato espressamente studiato per il pesce fresco e per tutti i prodotti ittici.
- La costruzione è in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite sia internamente che esternamente.
- L'isolamento in poliuretano è ad alta densità con spessore di 50 mm e privo di CFC.
- La refrigerazione è statica con serpentina schiumata.
- È inoltre dotato di foro di scarico per la pulizia interna della struttura.
- La porta è dotata di cerniera a chiusura automatica e freno a 90° per un più agevole carico della merce.
- In dotazione vi sono 8 coppie di guide in acciaio inox e 8 cassette in plastica da 22 litri complete di griglie distanziali in acciaio inox sul fondo.



Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Volume litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
<u>UF110063</u>	<u>AFS 031</u>	<u>-5/+5</u>	<u>307</u>	<u>555 x 572 x 1.875</u>	<u>284</u>	<u>230/50/1</u>

❖ Armadi per stagionatura salumi

- Armadi per asciugatura e stagionatura con impianto a pompa di calore.
- Interno ed esterno inox.
- Piedi inox.
- Risparmio energetico del 78% rispetto agli impianti con resistenza.
- Impianti ideali per la produzione di salumi senza conservanti.
- Controllo elettronico.

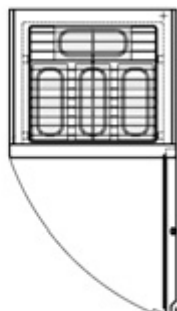
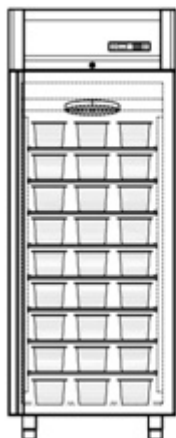


Codice	Modello	Ciclo asciugatura kg	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
<u>DNAS 70PI</u>	<u>AS 70PI</u>	<u>70</u>	<u>880 x 820 x 2.450</u>	<u>600</u>	<u>230/50/1</u>
<u>DNAS 100PI</u>	<u>AS 100PI</u>	<u>100</u>	<u>960 x 920 x 2.450</u>	<u>800</u>	<u>230/50/1</u>



AI75/1TG

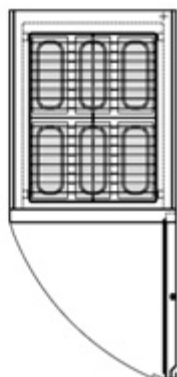
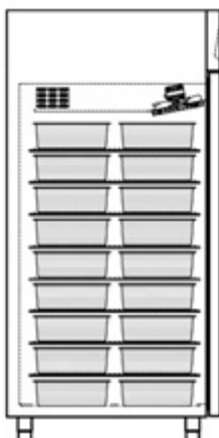
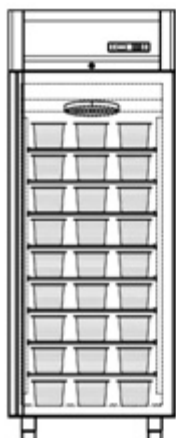
Capacità 36 vaschette da mm 360 x 165 x 120



- Capacità di alloggiamento per 36 bacinelle gelato (non comprese) da 5 litri 360 x 165 x 120 mm .
- Rivestimento in acciaio inox AISI 304, esterno Scotch Brite.
- Angoli interni arrotondati.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità esente da CFC spessore 60 mm.
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304, Ø 60 mm.
- Porte reversibili autochiudenti con fermo a 105°.
- Maniglia ergonomica a tutta altezza in acciaio inox AISI 304.
- Guarnizione magnetica sostituibile.
- Serratura con chiave.
- Cremagliere interne con guide antiribaltamento in acciaio inox AISI 304.
- Griglie EN 60x40 rilsan.
- Riscaldamento cornice porta.
- Gruppo condensante tropicalizzato.
- Refrigerazione ventilata.
- Evaporatore trattato per cataforesi anticorrosione.
- Sbrinamento automatico con sonda evaporatore.
- Evaporazione automatica della condensa.
- Gas refrigerante R404a.
- Termostato elettronico programmabile.
- Illuminazione.
- Sportellino in plexiglas di protezione tastiera.
- Blocco ventilatori ad apertura porta.
- Allarme sonoro e visivo porta aperta.
- Memorizzazione temperatura massima e minima.
- Tasto illuminazione.
- Tasto sbrinamento manuale.
- Sistema di programmazione rapida con chiave HOT-KEY.
- Porta seriale per connessione a sistemi di monitoraggio.

AI80/1TG

Capacità 54 vaschette da mm 360 x 165 x 120



Codice	Modello	Temp. esercizio C°	Capacità litri	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CDA110G71600	AI75/1TG	-10/-30	610	780 x 700 x 2.050	160	912	230/50/1
CDA110G81600	AI80/1TG	-10/-30	840	780 x 1.000 x 2.050	200	912	230/50/1



- Armadio negativo statico per la conservazione del gelato fresco e dei surgelati.
- Dotazione 5 ripiani mobili.
- Capacità massima 82 vaschette da 4 litri (215 - 140 x 200 mm).



Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Volume litri	Struttura	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
UF110084	AICS 072 TUNNEL	-15/-25	659	Skinplate	685 x 867 x 1.995	775	230/50/1
UF110080	AICS 072 TUNNEL	-15/-25	659	Acciaio inox	685 x 867 x 1.995	775	230/50/1

❖ Bacinelle per gelateria



BACINELLE GELATIERA POLICARBONATO

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri
KRBG180165120	Bacinelle inox	180 x 165 x 120	2,5
KRBG210200150		210 x 200 x 150	4,6
KRBG210200170		210 x 200 x 170	5,2
KRBG330165120		330 x 165 x 120	5,0
KRBG330165150		330 x 165 x 150	6,5
KRBG330165180		330 x 165 x 180	7,7
KRBG360165080		360 x 165 x 80	4,0
KRBG360165120		360 x 165 x 120	5,0
KRBG360165150		360 x 165 x 150	6,5
KRBG360165180		360 x 165 x 180	7,7
KRBG360250080		360 x 250 x 80	6,5
KRBG360250120		360 x 250 x 120	8,0
KRBG360250150		360 x 250 x 150	10,8
KRBG360250180		360 x 250 x 180	12,6

Codice	Descrizione	L x P x H mm
KRGECPX3616	Coperchio	360 x 165
KRGECPX3316		330 x 165
KRGECPX2120		210 x 200
KRBG3601651120PC	Bacinelle policarbonato	360 x 165 x 120
KRBG360250080PC		360 x 250 x 80



BACINELLE GELATIERA INOX

Tavoli fermalievitazione

- Dimensione interna EN 60x40
- Rivestimento in acciaio inox AISI 304, esterno Scotch Brite
- Angoli interni arrotondati
- Isolamento in poliuretano ad alta densità esente da CFC, spessore 60 mm
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304, Ø 60 mm
- Porte reversibili autochiudenti con fermo a 105°
- Maniglia ergonomica a tutta altezza in acciaio inox AISI 304
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Cremagliere interne con guide antiribaltamento in acciaio inox AISI 304
- Gruppo condensante tropicalizzato estraibile per manutenzione
- Vano motore insonorizzato con aerazione esclusivamente frontale
- Refrigerazione statico/ventilata
- Evaporatore trattato per cataforesi anticorrosione
- Doppio evaporatore su versioni a temperatura negativa 3 e 4 porte
- Sbrinamento automatico con sonda evaporatore a gas caldo su versioni con unità incorporata, elettrico su versioni remote
- Gas refrigerante R404a
- Termostato elettronico programmabile.

Dotazione interna per ogni parte: 7 guide per ripiani 60 x 40.

Passo cremagliera 75 mm x 7 posizioni per porta.

Griglie interne non comprese.



TP17/1MFH

Display

- Temperatura, umidità, tempo.
- Doppia modalità funzionamento: automatico e manuale.
- Visualizzazione grafico a led dello stato di funzionamento.
- Gestione doppia fase di lievitazione a rampe programmabili.
- Gestione elettronica umidità dal 60 al 95%.
- 7 programmi memorizzabili.

Codice	Modello	Temp. esercizio C°	Porte	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CDT195211002	TA13/1MFH	-2/+35	2	1.450 x 800 x 850	139	1.200	230/50/1
CDT195211102	TA17/1MFH	-2/+35	3	2.005 x 800 x 850	152	1.400	230/50/1
CDT195211112	TA21/1MFH	-2/+35	4	2.560 x 800 x 850	159		
CD000000200	COPPIA GUIDE A "L"						
CD0005000120	GRIGLIA PLASTICATA 60X40						

Armadi fermalievitazione

- Dimensione interna per alloggiamento ripiani EN 60x40
- Rivestimento in acciaio inox AISI 304, esterno Scotch Brite
- Angoli interni arrotondati
- Isolamento in poliuretano ad alta densità esente da CFC, spessore 60 mm
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304, Ø 60 mm
- Porte reversibili autochiudenti con fermo a 105°
- Maniglia ergonomica a tutta altezza in acciaio inox AISI 304
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Serratura con chiave
- Cremagliere interne con guide antiribaltamento in acciaio inox AISI 304
- Riscaldamento cornice porta su versioni a temperatura negativa
- Gruppo condensante tropicalizzato
- Refrigerazione ventilata
- Evaporatore trattato per cataforesi anticorrosione
- Sbrinamento automatico con sonda evaporatore
- Evaporazione automatica della condensa
- Gas refrigerante R404a
- Termostato elettronico programmabile
- Illuminazione.

Dotazione interna n° 10 guide per ripiani 60x40.

Passo cremagliera 50 mm x 25 posizioni max.

Griglie interne non comprese.



Display

- Temperatura, umidità, tempo.
- Doppia modalità funzionamento: automatico e manuale.
- Visualizzazione grafico a led dello stato di funzionamento.
- Gestione doppia fase di lievitazione a rampe programmabili.
- Gestione elettronica umidità dal 60 al 95%.
- 7 programmi memorizzabili.

Codice	Modello	Temp. esercizio C°	Capacità litri	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CDA175571200	AI75/1MFH	-6/+35	610	780 x 700 x 2.050	125	1.200	230/50/1
CDA175571300	AI75/1BFH	-15/+35	610	780 x 700 x 2.050	130	1.400	230/50/1
CD000000200	COPPIA GUIDE A "L"						
CD0005000120	GRIGLIA PLASTICATA 60X40						

- Armadi fermalievitazione per pasticceria. con struttura acciaio inox AISI 304.
- Controllo umidità.
- 10 coppie guide per teglie 600 x 400 mm (20 coppie per JuniorLev 60).



JUNIORLEV 2000

Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Capacità teglie 600 x 400	L x P x H mm	Potenza W	Peso netto kg	Alimentaz. V/Hz/fase
CM96596843/0	JUNIORLEV 2000	-3/+35	25	710 x 890 x 2.075	187	172	230/50/1
CM96616943/0	JUNIORLEV 30	-18/+35	25	710 x 890 x 2.075	375	172	230/50/1
CM96617743/0	JUNIORLEV 60 (2 PORTE)	-18/+35	50	1.440 x 890 x 2.075	375	270	230/50/1

M-VPV 034



- La struttura del mobile esterno e della vasca interna è realizzata in Acciaio Inox AISI 304 con finitura Scotch Brite oppure in skinplate bianco atossico.
- L'illuminazione interna è di serie.
- Il refrigerante, senza CFC, non inquina e rispetta l'ambiente.
- Lo sbrinamento è regolato elettronicamente.
- La chiusura a chiave è di serie.



KIT STAMPANTE > A richiesta viene fornito come accessorio il Kit stampante elettronica e dispositivo IR a raggi infrarossi, che permette di raccogliere i dati registrati sugli strumenti (sino ad un massimo di 40 apparecchi) per poter poi stampare direttamente su qualsiasi stampante munita di porta a raggi infrarossi (protocollo irda) senza dover usare un PC.



REGISTRATORE GRAFICO > Il registratore grafico settimanale a pennino è ora disponibile con un nuovo design più funzionale, con la chiusura a chiave di serie e con un facile accesso alla zona interna per la manutenzione e la sostituzione del dischetto settimanale e della pila. Non essendo possibile un'installazione a posteriori bisogna scegliere, già in sede di ordine, se si vuole l'apparecchio dotato di registratore grafico oppure no.



RIPIANI FORATI > Scorrevoli su guide fisse, che permettono un migliore accesso al materiale immagazzinato, garantendo altresì un'ottima circolazione dell'aria, per ottenere sempre uniformità di freddo all'interno della vasca.

CASSETTO IN ACCIAIO INOX > Con il fondo forato e scorrevole su guide. Come optional sono disponibili comodi divisori interni per un più agevole stoccaggio dei farmaci.

PERSONALIZZAZIONI > Tutti i modelli possono essere personalizzati, infatti i frigoriferi vengono presentati privi di ripiani o cassette e sarà il cliente stesso a scegliere quale sarà la dotazione interna dell'apparecchio che acquisterà.

M-VPV 014



Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Volume litri	Struttura	L x P x H mm	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
UF110900	M-VPS/C 014	+2/+8	129	Skinplate	630x 567 x 850	219	230/50/1
UF110901	M-VPS/C 014	+2/+8	129	Acciaio inox	630x 567 x 850	219	230/50/1
UF110940	M-VNS 014	-15/-25	129	Skinplate	630x 567 x 850	594	230/50/1
UF110941	M-VNS 014	-15/-25	129	Acciaio inox	630x 567 x 850	594	230/50/1
UF374022	RIPIANO INOX PER MODELLO 014 (MAX. 3)						
UF374019	CASSETTO INOX PER MODELLO 014 (MAX. 3)						
UF110908	M-VPV 034	+2/+8	333	Skinplate	555x 590 x 1.875	487	230/50/1
UF110909	M-VPV 034	+2/+8	333	Acciaio inox	555x 590 x 1.875	487	230/50/1
UF374016	RIPIANO INOX PER MODELLO 034 (MAX. 10)						
UF374005	CASSETTO INOX PER MODELLO 034 (MAX. 8)						

VPS/C ▶ modelli con evaporatore Roll Bond e circolatore per una migliore uniformità della temperatura. Condensatore statico.

VSN ▶ modelli con serpentina in rame schiumata. Condensatore ventilato.

- Costruzione mobile interno ed esterno in skinplate bianco o in acciaio inox.
- Ripiani mobili tipo GN 1/1 (325 x 530 mm).
- Chiusura a chiave di serie.
- Illuminazione interna.
- Isolamento e refrigerante senza CFC.
- Termostato e termometro elettronico.



Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Volume litri	Struttura	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
UF110007	VPS/C 014	+2/+8	129	Skinplate	630 x 567 x 850	194	230/50/1
UF110008	VPS/C 014	+2/+8	129	Acciaio inox	630 x 567 x 850	194	230/50/1
UF110005	VNS 014	-15/-25	129	Skinplate	630 x 567 x 850	411	230/50/1
UF110006	VNS 014	-15/-25	129	Acciaio Inox	630 x 567 x 850	411	230/50/1

Vetrine refrigerate

- Evaporatore a roll bond, ventilato per modello “PR” e statico per modello “N”.
- Regolazione meccanica con sbrinamento automatico.
- 2 griglie in dotazione.
- Isolamento in poliuretano iniettato senza HCFC/CFC.
- Mobile e vasca in lamiera d'acciaio bianca trattata anti-corrosione, mobile in lamiera d'acciaio inox AISI 430 e vasca in lamiera d'acciaio AISI 304 nei modelli “PRX” e “NX”.
- 4 piedini regolabili.
- Luce interna fluorescente con interruttore, termometro, serratura.
- Compressore ermetico con protettore.
- Sistema condensante statico a filo.



Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Volume litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MLTTG PR 14L	TTG PR 14L	+3/+12	156	604 x 615 x 840	170	230/50/1
MLTTG PRX 14L	TTG PRX 14L	+3/+12	156	604 x 615 x 840	170	230/50/1
MLTTG N 14L	TTG N 14L	-15/-25	130	604 x 615 x 840	250	230/50/1
MLTTG NX 14L	TTG NX 14L	-15/-25	130	604 x 615 x 840	250	230/50/1

- Temperatura: +2/+10 °C.
- Realizzazione interna in plastica termoformata.
- Realizzazione esterna in lamiera preverniciata bianca.
- Termostato manuale.
- 3 ripiani griglia regolabili.
- Gas refrigerante: R 134 A.
- Isolamento in poliuretano espanso senza CFC.
- Apparecchio costruito secondo le direttive CEE.
- Luce interna.
- Cassonetto luminoso.
- Evaporatore roll bond con ventilatore.
- Capacità 96 lattine cl 33.



- Cella interna plastica termoformata.
- Mobile esterno lamiera plastificata bianca.
- Termostato manuale.
- 2 griglie regolabili.
- Temperatura ambiente +32 °C.
- Evaporatore roll bond con ventilatore.
- Gas refrigerante: R 134 A.
- Sbrinamento automatico.
- Isolamento in poliuretano espanso senza CFC.
- Apparecchio costruito secondo la direttiva CEE.
- Luce interna.
- Cassonetto luminoso.
- Optional: reversibilità porta e griglie aggiuntive.



Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità litri	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
GRF990101	TOP 05 P/C	+2/+10	61	435 x 455 x 700	30	145	230/50/1
GRF990201	TOP 05 N/C	-5/-25	44	435 x 455 x 700	32	240	230/50/1
GRF020127	TOP 11 P/C	+2/+10	90	650 x 360 x 945	43	105	230/50/1

- Realizzazione interna in plastica termoformata.
- Realizzazione esterna in lamiera preverniciata bianca.
- Termostato manuale.
- 4 ripiani griglia regolabili.
- Porta reversibile.
- Unità condensatrice ermetica incorporata (temperatura ambiente +32 °C).
- Evaporatore: roll bond con ventilatore.
- Gas refrigerante: R 134 A.
- Sbrinamento automatico.
- Isolamento in poliuretano espanso senza CFC.
- Apparecchio costruito secondo le direttive CEE.
- Luce interna.
- Termometro esterno.



Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Capacità lattine cl 33	Capacità litri	Griglie n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
GRF980101	TOP 35 P/C	+2/+10	336	322	4	590 x 620 x 1.920	80	240	230/50/1
GRF700203	TOP 42 P/C	+2/+10	420	556	5	590 x 680 x 2.040	101	320	230/50/1
GRF990102	TOP 55 P/C	+2/+10	675	395	5	740 x 680 x 2.040	115	610	230/50/1



- Isolamento in poliuretano iniettato senza HCFC/CFC.
- Esterno mobile in lamiera verniciata bianca.
- Vasca interna in plastica termoformata bianca.
- Porta in alluminio anodizzato naturale.
- Vetro a doppio isolante con spessore 20 mm.
- Maniglia in plastica nera incassata nella porta.
- Top in lamiera verniciata nera.
- Condensatore statico a fili con agitatore.
- Evaporatore a roll bond con agitatore.
- Spina europea angolata.
- Termometro meccanico.
- Termostato meccanico.
- Griglie bianche rimovibili
- Optional: Serratura, termometro digitale e chiusura porta con molla.

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità litri	Griglie n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
ML-STTC800504	TG42	+3/+12	375	5	595 x 600 x 1.870	87	370	230/50/1

→ Vetrine refrigerate ventilate a roll bond

7.4

- Vetrina positiva da esposizione con evaporatore ventilato a roll bond.
- Regolazione meccanica con sbrinamento automatico.
- Porta autochiudente in cristallo doppio isolante (anti-appannante) con guarnizione magnetica.
- Luce interna fluorescente con interruttore, due piedi regolabili e termometro.
- Struttura esterna in lamiera verniciata.
- Struttura interna in plastica termoformata.
- Dimensione griglie 515 x 400 mm.



BEV PR 32

BEV PR 40

BEV PR 60

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità litri	Griglie n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MLBEV PR 32	BEV PR 32	+3/+10	320	3	600 x 620 x 1.615	64	280	230/50/1
■ ML-SBEV PR 40	BEV PR 40	+3/+10	380	5	600 x 620 x 1.865	86	280	230/50/1
MLBEV PR 60	BEV PR 60	+3/+10	640	5	775 x 740 x 1.865	105	310	230/50/1

→ Vetrine refrigerate ventilate a roll bond



- Realizzazione interna in lamiera bianca.
- Realizzazione esterna in lamiera preverniciata bianca.
- Termostato manuale.
- 5 + 5 griglie regolabili.
- Temperatura ambiente +32 °C.
- Gas refrigerante: R 404 A.
- Sbrinamento automatico.
- Isolamento in poliuretano espanso senza CFC.
- Apparecchio costruito secondo le direttive CEE.
- Luce interna.
- Cassonetto luminoso.
- Porte scorrevoli.
- Evaporatore di roll bond con ventilatore.
- Capacità 1.030 lattine 33 cl.

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità litri	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
GRF800101	TOP110P/C	+2/+10	835	1.110 x 730 x 2.030	195	630	230/50/1

7.4 ❖ Congelatori verticali con porte a vetro

Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Capacità litri	Struttura	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MLICE PLUS N 40	ICE PLUS N 40	-15/-25	360	Lamiera verniciata	600 x 620 x 1.865	100	575	230/50/1
MLICE PLUS N 60	ICE PLUS N 60	-15/-25	640	Lamiera verniciata	775 x 730 x 1.865	105	820	230/50/1
MLVENDER NS 400	VENDER NS 400	-15/-25	403	Lamiera verniciata	670 x 662 x 2.003	125	590	230/50/1
MLVENDER NSX 400	VENDER NSX 400	-15/-25	403	Acciaio inox AISI 430	670 x 662 x 2.003	125	590	230/50/1
MLVENDER NS 550	VENDER NS 550	-15/-25	550	Lamiera verniciata	775 x 668x 1.920	114	800	230/50/1
MLVENDER NSX 550	VENDER NSX 550	-15/-25	550	Acciaio inox AISI 430	775 x 668x 1.920	152	800	230/50/1



ICE PLUS N 40

ICE PLUS > Congelatore con evaporatore statico a 6 griglie fisse e cattura brina. Sistema condensante a pacco alettato con motoventilatore, regolazione meccanica con sbrinamento manuale. Porta reversibile in cristallo triplo isolante anti-appannante con guarnizione magnetica. Luce interna fluorescente con interruttore, due piedi regolabili e termometro.

VENDER NS/NSX > Congelatore con evaporatore statico a 5 griglie fisse e cattura brina. Sistema condensante a pacco alettato con motoventilatore, regolazione meccanica con sbrinamento manuale. Porta autochiudente in cristallo doppio isolante anti-appannante con guarnizione magnetica e cassonetto luminoso personalizzabile. Luce interna fluorescente con interruttore, quattro rullini unidirezionali e due piedi regolabili, termometro. nei modelli NSX la vasca è in Acciaio Inox AISI 304.

VENDER NS 400

VENDER NS 550

VENDER NSX 400

VENDER NSX 550



- Vetrina per pasticceria a refrigerazione ventilata.
- Temperatura positiva.
- Porta vetrata + 3 lati espositivi con vetro.
- Struttura esterna in alluminio anodizzato.
- Temperatura d'esercizio +2/+10 °C.
- Finiture standard: Bronzo dorato o argento.
- Per altri colori vedere pagina decori.



Codice	Modello	Capacità litri	Ripiani n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
SLPS035V00000K1	PS 350 V	360	5 (vetri rett.)	620 x 620 x 1.895	170	540	230/50/1
SLPS035R00000K1	PS 350 R	360	6 (vetri rotanti)	620 x 620 x 1.895	170	540	230/50/1
SLPS045V00000K1	PS 450 V	427	5 (vetri rett.)	720 x 620 x 1.895	183	540	230/50/1
SLPS045R00000K1	PS 450 R	427	6 (vetri rotanti)	720 x 620 x 1.895	183	540	230/50/1
SLPS070V00000K1	PS 700 V	742	10 (vetri rett.)	1.180 x 620 x 1.895	252	790	230/50/1
SLPS070R00000K1	PS 700 R	742	12 (vetri rotanti)	1.180 x 620 x 1.895	252	790	230/50/1
SLPS070VR00000K1	PS 700 VR	742	5 (vetri rett.) + 6 (vetri rotanti)	1.180 x 620 x 1.895	252	790	230/50/1
SLPS090V00000K1	PS 900 V	848	10 (vetri rett.)	1.380 x 620 x 1.895	270	800	230/50/1
SLPS090R00000K1	PS 900 R	848	12 (vetri rotanti)	1.380 x 620 x 1.895	270	800	230/50/1
SLPS090VR00000K1	PS 900 VR	848	5 (vetri rett.) + 6 (vetri rotanti)	1.380 x 620 x 1.895	270	800	230/50/1

❖ Vetrine refrigerate a 4 lati espositivi per gelateria

Codice	Modello	Capacità litri	Ripiani n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
SLGL035S00000K1	GL 350 S	360	6 (statici/fissi)	620x 620 x 1.895	170	680	230/50/1
SLGL045S00000K1	GL 450 S	427	6 (statici/fissi)	720 x 620 x 1.895	183	700	230/50/1
SLGL070S00000K1	GL 700 S	742	12 (statici/fissi)	1.180 x 620 x 1.895	252	760	230/50/1
SLGL090S00000K1	GL 900 S	848	12 (statici/fissi)	1.380 x 620 x 1.895	270	760	230/50/1

- Vetrina per gelateria con porta vetrata + 3 lati con vetro.
- Struttura esterna in alluminio anodizzato.
- Temperatura d'esercizio -15/-25°C.
- Finiture standard: Bronzo dorato o argento.
- Per altri colori vedere pagina decori.



GL 350/450



GL 700/900



❖ Vetrine refrigerate a 4 lati espositivi per gelateria/pasticceria

PG 700



PG 900



- Vetrina a refrigerazione ventilata per pasticceria/gelateria.
- Doppia temperatura negativa/positiva.
- Due porte vetrata + 3 lati con vetro.
- Struttura esterna in alluminio anodizzato.
- Temperatura d'esercizio:
-15/-25°C lato gelateria.
+2/+10°C lato pasticceria.
- Finiture standard:
Bronzo dorato o argento.
- Per altri colori vedere pagina decori.

Codice	Modello	Capacità litri	Ripiani n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
SLPG070SV0000K1	PG 700 S/V	742	6 (statici fissi) + 5 (vetri rett.)	1.180 x 620 x 1.895	294	1.220	230/50/1
SLPG070SR0000K1	PG 700 S/R	742	6 (statici fissi) + 6 (vetri rotanti)	1.180 x 620 x 1.895	294	1.220	230/50/1
SLPG090SV0000K1	PG 900 S/V	848	6 (statici fissi) + 5 (vetri rett.)	1.380 x 620 x 1.895	312	1.220	230/50/1
SLPG090SR0000K1	PG 900 S/R	848	6 (statici fissi) + 6 (vetri rotanti)	1.380 x 620 x 1.895	312	1.220	230/50/1



Modello S01 S02 A10 A11 A12 B21 B22 B23 B24 C30 C31 C32 C34 D40 D41 E50

350
450
700
900



- Mobile in lamiera plastificata bianca.
- Realizzazione interna in alluminio.
- Termostato manuale.
- Evaporatore statico.
- Gas refrigerante R 600 A.
- Sbrinamento manuale.
- Isolamento in poliuretano espanso senza CFC.
- Apparecchio costruito secondo le direttive CEE.
- Luce interna.
- Chiusura notte.

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità netta litri	Dotazione cestelli n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
GR P410122	CV21T	-18/-22	180	1	763 x 735 x 865	39	125	230/50/1
GR P410123	CV31T	-18/-22	300	1	958 x 735 x 865	47	145	230/50/1
GR P410124	CV41T	-18/-22	380	1	1.163 x 735 x 865	54	187	230/50/1
GR P410119	CV51T	-18/-22	450	2	1.568 x 735 x 865	66	205	230/50/1

❖ Congelatori orizzontali di grande capacità

- Congelatore orizzontale a pozzo, con sistema condensante a pacco alettato con motoventilatore.
- Struttura in lamiera d'acciaio bianca trattata anti-corrosione, vasca in alluminio goffrato, coperchio ad apertura compensata.
- Regolazione meccanica con sbrinamento manuale.

COM 66



- Quadro comandi con termostato, commutatore di congelazione rapida, spie di allarme-funzionamento, luce interna e termometro.
- Quattro rullini unidirezionali.
- Spessore isolamento, 60 mm.
- Chiusura a chiave di serie.

COM 99



Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità netta litri	Dotazione cestelli n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MLCOM 66	COM 66	-18/-25	548	3	1.624 x 732 x 967	88	460	230/50/1
MLCOM 99	COM 99	-18/-25	809	3	2.010 x 840 x 967	112	450	230/50/1

→ Congelatori orizzontali a risparmio energetico

7.4

- Congelazione statica • Adatto per ambienti con temperatura da +10 °C a +43 °C • Sbrinamento manuale • Facile pulizia all'interno, angoli arrotondati • Regolazione temperatura interna da -14 °C a -26 °C • Porta a ribalta con chiusura a chiave di serie • Vano interno in PS termoformato con angoli arrotondati • Indicatore temperatura analogico • Corpo esterno in lamiera trattata con resine epossidiche bianche antigraffio.

GTL 3005

GTL 4905

GTL 6105



Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Dotazione cestelli n.	Capacità lorda litri	Consumo energetico kW/24h	L x P x H mm	Peso netto kg	Alimentazione V/Hz/fase
LIGTL 3005	GTL 3005	-14/-26	2	299	0,9	871 x 760 x 917	60	230/50/1
LIGTL 4905	GTL 4905	-14/-26	2	485	1,1	1.372 x 809 x 917	85	230/50/1
LIGTL 6105	GTL 6105	-14/-26	3	601	1,5	1.647 x 809 x 917	95	230/50/1

→ Refrigeratori di bottiglie a pozzo

309

- Raffreddatori di bottiglie a pozzo con sistema condensante a pacco con motoventilatore.
- Struttura in lamiera d'acciaio bianca trattata anti-corrosione, vasca in lamiera zincata a caldo, coperchio ad apertura compensata.
- Termometro, serratura e quattro ruote pivotanti.
- Kit apribottiglie non compreso.
- Spessore isolamento 70 mm.



Codice	Descrizione	Modello	Temp. esercizio °C	Capacità litri	Capacità cestelli n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MLCGR 730	Raffreddatori	CGR 730	+2/+8	276	4 (non forniti)	1.005 x 737 x 938	53	160	230/50/1
MLCGR 745	Raffreddatori	CGR 745	+2/+8	415	6 (non forniti)	1.384 x 737 x 938	61	180	230/50/1
ML8998081F	Kit apribottiglie bianco								
ML2601001G	Cestello								



- Congelatore orizzontale a pozzo di grande capacità con ante scorrevoli in vetro.
- Isolamento di 72 mm in poliuretano iniettato senza HCFC/CFC.
- Evaporatore statico avvolto sulla vasca.
- Regolazione meccanica con sbrinamento manuale.
- Mobile in lamiera d'acciaio bianca trattata anti-corrosione.
- Vasca in lamiera d'acciaio plastificata atossica con un sistema di drenaggio dell'acqua.
- Termometro.
- Compressore ermetico con protettore.
- Sistema condensante a pacco alettato con motoventilatore.
- Cestelli non forniti.



GT 89 Plus



GT 91 Plus



GT 94 Plus

Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Capacità netta litri	Capacità cestelli n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MLPLUS89	IGL00 PLUS 89	-18/-25	529	8	1.558 x 978 x 753	85	395	230/50/1
MLPLUS91	IGL00 PLUS 91	-18/-25	753	12	2.058 x 978 x 753	116	535	230/50/1
MLPLUS94	IGL00 PLUS 94	-18/-25	976	16	2.558 x 978 x 753	145	715	230/50/1
ML260/006	CESTELLO PER IGL00 PLUS							



- Studiata per l'esposizione e vendita del vino bianco - brut - rosato in bottiglia, costituisce la miglior soluzione per il servizio del vino alla temperatura ideale.
- La struttura è realizzata in legno color noce.
- La porta è costituita da cornice in legno massiccio e vetrocamera isolante a bassa emissività.
- Refrigerazione statica con evaporatore roll bond.
- Comandi digitali di termometro/termostato per la corretta impostazione e lettura della temperatura in camera.
- Basamento in legno color rosso vinaccia con piedini regolabili.
- Quattro ripiani di appoggio con 3 griglie plastificate in dotazione (modello Easy Wine).
- Temperatura d'esercizio da +12 °C (ripiano alto) a +6 °C (ripiano basso).



EASY WINE

MINI WINE

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità bottiglie n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
EFA1EASYWINE	EASY WINE/SU	+4/+12	112	610 x 510 x 1.800	95	160	230/50/1
EFA1MINIWINE	MINI WINE	+8/+10	70 bordolesi	610 x 500 x 1.350	50	160	230/50/1



- Vetrina refrigerata per vino bianco - brut - rosato.
- Regolazione interna da +5 °C a +15 °C in modo uniforme per tutta la camera.
- Isolamento in poliuretano iniettato senza HCFC/CFC.
- Vasca termoformata in plastica a norme alimentari.
- Porta autochiudente in cristallo doppio isolante anti-appannante con guarnizione magnetica.
- Due piedini regolabili.
- Luce interna fluorescente con interruttore.
- Termometro.
- Regolazione meccanica con sbrinamento automatico.
- Compressore ermetico con protettore.
- Sistema condensante statico a fili (con agitatore).
- Serratura di serie.
- Mobile rivestito in legno di colore noce (LS) o ciliegio (LC).
- 4 griglie in legno da 515 x 400 mm.

Codice	Modello	Capacità bottiglie n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MLWINEWOODPR40LC	WINE WOOD PR 40 LC	162	674 x 635 x 1.927	112	250	230/50/1
MLWINEWOODPR40LS	WINE WOOD PR 40 LS	162	674 x 635 x 1.927	112	250	230/50/1



- Espositore refrigerato per vini.
- Ideale per l'esposizione e la vendita di vino bianco e rosso alla giusta temperatura.
- Griglia e porta in massello con vetro frontale temperato, illuminazione interna.
- Porta reversibile a richiesta.

SCF 65N

› Scaffale neutro in legno, ideale per la riserva vini bianchi e rossi con 2 ripiani intemedi e crociera.

C 100N



C 140N



Codice	Descrizione	Modello	Temp. esercizio °C	Capacità bottiglie n.	L x P x H mm	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MEC100N	Espositore refrigerato 1 porta	C 100N	+5/+12C	96	780 x 550 x 1.800	410	230/50/1
MEC140N	Espositore refrigerato 2 porte	C 140N	+14/+18C vino rosso +5/+12C vino bianco	40 + 96	1200 x 550 x 1.800	420	230/50/1
MESCF65N	Scaffale neutro per lo stoccaggio vini	SCF 65N		105	650 x 550 x 1.800		
MERIP60N	Ripiano in legno per SCF65	RIP 60N					
MECRC60N	Croce in legno portabottiglie per SCF65	CRC 60N					
MERIPS60N	Ripiano estraibile legno per SCF 65	RIPS 60N					



CALIFORNIA SLIDING DOORS

Espressione della ricerca volta al miglioramento continuo dei prodotti, la California Silent Line si caratterizza per un bassissimo livello di rumorosità consentendo un'accoglienza più confortevole della clientela nella sala ristorante. Studiati e realizzati per l'esposizione e la vendita del vino rosso - rosato - bianco - brut in bottiglia, i modelli in gamma costituiscono la miglior soluzione per il servizio del vino alla temperatura ideale. La cornice della porta e la griglia sono in legno massiccio. Le vetrate sono in vetrocamera isolante a bassa emissività. Refrigerazione on evaporatore roll bond in piastra di alluminio. I modelli ventilati sono dotati di ventilatore interno per impostare un'unica temperatura in camera. Comandi digitali dotati di termometro-termostato per la corretta impostazione e lettura della temperatura in camera. Base con piedini regolabili. Colori standard: rovere chiaro, noce scuro grezzo. Altri colori a richiesta. Le temperature d'esercizio sono calcolate con una temperatura ambiente di +25 °C ed una umidità del 60%.



◀ Dettaglio della nuova testata



CALIFORNIA SLIM



CALIFORNIA



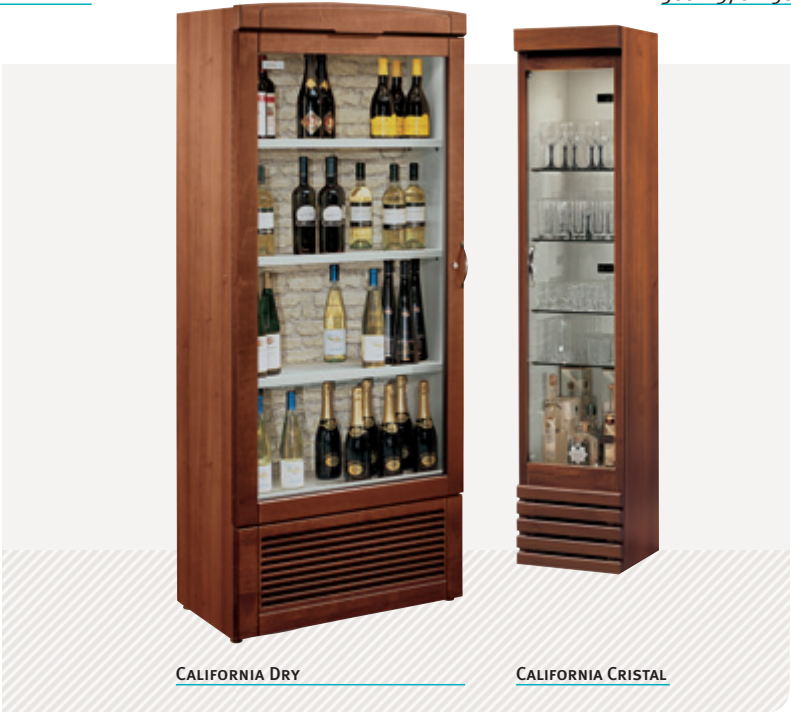
CALIFORNIA BLANC & ROUGE



SUPER CALIFORNIA

Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Capacità bottiglie n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
EFA1CRCAVSLIMSIL	CALIFORNIA SLIM	4/12	72	590 x 460 x 2.040	95	500	230/50/1
EFA1CRCAVSLIMVTSIL	CALIFORNIA SLIM VENTILATA	5	72	590 x 460 x 2.040	100	500	230/50/1
EFA1CRCAVSIL	CALIFORNIA	4/12	120	825 x 460 x 2.040	110	510	230/50/1
EFA1CRCAVVENSIL	CALIFORNIA VENTILATA	5	120	825 x 460 x 2.040	115	510	230/50/1
EFA1CRCAVSIL	SUPER CALIFORNIA	4/12 - 14/20	120+36	1.170 x 460 x 2.040	155	510	230/50/1
EFA1CRCAVSIL/BR	CALIFORNIA BLANC&ROUGE	3/7 - 14/20	72+72	1.170 x 460 x 2.040	160	510	230/50/1
EFA1CRCAV/SD	CALIFORNIA SLIDING DOORS	4/12	132	950 x 520 x 2.040	170	510	230/50/1

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità bottiglie n.	L x P x H mm	Peso netto kg
EFA1CRCAVDRY	CALIFORNIA DRY	non refrigerato	136	825 x 460 x 2.040	90
EFA1CRCAVCRI	CALIFORNIA CRISTAL	non refrigerato		400 x 420 x 2.020	55
EFA1RASTRE/S	RASTRELLIERA BASE			560 x 420 x 2.010	70
EFGA27115010	CROCIERA			500 x 370 x 500	10

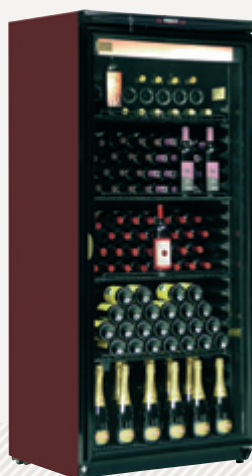


Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Capacità bottiglie n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
EFA1MADIA/S	MADIA	+4/+8 vino bianco +14/+18 vino rosso	48+48	1.170 x 590 x 1.115	105	360	230/50/1
EFA1MADIASTYLE/S	MADIA STYLE	+4/+8 vino bianco +14/+18 vino rosso	48+48	1.170 x 590 x 1.545	115	360	230/50/1
EFA1MADIACRIS	MADIA CRISTAL	+4/+8 vino bianco +14/+18 vino rosso	48+48	1.170 x 595 x 2.030	127	400	230/50/1

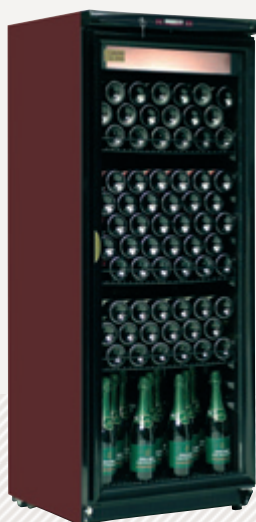
- Cantinerette per vini bianchi e rossi serie “MADIA”.
- Struttura con pannelli isolanti, laminato colore noce scuro all'esterno.
- Porte con cornici in legno massiccio e vetrocamera.
- Raffreddamento statico con controllo termostatico.
- Illuminazione interna.
- Colori disponibili: noce scuro.



BACCUS GENIUS VISION 14R



BACCUS GENIUS VISION 32R

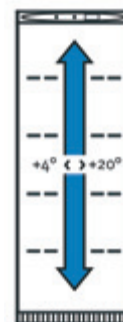


BACCUS GENIUS VISION 60R

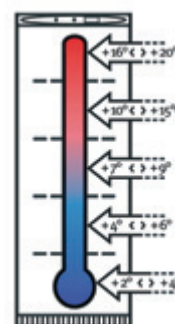


- L'innovativo sistema utilizzato in queste cantinette consente l'utilizzo, a scelta, in multitemperatura o monotemperatura.
- Termostato elettronico.
- Luce interna anti UV.
- Sbrinamento automatico.
- Compressore montato su ammortizzatori antivibrazione.
- Piedini regolabili.
- Filtro a carboni attivi per la qualità dell'aria.
- Allarme porte aperte.
- Serrature di serie.

- Colori disponibili:
Bordeaux (cod. R)
Tek (cod.M).



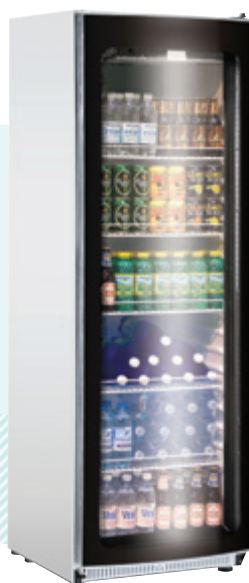
> Monotemperatura



> Multitemperatura

Codice	Modello	Capacità litri	Griglie n.	Capacità bottiglie	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
Porta vetrata							
MLBGV 14R	BACCUS GENIUS VISION 14R	156	5	36	604 x 615 x 840	240	230/50/1
MLBGV 32R	BACCUS GENIUS VISION 32R	320	3+1	132	600 x 635 x 1.615	280	230/50/1
ML-SBGV 40R	BACCUS GENIUS VISION 40R	380	5+1	162	600 x 635 x 1.865	280	230/50/1
MLBGV 60R	BACCUS GENIUS VISION 60R	640	5+1	242	775 x 775 x 1.865	340	230/50/1
Porta cieca							
MLBGS 14R	BACCUS GENIUS STORE 14R	156	3	36	604 x 615 x 840	240	230/50/1
MLBGS 32R	BACCUS GENIUS STORE 32R	320	3+1	132	600 x 635 x 1.615	280	230/50/1
MLBGS 40R	BACCUS GENIUS STORE 40R	380	5+1	162	600 x 635 x 1.865	280	230/50/1
MLBGS 60R	BACCUS GENIUS STORE 60R	640	5+1	242	775 x 775 x 1.865	340	230/50/1
Porta vetrata							
MLBGV 40X	BACCUS GENIUS VISTA 40X	380	5+1	162	600 x 670 x 1.900	280	230/50/1

BACCUS GENIUS VISTA 40X

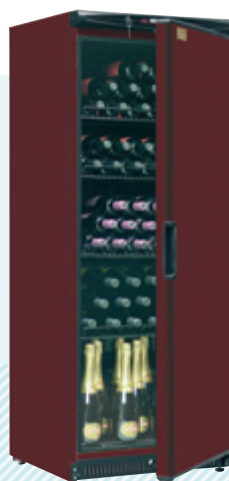


- Mobile inox.
- Porta vetrata bombata.
- Luce interna verticale.

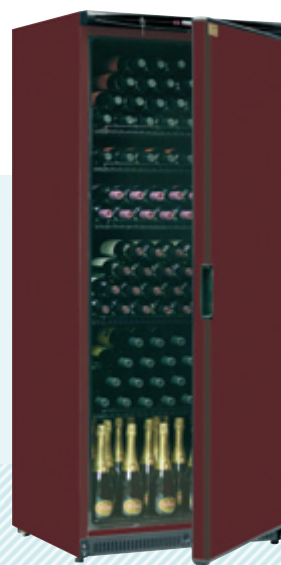
BACCUS GENIUS STORE 14R



BACCUS GENIUS STORE 32R



BACCUS GENIUS STORE 60R





Top 25BBS

- Struttura esterna in lamiera plastificata nera.
- Vasca interna in plastica termoformata di colore bianco.
- Termometro.
- Termostato manuale.
- Unità condensatrice ermetica.
- Evaporatore roll bond.
- Luce interna.
- Chiusura notte (optional Top 15 e Top 20).
- Dotazione 2 gliglie per portine.
- Temperatura d'esercizio +2/+10 °C.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
GRF950101	Vetrina 1 porta battente	TOP 15 BB	108	490 x 500 x 900	145	230/50/1
GRF960101	Vetrina 1 porta battente	TOP 20 BB	139	600 x 500 x 900	186	230/50/1
GRF970201	Vetrina 2 porte scorrevoli	TOP 25 BBS	232	900 x 500 x 900	226	230/50/1
GRF940101	Vetrina 3 porte scorrevoli	TOP 30 BBS	330	1.335 x 500 x 900	330	230/50/1

Top 30 BB



Top 20 BB



- È un apparecchio utilizzato per raffreddare lattine, bottiglie, fusti di birra oppure come retrobanco multi uso da incasso.
- L'esterno del mobile e le porte sono in skinplate grigio su lamiera zincata o in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite.
- La vasca interna è in skinplate bianco atossico per modelli con esterno in skinplate grigio e in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite per i modelli in acciaio inox.
- L'illuminazione interna è di serie.

RO 2740 4DXG



RO 2140 3DX

- Ripiano regolabile su gancetti per ogni porta.
- Cassettiere dotate di guide triplex.
- Piedini con base d'alluminio regolabili dall'interno con registrazione da 30 a 55 mm.
- Fermo porta a 90° con chiusura automatica.
- Gruppo frigorifero composto da un compressore e da un condensatore ventilato.
- L'evaporatore è nella vasca interna protetto con verniciatura a norme, posizionato dietro il piantone ed è corredato di 2 ventilatori circolari e dalla vaschetta raccogli acqua di sbrinamento.
- Refrigerante senza CFC.
- Sbrinamento regolato elettronicamente.
- Impianto elettrico secondo le norme CE.
- La temperatura d'esercizio è impostata a +2 °C con la possibilità di variarla a piacere fino a +8 °C agendo semplicemente sul tasto "SET" del termostato elettronico.
- Dimensioni portine D e DG 404 x 790 mm, DM e DMG 461 x 790 mm, DX e DXG 554 x 790 mm.

RO 2140 CON CASSETTI



Codice	Modello	Porte n.	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
Porte cieche in skinplate					
UF112900	RO 1240 2D	2	1.240 x 540 x 850	381	230/50/1
UF112964	RO 1350 2DM	2	1.350 x 540 x 850	381	230/50/1
UF112902	RO 1540 2DX	2	1.540 x 540 x 850	381	230/50/1
UF112904	RO 1740 3D	3	1.740 x 540 x 850	396	230/50/1
UF112966	RO 1880 3DM	3	1.880 x 540 x 850	396	230/50/1
UF112906	RO 2140 3DX	3	2.140 x 540 x 850	396	230/50/1
UF112968	RO 2400 4DM	4	2.400 x 540 x 850	423	230/50/1
UF112910	RO 2740 4DX	4	2.740 x 540 x 850	423	230/50/1

Porte cieche in acciaio inox

UF112901	RO 1240 2D	2	1.240 x 540 x 850	381	230/50/1
UF112965	RO 1350 2DM	2	1.350 x 540 x 850	381	230/50/1
UF112903	RO 1540 2DX	2	1.540 x 540 x 850	381	230/50/1
UF112905	RO 1740 3D	3	1.740 x 540 x 850	396	230/50/1
UF112967	RO 1880 3DM	3	1.880 x 540 x 850	396	230/50/1
UF112907	RO 2140 3DX	3	2.140 x 540 x 850	396	230/50/1
UF112969	RO 2400 4DM	4	2.400 x 540 x 850	423	230/50/1
UF112911	RO 2740 4DX	4	2.740 x 540 x 850	423	230/50/1

A richiesta modelli senza gruppo refrigerante con valvola termostatica

A richiesta modelli con profondità 700 mm

Codice	Modello	porte n.	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
Porte vetrate in skinplate					
UF112988	RO 1240 2DG	2	1.240 x 540 x 850	381	230/50/1
UF112990	RO 1350 2DMG	2	1.340 x 540 x 850	381	230/50/1
UF112992	RO 1540 2DXG	2	1.540 x 540 x 850	381	230/50/1
UF112994	RO 1740 3DG	3	1.740 x 540 x 850	396	230/50/1
UF113088	RO 1880 3DMG	3	1.880 x 540 x 850	396	230/50/1
UF113090	RO 2140 3DXG	3	2.140 x 540 x 850	423	230/50/1
UF113092	RO 2400 4DMG	4	2.400 x 540 x 850	423	230/50/1
UF113010	RO 2740 4DXG	4	2.740 x 540 x 850	438	230/50/1
Porte vetrate in acciaio inox					
UF112989	RO 1240 2DG	2	1.240 x 540 x 850	381	230/50/1
UF112991	RO 1350 2DMG	2	1.340 x 540 x 850	381	230/50/1
UF112993	RO 1540 2DXG	2	1.540 x 540 x 850	381	230/50/1
UF112995	RO 1740 3DG	3	1.740 x 540 x 850	396	230/50/1
UF113089	RO 1880 3DMG	3	1.880 x 540 x 850	396	230/50/1
UF113091	RO 2140 3DXG	3	2.140 x 540 x 850	423	230/50/1
UF113093	RO 2400 4DMG	4	2.400 x 540 x 850	423	230/50/1
UF113011	RO 2740 4DXG	4	2.740 x 540 x 850	438	230/50/1
A richiesta modelli senza gruppo refrigerante con valvola termostatica					
A richiesta modelli con profondità 700 mm					

Optional

UF119136	RO 1240 2D/SG 900 2D	Set di ripiani standard acciaio inox AISI 304 1 per porta (comprensivo di ganci)
UF119167	RO 1350 2DM/SG 1010 2DM	
UF119137	RO 1540 2DX/SG 1200 2DX	
UF119138	RO 1740 3D/SG 1400 3D	
UF119168	RO 1880 3DM/SG 1540 3DM	
UF119139	RO 2140 3DX/SG 1800 3DX	
UF119169	RO 2400 4DM/SG 2060 4DM	
UF119141	RO 2740 4DX/SG 2400 4DX	
UF340076	MODELLI IN SKINPLANE	Chiusura a chiave su porta/cassetto
UF340089	MODELLI IN ACCIAIO INOX	Chiusura a chiave su porta/cassetto
UF119430	RO 1240 2D	Supplemento per piano di lavoro in acciaio inox
UF119442	RO 1350 2DM	
UF119431	RO 1540 2DX	
UF119432	RO 1740 3D	
UF119443	RO 1880 3DM	
UF119433	RO 2140 3DX	
UF119444	RO 2400 4DM	
UF119435	RO 2740 4DX	
UF119436	SG 900 2D	
UF119458	SG 1010 2DM	
UF119437	SG 1200 2DX	
UF119438	SG 1400 3D	
UF119459	SG 1540 3DM	
UF119439	SG 1800 3DX	
UF119460	SG 2060 4DM	
UF119441	SG 2400 4DX	
UF111630S		Supplemento per inversione motore
UF141145		Supplemento per gruppo di 2 cassette in skinplate
UF141146		Supplemento per gruppo di 2 cassette in acciaio inox
UF141147		Supplemento per gruppo di 3 cassette in skinplate
UF141148		Supplemento per gruppo di 3 cassette in acciaio inox
UF141149		Supplemento per vano completo cassetto + bottigliera in skinplate
UF141150		Supplemento per vano completo cassetto + bottigliera in acciaio inox

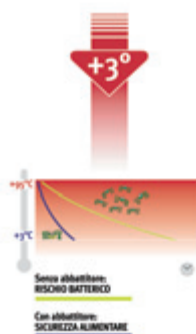
L'abbattimento rapido è il miglior sistema naturale per allungare la durata dei cibi. Ogni “abbattitore/surgelatore” offre due diversi modi di abbattere i cibi:

NESSUNA PROLIFERAZIONE	+90°C
INIZIO PROLIFERAZIONE	+65°C
MASSIMA PROLIFERAZIONE BATTERICA	+37°C
Raddoppio batteri ogni 20 minuti	+10°C
BASSISSIMA PROLIFERAZIONE BATTERICA	+3°C



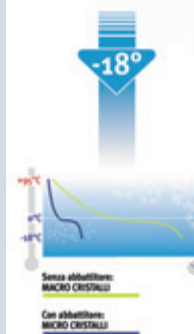
Abbattimento positivo +90°C → +3°C

Ogni cibo cotto e lasciato raffreddare lentamente per servirlo in seguito, perde le sue migliori qualità. Il motivo principale è l'altissima proliferazione batterica che avviene mentre il cibo ha una temperatura compresa tra +65°C e +10°C. L'uso dell'abbattitore Icematic permette di abbassare la temperatura al cuore dei cibi appena cotti fino a +3°C in meno di 90 minuti, riducendo la proliferazione batterica e la disidratazione del prodotto. Il risultato finale è la conservazione della qualità, del colore e della fragranza dei cibi, allungando la durata in conservazione. Tutto questo permette allo chef di lavorare con maggiore sicurezza, organizzazione e tranquillità, lasciando più spazio alla creatività.



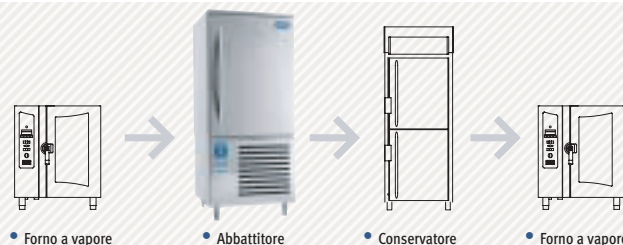
Abbattimento negativo +90°C → -18°C

Tutti sappiamo cos'è un cibo congelato, ma forse non tutti sanno che solo se il processo di congelamento viene eseguito rapidamente (surgelazione), si mantengono le qualità organolettiche del cibo. Durante il congelamento infatti, tutte le molecole d'acqua si trasformano in cristalli, tanto più piccoli quanto più veloce è il processo di congelazione: quindi solo con una micro-cristallizzazione dell'acqua, le molecole del cibo non vengono distrutte. L'abbattitore Icematic, grazie a temperature dell'aria di -40°C, abbassa la temperatura al cuore del cibo a -18°C in meno di 240 minuti, tempo sufficiente ad ottenere la micro-cristallizzazione, mantenendo integre tutte le qualità del cibo. Dopo lo scongelamento infatti, non ci saranno perdite di liquidi, di consistenza e di gusto.



Gastronomia

L'abbattitore rapido di temperatura è uno strumento indispensabile per l'attività dello chef, poiché permette al ristorante di pianificare ed organizzare in anticipo la sua attività, offrendo ai clienti un menù vario e completo, unito ad un servizio rapido ed efficiente, nell'assoluto rispetto della fragranza e della freschezza dei cibi offerti. Il principale vantaggio, oltre alla maggiore sicurezza alimentare (HACCP), è la riorganizzazione dell'attività della cucina, eliminando i picchi di lavoro e l'inutile ripetizione delle stesse preparazioni ogni giorno, rendendo la propria attività più moderna ed efficiente.



Pasticceria

Un moderno laboratorio di pasticceria non può prescindere dall'utilizzo delle tecniche del freddo rapido. Non solo il congelamento rapido a -18°C, ma anche l'abbattimento positivo a +3°C, permettono di lavorare con più efficienza, ridurre i tempi di preparazione, ridurre lo spazio utilizzato in conservazione ed aumentare la qualità e la sicurezza alimentare del prodotto. Grazie alle ottime prestazioni garantite dagli abbattitori Icematic, i cicli di abbattimento sono veloci ma delicati, garantendo un risultato perfetto per qualsiasi prodotto di pasticceria, crudo o cotto, finito o semilavorato. Per la conservazione dei prodotti abbattuti, suggeriamo di utilizzare gli armadi di conservazione Icematic.



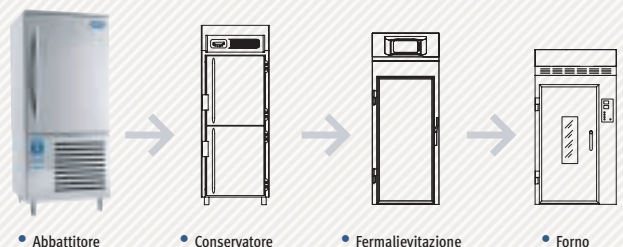
Gelateria

La cremosità del gelato dipende principalmente dalla presenza di micro-bollicine di aria e micro-cristalli di ghiaccio. Per preservare tali caratteristiche è necessario abbattere rapidamente il gelato appena uscito dal mantecatore. Questa operazione, oltre a contribuire alla formazione di micro-cristalli di ghiaccio, facilita la formazione di una sottile barriera superficiale che impedisce al prodotto di “sgonfiarsi” e di lasciare fuoriuscire l'aria in esso contenuta. Il risultato finale è un gelato cremoso, soffice e pronto per essere servito o conservato. Gli abbattitori Icematic sono dotati di una funzione specifica per l'abbattimento rapido negativo del gelato.



Panificazione

Negli ultimi anni il settore della panificazione ha subito una profonda trasformazione legata al sempre più massiccio utilizzo della tecnologia del freddo. Esigenze di riduzione del lavoro notturno, della manodopera impiegata, delle ore di straordinario e soprattutto la necessità di offrire una sempre più vasta scelta di prodotti ai consumatori finali, sono tra i motivi principali che rendono l'abbattitore uno strumento fondamentale nei moderni laboratori di panificazione. Oltre all'abbattimento di prodotto crudo, pre-cotto e cotto, la potenza e la qualità degli abbattitori Icematic consente la surgelazione di prodotto prelievitato pronto per l'informamento (pani speciali, pizze, focacce ecc.), ottenendo in questo modo il massimo sfruttamento delle potenzialità derivanti dall'utilizzo delle “tecniche del freddo”.





Codice	Modello	Capacità Gastronorm	Resa abbattimento	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza ass.med. W	Alimentaz. V/Hz/fase
■ CM-ST3 96816443/0	T3	3 Teglie da 2/3 GN 2 vaschette gelato 5 litri 360 x 160 x 120 mm	7 kg (da +95 a +3 °C al cuore in max 90') 5 kg (da +95 a -18 °C al cuore in max 240')	600 x 600 x 400	51	600	230/50/1

- Predisposti per l'inserimento di teglie Gastronorm 1/1.
- Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox.
- Gruppo incorporato.
- Funzioni di abbattimento positivo e abbattimento negativo.
- Teglie non comprese.
- Gas refrigerante R404A.



Codice	Modello	Capacità Gastronorm	Resa abbattimento	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
AF9AMX02CU1B001	AMX 3T CUBE	3 GN 1/1	9 kg (da +90 a +3 °C) 7 kg (da +90 a -18 °C)	640 x 650 x 740	75	610	230/50/1



- Dimensioni interne per alloggiamento ripiani GN 1/1
- Rivestimento esterno in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch Brite
- Rivestimento interno in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch Brite
- Top in acciaio inox rinforzato
- Fondo interno diamantato con piletta di scarico
- Angoli interni arrotondati
- Isolamento in poliuretano esente da CFC, spessore 60 mm
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304
- Porte reversibili autochiudenti con fermo 105°
- Maniglia ergonomica a tutta altezza in acciaio inox AISI 304
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Cremagliere interne e guide antiribaltamento in acciaio inox
- Riscaldamento cornice porta
- Gruppo condensante tropicalizzato
- Doppio ciclo di abbattimento positivo (soft e hard)
- Evaporatore ventilato
- Sbrinamento automatico a gas caldo con sonda evaporatore (ad aria forzata su versioni remote)
- Gas refrigerante R404a
- Termostato elettronico programmabile
- Sonda a spillone inox con impugnatura a 90 °C
- Doppio display temperatura/tempo
- Blocco ventilatori ad apertura porta
- Avvisatore acustico di fine ciclo abbattimento/surgelazione
- Allarme sonoro e visivo porta aperta
- 99 programmi memorizzabili
- Porta seriale per connessione e stampante HACCP.

Resa abbattimento

- W5TGO • da +65 a +3 °C 16 kg in 90' • da +65 a -18 °C 10 kg in 240'
W5TGN • da +65 a +3 °C 18 kg in 90' • da +65 a -18 °C 14 kg in 240'

Codice	Modello	Capacità Gastronorm	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CDW110031300	W5TGO	5 GN 1/1	710 x 700 x 835	80	1.000	230/50/1
CDW110051300	W5TGN	5 GN 1/1	710 x 700 x 835	100	1.300	400/50/3



- Dimensioni interne EN 60 x 40 cm.
- Rivestimento in acciaio inox AISI 304, esterno Scotch Brite.
- Angoli interni arrotondati.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità esente da CFC, spessore 60 mm.
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304, Ø 60 mm.
- Piano di lavoro in granito sardo spessore 30 mm.
- Vetrina refrigerata autonoma, profondità cm. 38.
- Porte reversibili autochiudenti con fermo a 105°.
- Maniglia ergonomica in acciaio inox AISI 304.
- Guarnizione magnetica sostituibile.
- Cremagliere interne e guide antiribaltamento in acciaio inox AISI 304.
- Gruppo condensante tropicalizzato estraibile per manutenzione.
- Vano motore insonorizzato con aerazione esclusivamente frontale.
- Refrigerazione statico/ventilata.
- Evaporatore trattato per catodoresi anticorrosione.
- Sbrinatorio automatico con sonda evaporatore a gas caldo su versioni con unità incorporata.
- Gas refrigerante R404a.
- Termostato elettronico programmabile.
- Tensione di alimentazione 230 V-50 hz.
- Imballo: gabbia di legno.
- Conformità CE.

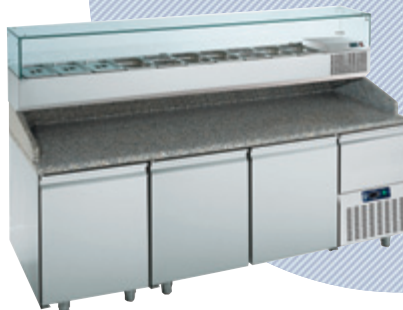


Codice	Modello	Porte n.	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CDT140311001 + CDV338140610	TZ 13/1N	2	1.450 x 800 x 1.520	210	230/50/1
CDT140311101 + CDV338200910	TZ 17/1N	3	2.005 x 800 x 1.520	250	230/50/1
CDT140311111 + CDV338251310	TZ 21/1N	4	2.560 x 800 x 1.520	290	230/50/1
CDT140315001 + CDV338140610	TZ 09/1NC	1 porta + 1 cassettiera	1.450 x 800 x 1.520	200	230/50/1
CDT140311501 + CDV338200910	TZ 13/1NC	2 porte + 1 cassettiera	2.005 x 800 x 1.520	240	230/50/1
CDT140311151 + CDV338251310	TZ 17/1NC	3 porte + 1 cassettiera	2.560 x 800 x 1.520	280	230/50/1





- Mobile realizzato interamente in acciaio inox (compreso schienale posteriore).
- Schiumatura a monoscocca con spessore unico di mm 50, comprese porte, senza CFC.
- Porte cassettee realizzate con maniglie ricavate direttamente nell'acciaio e non riportate.
- Piedi inox.
- Impianto tropicalizzato per temperatura ambiente fino a +43 °C.
- Temperatura d'esercizio -2°/+8 °C con regolatore dell'umidità.
- Gas R404a.
- Ogni vano é dotato di 4 coppie guide ad L per contenere 3 cassettei pizza.
- Piano in granito da mm 30 con bordo anteriore arrotondato.
- Cassetti scorrevoli su guide telescopiche ad estrazione totale.
- Vetrine refrigerate per vaschette gastronorm GN 1/1 altezza 150 mm, realizzate a refrigerazione statica con unità condensante indipendente.
- Temperatura di esercizio 0°/+10 °C.
- Vetri diritti spessore 10 mm.



PRT160CN3N-T

PRT216CN3N-T

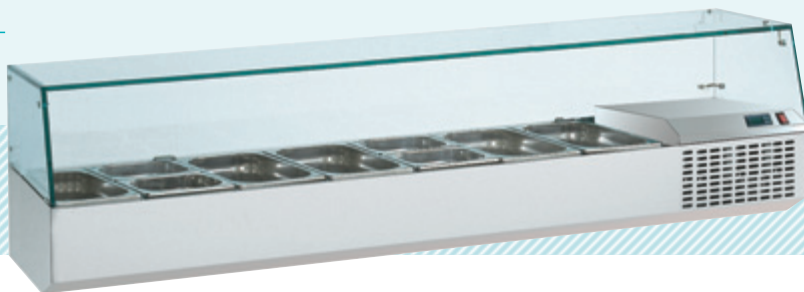
PRT217CN3N-T

Codice	Modello	Porte n.	Tavolo L x P x H mm	Vetrine L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
■ DN-SPTR160CN3NT	PTR160CN3N-T	2 porte + 1	1.600 x 800 x 850	160 x 38 x 43	420	230/50/1
■ DN-SPTR216CN3NT	PTR216CN3N-T	3 porte + 1	2.170 x 800 x 850	217 x 38 x 43	450	230/50/1
■ DN-SPTR217CN3NT	PTR217CN3N-T	2 porte + 1 + cassetti	2.170 x 800 x 850	217 x 38 x 43	450	230/50/1

Vetrine refrigerate per banchi pizza

- Alzatina refrigerata destinata alla conservazione degli ingredienti per il condizionamento della pizza
- Rivestimenti interni ed esterni realizzati interamente in acciaio inox AISI 304
- La vasca di notevole capacità è realizzata per contenere bacinelle GN 1/1 e sottomultipli con altezza pari a 150 mm
- Gruppo refrigerante indipendente a controllo elettronico con regolazione della temperatura nella vasca tra 0 °C e +10 °C
- Isolamento realizzato in poliuretano senza CFC
- I comandi posizionati sulla parte frontale dell'apparecchiatura consentono, in modo agevole, l'accensione, lo spegnimento, la regolazione e la visualizzazione della temperatura

ATR180T



Codice	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
■ DN-SATR 160T	ATR160T	1.600 x 380 x 450	120	230/50/1
■ DN-SATR 180T	ATR180T	1.800 x 380 x 450	120	230/50/1
■ DN-SATR 200T	ATR200T	2.000 x 380 x 450	135	230/50/1
■ DN-SATR 217T	ATR217T	2.170 x 380 x 450	135	230/50/1

➤ Frigorbar ad assorbimento

7.9

La nuova linea di minibar Iceberg è stata ideata con lo scopo di ottenere la più alta competitività possibile.

Indel B ha deciso quindi di proporli esclusivamente in configurazione standard nelle versioni da incasso e libera installazione: colore antracite (solo per l'incasso), luce interna, termostato manuale e sbrinamento automatico.



ICEBERG 30



ICEBERG 42



ICEBERG 40

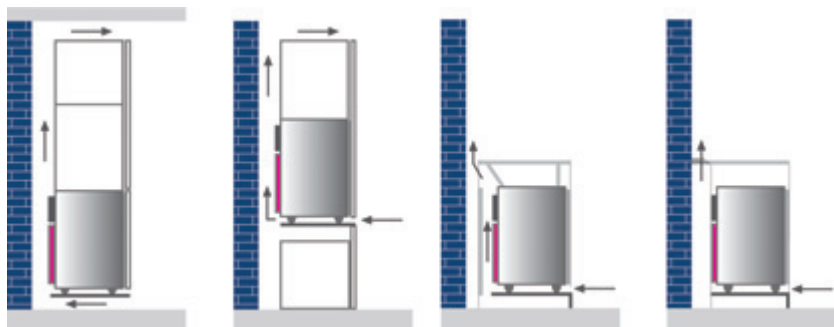
Il sistema refrigerante ad assorbimento è l'unico in grado di produrre freddo in assoluto silenzio per il vostro minibar. luce interna, termostato manuale e sbrinamento automatico.

Codice	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Assorbimento kWh/24h	Potenza W	Peso netto kg	Alimentazione V/Hz/fase
<u>INICEBERG 30</u>	<u>ICEBERG 30</u>	<u>30</u>	<u>400 x 420 x 490</u>	<u>0,96</u>	<u>71</u>	<u>17</u>	<u>230/50/1</u>
<u>INICEBERG 40</u>	<u>ICEBERG 40</u>	<u>40</u>	<u>400 x 440 x 557</u>	<u>0,96</u>	<u>71</u>	<u>18</u>	<u>230/50/1</u>
<u>INICEBERG 42</u>	<u>ICEBERG 42</u>	<u>42</u>	<u>470 x 490 x 520</u>	<u>0,96</u>	<u>71</u>	<u>18</u>	<u>230/50/1</u>
* <u>INDRINK 40 PLUS MB</u>	<u>DRINK 40 PLUS MB</u>	<u>40</u>	<u>443 x 521 x 850</u>	<u>0,96</u>	<u>75</u>	<u>31</u>	<u>230/50/1</u>

* Consegna in 20 giorni lavorativi

DRINK 40 PLUS MB

➤ Libera installazione



GELATIERA PRO 2500 ➤ È il mantecatore più compatto esistente sul mercato per uso professionale. In spazi molto contenuti si possono lavorare fino a 1,25 kg di preparazione, sia direttamente nel cestello fisso in acciaio inox 18/10, sia nel pratico cestello estraibile, dotato di maniglietta che ne facilita l'estrazione. L'impianto di refrigerazione e di mescolamento sono adatti all'uso prolungato nel tempo. La pala di mescolamento è realizzata in materiale plastico tecnopolimero "POM" e garantisce igiene e robustezza. Il coperchio, in vetro temprato, permette l'utilizzo del macchina come comodo piano d'appoggio quando non in funzione. Il cestello è inoltre protetto da un coperchietto di plastica. La carrozzeria del macchina è completamente realizzata in acciaio inox. Il motore di mantecazione è dotato di termostato a ripristino automatico.

GELATIERA PRO 3000 ➤ È un mantecatore professionale adatto ad un uso prolungato nel tempo. Questa macchina è dotata di 1 cestello estraibile dalla capacità di 3,2 litri, per la lavorazione fino a 1,5 kg di preparato ogni 20-40 minuti, in funzione delle esigenze di temperatura della preparazione e delle ricette utilizzate. Oltre che con il cestello estraibile è possibile lavorare il preparato anche direttamente nel cestello fisso, riducendo i tempi di preparazione e aumentando la capacità di lavoro. Il coperchio, in vetro temprato, permette l'utilizzo della macchina come comodo piano d'appoggio quando non in funzione. Il cestello è inoltre protetto da un coperchietto di plastica. La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox, così come la pala di mescolamento, caratterizzata dall'impiego di inserti sostituibili in silicone. Il motore di mantecazione è dotato di termostato a ripristino automatico.

VETRINETTA 4 MAGIC PRO 100 ➤ Conservatore con carrozzeria in acciaio inox e coperchio in vetro temprato con refrigerazione statica. temperatura d'esercizio -12/-18 °C. Capacità 4 vaschette da 2.500 cc.

Pro 2500



Pro 3000



Codice	Modello	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
NX0036750250	PRO 2500 PLUS	400X 455 X 300	26	250	230/50/1
NX0036800250	PRO 3000	490X 500 X 360	29	380	230/50/1
NX0036100250	4 MAGIC PRO 100	940 X 500 X 360	25	200	230/50/1



► Gamma 50 e 100, le rapide gelatiere e sorbettiere particolarmente indicate nella ristorazione. Con raffreddamento ad aria.

► Gelatiera da banco ad estrazione automatica.

Codice	Modello	Capacità litri	Produzione oraria litri	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CR130GAM050A22513	GAMMA 50	1	5 gelato - 10 granita	410 x 460 x 320	38	500	230/50/1
CR130GAM100A22512	GAMMA 100	2	10 gelato - 20 granita	390 x 460 x 850	70	1.10	230/50/1
CR130GAM090A23511	GAMMA 90	2	9 gelato - 18 granita	410 x 510 x 590	65	1.500	230/50/1

→ Pastorizzatori

COREMIX 30 ►

Pastorizzatore automatico con resistenza a fascia per bassa ed alta pastorizzazione. Tutte le parti in contatto con le miscele sono completamente smontabili manualmente per una garanzia di pulizia ed igiene.

COREMIX 60 ►

Pastorizzatore automatico con riscaldamento e raffreddamento a serpentina. Particolarmente adatto anche a miscele dense.



COREMIX 30A

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
CR230CMIX30A38531	Pastorizzatore con raffreddamento ad aria	COREMIX 30A	30	550 x 650 x 1.100	148	4,0	400/50/3
CR230CMIX30W38531	Pastorizzatore con raffreddamento ad acqua	COREMIX 30W	30	550 x 650 x 1.100	170	4,0	400/50/3
CR230CMIX60A38531	Pastorizzatore con raffreddamento ad aria	COREMIX 60A	60	420 x 1.030 x 1.100	192	8,5	400/50/3
CR230CMIX60W38531	Pastorizzatore con raffreddamento ad acqua	COREMIX 60W	60	420 x 780 x 1.100	170	8,5	400/50/3

Mantecatori verticali

► La Gamma 200, la gelatiera verticale ad estrazione automatica per la produzione qualificata di gelati e granite con giusta consistenza. La linea Gamma 250 permette di gelare anche miscele calde (+85 °C).

► I mantecatori verticali PROFIGEL offrono i vantaggi delle macchine verticali tradizionali, uniti alle caratteristiche e possibilità delle macchine orizzontali moderne. Due tipi di cicli differenziati a controllo del tempo di mantecazione o della temperatura del prodotto finito. Estrazione automatica del gelato con dispositivo per lo scarico approvato "GS" per la miglior lavorazione di gusti particolari, quali malaga, stracciatella e simili.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità produtt. litri/h	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
CR130GAM200A38533	Gelatiera/Mantecatore raffreddamento ad aria	GAMMA 200	20	460 x 510 x 960	108	2,2	400/50/3
CR130GAM250A38531	Gelatiera/Mantecatore raffreddamento ad aria	GAMMA 250 A	25	470 x 510 x 960	112	2,2	400/50/3
CR130GAM250W38531	Gelatiera/Mantecatore raffreddamento ad acqua	GAMMA 250 W	25	470 x 510 x 960	115	2,2	400/50/3
CR430PROF350A38536	Mantecatore verticale raffreddamento ad aria	PROFIGEL 350A	35	490 x 600 x 1.100	160	2,6	400/50/3
CR430PROF350W38536	Mantecatore verticale raffreddamento ad acqua	PROFIGEL 350W	35	490 x 600 x 1.100	160	2,6	400/50/3
CR430PROF600A38535	Mantecatore verticale raffreddamento ad aria	PROFIGEL 600A	60	490 x 900 x 1.100	236	5,2	400/50/3
CR430PROF600W38535	Mantecatore verticale raffreddamento ad acqua	PROFIGEL 600W	60	490 x 700 x 1.100	205	5,2	400/50/3

Mantecatori pastorizzatori

THERMOGEL 3-6/4-8 ► Pastogelatiera multiuso per amalgamare, temperare, cuocere, pastorizzare e gelare qualsiasi miscela od impasto. Versatile e veloce per ogni prodotto che richieda trattamento termico caldo/freddo. Tempi e temperature regolabili, ciclo manuale o totalmente automatico permettono di soddisfare qualsiasi esigenza di lavorazione. La pastorizzazione e la mantecazione eseguite in un unico cilindro, evitando qualsiasi manipolazione o travaso, assicurano la massima igiene. Un completo laboratorio in una sola macchina.



Codice	Descrizione	Modello	Capac. produtt. litri/h	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
CR530THEG3/6A38537	Gelatiera/Mantecatore/Pastorizzatore raffreddamento ad aria	THERMOGEL 3/6A	10/35	490 x 600 x 1.100	180	5,3	400/50/3
CR530THEG3/6W38537	Gelatiera/Mantecatore/Pastorizzatore raffreddamento ad acqua	THERMOGEL 3/6W	10/35	490 x 600 x 1.100	180	5,0	400/50/3
CR530THEG4/8A38537	Gelatiera/Mantecatore/Pastorizzatore raffreddamento ad aria	THERMOGEL 4/8A	20/60	490 x 900 x 1.100	260	5,8	400/50/3
CR530THEG4/8W38537	Gelatiera/Mantecatore/Pastorizzatore raffreddamento ad acqua	THERMOGEL 4/8W	20/60	490 x 700 x 1.100	230	5,5	400/50/3

THERMOCREAM 30 E 60 > Pastorizzatore-cuocirema con cicli di produzione automatici programmabili per essere personalizzati secondo una ricetta specifica. Possibilità di agitazione lenta, veloce od intermittente. Temperature variabili da +1 °C a 100 °C. Memorizza automaticamente l'ultimo ciclo eseguito. I trattamenti termici di riscaldamento e raffreddamento avvengono indirettamente tramite circolazione di glicole e permettono l'utilizzazione completa o parziale, 1/3, 2/3 o 3/3 dell'apparecchio. Non solo permette la produzione di tutte le creme classiche e 100 altre specialità di pasticceria, ma può essere anche utilizzato per pastorizzare le diverse miscele da gelato, per la cottura della crema di riso o per la tempera del cioccolato. Nella ristorazione collettiva, raffredda rapidamente, per una migliore conservazione, le diverse preparazioni di gastronomia.



Codice	Descrizione	Modello	Capac. produtt. max litri/h	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
CR630THEC30A38535	Cuocirema raffreddamento ad aria	THERMOCREAM 30A	30	550 x 650 x 1.150	185	4,4	400/50/3
CR630THEC30W38535	Cuocirema raffreddamento ad acqua	THERMOCREAM 30W	30	550 x 650 x 1.150	160	4,2	400/50/3
CR630THEC60W38535	Cuocirema raffreddamento ad acqua	THERMOCREAM 60W	60	550 x 650 x 1.200	180	8,5	400/50/3

Macchine per gelato espresso (Soft Ice Cream)

GARDA 240 E 300P



GARDA 160 E 220P > Macchine da banco con supporto opzionale, per un gusto di gelato espresso di elevata qualità. Il modello 160 è alimentato per gravità, il modello 220P con una pompa rotativa di pressurizzazione indipendente e refrigerata. Portaconi in dotazione a 3 tubi.

GARDA 240 E 300P > Macchine da banco con supporto opzionale, per due gusti e un misto di gelato espresso di elevata qualità. Il modello 240 è alimentato per gravità, il modello 300P con pompe rotative di pressurizzazione indipendenti e refrigerate. Le vasche di riserva delle miscele dispongono, per una perfetta igiene, di un sistema autonomo di refrigerazione.

GARDA 220P



Codice	Modello	Produzione oraria coni da 75 grammi	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CR830GAR220PA23511	GARDA 220P	220	500 x 700 x 840	142	2,3	230/50/1
CR830GAR220PA40531	GARDA 220P	220	500 x 700 x 840	142	2,0	400/50/3
CR830GAR240A23512	GARDA 240	240	500 x 700 x 840	167	2,6	230/50/1
CR830GAR240A40532	GARDA 240	240	500 x 700 x 840	167	3,4	400/50/3
CR830GAR300PA23513	GARDA 300P	300	500 x 700 x 840	174	2,7	230/50/1
CR830GAR300PA40533	GARDA 300P	300	500 x 700 x 840	174	3,5	400/50/3

Montapanna

BAR 1 > Il modello per ambulant.
Raffreddamento con piastre eutettiche.

TECNA > Per la sua profondità adatto al retrobanco.



BAR 1 - TECNA



BAR 2 - BAR 5

Codice	Modello	Produzione litri/h	Capacità vasca litri	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CR730BAR1N22513	BAR 1	80	1,5 estraibile	240 x 300 x 380	20	0,2	230/50/1
CR730TECNAA22514	TECNA	100	2,0 estraibile	250 x 350 x 400	26	0,3	230/50/1
CR730BAR2A22514	BAR 2	100	2,0 estraibile	250 x 410 x 410	28	0,3	230/50/1
CR730BAR5A22514	BAR 5	100	5,0 estraibile	250 x 450 x 400	30	0,4	230/50/1

Distributori di Yogurt

- Sistema di trascinamento magnetico brevettato.
- Serbatoio in policarbonato atossico infrangibile, dalla capacità di 10 litri.
- Carrozzeria in acciaio inossidabile.
- Compressore ermetico.
- Condensatore raffreddato ad aria.
- Salvamotore.
- Pressostato di sicurezza.
- Filtro aria.
- Livello di rumore inferiore a 70 dB (A).



Codice	Modello	Serbatoi da 10 litri n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
UGMT1PYOGURT	MT 1P YOGURT	1	280 x 470 x 690	26	0,46	230/50/1
UGMT2YOGURT	MT 2 YOGURT	2	360 x 470 x 690	37	1,1	230/50/1
UGMT3YOGURT	MT 3 YOGURT	3	540 x 470 x 690	49	1,3	230/50/1

- Sistema di trascinamento magnetico brevettato.
- Serbatoio in polycarbonato atossico infrangibile, dalla capacità di 6 litri.
- Carozzeria in acciaio inossidabile.
- Compressore ermetico.
- Condensatore raffreddato ad aria.
- Salvamotore.
- Pressostato di sicurezza.
- Filtro aria.
- Livello di rumore inferiore a 70 dB (A).



Codice	Modello	Serbatoi da 6 litri n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
<u>UGMT1MINI</u>	<u>MT 1 MINI</u>	<u>1</u>	<u>180 x 470 x 650</u>	<u>20</u>	<u>460</u>	<u>230/50/1</u>
<u>UGMT2MINI</u>	<u>MT 2 MINI</u>	<u>2</u>	<u>360 x 470 x 650</u>	<u>38</u>	<u>1.100</u>	<u>230/50/1</u>
<u>UGMT3MINI</u>	<u>MT 3 MINI</u>	<u>3</u>	<u>540 x 470 x 650</u>	<u>54</u>	<u>1.300</u>	<u>230/50/1</u>

- Sistema di trascinamento magnetico brevettato.
- Serbatoio in polycarbonato atossico infrangibile, dalla capacità di 10 litri.
- Carozzeria in acciaio inossidabile.
- Compressore ermetico.
- Condensatore raffreddato ad aria.
- Salvamotore.
- Pressostato di sicurezza.
- Filtro aria.
- Livello di rumore inferiore a 70 dB (A).



Codice	Modello	Serbatoi da 10 litri n.	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
<u>UGMT1PLUS</u>	<u>MT 1 PLUS GL</u>	<u>1</u>	<u>280 x 470 x 680</u>	<u>26</u>	<u>460</u>	<u>230/50/1</u>
<u>UGMT2GL</u>	<u>MT 2 GL</u>	<u>2</u>	<u>360 x 470 x 680</u>	<u>37</u>	<u>1.100</u>	<u>230/50/1</u>
<u>UGMT3GL</u>	<u>MT 3 GL</u>	<u>3</u>	<u>540 x 470 x 680</u>	<u>49</u>	<u>1.300</u>	<u>230/50/1</u>

- Sorbettiere da banco per la produzione e somministrazione del classico sorbetto.
- Sistema di trascinamento magnetico brevettato.
- Serbatoio in polycarbonato atossico infrangibile di capacità 10 litri.
- Carozzeria in acciaio inossidabile.
- Compressore ermetico.
- Condensatore raffreddato ad aria.
- Salvamotore.
- Pressostato di sicurezza.
- Filtro aria.
- Livello di rumore inferiore a 70 dB (A).



Codice	Modello	Capacità serbatoi/litri	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
UGMT1SORBETTO	MT 1P SORBETTO	1 x 10	280 x 470 x 690	26	0,46	230/50/1
UGMT2SORBETTO	MT 2 SORBETTO	2 x 10	360 x 470 x 690	37	1,1	230/50/1
UGMT3SORBETTO	MT 3 SORBETTO	3 x 10	540 x 470 x 690	49	1,3	230/50/1

❖ Refrigeratori di bibite

Semplici, maneggevoli, versatili, progettati per raffreddare ed erogare ogni tipo di bevanda (succhi naturali di frutta, caffè, tè, latte di mandorla, ecc.).

Rapidamente ed agevolmente smontabili per una perfetta pulizia, fanno risparmiare tempo e facilitano il vostro lavoro.

- Base monoblocco in acciaio inossidabile.
- Serbatoio per alimenti e rubinetto facilmente rimovibile.
- Sistema di miscelazione delle bevande a trascinamento magnetico.
- Compressore ermetico.
- Livello di rumore inferiore a 70 dB (A).



Codice	Modello	Capacità serbatoi/litri	L x P x H mm	Peso netto kg	Alimentazione V/Hz/fase
UGCOMPACT 5/1	COMPACT 5/1	1 x 5	180 x 400 x 550	13	230/50/1
UGCOMPACT 5/2	COMPACT 5/2	2 x 5	250 x 400 x 550	15	230/50/1
UGCOMPACT 5/3	COMPACT 5/3	3 x 5	370 x 400 x 550	18	230/50/1
UGCOMPACT 8/1	COMPACT 8/1	1 x 8	180 x 400 x 630	15	230/50/1
UGCOMPACT 8/2	COMPACT 8/2	2 x 8	250 x 400 x 630	17	230/50/1
UGCOMPACT 8/3	COMPACT 8/3	3 x 8	370 x 400 x 630	20	230/50/1
UGCOMPACT 12/1	COMPACT 12/1	1 x 12	180 x 460 x 610	20	230/50/1
UGCOMPACT 12/2	COMPACT 12/2	2 x 12	360 x 460 x 610	24	230/50/1
UGCOMPACT 12/3	COMPACT 12/3	3 x 12	540 x 460 x 610	29	230/50/1
UGCOMPACT 20/1	COMPACT 20/1	1 x 20	180 x 470 x 710	29	230/50/1
UGCOMPACT 20/2	COMPACT 20/2	2 x 20	360 x 470 x 710	32	230/50/1
UGCOMPACT 20/3	COMPACT 20/3	3 x 20	540 x 470 x 710	36	230/50/1

Appositamente studiati per l'utilizzo in ambienti aperti al pubblico, tutti i River sono progettati e realizzati senza compromessi, per sopportare le situazioni di utilizzo più critiche e rispondere ad elevati carichi di utenza. Realizzati con involucro in lamiera plastificata ed a richiesta in acciaio inox, la gamma River si articola su modelli con prestazioni e rubinetterie di ogni tipo, per ogni esigenza. I modelli UP a muro consentono il posizionamento all'altezza desiderata, per l'accesso facilitato ai disabili. Nessun serbatoio, quindi niente acqua stagnante. Il raffreddamento dei River avviene infatti attraverso una serpentina in acciaio inox, direttamente in connessione con la rete idrica.

RIVER

RIVER UP



FILTRO



PEDALE



EROGATORE A COLLO DI CIGNO - MOD.G61



EROGATORE A ZAMPILLO - MOD.G62



EROGATORE A COLLO DI CIGNO + ZAMPILLO - MOD.G62/61



EROGATORE A COLLO DI CIGNO + ZAMPILLO A PEDALE - MOD.G63/61

Codice	Descrizione	Modello	Tipo di erogatore	Portata litri/ora	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
CORIVER 15 G61	Distributore di acqua	RIVER 15 G61	a collo di cigno	15	340 x 325 x 960	27	150	220/50/1
CORIVER 25 G61	refrigerata con erogatore	RIVER 25 G61		25	340 x 325 x 960	29	190	220/50/1
CORIVER 15 G62		RIVER 15 G62	a zampillo	15	340 x 325 x 960	27	150	220/50/1
CORIVER 25 G62		RIVER 25 G62		25	340 x 325 x 960	29	190	220/50/1
CORIVER 15 G62/61		RIVER 15 G62/61	a collo di cigno e	15	340 x 325 x 960	27	150	220/50/1
CORIVER 25 G62/61		RIVER 25 G62/61	zampillo	25	340 x 325 x 960	29	190	220/50/1
CORIVER 50 G62/61		RIVER 50 G62/61		50	340 x 325 x 960	31	250	220/50/1
CORIVER 25 G63/61		RIVER 25 G63/61	a collo di cigno e	25	340 x 325 x 960	29	190	220/50/1
CORIVER 50 G63/61		RIVER 50 G63/61	zampillo a pedale manuale	50	340 x 325 x 960	31	250	220/50/1
CORIVER 25 U G62	Distributore di acqua	RIVER 25 UP G62	a zampillo	25	432 x 360 x 505	26	190	220/50/1
CORIVER 50 UP G62	refrigerata a parete con erogatore	RIVER 50 UP G62		50	432 x 360 x 505	28	250	220/50/1
COF	OPTIONAL: filtro	F						
CO4C	OPTIONAL: cartuccia di ricambio	4C						
	OPTIONAL: versione in acciaio inox							

Soprabanco



- Refrigeratore d'acqua con allacciamento a rete idrica e collocazione soprabanco.
- Portata acqua fredda 45 litri/ora liscia e gassata (6 litri in continuo con una temperatura tra 3 e 10 °C).
- Versione con acqua calda 8 litri/ora a 95 °C.
- Con sistema UV debatterizzante (brevettato) a protezione dell'area di erogazione.

UV JET

Codice	Descrizione	Modello	Erogazione acqua	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
COUV JET 45A	Refrigeratore soprabanco	UV JET 45A	Fredda / Ambiente	280 x 520 x 400	21	180	230/50/1
COUV JET 45H	Refrigeratore soprabanco	UV JET 45H	Fredda / Calda / Ambiente	280 x 520 x 400	27	870	230/50/1
COUV JET 45WG	Refrigeratore soprabanco	UV JET 45WG	Fredda / Ambiente / Gas	280 x 520 x 400	28	350	230/50/1

Sottobanco

JET IN

- Refrigeratore d'acqua con allacciamento a rete idrica e collocazione sotto banco.
- Deve sempre essere accompagnato ad un rubinetto.
- Portata e temperature di erogazione come UV JET.



Codice	Descrizione	Modello	Erogazione acqua	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
COJET IN 45A	Refrigeratore sottobanco	JET IN 45A	Fredda / Ambiente	255 x 400 x 400	24	160	230/50/1
COJET IN 45H	Refrigeratore sottobanco	JET IN 45H	Fredda / Calda / Ambiente	255 x 400 x 400	27	830	230/50/1
COJET IN 45WG	Refrigeratore sottobanco	JET IN 45WG	Fredda / Ambiente / Gas	255 x 400 x 400	28	180	230/50/1

OPTIONAL

CO B-UG	per mod. WG	Bombola da 600 g di CO ₂ - usa e getta
CO B-RIC	per mod. WG	Bombola da 700 g di CO ₂ - ricaricabile
CO R-UG	per mod. WG	Riduttore di pressione per CO ₂ (B-UG)
CO R-RIC	per mod. WG	Riduttore di pressione per CO ₂ (B-RIC)
CO F	per tutti i modelli	Filtro deodorante-purificatore
CO F-UV	per tutti i modelli	F-UV + contaltri
CO F-UV-LC	per tutti i modelli	F + debatterizzatori acqua a raggi UV
CO G 663-J	per mod. JET IN A e JET IN WG	Rubinetto 3 vie a doppio erogatore con comandi meccanici a leva
CO G 662-J	per mod. JET IN A e JET IN WG	Rubinetto 2 vie a doppio erogatore con comandi meccanici a leva
CO G 68-J	per mod. JET IN	Rubinetto a colonna, a 3 vie con leva
CO G 612	per mod. JET IN A e JET IN H	Rubinetto a colonna, a 2 vie con leva

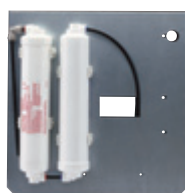
UV CONNECT 23 ▶ Erogazione protetta da batteri

UV CONNECT 23 RO ▶ Osmosi inversa



Colori disponibili

- Arancio
- Grigio scuro
- Blu
- Verde chiaro
- Bianco



FC/C



FC-UV/C



FC-UV SAFETY/C



B-UG

B-RIC

Codice	Modello	Portata litri/ora	Erogazione acqua	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
CO UV CONNECT 28 A	UV CONNECT 28 A	28	Fredda / ambiente	315 x 335 x 1.118	21	150	220/50/1
CO UV CONNECT 28 H	UV CONNECT 28 H	28 fredda / 8 calda	Fredda / calda	315 x 335 x 1.118	23	810	220/50/1
CO UV CONNECT 28 WG	UV CONNECT 28 WG	28	Fredda / gassata	315 x 335 x 1.118	23	200	220/50/1
CO CONNECT 23 A RO	UV CONNECT 23 A RO	22	Fredda / ambiente	315 x 335 x 665	23	150	220/50/1

OPTIONAL

CO B-UG	per mod. WG	Bombola da 600 g di CO ₂ - usa e getta
CO B-RIC	per mod. WG	Bombola da 700 g di CO ₂ - ricaricabile
CO R-UG	per mod. WG	Riduttore di pressione per CO ₂ (B-UG)
CO R-RIC	per mod. WG	Riduttore di pressione per CO ₂ (B-RIC)
CO FC/C	per mod. UV CONNECT	Filtro multistrato + filtro GAC
CO FC-UV/C	per mod. UV CONNECT	FC + debatterizzatore UV
CO FC-UV SAFETY/C	per mod. UV CONNECT	FC-UV con sistemi di sicurezza per filtri e lampada UV



UV NIAGARA SL

Refrigeratore d'acqua da pavimento a banco di ghiaccio. Disponibile anche in versione acciaio inox (aumento del 10%). Ambedue le versioni sono dotate di lampada uv in zona di erogazione d'acqua.

UV NIAGARA TOP

Refrigeratore d'acqua sopra banco a banco di ghiaccio. Disponibile anche in versione acciaio inox (aumento del 10%). Ambedue le versioni sono dotate di lampada UV in zona di erogazione d'acqua.

NIAGARA IN

Refrigeratore d'acqua sottobanco a banco di ghiaccio. Disponibile anche in versione acciaio inox (aumento del 10%).

WATER BLOCK

G663+VRP

G662+VRP

FC-UV SAFETY-J

G65+VRP

G68+VRP

Codice	Modello	Portata litri/ora	Produtz. cont. litri	Erogazione acqua	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
CO UV NIAGARA 65 SL	UV NIAGARA 65 SL	65	40	Fredda/ambiente	520 x 550 x 1.480	38	300	220/50/1
CO UV NIAGARA 120 SL	UV NIAGARA 120 SL	120	70	Fredda/ambiente	580 x 550 x 1.480	45	400	220/50/1
CO UV NIAGARA 180 SL	UV NIAGARA 180 SL	180	100	Fredda/ambiente	630 x 550 x 1.480	62	500	220/50/1
CO UV NIAGARA 65 SL WG	UV NIAGARA 65 SL WG	65	40	Fredda/gassata/amb.	520 x 550 x 1.480	48	500	220/50/1
CO UV NIAGARA 120 SL WG	UV NIAGARA 120 SL WG	120	70	Fredda/gassata/amb.	580 x 550 x 1.480	55	800	220/50/1
CO UV NIAGARA 180 SL WG	UV NIAGARA 180 SL WG	180	100	Fredda/gassata/amb.	630 x 550 x 1.480	72	800	220/50/1
CO UV NIAGARA TOP 65	UV NIAGARA TOP 65	65	40	Fredda/ambiente	350 x 420 x 500	31	300	220/50/1
CO UV NIAGARA TOP 120	UV NIAGARA TOP 120	120	70	Fredda/ambiente	350 x 480 x 500	39	400	220/50/1
CO UV NIAGARA TOP 180	UV NIAGARA TOP 180	180	100	Fredda/ambiente	350 x 530 x 500	50	500	220/50/1
CO UV NIAGARA TOP 65 WG	UV NIAGARA TOP 65 WG	65	40	Fredda/gassata/amb.	350 x 420 x 500	39	500	220/50/1
CO UV NIAGARA TOP 120 WG	UV NIAGARA TOP 120 WG	120	70	Fredda/gassata/amb.	350 x 480 x 500	47	800	220/50/1
CO UV NIAGARA TOP 180 WG	UV NIAGARA TOP 180 WG	180	100	Fredda/gassata/amb.	350 x 530 x 500	59	800	220/50/1
CO NIAGARA IN 65	NIAGARA IN 65	65	40	Fredda/ambiente	350 x 420 x 500	29	300	220/50/1
CO NIAGARA IN 120	NIAGARA IN 120	120	70	Fredda/ambiente	350 x 480 x 500	37	400	220/50/1
CO NIAGARA IN 180	NIAGARA IN 180	180	100	Fredda/ambiente	350 x 530 x 500	43	500	220/50/1
CO NIAGARA IN 65 WG	NIAGARA IN 65 WG	65	40	Fredda/gassata/amb.	350 x 420 x 500	37	500	220/50/1
CO NIAGARA IN 120 WG	NIAGARA IN 120 WG	120	70	Fredda/gassata/amb.	350 x 480 x 500	45	800	220/50/1
CO NIAGARA IN 180 WG	NIAGARA IN 180 WG	180	100	Fredda/gassata/amb.	350 x 530 x 500	51	800	220/50/1

OPTIONAL

CO WATER BLOCK	per tutti i modelli	Valvola di sicurezza idraulica
CO PIT	per mod. Niagara IN	Tubo per ricircolo (al metro)
CO PRA	per mod. Niagara IN	Pompa di ricircolo dell'acqua
CO VR-I2	per mod. Niagara IN e TOP	Vaschetta raccogliocce inox con scarico
CO VR-I	per mod. Niagara IN e TOP	Vaschetta raccogliocce inox
CO VR-P2	per mod. Niagara IN e TOP	Vaschetta raccogliocce in plastica con scarico
CO VR-P	per mod. Niagara IN e TOP	Vaschetta raccogliocce in plastica
CO G 663	per mod. Niagara IN	Rubinetto 3 vie a doppio erogatore con comandi meccanici a leva
CO G 662	per mod. Niagara IN	Rubinetto 2 vie a doppio erogatore con comandi meccanici a leva
CO G 68	per mod. Niagara IN	Rubinetto a colonna, a 3 vie con leva
CO G 65	per mod. Niagara IN	Rubinetto a 1 via a pulsante (solo per mod. Fredda/ambiente)
CO UV BULB	per tutti i modelli	Ricambio lampada UV per filtrazione acqua
CO UV BULB A	per tutti i modelli	Ricambio lampada UV per zona erogazione acqua
CO INSTALLAZIONE FILTRO	per mod. Niagara	Installazione filtro
CO F	per tutti i modelli	Filtro deodoratore - purificatore
CO F-UV	per tutti i modelli	Filtro + debatterizzatori acqua a raggi UV
CO F-UV-LC	per tutti i modelli	Filtro + UV + contaltri
CO 4C	per tutti i modelli	Cartuccia di ricambio

Refrigeratore d'acqua con boccione.

Possibilità di erogare acqua a temperatura ambiente, acqua fredda a 8/10°C ed acqua calda a 90 °C.
Debatterizzazione dell'area di erogazione e dell'aria che entra nel boccione.



Colori disponibili

- Arancio
- Grigio scuro
- Blu
- Verde chiaro
- Bianco



Codice	Modello	Portata litri/ora	Erogazione acqua	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
CO UV AVANT 23 A SST	UV AVANT 23 A SST	22	Fredda/ambiente	315 x 335 x 1.003	18	140	220/50/1
CO UV AVANT 23 H SST	UV AVANT 23 H SST	22 Fredda /8 calda	Fredda/calda	315 x 335 x 1.003	9	800	220/50/1
CO UV AVANT 23 WG SST	UV AVANT 23 WG SST	22	Fredda/gassata	315 x 335 x 1.003	23	190	220/50/1

OPTIONAL

CO B-UG	per mod. WG	Bombola da 600 g di CO ₂ - usa e getta
CO B-RIC	per mod. WG	Bombola da 700 g di CO ₂ - ricaricabile
CO R-UG	per mod. WG	Riduttore di pressione per CO ₂ (B-UG)
CO R-RIC	per mod. WG	Riduttore di pressione per CO ₂ (B-RIC)
CO UV BULB A	per tutti i modelli UV	Ricambio lampada UV per zona erogazione acqua

➤ Produttore automatico di ghiaccio a cubetti pieni (sistema a spruzzo) con struttura in ABS alimentare e contenitore incorporato.



➤ Produttore automatico di ghiaccio a cubetti pieni (sistema a spruzzo) con struttura in acciaio inox 18/8 (Scotch-Brite) e contenitore incorporato.



Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Capacità contenitore kg	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
BR-D3117B1DQ9999	CB134A ABS	13	4	355 x 404 x 590	25	0,20	230/50/1
BR-D3001S1DL9999	CB184A ABS	21	4	355 x 404 x 590	28	0,32	230/50/1
BR-D3002S1DL9999	CB184W ABS	21	4	355 x 404 x 590	28	0,32	230/50/1
BR-D3001I1DL9999	CB184A	21	4	355 x 404 x 590	28	0,32	230/50/1
BR-D3002I1DL9999	CB184W	21	4	355 x 404 x 590	28	0,32	230/50/1
BR-D3103S1AL9999	CB246A	24	6	390 x 460 x 610	35	0,35	230/50/1
BR-D3104S1AL9999	CB246W	24	6	390 x 460 x 610	35	0,35	230/50/1
BR-D3148S1AL9999	CB249A	24	9	390 x 460 x 690	37	0,37	230/50/1
BR-D3149S1AL9999	CB249W	24	9	390 x 460 x 690	37	0,37	230/50/1
BR-D3107S1AL9999	CB316A	33	16	500 x 580 x 690	48	0,37	230/50/1
BR-D3108S1AL9999	CB316W	33	16	500 x 580 x 690	48	0,37	230/50/1
BR-D3109S1AL9999	CB416A	42	16	500 x 580 x 690	52	0,45	230/50/1
BR-D3110S1AL9999	CB416W	42	16	500 x 580 x 690	52	0,45	230/50/1
BR-D3111S1AL9999	CB425A	46	25	500 x 580 x 800	56	0,5	230/50/1
BR-D3112S1AL9999	CB425W	46	25	500 x 580 x 800	56	0,5	230/50/1
BR-D3113S1AL9999	CB640A	65	40	738 x 600 x 920	77	0,65	230/50/1
BR-D3114S1AL9999	CB640W	65	40	738 x 600 x 920	77	0,65	230/50/1
BR-D3115S1AL9999	CB840A	80	40	738 x 600 x 920	86	0,8	230/50/1
BR-D3116S1AL9999	CB840W	80	40	738 x 600 x 920	86	0,8	230/50/1
BR-D3146S1AL9999	CB955A	90	55	738 x 600 x 1.020	89	0,85	230/50/1
BR-D3147S1AL9999	CB955W	90	55	738 x 600 x 1.020	89	0,85	230/50/1
BR-D3180S1AL9999	CB1265A	130	65	840 x 740 x 1.075	113	1,05	230/50/1
BR-D3181S1AL9999	CB1265W	130	65	840 x 740 x 1.075	113	1,05	230/50/1
BR-D3182S1AL9999	CB1565A	155	65	840 x 740 x 1.075	118	1,4	230/50/1
BR-D3183S1AL9999	CB1565W	155	65	840 x 740 x 1.075	118	1,4	230/50/1

Produttori di ghiaccio a cubetti cavi

► Produttore di ghiaccio a cubetti cavi (sistema a palette) con deposito di stoccaggio ghiaccio.
Carrozzeria in acciaio inox AISI 304, condensazione ad aria oppure ad acqua.



Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Capacità deposito kg	Tipo di condensazione	L x P x H mm	Peso netto kg	Alimentazione V/Hz/fase
■ CM-S95322143/0	N21S A INOX	22	6,5	Aria	334 x 475 x 600	29	230/50/1
■ CM-S95322144/0	N21S W INOX	22	6,5	Acqua	334 x 475 x 600	29	230/50/1
■ CM-S95322543/0	N25S A INOX	25	7,0	Aria	400 x 490 x 620	31	230/50/1
■ CM-S95322544/0	N25S W INOX	23	7,0	Acqua	400 x 490 x 620	31	230/50/1
CM95322543/0	N25L A INOX	25	10,0	Aria	450 x 510 x 685	38	230/50/1
CM95322544/0	N25L W INOX	23	10,0	Acqua	450 x 510 x 685	38	230/50/1
■ CM-S95323543/0	N35S A INOX	35	10,0	Aria	450 x 510 x 685	38	230/50/1
■ CM-S95323544/0	N35S W INOX	35	10,0	Acqua	450 x 510 x 685	38	230/50/1
CM95324543/0	N45S A INOX	45	16,0	Aria	450 x 510 x 905	44	230/50/1
CM95324544/0	N45S W INOX	47	16,0	Acqua	450 x 510 x 905	44	230/50/1
■ CM-S95324543/0	N45L A INOX	45	18,0	Aria	570 x 600 x 695	45	230/50/1
■ CM-S95324544/0	N45L W INOX	46	18,0	Acqua	570 x 600 x 695	45	230/50/1
CM95315143/0	N50BI A INOX	50	16,0	Aria	680 x 510 x 700	59	230/50/1
CM95315144/0	N50BI W INOX	55	16,0	Acqua	680 x 510 x 700	59	230/50/1
CM95325543/0	N55S A INOX	55	16,0	Aria	450 x 510 x 905	52	230/50/1
CM95325544/0	N55S W INOX	58	16,0	Acqua	450 x 510 x 905	52	230/50/1
CM95327043/0	N70S A INOX	70	27,0	Aria	680 x 510 x 905	61	230/50/1
CM95327044/0	N70S W INOX	70	27,0	Acqua	680 x 510 x 905	61	230/50/1
CM95329043/0	N90S A INOX	90	27,0	Aria	680 x 510 x 905	67	230/50/1
CM95329044/0	N90S W INOX	90	27,0	Acqua	680 x 510 x 905	67	230/50/1
CM95318943/0	N140 A INOX	140	45,0	Aria	895 x 510 x 1.117	106	230/50/1
CM95318944/0	N140 W INOX	140	45,0	Acqua	895 x 510 x 1.117	106	230/50/1

Produttori di ghiaccio da incasso

- Cubetti cavi con sistema a palette con deposito.
- Carrozzeria in acciaio inox AISI 304.
- Condensazione solo aria.

N25BIA



Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Capacità deposito kg	L x P x H mm	Peso netto kg	Alimentazione V/Hz/fase
CM95282543/0	N25BIA	25	7	450 x 440 x 620	34	230/50/1
CM95282643/0	N25LBIA	25	10	545 x 560 x 685	41	230/50/1
CM95283543/0	N35BIA	35	10	545 x 560 x 685	42	230/50/1

- Produttore modulare di ghiaccio a cubetti pieni (evaporatore verticale).
- Carrozzeria in acciaio inox AISI 304, condensazione ad aria oppure ad acqua (W).
- Deposito stoccaggio ghiaccio non compreso.



Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Tipo di condensazione	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CM95453043/0	N131M	140	Aria	560 x 620 x 575	51	780	230/50/1
CM95453044/0	N131M W	130	Acqua	560 x 620 x 575	51	780	230/50/1
CM95454543/0	N201M	215	Aria	760 x 620 x 575	70	1.000	230/50/1
CM95454544/0	N201M W	200	Acqua	760 x 620 x 575	70	1.000	230/50/1
CM95456043/0	N301M	320	Aria	760 x 620 x 575	73	1.600	230/50/1
CM95456044/0	N301M W	280	Acqua	760 x 620 x 575	73	1.600	230/50/1
CM95458083/0	N401M	385	Aria	760 x 620 x 725	100	2.300	400/50/3
CM95458084/0	N401M W	360	Acqua	760 x 620 x 725	100	2.300	400/50/3
CM95459983/0	N501M	485	Aria	760 x 620 x 800	104	2.500	400/50/3
CM95459984/0	N501M W	450	Acqua	760 x 620 x 800	104	2.500	400/50/3

PER DEPOSITO DI STOCCAGGIO: VEDI SEZIONE “DEPOSITI GHIACCIO PER MOD. CM”

- Produttori di ghiaccio in cubetti sistema a spruzzo.
- Modelli modulari, senza deposito interno di raccolta ghiaccio, occorre abbinarli ad un contenitore di raccolta BIN (disponibile in diversi modelli).
- Carrozzeria in acciaio inox 304.



Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Tipo di condensazione	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
BR-D3121S1AL9999	C80A	90	Aria	862 x 470 x 620	850	230/50/1
BR-D3122S1AL9999	C80W	90	Acqua	862 x 470 x 620	850	230/50/1
BR-D3123S1AL9999	C150A	150	Aria	862 x 555 x 720	1.400	230/50/1
BR-D3124S1AL9999	C150W	150	Acqua	862 x 555 x 720	1.400	230/50/1
BR-D3139S1AL9999	C300A	300	Aria	1.250 x 580 x 848	2.600	230/50/1
BR-D3140S1AL9999	C300W	300	Acqua	1.250 x 580 x 848	2.600	230/50/1

PER DEPOSITO DI STOCCAGGIO: VEDI SEZIONE “DEPOSITI GHIACCIO PER MOD. BR”

Produttore automatico di ghiaccio granulare
con struttura in acciaio inox 18/8 Scotch-Brite con deposito incorporato.



Codice	Modello	Capac. produttiva kg/24 ora	Capac. contenitore kg	Tipo di condensazione	L x P x H mm	Potenza kW	Peso netto kg	Alimentaz. V/Hz/fase
BR-D3125S1GL9999	GB902A	90	20	Aria	500 x 660 x 690	0,55	59	230/50/1
BR-D3126S1GL9999	GB902W	90	20	Acqua	500 x 660 x 690	0,55	59	230/50/1
BR-D3127S1GL9999	GB1540A	150	40	Aria	738 x 690 x 920	0,65	85	230/50/1
BR-D3128S1GL9999	GB1540W	150	40	Acqua	738 x 690 x 920	0,65	85	230/50/1
BR-D3154S1GL9999	GB1555A	150	55	Aria	738 x 690 x 1.020	0,65	94	230/50/1
BR-D3155S1GL9999	GB1555W	150	55	Acqua	738 x 690 x 1.020	0,65	94	230/50/1

Produttore automatico di ghiaccio granulare
con frontale e pianale in resina antiurto e struttura in acciaio Inox.
Deposito incorporato.

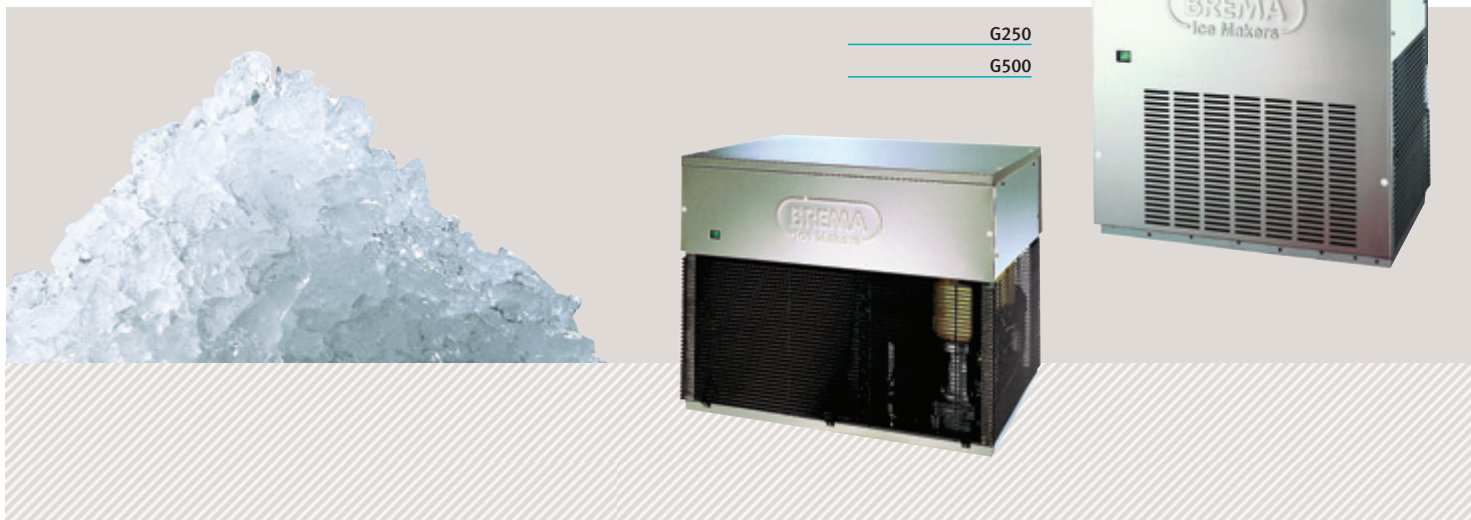


Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Capacità contenitore kg	Tipo di condensazione	L x P x H mm	Peso netto kg	Alimentazione V/Hz/fase
CM-S95603543/0	F80 C	90	20	Aria	570 x 600 x 695	53	230/50/1
CM-S95603544/0	F80 CW	90	20	Acqua	570 x 600 x 695	53	230/50/1
CM95603743/0	F 125 C	120	27	Aria	680 x 510 x 905	64	230/50/1
CM95603744/0	F 125 CW	120	27	Acqua	680 x 510 x 905	64	230/50/1

Produttori di ghiaccio granulare senza deposito

Produttore automatico di ghiaccio granulare con struttura in acciaio inox 18/8 Scotch-Brite senza deposito incorporato.

G1000



G250

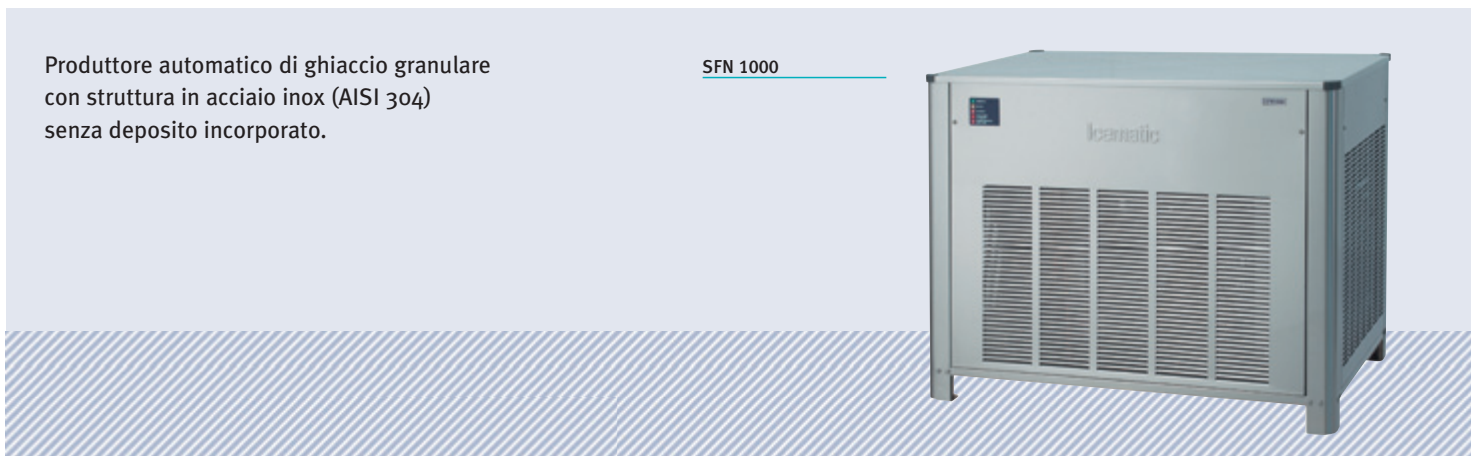
G500

Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24h	Tipo di condensazione	L x P x H mm	Potenza Kw	Peso netto kg	Alimentazione V/Hz/fase
• BR-D3131S1GL9999	G250A	250	Aria	640 x 470 x 700	1.05	82	230/50/1
• BR-D3132S1GL9999	G250W	250	Acqua	640 x 470 x 700	1.05	82	230/50/1
• BR-D3133S1GL9999	G500A	500	Aria	640 x 470 x 700	1.7	104	230/50/1
• BR-D3134S1GL9999	G500W	500	Acqua	640 x 470 x 700	1.7	104	230/50/1
• BR-D3135S5GL9999	G1000A	1000	Aria	934 x 684 x 700	3.2	172	400/50/3
• BR-D3136S5GL9999	G1000W	1000	Acqua	934 x 684 x 700	3.2	172	400/50/3

PER DEPOSITO DI STOCCAGGIO: VEDI SEZIONE "DEPOSITI GHIACCIO PER MOD. BR"

Produttore automatico di ghiaccio granulare con struttura in acciaio inox (AISI 304) senza deposito incorporato.

SFN 1000



Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 h	Tipo di condensazione	L x P x H mm	Peso netto kg	Alimentazione V/Hz/fase
CM99002843/0	F120	120	Aria	560 x 533 x 542	45	230/50/1
CM99002844/0	F120 W	120	Acqua	560 x 533 x 542	45	230/50/1
CM99003143/0	F200	200	Aria	560 x 533 x 542	49	230/50/1
CM99003144/0	F200 W	200	Acqua	560 x 533 x 542	49	230/50/1
CM99003243/0	SF 300	320	Aria	536 x 660 x 707	79	230/50/1
CM99003244/0	SF 300 W	320	Acqua	536 x 660 x 707	79	230/50/1
CM99003343/0	SF 500	550	Aria	536 x 660 x 847	95	230/50/1
CM99003344/0	SF 500 W	550	Acqua	536 x 660 x 847	95	230/50/1
CM99003483/0	SFN 1000	1.220	Aria	1.065 x 698 x 850	179	400/50/3
CM99003484/0	SFN 1000 W	1.220	Acqua	1.065 x 698 x 850	179	400/50/3

PER DEPOSITO DI STOCCAGGIO: VEDI SEZIONE "DEPOSITI GHIACCIO PER MOD. CM"

Produttori di ghiaccio a scaglie

7.12

Produttore automatico modulare di ghiaccio a scaglie piatte sottoraffreddate con struttura in acciaio inox 18/8 Scotch-Brite.



MUSTER350A/W

MUSTER800A/W



MUSTER 350W SPLIT

MUSTER 800W SPLIT

Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 h	Tipo di condensazione	L x P x H mm	Potenza kW	Peso netto kg	Alimentazione V/Hz/fase
• BR-D3068S1FL9999	MUSTER350A/W	400	Aria/acqua	900 x 588 x 705	2,1	137	230/50/1
• BR-D3059S5FL9999	MUSTER600A/W	620	Aria	900 x 588 x 705	3,0	151	230/50/1
• BR-D3069S5FL9999	MUSTER800A/W	900	Aria/acqua	1.107 x 700 x 880	4,6	241	400/50/3
• BR-D3168S1FL9999	MUSTER 350W SPLIT	400	Acqua	495 x 588 x 705	2,2	66	230/50/1
• BR-D3169S5FL9999	MUSTER 800W SPLIT	900	Acqua	604 x 700 x 880	5,0	138	400/50/3

PER DEPOSITO DI STOCCAGGIO: VEDI SEZIONE "DEPOSITI GHIACCIO PER MOD. BR"

Produttori di ghiaccio

343

Produttori di ghiaccio a cubetti con dispenser



Produttore automatico
di ghiaccio a cubetti
con sistema a spruzzo.

Evita il contatto diretto con il ghiaccio
rispettando così le norme
igienico-sanitarie.

Erogazione ghiaccio tramite
pressione di un pulsante.

Carrozzeria in acciaio inox AISI 304.



Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Tipo di condensazione	L x P x H mm	Potenza W	Peso netto kg	Alimentazione V/Hz/fase
• BR-DDSS42A	DSS42 A	42	Aria	500 x 630 x 920	450	66	230/50/1
• BR-DDSS42W	DSS42 W	42	Acqua	500 x 630 x 920	450	66	230/50/1

7 Refrigerazione

Serie BR

Contenitori in polietilene idonei al contatto con alimenti. Altamente isolati evitano a lungo la fusione del ghiaccio.



BIN240PE

Contenitori in acciaio inox AISI 304.



BIN 200/350

Contenitori carrellati per ghiaccio con carrozzeria in acciaio inox AISI 304 e carrello in polietilene.



ROLLER BIN 100

Codice	Modello	Utilizzabile con fabbricatori modello	Capacità contenitore kg	L x P x H mm
Serie BR				
• BR-DBIN240PE	BIN240PE	G 250 - G 500 - C 80 - C 150	240	942 x 795 x 1.053
• BR-DBIN200	BIN200	G 250 - G 500 - C 80 - C 150 - MUSTER 350	200	870 x 790 x 1.000
• BR-DBIN350	BIN350	G 250 - G 500 - C 150 - C 300 - MUSTER 350 - 600 - 800	350	1.250 x 790 x 1.000
• BR-DRROLLER BIN100	ROLLER BIN100	G 250 e G 500	108 (+17 riserva)	795 x 970 x 1.284

Serie CM

D 201



Con ruote (struttura di supporto a parte)



DR 180+SP 180

Codice	Modello	Utilizzabile con fabbricatori modello	Capacità kg	L x P x H mm
Serie CM				
CMD101	D 101	F120, F200, M131M	100	565 x 810 x 1.060
CMD201	D 201	F120+NKF201, F200+NFF201, N201M, N301M, N401M, N501M	150	765 x 810 x 1.060
CMD310	D 310	SF300+NKF310, SF500+NKF340, N201M+KN311, N301M+KN311, N401M+KN311, N501M+KN311	210	1.075 x 785 x 980
CMDR180	DR 180	F120+SP180, F200+SP180, SF300+SP180, SF500+SP180	180	673 x 1.011 x 985

ACCESSORI

CMKN201	KN201	Coperchio inox per deposito D201 se utilizzato con N131M
CMKN311	KN311	Coperchio inox per deposito D310 se utilizzato con N201M, N301M, N401M, N501M
CMSP180	SP180	Strutture di supporto per F120, F200, SF300, SF500 da abbinare al deposito DR180
CMNKF201	NKF201	Coperchio inox per deposito D201 utilizzabile per F120, F200, SF300, SF500
CMNKF310	NKF310	Coperchio inox per deposito D310 utilizzabile per F120, F200, SF300, SF500

› A volte dovendo collegare diverse utenze anche di piccola potenza ad un unico impianto centralizzato per l'erogazione del freddo, ci si scontra con problemi sia impiantistici che economici.

Con la nuova gamma di unità condensatrici **CU-S INVERTER**, ci si propone di risolvere questi problemi. Si combinano i pregi dell'**unità condensatrice compatta** con **condensatore** ventilato di tipo **residenziale**, alla possibilità di erogazione puntuale della potenza frigorifera necessaria istante per istante, grazie alla tecnologia del **compressore controllato dall'inverter**.

In tal modo è possibile **regolare la potenza erogata dal 33 al 100%** in modo continuo e controllato limitando al minimo il consumo elettrico.

I gruppi disponibili, per utilizzo in media temperatura, con R404A, ed alimentazione 400/3/50 hanno le seguenti caratteristiche:

ZAGCU632NS Range funzionamento (-10°C evaporazione/+35°C esterno)
Potenza frigorifera da 4.200 watt a 9.260 watt

ZAGCU632TS Range funzionamento (-10°C evaporazione/+35°C esterno)
Potenza frigorifera da 6.200 watt a 12.350 watt

ZAGCU862NS Range funzionamento (-10°C evaporazione/+35°C esterno)
Potenza frigorifera da 7.700 watt a 21.650 watt

ZAGCU862TS Range funzionamento (-10°C evaporazione/+35°C esterno)
Potenza frigorifera da 10.300 watt a 25.600 watt

Queste unità sono collegabili agli evaporatori presenti nelle celle frigorifere come a banchi frigo, armadi murali, ecc.

› Evaporatori per piccole celle frigorifere

Siamo in grado di proporre una soluzione originale con la serie AF che si articola su 3 modelli.

ZAAF121 per potenze fino a 1.300 watt

ZAAF221 per potenze fino a 2.200 watt

ZAAF135 per potenze fino a 3.500 watt

Con questa soluzione l'evaporatore della cella viene inglobato in un sistema integrato in cui lo scarico dell'acqua di sbrinamento non è più un problema: viene raccolta ed eliminata da un sistema automatico di evaporazione. Inoltre il gruppo è completo di propria elettronica, del controllo della temperatura e degli sbrinamenti che sono di tipo elettrico.

PREVENTIVI A RICHIESTA



›› CU-S INVERTER



› Cella 1



› Cella 2



› Cella 3



› Cella 4



Minicelle in lamiera preverniciata

Caratteristiche standard

- Pareti e soffitti interni in lamiera preverniciata gofrata.
- Pavimento in acciaio inox antisdrucciolo certificato R12.
- Abbinabile al monoblocco dotato di montaggio rapido.
- Porta nel lato lungo posizionabile anche sul lato corto.
- **Temperatura normale:** pannello da 7 cm, altezza interna 200 cm ed altezza esterna 217 cm.
- **Bassa Temperatura:** pannello da 10 cm, altezza interna 200 cm ed altezza esterna 223 cm.
- Porta 80 x 190 cm con apertura destra.

Monoblocco

- Montaggio accavallato.
- A richiesta monoblocco a soffitto.

Scaffalatura

- La scaffalatura prevista nelle varie combinazioni, ottimizzata alle dimensioni interne della cella, è in alluminio anodizzato 20 micron e ripiani in polietilene.

A richiesta

- › Sono disponibili composizioni diverse da quelle illustrate.
- › Possono essere forniti impianti con gruppi remoti o split.

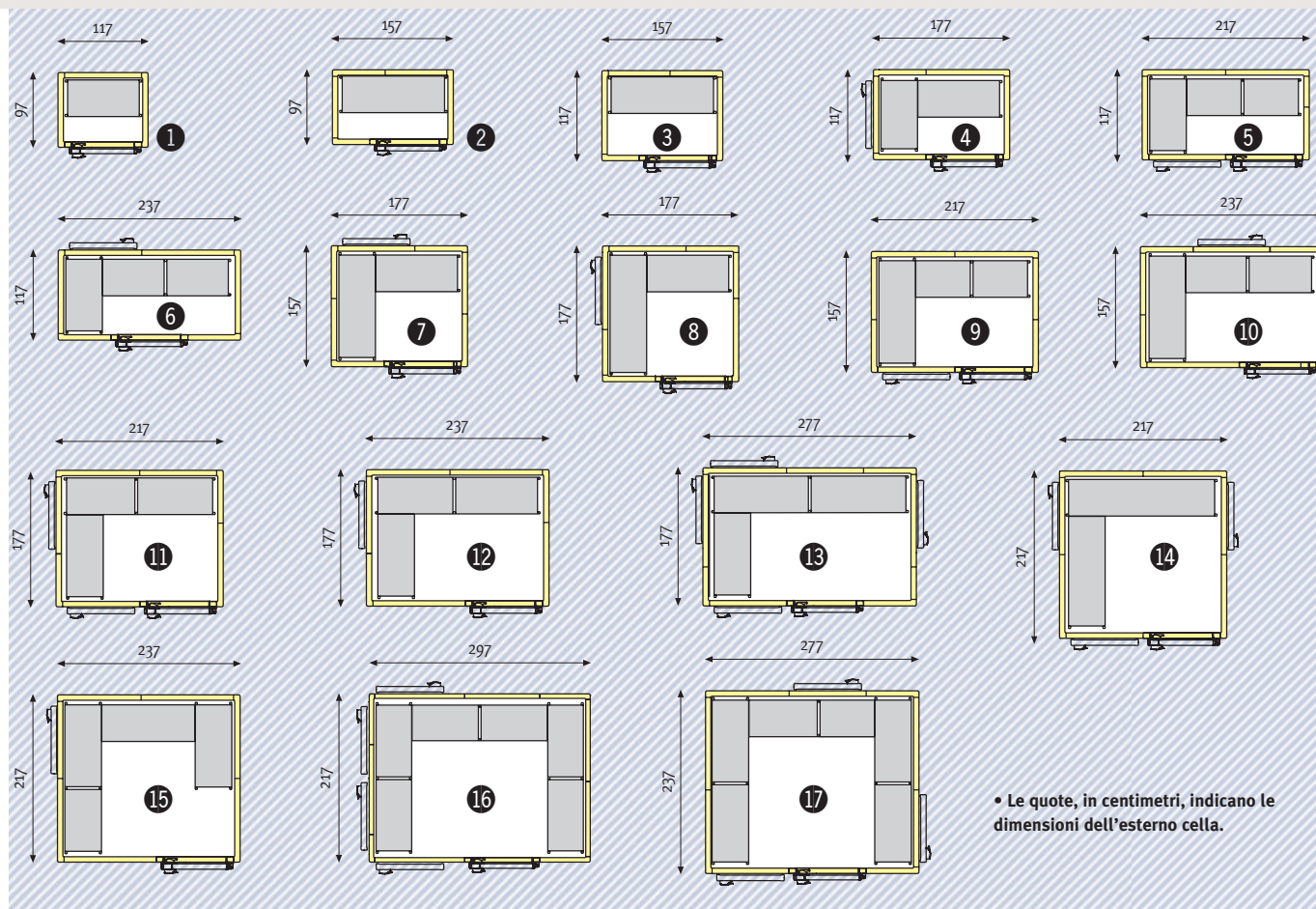
Accessori

- › Supplemento prezzo incavi per alloggiamento monoblocco
- › Supplemento per apertura porta a sinistra



TEMPERATURA NORMALE + 0 °C / + 8 °C

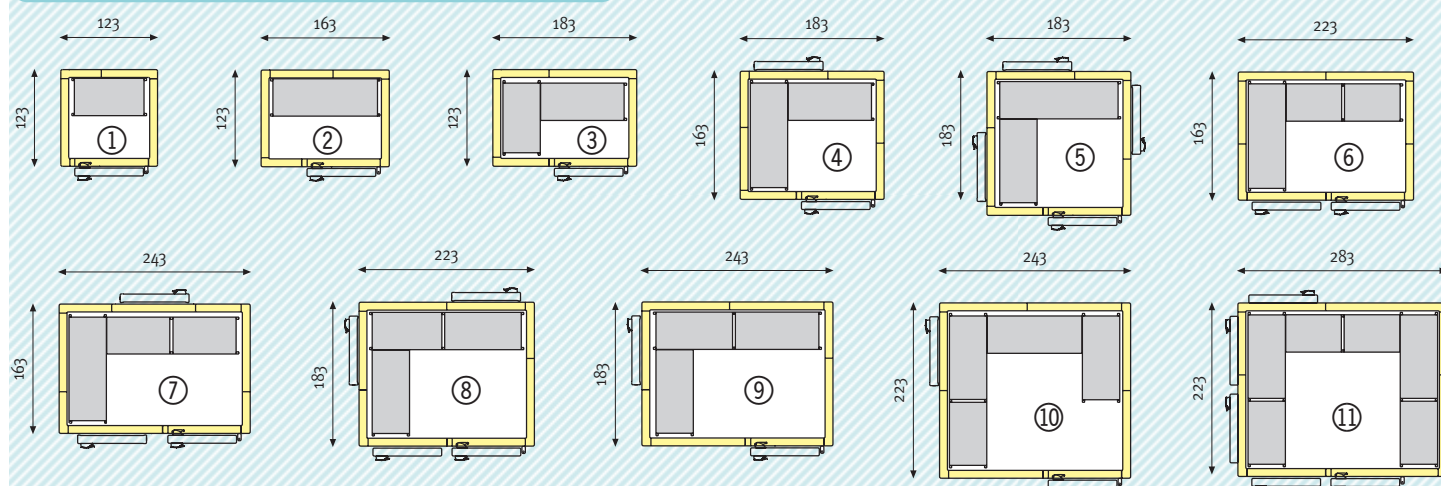
Cella Codice	Dim. esterne cm	Dim. interne cm	Vol. interno m ³	Monoblocco Codice	Scaffale Codice
1 CN-D EF 1012 TN	97 x 117	83 x 103	1,7	CNFA 03 TN	CN 50011828
2 CN-D EF 1016 TN	97 x 157	83 x 143	2,4	CNFA 03 TN	CN 50011829
3 CN-D EF 1216 TN	117 x 157	103 x 143	3,0	CNFA 03 TN	CN 50011829
4 CN-D EF 1218 TN	117 x 177	103 x 163	3,4	CNFA 03 TN	CN 50011831
5 CN-D EF 1222 TN	117 x 217	103 x 203	4,2	CNFA 03 TN	CN 50011832
6 CN-D EF 1224 TN	117 x 237	103 x 223	4,7	CNFA 03 TN	CN 50011833
7 CN-D EF 1618 TN	157 x 177	143 x 163	4,7	CNFA 03 TN	CN 50011818
8 CN-D EF 1818 TN	177 x 177	163 x 163	5,4	CNFA 06 TN	CN 50011842
9 CN-D EF 1622 TN	157 x 217	143 x 203	5,9	CNFA 06 TN	CN 50011839
10 CN-D EF 1624 TN	157 x 237	143 x 223	6,5	CNFA 07 TN	CN 50011840
11 CN-D EF 1822 TN	177 x 217	163 x 203	6,7	CNFA 07 TN	CN 50011821
12 CN-D EF 1824 TN	177 x 237	163 x 223	7,4	CNFA 07 TN	CN 50011843
13 CN-D EF 1828 TN	177 x 277	163 x 263	8,7	CNFA 09 TN	CN 50011822
14 CN-D EF 2222 TN	217 x 217	203 x 203	8,4	CNFA 07 TN	CN 50011845
15 CN-D EF 2224 TN	217 x 237	203 x 223	9,2	CNFA 09 TN	CN 50011846
16 CN-D EF 2230 TN	217 x 297	203 x 283	11,7	CNFA 16 TN	CN 50011824
17 CN-D EF 2428 TN	237 x 277	223 x 263	11,9	CNFA 16 TN	CN 50011848



BASSA TEMPERATURA -8 °C / -18 °C

Cella Codice	Dim. esterne cm	Dim. interne cm	Vol. interno m ³	Monoblocco Codice	Scaffale Codice
① CN-D EF 1212 BT	123 x 123	103 x 103	2,2	CNFA 03 BT	CN 50011828
② CN-D EF 1216 BT	123 x 163	103 x 143	3,0	CNFA 03 BT	CN 50011829
③ CN-D EF 1218 BT	123 x 183	103 x 163	3,4	CNFA 03 BT	CN 50011831
④ CN-D EF 1618 BT	163 x 183	143 x 163	4,7	CNFA 06 BT	CN 50011818
⑤ CN-D EF 1818 BT	183 x 183	163 x 163	5,4	CNFA 06 BT	CN 50011842
⑥ CN-D EF 1622 BT	163 x 223	143 x 203	5,9	CNFA 09 BT	CN 50011839
⑦ CN-D EF 1624 BT	163 x 243	143 x 223	6,5	CNFA 09 BT	CN 50011840
⑧ CN-D EF 1822 BT	183 x 223	163 x 203	6,7	CNFA 09 BT	CN 50011821
⑨ CN-D EF 1824 BT	183 x 243	163 x 223	7,4	CNFA 09 BT	CN 50011843
⑩ CN-D EF 2224 BT	223 x 243	203 x 223	9,2	CNFA 12 BT	CN 50011846
⑪ CN-D EF 2228 BT	223 x 283	203 x 263	10,8	CNFA 12 BT	CN 50011847

BASSA TEMPERATURA -8 °C / -18 °C



Minicelle in lamiera preverniciata

Caratteristiche standard

› Temperatura normale 0 °C/+2 °C

- Spessore pannello 60 mm.
- Altezza interna 2.030 mm.
- Altezza esterna 2.150 mm.

› Bassa temperatura -18 °C/-20 °C

- Spessore pannello 100 mm.
- Altezza interna 2.030 mm.
- Altezza esterna 2.230 mm.

- I pannelli laterali sono rivestiti internamente ed esternamente in lamiera preverniciata atossica.
- I pannelli pavimento sono rivestiti internamente in lamiera plastificata antisdrucchiolo.
- Tutti i pannelli sono isolati con iniezione di poliuretano densità 40±2 kg/m³.
- Serraggio: con fasteners a doppio aggancio e sistema di centraggio FAST-FIT.
- Porta: mod. PP65 per temperatura positiva e PN65 per temperatura negativa, luce di servizio 65x187 cm, apertura destra o sinistra, completa di chiusura con chiave e sblocco interno.
- Le celle a **bassa temperatura** hanno la valvola di compensazione fornita di serie.
- Predisposizione per monoblocco fornita di serie.
- Apertura della porta (a destra o a sinistra) a scelta in fase di ordine.

Scaffalatura

- La scaffalatura prevista nelle varie combinazioni, ottimizzata alle dimensioni interne della cella, è in alluminio anodizzato 20 micron a 3 ripiani.

A richiesta

- Sono disponibili composizioni diverse da quelle illustrate.
- Possono essere forniti impianti con gruppi remoti o split.

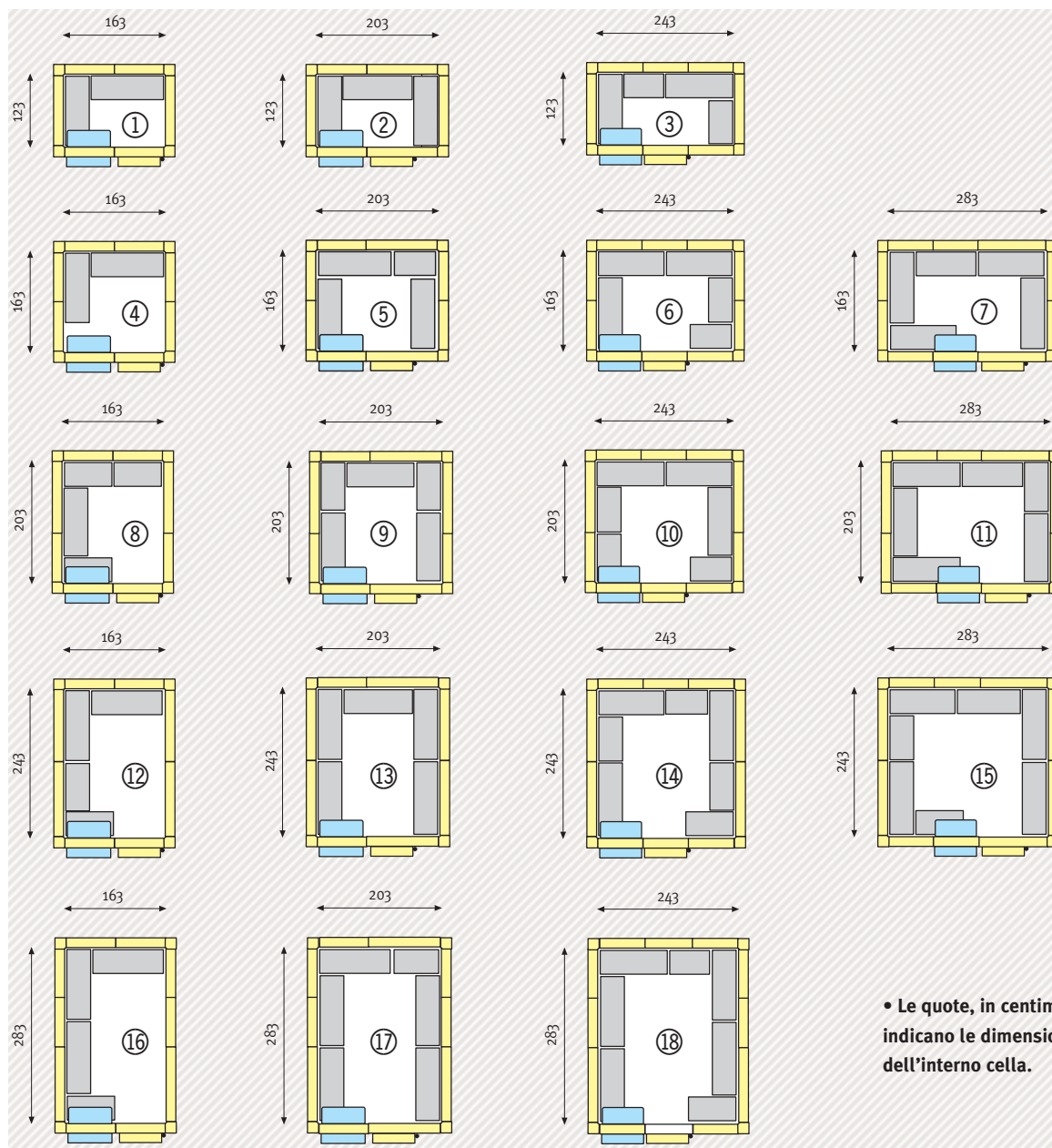


TEMPERATURA NORMALE 0 °C / + 2 °C

Cella Codice	Dim. esterne cm	Dim. interne cm	Vol. interno m³	Monoblocco Codice	Scaffale Codice
① MIMK612-16	135 x 175	123 x 163	4,1	MIFB7G	MIMK612-16SCAF
② MIMK612-20	135 x 215	123 x 203	5,1	MIFB7G	MIMK612-20SCAF
③ MIMK612-24	135 x 255	123 x 243	6,1	MIFB7G	MIMK612-24SCAF
④ MIMK616-16	175 x 175	163 x 163	5,4	MIFB7G	MIMK616-16SCAF
⑤ MIMK616-20	175 x 215	163 x 203	6,7	MIFB7G	MIMK616-20SCAF
⑥ MIMK616-24	175 x 255	163 x 243	8,0	MIFB13G	MIMK616-24SCAF
⑦ MIMK616-28	175 x 295	163 x 283	9,4	MIFB13G	MIMK616-28SCAF
⑧ MIMK620-16	215 x 175	203 x 163	6,7	MIFB7G	MIMK620-16SCAF
⑨ MIMK620-20	215 x 215	203 x 203	8,4	MIFB13G	MIMK620-20SCAF
⑩ MIMK620-24	215 x 255	203 x 243	10,0	MIFB13G	MIMK620-24SCAF
⑪ MIMK620-28	215 x 295	203 x 283	11,7	MIFB16G	MIMK620-28SCAF
⑫ MIMK624-16	255 x 175	243 x 163	8,0	MIFB13G	MIMK624-16SCAF
⑬ MIMK624-20	255 x 215	243 x 203	10,0	MIFB13G	MIMK624-20SCAF
⑭ MIMK624-24	255 x 255	243 x 243	12,0	MIFB16G	MIMK624-24SCAF
⑮ MIMK624-28	255 x 295	243 x 283	14,0	MIFB16G	MIMK624-28SCAF
⑯ MIMK628-16	295 x 175	283 x 163	9,4	MIFB13G	MIMK628-16SCAF
⑰ MIMK628-20	295 x 215	283 x 203	11,7	MIFB16G	MIMK628-20SCAF
⑱ MIMK628-24	295 x 255	283 x 243	14,0	MIFB16G	MIMK628-24SCAF

BASSA TEMPERATURA – 18 °C / – 20 °C

Cella Codice	Dim. esterne cm	Dim. interne cm	Vol. interno m ³	Monoblocco Codice	Scaffale Codice
① MIMK1012-16	143 x 183	123 x 163	4,1	MIFB5N	MIMK1012-16SCAF
② MIMK1012-20	143 x 223	123 x 203	5,1	MIFB6N	MIMK1012-20SCAF
③ MIMK1012-24	143 x 263	123 x 243	6,1	MIFB13N	MIMK1012-24SCAF
④ MIMK1016-16	183 x 183	163 x 163	5,4	MIFB5N	MIMK1016-16SCAF
⑤ MIMK1016-20	183 x 223	163 x 203	6,7	MIFB13N	MIMK1016-20SCAF
⑥ MIMK1016-24	183 x 263	163 x 243	8,0	MIFB13N	MIMK1016-24SCAF
⑦ MIMK1016-28	183 x 303	163 x 283	9,4	MIFB13N	MIMK1016-28SCAF
⑧ MIMK1020-16	223 x 183	203 x 163	6,7	MIFB13N	MIMK1020-16SCAF
⑨ MIMK1020-20	223 x 223	203 x 203	8,4	MIFB13N	MIMK1020-20SCAF
⑩ MIMK1020-24	223 x 263	203 x 243	10,0	MIFB13N	MIMK1020-24SCAF
⑪ MIMK1020-28	223 x 303	203 x 283	11,7	MIFB20N	MIMK1020-28SCAF
⑫ MIMK1024-16	263 x 183	243 x 163	8,0	MIFB13N	MIMK1024-16SCAF
⑬ MIMK1024-20	263 x 223	243 x 203	10,0	MIFB13N	MIMK1024-20SCAF
⑭ MIMK1024-24	263 x 263	243 x 243	12,0	MIFB20N	MIMK1024-24SCAF
⑮ MIMK1024-28	263 x 303	243 x 283	14,0	MIFB20N	MIMK1024-28SCAF
⑯ MIMK1028-16	303 x 183	283 x 163	9,4	MIFB13N	MIMK1028-16SCAF
⑰ MIMK1028-20	303 x 223	283 x 203	11,7	MIFB20N	MIMK1028-20SCAF
⑱ MIMK1028-24	303 x 263	283 x 243	14,0	MIFB20N	MIMK1028-24SCAF



Minicelle in lamiera preverniciata

Caratteristiche standard

- Composizioni in varie misure della minicella con altezza interna 2.000 mm (altezza esterna 2.130 o 2.190 mm rispettivamente per TN e BT) realizzata con pannelli prefabbricati a due spessori a seconda della temperatura interna (60 mm per la TN e 90 mm per la BT).
- Rivestimento interno ed esterno in lamiera zincata preverniciata bianca. Pavimento in lamiera zincata rivestito con idoneo materiale anti sdrucolo.

Monoblocco

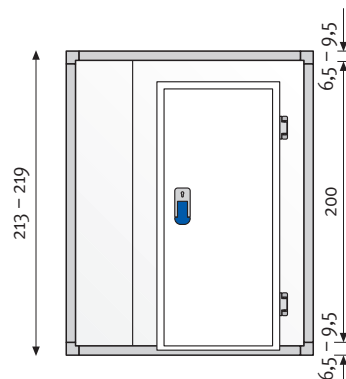
- Montaggio accavallato.

Scaffalatura

- La scaffalatura prevista nelle varie combinazioni, ottimizzata alle dimensioni interne della cella, è in acciaio inox a 3 ripiani.

A richiesta

- Sono disponibili composizioni diverse da quelle illustrate.



• quote in centimetri

TEMPERATURA NORMALE - 2 °C / + 8 °C

Cella Codice	Dim. esterne cm	Dim. interne cm	Vol. interno m ³	Monoblocco Codice	Scaffale Codice
① SUCM0611212	133 x 133	120 x 120	2,88	SUVMEG70100	SUKGF10121
② SUCM0611216	133 x 173	120 x 160	3,84	SUVMEG70105	SUKGF10122
③ SUCM0611220	133 x 213	120 x 200	4,8	SUVMEG70110	SUKGF10123
④ SUCM0611224	133 x 253	120 x 240	5,76	SUVMEG70115	SUKGF10124
⑤ SUCM0611228	133 x 293	120 x 280	6,72	SUVMEG70120	SUKGF10125
⑥ SUCM0611232	133 x 333	120 x 320	7,68	SUVMEG70120	SUKGF10126
⑦ SUCM0611616	173 x 173	160 x 160	5,12	SUVMEG70115	SUKGF10127
⑧ SUCM0611620	173 x 213	160 x 200	6,4	SUVMEG70120	SUKGF10128
⑨ SUCM0611624	173 x 253	160 x 240	7,68	SUVMEG70120	SUKGF10129
⑩ SUCM0611628	173 x 293	160 x 280	8,96	SUVMEG70123	SUKGF10130
⑪ SUCM0611632	173 x 333	160 x 320	10,24	SUVMEG70126	SUKGF10131
⑫ SUCM0612020	213 x 213	200 x 200	8,0	SUVMEG70123	SUKGF10132
⑬ SUCM0612024	213 x 253	200 x 240	9,6	SUVMEG70123	SUKGF10133
⑭ SUCM0612028	213 x 293	200 x 280	11,2	SUVMEG70126	SUKGF10134
⑮ SUCM0612032	213 x 333	200 x 320	12,8	SUVMEG70130	SUKGF10135
⑯ SUCM0612424	253 x 253	240 x 240	11,52	SUVMEG70126	SUKGF10136
⑰ SUCM0612428	253 x 293	240 x 280	13,44	SUVMEG70130	SUKGF10138
⑱ SUCM0612432	253 x 333	240 x 320	15,36	SUVMEG70130	SUKGF10137
⑲ SUCM0612828	293 x 293	280 x 280	15,68	SUVMEG70130	SUKGF10142

BASSA TEMPERATURA – 15 °C / – 20 °C

Cella Codice	Dim. esterne cm	Dim. interne cm	Vol. interno m ³	Monoblocco Codice	Scaffale Codice
① SUCM0911212	139 x 139	120 x 120	2,88	SUVMEG70146	SUKGF10121
② SUCM0911216	139 x 179	120 x 160	3,84	SUVMEG70146	SUKGF10122
③ SUCM0911220	139 x 219	120 x 200	4,8	SUVMEG70148	SUKGF10123
④ SUCM0911224	139 x 259	120 x 240	5,76	SUVMEG70148	SUKGF10124
⑤ SUCM0911228	139 x 299	120 x 280	6,72	SUVMEG70150	SUKGF10125
⑥ SUCM0911232	139 x 339	120 x 320	7,68	SUVMEG70150	SUKGF10126
⑦ SUCM0911616	179 x 179	160 x 160	5,12	SUVMEG70148	SUKGF10127
⑧ SUCM0911620	179 x 219	160 x 200	6,4	SUVMEG70150	SUKGF10128
⑨ SUCM0911624	179 x 259	160 x 240	7,68	SUVMEG70150	SUKGF10129
⑩ SUCM0911628	179 x 299	160 x 280	8,96	SUVMEG70160	SUKGF10130
⑪ SUCM0911632	179 x 339	160 x 320	10,24	SUVMEG70170	SUKGF10131
⑫ SUCM0912020	219 x 219	200 x 200	8,0	SUVMEG70160	SUKGF10132
⑬ SUCM0912024	219 x 259	200 x 240	9,6	SUVMEG70170	SUKGF10133
⑭ SUCM0912028	219 x 299	200 x 280	11,2	SUVMEG70170	SUKGF10134
⑮ SUCM0912032	219 x 339	200 x 320	12,8	SUVMEG70170	SUKGF10135
⑯ SUCM0912424	259 x 259	240 x 240	11,52	SUVMEG70170	SUKGF10136
⑰ SUCM0912428	259 x 299	240 x 280	13,44	SUVMEG70170	SUKGF10138
⑱ SUCM0912432	259 x 339	240 x 320	15,36	SUVMEG70180	SUKGF10137
⑲ SUCM0912828	299 x 299	280 x 280	15,68	SUVMEG70180	SUKGF10142



Caratteristiche standard

- Altezza interna 203 cm ed esterna 215 cm (TN) e 223 cm (BT).
- Pannelli: rivestimento in lamiera plastificata atossica, isolamento in poliuretano densità 38/40 kg/m³
S6 K=0,336 W/m²K, S10 K=0,208 W/m²K.
- Angolari: rivestimento in lamiera plastificata atossica, isolamento in poliuretano.
- Pavimenti: pedonabili PED antidrucciolo, rivestiti da lamiera 8/10 zincata, plastificata e micronervata.
- Serraggio: con fasteners a doppio aggancio e sistema di centraggio FAST-FIT.
- Porte: luce di passaggio 70 x 187 cm (mod. PP7 o PN7).
- Chiusura con chiave e sblocco di sicurezza.
- Le celle a **bassa temperatura** hanno la valvola di compensazione fornita di serie.
- Predisposizione per monoblocco fornita di serie.
- Apertura della porta (a destra o a sinistra) a scelta in fase di ordine.

Scaffalatura

- La scaffalatura prevista nelle varie combinazioni, ottimizzata alle dimensioni interne della cella, è in alluminio anodizzato 20 micron a 3 ripiani.

A richiesta

- Sono disponibili composizioni diverse da quelle illustrate incluse opzioni senza pavimento e con altezza interna di 243 cm.
- Possono essere forniti impianti con gruppi remoti o split.

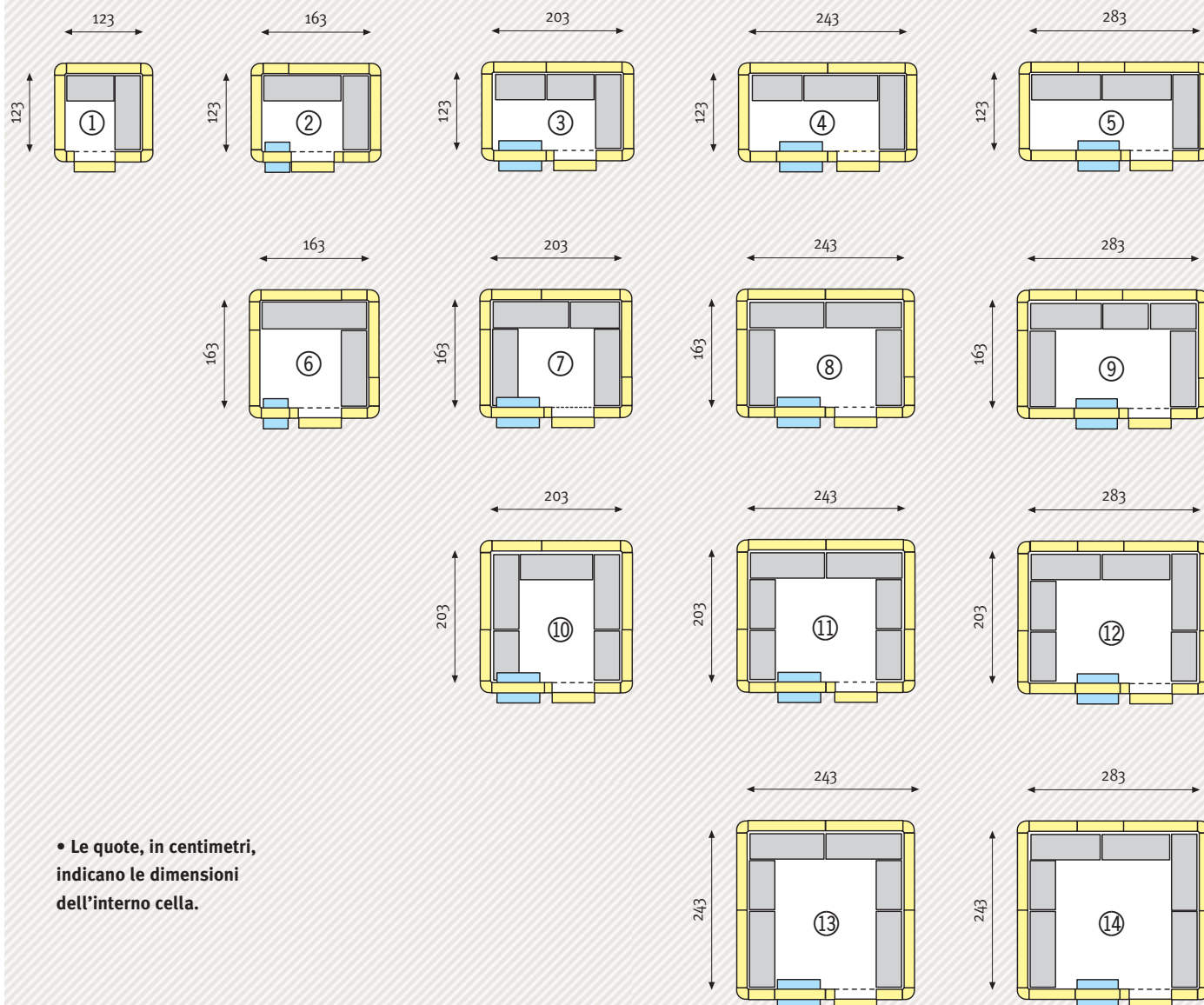


TEMPERATURA NORMALE 0 °C / + 2 °C

Cella Codice	Dim. esterne cm	Dim. interne cm	Vol. interno m ³	Monoblocco Codice	Scaffale Codice
① MIKLM1A	135 x 135	123 x 123	3,1	MIFB3G	MIKLM1ASCAF
② MIKLM2A	135 x 175	123 x 163	4,1	MIFB3G	MIKLM2ASCAF
③ MIKLM3A	135 x 215	123 x 203	5,1	MIFB7G	MIKLM3ASCAF
④ MIKLM4A	135 x 255	123 x 243	6,1	MIFB7G	MIKLM4ASCAF
⑤ MIKLM5A	135 x 295	123 x 283	7,1	MIFB13G	MIKLM5ASCAF
⑥ MIKLM2B	175 x 175	163 x 163	5,4	MIFB3G	MIKLM2BSCAF
⑦ MIKLM3B	175 x 215	163 x 203	6,7	MIFB7G	MIKLM3BSCAF
⑧ MIKLM4B	175 x 255	163 x 243	8,0	MIFB13G	MIKLM4BSCAF
⑨ MIKLM5B	175 x 295	163 x 283	9,4	MIFB13G	MIKLM5BSCAF
⑩ MIKLM3C	215 x 215	203 x 203	8,4	MIFB13G	MIKLM3CSCAF
⑪ MIKLM4C	215 x 255	203 x 243	10,0	MIFB13G	MIKLM4CSCAF
⑫ MIKLM5C	215 x 295	203 x 283	11,7	MIFB16G	MIKLM5CSCAF
⑬ MIKLM4D	255 x 255	243 x 243	12,0	MIFB16G	MIKLM4DSCAF
⑭ MIKLM5D	255 x 295	243 x 283	14,0	MIFB16G	MIKLM5DSCAF

BASSA TEMPERATURA – 18 °C / – 20 °C

Cella Codice	Dim. esterne cm	Dim. interne cm	Vol. interno m ³	Monoblocco Codice	Scaffale Codice
① MIKLM1AN	143 x 143	123 x 123	3,1	MIFB3N	MIKLM1ASCAF
② MIKLM2AN	143 x 183	123 x 163	4,1	MIFB3N	MIKLM2ASCAF
③ MIKLM3AN	143 x 223	123 x 203	5,1	MIFB6N	MIKLM3ASCAF
④ MIKLM4AN	143 x 263	123 x 243	6,1	MIFB13N	MIKLM4ASCAF
⑤ MIKLM5AN	143 x 303	123 x 283	7,1	MIFB13N	MIKLM5ASCAF
⑥ MIKLM2BN	183 x 183	163 x 163	5,4	MIFB3N	MIKLM2BSCAF
⑦ MIKLM3BN	183 x 223	163 x 203	6,7	MIFB13N	MIKLM3BSCAF
⑧ MIKLM4BN	183 x 263	163 x 243	8,0	MIFB13N	MIKLM4BSCAF
⑨ MIKLM5BN	183 x 303	163 x 283	9,4	MIFB13N	MIKLM5BSCAF
⑩ MIKLM3CN	223 x 223	203 x 203	8,4	MIFB13N	MIKLM3CSCAF
⑪ MIKLM4CN	223 x 263	203 x 243	10,0	MIFB13N	MIKLM4CSCAF
⑫ MIKLM5CN	223 x 303	203 x 283	11,7	MIFB20N	MIKLM5CSCAF
⑬ MIKLM4DN	263 x 263	243 x 243	12,0	MIFB20N	MIKLM4DSCAF
⑭ MIKLM5DN	263 x 303	243 x 283	14,0	MIFB20N	MIKLM5DSCAF



Particolarmente consigliate per la conservazione di prodotti a natura aggressiva quali formaggi, prodotti ittici, carni fresche.

Caratteristiche standard

- Minicelle prefabbricate a pannelli modulari.
- Isolamento in poliuretano espanso con densità media 40 kg/m³.
- **Pannelli di spessore 80 mm** in vetroresina liscia colore bianco (sia nella versione a temperatura normale che bassa).
- Altezza esterna 2.200 mm.
- Pavimento antisdruciolo.
- Struttura a vasca con angoli interni arrotondati nelle unioni pareti/pavimento e pareti/soffitto.
- Porta a battuta girevole esterna con maniglia a sblocco interno e chiusura a chiave.
Luce netta porta 700 x 1.850 mm.
- Cavo termico anticondensa 220 V nella versione BT.

A richiesta

- Sono disponibili impianto di refrigerazione e scaffalatura.
- Tutte le combinazioni sono disponibili anche con altezza esterna di 2.400 mm.



› Totale assenza di profili, basamento a vasca arrotondato



› Maniglia con chiusura a chiave di serie.



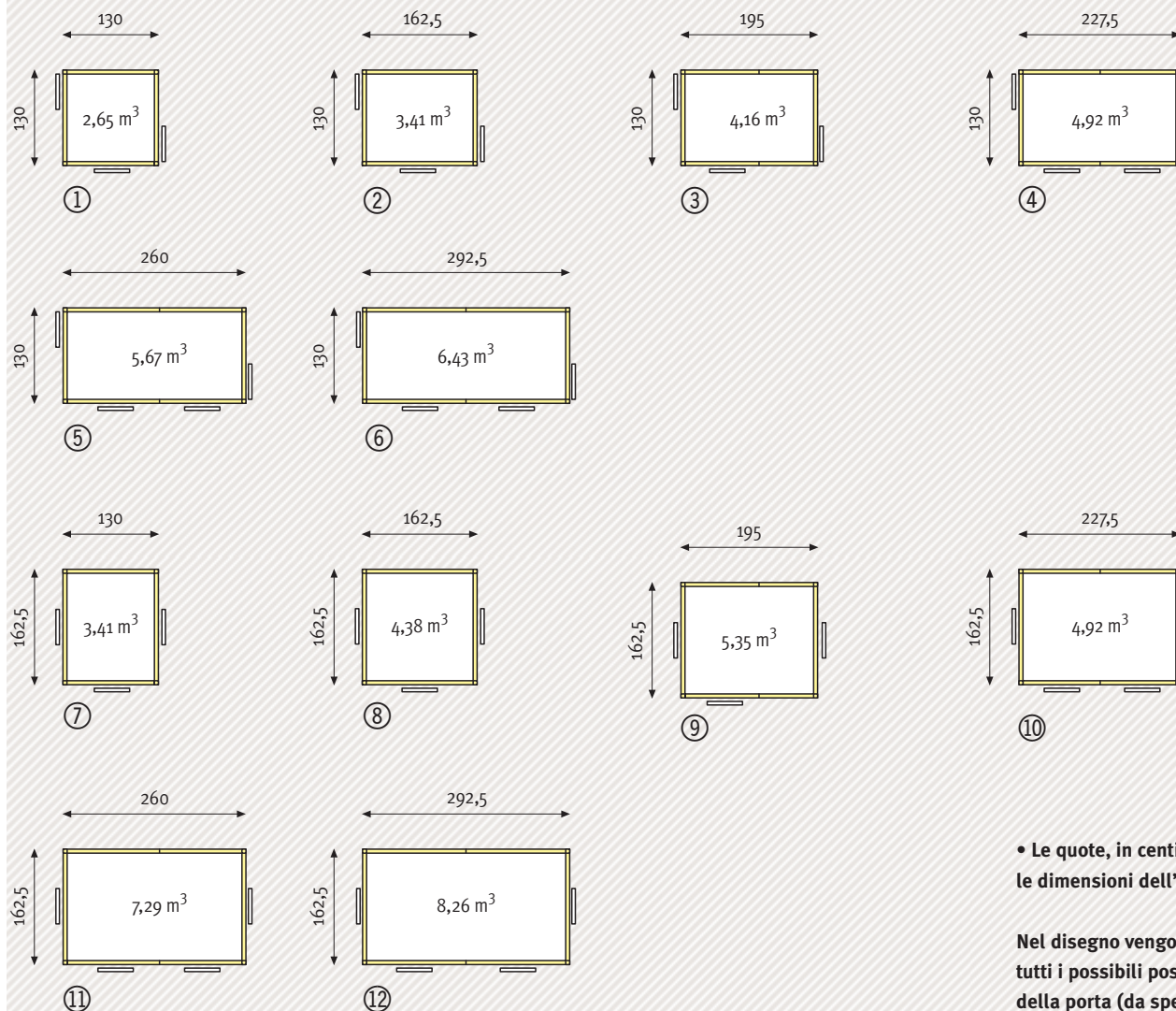
› Colonna monolitica con angoli arrotondati

TEMPERATURA NORMALE + 5 °C / - 2 °C

Cella Codice	Dim. esterne mm	Vol. interno m ³
① FBZ11VT102	1.300 x 1.300 x 2.200	2,65
② FBZ12VT102	1.300 x 1.625 x 2.200	3,4
③ FBZ13VT102	1.300 x 1.950 x 2.200	4,16
④ FBZ14VT102	1.300 x 2.275 x 2.200	4,91
⑤ FBZ15VT102	1.300 x 2.600 x 2.200	5,67
⑥ FBZ16VT102	1.300 x 2.925 x 2.200	6,43
⑦ FBZ17VT102	1.625 x 1.300 x 2.200	3,41
⑧ FBZ18VT102	1.625 x 1.625 x 2.200	4,38
⑨ FBZ19VT102	1.625 x 1.950 x 2.200	5,35
⑩ FBZ20VT102	1.625 x 2.275 x 2.200	6,32
⑪ FBZ21VT102	1.625 x 2.600 x 2.200	7,29
⑫ FBZ22VT102	1.625 x 2.925 x 2.200	8,26

BASSA TEMPERATURA – 10 °C / – 20 °C

Cella Codice	Dim. esterne mm	Vol. interno m ³
① FBZ11VT103	1.300 x 1.300 x 2.200	2,65
② FBZ12VT103	1.300 x 1.625 x 2.200	3,4
③ FBZ13VT103	1.300 x 1.950 x 2.200	4,16
④ FBZ14VT103	1.300 x 2.275 x 2.200	4,91
⑤ FBZ15VT103	1.300 x 2.600 x 2.200	5,67
⑥ FBZ16VT103	1.300 x 2.925 x 2.200	6,43
⑦ FBZ17VT103	1.625 x 1.300 x 2.200	3,41
⑧ FBZ18VT103	1.625 x 1.625 x 2.200	4,38
⑨ FBZ19VT103	1.625 x 1.950 x 2.200	5,35
⑩ FBZ20VT103	1.625 x 2.275 x 2.200	6,32
⑪ FBZ21VT103	1.625 x 2.600 x 2.200	7,29
⑫ FBZ22VT103	1.625 x 2.925 x 2.200	8,26



• Le quote, in centimetri, indicano le dimensioni dell'esterno cella.

Nel disegno vengono evidenziati tutti i possibili posizionamenti della porta (da specificare in sede di ordine).

Caratteristiche standard

- Altezza interna 203 cm ed esterna 215 cm.
- Pannelli: rivestimento in lamiera plastificata atossica
isolazione in poliuretano densità 38-40 kg/m³
S6 K=0,336 W/m2K.
- Serraggio: con fasteners a doppio aggancio e sistema
di centraggio FAST-FIT.
- Porte: luce netta 61 x 172 cm (mod. SP6-6 o SN6-6).
- Sportelli: luce netta 61 x 80 (mod. SP2x6 o SN2x6-6).
- Chiusura con chiave.
- Pavimento con finitura interna arrotondata.
- Illuminazione interna.

Accessori

- Set portateglie passo 7,0
- Set portateglie passo 3,5
- Set 3 griglie
- Set 6 cestelli estraibili

Relativamente a questi accessori deve essere considerato un set per ogni singola porta o coppia di sportelli.
Per eventuali divisori interni consultare il nostro ufficio commerciale.

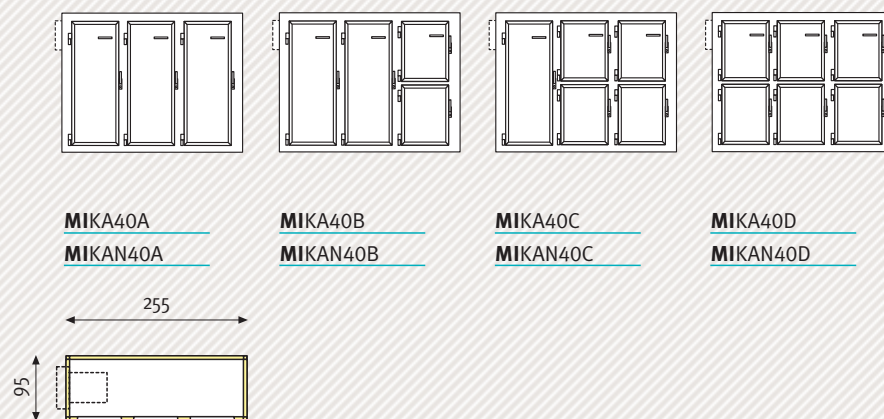
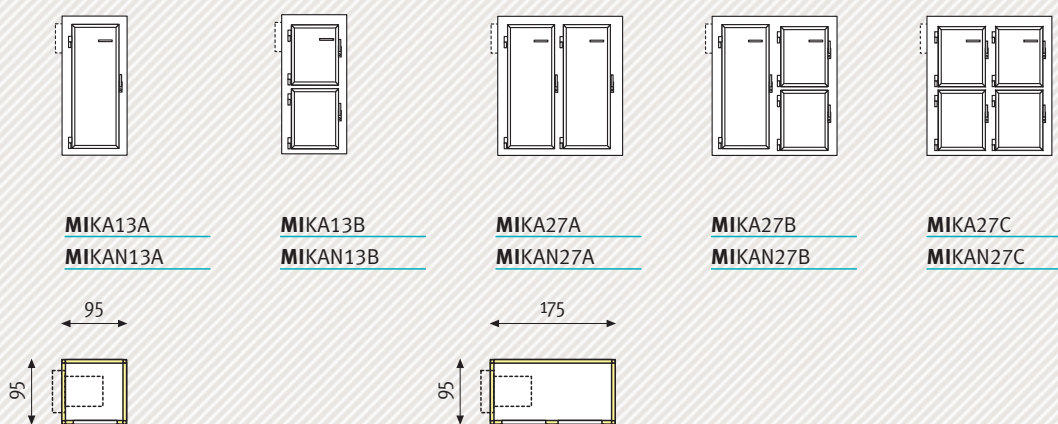


TEMPERATURA NORMALE 0 °C / + 2 °C

Cella Codice	Dim. esterne cm	Dim. interne cm	Vol. interno litri	Monoblocco Codice
MIKA13A	95 x 95	83 x 83	1.398	MIFBS4G
MIKA13B	95 x 95	83 x 83	1.398	MIFBS4G
MIKA27A	95 x 175	83 x 163	2.747	MIFBS4G
MIKA27B	95 x 175	83 x 163	2.747	MIFBS4G
MIKA27C	95 x 175	83 x 163	2.747	MIFBS4G
MIKA40A	95 x 255	83 x 243	4.095	MIFBS7G
MIKA40B	95 x 255	83 x 243	4.095	MIFBS7G
MIKA40C	95 x 255	83 x 243	4.095	MIFBS7G
MIKA40D	95 x 255	83 x 243	4.095	MIFBS7G

BASSA TEMPERATURA – 18 °C / – 20 °C

Cella Codice	Dim. esterne cm	Dim. interne cm	Vol. interno litri	Monoblocco Codice
MIKAN13A	95 x 95	83 x 83	1.398	MIFBS5N
MIKAN13B	95 x 95	83 x 83	1.398	MIFBS5N
MIKAN27A	95 x 175	83 x 163	2.747	MIFBS5N
MIKAN27B	95 x 175	83 x 163	2.747	MIFBS5N
MIKAN27C	95 x 175	83 x 163	2.747	MIFBS5N
MIKAN40A	95 x 255	83 x 243	4.095	MIFBS6N
MIKAN40B	95 x 255	83 x 243	4.095	MIFBS6N
MIKAN40C	95 x 255	83 x 243	4.095	MIFBS6N
MIKAN40D	95 x 255	83 x 243	4.095	MIFBS6N



• Le quote, in centimetri, indicano le dimensioni dell'esterno cella.

