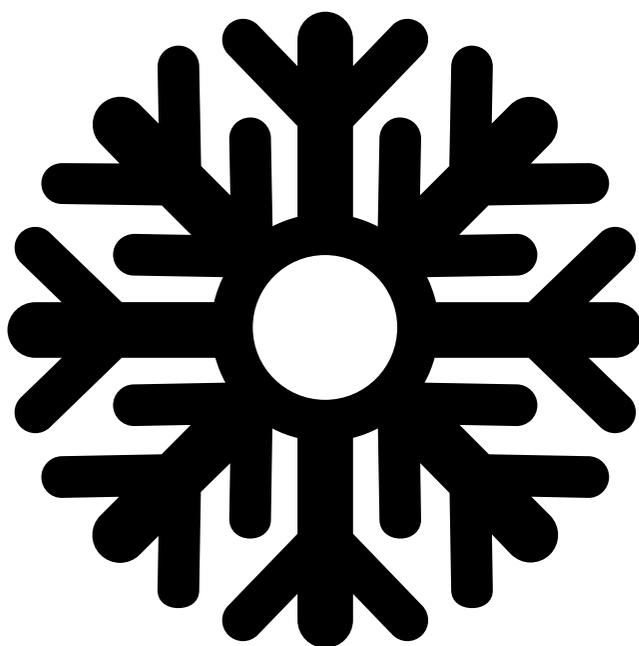


REFRIGERAZIONE

418 ▶ 523



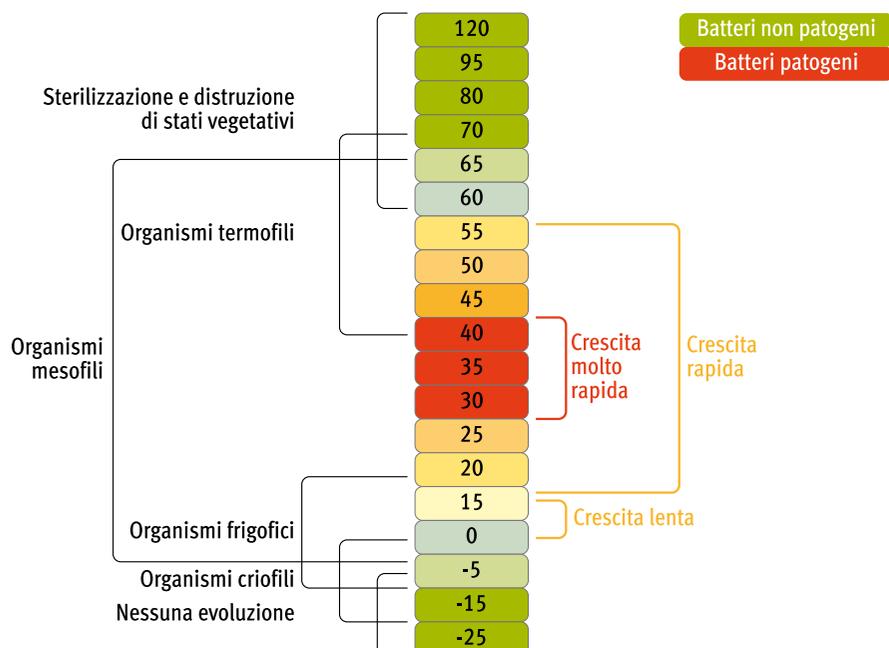
La refrigerazione è un procedimento che consiste nella diminuzione della temperatura di un determinato spazio al di sotto del livello della temperatura ambiente.

La generazione del freddo riveste un'importanza fondamentale nella conservazione degli alimenti ed ha sostituito le antiche tecniche adottate per evitare il loro deterioramento (per salagione, per essiccazione, ecc.) la cui comune caratteristica era quella di alterare le qualità nutrizionali e organolettiche degli alimenti.

Lo sviluppo della refrigerazione degli alimenti ha realmente rivoluzionato le abitudini ed i consumi alimentari ampliando la gamma delle disponibilità grazie all'aumento dei tempi di deperibilità. Le prime grandi applicazioni del freddo industriale sono infatti legate ai mezzi di trasporto per trasferire grandi quantità di carne dalle zone di allevamento ai grandi mercati occidentali europei e statunitensi.

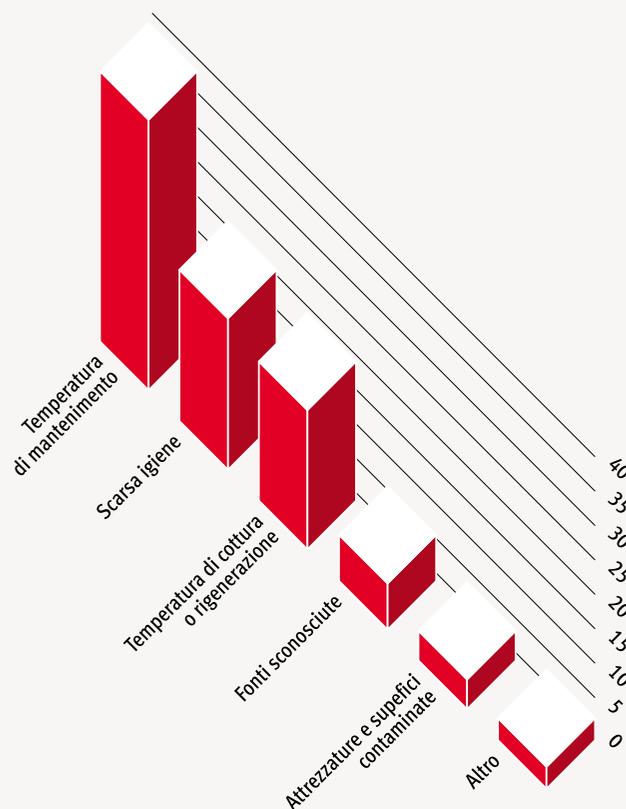


Nell'ambito delle contaminazioni degli alimenti di tipo biologico (più importanti dal punto di vista numerico e di danno alla salute dei consumatori rispetto a quelle di tipo chimico e fisico) l'elemento temperatura assume un'importanza determinante. La **relazione stretta tra la proliferazione batterica e la temperatura degli alimenti** si evince dalla seguente tabella:



fonte: Giubilesi&Associati

L'errore nella corretta gestione delle temperature di conservazione degli alimenti è il maggiore responsabile delle malattie alimentari così come descritto in termini percentuali dall'americana Food and Drugs Administration ([www.fda.gov](http://www.fda.gov)).



Per diminuire il rischio di malattie è quindi necessario evitare accuratamente errori nella temperatura di conservazione, cottura, abbattimento e mantenimento. Di seguito un riferimento indicativo e consigliato delle diverse temperature necessarie al mantenimento degli alimenti più utilizzati nell'ambito della ristorazione.

Cella/prodotti	Temperature ottimali di conservazione
Ortofrutta	+7°C / +9°C
Salumi, insaccati stagionati, formaggi	+4°C / +6°C
Latte, latticini	0°C / +4°C
Surgelati, congelati	-20°C / -22°C
Scongelamento (in cella)	0°C / +3°C
Carni rosse e prodotti derivati	-1°C / +1°C
Carni bianche e prodotti derivati	-1°C / +1°C
Pasta fresca normale o ripiena (non carne)	+4°C / +6°C
Pasta fresca ripiena di carne	0°C / +3°C
Prodotti finiti/semilavorati cotti	0°C / +2°C
Semilavorati crudi	-1°C / +1°C



A corredo di un preciso controllo delle temperature di conservazione degli alimenti forniamo inoltre un piccolo decalogo utile alla completa ed accurata gestione della refrigerazione:

- Evitare lo stazionamento dei prodotti a temperatura ambiente
- Tenere sollevati i prodotti da terra
- Utilizzare pallet e scaffali sanificabili
- Assicurarsi che venga mantenuta la catena del freddo in modo rigido
- Rispettare la separazione merceologica
- Non ammassare gli alimenti nella cella (capacità refrigerante ridotta)
- Svuotare e pulire periodicamente le celle ed i frigoriferi
- Non introdurre alimenti caldi nelle celle (condensa, muffe e batteri, danneggiamento dell'impianto)
- Utilizzare e cuocere un alimento scongelato entro 24 ore
- Non ricongelare un alimento scongelato



fonte: Giubilesi&Associati

## Il ciclo frigorifero

Un ciclo frigorifero è un ciclo termodinamico in grado di trasferire calore da un ambiente a bassa temperatura ad uno a temperatura superiore.

La spiegazione scientifica implica il secondo principio della termodinamica secondo il quale per trasferire calore tra due corpi è necessaria una differenza positiva di temperatura tra la sorgente ed il ricevente.

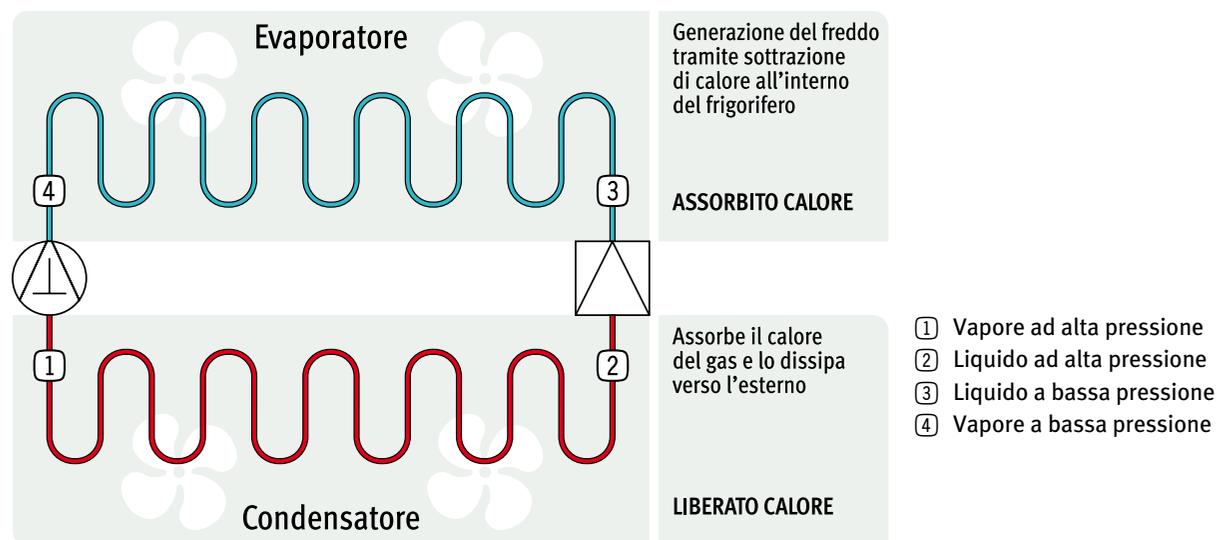
Il **ciclo frigorifero a compressione** semplifica la realizzazione del trasferimento di temperatura grazie ad un compressore e ad un fluido intermedio (gas refrigerante) inserito in un circuito che sfrutta la sua proprietà di cambiare temperatura a seconda del suo stato (liquido o gassoso).

Oltre al *ciclo frigorifero a compressione* ha impiego relativamente diffuso il **ciclo frigorifero ad assorbimento** in cui si sfrutta il calore di dissoluzione di un soluto in un solvente (generalmente acqua) che viene ciclicamente concentrato e diluito.

Il *ciclo ad assorbimento* non consente il raggiungimento di temperature particolarmente basse; è molto impiegato nei casi in cui si disponga di calore di esubero (cogenerazione) o in mancanza di energia elettrica necessaria all'azionamento del compressore. Il soluto di norma è il bromuro di litio o ammoniaca.

Malgrado la relativa complicazione, il *ciclo frigorifero ad assorbimento* è stato ideato prima di quello a compressione, e si deve a Ferdinand Carré.

Il funzionamento del frigorifero si basa sul principio secondo il quale un gas, quando viene compresso (diminuzione di volume), si riscalda e quando si espande (aumento di volume) si raffredda; ciò che avviene nel circuito refrigerante è proprio un ciclo continuo di compressione e successiva espansione a cui viene sottoposto il fluido refrigerante.



- Compressore regolato da termostato
- Tubo capillare/valvola di espansione
- Ventole

Più specificatamente il compressore provvede a far circolare il fluido refrigerante aspirandolo dall'evaporatore, ove si trova allo stato gassoso e a comprimerlo nel condensatore; quest'ultimo è costituito da una lunga serpentina, visibile nella parte posteriore del frigorifero. Nel condensatore il fluido refrigerante viene compresso (e quindi subisce un riscaldamento) e raffreddato naturalmente dall'aria che circola intorno alla serpentina; questo raffreddamento provoca la condensazione del fluido che passa così dallo stato gassoso a quello liquido. Alla fine del condensatore è posto un tubo capillare che immette il liquido nell'evaporatore; quest'ultimo consiste in una serpentina di diametro molto maggiore rispetto a quella del condensatore e si trova sottoposto alla depressione creata dal compressore.

Nei circuiti più sofisticati il tubo capillare è sostituito da una vera e propria valvola di espansione che regola in modo più puntuale la quantità di liquido necessario nell'evaporatore oltre a generare il differenziale di pressione. Non appena il fluido entra nell'evaporatore si trova sottoposto ad una pressione molto più bassa e pertanto si espande rapidamente ed evapora passando allo stato di gas, così facendo si raffredda ed assorbe calore dall'esterno provocando l'abbassamento di temperatura nel frigorifero; questo gas viene poi aspirato dal compressore ed il ciclo può così ricominciare.

Nel ciclo frigorifero, come si è detto, è essenziale l'impiego di un fluido intermedio, che ciclicamente evapora e condensa: è quindi importante la scelta del fluido intermedio giusto per conciliare la temperatura del corpo freddo con quella della sorgente calda. Tra i primi fluidi intermedi vi è stata l'ammoniaca, che ha il vantaggio di avere un calore latente particolarmente alto, ma è corrosiva e tossica per l'uomo.

A seconda della presenza o meno di cloro, i gas refrigeranti (regolati dagli standard americani Ashrae, [www.ashrae.org](http://www.ashrae.org)) possono essere suddivisi, relativamente a quanto ci compete, in:

- CFC
- HCFC
- HFC

I **CFC** (clorofluorocarburi) sono idrocarburi che non presentano alcun atomo di idrogeno, e non vengono più utilizzati a causa della loro dannosità per lo strato di ozono stratosferico (dannosità dovuta esclusivamente al Cloro).

I CFC (completamente clorurati o fluorurati) sono comunemente gas incolori, senza odore o con debole odore di etere, ininfiammabili, chimicamente stabili, con bassa azione tossica.

Gli **HCFC** (idroclorefluorocarburi), rispetto ai CFC presentano idrogeno e quindi meno cloro. Sono dunque meno pericolosi per lo strato di ozono.

Gli **HFC** (idrofluorocarburi) invece sono totalmente privi di cloro e quindi non rappresentano un problema per quanto riguarda l'ozono. Bisogna però sottolineare che tutti i fluidi che contengono carbonio contribuiscono all'effetto serra.

Di seguito presentiamo una sintetica tabella dove vengono riportati i principali gas refrigeranti utilizzati sia attualmente che in passato ponendo in relazione il loro specifico impatto ambientale.

Proprietà e caratteristiche	Denominazione							
	H-CFC R134A	H-CFC R404A	H-CFC R407C	H-CFC R410A	Ammoniaca R717 NH3	Propano R290	CFC R12	H-CFC R22
Temperatura di ebollizione	-26,5°C	-46,4°C	-44°C	-51,6°C	-33,4°C	-42,1°C	-29,8°C	-40,8°C
Infiammabilità	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	NO
Tossicità	BASSA	BASSA	BASSA	BASSA	ALTA	ALTA	BASSA	BASSA
Azione diretta sull'ozono	NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	In piccola parte
Impatto ambientale	BASSO	MEDIO	BASSO	BASSO	ASSENTE	MEDIO	ALTO	BASSO
Utilizzi	Fino a -20°C sostituito del R12	Fino a -30°C sostituito del R502	Sistemi condizionamento sostituito del R22	Refrigerazione industriale e commerciale	Utilizzato in passato ma per la sua tossicità ha impieghi limitati	Condizionamento domestico	Inutilizzabile per la sua azione sull'ozono	Oggi non più utilizzato

## Le varie tipologie di refrigerazione

### Positivo

Per freddo positivo si intende appunto una temperatura al di sopra dello 0°.

Nell'ambito delle più diffuse apparecchiature refrigeranti per il catering (armadi e tavoli) pur avendo un utilizzo positivo esistono anche nella variante - 2°/+8° o addirittura nella - 6°/+4° rispetto alla classica scala positiva da 0/+2° sino a 10°.

Ciò implica l'utilizzo di un compressore leggermente più performante.

Il caso più anomalo per un frigorifero è il limite positivo massimo degli armadi ferma lievitazione: la temperatura positiva può raggiungere i 35°.

### Tropicalizzato

Una macchina frigorifera tropicalizzata (classe climatica "T") ha la caratteristica di mantenere il rendimento normalmente indicato anche in presenza di una temperatura ambiente superiore ai 40°.

Spesso però il riferimento alla temperatura ambiente non è sufficiente quando la macchina è collocata in vani estremamente sacrificati e soprattutto con spazi limitatissimi in altezza.

In questi casi, sebbene la temperatura ambiente sia al di sotto di 43°C, la temperatura del vano motore (dove c'è il condensatore che espelle aria calda) supera di gran lunga i 55°C.

In questi casi è sempre preferibile disporre di apparecchi frigoriferi predisposti per collegamento esterno del motore.

Il motore esterno significa minore rumorosità (compressore e ventilatore sono esterni) e minor calore in cucina (il calore asportato dall'interno del vano viene dissipato all'esterno).

Ciò significa maggior efficienza della macchina, comfort per il personale e risparmio energetico (visto che a volte si montano i condizionatori per contrastare il calore prodotto dai frigoriferi).

### Negativo

La temperatura negativa si colloca solitamente in un range che va dai - 18° ai - 22°/25°.

Anche se i volumi di stoccaggio negativo sono solitamente inferiori a quelli positivi occorre valutare attentamente la tipologia del menù ed il processo produttivo di cucina (Cook&Freeze piuttosto che Cook&Serve partendo dal congelato).

### Ventilato

L'azione della ventola, garantisce una temperatura uniforme in ogni parte del vano frigorifero, preservando il giusto grado di umidità e consentendo di collocare gli alimenti su qualsiasi ripiano.

Inoltre assicura un più rapido ripristino della temperatura interna ad ogni apertura della porta, a salvaguardia della freschezza dei cibi e a vantaggio dei tempi di conservazione

### Umidificato

Il giusto grado di umidità di un ambiente refrigerato assume importanza nella misura in cui una mancanza crea essiccazione nella superficie dell'alimento mentre l'eccesso accresce muffe e batteri compromettendo in entrambi i casi una buona conservazione.

Il sistema stesso di refrigerazione può incrementare la secchezza dell'aria, in quanto agisce raffreddando l'aria sotto il punto di rugiada, rimuovendo l'umidità (deumidificazione) e successivamente riscaldandola.

Il freddo umidificato è sicuramente una frontiera abbastanza sofisticata della refrigerazione declinata nella ristorazione salvo che per alcuni prodotti specifici.

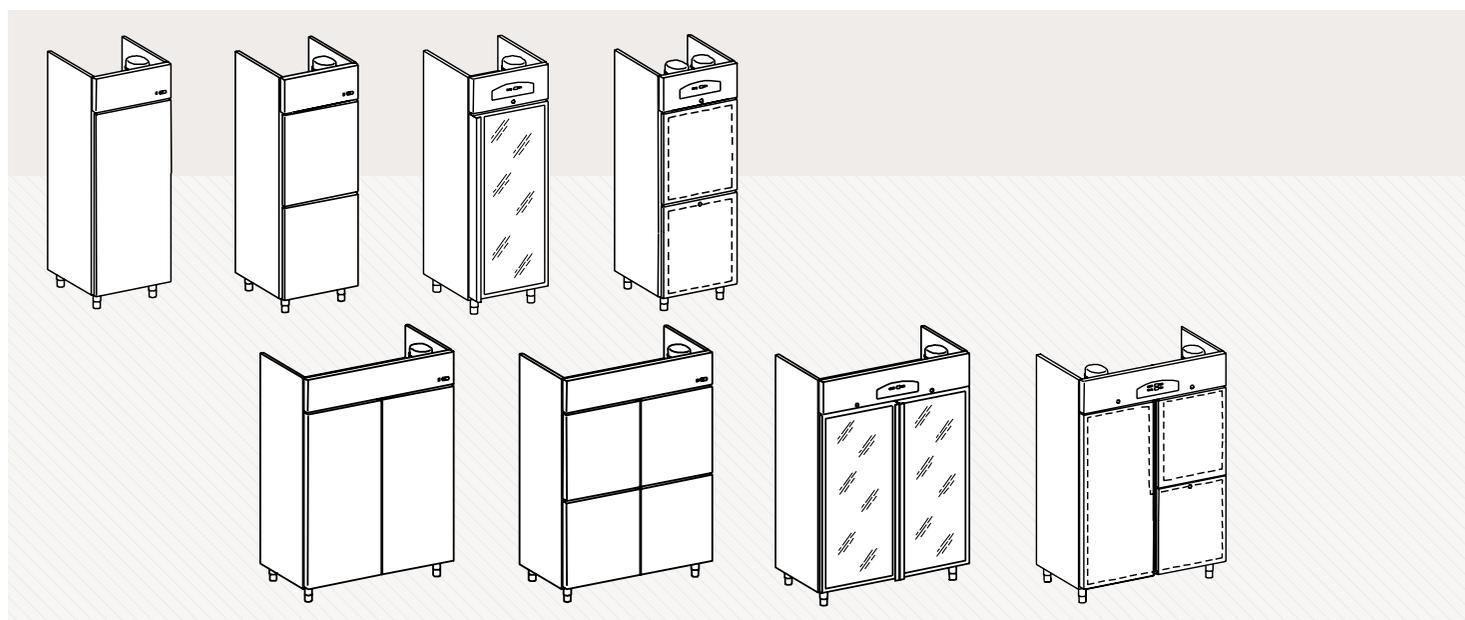
Nell'ambito della pasticceria della panetteria ma anche della conservazione del vino di alta qualità il controllo dell'umidità è indispensabile per non compromettere le qualità organolettiche.



### Armadi e tavoli frigoriferi

Gli armadi ed i tavoli refrigerati trovano collocazione nelle cucine a bassa e media produttività mentre nei centri più dimensionati il loro utilizzo è in buona parte sostituito dalle celle frigorifere.

Le principali discriminanti per scomporre la gamma degli **armadi frigoriferi** professionali (Gastronorm in acciaio inox riguardano sostanzialmente la capacità in litri, la temperatura (sia dell'intera macchina che del singolo vano) e la porta cieca o trasparente.



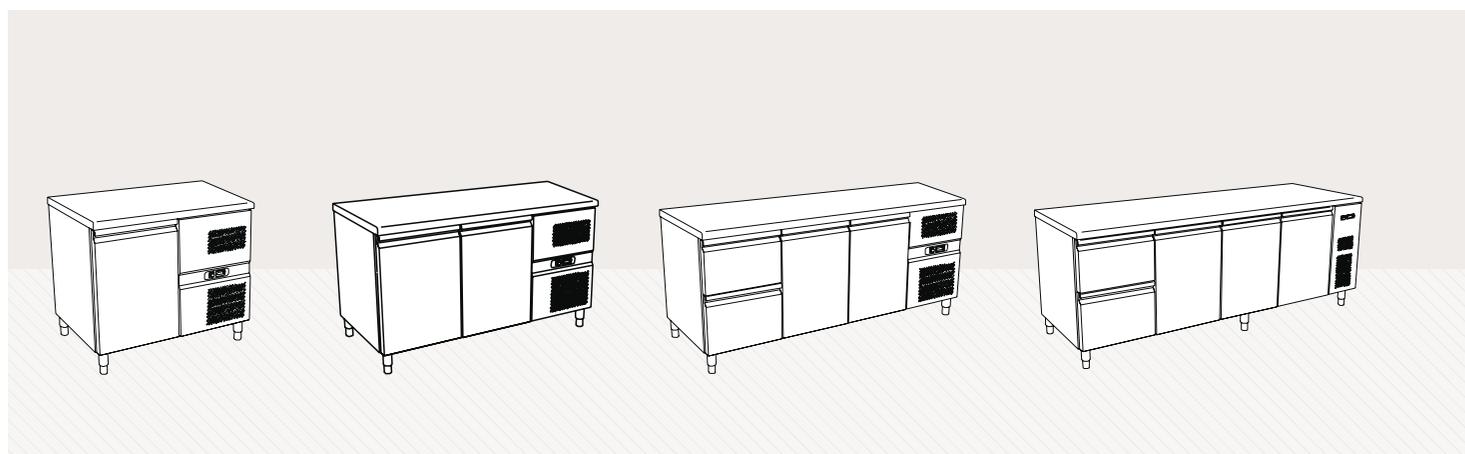
L'armadio frigorifero professionale ha in pratica una capacità singola tra i 600 ed i 700 litri e doppia da 1.200 a 1.400 litri. Queste due strutture base si combinano e si differenziano dando vita ad una gamma più o meno ampia in cui le diverse temperature (positive e negative) ed i tipo di scomposizione e tipologia di porta creano prodotti in grado di soddisfare buona parte delle esigenze funzionali e normative.

Alcuni costruttori propongono anche armadi frigoriferi con tripla porta.

Salendo nella classe dimensionale delle esigenze di stoccaggio refrigerato troviamo anche degli armadi particolari in cui accedere direttamente con una struttura carrellata. Ci riferiamo sia ai roll-in che ai roll-in passanti a seconda della singola o doppia accessibilità, anche questi solitamente a singola o a doppia porta.

I **tavoli** hanno anch'essi una loro componibilità data dal numero delle porte/vani e dalla temperatura nelle varianti con gruppo frigorifero compatto o remoto.

Nelle varie combinazioni l'anta a battente può inoltre essere associata al modulo cassetiera nelle diverse altezze. Le strutture sono disponibili da 1 a 4 vani. La profondità discrimina i tavoli con capacità 1/1 Gastronorm (profondità 700 mm) da quelli senza (600 mm).



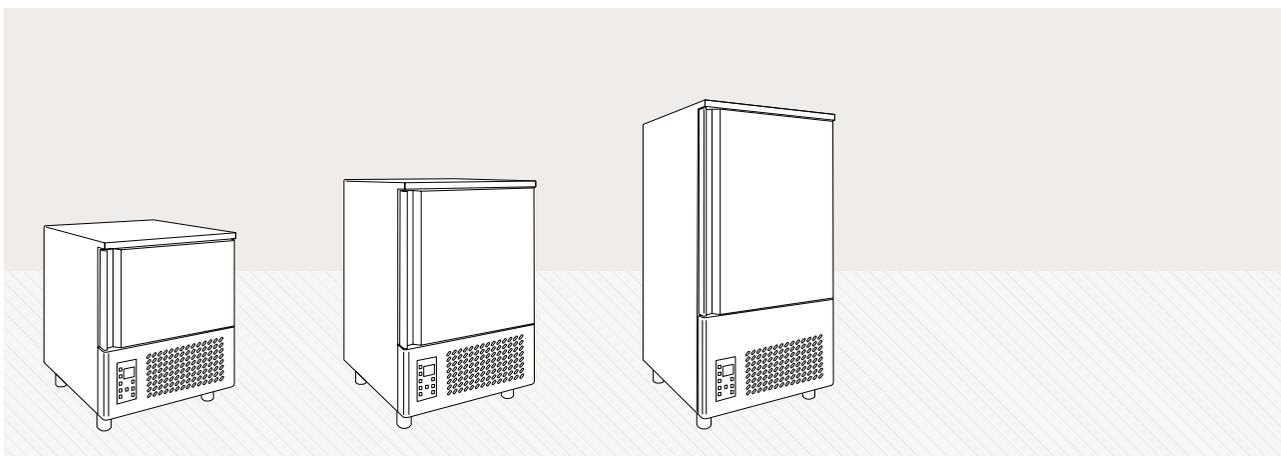
Al fine di valutare attentamente l'acquisto di un armadio frigorifero ecco di seguito una semplice check list utile per effettuare eventuali comparazioni con le principali caratteristiche riportate in grassetto.

Check list frigoriferi	
Capacità netta (litri)	Cornice riscaldata guarnizione porta
Ventilazione interna (S/N)	Tipo e qualità materiale della struttura interna
Gamma temperatura	Tipo e qualità materiale della struttura esterna
Dimensioni interne (GN 1/1, ecc.)	Inversione porta (S/N)
Numero massimo ripiani	Pannello di controllo meccanico/elettronico
Spazio minimo tra i ripiani	Evaporazione automatica acqua di condensa
Ventilato o Statico	Massima temperatura esterna (es. 43°)
Ripiani fissi o regolabili (S/N)	Angoli interni arrotondati (S/N)
Potenza frigorifera compressore (W)	Trattamento anti-corrosione dell'evaporatore
Consumi kWh/24h	Possibilità utilizzo senza i piedi
Tipo di gas refrigerante (R134, etc.)	Apertura a tutta porta
Quantità di gas nella carica	Chiave porta in dotazione
Sbrinamento automatico (S/N)	Numero di griglie incluse
Numero e durata sbrinamenti nelle 24 ore	Informazioni HACCP incluse
Sbrinamento elettrico (S/N)	Interfaccia HACCP (S/N)
Sbrinamento a gas caldo (S/N)	Gruppo frigorifero facilmente accessibile (S/N)
Umidità min/max in %	Gruppo frigorifero facilmente sostituibile (tampone S/N)
Decibel (A)	Gruppo moto condensante remotabile (S/N)
Spessore isolamento (mm)	

### Abbattitori

Le diverse tipologie di abbattitore si distinguono in base alla resa frigorifera ed alla capacità. Limitatamente al prodotto professionale solitamente si parte da un 5 teglie GN 1/1 sino alle macchine più capienti roll-in, realizzati per l'inserimento dei carrelli, sino a vere e proprie celle di abbattimento rapido.

La potenza frigorifera delle macchine distingue invece tra gli abbattitori che si limitano a svolgere il ciclo positivo (da +70°/65° sino a +10°/+3° al cuore entro le 2h) e quelli che consentono anche quello negativo del surgelamento (da +70°/65° sino a -18° al cuore entro le 4 ore).



Un'ulteriore elemento discriminante per valutare effettivamente la resa di un abbattitore riguarda il peso (quantomeno indicativo) della massa totale degli alimenti da abbattere. A parità di durata del ciclo positivo o negativo occorre valutare attentamente il numero di chilogrammi di prodotto abbattuto o surgelato.

Esempio resa di abbattimento/surgelazione macchina di tipologia 7 GN 1/1			
Descrizione	Temperatura al cuore inizio/fine	Durata massima	Peso (kg)
Abbattimento	+65°C / +3°C	90 minuti	25
Surgelazione	+65°C / -18°C	240 minuti	18

## Utilizzo dell'abbattitore

Cook&Freeze	Cook&Chill
Preparazione	Preparazione
<p>▼</p> <p><b>Cottura</b> &gt; 65°C al cuore</p>	<p>▼</p> <p><b>Cottura</b> &gt; 65°C al cuore</p>
<p>▼</p> <p><b>Surgelazione</b> - 18°C al cuore in massimo 4 ore</p>	<p>▼</p> <p><b>Abbattimento</b> + 10°C al cuore in massimo 2 ore</p>
<p>▼</p> <p><b>Conservazione</b> - 18°C anche alcuni mesi</p>	<p>▼</p> <p><b>Conservazione</b> +2/+4°C massimo 5 giorni</p>
<p>▼</p> <p><b>Rigenerazione</b> &gt; 65°C al cuore</p>	<p>▼</p> <p><b>Rigenerazione</b> &gt; 65°C al cuore</p>
<p>▼</p> <p><b>Servizio</b></p>	<p>▼</p> <p><b>Servizio</b></p>



## Glossario del freddo

<b>Abbatere</b>	Ridurre la temperatura di un alimento cotto da +65° a +10° al cuore in un tempo limite di 2 ore.
<b>Compressore</b>	Aspira il gas vapore surriscaldato proveniente dall'evaporatore e lo comprime verso il condensatore dove diventerà liquido. Per effetto della compressione accresce la pressione del vapore e quindi la sua temperatura.
<b>Condensatore</b>	Assorbe il calore del gas che evapora nell'evaporatore consentendo la condensazione. Negli impianti frigoriferi il condensatore è costituito da tubi alettati o da una serpentina contenenti un fluido refrigerante. Può essere raffreddato ad aria, ad acqua o a fascio tubiero.
<b>Congelare</b>	Ridurre la temperatura di un alimento sino al congelamento di tutta l'acqua in esso contenuta senza alcun vincolo di tempo.
<b>Cook&amp;Chill</b>	E' il processo di cottura seguito ad un pronto abbattimento (0/10°) per poi, entro alcuni giorni, passare alla rigenerazione ed al consumo.
<b>Cook&amp;Freeze</b>	E' il processo di cottura seguito ad un pronto congelamento (-18°) per poi, entro anche alcuni mesi, passare alla rigenerazione ed al consumo.
<b>Deumidificazione</b>	Processo attraverso il quale è possibile diminuire o eliminare l'umidità dall'aria.
<b>Evaporatore</b>	Convoglia il gas liquido che arriva dal condensatore attraverso il capillare o la valvola. Sottraendo calore dall'aria che attraversa l'evaporatore, il liquido refrigerante evapora mantenendo la pressione costante.
<b>GWP</b>	Potenziale di riscaldamento globale (Global Warming Potential).

*Alcune delle voci del glossario hanno come fonte integrale o parziale l'enciclopedia libera Wikipedia.  
Per maggiori dettagli, per i testi originali e per la modifica degli stessi <http://it.wikipedia.org>*

<b>HGWP</b>	Potenziale di riscaldamento globale degli idrocarburi alogenati (Halocarbon Global Warming Potential).
<b>ODP</b>	Potenziale di riduzione dell'ozono (Ozone Depletion Potential).
<b>Punto di rugiada</b>	E' la temperatura che l'aria umida deve raggiungere (mantenendo costante la pressione e l'umidità) per condensare (saturare).
<b>Refrigerare</b>	Ridurre la temperatura di un alimento rimanendo comunque sopra i 0°.
<b>Surgelare</b>	Riduzione della temperatura di un alimento sino a -18° al cuore in un tempo limite di 4 ore.
<b>Tubo Capillare o Valvola di espansione</b>	Ha la funzione di abbassare la pressione del gas proveniente dal condensatore in modo tale da abbassare il punto di ebollizione e quindi la temperatura di evaporazione.
<b>Umidità</b>	Il vapore acqueo presente nell'aria. L'umidità relativa, invece, è la quantità d'acqua presente nell'aria ad una data temperatura rispetto alla quantità massima di vapore acqueo che l'aria può contenere a quella temperatura quando è satura. A 21°C, 1 kg d'aria secca può contenere fino ad un massimo di circa 15,8 grammi di vapore acqueo pari al 100% di Umidità relativa (U.R.).
<b>Ventilatori</b>	Utilizzati sia per la ventilazione interna , sia per quella esterna. All'interno aspirano aria dall'ambiente e la accumulano attraverso l'evaporatore per poi distribuirla refrigerata nuovamente nell'ambiente. All'esterno hanno lo scopo di raffreddare il refrigerante, forzando la circolazione dell'aria attraverso il condensatore.

## Frigoriferi digitali GN 2/1



0 +6°

-15-22°

670 litri



1.430 litri

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304. Fondo, cielo e schienale esterni in acciaio galvanizzato. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.
- Pannello comandi elettronico per una facile e precisa impostazione della temperatura. **Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento automatica.** Massimo livello d'igiene e facilità di pulizia garantita dagli angoli interni arrotondati e dall'unica giuntura esistente fra cella e pareti esterne.
- Unità condensanti dimensionate per funzionare anche in clima tropicale (+43°C temperatura ambiente).
- Efficace sistema di raffreddamento a ventilazione e ottimo uso dello spazio che garantisce una maggiore capacità di stoccaggio e assicura la massima uniformità di temperatura.
- Spessore d'isolamento 60mm ottenuto con schiume poliuretaniche espansive ad alta densità con iniezione di ciclopentano. **CFC e HCFC free.**
- Struttura interna facilmente estraibile per una facile pulizia. Guide antiribaltamento.
- Sfruttamento razionale dello spazio interno della cella, adatta al contenimento di griglie GN 2/1. Porte auto chiudenti in posizioni inferiori a 90°, con una massima apertura a 180° e fermoporta a 95°, reversibili in utenza (solo mod. 600 litri), dotate di guarnizione magnetica lungo tutto il perimetro. La maniglia stampata tutta in acciaio permette un'apertura particolarmente agevole.
- Le apparecchiature sono dotate di serie di serratura con chiave e di un micro-interruttore per l'arresto del ventilatore in caso di apertura porta.

### FRIGORIFERO E FREEZER 1 PORTA 670 litri

- Frigorifero ventilato temperatura positiva 0/+6 °C.

Codice	L x P x H mm	Coppieguide inox	Griglie in rilsan grigia GN 2/1	Potenza kW	Peso kg
EU728706	710x837x2.050	3	3	0,21	106

- Freezer ventilato temperatura negativa -22/-15 °C.

Codice	L x P x H mm	Coppieguide inox	Griglie in rilsan grigia GN 2/1	Potenza kW	Peso kg
EU728707	710x837x2.050	3	3	0,58	106

### FRIGORIFERO E FREEZER 1 PORTA 1.430 litri

- Frigorifero ventilato temperatura positiva 0/+6 °C.

Codice	L x P x H mm	Coppieguide inox	Griglie in rilsan grigia GN 2/1	Potenza kW	Peso kg
EU728708	1441x837x2.050	6	6	0,33	210

- Freezer ventilato temperatura negativa -22/-15 °C.

Codice	L x P x H mm	Coppieguide inox	Griglie in rilsan grigia GN 2/1	Potenza kW	Peso kg
EU728709	1441x837x2.050	6	6	0,77	210



## → Tavoli refrigerati GN 1/1 con alzatina



- Costruzione esterna: piano di lavoro, portine, cassetti, pannelli laterali e fondo in acciaio inox AISI 304, schienale esterno in lamiera galvanizzata.
- **Spessore isolamento di 50 mm** ottenuto con schiumatura in poliuretano espanso ad alta densità con gas ad iniezione di Ciclopentano al **100% PRIVO DI CFC E HCFC**.
- Cella in acciaio inox AISI 304, con angoli arrotondati per una facile e profonda pulizia.
- Porte con controporte in acciaio inox, dotate di guarnizione magnetica facilmente sostituibile.
- Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza (+60/-10).
- Gruppo frigorifero in grado di garantire un perfetto funzionamento (temperatura -2°C +10°C) anche in condizioni ambientali e di impiego "difficili" fino a +43°C. Funzionamento ventilato.
- Il gruppo frigorifero è parzialmente estraibile dal davanti.
- **Evaporazione e sistema di sbrinamento automatico.**
- Evaporatore integrato nello schienale.
- Prese d'aria in entrata ed uscita disposte frontalmente.
- **Il pannello comandi elettronico di tipo digitale**, comprende: termometro indicatore della temperatura in cella; termostato di regolazione della temperatura; interruttore di accensione.

### TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA 2 VANI

- Tavolo refrigerato con temperatura -2/+10 °C.

Codice	L x P x H mm	Vani	Temperatura °C	Potenza kW	Peso kg
EU790020	1238x700x950	2	da -2 a +10	0,34	120

### TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA 3 VANI

- Tavolo refrigerato con temperatura -2/+10 °C.

Codice	L x P x H mm	Vani	Temperatura °C	Potenza kW	Peso kg
EU790021	1721x700x950	3	da -2 a +10	0,335	143

#### ACCESSORI

Codice	Descrizione
EU880025	Kit ruote





CZGN650TN



CZGN1410BT

- Corpo esterno e interno in acciaio inox a refrigerazione ventilata.
- Termostato Digitale Dixell Blue line per un basso consumo energetico, serratura di serie, 4 piedini regolabili in altezza.
- Guide sono montate con sistema anti-ribaltamento.
- Angoli interni arrotondati per una facile pulizia.
- Schiumatura in ciclopentano, sbrinamento automatico, luce LED interna.

### ARMADIO FRIGORIFERO E FREEZER 650 LITRI

- Frigorifero ventilato temperatura positiva -2/+8 °C.

Codice	L x P x H mm	Tipologia di porta	Potenza kW	Peso kg
CZGN650TN	740 x 830 x 2.010	1 porta reversibile	0,37	134
CZGN650TNM	740 x 830 x 2.010	2 mezza porta	0,37	134

- Freezer ventilato temperatura negativa -18/-22 °C.

Codice	L x P x H mm	Tipologia di porta	Potenza kW	Peso kg
CZGN650BT	740 x 830 x 2.010	1 porta reversibile	0,76	138
CZGN650BTM	740 x 830 x 2.010	2 mezza porta	0,76	138

### ARMADIO FRIGORIFERO E FREEZER 1.350 LITRI

- Frigorifero ventilato temperatura positiva -2/+8 °C.

Codice	L x P x H mm	Tipologia di porta	Potenza kW	Peso kg
CZGN1410TN	1.480 x 830 x 2.010	3 porta reversibile	0,69	198
CZGN1410TNM	1.480 x 830 x 2.010	4 mezza porta	0,69	198

- Freezer ventilato temperatura negativa -18/-22 °C.

Codice	L x P x H mm	Tipologia di porta	Potenza kW	Peso kg
CZGN1410BT	1.480 x 830 x 2.010	3 porta reversibile	0,98	208
CZGN1410BTM	1.480 x 830 x 2.010	4 mezza porta	0,98	208

## Frigoriferi GN 2/1

- Corpo esterno e interno in acciaio inox a refrigerazione ventilata.
- Dotato di termostato Digitale Dixell Blue line per un basso consumo energetico.
- Serratura di serie, 4 piedini regolabili in altezza.
- Tutte le guide sono montate con sistema anti-ribaltamento.
- Le porte sono reversibili e autochiudenti.
- Gli angoli interni sono arrotondati per una facile pulizia.
- Ogni modello è dotato di schiumatura in ciclopentano.
- Sbrinamento automatico.
- Luce LED interna



CZGN600TN

### ARMADIO FRIGORIFERO E FREEZER 600 LITRI

- Frigorifero ventilato temperatura positiva +2/+8 °C.

Codice	L x P x H mm	Tipologia di porta	Potenza kW	Peso kg
CZGN600TN	600 x 810 x 2.010	1 porta reversibile	0,31	135

- Freezer ventilato temperatura negativa -15/-20 °C.

Codice	L x P x H mm	Tipologia di porta	Potenza kW	Peso kg
CZGN600BT	600 x 810 x 2.010	1 porta reversibile	0,63	136



CZGN1200BT

### ARMADIO FRIGORIFERO E FREEZER 1.200 LITRI

- Frigorifero ventilato temperatura positiva +2/+8 °C.

Codice	L x P x H mm	Tipologia di porta	Potenza kW	Peso kg
CZGN1200TN	1.340 x 810 x 2.010	1 porta reversibile	0,62	180

- Freezer ventilato temperatura negativa -15/-20 °C.

Codice	L x P x H mm	Tipologia di porta	Potenza kW	Peso kg
CZGN1200BT	600 x 810 x 2.010	1 porta reversibile	0,72	182

## Frigoriferi GN 1/1

0/+10°

350  
litri

ACCIAIO INOX

A30/1N



-2/+8°

A30/1MV

- Acciaio inox AISI 304.
- Angoli esterni e interni arrotondati per una facile pulizia.
- Maniglia in acciaio inox AISI 304 con spessore di 2 mm.
- Sbrinamenti ed evaporazione condensa automatici.
- Illuminazione di serie su tutte le versioni.
- Spessore isolamento 75 mm.
- La refrigerazione ventilata garantisce un'ottimale distribuzione del freddo.
- Porte reversibili con fermo porta a 150° per facilitare le operazioni di carico, serratura di chiusura con chiave.
- Conformità alla norma HACCP.
- Dotazione standard: 3 coppie con guide inox e 3 griglie rilsan per porta (3 coppie guide e 6 vaschette ABS GN1/1 versione pesce).
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Guarnizione magnetica sostituibile.
- Serratura con chiave.
- Cremagliere e guide inox AISI 304.
- Evaporatore trattato per cataforesi.
- Sistema refrigerante sostituibile.
- Termostato elettronico.

**75 mm di risparmio**

Codice	Descrizione	Modello	Temp.esercizio °C	Capacità litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Resa W	Alimentazione V/Hz/fase
CDA140301001	Armadio frigorifero GN 1/1	A30/1N	0/+10	350	535 x 715 x 2.085	110	435	352	230/50/1
CDA140302001	Armadio frigorifero GN 1/1	A30/1M	-2/+8	350	535 x 715 x 2.085	110	435	352	230/50/1
CDA140302006	Armadio frigorifero GN 1/1 vetrinato	A30/1MV	-2/+8	350	535 x 715 x 2.085	130	435	352	230/50/1
CDA140303001	Armadio frigorifero Pesce	A30/1P	-6/+4	350	535 x 715 x 2.085	110	533	430	230/50/1



**GROSSIMPIANTI**  
FORNITURE ALBERGHIERE

FROSINONE - SHOWROOM  
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone  
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810

LATINA - SHOWROOM  
Via Piave, 8 04100 Latina  
Tel./Fax 0773 690699

ROMA  
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma  
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

## Tavoli refrigerati GN 1/1



- Esterno e interno in acciaio inox.
- Alzatina posteriore da 10 cm.
- Piano superiore con fronte arrotondato.
- Interni con angoli arrotondati.
- Porte con dispositivo automatico di chiusura.
- Gruppo posto a destra, con porta vano motore apribile.
- Ripiani grigliati in acciaio rilsan con supporto griglia regolabile in altezza.
- Dotazione standard: 1 griglia per porta.
- Isolamento con poliuretano espanso iniettato da 60 mm di spessore e 40 kg/m<sup>3</sup> di densità, privo di CFC.
- Compressore ermetico con condensazione ventilata.
- Refrigerante ecologico R-134 A, privo di CFC.
- Evaporatore con tubi di rame e alette in alluminio.
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Temperatura di lavoro: -2 °C, +8 °C, ambiente a 43°C.
- Controllo elettronico della temperatura e degli sbrinamenti, con lettura digitale
- Interruttore generale luminoso.
- Alimentazione elettrica: 230 V. 1+N; 2 porte.

### TAVOLI REFRIGERATI POSITIVI

- Tavolo refrigerato con temperatura -2/+10 °C.

Codice	L x P x H mm	Capacità Lt	Vani N°	Temperatura °C	Potenza kW	Peso kg
FG173311000000	1.342 x 700 x 850	290	2	da -2 a +10	0,35	87
FG173312000000	1.972 x 700 x 850	452	3	da -2 a +10	0,39	117
FG173313000000	2.242 x 700 x 850	615	4	da -2 a +10	0,61	147



### TAVOLI REFRIGERATI NEGATIVI

- Tavolo refrigerato con temperatura -18°/-22°C.

Codice	L x P x H mm	Capacità Lt	Vani N°	Temperatura °C	Potenza kW	Peso kg
FG173321000000	1.342 x 700 x 850	290	2	da -18 a -22	0,35	87
FG173322000000	1.972 x 700 x 850	452	3	da -18 a -22	0,39	117

## → Tavoli refrigerati GN 1/1 con lavello

- Pianali realizzati in acciaio inossidabile con paraspruzzi sanitario da 100 mm.
- Superficie superiore è munita di lavandino da 340 x 340 x 200 mm.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
- Drenaggio interno della cella.
- Pannello di controllo e ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Estrattore di condensa con copertura antiruggine.
- Sbrinamento automatico.
- Standard:



Codice	Descrizione	Capacità Lt	Vani N°	Modello	Temperatura °C	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
FG1731311030000	Tavolo refrigerato GN 1/1	290	2	TGP-135 V	+2/+8	1.342 x 700 x 850	350	230/50/1
FG1731312030000	Tavolo refrigerato GN 1/1	452	3	TGP-180 V	+2/+8	1.792 x 700 x 850	396	230/50/1

## → Tavoli refrigerati GN 1/1 per saladette

- Pianale del bancone in acciaio inossidabile.
- Corpo interno realizzato in acciaio inossidabile.
- Porte dotate di cerniere auto-chiudenti.
- Griglie interne realizzate in acciaio plastificato, facili da estrarre per la pulizia.
- Pannello di controllo e griglia di ventilazione del motore con apertura anteriore basculante.
- Estrattore di condensa con copertura antiruggine.
- Sbrinamento automatico.
- Drenaggio interno della cella
- Controllo di temperatura elettronico e display
- Alloggiamento su pianale per recipienti GN (recipienti non inclusi).
- Coperchio in acciaio inossidabile (con blocco in posizione di apertura).
- Porte con dispositivo di blocco automatico e blocco di apertura.



Codice	Descrizione	Capacità Lt	Vani N°	Modello	Temperatura °C	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
FG1731511000000	Tavolo refrigerato GN 1/1	300	2	MEPA 135	+2/+8	1.342 x 700 x 850	345	230/50/1
FG1731512000000	Tavolo refrigerato GN 1/1	500	3	MEPA 180	+2/+8	1.792 x 700 x 850	532	230/50/1

## → Frigoriferi in ABS termoformati

Armadi Refrigerati in ABS con interno in Termoformato.

Dotato di termostato Digitale Dxell Blue Line, serratura di serie e piedini regolabili con 2 rollers nella parte posteriore.

Griglie interne regolabili, porta con maniglia esterna e guarnizini estraibili.

Sbrinamento Automatico con evaporatore Roll bond e ventola di assistenza.

### FRIGORIFERI POSITIVI

- Tavoli refrigerati con temperatura positiva.

Codice	Struttura esterna	L x P x H mm	Capacità Lt	Temperatura °C	Potenza kW	Peso kg
<b>CZRC200</b>	lamiera	593 x 620 x 832	200	da 0 a +8	0,16	46
<b>CZRCG200</b>	lamiera + porta vetro	593 x 620 x 832	200	da +2 a +8	0,16	49
<b>CZRCX200</b>	acciaio 430	593 x 620 x 832	200	da 0 a +8	0,16	48
<b>CZRCGX200</b>	acciaio 430 + porta vetro	593 x 620 x 832	200	da +2 a +8	0,16	49



**CZRC200**



**CZRCG200**



**CZRCX200**

**CZRN200**



### FRIGORIFERI NEGATIVI

- Tavoli refrigerati con temperatura negativa.

Codice	Struttura esterna	L x P x H mm	Capacità Lt	Temperatura °C	Potenza kW	Peso kg
<b>CZRN200</b>	lamiera	593 x 620 x 832	200	da -18 a -24	0,15	47
<b>CZRNG200</b>	lamiera + porta vetro	593 x 620 x 832	200	da -18 a -24	0,28	49
<b>CZRNX200</b>	acciaio 430	593 x 620 x 832	200	da -18 a -24	0,15	48
<b>CZRNGX200</b>	acciaio 430 + porta vetro	593 x 620 x 832	200	da -18 a -24	0,28	49



## ARMADI REFRIGERATI POSITIVI

- Tavoli refrigerati con temperatura positiva.

Codice	Rifinitura esterna	L x P x H mm	Temperatura °C	Peso kg
<b>CZRC400</b>	lamiera verniciata	600 x 640 x 1.840	da 0 a +8	0,27 90
<b>CZRCX400</b>	acciaio 430	600 x 640 x 1.840	da 0 a +8	0,27 90
<b>CZRCGX400</b>	acciaio 430 + porta vetro	600 x 640 x 1.840	da 0 a +8	0,27 90



CZRC400



CZRCX400

## ARMADI REFRIGERATI NEGATIVI

- Tavoli refrigerati con temperatura negativa.

Codice	Rifinitura esterna	L x P x H mm	Temperatura °C	Potenza kW	Peso kg
<b>CZRN400</b>	lamiera verniciata	600 x 640 x 1.840	da -18 a -24	0,25	93
<b>CZRNX400</b>	acciaio 430	600 x 640 x 1.840	da -18 a -24	0,25	93



CZRN400



## Armadi Pasticceria EN 60x40

- Esterno/interno inox AISI 304
- Spessore isolamento 75 mm
- Angoli interni arrotondati
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Porte reversibili con fermo a 105°
- Maniglia in acciaio inox AISI 304
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Serratura con chiave
- Cremagliere e guide inox AISI 304
- Gruppo condensante tropicalizzato
- Refrigerazione ventilata
- Diffusore flusso aria ad alta efficienza
- Evaporatore trattato cataforesi
- Sbrinamento automatico
- Evaporazione automatica condensa
- Termostato elettronico
- Illuminazione

### ARMADI REFRIGERATI PER PASTICCERIA TEGLIE 60X40

- Armadi refrigerati 1 porta negativi e positivi.

Codice	Modello	L x P x H mm	Capacità Lt	Temperatura °C	Peso kg
CDA240802001	<b>A80/1M</b>	810 x 715 x 2.085	650	da -5 a +10	0,65
CDA240805001	<b>A80/1B</b>	810 x 715 x 2.085	650	da -10 a -22	1,06
CDA240902001	<b>A90/1M</b>	810 x 1.015 x 2.085	900	da -5 a +10	0,16



- Armadio refrigerato per pasticceria con capacità 800lt.
- Acciaio Inox interno ed esterno. Luce LED interna.
- Angoli interni arrotondati per una migliore pulizia.
- Termostato Digitale Blue line Dixell con algoritmo di risparmio energetico.
- Dotato di 10 coppie di guide Euronorm 2/1 600 \* 800.
- Refrigerazione ventilata con Compressore Danfoss.
- Porte reversibili ed auto chiudenti con guarnizione estraibile.
- Piedini regolabili in altezza

### ARMADI REFRIGERATI PER PASTICCERIA TEGLIE 60X40

- Armadio refrigerato 1 porta con temperatura negativa.

Codice	Modello	L x P x H mm	Capacità Lt	Temperatura °C	Peso kg
CZPA800TN	<b>PA800TN</b>	740 x 990 x 2.010	800	da -2 a +8	0,44

## Armadi Pasticceria Ventilati EN 60x40

- Esterno/interno inox AISI 304
- Spessore isolamento 75 mm
- Angoli interni arrotondati
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Porte reversibili con fermo a 105°
- Maniglia in acciaio inox AISI 304
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Serratura con chiave
- Cremagliere e guide inox AISI 304
- Gruppo condensante tropicalizzato
- Refrigerazione statico/ventilata
- Diffusore flusso aria ad alta efficienza
- Evaporatore trattato cataforesi
- Sbrinamento automatico
- Evaporazione automatica condensa
- Termostato elettronico
- Illuminazione

### ARMADI REFRIGERATI VENTILATI PER PASTICCERIA

- Armadi ventilati positivi 1 porta per pasticceria.

Codice	Modello	L x P x H mm	Capacità Lt	Temperatura °C	Peso kg
CDA220802001	<b>A80/1MJ</b>	810 x 715 x 2.085	650	da -2 a +8	130
CDA220902001	<b>A90/1MJ</b>	810 x 1.015 x 2.085	900	da -2 a +8	155



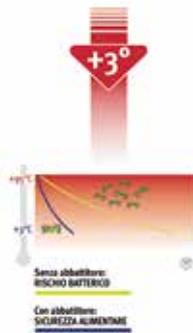
**L'abbattimento rapido è il miglior sistema naturale per allungare la durata dei cibi. Ogni "abbattitore/surgelatore" offre due diversi modi di abbattere i cibi:**



## Abbattimento positivo +90°C → +3°C

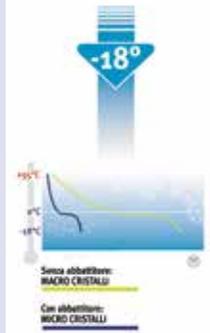
Ogni cibo cotto e lasciato raffreddare lentamente per servirlo in seguito, perde le sue migliori qualità. Il motivo principale è l'altissima proliferazione batterica che avviene mentre il cibo ha una temperatura compresa tra +65°C e +10°C. L'uso dell'abbattitore permette di abbassare la temperatura al 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. Grazie a temperature dell'aria di -40°C, si abbassa la temperatura al cuore del cibo -18°C in meno di 240 minuti, tempo sufficiente ad ottenere la micro-cristallizzazione, mantenendo intatte 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 pre-levitato pronto per l'infornamento (pani speciali, pizze, focacce ecc.), ottenendo in questo modo il massimo sfruttamento delle potenzialità derivanti dall'utilizzo delle "tecniche del freddo".



Il più piccolo e versatile abbattitore nel mercato, costruito totalmente in acciaio inox AISI 304.

- Sonda a cuore opzionale,
- Abbattimento SOFT E HARD e sistema HACCP con memorie.
- Setpoint di lavoro -40 °C
- Abbattimento in positivo da +90° a +3° in 90 minuti
- Abbattimento in negativo da +90° a -18° in 270 minuti



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso Kg
TC100A0100	Abbattitore surgelatore	JOF23	3 Teglie GN2/3	600 x 600 x 400	0,65	230/50/1	42

- Scocca costruita in ACCIAIO INOX AISI 304 18/10.
- Esterno Scotch Brite, interno con finitura a specchio.
- ANGOLI INTERNI ED ESTERNI ARROTONDATI per un'accurata pulizia. • Isolamento MONOSCOCCA in poliuretano privo di CFC spessore da 50 mm.
- Guarnizione in silicone resistente alle basse temperature, magnetica e riscaldata.
- Profilo interamente integrato nella struttura per una massima igiene. • PIEDINI REGOLABILI in altezza.
- FONDO CON PILA DI SCARICO CONDENSE
- Supporti teglie facilmente smontabili
- Gas refrigerante: Freon R 404
- Sonda al cuore del prodotto di serie
- Filtro estraibile davanti al condensatore per facilitare la pulizia ordinaria.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso Kg
AOMX3.10C	Abbattitore surgelatore	<b>MX3.10C</b>	3 Teglie GN1/1	-	0,9	230/50/1	60

## per Gelateria

- Capacità N. 6 vaschette 360x165x120 mm (escluse)
- Esterno/interno inox AISI 304. • Spessore isolamento 60 mm
- Angoli interni arrotondati. • Piedini regolabili in acciaio inox
- Porte reversibili con fermo a 105°. • Maniglia in acciaio inox AISI 304 .
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Cremagliere e guide inox AISI 304
- Sonda a spillone inox. • Gruppo condensante tropicalizzato
- Evaporatore trattato per cataforesi. • Sistema refrigerante sostituibile.
- Evaporatore ispezionabile
- Sbrinamento automatico a gas caldo (manuale su versioni remote)



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso Kg
CDW51060000	Abbattitore 6T GN-EN (Gelato)	<b>W6TGL</b>	6 Teglie 60x40	780 x 800 x 900	1,08	230/50/1	100



## W5TGO > W10TGO > Esterno/interno inox AISI 304

- Spessore isolamento 60 mm
- Angoli interni arrotondati e piedini regolabili
- Porte reversibili con fermo a 105°
- Maniglia in acciaio inox AISI 304
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Cremagliere e guide inox AISI 304
- Sonda a spillone inox
- Gruppo condensante tropicalizzato
- Evaporatore trattato per cataforesi
- Sistema refrigerante sostituibile
- Evaporatore ispezionabile
- Sbrinamento automatico a gas caldo (manuale su versioni remote)

## W20TGO > Esterno/interno inox AISI 304

- Spessore isolamento 75 mm
- Angoli interni arrotondati e piedini regolabili
- Pressostati di sicurezza
- Valvola pumpdown
- Serratura
- Porte reversibili con fermo a 105°
- Maniglia in acciaio inox AISI 304
- Guarnizione magnetica sostituibil
- Sonda a spillone inox
- Gruppo condensante tropicalizzato
- Evaporatore trattato per cataforesi
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento ad aria forzata



W10TGO



W5TGO

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso Kg
CDW110300000	Refrigerazione/Abbattitore GN	<b>W5TGO</b>	5 TeglieGN1/1	710 x 700 x 840	0,88	230/50/1	90
CDW111000000	Abbattitore 10 teglie	<b>W10TGN</b>	10 TeglieGN1/1	710 x 800 x 1.545	3,34	400/50/3	140
CDW112020000	Abbattitore 20T GN1/1 <b>REMOTO</b>	<b>W20TGNR</b>	20 TeglieGN1/1	810 x 1015 x 2.085	3,34	400/50/3	170

## ❖ Congelatori e conservatori per gelato mantecato



-10/-22°

900 litri



A90/1BG

**Per 54 vaschette**

- Conservatori a temperatura negativa -10/-22° con capacità da 36 a 54 vaschette 36x16,5x12 cm, con possibilità di motore incorporato o motore remoto. Due modelli per sfruttare al massimo i tuoi spazi e conservare perfettamente il gelato, torte e monoporzioni.
- Elevata efficienza refrigerante e flusso d'aria canalizzato assicurano la conservazione ideale di gelato, semifreddi, mousse, torte e monoporzioni.
- Gas refrigerante R404a.

Codice	Descrizione	Modello	Temp.esercizio °C	Capacità litri	Griglie N.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Resa W	Alimentazione V/Hz/fase
CDA520705001	Armadio conservatore	A70/1BG	-10/-22	700	3	740 x 815 x 2.085	125	761	912	230/50/1
CDA520905001	Armadio conservatore	A90/1BG	-10/-22	900	6	810 x 1.015 x 2.085	150	761	912	230/50/1



-18/-22°

700 litri

- Unità completamente in acciaio INOX
- Chiusura porta con serratura di serie.
- Porta reversibile con funzione di ritorno.
- 10 Set di guide vassoi.
- Luce interna con LED.
- 4 piedini regolabili in altezza.
- Refrigerazione ventilata.
- Sbrinamento automatico.
- Termostato Dixell Blue Line.
- Optional: Ruote bloccabili.

Codice	Descrizione	Modello	Temp.esercizio °C	Capacità litri	Griglie N.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Resa W	Alimentazione V/Hz/fase
CZGE800BT	Armadio conservatore	GE800BT	-18/-22	700	3	740 x 990 x 2.010	152	760	940	230/50/1



**GROSSIMPIANTI**  
FORNITURE ALBERGHIERE

FROSINONE - SHOWROOM  
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone  
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810

LATINA - SHOWROOM  
Via Piave, 8 04100 Latina  
Tel./Fax 0773 690699

ROMA  
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma  
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

## Armadi refrigerati per pesce

- Spessore isolamento 75 mm • Porte reversibili con fermo a 105°
- Maniglia in acciaio inox AISI 304 • Guarnizione magnetica sostituibile
- Serratura con chiave • Griglie rilsan
- Gruppo condensante tropicalizzato • Refrigerazione ventilata
- Evaporatore trattato per cataforesi • Sistema refrigerante sostituibile
- Sbrinamento automatico • Evaporazione automatica condensa

### Per 6 vaschette



A70/1P

### Per 12 vaschette



A140/2P



Codice	Descrizione	Modello	Temp. °C	Capacità litri	Vaschette N.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CDA140703001	Armadio conservazione pesce	A70/1P	-6/+4	700	6	810 x 1.015 x 2.085	150	761	230/50/1
CDA141403002	Armadio conservazione pesce	A140/2P	-6/+4	1.400	12	1.480 x 815 x 2.085	190	653	230/50/1

- Corpo esterno e interno in acciaio inox a refrigerazione ventilata.
- Dotato di termostato Digitale Dixell Blue line per un basso consumo energetico.
- Serratura di serie, 4 piedini regolabili in altezza.
- Tutte le guide sono montate con sistema anti-ribaltamento.
- Angoli interni sono arrotondati per una facile pulizia
- Schiumatura in ciclopentano, sbrinamento automatico, luce LED interna.



600 litri

-7/-2°

### Per 7 vaschette

Codice	Descrizione	Modello	Temp. °C	Capacità litri	Vaschette N.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CZGN600FISH	Armadio conservazione pesce	GN600FISH	-7/+2	600	7	680 x 810 x 2.010	135	500	230/50/1

## Armadi fermalievitazione

- Esterno/interno e maniglia inox AISI 304.
- Spessore isolamento 75 mm.
- Piedini regolabili in acciaio inox.
- Porte reversibili con fermo 105°.
- Serratura con chiave.
- Cremagliere e guide inox AISI 304.
- Diffusore flusso aria ad alta efficienza.
- Controllo elettronico temperatura e umidità.
- Pannello comandi elettronico.
- Climatizzazione ventilata.
- Sbrinamento automatico
- Refrigerazione/riscaldamento ventilati.
- Evaporazione automatica condensa.
- Illuminazione.

**Ideali per pasticcerie e panetterie per bloccare, conservare e lievitare**

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità teglie cm	Passo mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Resa W	Alimentazione V/Hz/fase
CDA320708001	A70/1FH	-6/+35	60 x 40 (max 25)	50	740 x 815 x 2.200	150	1.958	754	230/50/1
CDA320808001	A80/1FH	-6/+35	60 x 40 (max 25)	50	810 x 715 x 2.200	150	1.958	754	230/50/1
CDA320908001	A90/1FH	-6/+35	60 x 80 (max 50)	50	810 x 1.015 x 2.200	170	1.958	754	230/50/1

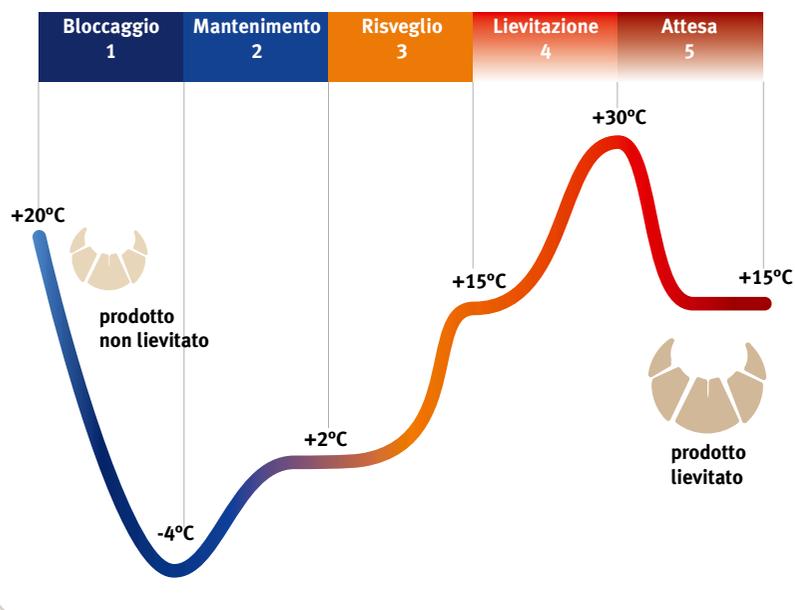


-6/+35°

25 teglie

A70/1FH

### IMPASTARE • LIEVITARE • CUOCERE



## Roll-In fermalievitazione

- Esterno/interno inox AISI 304.
- Spessore isolamento 75 mm.
- Angoli interni arrotondati.
- Porte reversibili con fermo 105°.
- Serratura con chiave su maniglia.
- Cremagliera e guide inox AISI 304.
- Gruppo condensante tropicalizzato.
- Refrigerazione/riscaldamento ventilati.
- Diffusore flusso aria ad alta efficienza.
- Controllo elettronico temperatura e umidità.
- Sistema refrigerante sostituibile.
- Sbrinamento automatico.
- Evaporazione automatica condensa.
- Pannello comandi elettronico.
- Climatizzazione ventilata.
- Carrelli portateglie esclusi.
- **Grado di umidità regolabile dal 60% al 95%.**

Codice	Modello	Descrizione	Temp. °C	Capacità carrelli	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CDJ311008001	J100/1FH	Roll-in	-6/+35	1 carrello x 20 teglie 60x40	810 x 815 x 2.230	170	1958	230/50/1
CDJ311208001	J120/1FH	Roll-in	-6/+35	2 carrelli x 20 teglie 60x40	810 x 1.015 x 2.230	210	1958	230/50/1

CDO660905040 20 EN6040 Carrello per 20 teglie 60x40

## Tavoli fermalievitazione

- Spessore isolamento 60 mm.
- Angoli interni arrondati.
- Piedini regolabili in acciaio inox.
- Porte reversibili con fermo a 105°.
- Esterno/interno, maniglia, cremagliere e guide in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione/riscaldamento ventilati.
- Controllo elettronico temperatura e umidità.
- Piano di lavoro raggiato sul fronte.
- **Grado di umidità regolabile dal 60% al 95%.**

-15/-25°

7 teglie

AICS 072 TUNNEL



### Per bloccare la lievitazione

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità teglie per vano porta	Passo mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CDT322020008	TA13/1FH	-2/+35	7 x 2 (60 x 40)	50	1.450 x 800 x 950	155	1.958	230/50/1
CDT323020008	TA17/1FH	-2/+35	7 x 3 (60 x 40)	50	2.005 x 800 x 950	180	1.958	230/50/1

#### 1) BLOCCAGGIO

L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento sino a ad un massimo di -6°C. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.

#### 2) MANTENIMENTO

La temperatura viene mantenuta al di sotto dei 3°C, per il tempo calcolato dal processore. I lieviti rimangono inattivi sino al risveglio.

#### 3) RISVEGLIO

La temperatura aumenta gradualmente sino a 15°C. L'attività fermentativa dei lieviti viene lentamente riattivata.

#### 4) LIEVITAZIONE

La temperatura aumenta sino al valore finale impostato (da 20° a 35°C) la fermentazione dell'impasto viene completata.

#### 5) ATTESA

L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllata sino al momento dell'infornamento.



+2/+15°

25 teglie

J100/1FH

Per la lievitazione e per la corretta movimentazione delle teglie

## Frigoriferi e congelatori vetrinati ad uso farmaceutico medicale



- 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** > 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. [\[A richiesta\]](#)



**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. [\[A richiesta\]](#)



**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. [\[A richiesta\]](#)

**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. [\[Opzionale\]](#)

**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.



Codice	Modello	Temp.esercizio °C	Capacità litri	Struttura	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
UF110900	M-VPS/ C 140	+1/+15	129	Skinplate bianco	630 x 567 x 850	219	230/50/1
UF110901	M-VPS/ C 140	+1/+15	129	Acciaio inox	630 x 567 x 850	219	230/50/1
UF110940	M-VNS 140	-15/-25	129	Skinplate bianco	630 x 567 x 850	594	230/50/1
UF110941	M-VNS 140	-15/-25	129	Acciaio inox	630 x 567 x 850	594	230/50/1
UF374039	RIPIANO INOX PER MODELLO 140 (MAX. 3)						
UF374040	CASSETTO INOX PER MODELLO 140 (MAX. 3)						
UF110908	M-VPV 340	+1/+15	333	Skinplate bianco	555 x 590 x 1.875	487	230/50/1
UF110909	M-VPV 340	+1/+15	333	Acciaio inox	555 x 590 x 1.875	487	230/50/1
UF110948	M-VNV 310	-15/-25	307	Skinplate bianco	555 x 590 x 1.875	1.099	230/50/1
UF110949	M-VNV 310	-15/-25	307	Acciaio inox	555 x 590 x 1.875	1.099	230/50/1
UF374044	RIPIANO INOX PER MODELLO 340 E 310 (MAX. 10)						
UF374050	CASSETTO INOX PER MODELLO 340 E 310 (MAX. 8)						

## → Tavolo refrigerato da laboratorio ad uso farmaceutico medicale

La soluzione professionale per il laboratorio.

Si compone di tavoli refrigerati con gruppo motore incorporato e temperature programmabili da +1/+15°C. Studiata appositamente per essere utilizzata in abbinamento all'arredamento del laboratorio.

Con Unimedical Lab godrete di tutte le caratteristiche di un apparecchio professionale per garantire la massima sicurezza del prodotto che conservate nel vostro frigorifero, a partire dal termostato digitale HACCP che permette un controllo accurato della temperatura interna e la gestione degli eventuali allarmi, di bassa e alta temperatura nonché di black out. Il termostato/termometro digitale HACCP è di serie su tutte le linee.

La batteria tampone ha lo scopo di alimentare termostato elettronico ogni qualvolta si verifichi interruzione della corrente elettrica. In questo si mantengono attive tutte le funzioni del termostato come la lettura della temperatura, gli allarmi buzzer. Il tempo di autonomia della batteria in assenza di rete si aggira intorno alle 24 h.

La struttura del mobile e della vasca è in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch Brite, oppure in skinplate bianco atossico ed ogni vano ha una capienza utile di 80 litri.

Le porte sono autochiudenti per garantire sempre un'ottima chiusura della porta ed evitare ogni perdita di freddo. In più questo sistema di chiusura automatica è dotato di un freno a 90° per consentire un miglior accesso all'interno della vasca. Per garantire la sicurezza del contenuto del vostro frigorifero ogni apparecchio è dotato di chiusura a chiave di serie. La dotazione prevede un ripiano regolabile su ganci per ogni porta: in alluminio gofrato sulle versioni con esterno in skinplate bianco e in acciaio inox sulle versioni con esterno in acciaio inox. La luce è di serie su tutti i modelli. I banchi con porte vetrate sono dotati di base di un sistema di illuminazione al neon che garantisce un'ottima visibilità, ed una agevole operazione di sostituzione.

Il refrigerante, senza CFC, non inquina e rispetta l'ambiente.

Lo sbrinamento è regolato elettronicamente. Di serie il banco è fornito di piedini in alluminio regolabili dall'interno dell'apparecchio, ma a richiesta è possibile avere il banco fornito su due ruote o di un piedino di dimensioni maggiorate regolabili solo dall'esterno dell'apparecchio. L'impianto elettrico, voltaggio 230 V / 50 Hz/1, realizzato secondo le norme CE, è dotato anche del sistema di protezione a fusibili.



*Il frigorifero sottotavolo ad installazione immediata senza alcuna modifica alla struttura del vostro banco da laboratorio*



191 litri

+1/+15°

RO-LAB 1190 2DG

1 RIPIANO MOBILE PER PORTA

Codice	Modello	Temp.esercizio °C	Capacità litri	Struttura	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
UF114503	RO-LAB 1190 2D PORTA CIECA	+1/+15	191	Skinplate bianco	1.190 x 500 x 715/740	486	230/50/1
UF114502	RO-LAB 1190 2D PORTA CIECA	+1/+15	191	Acciaio inox	1.190 x 500 x 715/740	486	230/50/1
UF114501	RO-LAB 1190 2DG PORTA VETRI	+1/+15	191	Skinplate bianco	1.190 x 500 x 715/740	474	230/50/1
UF114500	RO-LAB 1190 2DG PORTA VETRI	+1/+15	191	Acciaio Inox	1.190 x 500 x 715/740	474	230/50/1
UF119402	SET RIPIANI ALLUMINIO GOFRATO						
UF119404	SET RIPIANI ACCIAIO INOX						
UF340105	GANCIO						
UF119406	RUOTA ORIENTABILE FRENATA						
UF119493	BATTERIA TAMPONE CON CARICA BATTERIA						

## Vetrine GN 1/1 a temperatura positiva e negativa

**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.

+2/+8°

129 litri

VPS/C 014



*Con prese d'aria frontali per poter essere incassati e lavorare senza sforzo*

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità litri	Struttura	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
UF111011	VPS/C 014	+2/+8	129	Skinplate	630 x 567 x 850	194	230/50/1
UF111015	VPS/C 014	+2/+8	129	Acciaio inox	630 x 567 x 850	194	230/50/1
UF110940	VNS 014	-15/-25	129	Skinplate	630 x 567 x 850	411	230/50/1
UF110941	VNS 014	-15/-25	129	Acciaio Inox	630 x 567 x 850	411	230/50/1

## Vetrine a temperatura positiva

+2/+8°



85 litri

### RC85

- Luce interna a LED con interruttore indipendente.
- Porta con vetro curvo.
- Doppio vetro temprato.
- 3 ripiani regolabili.
- Piedini regolabili.
- Porta reversibile.
- Temperatura su display digitale.

### DC85S

- Corpo in lamiera verniciata esterna.
- Pannello luminoso per pubblicità sopra la porta.
- 2 porte scorrevoli con doppio vetro temperato.
- 6 ripiani regolabili.
- Interruttore indipendente per il pannello pubblicitario e luce interna.
- Termostato digitale.
- Compressore Zanussi.

85 litri

+1/+10°



Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità litri	Struttura	L x P x H mm	Griglie N.	Potenza W	Peso Kg	Alimentazione V/Hz/fase
CZRC85	RC85	+2/+8	85	Skinplate	503 x 560 x 775	3	900	33	230/50/1
CZDC85S	DC85S	+1/+10	85	Skinplate	630 x 390 x 980	6	180	47	230/50/1

## → Vetrine frigorifere a temperatura positiva

- Isolamento in poliuretano iniettato.
- SENZA HCFC/CFC.
- Mobile in lamiera d'acciaio bianco, trattata anti-corrosione.
- Vasca termoformata in plastica a norme alimentari.
- Porta autochiudente in cristallo doppio isolante anti-appannante con guarnizione magnetica.
- Porta reversibile (con apposito kit).
- Due piedini regolabili.
- Luce interna fluorescente con interruttore.
- Termometro; Regolazione meccanica con sbrinamento automatico.
- Compressore ermetico con protettore.
- Sistema condensante con ventilatore.



380 litri

+1/+8°

BEV PV 40

### Isolamento in poliuretano iniettato

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità litri	Struttura	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MLEBA030415	BEV PV 40	+1/+8	380	Acciaio bianco	600 x 620 x 1.865	310	230/50/1

## → Vetrine frigorifere a temperatura positiva con evaporatore Roll-Bond

- 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.
- Isolamento in poliuretano iniettato.
- Senza HCFC/CFC.
- Mobile in lamiera d'acciaio bianca, trattata anti-corrosione.
- Vasca termoformata in plastica a norme alimentari.
- Compressore ermetico con protettore.
- Sistema condensante statico a fili (con agitatore).

+3/+10°

+3/+10°

380 litri

640 litri



BEV PR 40



BEV PR 60

### → Capacità massima



Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità litri	L x P x H mm	Griglie N.	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
--------	---------	--------------------------	----------------	--------------	------------	---------	-----------	-------------------------

MLEBA010415  
MLEBA050415

**GROSSIPIANTI**  
FORNITURE ALBERGHIERE

FROSINONE - SHOWROOM  
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone  
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810

LATINA - SHOWROOM  
Via Piave, 8 04100 Latina  
Tel./Fax 0773 690699

ROMA  
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma  
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

## Vetrine refrigerate a temperature positive

- Rotelle per un facile posizionamento.
- Serratura di serie.
- Porta con doppio vetro temprato.
- Termostato digitale per settaggio e controllo temperatura.
- Luce verticale a LED.
- Maniglia integrata nella porta.
- Refrigerazione ventilata.
- Dotato Canopy pubblicitario superiore (eccetto modello CZDC300)
- Interruttore indipendente per canopy pubblicitario e luce interna (eccetto modello CZDC300)

+1/+10°

DC350

350 litri



+1/+10°

350 litri

DC300



**Porta con doppio vetro temprato**

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità litri	Struttura	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CZDC300	<b>DC300</b>	+1/+10	350	Acciaio bianco	575 x 590 x 1.705	175	230/50/1
CZDC350	<b>DC350</b>	+1/+10	350	Acciaio bianco	620 x 580 x 1.935	340	230/50/1

## Vetrine refrigerate a temperatura positiva

**Pannello pubblicitario con interruttore indipendente**

800 litri

DC800H



DC1000S

1000 litri



**Porta con doppio vetro temprato**

Codice	Modello	Temp.esercizio °C	Capacità litri	Griglie n.	Porte	L x P x H mm	Potenza W
CZDC800H	<b>DC800H</b>	+1/+10	800	4	porte battenti	1.000 x 730 x 2.035	561
CZDC1000H	<b>DC1000H</b>	+1/+10	1.000	4	porte battenti	1.200 x 730 x 2.035	650
CZDC800S	<b>DC800S</b>	+1/+10	800	4	porte scorrevoli	1.000 x 730 x 2.035	561
CZDC1000S	<b>DC1000S</b>	+1/+10	1.000	4	porte scorrevoli	1.200 x 730 x 2.035	650

## → Congelatori verticali con porte vetro

- mobile in lamiera d'acciaio bianca trattata anti-corrosione
- vasca termoformata in plastica a norme alimentari
- porta autochiudente in cristallo triplo anti-appannante con guarnizione magnetica
- sistema condensante statico
- termostato meccanico con sbrinamento manuale
- termometro meccanico
- luce interna fluorescente con interruttore
- 2 piedi regolabili + 2 rullini
- evaporatore statico a griglie fisse con cattura brina
- trattamento antibatterico nell'interno vasca.



ICE PLUS 40



ICE PLUS 60

BEV PR.60

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MLEBA350915	ICE PLUS 40	-15/-25	360	600 x 620 x 1.865	100	575	230/50/1
MLEBA380815	ICE PLUS 60	-15 /-25	580	775 x 730 x 1.865	92	820	230/50/1



## Vetrine refrigerate a 4 lati espositivi



- Tutte le vetrine hanno illuminazione LED di serie e si presentano con un nuovissimo pannello di controllo "sensitive touch" facile da usare e con un design all'avanguardia.

- L'intera gamma è dotata di motori ad alta efficienza che, a parità di resa, consumano una quantità inferiore di energia elettrica. Essa impiega gas refrigeranti a basso impatto (CFC-free) ed è costruita con materiali riciclabili e vetrocamere conformi alla normativa EN UNI 1279.

- Struttura esterna in alluminio anodizzato e vetro.



742 litri

SPS 700VR



360 litri

SPS 350R

Per pasticceria e prodotti freschi

ALLUMINIO ANODIZZATO

Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Capacità litri	Struttura	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
SLSPS350V	 SPS 350V	+4/+10	360	Alluminio anodizzato	620 x 620 x 1.895	155	540	230/50/1
SLSPS350R	 SPS 350R	+4/+10	360	Alluminio anodizzato	620 x 620 x 1.895	155	540	230/50/1
SLSPS700V	 SPS 700V	+4/+10	742	Alluminio anodizzato	1.180 x 620 x 1.895	247	790	230/50/1
SLSPS700R	 SPS 700R	+4/+10	742	Alluminio anodizzato	1.180 x 620 x 1.895	247	790	230/50/1
SLSPS700V/V	 SPS 700V/V	+4/+10	742	Alluminio anodizzato	1.180 x 620 x 1.895	294	540+540	230/50/1
SLSPS700R/R	 SPS 700R/R	+4/+10	742	Alluminio anodizzato	1.180 x 620 x 1.895	294	540+540	230/50/1
SLSPS700VR	 SPS 700VR	+4/+10	742	Alluminio anodizzato	1.180 x 620 x 1.895	294	540+540	230/50/1

## Vetrine refrigerate a 4 lati espositivi



SLSGL700S



SLSGL350S

### Per gelateria e prodotti surgelati

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità litri	Struttura	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
SLSGL350S	 SGL 350S	-15/-25	360	Alluminio anodizzato	650 x 620 x 1.895	146	700	230/50/1
SLSGL700S	 SGL 700S	-15/-25	742	Alluminio anodizzato	1.180 x 620 x 1.895	239	700+700	230/50/1
SLGL700S/S	 GL 700S/S	-15/-25	360	Alluminio anodizzato	1.180 x 620 x 1895	270	680	230/50/1

- Vetrina a refrigerazione ventilata per pasticceria/gelateria.
- Doppia temperatura negativa/positiva.
- Due porte vetrate + 3 lati con vetro.
- Struttura esterna in alluminio anodizzato.
- Temperatura d'esercizio:  
-15/-20°C lato gelateria.  
+14/+16°C lato pasticceria.
- Finiture standard: Bronzo dorato o argento.
- Struttura esterna in alluminio anodizzato.
- Umidità 75%.
- Termometro elettronico.
- Termostato elettronico.
- Gas refrigerante R404A.

SLSCC350V



SLSCC700V

### Per Cioccolato

Codice	Modello	Temp. esercizio °C	Capacità litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
SLSCC350V	 SCC 350V	+14/+16	360	620 x 620 x 1.895	155	690	230/50/1
SLSCC700V	 SCC 700V	+14/+16	742	1.180 x 620 x 1.895	247	790	230/50/1

## → Vetrine refrigerate a 4 lati espositivi

Vetrine refrigerate 4 lati espositivi



*Vetrine refrigerate realizzate in acciaio AISI 304 e racchiuse in 4 lati in vetro dotati di illuminazione a LED e di ripiani trasparenti (o evaporanti) che permettono una visuale a 360°.*

*Disponibili nella versione statica o ventilata.*



VTRN7065



VTRN8565

Codice	Modello	Temp.esercizio °C	Capacità litri	Refrigerazione	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
EN8048000	 VTRS7065	-24/-15	360	Statica	700 x 650 x 1.850	165	800	230/50/1
EN8048001	 VTR8565	-24/-15	450	Statica	850 x 650 x 1.850	195	1000	230/50/1
EN8048002	 VTRN7065	-22/+5	340	Ventilata	700 x 650 x 1.850	195	1300	230/50/1
EN8048003	 VTRN8565	-22/+5	420	Ventilata	850 x 650 x 1.850	165	1500	230/50/1



**GROSSIMPIANTI**  
FORNITURE ALBERGHIERE

FROSINONE - SHOWROOM  
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone  
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810

LATINA - SHOWROOM  
Via Piave, 8 04100 Latina  
Tel./Fax 0773 690699

ROMA  
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma  
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806



*Progettata per coniugare l'eleganza della sua forma con la massima valorizzazione del contenuto, Shiny trasforma l'esposizione in una vera esibizione del gusto che attrae al primo sguardo.*

Il vano espositivo completamente in vetro temperato, con l'innovativo sistema reggi ripiani, aumenta la visibilità da qualunque angolazione. Le dimensioni ricercate, associate alla leggerezza della struttura con maniglia "invisibile" integrata, moltiplicano lo spazio espositivo e ottimizzano la visibilità dal primo all'ultimo ripiano. L'illuminazione a led crea un ambiente luminoso e invitante. La struttura inferiore, senza alettature frontali e laterali, nasconde magistralmente le ruote e rende la vetrina slanciata e leggera.

Concepita per garantire il meglio della conservazione dei prodotti in esposizione, Shiny sintetizza il perfetto equilibrio tra design e tecnologia del freddo: la qualità del prodotto italiano raggiunge l'eccellenza con l'esperienza e la cura che da sempre caratterizzano i nostri prodotti.

I sistemi di refrigerazione dei vari modelli, studiati per offrire il massimo delle prestazioni per ogni tipologia di prodotto esposto, il posizionamento dei ripiani, il sistema di fermo-porta e la scheda comandi elettronica con la segnalazione degli allarmi HACCP sono espressione di qualità e funzionalità, curate fin nei minimi dettagli per una vetrina di ultima generazione.



### Refrigerazione ventilata

SHINY ICE

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
EFA1P8QS	SHINY	+2/+10	490	805 x 645 x 1.840	203	600	230/50/1
EFA1G8QS	SHINY FROZEN	-25/-15	490	805 x 645 x 1.840	203	1.000	230/50/1
EFA1D8QS	SHINY ICE	-20/+5	490	805 x 645 x 1.840	213	1.000	230/50/1

Colori standard: nero lucido, bianco lucido, alluminio. Altri colori a richiesta.

## ❖ Congelatori orizzontali a pozzetto

Congelatori a pozzetto con isolamento in ciclopentato di 80 mm per un ridotto consumo energetico.

Dotato di serratura dei serbatoi, Luce interna, Display della temperatura digitale con pannello di controllo con allarme. In dotazione, 3 basket interni e ruote con freno.

-15/-25°

646 litri

CZCF700



Codice	Modello	Temperatura °C	Consumo W	Capacità litri	L x P x H mm	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
CZCF500A+	CF500A+	-15/-25	150	368	1.270 x 750 x 850	81	230/50/1
CZCF600A+	CF600A+	-15/-25	210	459	1.530 x 750 x 850	90	230/50/1
CZCFX600A+	CFX600A+	-15/-25	210	459	1.530 x 750 x 850	90	230/50/1
CZCF700	CF700	-15/-25	425	646	2.055 x 715 x 903	118	230/50/1

## ❖ Refrigeratori di bottiglie a pozzetto

- Interno ed esterno in Acciaio Inox
- 2 porte socreevoli ed estraibili • top estraibile
- divisori interni inclusi. • Compressore Zanussi
- Temperatura regolabile • foro frontale per scolo
- evaporatore in rame

+2/+6°



BTL1000



Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità litri	Porte	L x P x H mm	Peso kg	Assorbimento W	Alimentazione V/Hz/fase
CZBTL1000	BTL1000	+2/+6	193	2	1.000 x 567 x 850	89	190	230/50/1
CZBTL1500	BTL1500	+2/+6	297	3	1.500 x 567 x 850	122	190	230/50/1
CZBTL2000	BTL2000	+2/+6	400	4	2.000 x 567 x 850	142	310	230/50/1

## → Congelatori orizzontali con ante scorrevoli in vetro



- Congelatore orizzontale a pozzo di grande capacità con ante scorrevoli in vetro.
- 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.
- Isolamento di 72 mm di poliuretano iniettato senza HCFC/CFC.
- Sistema condensante a pacco alettato con motoventilatore.

**CESTELLI NON FORNITI**

*Per prodotti surgelati*

-18/-25°

**976  
litri**

IGLOO PLUS 94



-18/-25°

**753  
litri**

IGLOO PLUS 91



-18/-25°

**529  
litri**

IGLOO PLUS 89



Codice	Modello	Temp.esercizio °C	Capacità litri	Capacità cestelli N.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MLE4201S6100	IGLOO PLUS 89	-18/-25	529	8	1.558 x 978 x 753	85	395	230/50/1
MLE4202S6100	IGLOO PLUS 91	-18/-25	753	12	2.058 x 978 x 753	116	535	230/50/1
MLE4203S6100	IGLOO PLUS 94	-18/-25	976	16	2.558 x 978 x 753	145	715	230/50/1
ML4420441150000	KIT CESTELLI PER IGLOO 89 (8 Pz.)							
ML4420441200001	KIT CESTELLI PER IGLOO 91 (12 Pz.)							
ML4420441250001	KIT CESTELLI PER IGLOO 94 (16 Pz.)							

## → Cantinette vino refrigerate



+7/+18°



35  
bottiglie

- Evaporatore roll-bond con ventilatore interno
- Operatività integralmente automatica
- Temperatura regolabile
- Luce interna
- Serratura di serie
- Porta reversibile
- Vetro temperato di sicurezza
- 7 Ripiani cromati regolabili

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità Lt	L x P x H mm	Peso kg	Assorbimento W	Alimentazione V/Hz/fase
CZTW390	TW390	+7/+18	334	595 x 640 x 1.856	72	100	230/50/1

+5/+15°

156  
bottiglie



WINE PR 40 R

- Cantina in lamiera d'acciaio trattata anti-corrosione.
- 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.
- Porta reversibile (con apposito kit).
- 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).

**WINE PR 40 M** ▶ Lamiera d'acciaio colore mogano.  
**WINE PR 40 R** ▶ Lamiera d'acciaio colore bordeaux.

**Climatizzate**

Codice	Modello	Temp. °C	Capacità bottiglie N.	Griglie N.	L x P x H mm	Alimentazione V/Hz/fase
MLEBA010434	WINE PR 40 M	+5/+15	85 champagne   156 bordolesi   123 borgogna	4 (460x400 mm) + 1	610 x 620 x 1.865	230/50/1
MLEBA010435	WINE PR 40 R	+5/+15	85 champagne   156 bordolesi   123 borgogna	4 (460x400 mm) + 1	610 x 620 x 1.865	230/50/1



**GROSSIMPIANTI**  
FORNITURE ALBERGHIERE

FROSINONE - SHOWROOM  
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone  
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810

LATINA - SHOWROOM  
Via Piave, 8 04100 Latina  
Tel./Fax 0773 690699

ROMA  
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma  
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

## → Cantinette vino refrigerate

- Ideale per vino rosso - bianco - brut - rosato.
- Base con piedini regolabili.
- Termometro-termostato per la corretta impostazione e lettura della temperatura in camera.
- Nei modelli ventilati, ventilatore interno per uniformare la temperatura in camera.
- Refrigerazione con evaporatore "roll-bond" in piastra di alluminio.
- Comandi digitali.
- Serratura di serie.
- Rivestitura e griglie in legno massiccio.
- Bassissimo livello di rumorosità.
- Codice identificativo colore in aggiunta al codice articolo: rovere chiaro [.../C], noce [.../S], grezzo [.../G]. Colori RAL opzionali (da specificare in fase di ordine).



+4/+12°



120  
bottiglie

CALIFORNIA SILENT

+4/+20°



120+36  
bottiglie

SUPER CALIFORNIA SIL

+4/+12°



132  
bottiglie

CALIFORNIA SL/DO SIL

Porte scorrevoli

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità bottiglie N.	L x P x H mm	Peso kg
EFA1CRCAVSLIMSIL/S	CALIFORNIA SLIM SIL	+4/+12	72	590 x 460 x 2.040	95
EFA1CRCAVSLIMVTSIL/S	CALIFORNIA SLIM SIL VENTILATA	+5	72	590 x 460 x 2.040	100
EFA1CRCAVSIL/S	CALIFORNIA SILENT	+4/+12	120	825 x 460 x 2.040	110
EFA1CRCAVVENSIL/S	CALIFORNIA SILENT VENTILATA	+5	120	825 x 460 x 2.040	115
EFA1CRCAVSIL/S	SUPER CALIFORNIA SIL	+4/+12 vino bianco   +14/+20 vino rosso	120 + 36	1.170 x 460 x 2.040	155
EFA1CRCAVSIL/RRS	CALIFORNIA SL/DO SIL	+4/+12	132	950 x 520 x 2.040	170

## Cantinette vino refrigerate

La refrigerazione statica permette di ottenere nella stessa unità quattro differenti temperature. Così si possono esporre alla giusta temperatura sia i vini rossi che quelli bianchi.

- I led posizionati lungo tutto il perimetro della porta e gli interni a specchio mettono in risalto al massimo le bottiglie.
- Fino a -50% nei consumi rispetto alle tradizionali cantinette per vino grazie alla illuminazione a led, un isolamento di 6 cm.
- La porta è realizzata con vetrocamera a bassa remissività di spessore 20 mm.
- Grazie all'innovativo sistema di refrigerazione statico gli interni sono puliti senza la presenza della piastra evaporante. Viene aumentata la capienza di bottiglie e l'interno a specchio crea un effetto di visibilità a 360°.
- Possibilità di disporre le bottiglie in verticale, in obliquo, in orizzontale a secondo delle preferenze.
- Possibilità di disporre le bottiglie in verticale, in obliquo, in orizzontale a seconda delle preferenze.
- Il sistema di refrigerazione, con evaporazione e condensazione statiche, è studiato per ridurre al minimo la rumorosità dell'impianto refrigerante.
- Codice identificativo colore in aggiunta al codice articolo: laminato in legno colore grigio alluminio [.../873], laminato in legno colore nero [...421]. Possibilità di altri colori RAL (da specificare in fase di ordine).



+6/+10°

86  
bottiglie



MIAMI MEDIUM ST

+6/+10°

70  
bottiglie



MIAMI MINI

### POSIZIONAMENTO BOTTIGLIE

	verticali	<b>RIPIANI</b>
	oblique	<b>TUBI</b>
	orizzontali	<b>CASSETTI</b>

Codice	Modello	Temp.esercizio °C	Capacità bottiglie bordolesi	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
EFA1MIAMIMINI/873	MIAMI MINI	+6/+10	70 > tubi	610 x 500 x 1.350	50	150	230/50/1
EFA1MIAMIMINIDR/873	MIAMI MINI	+6/+10	34 > cassette	610 x 500 x 1.350	50	150	230/50/1
EFA1MIAMIMINISH/873	MIAMI MINI	+6/+10	70 > ripiani	610 x 500 x 1.350	50	150	230/50/1
EFA1MIAMIMED/873	MIAMI MEDIUM ST	+6/+10	86 > tubi	610 x 500 x 1.950	95	150	230/50/1
EFA1MIAMIMEDDR/873	MIAMI MEDIUM ST	+6/+10	52 > 7 cassette	610 x 500 x 1.950	95	150	230/50/1
EFA1MIAMIMEDMIX/873	MIAMI MEDIUM ST	+6/+10	66 > tubi + 3 cassette	610 x 500 x 1.950	95	150	230/50/1
EFA1MIAMIMEDSH/873	MIAMI MEDIUM ST	+6/+10	86 > ripiani	610 x 500 x 1.950	95	150	230/50/1
EFA1MIAMIMEDVT/873	MIAMI MEDIUM VT	+7	86 > tubi	610 x 500 x 1.950	95	150	230/50/1
EFA1MIAMIMEDDRV/873	MIAMI MEDIUM VT	+7	52 > 7 cassette	610 x 500 x 1.950	95	150	230/50/1
EFA1MIAMIMEDMIXVT/873	MIAMI MEDIUM VT	+7	66 > tubi + 3 cassette	610 x 500 x 1.950	95	150	230/50/1
EFA1MIAMIMEDSHVT/873	MIAMI MEDIUM VT	+7	86 > ripiani	610 x 500 x 1.950	95	150	230/50/1



## WALL

I moduli possono essere installati o appoggiati ad un muro o incassati in nicchie prestabilite. Con questa soluzione si possono creare all'interno di locali delle pareti attrezzate per esporre e conservare bottiglie di vino e non solo, come ad esempio formaggi, salumi ed il vino sarà posto al centro dell'attenzione e diventerà un punto di luce all'interno di ogni locale.

- Refrigerazione ventilata.
- Temperature che variano dai 7°C ai 20°C.
- Porte realizzate in vetrocamera a bassa emissività di spessore 20 mm.
- Disposizione flessibile delle bottiglie nei vani

Colori disponibili: laminato nero lucido o grigio alluminio satinato.

## Dispenser vino

Il dispenser vino CE per la conservazione del vino in bottiglia una volta aperta.

Questo sistema di miscita per il vino al bicchiere vi permette simultaneamente di mettere il vino alla temperatura ideale per la degustazione, di preservarlo all'ossidazione dell'aria e di servire al bicchiere le vostre più preziose bottiglie.

I vostri vini potranno essere serviti fino 3 settimane dopo l'apertura grazie al sistema di pressione sotto azoto.

- Regolazione digitale delle temperature
- Zona di temperatura 1
- Illuminazione interna
- Porta vetro

2  
bottiglie



FGDVV2-14



FGVG04EC-14

4  
bottiglie



Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità bottiglie N.	L x P x H mm	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
FGDVV2-14	Dispenser Vino CE 02	da 7° a 18° C	2	235 x 350 x 350	20	230/50/1
FGVG04EC-14	Dispenser Vino CE 04	da 4° a 18° C	4	546 x 375 x 720	40	230/50/1

## ➤ Retrobanchi refrigerati da incasso



- Back Bar Cooler.
- Dotati di luce interna e termostato
- Digitale. Schiumatura in ciclopentanto.
- Ripiani interni regolabili. Porta a doppio
- Vetro temperato e guarnizione estraibile.
- Piedini regolabili in altezza.
- Sbrinamento automatico

IN POCHI MINUTI... FREDDO AL PUNTO GIUSTO



+1/+10°

208  
litri

CZBBC208S



+1/+10°

330  
litri

CZBBC330S

Codice	Porte	Temperatura °C	Capacità Lt	Ripiani regolabili N°	L x P x H mm	Peso kg	Assorbimento W	Alimentazione V/Hz/fase
CZBBC138	1 porta vetro battente	+1 /+10	138	2	600 x 520 x 920	21	200	230/50/1
CZBBC208S	2 porte vetro scorrevoli	+1 /+10	208	4	900 x 520 x 920	43	230	230/50/1
CZBBC330S	3 porte vetro scorrevoli	+1 /+10	330	6	1.350 x 520 x 920	66	350	230/50/1

## ❖ Retrobanchi refrigerati da incasso



- Due le versioni disponibili: quella in Skinplate grigio scuro con profilo porta color alluminio e interno in skinplate bianco e quella in acciaio inox AISI 304 con finitura "scotch brite", sia all'interno che all'esterno.
- Tutti i modelli con porta cieca sono dotati di illuminazione standard con "micro switch" e accensione all'apertura della porta mentre i modelli vetrati sono dotati di illuminazione al neon.
- I modelli con porta vetrata sono dotati di vetro temperato e basso emissivo. Questo per garantire sia un'ottima visibilità del prodotto conservato all'interno del frigorifero e un'ottima tenuta del freddo (vetro basso emissivo), sia la massima protezione contro gli infortuni derivanti dalla rottura accidentale del vetro (vetro temperato).
- Per chi volesse l'ultimo grido della tecnologia è possibile anche richiedere una versione speciale con l'impianto di illuminazione a LED che garantisce una eccellente illuminazione, una pressoché inesistente produzione di calore (luce fredda), una vita media di 6 volte superiore a quella del neon ed anche un consistente risparmio energetico. È disponibile anche l'illuminazione colorata.
- La dotazione prevede un ripiano regolabile su ganci per ogni porta. I ripiani sono in alluminio goffrato sulle versioni con esterno in skinplate grigio scuro e in acciaio inox sulle versioni con esterno in acciaio inox.

+2/+8°

607 litri

SBRINAMENTO REGOLATO ELETTRONICAMENTE

ROS 2560 4DDM G

**Classe climatica ISO 4 testato  
per un buon funzionamento in ambienti sino a +32°C**

## ➤ Retrobanchi refrigerati da incasso con illuminazione a LED



- 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 i modelli con esterno in skinplate grigio e in Acciaio inox 304 Scotch Brite per i modelli con esterno in Acciaio inox.
- La dotazione prevede un ripiano regolabile su ganci per ogni porta: in alluminio goffrato sulle versioni con esterno in skinplate grigio scuro e in acciaio inox sulle versioni con esterno in acciaio inox.



*Tutti i modelli sono privi di ripiani o cassette*

Codice	Modello	Temp.esercizio °C	Capacità litri	Struttura	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
--------	---------	-------------------	----------------	-----------	--------------	-----------	-------------------------

### 2 PORTE VETRATE

UF113300	ROE 1540 2DXG	+2/+8	373	Skinplate	1.540 x 540 x 850/875	463	230/50/1
UF113301	ROE 1540 2DXG	+2/+8	373	Acciaio inox	1.540 x 540 x 850/875	463	230/50/1
UF119131	SET RIPIANI STANDARD IN ALLUMINIO GOFFRATO 1 X PORTA (COMPRESIVO DI GANCI)						
UF119137	SET DI RIPIANI STANDARD ACCIAIO INOX 1 X PORTA (COMPRESIVO DI GANCI)						
UF340105	GANCIO						
UF340118	CHIUSURA A CHIAVE CROMATA PER PORTA/CASSETTO						
UF141438	SUPPLEMENTO PER GRUPPO DI 2 CASSETTI IN ACCIAIO INOX VETRATI INCLUSI 2 SEPARATORI IN ACCIAIO PER OGNI CASSETTO						

### 3 PORTE VETRATE

UF113304	ROE 2140 3DXG	+2/+8	573	Skinplate	2.140 x 540 x 850/875	572	230/50/1
UF113305	ROE 2140 3DXG	+2/+8	573	Acciaio inox	2.140 x 540 x 850/875	572	230/50/1
UF119132	SET RIPIANI STANDARD IN ALLUMINIO GOFFRATO 1 X PORTA (COMPRESIVO DI GANCI)						
UF119139	SET RIPIANI STANDARD ACCIAIO INOX 1 X PORTA (COMPRESIVO DI GANCI)						
UF340105	GANCIO						
UF340118	CHIUSURA A CHIAVE CROMATA PER PORTA/CASSETTO						
UF141438	SUPPLEMENTO PER GRUPPO DI 2 CASSETTI IN ACCIAIO INOX VETRATI INCLUSI 2 SEPARATORI IN ACCIAIO PER OGNI CASSETTO						

### 4 PORTE VETRATE

UF113302	ROE 2740 4DXG	+2/+8	772	Skinplate	2.740 x 540 x 850/875	577	230/50/1
UF113303	ROE 2740 4DXG	+2/+8	772	Acciaio inox	2.740 x 540 x 850/875	577	230/50/1
UF119135	SET RIPIANI STANDARD IN ALLUMINIO GOFFRATO 1 X PORTA (COMPRESIVO DI GANCI)						
UF119141	SET DI RIPIANI STANDARD ACCIAIO INOX 1 X PORTA (COMPRESIVO DI GANCI)						
UF340105	GANCIO						
UF340118	CHIUSURA A CHIAVE CROMATA PER PORTA/CASSETTO						
UF141438	SUPPLEMENTO PER GRUPPO DI 2 CASSETTI IN ACCIAIO INOX VETRATI INCLUSI 2 SEPARATORI IN ACCIAIO PER OGNI CASSETTO						

## Retrobanchi refrigerati da incasso porte cieche



+2/+8°

- È utilizzato per raffreddare lattine, bottiglie, fusti di birra oppure come retrobanco multiuso da incasso.
- Esterno del mobile e porte in skinplate grigio su lamiera zincata o in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite.
- La vasca interna è in skinplate bianco atossico per mod. 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 2140 3DX

**A richiesta modelli con profondità 700 mm**

**A richiesta modelli senza gruppo refrigerante con valvola termostatica**

+2/+8°

- Ripiano regolabile su gancetti per ogni porta.
- Cassettiere dotate di guide triplex.
- Piedini con base d'alluminio regolabili dall'interno 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

**SBRINAMENTO ELETTRONICO**

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

## ➤ Retrobanchi orizzontali porte vetro

Codice	Modello	Porte N.	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
<b>UF113400</b>	<b>RO 1240 2DG</b>	2	1.240 x 540 x 850	381	230/50/1
<b>UF113402</b>	<b>RO 1350 2DMG</b>	2	1.340 x 540 x 850	381	230/50/1
<b>UF113300</b>	<b>RO 1540 2DXG</b>	2	1.540 x 540 x 850	381	230/50/1
<b>UF113404</b>	<b>RO 1740 3DG</b>	3	1.740 x 540 x 850	396	230/50/1
<b>UF113406</b>	<b>RO 1880 3DMG</b>	3	1.880 x 540 x 850	396	230/50/1
<b>UF113304</b>	<b>RO 2140 3DXG</b>	3	2.140 x 540 x 850	423	230/50/1
<b>UF113408</b>	<b>RO 2400 4DMG</b>	4	2.400 x 540 x 850	423	230/50/1
<b>UF113747</b>	<b>RO 2740 4DXG</b>	4	2.740 x 540 x 850	438	230/50/1

### PORTE VETRATE IN ACCIAIO INOX

<b>UF113401</b>	<b>RO 1240 2DG</b>	2	1.240 x 540 x 850	381	230/50/1
<b>UF113403</b>	<b>RO 1350 2DMG</b>	2	1.340 x 540 x 850	381	230/50/1
<b>UF113301</b>	<b>RO 1540 2DXG</b>	2	1.540 x 540 x 850	381	230/50/1
<b>UF113405</b>	<b>RO 1740 3DG</b>	3	1.740 x 540 x 850	396	230/50/1
<b>UF113407</b>	<b>RO 1880 3DMG</b>	3	1.880 x 540 x 850	396	230/50/1
<b>UF113305</b>	<b>RO 2140 3DXG</b>	3	2.140 x 540 x 850	423	230/50/1
<b>UF113709</b>	<b>RO 2400 4DMG</b>	4	2.400 x 540 x 850	423	230/50/1
<b>UF113747</b>	<b>RO 2740 4DXG</b>	4	2.740 x 540 x 850	438	230/50/1

## ➤ Optional

**A richiesta:** modelli senza gruppo refrigerante con valvola termostatica/modelli con profondità 700 mm

Codice	Descrizione	Modello
<b>UF119167</b>	Set di ripiani standard acciaio inox AISI 304 1 per porta (comprensivo di ganci)	<b>RO 1350 2DM/SG 1010 2DM</b>
<b>UF119137</b>		<b>RO 1540 2DX/SG 1200 2DX</b>
<b>UF119138</b>		<b>RO 1740 3D/SG 1400 3D</b>
<b>UF119168</b>		<b>RO 1880 3DM/SG 1540 3DM</b>
<b>UF119139</b>		<b>RO 2140 3DX/SG 1800 3DX</b>
<b>UF119169</b>		<b>RO 2400 4DM/SG 2060 4DM</b>
<b>UF119141</b>		<b>RO 2740 4DX/SG 2400 4DX</b>
<b>UF340089</b>	Chiusura a chiave su porta/cassetto per tutti i modelli	
<b>UF119430</b>	Piano di lavoro in acciaio inox senza alzatina	<b>RO 1240 2D</b>
<b>UF119442</b>		<b>RO 1350 2DM</b>
<b>UF119431</b>		<b>RO 1540 2DX</b>
<b>UF119432</b>		<b>RO 1740 3D</b>
<b>UF119443</b>		<b>RO 1880 3DM</b>
<b>UF119433</b>		<b>RO 2140 3DX</b>
<b>UF119444</b>		<b>RO 2400 4DM</b>
<b>UF119435</b>		<b>RO 2740 4DX</b>
<b>UF119436</b>		<b>SG 900 2D</b>
<b>UF119458</b>		<b>SG 1010 2DM</b>
<b>UF119437</b>		<b>SG 1200 2DX</b>
<b>UF119438</b>		<b>SG 1400 3D</b>
<b>UF119459</b>		<b>SG 1540 3DM</b>
<b>UF119439</b>		<b>SG 1800 3DX</b>
<b>UF119460</b>		<b>SG 2060 4DM</b>
<b>UF119441</b>		<b>SG 2400 4DX</b>
<b>UF111630S</b>		Supplemento per inversione motore per i modelli con gruppo
<b>UF141447</b>	Supplemento per gruppo di 2 cassette in skinplate	
<b>UF141448</b>	Supplemento per gruppo di 2 cassette in acciaio inox	
<b>UF141449</b>	Supplemento per gruppo di 3 cassette in skinplate	
<b>UF141450</b>	Supplemento per gruppo di 3 cassette in acciaio inox	

## Stagionatore per salumi ed insaccati

*Gli armadi di stagionatura professionale Klima K700 e K1400 sono stati concepiti per dare una risposta funzionale alle esigenze dei professionisti che vogliono ottenere un prodotto naturale senza conservanti ed additivi.*

- **Gamma** comprende due versioni: porte vetro o porte inox.
- **Struttura** realizzata in mono scocca inox Aisi 304, convogliatori interni in acciaio inox Aisi 304, barre appendi salumi che consentono di sfruttare al meglio lo spazio interno.
- **Carico** ottimizzato e velocizzato grazie al particolare sistema a barre interne, regolabili in altezza in modo indipendente.
- **Produttività** variabile a seconda della tipologia del prodotto, tuttavia per dare un'ordine di grandezza varia da un minimo di 20/30 Kg ai 150/170 Kg max.
- **Impianto** il gruppo termico è calcolato per lo specifico compito che deve svolgere, producendo caldo o freddo a seconda della fase in cui sta operando; la condensazione ed a aria ed è tropicalizzato a +42°C di temperatura aria/ambiente.
- **Ventilazione Interna** mediante un particolare ed unico sistema di convogliatori che distribuiscono l'aria indirettamente. Il prodotto in lavorazione non viene investito in maniera diretta ma "accarezzato"

uniformemente dall'aria come fosse nella vostra cantina. Questo sistema evita di dover spostare continuamente il prodotto, in quanto la distribuzione dell'aria internamente è ben bilanciata ed uniforme.

- **Controllo** con centralina elettronica a microprocessore programmabile, con gestione temperatura interna, umidità, ricambio aria camera, 5 ricette memorizzabili con 5 fasi ciascuna.
- **Riciclo** automatico dell'aria interna programmabile per tempo e durata, che consente di eliminare i gas prodotti dalla fermentazione e dare respiro al prodotto.
- **Temperatura di funzionamento** lo stagionatore K140 è stato progettato per operare in ambienti con una temperatura compresa fra i 0°C ed i 33°C max. Con questo s'intende che tali temperature sono intese come estreme e non continue in quanto questo, se prolungato nel tempo, limiterà la vita operativa della macchina.
- **Mobile ad alta redditività che consente un ammortamento veloce (circa 6/12 mesi) della macchina.**



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
GZKV700	Stagionatore porta vetri	<b>KV700</b>	733 x 803 x 2.090	660	230/50/1
GZKC700	Stagionatore porta cieca	<b>KC700</b>	733 x 803 x 2.090	660	230/50/1
GZKV1400	Stagionatore porta vetri	<b>KV1400</b>	1.436 x 803 x 2.090	1.400	230/50/1
GZKC1400	Stagionatore porta cieca	<b>KC1400</b>	1.436 x 803 x 2.090	1.400	230/50/1

### Fra tecnologia e tradizione

*L'acquisto di uno stagionatore è un fatto importante, e viene spesso banalizzato identificandolo con caratteristiche simili ad un frigorifero in acciaio: niente di più sbagliato.*

**Stagionare è un processo delicato, se poi si vuole trattare un prodotto naturale senza conservanti allora si deve utilizzare ancora più attenzione sulle scelte da effettuarsi.**

**Scegliere KLIMA significa scegliere:**

- Tecnologia e semplicità di utilizzo.
- Possibilità di stagionature multiple contemporaneamente.
- Sistema di stagionatura a rotazione.
- Possibilità di stagionare per tutto il periodo dell'anno.

- Sicurezza nel rispetto delle normative e direttive sanitarie.
- Controllo in ogni momento delle varie fasi del processo in corso.
- Praticità e funzionalità nel carico e spostamento del prodotto.
- Impostazione e programmazione delle ricette personalizzate.
- Alta marginalità, un valore aggiunto alla vostra professionalità.
- Rientro entro 12 mesi dell'investimento iniziale.
- Maggiore produttività rispetto ad un altro armadio di stagionatura.
- Gruppo termico dedicato e non derivato da uno standard.

## Conservatore ed affinatore di salumi e formaggi

*Progettato per dare la possibilità di mantenere sia salumi che formaggi, alla temperatura ed umidità più consona alla tipologia del prodotto. Permette di regolare la temperatura ed il grado di umidità in modo indipendente.*

- **Gamma** comprende la versione porta vetro (a richiesta disponibile anche la porta inox).
- **Struttura** realizzata in mono scocca inox Aisi 304, convogliatori interni in acciaio inox Aisi 304, barre appendi salumi che consentono di sfruttare al meglio lo spazio interno. Per i formaggi sono disponibili ripiani in griglia inox (a richiesta in legno).
- **Carico** ottimizzato e velocizzato grazie alle guide interne che consentono di estrarre i ripiani, regolabili in altezza in modo indipendente.
- **Capacità di contenimento** dipende da come viene gestito il carico e dalla tipologia del prodotto, se disteso su ripiano o appesi.
- **Impianto** il gruppo termico è calcolato per lo specifico compito che deve svolgere; la condensazione è ad aria ed è tropicalizzata a +42°C di temperatura aria/ambiente.
- **Controllo** con centralina elettronica a microprocessore, e gestione temperatura interna.
- **Umidità** regolabile manualmente con apposito controllo separato
- **Temperatura di funzionamento** compresa fra gli 8°C ed i 40°C max. [tali temperature sono intese come estreme e non continue in quanto questo, se prolungato nel tempo, limiterà la vita operativa della macchina].



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
GZMKR07NE	Mantenitore porta vetri	MKR07NE	740 x 815 x 2.085	660	230/50/1



### Perché il conservatore?

- Per mantenere alla giusta temperatura ed umidità il prodotto in esposizione.
- Per affinare o maturare ulteriormente il prodotto appena stagionato.
- Per dare maggiore visibilità al prodotto nel punto vendita.
- Per vendere più prodotto.



## Armadio per frollatura carni

*“Maturmeat® 150 è l'unico armadio di frollatura brevettato e prodotto al 100% in Italia che consente in soli venti giorni di ottenere fino a 150 chilogrammi di carne frollata, pari a 600 tenere, gustose e sicure bistecche.*

- Sistema di frollatura tradizionale (dry aged meat) che garantisce carni tenere e sicure direttamente affettabili senza interrompere la frollatura
- S.F.C. Maturmet 150 è Dotato del sistema di controllo - Sicur Food Control®. Sistema di gestione microclimatica a fasi sequenziali, che:
  - consente la trasformazione e/o la conservazione di un alimento liquido o solido,
  - analizza in continuo il valore del pH e modificando i parametri fisici dell'ambiente in cui si trova,
  - consente all'alimento di mantenere i valori nutrizionali in piena sicurezza, senza che lo stesso possa deteriorare.
- Struttura è in acciaio inox Aisi 304 con finitura scotch-brite nelle parti interne ed esterne a possibile contatto con gli alimenti.
- Porta in acciaio inox (senza alluminio) ha un ampio vetrocamera con chiave, così da consentire l'utilizzo sia in laboratorio che nell'area vendita
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza per consentire una perfetta stabilità
- Rivestimento può, essere personalizzato, scegliendo tra una vasta gamma di colori (optional).



### Sicur Food Controll®

Sicur Food Controll® è lo strumento rivoluzionario programmabile per la gestione automatica e il controllo sequenziale di tutte le fasi di frollatura delle carni, con misurazione dei processi fermentativi pH (optional), che ne assicurano la qualità.

Sicur Food Controll® è dotato di un software dedicato interamente alle trasformazioni alimentari tradizionali, molto intuitivo e di semplice utilizzo. È dotato di serie di 5 ricette preimpostate, modificabili (esempio carne bovina, suina, cacciagione ect ect), ha una memoria di 352 Kb che permette di inserire tante altre ricette personalizzate. È dotato inoltre, di controllo HACCP, visualizzabile sull'ampio display a colori da 6 " FULL TOUCH SCREEN con tabulati e grafici.

# Maturmeat®

Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
ADMATC150TF	Mantenitore per salumi ed insaccati	MATURMEAT®™	-5°/+50°	900 x 785 x 2.115	2,4	230/50/1

## → Stagionatore per salumi ed insaccati

**“Stagionello® 150 è l'unico stagionatore brevettato e prodotto al 100% in Italia che consente in soli venti giorni di ottenere 150 chilogrammi di salumi genuini e prodotti secondo tradizione, senza aggiunta di prodotti chimici.**

- S.F.C. Maturmet 150 è Dotato del sistema di controllo - Sicur Food Control®. Sistema di gestione microclimatica a fasi sequenziali, che:
- consente la trasformazione e/o la conservazione di un alimento liquido o solido,
- analizza in continuo il valore del pH e modificando i parametri fisici dell'ambiente in cui si trova,
- consente all'alimento di mantenere i valori nutrizionali in piena sicurezza, senza che lo stesso possa deteriorare.
- Struttura è in acciaio inox Aisi 304 con finitura scotch-brite nelle parti interne ed esterne a possibile contatto con gli alimenti.
- Porta in acciaio inox (senza alluminio) ha un ampio vetrocamera con chiave, così da consentire l'utilizzo sia in laboratorio che nell'area vendita
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza per consentire una perfetta stabilità
- Rivestimento può, essere personalizzato, scegliendo tra una vasta gamma di colori (optional).”



### Fumotic®

Fumotic® è un altro impianto brevettato in Italia che permette di avviare i processi di una perfetta umidificazione, affumicatura e aromatizzazione delle carni.

- Affumicatura / aromatizzazione

Questa fase di lavorazione usa del fumo liquido naturale che viene nebulizzato all'interno delle camere di Maturmeat® con un processo a bassa temperatura. Il tutto nel pieno rispetto della sicurezza e della genuinità dell'alimento.

- Umidificazione (Umidità)

Il Fumotic® produce e gestisce l'umidità all'interno della camera. Ha doppio sistema di allaccio idrico: diretto alla rete idrica o tramite due serbatoi equipaggiati a bordo della stessa macchina.

# Stagionello®



Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
ADSTGITF150	Stagionatore per salumi ed insaccati	STAGIONELLO®™	-5°/+50°	900 x 785 x 2.115	2,1	230/50/1



**FROSINONE - SHOWROOM**  
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone  
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810

**LATINA - SHOWROOM**  
Via Piave, 8 04100 Latina  
Tel./Fax 0773 690699

**ROMA**  
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma  
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806







+2/+10°



-2/+8°

TZ13/1MC + VP20/9NL

### CON VETRINE PER BACINELLE GN 1/4

- Il volume è sfruttato per garantire la più elevata capacità di stoccaggio. N. 7 teglie 60x40 per porta con passo 50 mm.
- Per agevolare le operazioni di pulizia le guide e i supporti sono smontabili senza l'ausilio di attrezzi e l'interno del mobile è totalmente raggiato.
- Per consentire di collocare il tuo tavolo fra altri elementi o su zoccolo in muratura, l'areazione del vano motore è frontale, l'unità refrigerante è estraibile frontalmente per pulizia e manutenzione.
- Lo sbrinamento automatico è attivo solo per il tempo necessario a sciogliere la brina limitando il consumo energetico. L'evaporatore trattato anticorrosione è una garanzia di affidabilità e durata.
- Spessore piano in granito 30 mm.
- Conformità alla norma HACCP (predisposizione per collegamento a sistemi di monitoraggio di serie).
- **FSS Fast Service System:** il tavolo pizza 60x40 sfrutta il sistema costruttivo FSS che comprende una manutenzione semplificata e una grande facilità di intervento sul sistema refrigerante.
- Dotazioni standard 4 coppie di guide INOX.

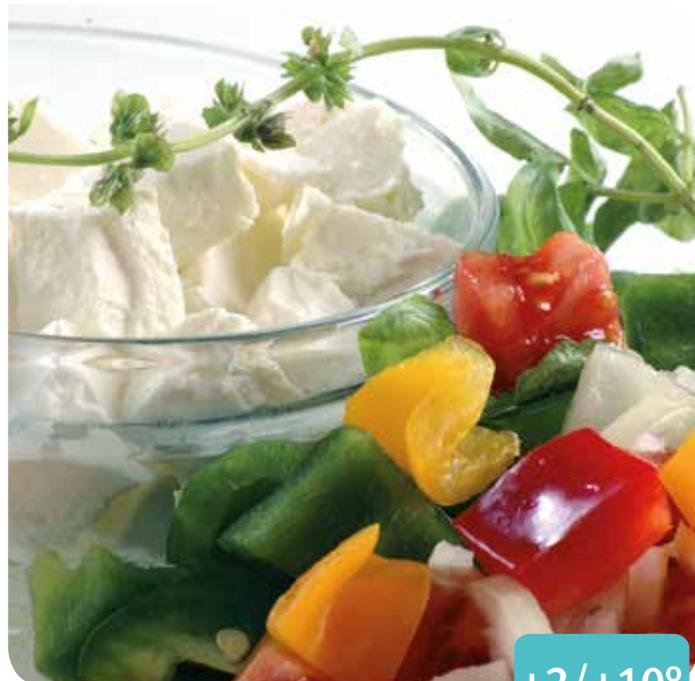
Codice	Modello	Porte N.	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
--------	---------	----------	--------------	-----------	-------------------------

#### SENZA CASSETTIERA

CDT4420300002-V	TZ13/1M + VP14/6N	2	1.450 x 800 x 1.525	874	230/50/1
CDT4430300002-V	TZ17/1M + VP20/9N	3	2.005 x 800 x 1.525	874	230/50/1
CDT4440300002-V	TZ21/1M + VP25/13N	4	2.560 x 800 x 1.525	874	230/50/1

#### CON CASSETTIERA

CDT4460300002-V	TZ09/1MC + VP14/6N	1 porta + 1 cassettera	1.450 x 800 x 1.525	320	230/50/1
CDT4470300002-V	TZ13/1MC + VP20/9N	2 porte + 1 cassettera	2.005 x 800 x 1.525	320	230/50/1
CDT4480300002-V	TZ17/1MC + VP25/13N	3 porte + 1 cassettera	2.560 x 800 x 1.525	320	230/50/1



+2/+10°

## CON VETRINE PER BACINELLE GN 1/3

- Esterno/interno in inox AISI 304.
- Spessore isolamento 60 mm.
- Piani di lavoro in granito e angoli interni arrotondati.
- Piedini regolabili in acciaio inox.
- Porte reversibili con fermo 105°.
- Maniglia, cremagliere e guide in acciaio inox AISI 304.
- Guarnizione magnetica sostituibile.
- Range di temperatura: -2/+8°C.
- Gruppo condensante tropicalizzato. Refrigerazione ventilata.
- Evaporatore trattato per cataforesi.
- Sistema refrigerante sostituibile.
- Sbrinamento automatico a gas caldo (plug-in), elettrico (remoti).
- Evaporazione automatica condensa.
- Termostato elettronico.
- Vano motore insonorizzato.
- A richiesta: gruppo refrigerante remoto.

-2/+8°



TZ13/1MC + VP20/9NL



**Contenitori pizza 60x40 non compresi con la cassettiera**

Codice	Modello	Porte N.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
<b>SENZA CASSETTIERA</b>						
CDT442030002-VL	TZ13/1M + VP14/6NL	2 porte	1.450 x 800 x 1.525	258	874	230/50/1
CDT443030002-VL	TZ17/1M + VP20/9NL	3 porte	2.005 x 800 x 1.525	305	874	230/50/1
CDT444030002-VL	TZ21/1M + VP25/13NL	4 porte	2.560 x 800 x 1.525	357	874	230/50/1
<b>CON CASSETTIERA</b>						
CDT446030002-VL	TZ09/1MC + VP14/6NL	1 porta + 1 cassettiera	1.450 x 800 x 1.525	248	672	230/50/1
CDT447030002-VL	TZ13/1MC + VP20/9NL	2 porte + 1 cassettiera	2.005 x 800 x 1.525	295	874	230/50/1
CDT448030002-VL	TZ17/1MC + VP25/13NL	3 porte + 1 cassettiera	2.560 x 800 x 1.525	347	874	230/50/1

## Banchi pizza

*La refrigerazione statica sui 4 lati vasca assicura la corretta conservazione nel tempo di mozzarella, salsa di pomodoro, verdure grigliate, affettati e di tutti gli ingredienti che deciderai di impiegare nelle pizze presenti nel tuo menu.*

- Vetrine GN 1/3: alloggia bacinelle GN 1/3 con profondità 380.
- Vetro dritto temperato.
- Predisposizione per montaggio a muro, su alzatina in granito, o con piedini in acciaio inox.
- Refrigerazione statica.
- Range di temperatura: +2/+8 °C.
- Esterno/interno in inox AISI 304.
- Spessore di isolamento 30 mm.
- Piedini regolabili.
- Evaporatore trattato per cataforesi.
- Termostato elettronico.
- Piletta di scolo.

*Disponibili anche senza vetri*



Codice	Modello	Bacinelle	L x P x H mm	Peso kg	Resa W	Alimentazione V/Hz/fase
CZVRX1000/380	<b>VRX1000/380</b>	1/3	995 x 395 x 435	25	340	230/50/1
CZVRX1200/380	<b>VRX1200/380</b>	1/3	1.200 x 395 x 435	28	340	230/50/1
CZVRX1400/380	<b>VRX1400/380</b>	1/3	1.400 x 395 x 435	30	340	230/50/1
CZVRX1500/380	<b>VRX1500/380</b>	1/3	1.500 x 395 x 435	31	340	230/50/1
CZVRX1600/380	<b>VRX1600/380</b>	1/3	1.600 x 395 x 435	32	340	230/50/1
CZVRX1800/380	<b>VRX1800/380</b>	1/3	1.800 x 395 x 435	33	340	230/50/1
CZVRX1900/380	<b>VRX1900/380</b>	1/3	1.900 x 395 x 435	35	340	230/50/1
CZVRX2000/380	<b>VRX2000/380</b>	1/3	2.000 x 395 x 435	36	340	230/50/1
CZVRX2200/380	<b>VRX2200/380</b>	1/3	2.200 x 395 x 435	40	340	230/50/1

## Banchi pizza

- Corpo esterno e interno in acciaio Inox
- Piano in granito con alzatina
- Vetrinette refrigerate per bacinelle GN 1/3
- Refrigerazione ventilata del banco
- Sbrinamento automatico
- Cassettiera n° 7 cassetti
- Guarnizione estraibile

+2/+8°



PZ2600TN + VRX15/38



+2/+8°



PZ2610TN + VRX20/38

Codice	Modello	Porte N.	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CZPZ2600TN + VRX15/38	<b>PZ2600TN + VRX15/38</b>	2	1.510 x 800 x 1.435	310 + 340	230/50/1
CZPZ2610TN + VRX20/38	<b>PZ2610TN + VRX20/38</b>	2 + cassettiere	2.025 x 800 x 1.435	360 + 340	230/50/1
CZPZ3600TN + VRX20/38	<b>PZ3600TN + VRX20/38</b>	3	2.025 x 800 x 1.435	360 + 340	230/50/1

## ❖ Frigobar ad assortimento

Minibar dotato di sistema refrigerante ad assorbimento.

Il sistema refrigerante non presenta parti meccaniche in movimento, quindi è totalmente silenzioso. L'effetto refrigerante avviene attraverso una fonte di calore, cioè una resistenza elettrica, che permette l'evaporazione dell'ammoniaca che arriva fino al condensatore, all'interno del quale, per cessione di calore, la stessa ritorna allo stato liquido.

L'ammoniaca entra nell'evaporatore all'interno del minibar ed evaporando inizia il processo finale assorbendo calore e producendo freddo. I minibar sono privi di CFC e di idrocarburi fluorurati.



### DOTAZIONI

- Termostato manuale.
- Sbrinamento automatico.
- 2 ripiani regolabili.
- Luce interna a LED.
- Porta reversibile.
- Gancio traino porta.
- Colore nero.

**Sistema ad Assorbimento  
Totalmente silenzioso**



TXF30E



TXF40E

*Il sistema refrigerante ad assorbimento è l'unico in grado di produrre freddo in assoluto silenzioso per il vostro minibar.*

Codice	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Assorbimento kWh/24h	Potenza W	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
TXF30E	F30E	30	512 x 419 x 423	0,70	60 -65	13,5	230 V / 50 - 60
TXF40E	F40E	40	566 x 441 x 457	0,75	60 -65	15	230 V / 50 - 60

## Frigo a funzionamento termoelettrico

I Minibar a sistema di raffreddamento termoelettrico con "Cella di Peltier" garantiscono un ridotto consumo energetico pur rimanendo frigoriferi estremamente silenziosi, non avendo parti meccaniche in movimento.

Il raffreddamento avviene tramite il passaggio di corrente elettrica continua attraverso un modulo termoelettrico composto da vari conduttori, creando una differenza di temperature tra suoi lati, un lato si raffredda mentre l'altro si riscalda.

Questo sistema unitamente alla mancanza di gas dannosi per l'ambiente, permette di generare il raffreddamento all'interno dei minibar, con bassi consumi energetici ed in totale rispetto dell'ambiente in cui viviamo.

Inoltre, la totale assenza di parti meccaniche in movimento, lo rende completamente silenzioso, privo di usura e senza necessità di alcuna manutenzione.



### DOTAZIONI

- Termostato elettronico.
- Temperatura interna regolabile.
- Ripiano trasparente
- Sbrinamento automatico.
- 2 ripiani trasparenti, regolabili.
- Luce interna a LED basso consumo.
- Porta reversibile.
- Gancio traino porta.
- Colore nero.

*Tre livelli di temperatura interna selezionabili per ottenere un raffreddamento ottimale.*

Codice	Modello	Capacità litri	Assorbimento kWh/24h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
TXHP30LN	HP30LN	30	0,26	512 x 419 x 397	11	60	230 V / 50 Hz
TXHP40LN	HP40LN	40	0,28	566 x 441 x 432	13	60	230 V / 50 Hz

Il mantecatore in gelateria è la macchina più importante, senza non potremmo trasformare un liquido di qualsiasi sapore in gelato.

**Mantecare:** burro dallo spagnolo manteca. Si usa in cucina come in gelateria per indicare il processo di lavorazione degli ingredienti allo scopo di formare un composto cremoso.

La mantecatura in gelateria avviene per l'azione di tre elementi: l'agitazione del composto, il suo raffreddamento a circa -15° e l'immissione d'aria al suo interno, catturata dalle molecole di grasso e proteine.

La veloce diminuzione della temperatura è legata alla necessità di evitare la formazione di cristalli di ghiaccio troppo grossi, per avere un composto più liscio e meno freddo. L'agitazione della miscela, invece, serve a favorire l'inglobamento dell'aria per aumentare il volume del gelato e mantenerlo così morbido.

Esistono sul mercato tre tipi di mantecatori:

**Mantecatore verticale**

Sono i primi arrivati nel mercato del gelato e risalgono al 1927. Con loro è nata la moderna gelateria. Prima i gelatieri dovevano fare a mano l'operazione di mantecatura con grande dispendio di tempo e fatica. Il vaso è posizionato in verticale. In generale i mantecatori verticali sono indicati per sorbetti e gelati alla frutta, avendo la possibilità di aggiungere al gelato altri ingredienti in pezzi tipo scorze di frutta e altre guarnizioni senza frantumarli (come invece avviene nei mantecatori orizzontali)

**Mantecatori orizzontali**

I mantecatori orizzontali hanno il vaso a 90° rispetto alla macchina e si trova chiuso all'interno del macchinario, non è visibile mentre lavora. La mantecatura avviene da pale che agiscono come frullatori a forza centrifuga, con un inglobamento di aria superiore rispetto ai mantecatori verticali. In generale, in mantecatori orizzontali sono indicati per le creme, con quantitativi di grassi e proteine più alti presenti nelle miscele, permettendo di incamerare più aria e garantendo al gelato una consistenza morbida.

**Mantecatore con pastorizzatore unico,**

Chi non ha abbastanza spazio in laboratorio o non ha budget sufficiente può dotarsi di un Mantecatore pastorizzatore unico. Si inserisce la miscela nel recipiente superiore che li porta alla temperatura di pastorizzazione e li raffredda, la miscela passa poi direttamente nel cilindro di mantecazione posto nella parte inferiore e viene mantecato. Non è possibile però far maturare la miscela.



## Mantecatori per gelato

### GELATO PRO 2000

- Sistema airflow: Permette di regolare la quantità d'aria.
- Pala in acciaio con raschianti intercambiabili.
- Timer ed Interruttore refrigerazione e pala.
- Sicurezza magnetica: alzando il coperchio la pala si arresta automaticamente.
- Controllo densità: Blocco pala a gelato pronto.

### GELATO 3K

- Cestello estraibile.
- Interruttore refrigerazione e pala.
- Sicurezza magnetica: alzando il coperchio la pala si arresta automaticamente.
- Apertura ampia: consente l'inserimento di ingredienti.
- Controllo densità: Ferma il motore di mescolamento quando lo sforzo è eccessivo.
- Pala in acciaio con raschianti intercambiabili.

### GELATO 5K sc

- Sicurezza magnetica: alzando il coperchio la pala si arresta automaticamente.
- Apertura ampia: consente l'inserimento di ingredienti.
- Selettore programmi e conservazione: gelato artigianale, gelato semi-soft, granita, raffreddamento rapido.
- Pala in acciaio con raschianti intercambiabili.
- Sistema di scarico per una facile pulizia.
- Il software gestisce automaticamente la mantecazione, al densità e la conservazione del gelato.



Codice	Descrizione	Produzione litri/h	Durata ciclo minuti	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
NX0038250250	GELATO PRO 5K CREA mantecatore da banco per la produzione e la conservazione del gelato	7,2	12 - 15	465 x 480 x 395	34	650	220/50
NX0038500250	GELATO PRO 3K - Mantecatore ad alta efficienza con cestello estraibile	4,8	12 - 15	340 x 430 x 320	21	350	220/50/60
NX0038400250	GELATO PRO 2000 - Mantecatore con vasca estraibile da 1,7 l.	2,2	25-30	340 x 430 x 255	15,8	250	220/50/60

## → Gelatiere

### GEL 5 • GEL 10 • POKER ▶

Gelatiere e sorbettiere ad estrazione manuale particolarmente indicate nella ristorazione.

L'ingombro ridotto facilita l'installazione anche nei piccoli laboratori. Consentono di osservare le fasi della mantecazione attraverso il coperchio trasparente.

Funzionano con ciclo a tempo e permettono di ottenere la struttura e la consistenza ottimale del gelato.

Possono produrre le granite classiche e i tradizionali sorbetti di frutta.

**GEL 9 • GEL 20 ▶** Gelatiere verticali ad estrazione automatica per la produzione di gelati e granite con giusta consistenza.



#### Codice

	Modello	Capacità litri	Durata ciclo minuti	Produzione litri/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CR140GEL05A2351x	GEL 5	1	15 - 20	5	410 x 460 x 320	38	600	230/50/1
CR140POKERA2351x	POKER	2	10 - 15	10	500 x 560 x 400	60	1.000	230/50/1
CR140GEL10A2351x	GEL 10	2	10 - 20	10	390 x 460 x 850	75	1.000	230/50/1
CR140GEL09A2351x	GEL 9	2	10 - 20	9	410 x 510 x 590	75	1.500	230/50/1
CR140GEL20A2253x	GEL 20	2	10 - 15	20	460 x 510 x 960	178	2.200	400/50/3

## → Mantecatori verticali

### PRATICA 35-50 • PRATICA 42-60 ▶

Mantecatori robusti e affidabili. Il cilindro verticale consente due importanti vantaggi: facile riempimento e costante visibilità del prodotto con la possibilità di aggiungere gli ingredienti in qualsiasi momento.

Due tipi di cicli differenziati a controllo del tempo di mantecazione o della temperatura del prodotto finito.



**IDEALI PER UN IMPIEGO PROLUNGATO**

Codice	Descrizione	Modello	Produzione litri/h	Durata ciclo minuti	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
CR440PRATICA35W4053x	Mantecatore verticale raffreddam. aria o acqua	PRATICA 35-50 W	50	8 - 12	490 x 700 x 1.120	166	3,5	400/50/3
CR440PRATICA42W4053x	Mantecatore verticale raffreddamento ad acqua	PRATICA 42-60 W	60	8 - 12	490 x 700 x 1.120	222	6,7	400/50/3
CR440PRATICA42A4053x	Mantecatore verticale raffreddamento ad aria	PRATICA 42-60 A	60	10 - 12	490 x 900 x 1.120	235	7	400/50/3

## Mantecatori pastorizzatori combinati

**COMBIGEL 3-6 • COMBIGEL 4-8** ▶ Pastogelatiere multiuso per amalgamare, cuocere, pastorizzare e gelare qualsiasi miscela o impasto. Versatili e veloci per ogni prodotto che richieda trattamento termico caldo/freddo. Display multilingue con 10 cicli preimpostati e 14 cicli di produzione programmabili per ricette specifiche. Tempi e temperature regolabili, 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 laboratorio completo in una sola macchina**

Codice	Descrizione	Modello	Produzione litri/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CR540PG3/6A4053x	Gelatiera/Mantecatore/Pastorizzatore raffreddamento ad aria 3-6	COMBIGEL 3-6	10 - 35	490 X 600 X 1.100	184	5,3	400/50/3
CR540PG4/8W4053x	Gelatiera/Mantecatore/Pastorizzatore raffreddamento ad acqua 4-8	COMBIGEL 4-8 W	20 - 60	510 X 700 X 1.150	262	5,0	400/50/3
CR540PG4/8A4053x	Gelatiera/Mantecatore/Pastorizzatore raffreddamento ad aria 4-8	COMBIGEL 4-8 A	20 - 60	490 X 900 X 1.100	275	5,8	400/50/3

## Pastorizzatori

**EVOPASTÒ 30 • EVOPASTÒ 60 • EVOPASTÒ 60 A** ▶ Pastorizzatori automatici per bassa e alta pastorizzazione. Regolabili per il riscaldamento tra 60 - 90°C e per il raffreddamento tra 2 - 6°C (salvo sciroppo di zuccheri). Il ciclo di pastorizzazione con 60 litri di miscela dura 2 ore. L'elettronica seleziona automaticamente la durata del riscaldamento secondo la temperatura prescelta. La vasca inclinata permette la totale fuoriuscita della miscela.

**EVOPASTÒ 120 • EVOPASTÒ 180** ▶ Il doppio impianto frigorifero del modello da 180 litri prevede due compressori frigoriferi, che possono funzionare insieme o singolarmente secondo la quantità di miscela da trattare.



**DA 60 A 180 LITRI PER CICLO**

EVO PASTÒ 180

**Elettronica semplice e funzionale**

Codice	Descrizione	Modello	Durata ciclo minuti	L x P x H mm	Peso kg	Alimentaz. V/Hz/fase
CR240EVOPASTO30W4053x	Pastoriz. con raffreddamento acqua 30 lt	EVOPASTÒ 30	80 - 120	420 X 780 X 1.100	148	400/50/3
CR240EVOPASTO60W4053x	Pastoriz. con raffreddamento acqua 60 lt	EVOPASTÒ 60 W	100 - 120	420 X 780 X 1.100	164	400/50/3
CR240EVOPASTO60A4053x	Pastoriz. con raffreddamento aria 60 lt	EVOPASTÒ 60 A	100 - 120	420 X 1.030 X 1.100	205	400/50/3
CR240EVOPASTO120W4053x	Pastoriz. con raffreddamento acqua 120 lt	EVOPASTÒ 120 W	100 - 130	620 X 1.000 X 1.150	205	400/50/3
CR240EVOPASTO180W4053x	Pastoriz. con raffreddamento acqua 120 lt	EVOPASTÒ 180 W	100 - 150	620 X 1.000 X 1.150	245	400/50/3

## Cuocicrema

Con 14 cicli preimpostati, ogni lavorazione avviene alle temperature desiderate e alla velocità di mescolazione ottimale. Memoria automatica dell'ultimo ciclo eseguito e ripetizione del ciclo in caso di interruzione dell'energia elettrica. Temperature variabili da +1 a +105°C. 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.

+1/+105°

30-60 litri

TERMOCREMA 60 ACQUA



Codice	Modello	Capacità litri	Durata ciclo minuti	L x P x H mm	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
CR640TC30W4053x	TERMOCREMA 30 ACQUA	da 15 a 30	90 - 130	550 x 650 x 1.150	178	400/50/3
CR640TC60W4053x	TERMOCREMA 60 ACQUA	da 30 a 60	90 - 130	550 x 650 x 1.200	228	400/50/3

## Macchine per gelato espresso e montapanna



VASCHETTA ESTRAIBILE

BETA 5



122 coni/h

SOFTGEL 112 P



### MACCHINE PER GELATO ESPRESSO

Codice	Modello	Capacità vasca litri	Produzione kg/h	Produzione coni/h	L x P x H mm	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
CR840SOFTGEL112A2351x	SOFTGEL 112	6	9	120	400 x 550 x 700	84	230/50/1
CR840SOFTGEL320A4053x	SOFTGEL 320	2 x 6	15	200	500 x 550 x 700	104	230/50/1
CR840SOFTGEL112PA2351x	SOFTGEL 112 P	7	9	120	450 x 600 x 820	110	230/50/1 - 400/50/3

### MONTAPANNA

Codice	Modello	Capacità riserva litri	Caratteristiche	Produzione l/h	L x P x H mm	Peso kg	Alimentaz. V/Hz/fase
CR740PRIMA2A2251x	PRIMA 2	Estraibile 2	Compressore	100	250 x 410 x 400	26	230/50/1
CR740PRIMA5A2251x	PRIMA 5	Estraibile 5	Compressore	100	280 x 435 x 400	30	230/50/1
CR740BETA2A2251x	BETA 2	Estraibile 2	Compressore	100	250 x 410 x 400	28	230/50/1
CR740BETA5A2251	BETA 5	Estraibile 5	Compressore	100	250 x 450 x 400	30	230/50/1

## Granitori - Sorbettiere - Yogurtiere

• SMiniGEL è la nuova macchina Ugolini, tecnicamente avanzata, nata dalle esigenze di chi vuole accontentare i propri Clienti con un gelato dessert sempre d'eccezione.

Compatta, concepita per un facile utilizzo, dal design sobrio ed elegante, nata per essere notata e per presentare al meglio il gelato.

Un prodotto esclusivamente Italiano per i locali che vogliono l'eccellenza. Disponibile anche la versione con luce e chiusura di sicurezza con chiave.



**Disponibile anche  
a 2 o 3 vasche**

**ugolini**

**CONDENSATORE RAFFREDDATO AD ARIA**

Codice	Modello	Serbatoi da 6 litri N.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
UG4Q0155-0D0-000	MINIGEL 1 PLUS	1	195 x 480 x 615	23	460	230/50/1

• Non poteva mancare la piccola della famiglia MT. E' sempre più compatta, senza rinunciare ad essere professionale ed affidabile come le sorelle più grandi. Elegante e poco ingombrante, vi permetterà di gestire piccole quantità di prodotto evitando inutili sprechi.

Progettata con un nuovo contenitore da 3 litri appositamente studiato per una migliore preparazione di creme fredde e per una maggiore raccolta della condensa. Le dimensioni minime, l'elevata qualità costruttiva e l'intuitivo controllo elettronico, la rendono una compagna fidata per il proprio business.



Codice	Modello	Serbatoi da 3 litri N.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
UG4T0155-1C0-000	MICRO 3 Lt.	1 x 3 litri	180 x 470 x 510	18	460	230/50

Granitori - Sorbettiere - Yogurtiere

- Distributore da banco per la produzione e la distribuzione della granita ed altre bevande ghiacciate con l'esclusivo sistema a trascinamento magnetico brevettato.

Affidabile, poco ingombrante e facile da utilizzare, invita la clientela al consumo grazie alla totale visibilità del prodotto contenuto.

Contenitore in policarbonato atossico, infrangibile, della capacità di 10 litri. Possibile la regolazione della densità del prodotto. Disponibile anche nelle eleganti versioni nera e bianca.



**Disponibile anche a 2 o 3 vasche**

Codice	Modello	Serbatoi e capacità litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
UG4L0155-005-000	MINI 1	1 x 6 litri	218 x 470 x 650	20	0,46	230/50/1



**Disponibile anche a 2 o 3 vasche**

MT 1 PLUS

Codice	Modello	Serbatoi e capacità litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
UG470P55-105-000	MT 1 PLUS	1 x 10 litri	280 x 470 x 690	26	0,46	230/50/1

## CARRETTINO GELATI POZZETTI - KATERINA DeLuxe

- Pozzeto a glicole capacità di 4/6 carapine da 5 kg (a seconda dei modelli)
- Coperchi inox con coppe decorative
- Isolamento in poliuretano iniettato SENZA HCFC/CFC
- Struttura in acciaio zincato e verniciato
- Struttura tenda telescopica e smontabile in acciaio inox
- Sistema condensante ermetico con motoventilatore
- Controllo elettronico della temperatura
- Evaporatore in rame
- Tenda telescopica e smontabile in acciaio inox con illuminazione a LED.

Optional non compresi

Carapina da 5 Kg



TN177



Capacità 30 Kg



-10/-18°

TN177 + TN095

Codice	Descrizione	Capacità Kg	Carapine N°	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
TN124	Carrettino Gelati Katerina P4 De Luxe	20	4	1.270 x 990 x 2.000	250	450	240/50/1
TN177	Carrettino Gelati Katerina P6 De Luxe	30	6	1.270 x 990 x 2.000	250	450	240/50/1
TN788	OPTIONAL Lavamani Mobile KTR		OPT KLM	200 x 210 x 150			
TN790	OPTIONAL Lavaporzionatore Mobile KTR		OPT KLP				
TN095	OPTIONAL Bici rinforzata in ferro		OPT BKF				
TN199	OPTIONAL Portaconi sospeso		OPT PCN				
TN077	Personalizzazione loghi e colori						

## Carrettini gelato

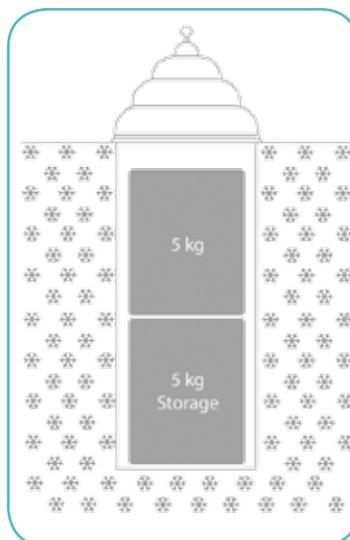
### CARRETTINO GELATI POZZETTI - PROCOPIO DeLuxe

TN176

- Pozzeto a glicole capacità di 6+6 o 8+8 carapine da 5 kg (a seconda dei modelli).
- Coperchi inox con coppe decorative.
- Sistema di refrigerazione a glicole.
- Isolamento in poliuretano iniettato SENZA HCFC/CFC.
- Sistema condensante ermetico con motoventilatore.
- Struttura in acciaio zincato e verniciato.
- Tenda telescopica e smontabile in acciaio inox con illuminazione a LED.

Optional non compresi

Carapina da 5+5 Kg



Capacità 60 Kg

-10/-18°



TN134 + TN095

Codice	Descrizione	Capacità Kg	Carapine N°	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
TN134	Carrettino Gelati Procopio P6 De Luxe	60	6+6	1.900 X 1.000 X 2.000	350	450	240/50/1
TN176	Carrettino Gelati Procopio P8 De Luxe	80	8+8	1.900 X 1.000 X 2.000	350	450	240/50/1
TN394	OPTIONAL Lavamani Mobile PCP			200 x 210 x 150			
TN103	OPTIONAL Lavaporzionatore Mobile PCP						
TN095	OPTIONAL Bici rinforzata in ferro						
TN199	OPTIONAL Portaconi sospeso						
TN077	Personalizzazione loghi e colori						

# Sistemi per la distribuzione e la somministrazione dell'acqua

**RIVER** è la fontanella collegata alla rete idrica che assicura una qualità costante nel tempo con una scarsissima manutenzione. L'apertura frontale, opzionale, facilita ancor più l'assistenza e l'eventuale sostituzione del filtro.

Disponibile in differenti livelli di performance per rispondere alle diverse esigenze e ad elevati carichi di utenza.



**GRIGIO C8**  
LAMIERA PLASTIFICATA

**GRIGIO C6**  
ACCIAIO INOX

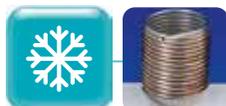
Disponibile anche la versione da fissare al muro RIVER UP



Rubinetteria personalizzabile



Apertura frontale (opzionale)



Raffreddamento a scambio diretto



Condensatori ventilato o statico



Comando a pedale, mod. G63-61



**G61**

Erogatore a collo di cigno con comando meccanico a levetta. Anti block a richiesta



**G62**

Erogatore a zampillo con comando meccanico a pulsante



**G62 - G61**

Combinazione di un erogatore a collo di cigno e un erogatore a zampillo



**G63 - G61**

Erogatore a zampillo con comando a pedale ed erogatore a collo di cigno con comando a levetta

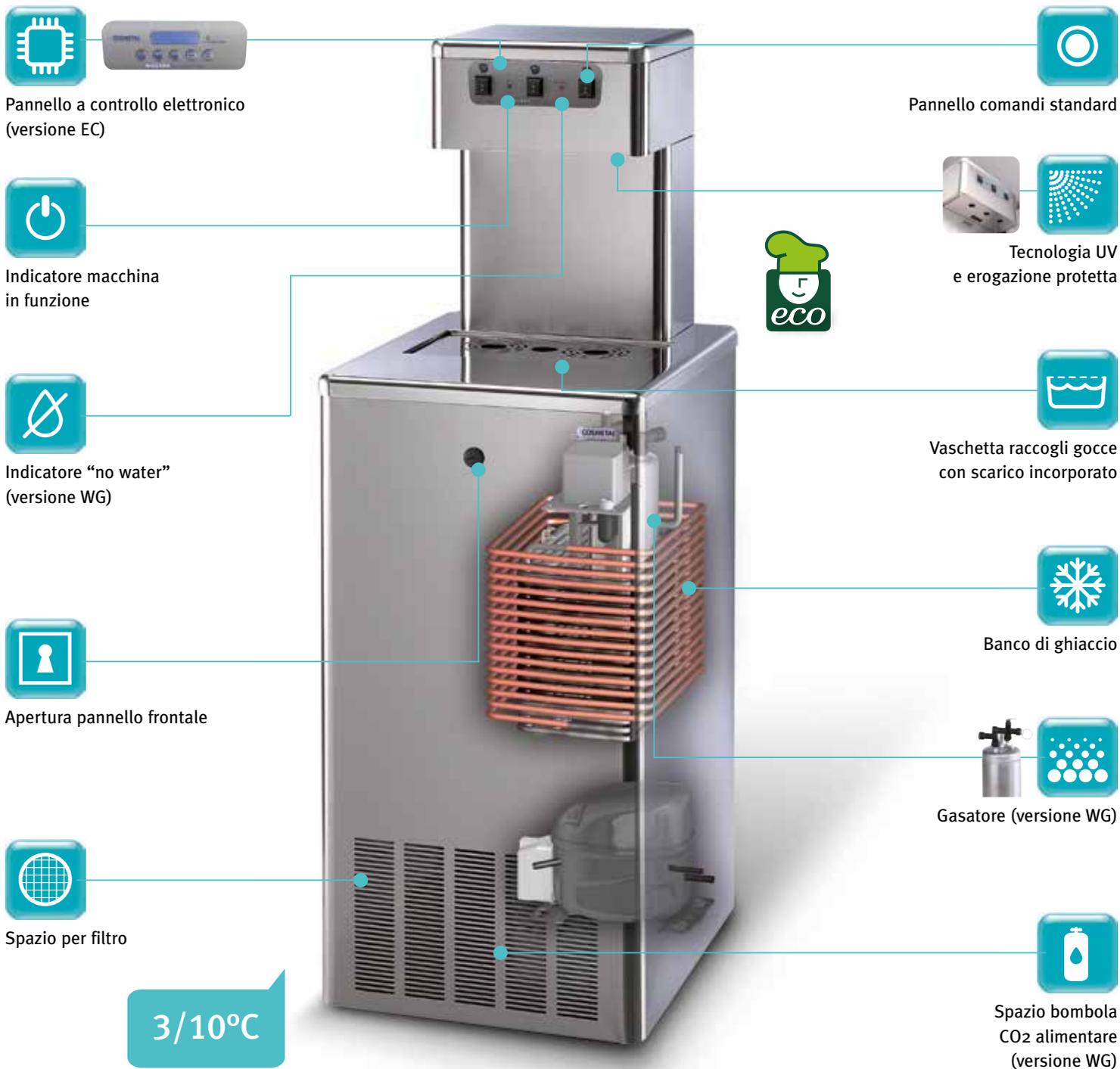
8/12°C

Codice	Modello	Acqua prodotta litri/h	Temperatura acqua °C	Raffreddamento	Assorbimento W	L x P x H mm	Peso kg
CO01000307V15	RIVER 20 IB C G62/61 C6	20	8/12	D	160	340 x 325 x 960	24
CO01100126V15	RIVER 30 IB C G61 C6	30	8/12	D	180	340 x 325 x 960	26
CO01100226V15	RIVER 30 IB C G62 C6	30	8/12	D	180	340 x 325 x 960	26
CO01100544V15	RIVER 30 IB C G62/61 C6	30	8/12	D	180	340 x 325 x 960	26
CO01100620V15	RIVER 30 IB C G63/61 C6	30	8/12	D	180	340 x 325 x 960	26
CO01300544V15	RIVER 55 IB C G62/61 C6	55	8/12	D	180	340 x 325 x 960	27

## Sistemi per la distribuzione e la somministrazione dell'acqua

**Niagara SL** è stato progettato per essere un prodotto omnicomprensivo, in grado di ospitare al suo interno sia le parti integranti che gli accessori; è sufficiente allacciarlo alla rete idrica per avere un servizio completo.

Le caratteristiche che lo contraddistinguono lo rendono una valida alternativa all'acqua in bottiglia, assicurando l'erogazione di ingenti quantità d'acqua a temperatura ambiente e fredda, liscia e gassata, all'istante.

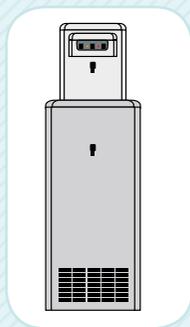


**Versione EC - controllo elettronico. *Optional disponibile su tutte le versioni.***  
 Il controllo elettronico permette di pre-impostare alcune funzioni, quali ad esempio la dose di acqua da erogare in automatico o la temperatura del banco di ghiaccio, monitorandone in tempo reale il funzionamento. Un sistema di autodiagnosi segnala prontamente malfunzionamenti e/o la necessità di interventi di manutenzione. La funzione energy saving riduce il consumo elettrico del 50% quando la macchina è in stand by.

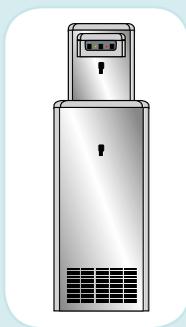
**Tecnologia UV. *Optional disponibile su tutte le versioni.***  
 La lampada UV, posizionata in corrispondenza della zona di erogazione, emana una protezione antibatterica preservando l'igiene interna del refrigeratore ed impedendo contaminazioni batteriche dell'esterno.



COLORI E MATERIALI



**GRIGIO C8**  
LAMIERA PLASTIFICATA



**GRIGIO C6**  
ACCIAIO INOX

Codice	  			Modello	Temperatura acqua °C	Raffr.	Assorb. Watt	L x P x H mm	Peso Acqua prodotta		
	Kg	Lt/h (ora)	Lt (continuo)								
CO01801109	■	■	■	NIAGARA 65 IBAC	3/10	l	300	480 x 405 x 1.480	43	65	40
CO01801709	■	■	■	NIAGARA 120 IBAC	3/10	l	500	480 x 405 x 1.480	45	120	70
CO01802309	■	■	■	NIAGARA 180 IBAC	3/10	l	500	480 x 405 x 1.480	47	180	100
CO01801110	■	■	■	NIAGARA 65 IBACWG	3/10	l	500	480 x 560 x 1.480	50	65	40
CO01801710	■	■	■	NIAGARA 120 IBACWG	3/10	l	800	480 x 560 x 1.480	53	120	70
CO01802310	■	■	■	NIAGARA 180 IBACWG	3/10	l	800	480 x 560 x 1.480	56	180	100

Sistema debatterizzante UV (Tecnologia UV) ed EC (controllo elettronico) sono disponibili come optional su tutte le versioni.

# Sistemi per la distribuzione e la somministrazione dell'acqua

Facile da collocare sui banconi di bar e ristoranti, in linea nelle mense o sui piani di lavoro; la profondità ridotta ne facilita il posizionamento in spazi ristretti. Ottimizza la gestione del servizio ed elimina la gestione

delle bottiglie d'acqua, garantendo le stesse elevate prestazioni del modello da terra.



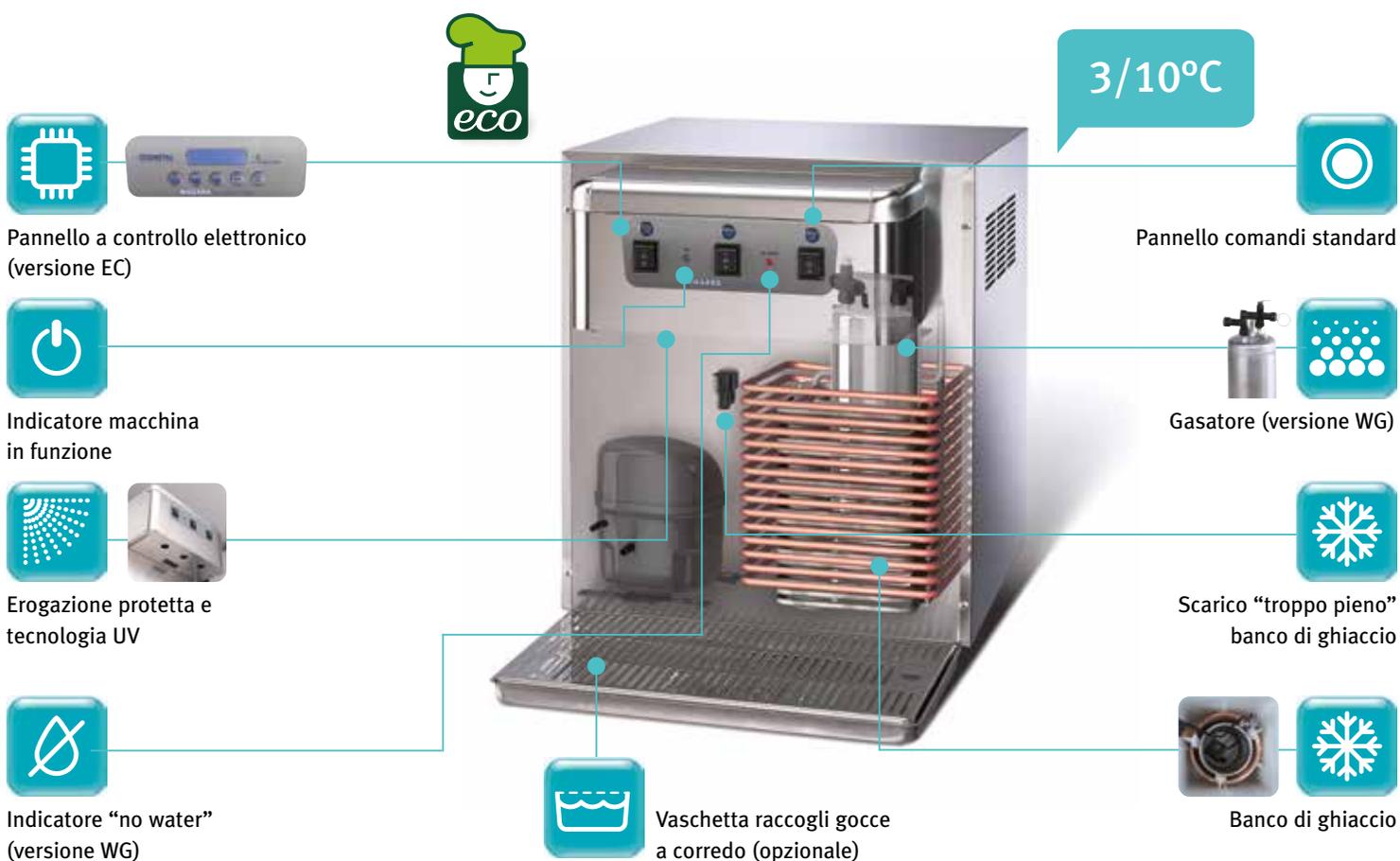
**Versione EC - controllo elettronico.**  
*Optional disponibile su tutte le versioni.*

Il controllo elettronico permette di pre-impostare alcune funzioni, quali ad esempio la dose di acqua da erogare in automatico o la temperatura del banco di ghiaccio, monitorandone in tempo reale il funzionamento. Un sistema di autodiagnosi segnala prontamente malfunzionamenti e/o la necessità di interventi di manutenzione. La funzione energy saving riduce il consumo elettrico del 50% quando la macchina è in stand by.



**Tecnologia UV.** *Optional disponibile su tutte le versioni.*

La lampada UV, posizionata in corrispondenza della zona di erogazione, emana una protezione antibatterica preservando l'igiene interna del refrigeratore ed impedendo contaminazioni batteriche dell'esterno.



Codice	Modello	Temp. acq. °C	Raffr.	Assorb. Watt	L x P x H mm	Peso Kg	Acqua prodotta lt/h (ora)	lt (continuo)
CO01762903	NIAGARA TOP 65 IB AC	3/10	l	300	482 x 495 x 510	33	65	40
CO01763503	NIAGARA TOP 120 IB AC	3/10	l	500	482 x 495 x 510	39	120	70
CO01764103	NIAGARA TOP 180 IB AC	3/10	l	500	532 x 438 x 510	47	180	100
CO01762907	NIAGARA TOP 65 IB ACWG	3/10	l	500	482 x 495 x 510	47	65	40
CO01763507	NIAGARA TOP 120 IB ACWG	3/10	l	800	482 x 495 x 510	50	120	70
CO01764107	NIAGARA TOP 180 IB ACWG	3/10	l	800	532 x 438 x 510	54	180	100

## Sistemi per la distribuzione e la somministrazione dell'acqua

Ideale per ottimizzare gli spazi, si installa sotto il banco bar o in angoli remoti del locale. Un'ampia gamma di rubinetti ergonomici completa il prodotto. Soluzioni tecnologiche adeguate assicurano l'erogazione di acqua ambiente e fredda e/o gassata anche a distanza dalla rubinetteria.



**COLORI E MATERIALI**

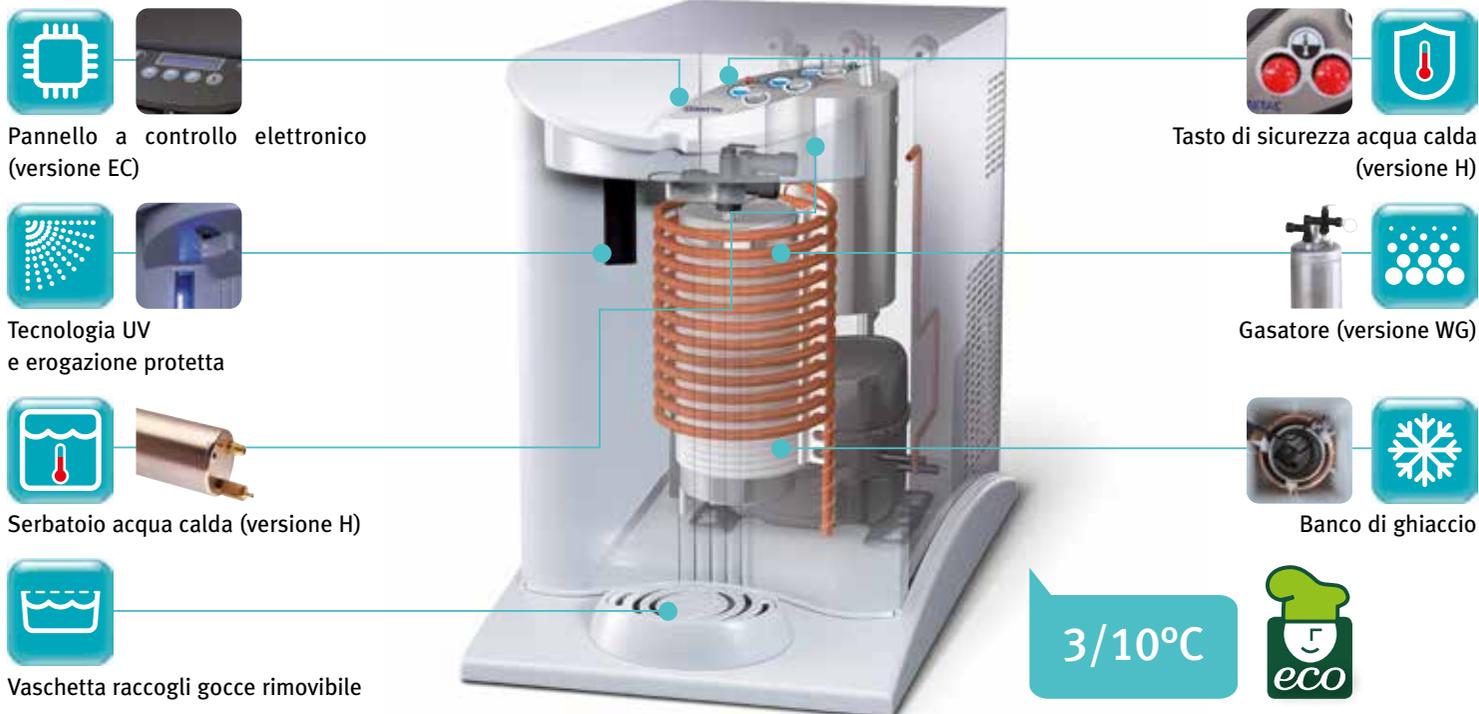
**GRIGIO C8**  
LAMIERA PLASTIFICATA  
ACCIAIO INOX

**GRIGIO C6**  
ACCIAIO INOX



Codice				Modello	Temp. acq. °C	Raffr.	Assorb. Watt	L x P x H mm	Peso Kg	Acqua prodotta
										lt/h (ora)    lt (continuo)
CO01704601	■	■		NIAGARA IN 65 IB AC	3/10	I	300	350 x 420 x 500	29	65    40
CO01704901	■	■		NIAGARA IN 120 IB AC	3/10	I	500	350 x 480 x 500	37	120    70
CO01705201	■	■		NIAGARA IN 180 IB AC	3/10	I	500	350 x 530 x 500	43	180    100
CO01704605	■	■	■	NIAGARA IN 65 IB ACWG	3/10	I	500	350 x 420 x 500	37	65    40
CO01704905	■	■	■	NIAGARA IN 120 IB ACWG	3/10	I	800	350 x 480 x 500	46	120    70
CO01705205	■	■	■	NIAGARA IN 180 IB ACWG	3/10	I	800	350 x 530 x 500	52	180    100

# Sistemi per la distribuzione e la somministrazione dell'acqua



**Versione EC - controllo elettronico.**  
*Optional disponibile su tutte le versioni WG.*  
 Il controllo elettronico permette di pre-impostare alcune funzioni, quali ad esempio la dose di acqua da erogare in automatico o la temperatura del banco di ghiaccio, monitorandone in tempo reale il funzionamento.

**Tecnologia UV.** *Optional disponibile su tutte le versioni.*  
 La lampada UV, posizionata in corrispondenza della zona di erogazione, emana una protezione antibatterica preservando l'igiene interna del refrigeratore ed impedendo contaminazioni batteriche dall'esterno.

## Particolarità di modello

### COLORI E MATERIALI



**GRIGIO**  
 LAMIERA PLASTIFICATA  
 PLASTICA



**NERO/ARGENTO**  
 PLASTICA  
 LAMIERA PLASTIFICATA

Codice					Modello	Temp. acq. °C	Raffr.	Assorb. Watt	L x P x H mm	Peso Kg	Acqua prodotta lt/h (ora)	lt (continuo)
CO01641002	●	●	●	●	JECLASS TOP 30 IB AC	3/10	l	180	280 x 520 x 400	21	30	7
CO01641006	●	●	●	●	JECLASS TOP 30 IB ACH	3/10	l	870	280 x 520 x 400	23	30	7
CO01641011	●	●	●	●	JECLASS TOP 30 IB AWG	3/10	l	350	280 x 520 x 400	26	30	7
CO01651002	●	●	●	●	JECLASS TOP 45 IB AC	3/10	l	180	280 x 520 x 400	22	45	9
CO01651006	●	●	●	●	JECLASS TOP 45 IB ACH	3/10	l	870	280 x 520 x 400	24	45	9
CO01651011	●	●	●	●	JECLASS TOP 45 IB AWG	3/10	l	350	280 x 520 x 400	27	45	9



rubinetti

Codice	Descrizione	Modello
CO090017	Rubinetto 1 via a pulsante	G65
CO099041	Rubinetto a colonna a 3 vie con leva	G68 WG
CO090018	Rubinetto 2 vie a doppio erogatore con comandi meccanici a leva	G662
CO090099	Rubinetto 3 vie a triplo erogatore con comandi meccanici a leva	G663

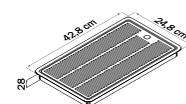
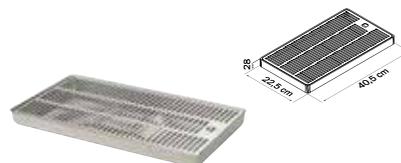
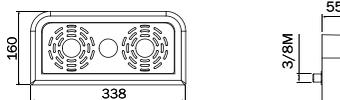
A

WG



vaschette

Codice	Descrizione	Modello
CO090023	Vaschetta raccogli gocce in plastica	VR-P
CO090095	Vaschetta raccogli gocce in plastica con scarico	VR-P2
CO099079	Vaschetta raccogli gocce in plastica	VR-PA
CO099080	Vaschetta raccogli gocce profonda in plastica con scarico	VR-PA2
CO090024	Vaschetta raccogli gocce inox	VR-I
CO099020	Vaschetta raccogli gocce in inox con scarico	VR-I2
CO099133	Vaschetta raccogli gocce stretta inox	VR-IS



## Produttori di ghiaccio a cubetti cavi con deposito



- Carrozzeria in acciaio inox aisi 304 con spigoli arrotondati e finiture accurate.
- Ventilazione frontale per una resa migliore nelle versioni condensate ad aria.
- Livello dell'acqua della bacinella determinato da un sensore che permette anche di modificare l'altezza del cubetto.
- Il ciclo di lavaggio e sanificazione può essere svolto senza bisogno dell'intervento di tecnici specializzati e senza dover spostare o aprire il produttore di ghiaccio (nemmeno in caso di installazione sotto banco o ad incasso).
- Supporto paletta raccogli ghiaccio all'interno del deposito.
- Entrata e uscita dell'aria di condensazione avvengono dal lato frontale.
- Deflettore ghiaccio più robusto.
- Filtro di protezione del condensatore estraibile e lavabile per una facile pulizia.
- Solide cerniere di fissaggio porta.
- Ampio deposito ghiaccio.
- Guarnizione su porta per un migliore isolamento del deposito.
- Scheda elettronica con led che indicano il corretto funzionamento o alarmi.
- Scarichi acqua separati.
- Sonda livello deposito ghiaccio elettronica.
- Scarichi acqua rialzati.
- Dispositivo anti-allagamento.
- Allacciamenti idrici ed elettrici laterali.
- Lavaggio semiautomatico gestito elettricamente.
- Spina incorporata.



E35 A/W



E25 A/W



E21A/W

Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Capacità deposito kg	Tipo di condensazione	L x P x H * mm	Peso kg	Cubetti per ciclo	Alimentazione V/Hz/fase
CM95751843/0	E21 A	21	5	Acqua	340 x 545 x 620	30	15	220/240/50/1
CM95752143/0	E21 A	21	7	Aria	340 x 545 x 690	30	15	230/50/1
CM95752144/0	E21 W	21	7	Acqua	340 x 545 x 690	30	15	230/50/1
CM95752543/0	E25 A	25	10	Aria	400 x 545 x 690	33	15	230/50/1
CM95752544/0	E25 W	25	10	Acqua	400 x 545 x 690	33	15	230/50/1
CM95753543/0	E35 A	37	12	Aria	450 x 545 x 690	37	20	230/50/1
CM95753544/0	E35 W	37	12	Acqua	450 x 545 x 690	37	20	230/50/1

\* Altezza non comprensiva dei piedini

## Produttori di ghiaccio a cubetti pieni con deposito

### Produttori automatici di ghiaccio a cubetti pieni con contenitore di ghiaccio incorporato:

- Sistema a Spruzzo: Spruzzatori progettati in modo da limitare i depositi di calcare, riducendo sensibilmente gli interventi di pulizia.
- Struttura in acciaio Inox 18/8 o in ABS (solo per i modelli CB 184).
- Sensore di rotazione: sensore elettronico che previene il verificarsi di anomalie o guasti.
- Controllo del funzionamento ideale dell'evaporatore: se necessario, interviene bloccando la macchina.
- Processo di formazione del cubetto controllato: Il controllo del processo di formazione del cubetto, garantisce, in ogni condizione ambientale, la produzione di cubetti compatti, singoli e cristallini.
- Classe tropicale. Temperatura ambiente fino a 43°C.



CB184 INOX

CB246 INOX

Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Capacità deposito kg	Tipo di condensazione	L x P x H mm	Finitura	Alimentazione V/Hz/fase
BR30001S11DL9999	CB184A ABS	21	4	Aria	350 x 404 x 590	ABS	230/50/1
BR30002S11DL9999	CB184W ABS	21	4	Acqua	350 x 404 x 590	ABS	230/50/1
BR30001I11DL9999	CB184A INOX	21	4	Aria	350 x 404 x 590	Acciaio Inox	230/50/1
BR31002I11DL9999	CB184W INOX	21	4	Acqua	350 x 404 x 590	Acciaio Inox	230/50/1
BR31003S11AL9999	CB246A	24	6	Aria	390 x 460 x 610	Acciaio Inox	230/50/1
BR31004S11AL9999	CB246W	24	6	Acqua	390 x 460 x 610	Acciaio Inox	230/50/1
BR31048S11AL9999	CB249A	28	9	Aria	390 x 460 x 690	Acciaio Inox	230/50/1
BR31049S11AL9999	CB249W	28	9	Acqua	390 x 460 x 690	Acciaio Inox	230/50/1



## Produttori di ghiaccio a cubetti pieni con deposito

### AC SERIE 6

- Il design a spigoli arrotondati facilita le operazioni di pulizia.
- Lo sportello frontale scorre nelle guide dotate di gommini fondo-corsa che ammortizzano e silenziano lo sportello nella sua chiusura.
- La paletta raccogli-ghiaccio può essere riposta su una guida all'interno del contenitore, per la massima igiene.
- Spia di segnalazione di accumulo polvere sul filtro del condensatore.
- Supporto per le buste del principio attivo sanitizzante, a lento rilascio.
- Utilizzo di vapori battericidi certificati a uso alimentare per la conservazione del ghiaccio.
- Sistema anticalcare brevettato.
- Interruttore frontale.
- Filtro aria ad estrazione frontale.
- Piedini regolabili in altezza.



**Scotsman**  
Ice Systems



ACM 176



ACM 206

SISTEMA ANTICALCARE BREVETTATO

Produzioni giornaliere da 24 a 145 kg



ACM 25



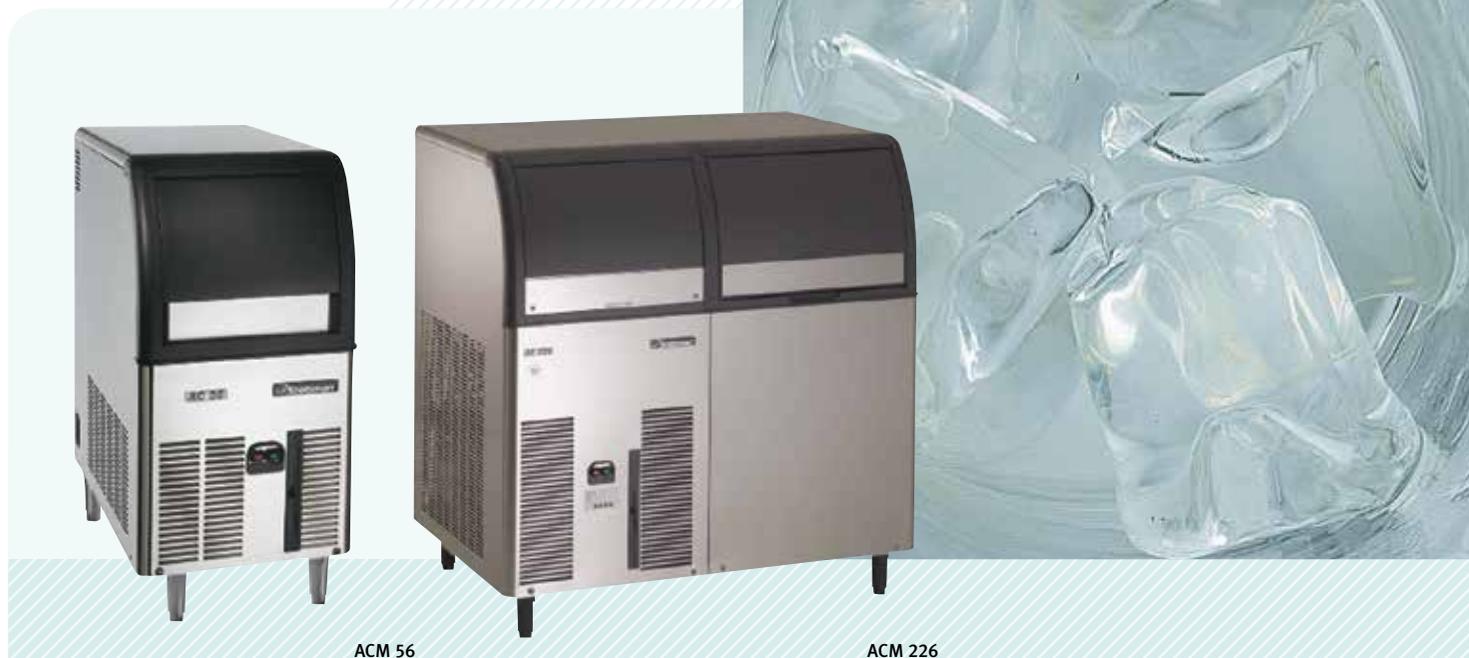
### ACM 25

Produce ghiaccio con l'acqua riempita manualmente (senza allacciamenti alle tubature).

Ideale nelle condizioni in cui la potabilità / igienicità dell'acqua non è sufficientemente garantita.

## Produttori di ghiaccio a cubetti pieni con deposito

**Scotsman**  
Ice Systems



ACM 56

ACM 226

PIEDINI REGOLABILI

*Il design a spigoli arrotondati facilita le operazioni di pulizia*

### Capacità produttiva giornaliera

coppie di valori calcolati in base alla temperatura di condensazione:

Aria = 21°C / Acqua = 15°C - Aria = 10°C / Acqua = 10°C

Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Capacità deposito kg	L x P x H* mm	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
--------	---------	----------------------------------	-------------------------	------------------	------------	----------------------------

### CONDENSAZIONE AD ARIA

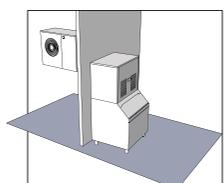
FTACM046ASJ0600	ACM 46	22 - 24	9	386 x 600 x 643	35	230/50/1
FTACM056ASJ0600	ACM 56	29 - 32	12,5	386 x 600 x 830	36	230/50/1
FTACM086ASJ0600	ACM 86	35 - 38	19	530 x 600 x 910	46	230/50/1
FTACM106ASJ0600	ACM 106	46 - 50	23	530 x 600 x 970	47	230/50/1
FTACM126ASJ0600	ACM 126	66 - 71	34	680 x 600 x 1.050	65	230/50/1
FTACM176ASJ0600	ACM 176	78 - 83	48	680 x 600 x 1.120	70	230/50/1
FTACM206ASJ0600	ACM 206	115 - 130	50	1.250 x 620 x 860	82	230/50/1
FTACM226ASJ0600	ACM 226	135 - 145	70	1.080 x 720 x 1.130	96	230/50/1

### CONDENSAZIONE AD ACQUA

FTACM046WSJ0600	ACM 46	22 - 24	9	386 x 600 x 643	35	230/50/1
FTACM056WSJ0600	ACM 56	29 - 32	12,5	386 x 600 x 830	36	230/50/1
FTACM086WSJ0600	ACM 86	35 - 38	19	530 x 600 x 910	46	230/50/1
FTACM106WSJ0600	ACM 106	46 - 50	23	530 x 600 x 970	47	230/50/1
FTACM126WSJ0600	ACM 126	66 - 71	34	680 x 600 x 1.050	65	230/50/1
FTACM176WSJ0600	ACM 176	78 - 83	48	680 x 600 x 1.120	70	230/50/1
FTACM206WSJ0600	ACM 206	115 - 130	50	1.250 x 620 x 860	82	230/50/1
FTACM226WSJ0600	ACM 226	135 - 145	70	1.080 x 720 x 1.130	96	230/50/1

\* Altezza comprensiva dei piedini

## Produttori modulari di ghiaccio a cubetti pieni con deposito separato



**Scotsman**  
Ice Systems



DISPONIBILE CONDENSATORE REMOTO



MCM 16 SHORT



S 393



MCM 1210

Produttori di ghiaccio

07. REFRIGERAZIONE

### Abbinamenti Serie MCM con cabine di stoccaggio

MODELLO	Kg	SB 393 181	SB 550 252	UBH 1600 812
MCM 16 SHORT	170	●		
MCM 46	310		●	
MCM 1210	600			●

### FABBRICATORI DI GHIACCIO MODULARI

Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Tipo di condensazione	L x P x H mm	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
FTMCMS16ASJ0600	MCM 16 SHORT	172	Aria	772 x 608 x 711	75	400/50/3+N 230/50/1
FTMCMS16WSJ0600	MCM 16 SHORT	172	Acqua	772 x 608 x 711	75	400/50/3+N 230/50/1
FTMCM046ASJ0600	MCM 46 MONO	310	Aria	1.070 x 530 x 860	110	230/50/1
FTMCM046ASJ2600	MCM 46 TRIFASE	310	Aria	1.070 x 530 x 860	110	400/50/3
FTMCM046WSJ0600	MCM 46 MONO	310	Acqua	1.070 x 530 x 860	110	230/50/1
FTMCM046WSJ2600	MCM 46 TRIFASE	310	Acqua	1.070 x 530 x 860	110	400/50/3
FTMCM121ASJ2600	MCM 1210 TRIFASE	660	Aria	1.680 x 780 x 810	235	400/50/3
FTMCM121WSJ2600	MCM 1210 TRIFASE	660	Acqua	1.680 x 780 x 810	235	400/50/3

#### Capacità produttiva giornaliera

coppie di valori calcolati in base alla temperatura di condensazione: Aria = 21°C / Acqua = 15°C - Aria = 10°C / Acqua = 10°C

### CONTENITORI

Codice	Modello	Capacità kg	L x P x H mm
FTSB39300000000	SB 393	181	768 x 842 x 1045
FTSB55000000000	SB 550	252	1081 x 824 x 968
FTUBH16000000000	UBH 1600	812	1524 x 1125 x 1731

## Produttori di ghiaccio a cubetti pieni con deposito

*Produttore automatico di ghiaccio in cubetti pieni per drinks e cocktails.*

- Macchine da installare prevalentemente nel sottobanco (KP 2.0, 2.5, 3.0, 45/15, 50/25) e retrobancone (KP 80/40, 100/60, 140/75, 175/75).
- Adattabili all'arredamento esistente.
- Rivestimento esterno in acciaio inox.
- Struttura interna composta da parti in metallo.
- Contenitore interno del ghiaccio in ABS ad uso alimentare, ben isolato e facile da pulire grazie agli angoli smussati.
- Pannelli esterni disassemblabili con facilità e rapidità per una manutenzione in tempi ridotti.
- Sportello rimovibile per una veloce pulizia del contenitore del ghiaccio.
- Controllo elettronico sviluppato per aumentare le prestazioni e ridurre lo stress del compressore.



**SPORTELLO RIMOVIBILE**

KP 50/25



KP 140/75

KP 175/75

Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Deposito Kg	L x P x H* mm	Alimentazione V/Hz/fase
--------	---------	----------------------------------	-------------	------------------	----------------------------

### CONDENSAZIONE AD ARIA

AR961125EN	KP 2.0	20	24	365 x 495 x 600	230/50/1
AR961135EN	KP 2.5	25	28	365 x 495 x 600	230/50/1
AR961145EN	KP 3.0	30	28	365 x 495 x 690	230/50/1
AR901525EN	KP 45/15	44	40	500 x 585 x 685	230/50/1
AR901535EN	KP 50/25	50	40	500 x 585 x 795	230/50/1
AR901555EN	KP 80/40	75	64	740 x 605 x 915	230/50/1
AR901565EN	KP 100/60	100	64	740 x 605 x 1015	230/50/1
AR901585EN	KP 140/75	130	140	840 x 745 x 1.070	230/50/1
AR901595EN	KP 175/75	160	175	840 x 745 x 1.070	230/50/1

### CONDENSAZIONE AD ACQUA

AR961120EN	KP 2.0 W	20	24	365 x 495 x 600	230/50/1
AR961130EN	KP 2.5 W	25	28	365 x 495 x 600	230/50/1
AR961140EN	KP 3.0 W	30	28	365 x 495 x 690	230/50/1
AR901520EN	KP 45/15 W	44	40	500 x 585 x 685	230/50/1
AR901530EN	KP 50/25 W	50	40	500 x 585 x 795	230/50/1
AR901550EN	KP 80/40 W	75	64	740 x 605 x 915	230/50/1
AR901560EN	KP 100/60 W	100	64	740 x 605 x 1.015	230/50/1
AR901580EN	KP 140/75 W	130	140	840 x 745 x 1.070	230/50/1
AR901590EN	KP 175/75 W	160	175	840 x 745 x 1.070	230/50/1

\* Altezza coprensiva dei piedini

## Produttori di ghiaccio granulare con e senza deposito

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



**Con deposito**

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



**Senza deposito**

### PRODUTTORI CON DEPOSITO

Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Capacità contenitore kg	Tipo di condensazione	L x P x H mm	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
CM95603543/0	F80 CA	90	20	Aria	570 x 600 x 695	53	230/50/1
CM95603544/0	F80 CW	90	20	Acqua	570 x 600 x 695	53	230/50/1
CM95603743/0	F 125 CA	120	27	Aria	680 x 510 x 1000	64	230/50/1
CM95603744/0	F 125 CW	120	27	Acqua	680 x 510 x 1000	64	230/50/1

### PRODUTTORI SENZA DEPOSITO

Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 h	Tipo di condensazione	L x P x H mm	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
CM99002843/0	F120 A	120	Aria	560 x 533 x 531	45	230/50/1
CM99002844/0	F120 W	120	Acqua	560 x 533 x 531	45	230/50/1
CM99003143/0	F200 A	200	Aria	560 x 533 x 531	49	230/50/1
CM99003144/0	F200 W	200	Acqua	560 x 533 x 531	49	230/50/1
CM99003243/0	SF 300 A	320	Aria	536 x 660 x 650	78	230/50/1
CM99003244/0	SF 300 W	320	Acqua	536 x 660 x 650	78	230/50/1
CM99003343/0	SF 500 A	600	Aria	536 x 660 x 790	95	230/50/1
CM99003344/0	SF 500 W	600	Acqua	536 x 660 x 790	95	230/50/1
CM99003483/0	SFN 1000 A	1.150	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

## Depositi di ghiaccio

Codice	Modello	Utilizzabile con fabbricatori modello	Capacità kg	L x P x H mm
CM95782103/0	D105	F120, F200	100	565 x 810 x 1.060
CM95782203/0	D155	F120, F200	150	765 x 810 x 1.060
CM95782903/0	D205	SF300, SF500	210	1.075 x 875 x 980



## Produttori di ghiaccio granulare con deposito

- Ideale per supermercati, ristoranti e buffet per l'esposizione in banchi refrigerati di cibi freschi, verdure e pesce, nei laboratori medici e in applicazioni industriali.
- Macchina da installare prevalentemente nel retrobancone.
- L'altezza contenuta permette di utilizzare il piano superiore come base di appoggio per carichi leggeri.
- Rivestimento esterno in acciaio inox.
- Struttura interna con parti in metallo.
- Il contenitore interno del ghiaccio è in ABS ad uso alimentare, facile da pulire grazie agli angoli smussati.
- Pannelli esterni disassemblabili facilmente per la manutenzione.
- Sportello rimovibile per una veloce pulizia del contenitore del ghiaccio.



KS 80/15 NTR

KS 120/25 NTR

SPORTELLO RIMOVIBILE

Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Tipo di condensazione	Sistema di controllo	L x P x H * mm	Alimentazione V/Hz/fase
AR931225-01	KS 80/15 NAR	80	Aria	Meccanico	500 x 696 x 696	230/50/1
AR931255-01	KS 120/25 NAR	120	Aria	Meccanico	500 x 696 x 796	230/50/1
AR931220-01	KS 80/15 NAR	80	Acqua	Meccanico	500 x 696 x 696	230/50/1
AR931250-01	KS 120/25 NAR	120	Acqua	Meccanico	500 x 696 x 796	230/50/1

\* Altezza comprensiva dei piedini

## Produttori di ghiaccio granulare con deposito



**Scotsman**  
Ice Systems

FTAF0080WSK0600

- I fabbricatori di ghiaccio Scotsman sono progettati in maniera tale da garantire il regolare funzionamento anche in caso di installazioni a incasso: regolari flussi d'aria facilitano il raffreddamento del motore durante il funzionamento.
- Sistema di produzione di ghiaccio granulare ad alto rendimento.
- Robusto cilindro in acciaio in cui viene espanso il gas refrigerante.
- Massima funzionalità ed efficienza.
- Evaporatore verticale.
- Dispositivo di controllo della velocità di rotazione della parte interna dell'evaporatore per evitare eventuali danni alla macchina.
- Realizzati in acciaio e in plastica, idonei per l'utilizzo con alimenti.
- Facile accessibilità per eseguire le operazioni di pulizia.

coppie di valori calcolati in base alla temperatura di condensazione: Aria = 21°C / Acqua = 15°C - Aria = 10°C / Acqua = 10°C

Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Capacità deposito kg	Tipo di condensazione	L x P x H * mm	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
FTAF0080ASK0600	AF 80 AS	73	25	Aria	535 x 626 x 930	51	230/50/1
FTAF0103ASJ0600	AF 103 AS	108	30	Aria	590 X 620 X 1130	63	230/50/1
FTAF0124ASJ0600	AF 124 AS	120	40	Aria	950 X 600 X 915	66	230/50/1
FTAF0156ASJ0600	AF 156 AS	150	60	Aria	950 X 600 X 1126	75	230/50/1
FTAF0206ASJ0600	AF 206 AS	200	60	Aria	950 X 600 X 1126	77	230/50/1
FTAF0080WSK0600	AF 80 WS	73	25	Acqua	535 x 626 x 930	51	230/50/1
FTAF0103WSJ0600	AF 103 WS	108	30	Acqua	590 X 620 X 1130	63	230/50/1
FTAF0124WSJ0600	AF 124 WS	120	40	Acqua	950 X 600 X 915	66	230/50/1
FTAF0156WSJ0600	AF 156 WS	150	60	Acqua	950 X 600 X 1126	75	230/50/1
FTAF0206WSJ0600	AF 206 WS	200	60	Acqua	950 X 600 X 1126	77	230/50/1

\* Altezza copre



**GROSSIMPIANTI**  
FORNITURE ALBERGHIERE

FROSINONE - SHOWROOM  
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone  
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810

LATINA - SHOWROOM  
Via Piave, 8 04100 Latina  
Tel./Fax 0773 690699

ROMA  
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma  
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

## Produttori modulari di ghiaccio nugget

**AFC 134** ▶ La crescente richiesta di ghiaccio per la preparazione dei drink più diffusi nei migliori locali, ha apprezzato l'utilità del ghiaccio granulare compatto in microcubetti Cubelet, già diffusi con altri modelli di maggiore capacità produttiva.

La presenza nei listini Scotsman di un nuovo produttore di ghiaccio da incasso e con contenitore incorporato, completa l'offerta nel settore e permette anche ai clienti che non utilizzano quantità elevate di ghiaccio Cubelet di poter soddisfare tale esigenza.



AFC 134

**Scotsman**  
Ice Systems



SERIE MFN

### SERIE MFN ▶

- Altezza ridotta per facilitare il posizionamento in ambienti ristretti.
- Coclea a doppia spirale e rompighiaccio rinforzato con maggiore resistenza all'estrusione per un ghiaccio molto secco.
- StruttUra in acciaio inox finitura Scotch-brite (lucida) con angoli arrotondati per una migliore resa estetica ed ergonomica.
- Pannello superiore in ABS.
- Pannelli laterali smontabili, per facilitare la manutenzione ordinaria e straordinaria.
- Centralina elettronica per la gestione del funzionamento, autodiagnosi e visualizzazione allarmi di malfunzionamento.
- La filosofia adottata da Scotsman nella sua strategia di ricerca e sviluppo vede come priorità la prossimità del ghiaccio all'utente nel suo momento di utilizzo.
- Maggior comodità di utilizzo e igiene, a costi inferiori.
- Trasferendo il ghiaccio dal fabbricatore all'espositore, si ottengono minori costi di stoccaggio, di trasporto e di manodopera. Senza tralasciare le minori possibilità di contaminazione microbica del ghiaccio grazie alla ridotta manipolazione.
- Il ghiaccio Nugget, un super-granulare compresso che si presenta come un cilindretto di circa un grammo e dal minimo contenuto di acqua residua (8), ha una maggiore durata di vita sul bancone rispetto ad un semplice granulare, e soprattutto può essere facilmente sospinto direttamente sul banco espositore senza complicati meccanismi di trasporto.

Codice	Modello	Capacità produttiva kg/24 ore	Tipo di condensazione	L x P x H mm	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
FTAFC134ASJ0600	AFC 134 con deposito	130	Aria	950 x 605 x 915	79	230/50/1
FTMFNM46ASK0600	MFN M 46 AS senza deposito	270	Aria	540 x 660 x 645	88	230/50/1
FTMFNM46WSK0600	MFN M 46 WS senza deposito	270	Acqua	540 x 660 x 645	88	230/50/1
FTMFNS56ASJ0600	MFN M 56 AS senza deposito	470	Aria	540 x 660 x 785	104	400/50/3
FTMFNS56WSJ0600	MFN M 56 WS senza deposito	470	Acqua	540 x 660 x 785	104	400/50/3

› 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.



›› CU-S INVERTER



› Cella 1



› Cella 2



› Cella 3



› Cella 4

PREVENTIVI A RICHIESTA

## Monoblocchi a parete serie GM (accavallata)



- Gruppi frigoriferi monoblocco dalle alte capacità fonoassorbenti e di risparmio energetico.
- Adatti a celle di piccola cubatura (max potenza disponibile 6.027 Watt) sono caratterizzati per poter essere montati sia accavallati che a tampone.
- Gas refrigerante: R22 e R404A.
- Carrozzeria in lamiera zincata, griglia di protezione e carenatura dell'evaporatore in ABS.
- Quadro comandi dotato di centralina completamente automatizzata.
- Facile accesso alla bacinella di scarico condensa per pulizia e igienizzazione.

### RANGE TEMPERATURA + 5 °C / - 5 °C

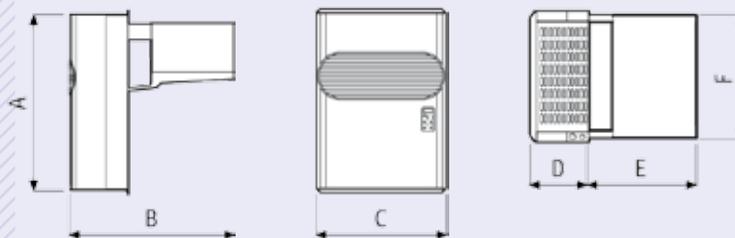
### TEMPERATURA NORMALE 0 °C A TEMPERATURA ESTERNA 40 °C

Codice	Potenza hp	Potenza kW	Vol. interno cella m <sup>3</sup>	Alimentazione V/Hz/fase
ZAMGM10302F	1/3	0,3	3,7	230/50/1
ZAMGM10502F	1/2	0,4	5,2	230/50/1
ZAMGM10602F	5/	0,5	6	230/50/1
ZAMGM10702F	3/4	0,6	7,6	230/50/1
ZAMGM11002F	1	0,7	9,4	230/50/1
ZAMGM21102F	1	0,7	13	230/50/1
ZAMGM21202F	1,2	0,9	15	400/50/3
ZAMGM21302F	1,5	1,1	19	400/50/3
ZAMGM31502F	1,5	1,1	28	400/50/3
ZAMGM32002F	2	1,5	33	400/50/3

### RANGE TEMPERATURA - 15 °C / - 25 °C

### BASSA TEMPERATURA - 20 °C A TEMPERATURA ESTERNA 40 °C

Codice	Potenza hp	Potenza kW	Vol. interno cella m <sup>3</sup>	Alimentazione V/Hz/fase
ZABGM110002F	1	0,7	2,7	230/50/1
ZABGM110202F	1,2	0,9	3,9	230/50/1
ZABGM110702F	1,7	1,3	6,2	230/50/1
ZABGM21802F	1,7	1,3	8,2	230/50/1
ZABGM22002F	2	1,5	10	400/50/3
ZABGM32002F	2	1,5	15	400/50/3
ZABGM33002F	3	2,2	21	400/50/3



Rif. codice	Peso kg	A	B	C	D	E	F
ZA...GM1...	64	735	790	400	280	510	638
ZA...GM2...	80	830	790	620	280	510	585
ZA...GM3...	105	830	982	620	350	632	585

## Monoblocchi a soffitto serie SB

- Gruppi frigoriferi monoblocco condensati ad aria costituiti da unità condensante, unità evaporante e quadro elettronico di comando e di controllo.
- Adatti a celle di piccola cubatura (max potenza disponibile 5.200 Watt) sono caratterizzati da un'estrema compattezza dell'unità completamente esterna alla cella per l'utilizzo totale del volume interno.
- Gas refrigerante: R22 (TN), R404A (BT).
- Carrozzeria in lamiera d'acciaio, verniciata a polveri, zincata e plastificata e da alluminio, con pannelli asportabili per una facile manutenzione.
- Compressori di tipo ermetico raffreddati dal gas aspirato.
- Espansione del gas mediante tubo capillare.
- Batterie di scambio termico realizzate con tubazioni in rame, alettatura e telaio in alluminio, con grande superficie di scambio.
- Elettroventilatori per l'evaporatore totalmente ermetici.
- Sbrinamento completamente automatico.



SB125

### RANGE TEMPERATURA + 5 °C / - 5 °C

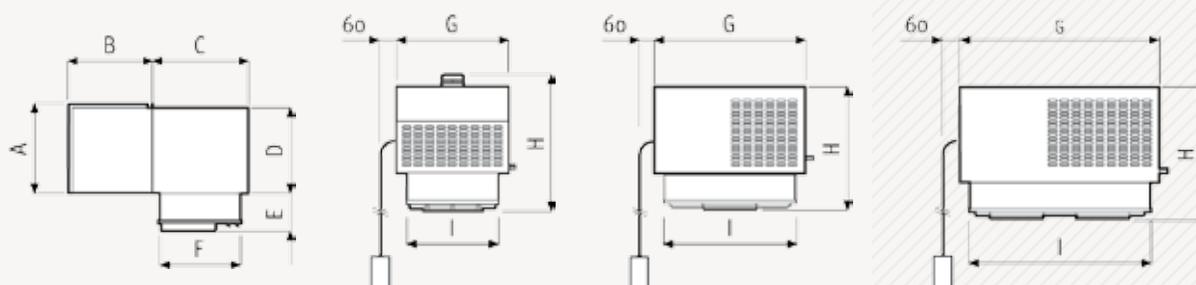
### TEMPERATURA NORMALE 0 °C A TEMPERATURA ESTERNA 40 °C

Codice	Potenza hp	Potenza kW	Vol. interno cella m <sup>3</sup>	Alimentazione V/Hz/fase
ZAMSB120T02F	1/2	0,4	3,4	230/50/1
ZAMSB125N02F	5/8	0,5	4,3	230/50/1
ZAMSB125T02F	3/4	0,6	5,4	230/50/1
ZAMSB225N02F	1	0,7	10	230/50/1
ZAMSB225T02F	1,2	0,9	14	400/50/3
ZAMSB135N02F	1,5	1,1	21	400/50/3
ZAMSB135T02F	2	1,5	28	400/50/3

### RANGE TEMPERATURA - 15 °C / - 25 °C

### BASSA TEMPERATURA - 20 °C A TEMPERATURA ESTERNA 40 °C

Codice	Potenza hp	Potenza kW	Vol. interno cella m <sup>3</sup>	Alimentazione V/Hz/fase
ZABSB120N02F	3/4	0,6	0,8	230/50/1
ZABSB125T02F	1,7	1,3	3,4	230/50/1
ZABSB225T02F	2	1,5	7,4	400/50/3
ZABSB135T02F	3	2,2	12	400/50/3



Rif. codice	Peso kg	A	B	C	D	E	F	G	H	I
ZA...SB120...	42	378	-	-	307	147	301	430	525	350
ZA...SB125...	59	357	337	382	340	150	332	620	506	545
ZA...SB225...	75	390	427	382	360	150	332	820	540	745
ZA...SB135...	93	427	427	502	410	220	452	820	645	745

### IL SISTEMA GENESIS

Il sistema Genesis consente di realizzare celle frigorifere di qualsiasi forma e dimensione di elevata qualità e design. Grazie ai bordi in PVC autoestinguente, inseriti al momento dell'iniezione del poliuretano, è possibile produrre pannelli finiti e pronti per il montaggio di qualsiasi dimensione. Per il rivestimento viene utilizzata di serie esclusivamente lamiera zincata a caldo EN 10142 (UNI 5753-75)

sp. 0,5 mm con prymer sulla superficie interna per l'ancoraggio al poliuretano, con rivestimento esterno in PVC atossico a buccia d'arancio (antigraffio).

Gli speciali ganci di fissaggio Criocabin, annegati nel poliuretano, consentono un montaggio veloce e perfetto e possono essere aperti e chiusi più volte in funzione di eventuali future modifiche.

### MONTAGGIO RAPIDO E PERFETTO

Ogni pannello della cella viene prodotto su misura, non sono necessari tagli o adattamenti durante il montaggio. Grazie al sistema di incastro tra pareti, soffitto e pavimento, eventuali imperfezioni del pavimento non creano antiestetische fessurazioni e il montaggio risulta veloce e sempre impeccabile.

La presenza di sole giunture verticali, insieme agli angoli arrotondati, conferisce un design essenziale e moderno, oltre a permettere una igiene maggiore e una più facile pulizia.

### PORTE

Vetrate:

Cornice esterna in alluminio con taglio termico anodizzato argento lucido, guarnizione magnetica in PVC ad incastro sulla cornice per una semplice sostituzione, vetro temperato a due camere. Chiusura a un punto con pistoncino oleodinamico senza serratura.

Semi incassate:

Cornice esterna in lamiera plastificata con inserimento di profilo in PVC ad angolo arrotondato per il collegamento anticondensa con la lamiera interna. Chiusura ad 1 punto con pulsante interno per sgancio di sicurezza e chiave

*Preventivi a richiesta*



**CRIOCABIN**  
TASTE PRESERVATION





- Cella in lamiera plastificata bianca, spessore 10cm, pavimento in lamiera inox antiscivolo, porta da 80 x 190 cm con apertura a destra, chiusura con serratura e sblocco interno di sicurezza, cavo riscaldante porta, altezza esterna 222cm, fornita senza gruppo frigorifero.



## Minicelle in lamiera preverniciata - Sistema pannello con angoli

### ELLESYSTEM

Il sistema Elle consente di realizzare celle frigorifere modulari di elevata qualità e design.

#### Caratteristiche standard

- Bordi perimetrali con fascia in polietilene espanso per la produzione di pannelli di qualsiasi dimensione.
- Rivestimento in lamiera preverniciata zincata a caldo da 0,5 mm atossico
- Pavimento in lamiera plastificata.
- Porta 80x190 cm con apertura a destra, cornice esterna in alluminio anodizzato con inserimento di profilo in PVC
- Scaffalatura 3 ripiani (scaletta h 170 cm).
- Monoblocco accavallato o a soffitto
- Alloggiamento monoblocco.

#### Temperatura normale:

- isolamento da 7 cm,
- Altezza interna 203/243 cm ed altezza esterna 217/257 cm.
- Range consigliato:  $\Delta$  45 °C

#### Bassa Temperatura:

- isolamento da 10 cm
- Altezza interna 200 cm ed altezza esterna 223/263 cm.
- Range consigliato:  $\Delta$  65 °C

#### A richiesta

- Disponibili composizioni diverse da quelle illustrate.
- Disponibile porte a tampone con apertura a sinistra e porte scorrevoli con apertura a destra o a sinistra



PAVIMENTO IN LAMIERA PVERNICIATA



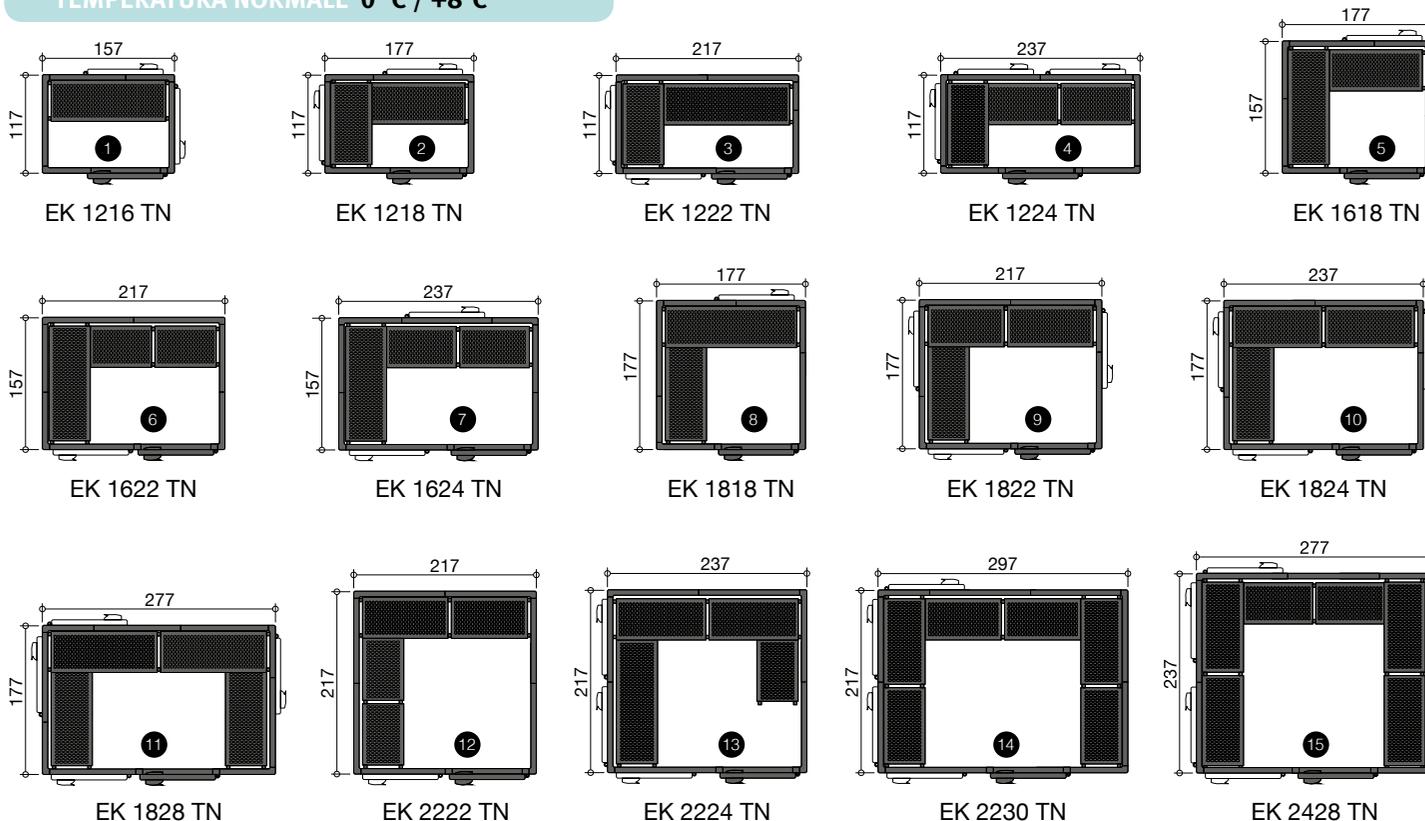
Codice	Tipo Monoblocco	Dimensioni celle mm
1 CNEK 1216-20 TN-FA	A parete	1.570 x 1.170 x 2.170
2 CNEK 1218-20 TN-FA	A parete	1.770 x 1.170 x 2.170
3 CNEK 1222-20 TN-FA	A parete	2.170 x 1.170 x 2.170
4 CNEK 1224-20 TN-FA	A parete	2.370 x 1.170 x 2.170
5 CNEK 1618-20 TN-FA	A parete	1.770 x 1.570 x 2.170
6 CNEK 1622-20 TN-FA	A parete	2.170 x 1.570 x 2.170
7 CNEK 1624-20 TN-FA	A parete	2.370 x 1.570 x 2.170
8 CNEK 1818-20 TN-FA	A parete	1.770 x 1.770 x 2.170
9 CNEK 1822-20 TN-FA	A parete	2.170 x 1.770 x 2.170
10 CNEK 1824-20 TN-FA	A parete	2.370 x 1.770 x 2.170
11 CNEK 1828-20 TN-FA	A parete	2.770 x 1.770 x 2.170
12 CNEK 2222-20 TN-FA	A parete	2.170 x 2.170 x 2.170
13 CNEK 2224-20 TN-FA	A parete	2.370 x 2.170 x 2.170
14 CNEK 2230-20 TN-FA	A parete	2.970 x 2.170 x 2.170
15 CNEK 2428-20 TN-FA	A parete	2.770 x 2.370 x 2.170

Codice	Tipo Monoblocco	Dimensioni celle mm
CNEK 1216-20 TN-FR	A soffitto	1.570 x 1.170 x 2.170
CNEK 1218-20 TN-FR	A soffitto	1.770 x 1.170 x 2.170
CNEK 1222-20 TN-FR	A soffitto	2.170 x 1.170 x 2.170
CNEK 1224-20 TN-FR	A soffitto	2.370 x 1.170 x 2.170
CNEK 1618-20 TN-FR	A soffitto	1.770 x 1.570 x 2.170
CNEK 1622-20 TN-FR	A soffitto	2.170 x 1.570 x 2.170
CNEK 1624-20 TN-FR	A soffitto	2.370 x 1.570 x 2.170
CNEK 1818-20 TN-FR	A soffitto	1.770 x 1.770 x 2.170
CNEK 1822-20 TN-FR	A soffitto	2.170 x 1.770 x 2.170
CNEK 1824-20 TN-FR	A soffitto	2.370 x 1.770 x 2.170
CNEK 1828-20 TN-FR	A soffitto	2.770 x 1.770 x 2.170
CNEK 2222-20 TN-FR	A soffitto	2.170 x 2.170 x 2.170
CNEK 2224-20 TN-FR	A soffitto	2.370 x 2.170 x 2.170
CNEK 2230-20 TN-FR	A soffitto	2.970 x 2.170 x 2.170
CNEK 2428-20 TN-FR	A soffitto	2.770 x 2.370 x 2.170

Disponibili anche con monoblocco a 24

# Minicelle in lamiera preverniciata - Sistema pannello con angoli

TEMPERATURA NORMALE 0 °C / +8 °C

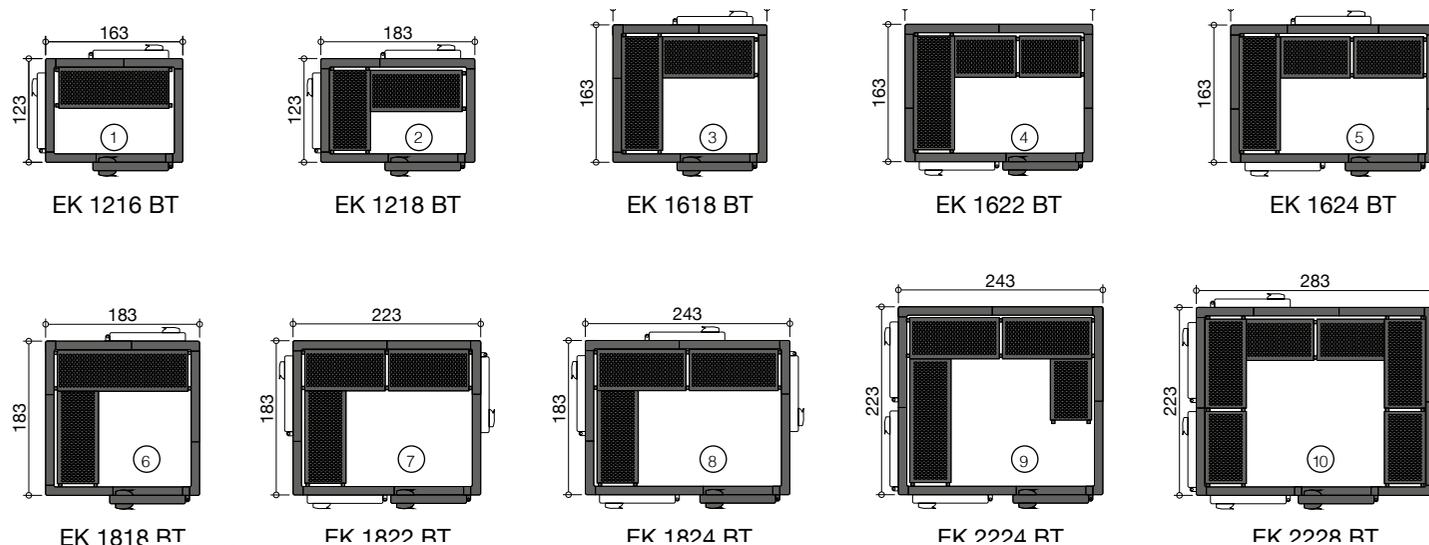


BASSA TEMPERATURA -8 °C / -18 °C

Cella Codice	Dim. esterne mm	Tipo Monoblocco	Cella Codice	Dim. esterne mm	Tipo Monoblocco
① CNEK 1216-20 BT-FA	1.630 x 1.230 x 2.230	A parete	CNEK 1216-20 BT-FR	1.630 x 1.230 x 2.230	A soffitto
② CNEK 1218-20 BT-FA	1.830 x 1.230 x 2.230	A parete	CNEK 1218-20 BT-FR	1.830 x 1.230 x 2.230	A soffitto
③ CNEK 1618-20 BT-FA	1.830 x 1.630 x 2.230	A parete	CNEK 1618-20 BT-FR	1.830 x 1.630 x 2.230	A soffitto
④ CNEK 1622-20 BT-FA	2.230 x 1.630 x 2.230	A parete	CNEK 1622-20 BT-FR	2.230 x 1.630 x 2.230	A soffitto
⑤ CNEK 1624-20 BT-FA	2.430 x 1.630 x 2.230	A parete	CNEK 1624-20 BT-FR	2.430 x 1.630 x 2.230	A soffitto
⑥ CNEK 1818-20 BT-FA	1.830 x 1.830 x 2.230	A parete	CNEK 1818-20 BT-FR	1.830 x 1.830 x 2.230	A soffitto
⑦ CNEK 1822-20 BT-FA	2.230 x 1.830 x 2.230	A parete	CNEK 1822-20 BT-FR	2.230 x 1.830 x 2.230	A soffitto
⑧ CNEK 1824-20 BT-FA	2.430 x 1.830 x 2.230	A parete	CNEK 1824-20 BT-FR	2.430 x 1.830 x 2.230	A soffitto
⑨ CNEK 2224-20 BT-FA	2.430 x 2.230 x 2.230	A parete	CNEK 2224-20 BT-FR	2.430 x 2.230 x 2.230	A soffitto
⑩ CNEK 2228-20 BT-FA	2.830 x 2.230 x 2.230	A parete	CNEK 2228-20 BT-FR	2.830 x 2.230 x 2.230	A soffitto

BASSA TEMPERATURA -8 °C / -18 °C

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



# Minicelle in lamiera preverniciata sistema con angolari

## 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/m<sup>3</sup>.
- 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.



PREDISPOSIZIONE PER MONOBLOCCO DI SERIE



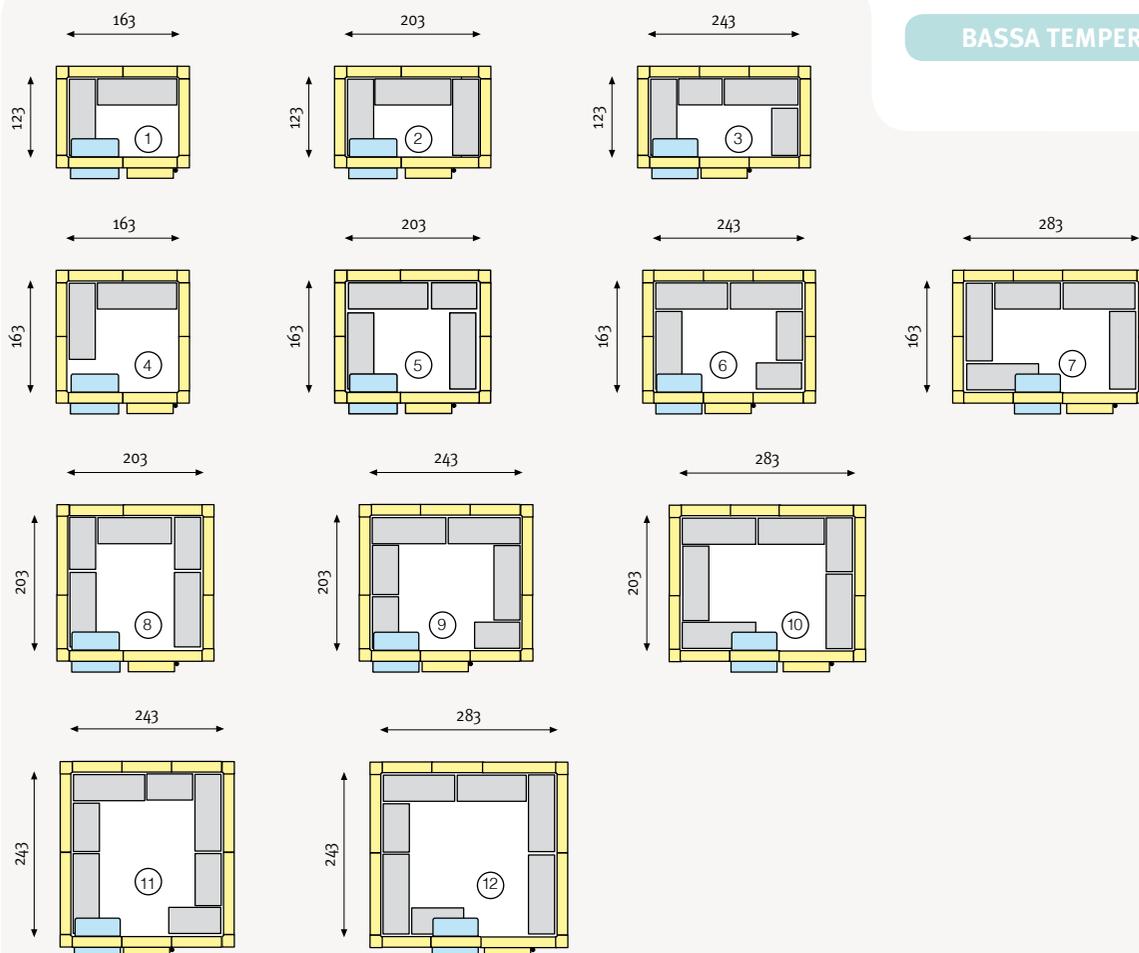
TEMPERATURA NORMALE 0 °C / +2°C

Cella Codice	Dim. esterne cm	Dim. interne cm	Vol. interno m <sup>3</sup>	Monoblocco Codice	Scaffale Codice
① MIKLM612-16	135 x 175	123 x 163	4,1	MIFB3G PLUS	MIKLM612-16SCAF
② MIKLM612-20	135 x 215	123 x 203	5,1	MIFB7G	MIKLM612-20SCAF
③ MIKLM612-24	135 x 255	123 x 243	6,1	MIFB7G	MIKLM612-24SCAF
④ MIKLM616-16	175 x 175	163 x 163	5,4	MIFB3G PLUS	MIKLM616-16SCAF
⑤ MIKLM616-20	175 x 215	163 x 203	6,7	MIFB7G	MIKLM616-20SCAF
⑥ MIKLM616-24	175 x 255	163 x 243	8,0	MIFB13G	MIKLM616-24SCAF
⑦ MIKLM616-28	175 x 295	163 x 283	9,4	MIFB13G	MIKLM616-28SCAF
⑧ MIKLM620-20	215 x 215	203 x 203	8,4	MIFB13G	MIKLM620-20SCAF
⑨ MIKLM620-24	215 x 255	203 x 243	10,0	MIFB13G	MIKLM620-24SCAF
⑩ MIKLM620-28	215 x 295	203 x 283	11,7	MIFB13G	MIKLM620-28SCAF
⑪ MIKLM624-24	255 x 255	243 x 243	12,0	MIFB13G	MIKLM624-24SCAF
⑫ MIKLM624-28	255 x 295	243 x 283	14,0	MIFB16G	MIKLM624-28SCAF

# Minicelle in lamiera preverniciata sistema con angolari

Cella Codice	Dim. esterne cm	Dim. interne cm	Vol. interno m <sup>3</sup>	Monoblocco Codice	Scaffale Codice
① MIKLM1012-16	143 x 183	123 x 163	4,1	MIFB <sub>3</sub> N PLUS	MIKLM1012-16SCAF
② MIKLM1012-20	143 x 223	123 x 203	5,1	MIFB6N	MIKLM1012-20SCAF
③ MIKLM1012-24	143 x 263	123 x 243	6,1	MIFB13N	MIKLM1012-24SCAF
④ MIKLM1016-16	183 x 183	163 x 163	5,4	MIFB <sub>3</sub> N PLUS	MIKLM1016-16SCAF
⑤ MIKLM1016-20	183 x 223	163 x 203	6,7	MIFB13N	MIKLM1016-20SCAF
⑥ MIKLM1016-24	183 x 263	163 x 243	8,0	MIFB13N	MIKLM1016-24SCAF
⑦ MIKLM1016-28	183 x 303	163 x 283	9,4	MIFB13N	MIKLM1016-28SCAF
⑧ MIKLM1020-20	223 x 223	203 x 203	8,4	MIFB13N	MIKLM1020-20SCAF
⑨ MIKLM1020-24	223 x 263	203 x 243	10,0	MIFB13N	MIKLM1020-24SCAF
⑩ MIKLM1020-28	223 x 303	203 x 283	11,7	MIFB20N	MIKLM1020-28SCAF
⑪ MIKLM1024-24	263 x 263	243 x 243	12,0	MIFB20N	MIKLM1024-24SCAF
⑫ MIKLM1024-28	263 x 303	243 x 283	14,0	MIFB20N	MIKLM1024-28SCAF

BASSA TEMPERATURA - 18 °C / - 20 °C



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

## Minicelle in lamiera zincoplastificata

### Caratteristiche standard

- Lamiera zincoplastificata.
- Pavimento in lamiera plastificata antisdrucchiolo.
- Giunzione con gancio eccentrico zincato.
- Isolamento in poliuretano espanso.
- Portata dinamica: 250 kg su 4 ruote di gomma.
- Portata statica: 500 kg/m<sup>2</sup>.
- Altezze interne: 218, 238, 268, 288 cm.
- Spessori disponibili: 6, 8, 10, 12 cm.

### Porte

- Una vasta gamma di porte termo-isolanti su cerniere scorrevoli, "va e vieni" e flessibili, di svariate dimensioni, consente di scegliere il tipo di apertura che meglio si adatta all'utilizzo della cella.
- Anta in lamiera presso-piegata con spigoli arrotondati per una superficie lavabile.
- Raccordi cromatici.
- Maniglia interna con sblocco interno ed etichetta fosforescente.

### A richiesta

- Pavimento rivestito in acciaio inox.
- Le celle possono essere fornite anche senza pavimenti, con profilo arrotondato di base.
- Altezza delle celle diversa da quelle standard.



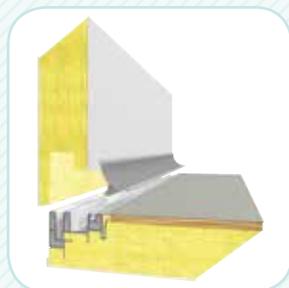
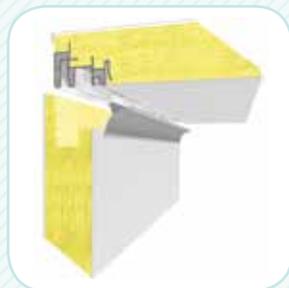
SERIE TH

SISTEMA DI SBLOCCO INTERNO

La gamma di celle frigorifere commerciali TECH-NICA SERIES offre alle attività commerciali la possibilità di conservare carni fresche, salumi, formaggi, prodotti surgelati e fiori.

Cella Codice	Dim. esterne L x P x H cm	Spessore cm	Vol. interno m <sup>3</sup>	Cella Codice	Dim. esterne L x P x H cm	Spessore cm	Vol. interno m <sup>3</sup>
RFTH1515236	150 x 150 x 230	6	4,2	RFTH2430236	240 x 300 x 230	6	14,3
RFTH1518236	150 x 180 x 230	6	5,1	RFTH2433236	240 x 330 x 230	6	15,8
RFTH1521236	150 x 210 x 230	6	6,0	RFTH2436236	240 x 360 x 230	6	17,3
RFTH1524236	150 x 240 x 230	6	6,9	RFTH2439236	240 x 390 x 230	6	18,8
RFTH1527236	150 x 270 x 230	6	7,8	RFTH2442236	240 x 420 x 230	6	20,3
RFTH1530236	150 x 300 x 230	6	8,7	RFTH2445236	240 x 450 x 230	6	21,8
RFTH1818236	180 x 180 x 230	6	6,2	RFTH2727236	270 x 270 x 230	6	14,5
RFTH1821236	180 x 210 x 230	6	7,3	RFTH2730236	270 x 300 x 230	6	16,2
RFTH1824236	180 x 240 x 230	6	8,4	RFTH2733236	270 x 330 x 230	6	17,9
RFTH1827236	180 x 270 x 230	6	9,4	RFTH2736236	270 x 360 x 230	6	19,6
RFTH1830236	180 x 300 x 230	6	10,5	RFTH2739236	270 x 390 x 230	6	21,3
RFTH1833236	180 x 330 x 230	6	11,6	RFTH2742236	270 x 420 x 230	6	22,9
RFTH1836236	180 x 360 x 230	6	12,7	RFTH3030236	300 x 300 x 230	6	18,1
RFTH2121236	210 x 210 x 230	6	8,5	RFTH3033236	300 x 330 x 230	6	20,0
RFTH2124236	210 x 240 x 230	6	9,8	RFTH3036236	300 x 360 x 230	6	21,8
RFTH2127236	210 x 270 x 230	6	11,1	RFTH3039236	300 x 390 x 230	6	23,7
RFTH2130236	210 x 300 x 230	6	12,4	RFTH3042236	300 x 420 x 230	6	25,6
RFTH2133236	210 x 330 x 230	6	13,7	RFTH3333236	330 x 330 x 230	6	22,0
RFTH2136236	210 x 360 x 230	6	15,0	RFTH3336236	330 x 360 x 230	6	24,1
RFTH2139236	210 x 390 x 230	6	16,3	RFTH3339236	330 x 390 x 230	6	26,2
RFTH2424236	240 x 240 x 230	6	11,3	RFTH3342236	330 x 420 x 230	6	28,3
RFTH2427236	240 x 270 x 230	6	12,8	RFTH3345236	330 x 450 x 230	6	30,4

## Minicelle in lamiera zincoplastificata



SERIE TH

*Ideale per conservare carni, formaggi, surgelati e fiori*

Cella Codice	Dim. esterne L x P x H cm	Spessore cm	Vol. interno m <sup>3</sup>	Cella Codice	Dim. esterne L x P x H cm	Spessore cm	Vol. interno m <sup>3</sup>
RFTH15152310	158 x 158 x 238	10	4,2	RFTH24302310	248 x 308 x 238	10	14,3
RFTH15182310	158 x 188 x 238	10	5,1	RFTH24332310	248 x 338 x 238	10	15,8
RFTH15212310	158 x 218 x 238	10	6,0	RFTH24362310	248 x 368 x 238	10	17,3
RFTH15242310	158 x 248 x 238	10	6,9	RFTH24392310	248 x 398 x 238	10	18,8
RFTH15272310	158 x 278 x 238	10	7,8	RFTH24422310	248 x 428 x 238	10	20,3
RFTH15302310	158 x 308 x 238	10	8,7	RFTH24452310	248 x 458 x 238	10	21,8
RFTH18182310	188 x 188 x 238	10	6,2	RFTH27272310	278 x 278 x 238	10	14,5
RFTH18212310	188 x 218 x 238	10	7,3	RFTH27302310	278 x 308 x 238	10	16,2
RFTH18242310	188 x 248 x 238	10	8,4	RFTH27332310	278 x 338 x 238	10	17,9
RFTH18272310	188 x 278 x 238	10	9,4	RFTH27362310	278 x 368 x 238	10	19,6
RFTH18302310	188 x 308 x 238	10	10,5	RFTH27392310	278 x 398 x 238	10	21,3
RFTH18332310	188 x 338 x 238	10	11,6	RFTH27422310	278 x 428 x 238	10	22,9
RFTH18362310	188 x 368 x 238	10	12,7	RFTH30302310	308 x 308 x 238	10	18,1
RFTH21212310	218 x 218 x 238	10	8,5	RFTH30332310	308 x 338 x 238	10	20,0
RFTH21242310	218 x 248 x 238	10	9,8	RFTH30362310	308 x 368 x 238	10	21,8
RFTH21272310	218 x 278 x 238	10	11,1	RFTH30392310	308 x 398 x 238	10	23,7
RFTH21302310	218 x 308 x 238	10	12,4	RFTH30422310	308 x 428 x 238	10	25,6
RFTH21332310	218 x 338 x 238	10	13,7	RFTH33332310	338 x 338 x 238	10	22,0
RFTH21362310	218 x 368 x 238	10	15,0	RFTH33362310	338 x 368 x 238	10	24,1
RFTH21392310	218 x 398 x 238	10	16,3	RFTH33392310	338 x 398 x 238	10	26,2
RFTH24242310	248 x 248 x 238	10	11,3	RFTH33422310	338 x 428 x 238	10	28,3
RFTH24272310	248 x 278 x 238	10	12,8	RFTH33452310	338 x 458 x 238	10	30,4

## Minicelle in vetroresina

### Caratteristiche standard

- Rivestimenti in laminato di vetroresina gelcoat.
- Pavimento in lamiera inox antisdrucchiolo.
- Giunzione con gancio eccentrico zincato.
- Isolamento in poliuretano espanso.
- Portata dinamica: 250 kg su 4 ruote di gomma.
- Portata statica: 500 kg/m<sup>2</sup>.
- Altezze interne: 218, 238, 268, 288 cm.
- Spessori disponibili: 6, 8, 10, 12 cm.

### Porte

- Vasta gamma di porte termo-isolanti su cerniere scorrevoli, "va e vieni" e flessibili, di svariate dimensioni, consente di scegliere il tipo di apertura che meglio si adatta all'utilizzo della cella.
- Anta in vetroresina opaca liscia e bordata con profili di alluminio anodizzato arrotondato per una superficie lavabile.
- Raccordi cromatici.
- Maniglia interna con sblocco interno ed etichetta fosforescente.

### A richiesta

- Le celle possono essere fornite anche senza pavimenti, con profilo arrotondato di base.
- Altezza delle celle diversa da quelle standard.



SERIE VT

Ideale per la conservazione del pesce

Cella Codice	Dim. esterne L x P x H cm	Spessore cm	Vol. interno m <sup>3</sup>	Cella Codice	Dim. esterne L x P x H cm	Spessore cm	Vol. interno m <sup>3</sup>
RFVT1515236	150 x 150 x 230	6	4,2	RFVT2430236	240 x 300 x 230	6	14,3
RFVT1518236	150 x 180 x 230	6	5,1	RFVT2433236	240 x 330 x 230	6	15,8
RFVT1521236	150 x 210 x 230	6	6,0	RFVT2436236	240 x 360 x 230	6	17,3
RFVT1524236	150 x 240 x 230	6	6,9	RFVT2439236	240 x 390 x 230	6	18,8
RFVT1527236	150 x 270 x 230	6	7,8	RFVT2442236	240 x 420 x 230	6	20,3
RFVT1530236	150 x 300 x 230	6	8,7	RFVT2445236	240 x 450 x 230	6	21,8
RFVT1818236	180 x 180 x 230	6	6,2	RFVT2727236	270 x 270 x 230	6	14,5
RFVT1821236	180 x 210 x 230	6	7,3	RFVT2730236	270 x 300 x 230	6	16,2
RFVT1824236	180 x 240 x 230	6	8,4	RFVT2733236	270 x 330 x 230	6	17,9
RFVT1827236	180 x 270 x 230	6	9,4	RFVT2736236	270 x 360 x 230	6	19,6
RFVT1830236	180 x 300 x 230	6	10,5	RFVT2739236	270 x 390 x 230	6	21,3
RFVT1833236	180 x 330 x 230	6	11,6	RFVT2742236	270 x 420 x 230	6	22,9
RFVT1836236	180 x 360 x 230	6	12,7	RFVT3030236	300 x 300 x 230	6	18,1
RFVT2121236	210 x 210 x 230	6	8,5	RFVT3033236	300 x 330 x 230	6	20,0
RFVT2124236	210 x 240 x 230	6	9,8	RFVT3036236	300 x 360 x 230	6	21,8
RFVT2127236	210 x 270 x 230	6	11,1	RFVT3039236	300 x 390 x 230	6	23,7
RFVT2130236	210 x 300 x 230	6	12,4	RFVT3042236	300 x 420 x 230	6	25,6
RFVT2133236	210 x 330 x 230	6	13,7	RFVT3333236	330 x 330 x 230	6	22,0
RFVT2136236	210 x 360 x 230	6	15,0	RFVT3336236	330 x 360 x 230	6	24,1
RFVT2139236	210 x 390 x 230	6	16,3	RFVT3339236	330 x 390 x 230	6	26,2
RFVT2424236	240 x 240 x 230	6	11,3	RFVT3342236	330 x 420 x 230	6	28,3
RFVT2427236	240 x 270 x 230	6	12,8	RFVT3345236	330 x 450 x 230	6	30,4

SERIE VT



VASTA GAMMA DI PORTE TERMO-ISOLANTI

Il rivestimento con laminato di vetroresina gelcoat rappresenta la soluzione migliore nel caso in cui siano richieste brillantezza e flessibilità, resistenza agli agenti chimici - atmosferici e ai raggi UV. Le caratteristiche "norm-food" del gelcoat permettono alle celle frigorifere Vitru-Tech series di essere poste a contatto con gli alimenti, oltre alla possibilità di facili riparazioni in caso di graffi o rotture accidentali.

Cella Codice	Dim. esterne L x P x H cm	Spessore cm	Vol. interno m <sup>3</sup>	Cella Codice	Dim. esterne L x P x H cm	Spessore cm	Vol. interno m <sup>3</sup>
RFVT15152310	158 x 158 x 238	10	4,2	RFVT24302310	248 x 308 x 238	10	14,3
RFVT15182310	158 x 188 x 238	10	5,1	RFVT24332310	248 x 338 x 238	10	15,8
RFVT15212310	158 x 218 x 238	10	6,0	RFVT24362310	248 x 368 x 238	10	17,3
RFVT15242310	158 x 248 x 238	10	6,9	RFVT24392310	248 x 398 x 238	10	18,8
RFVT15272310	158 x 278 x 238	10	7,8	RFVT24422310	248 x 428 x 238	10	20,3
RFVT15302310	158 x 308 x 238	10	8,7	RFVT24452310	248 x 458 x 238	10	21,8
RFVT18182310	188 x 188 x 238	10	6,2	RFVT27272310	278 x 278 x 238	10	14,5
RFVT18212310	188 x 218 x 238	10	7,3	RFVT27302310	278 x 308 x 238	10	16,2
RFVT18242310	188 x 248 x 238	10	8,4	RFVT27332310	278 x 338 x 238	10	17,9
RFVT18272310	188 x 278 x 238	10	9,4	RFVT27362310	278 x 368 x 238	10	19,6
RFVT18302310	188 x 308 x 238	10	10,5	RFVT27392310	278 x 398 x 238	10	21,3
RFVT18332310	188 x 338 x 238	10	11,6	RFVT27422310	278 x 428 x 238	10	22,9
RFVT18362310	188 x 368 x 238	10	12,7	RFVT30302310	308 x 308 x 238	10	18,1
RFVT21212310	218 x 218 x 238	10	8,5	RFVT30332310	308 x 338 x 238	10	20,0
RFVT21242310	218 x 248 x 238	10	9,8	RFVT30362310	308 x 368 x 238	10	21,8
RFVT21272310	218 x 278 x 238	10	11,1	RFVT30392310	308 x 398 x 238	10	23,7
RFVT21302310	218 x 308 x 238	10	12,4	RFVT30422310	308 x 428 x 238	10	25,6
RFVT21332310	218 x 338 x 238	10	13,7	RFVT33332310	338 x 338 x 238	10	22,0
RFVT21362310	218 x 368 x 238	10	15,0	RFVT33362310	338 x 368 x 238	10	24,1
RFVT21392310	218 x 398 x 238	10	16,3	RFVT33392310	338 x 398 x 238	10	26,2
RFVT24242310	248 x 248 x 238	10	11,3	RFVT33422310	338 x 428 x 238	10	28,3
RFVT24272310	248 x 278 x 238	10	12,8	RFVT33452310	338 x 458 x 238	10	30,4

## Armadio refrigerato con monoblocco

### Caratteristiche standard

- Pannelli angolari: rivestimento in lamiera plastificata atossica.
- Isolazione in poliuretano densità 38-40 kg/m<sup>3</sup>  
S6 K=0,336 W/m<sup>2</sup>K  
S10 K=0,208 W/m<sup>2</sup>K
- Altezze interne disponibili: 203 cm e 243 cm.
- Spessori disponibili: 6 cm (mod. S6) e 10 cm (mod. S10) per entrambe le altezze.
- Serraggio: con fasteners a doppio aggancio e sistema di centraggio FAST-FIT.
- Porte: luce netta 61 x 172 cm (mod. SP6 o SN6).
- Chiusura con chiave.
- Pavimento con finitura interna arrotondata.
- Illuminazione interna (su FB).

### Accessori

- › MI Set portateglie passo 7,0
- › MI Set portateglie passo 3,5
- › MI Set 3 griglie
- › MI 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.



SERIE KLA

Spessori disponibili: 6 cm (S6) e 10 cm (S10)



MONOBLOCCO

TEMPERATURA NORMALE 0 °C / +2°C

Cella Codice	Dim. esterne cm	Dim. interne cm	Vol. interno litri	Monoblocco Codice
MIKLA13 S6 hi 203	95 x 95	83 x 83	1.398	MIFBS4G
MIKLA27 S6 hi 203	95 x 175	83 x 163	2.747	MIFBS4G
MIKLA40 S6 hi 203	95 x 255	83 x 243	4.095	MIFBS7G
MIKLA13 S6 hi 243	95 x 95	83 x 83	1.674	MIFB7G
MIKLA27 S6 hi 243	95 x 175	83 x 163	3.288	MIFB7G
MIKLA40 S				



**GROSSIMPIANTI**  
FORNITURE ALBERGHIERE

FROSINONE - SHOWROOM  
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone  
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810

LATINA - SHOWROOM  
Via Piave, 8 04100 Latina  
Tel./Fax 0773 690699

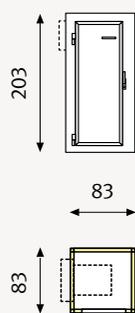
ROMA  
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma  
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

# Armadio refrigerato con monoblocco

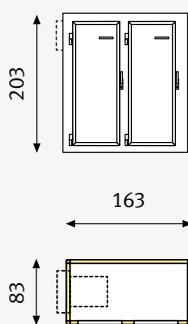
BASSA TEMPERATURA - 18 °C / - 20 °C

Cella Codice	Dim. esterne cm	Dim. interne cm	Vol. interno litri	Monoblocco Codice
MIKLA13N S10 hi 203	103 x 103	83 x 83	1.398	MIFBS5N
MIKLA27N S10 hi 203	103 x 183	83 x 163	2.747	MIFBS5N
MIKLA40N S10 hi 203	103 x 263	83 x 243	4.095	MIFBS6N
MIKLA13N S10 hi 243	103 x 103	83 x 83	1.674	MIFB5N
MIKLA27N S10 hi 243	103 x 183	83 x 163	3.288	MIFB5N
MIKLA40N S10 hi 243	103 x 263	83 x 243	4.901	MIFB6N

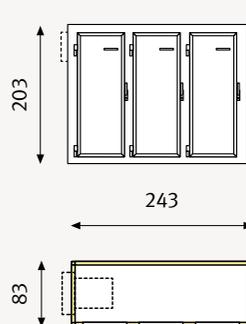
MIKLA 13 S6 hi 203  
MIKLA 13N S10 hi 203



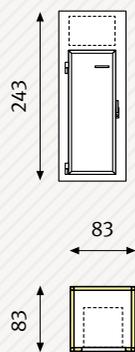
MIKLA 27 S6 hi 203  
MIKLA 27N S10 hi 203



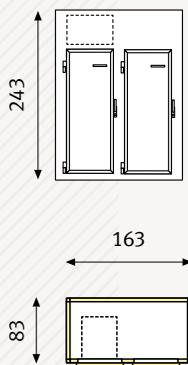
MIKLA 40 S6 hi 203  
MIKLA 40N S10 hi 203



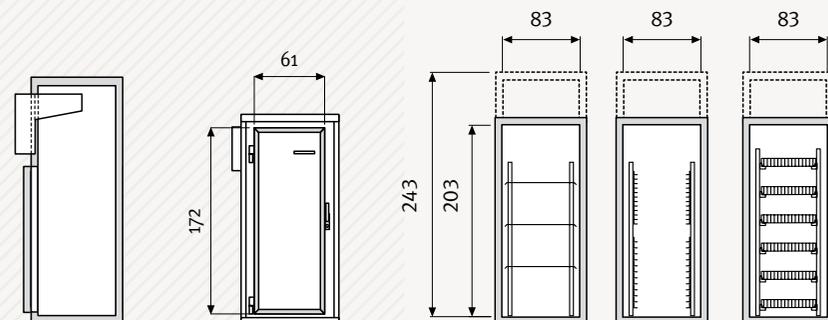
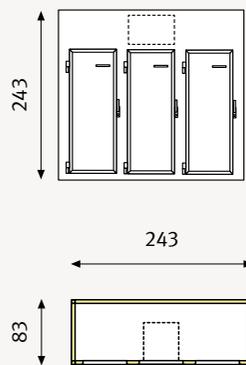
MIKLA 13 S6 hi 243  
MIKLA 13N S10 hi 243



MIKLA 27 S6 hi 243  
MIKLA 27N S10 hi 243



MIKLA 40 S6 hi 243  
MIKLA 40N S10 hi 243



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



Armadio refrigerato ventilato a doppio vano disponibile in diverse configurazioni, in fase di ordine, per ciascun vano per molteplici usi:

- TN - Conservazione prodotti freschi
- BT - Conservazione cibi surgelati
- WC - Refrigerazione vini
- ST - Stagionatura salumi e formaggi



product by **PFM**

- Armadio in rovere massello isolato con poliuretano espanso ad alta densità e rivestimento interno con guscio monolitico termoformato plastico per alimenti.
- Sportelli singoli o doppi sovrapposti su ciascun vano, ciechi e o vetrati
- Guarnizioni magnetiche
- Vetri temperati a doppia camera e riscaldati nella versione a bassa temperatura
- Sistema riscaldamento a recupero di calore intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa.
- Maniglia cromata a scrocco vintage
- Due gruppi refrigerati indipendenti
- Refrigerazione ventilata e gruppi incorporati
- Evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere massimo spazio disponibile
- Controllo elettronico delle temperature, umidità (solo versione ST) e luci tramite pannello di comando digitale a touch screen
- Sbrinamento automatico a recupero di calore
- Funzione Blast Freezer
- Evaporatore automatico dell'acqua di condensa
- Luce interna a led RGB con accensione automatica/manuale/programmata
- Regolazione tonalità ed intensità della luce dal pannello touch screen





Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri	Modello
PFCL2CCTN/TN	Armadio refrigerato ventilato a doppio vano	1.660 x 710 x 2.060	500	CLASSIC 2CC TN/TN
PFCO2VVTN/TN	Armadio refrigerato ventilato a doppio vano	1.660 x 710 x 2.060	500	CONTEMPORARY 2VV TN/TN
PFCO4CCCTN/TN	Armadio refrigerato ventilato a doppio vano	1.660 x 710 x 2.060	500	CONTEMPORARY 4CCCC TN/TN
PFCO4CVVCTN/TN	Armadio refrigerato ventilato a doppio vano	1.660 x 710 x 2.060	500	CONTEMPORARY 4CVVC TN/TN

Disponibili anche in altre composizioni e finiture

