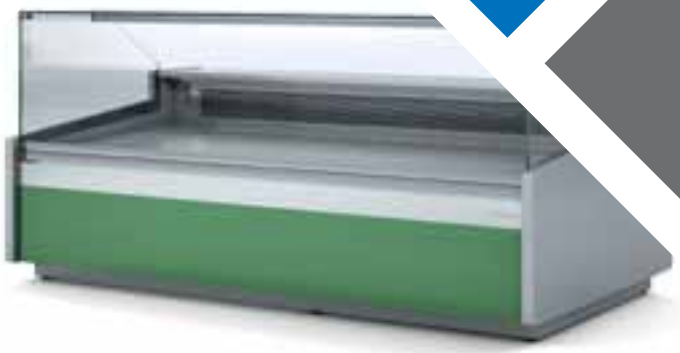




PRIX
IMBATTABLES
TOUTE L'ANNEE
Appareils et service
de qualité

Comparez !!

Catalogue
2023/1



FROID GASTRONOMIQUE

Import et vente directe
Livraison en 48h !

AKTION
INOX

www.aktion-inox.ch
Tél. 026 660 00 33

Société suisse
E-mail : info@aktion-inox.ch

QUI SOMMES-NOUS ?

Société suisse établie à Fribourg, dont les fondateurs et le personnel ont une longue expérience du secteur gastronomique et du froid en Suisse

QUE VENDONS-NOUS ?

Uniquement une sélection d'appareils très fiables et fonctionnels, offrant le meilleur rapport qualité/prix. Certains fabricants italiens comme Tecnodom ou Mondial Group sont mondialement connus

A QUI S'ADRESSENT CES APPAREILS ?

En priorité aux restaurants, hôtels, boulangeries, et toutes sociétés dans le secteur de l'alimentation

COMMENT POUVONS-NOUS VOUS OFFRIR DES PRIX SI BAS ?

Tout notre concept est basé sur l'optimisation et l'économie des coûts à tous les niveaux, dont nous vous faisons profiter. Une rationalisation low-cost unique en Suisse.

1) Achats en grande quantité par containers, directement aux usines, sans intermédiaires (exceptionnellement pour compenser des ruptures, on a des partenaires grossistes en Suisse).
2) Appartenance à un groupement d'achat international, pour acheter au prix le plus bas
3) Très grands volumes de vente permettant des taux de marge très bas
4) Structure de fonctionnement très légère, réduction des frais fixes de personnel, sous-traitance de certaines activités à des partenaires sérieux. Pas de frais publicitaires inutiles.
5) Paiements exigés à l'avance, pour éviter de répercuter des pertes sur débiteurs (fréquentes dans la branche), sur vos prix... !

NOTRE PARI REUSSI : PROPOSER LES PLUS BAS PRIX DU MARCHE ! ET UN SERVICE SUPERIEUR :

- Livraison de la plupart des appareils du stock en Suisse dans les 48h
- La plupart des pièces détachées aussi en stock !
- Le chauffeur rentre les appareils dans le local avec l'aide du client
- le transport est inclus dans nos prix
- 2 ans de garantie sur les pièces uniquement. Garantie 2 ans pièces et main d'oeuvre : Prix + 15%
- Organisation de la reprise de vieux appareils en inox (sur devis)
- Nos appareils sont prêts à brancher avec adaptateurs prises suisses
- Un conseiller technique se tient à votre disposition

Si vous trouvez moins cher ailleurs, appelez-nous !!!

Nombreux autres appareils disponibles, demandez-nous une offre !

Comment faire pour commander ?

1) sélectionner les appareils qui vous intéressent dans notre catalogue

2) Nous appeler pour discuter des modalités. Nous vous informerons en détail sur les produits, leurs disponibilités selon notre stock actuel, les éventuelles options et couleurs des appareils en stock (cela change régulièrement), la possibilité ou non de voir l'appareil en showroom, etc.

3) Nous fournir : votre adresse e-mail, vos coordonnées complètes (+ l'adresse de livraison si différente de l'adresse de facturation). Informez-nous sur vos préférences de livraison (matin ou après-midi) et S'il y a des difficultés de livraison (rue fermée pour un marché, escalier, portes étroites, travaux, etc.

4) Ensuite, nous enverrons une confirmation de commande écrite avec nos coordonnées bancaires pour le paiement et nos conditions de vente complètes. Si les appareils sont en stock (la plupart le sont), la livraison intervient 24 à 48h après réception de votre paiement sur notre compte Postfinance. Sinon, nous vous informerons du délai immédiatement.

5) la grande majorité des appareils peuvent être installés et mis en fonction par le client. Une intervention d'un technicien est toujours possible, auquel cas nous vous faisons au préalable un devis pour cette prestation qui sera facturée. Les chambres froides sont toujours livrées et montées.

DE TRES NOMBREUX AUTRES MODELES DISPONIBLES SUR DEMANDE (HORS CATALOGUE)

Demandez-nous des offres
Toujours à un prix imbattable !

Convient à boissons et food divers

Transport Fr. 90.-/appareil



BC85WHITE
+2+10°C
Statique, dég.auto
LED, R600a
Serrure
503x567x775H

Fr. 820.-



BC85W/FAN
+2+10°C
Ventilé, dég.auto
LED, R600a
Serrure
503x567x775H

Fr. 880.-



BC145W/FAN
+2+10°C
Ventilé, dégiv.auto
LED, R600a
Serrure
503x567x850H

Fr. 895.-

Transport Fr. 120.-/appareil



FS1220
+2+10°C
Ventilé, dég.auto
LED, R600a
Serrure
595x640x1315H

Fr. 1'250.-



FS1280
+2+10°C
Ventilé, dég.auto
LED, R600a
Serrure
595x640x1635H

Fr. 1'330.-



FS1380
+2+10°C
Ventilé, dég.auto
LED, R600a
Serrure
595x640x1840H

Fr. 1'430.-

PETITS CONGELATEURS Pas GN

Transport Fr. 90.-/appareil



UF50G
-12-24°C
Statique
Dégivrage manuel
LED, R290
Serrure
570x530x520H

Fr. 1'190.-



UF50GCP
-12-24°C
Statique
Dégivrage manuel
LED, R290
Serrure
570x530x657H

Fr. 1'470.-



UF100G
-12-24°C
Statique
Dégivrage manuel
LED, R290
Serrure
610x540x670H

Fr. 1'550.-



UF100GP
-12-24°C
Statique
Dégivrage manuel
LED, R290
Serrure
610x555x890H

Fr. 1'830.-



UF200G
-10-24°C
Statique
Dégivrage manuel
LED, R290
Serrure
600x600x850H

Fr. 1'895.-



UF200VG
-10-24°C
Ventilé
Dégivrage auto
LED, R290
Serrure
600x600x850H

Fr. 2'390.-

PETITS FRIGOS + CONGELATEURS Pas GN

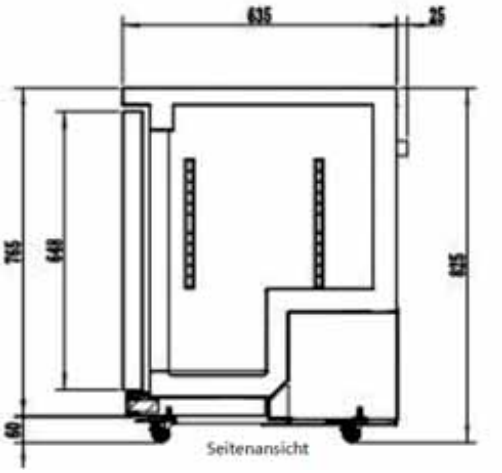
Fabriqué en Chine par une société allemande

INTERIEUR – EXTERIEUR INOX

H= 815mm

- R290 (congélation) – R600a (réfri.)
- Froid ventilé
- Serrure
- **Tropicalisé 43°c**
- Classe climatique 5
- Dégivrage automatique (congélation gaz chaud)
- Joint magnétique
- Sur roulettes
- Thermostat protégé contre Projections de liquide
- 2 grilles fournies (max 18kg/grille)
- Classe énergétique A+ (frigo), B (congélateur)





EN STOCK ou délai livraison 5-10 jours

Type	Dimensions LxPxH	Temp.	Porte	Prix	Transport Prix
en stock **27KMBC24TN**	605x635x815H	+2°/+8°c	pleine	1'295.-	100.-
en stock **27KMBC24BT**	605x635x815H	-17°/-22°c	pleine	1'450.-	100.-

Fabriqué en Chine par une société allemande



MBC24R



MBC24F



MBC24G



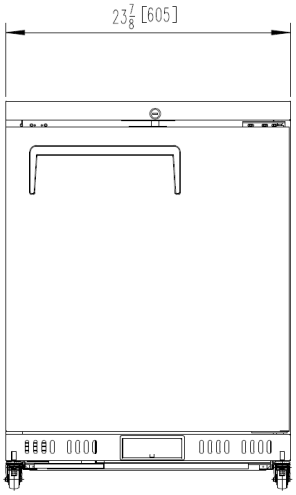
MBC24FG

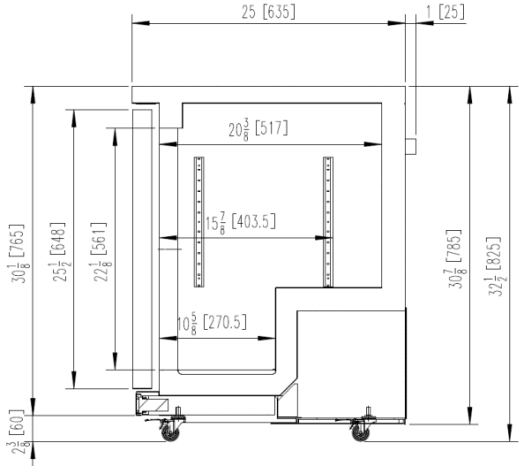
Eigenschaften:

- Außen- und Innenkonstruktion aus Edelstahl
- Kühlmittel R290 / R600a
- Selbstschließende und arretierende Tür
- Leistungsstarker Kompressor
- Türschloss
- Magnetische Türdichtungen
- Spritzwassergeschützte Abdeckung für Bedienfeld
- Klimaklasse 5 Produkt

Modell	Beschreibung	Listenpreis
MBC24R	Eintüriger Kühlschränk	Siehe aktuelle Preisliste
MBC24F	Eintüriger Tiefkühlschränk	Siehe aktuelle Preisliste
MBC24G	Kühlschränk mit Glastür	Siehe aktuelle Preisliste
MBC24FG	Tiefkühlschränk mit Glastür	Siehe aktuelle Preisliste

Fabriqué en Chine par une société allemande





Modell	MBC24R	MBC24F	MBC24G	MBC24FG
Außenmaß (BxTxH) mm	605 x 635 x 785	605 x 635 x 785	605 x 635 x 785	606 x 635 x 785
Innenmaß (BxTxH) mm	495 x 517 x 561	495 x 517 x 561	495 x 517 x 561	495 x 517 x 561
Verpackungsmaß (BxTxH) mm	669 x 714 x 962	669x 714 x 962	669 x 714 x 962	669 x 714 x 962
Roste Abmessungen mm	380 x 475	380 x 475	380 x 475	380 x 475
Anzahl Roste	2	2	2	2
Ladekapazität pro Rost (Kg)	18	18	18	18
Inhalt (L) Brutto/Netto	145/55	145/55	145	105
Gewicht Netto (Kg)	48	52	53	57
Gewicht Brutto (Kg)	58	62	63	68
Stromversorgung	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
Anschlußwert (Watt)	150	300	150	530
Elektrischer Strom (A)	0.8	1.4	0.8	2.8
KWh / Jahr	281	978	621	2011
Energie Effizienzklasse	A+	C	-	-
Klimaklasse	5	5	5	4
Abtauung	Verdunstung	Heißluftgas	Verdunstung	Heißluftgas
Kühlmittel / Menge	R600a / 50g	R290 / 50g	R600a / 50g	R290 / 60g
Kühlart	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft
Innentemperatur(°C)	-2°C bis +8°C	-22°C bis -17°C	-2°C bis +8°C	-20°C bis -17°C
Isolierung	Polyurethanschaum	Polyurethanschaum	Polyurethanschaum	Polyurethanschaum
Schaumstoff	C5H10	C5H10	C5H10	C5H10
Rollen	4	4	4	4
Innen / Außenenverkleidung	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl	AISI 304 mit schwarz gerahmter Glastür	AISI 304 mit schwarz gerahmter Glastür
Beleuchtung	Nein	Nein	Nein	Nein
Türschloss	Ja	Ja	Ja	Ja

ARMOIRES GN1/1

Réfrigération - Congélation

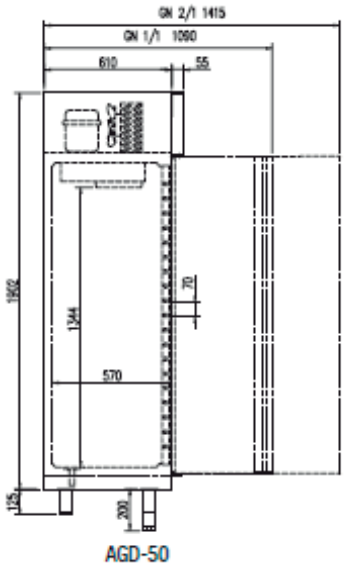


- Inox AISI304
- Portes pouvant êtres inversées
- Version vitrée – double vitrage
- Pieds réglables 125-200mm
- Ventilé
- Classe énergétique D réfri. et E congél.
- Évaporation automatique eau dégivrage
- Évaporateur traité corrosion
- Arrêt ventilation à l'ouverture de porte
- Éclairage sur modèle vitré
- Température ambiante 32°c
- R290

  230V

  Dotation 3 grilles, 3 paires de glissières

Made in EU



Accessoires

- Grilles GN1/1 Fr. 40.-
- Glissières Fr. 50.-
- Roulettes Fr. 150.-

AGVD-50 = porte vitrée

Délai livraison 4 semaines

transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Temp.	Vol.	Conso. W	
AGD-50	460x665x2075H	-2°/+8°c	303	201	2'185.-
EN STOCK AGND-50	460x665x2075H	-15°/-20°c	303	432	2'765.-
AGVD-50	460x665x2075H	-2°/+8°c	303	213	2'385.-



Qualité, Design et Innovation

En tant que spécialiste en matière de réfrigérateurs et congélateurs, Liebherr vous propose un large choix d'appareils spéciaux robustes conçus pour une utilisation professionnelle. La qualité exceptionnelle, le design intemporel et les innovations dont bénéficient nos produits sont le résultat de notre longue expérience dans la fabrication de réfrigérateurs modernes. Avec leur appareil Liebherr, nos clients profitent quotidiennement de la compétence que nous avons acquise dans le secteur professionnel au fil des décennies.

Qualité
Depuis plus de 60 ans, la marque Liebherr est synonyme de réfrigérateurs et congélateurs novateurs et de grande qualité. Nous nous concentrons sur la conception, le développement, la fabrication et la commercialisation de produits innovants d'une qualité exceptionnelle. Nous réalisons de nouvelles idées de produits aussi bien pour le stockage sûr et parfait de denrées alimentaires que pour celui d'échantillons sensibles, de médicaments ou de matériels de recherche en laboratoires. Nous connaissons les exigences spéciales du secteur et savons ce qui importe pour que vous puissiez faire confiance 24 heures sur 24 et 365 jours par an à votre réfrigérateur professionnel. Dès le stade de développement, nous contrôlons tous les composants mécaniques et électroniques de la technique du froid pour garantir leur bon fonctionnement durable et nous nous assurons de la fiabilité et sécurité de fonctionnement optimales des appareils. Un exemple : les charnières de portes doivent être soumises à un minimum de 100 000 cycles d'ouverture, ce qui correspond à une utilisation de plus de 15 ans. Une réception visuelle de la qualité de finition est également effectuée. Nous garantissons ainsi la parfaite compatibilité de tous les composants : pour un maximum de fonctionnalité et d'efficacité.

Design
Les appareils Liebherr destinés à un usage professionnel se distinguent par une combinaison particulière d'esthétique et de fonctionnalité. Grâce à leur design élégant et intemporel, les réfrigérateurs et congélateurs répondent aux exigences esthétiques les plus élevées. L'aspect haut de gamme de nos appareils professionnels apparaît dans de nombreux détails : de leur finition en inox à l'équipement de leur intérieur en passant par leurs matériaux de grande qualité. Grâce à leur design homogène, nos appareils professionnels sont faciles à combiner entre eux et sont un plaisir pour les yeux.

Innovation
Nous accordons une grande importance au perfectionnement permanent de nos produits de qualité. C'est pourquoi tous les sites de production Liebherr disposent de centres de développement modernes au personnel hautement qualifié. Nous misons sur la recherche et le développement parce que nous sommes certains que c'est la seule manière d'offrir durablement la meilleure qualité à nos clients et d'être à la hauteur de nos propres exigences. Notre objectif est d'être « best in class » sur tous les plans. Que ce soit en matière de technique du froid, de confort ou de sécurité, l'innovation a toujours été l'un des principaux piliers de notre histoire et le restera également à l'avenir. C'est avec ardeur et passion que nous nous appliquons à intégrer les innovations à nos appareils afin d'établir de nouveaux standards dans le domaine des réfrigérateurs et congélateurs professionnels. Grâce à leur système électronique de pointe et à leurs circuits de refroidissement optimisés, nos appareils pour usage professionnel sont très efficaces et contribuent grandement à assurer la durabilité économique et écologique.

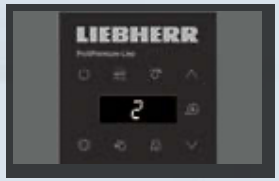
GARANTIE TOTALE DE 5 ANS

Aperçu des avantages

La carrosserie des GKPv 1490 / GKPv 1470 / GGPv 1490 / GGPv 1470 peut être démontée et réassemblée pour les situations de livraison difficiles. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié. Contactez le service commercial pour plus d'informations.



Le bandeau de compartiment moteur rabattable et démontable permet un accès facile lors de travaux de maintenance ou **d'entretien**.



Les composants électroniques précis et les composants frigorifiques de haute qualité garantissent **un rendement énergétique maximal**. Une alarme visuelle et sonore signale toute augmentation de température incontrôlée et toute perte de froid.

Valve de compensation de pression pour une ouverture aisée des portes.

Associé à des compresseurs extrêmement efficaces, **le réfrigérant écologique R 290** est performant, il permet même de réaliser des économies d'énergie.

Le dégivrage au gaz chaud en fonction des besoins réduit la durée de dégivrage à env. 10 minutes et diminue les dépenses d'énergie.

L'interface serielle RS 485 et un contact sans potentiel permetant de relayer avec un système de documentation et d'alarme.

Pour **augmenter** la **capacité utile** de la cuve intérieure, les éléments fonctionnels tels que les ventilateurs et l'évaporateur sont placés hors de l'espace frigorifique.

La **cuve intérieure Gastronorm 2/1 emboutie** en acier inox, sans éléments fonctionnels gênants, augmente le volume intérieur utile et est facile à nettoyer.



Deux ventilateurs très performants permettent de réduire la consommation d'énergie et garantissent une répartition optimale du froid via le système de ventilation Liebherr.



L'habillage en acier inox à parois latérales monoblocs et couche d'isolation de 83 mm ne présente aucune fente, ce qui le rend particulièrement hygiénique et facile à entretenir.

La **charnière de porte** peut être **échangée** sans composant supplémentaire et permet d'adapter les appareils à tout emplacement.



La **cuve de fond, emboutie** en une pièce, possède de grands rayons pour faciliter le nettoyage et une évacuation des eaux pour une hygiène optimale.

La **porte à fermeture automatique** avec joint magnétique facilement réversible ferme de façon particulièrement étanche et empêche toute perte de froid inutile. Intégrée sur toute la hauteur de la porte, la poignée ergonomique garantit un grand confort d'ouverture.



Pédale intégrée pour une ouverture de porte confortable, même lorsqu'aucune main n'est libre.

Des pieds réglable en hauteur de série facilitent le nettoyage, même sous l'appareil.



GKPv 6590

GARANTIE TOTALE DE 5 ANS

Prix livré hors TVA







Réfrigérateurs GN 2/1 avec réfrigération dynamique	**GKPv 6590** ProfiPremiumline	**GKPv 1490** ProfiPremiumline	**GKPv 1470** ProfiLine	**GKPv 6570** ProfiLine	**GKPv 6577** ProfiLine
	Frs 4'878.- au lieu de Frs 6'118.-		**Frs 6'438.-** au lieu de Frs 8'161.-	**Frs 3'888.-** au lieu de Frs 5'376.-	
Capacité brute / utile	597 / 465 l	1361 / 1056 l	1361 / 1056 l	597 / 465 l	596 / 464 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	700 / 830 / 2120	1430 / 830 / 2120	1430 / 830 / 2120	700 / 830 / 2120	700 / 838 / 2120
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	510 / 650 / 1550	1236 / 650 / 1550	1236 / 650 / 1550	510 / 650 / 1550	510 / 650 / 1550
Classe énergétique [1]	A	C	C	B	C
Consommation électrique en 365 jours	336 kWh	1084 kWh	1031 kWh	406 kWh	578 kWh
Classe climatique	5	5	5	5	5
Température ambiante [2]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
Niveau sonore	58 dB(A)	58 dB(A)	58 dB(A)	58 dB(A)	60 dB(A)
Puissance	4,0 A / 150 W	4,0 A / 250 W	4,0 A / 250 W	4,0 A / 150 W	4,0 A / 150 W
Fréquence / tension	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	dynamique / automatique	dynamique / automatique	dynamique / automatique	dynamique / automatique	dynamique / automatique
Plage de température	–2 °C jusqu'à +15 °C	–2 °C jusqu'à +15 °C	–2 °C jusqu'à +15 °C	–2 °C jusqu'à +15 °C	–2 °C jusqu'à +15 °C
Gastronorm	GN 2/1, 530 × 650 mm (longitudinal)	GN 2/1, 530 × 650 mm (longitudinal)	GN 2/1, 530 × 650 mm (longitudinal)	GN 2/1, 530 × 650 mm (longitudinal)	GN 2/1, 530 × 650 mm (longitudinal)
Matériau de l'habillage / couleur	acier inox / acier inox	acier inox / acier inox	acier inox / acier inox	acier inox / acier inox	acier inox / acier inox
Matériau de la porte	acier inox	acier inox	acier inox	acier inox	acier inox
Matériau de la cuve intérieure	acier nickel chrome	acier nickel chrome	acier nickel chrome	acier nickel chrome	acier nickel chrome
Type de commande	Régulation électronique	Régulation électronique	Régulation électronique	Régulation électronique	Régulation électronique
Affichage de la température	digital	digital	digital	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore	optique et sonore	optique et sonore	optique et sonore
Interface / contact sans potentiel	RS 485 / oui	RS 485 / oui	RS 485 optional / –	RS 485 optional / –	RS 485 optional / –
Surfaces de rangement réglables	4	8	8	4	4
Matériau des surfaces de rangement	Grilles en acier nickel chrome	Grilles en acier nickel chrome	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	60 kg	60 kg	60 kg	60 kg
Pieds réglables en hauteur	120 – 170 mm	120 – 170 mm	120 – 170 mm	120 – 170 mm	120 – 170 mm
Poignée	Profilée intégrée	Profilée intégrée	Profilée intégrée	Profilée intégrée	Profilée intégrée
Pédale d'ouverture	oui	oui			
Serrure	oui	oui	oui	oui	oui
Porte à fermeture automatique	oui	oui	oui	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à gauche et à droite : fixes	à gauche et à droite : fixes	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Isolation	83 – 60 mm	83 – 60 mm	83 – 60 mm	83 – 60 mm	83 – 60 mm
Poids brut / net	129 / 113 kg	205 / 180 kg	209 / 185 kg	129 / 112 kg	132 / 115 kg
Modèle également disponible pour connexion centrale R 134a			**GKPv 1470 version 525**	**GKPv 6570 version 525**	
Accessoires					
Grilles de support CNS	7112904	7112904	7112904	7112904	7112904
Grille de support plastifiée	7112908	7112908	7112908	7112908	7112908
Rails de support en forme de U à droite / gauche		9001761 / 9001757	9001761 / 9001757		
Jeu de roulettes	9590581	9590583	9590583	9590581	9590581
Détecteur de température	9590407	9590407			
Pédale d'ouverture	9590659	9590639	9590639	9590659	9590659
Kit Side-by-Side	9901969	9901969	9901969	9901969	
Contact sans potentiel			9592748	9592748	9592748

1 Vous trouverez un aperçu exhaustif des classes d'efficacité, conformément à la directive européenne EU 2015/1094-IV, à la page 11.
2 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

GARANTIE TOTALE DE 5 ANS

Prix livré hors TVA







Congélateurs GN 2/1 avec réfrigération dynamique	**GGPv 1470** ProfiLine **Frs 7.188.-** **au lieu de Frs 9'275.-**	**GGPv 6570** ProfiLine **Frs 4'638.-** **au lieu de Frs 6'118.-**	**GGPv 6577** ProfiLine
Capacité brute / utile	1361 / 1056 l	597 / 465 l	596 / 464 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	1430 / 830 / 2120	700 / 830 / 2120	700 / 838 / 2120
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	1236 / 650 / 1550	510 / 650 / 1550	510 / 650 / 1550
Classe énergétique [1]	C	C	D
Consommation électrique en 365 jours	3333 kWh	1874 kWh	2552 kWh
Classe climatique	5	5	5
Température ambiante [2]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 290	R 290	R 290
Niveau sonore	60 dB(A)	60 dB(A)	62 dB(A)
Puissance	4,0 A / 450 W	4,0 A / 300 W	4,0 A / 300 W
Fréquence / tension	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~
Système de réfrigération	dynamique	dynamique	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique	automatique	automatique
Plage de température	–10 °C jusqu'à –26 °C	–10 °C jusqu'à –26 °C	–10 °C jusqu'à –26 °C
Gastronorm	GN 2/1, 530 × 650 mm (longitudinal)	GN 2/1, 530 × 650 mm (longitudinal)	GN 2/1, 530 × 650 mm (longitudinal)
Matériau de l'habillage / couleur	acier inox / acier inox	acier inox / acier inox	acier inox / acier inox
Matériau de la porte	acier inox	acier inox	acier inox
Matériau de la cuve intérieure	acier nickel chrome	acier nickel chrome	acier nickel chrome
Type de commande	Régulation électronique	Régulation électronique	Régulation électronique
Affichage de la température	digital	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore	optique et sonore
Interface	RS 485 optional	RS 485 optional	RS 485 optional
Surfaces de rangement réglables	8	4	4
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	60 kg	60 kg
Pieds réglables en hauteur	120 – 170 mm	120 – 170 mm	120 – 170 mm
Poignée	Profilée intégrée	Profilée intégrée	Profilée intégrée
Serrure	oui	oui	oui
Porte à fermeture automatique	oui	oui	oui
Charnières de porte	à gauche et à droite : fixes	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Isolation	83 – 60 mm	83 – 60 mm	83 – 60 mm
Poids brut / net	214 / 196 kg	137 / 120 kg	137 / 121 kg
Accessoires			
Grilles de support CNS	7112904	7112904	7112904
Grille de support plastifiée	7112908	7112908	7112908
Rails de support en forme de U à droite / gauche	9001761 / 9001757		
Jeu de roulettes	9590583	9590581	9590581
Pédale d'ouverture	9590639	9590659	9590659
Kit Side-by-Side	9901969	9901969	
Contact sans potentiel	9592746	9592746	9592746

1 Vous trouverez un aperçu exhaustif des classes d'efficacité, conformément à la directive européenne EU 2015/1094-IV, à la page 11.
2 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

GARANTIE TOTALE DE 5 ANS

Réfrigérateur GN 2/1 avec réfrigération dynamique et cuve intérieure en acier inox



Prix livré hors TVA

Congélateurs GN 2/1 avec réfrigération dynamique et cuve intérieure en acier inox



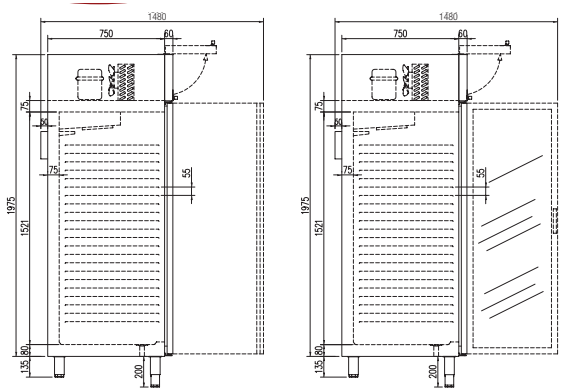


au lieu de Frs 7'233.-

Réfrigérateur GN 2/1 avec réfrigération dynamique	**GKPv 6573** ProfiLine LED	**Congélateurs GN 2/1** avec réfrigération dynamique	**GGPv 6590** ProfiPremiumline **Frs 5'538.-** No Frost	**GGPv 1490** ProfiPremiumline No Frost
Capacité brute / utile	597 / 465 l	**Capacité brute / utile**	597 / 465 l	1361 / 1056 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	700 / 830 / 2120	**Dimensions extérieures en mm** (L / P / H)	700 / 830 / 2120	1430 / 830 / 2120
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	510 / 650 / 1500	**Dimensions intérieures en mm** (L / P / H)	510 / 650 / 1550	1236 / 650 / 1550
Classe énergétique [1]	C	Classe énergétique [1]	B	C
Consommation électrique en 365 jours [2]	577 kWh	Consommation électrique en 365 jours	1165 kWh	3287 kWh
Classe climatique	5	Classe climatique	5	5
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +40 °C	Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 290	Réfrigérant	R 600a	R 290
Niveau sonore	58 dB(A)	Niveau sonore	60 dB(A)	60 dB(A)
Puissance	4,0 A / 180 W	Puissance	1,5 A / 250 W	4,0 A / 450 W
Fréquence / tension	50 Hz / 220 – 240V~	Fréquence / tension	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~
Système de réfrigération	dynamique	Système de réfrigération	dynamique	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique	Procédure de dégivrage	automatique	automatique
Plage de température	+1 °C jusqu'à +15 °C	Plage de température	–10 °C jusqu'à –26 °C	–10 °C jusqu'à –26 °C
Gastronorm	GN 2/1, 530 × 650 mm (longitudinal)	Gastronorm	GN 2/1, 530 × 650 mm (longitudinal)	GN 2/1, 530 × 650 mm (longitudinal)
Matériau de l'habillage / couleur	acier inox / acier inox	Matériau de l'habillage / couleur	acier inox / acier inox	acier inox / acier inox
Matériau de la porte	Porte vitrée isolante avec cadre acier inox	Matériau de la porte	acier inox	acier inox
Matériau de la cuve intérieure	acier nickel chrome	Matériau de la cuve intérieure	acier nickel chrome	acier nickel chrome
Type de commande	Régulation électronique	Type de commande	Régulation électronique	Régulation électronique
Affichage de la température	digital	Affichage de la température	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur	Eclairage LED commutable séparément	Interface / contact sans potentiel	RS 485 / oui	RS 485 / oui
Interface	RS 485 optional	Surfaces de rangement réglables	4	8
Surfaces de rangement réglables	4	Matériau des surfaces de rangement	Grilles en acier nickel chrome	Grilles en acier nickel chrome
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Résistance des surfaces de rangement	60 kg	60 kg
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	Pieds réglables en hauteur	120 – 170 mm	120 – 170 mm
Pieds réglables en hauteur	120 – 170 mm	Poignée	Profilée intégrée	Profilée intégrée
Poignée	Profilée intégrée	Pédale d'ouverture	oui	oui
Serrure	oui	Serrure	oui	oui
Porte à fermeture automatique	oui	Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	Charnières de porte	à droite, réversibles	à gauche et à droite : fixes
Isolation	83 – 60 mm	Isolation	83 – 60 mm	83 – 60 mm
Poids brut / net	135 / 119 kg	Poids brut / net	132 / 115 kg	213 / 189 kg
Accessoires		**Accessoires**		
Grilles de support CNS	7112904	Grilles de support CNS	7112904	7112904
Grille de support plastifiée	7112908	Grille de support plastifiée	7112908	7112908
Jeu de roulettes	9590581	Rails de support en forme de U à droite / gauche		9001761 / 9001757
Pédale d'ouverture	9590659	Jeu de roulettes	9590581	9590583
Kit Side-by-Side	9901969	Détecteur de température	9590407	9590407
Contact sans potentiel	9592748	Pédale d'ouverture	9590659	9590639
		Kit Side-by-Side	9901969	9901969

1 Vous trouverez un aperçu exhaustif des classes d'efficacité, conformément à la directive européenne EU 2015/1094-IV, à la page 11.
2 Mesure avec éclairage éteint.
3 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

GARANTIE TOTALE DE 5 ANS



AGD / AGND-75

AGVD-75

Fabriqué en Espagne

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Sistema frigorífico COMPACTO: unidad condensadora + evaporador
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal

TECHNICAL DATA

- Exterior and interior steel AISI-304
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Rear-door by stamped steel
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- COMPACT refrigeration system: condenser unit + evaporator
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Interior light only on models with glass doors

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et intérieur en acier AISI-304
- Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90º à l'ouverture)
- Fermeture à clé de série
- Contreporte en Inox encastrée
- Étagères intérieures GN 2/1 avec Fils d'acier plastifiés, réglables en hauteur.
- Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur 125 - 200 mm
- Tableau de bord et grille de ventilation du moteur amovibles
- Système Frigorifique COMPACT : unité condensatrice + évaporateur
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Contrôle digital de température et de dégivrage
- Température ambiante de travail à 32ºC
- Eclairage intérieur que sur les modèles avec portes en verre



AGD-75

LED



AGVD-75

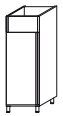
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Nivel estantes Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
AGD-75-PF	660	2130	850	-2°C +8°C	3	22	645	230 V - 50 Hz	R-290	502	243	C	5 (40ºC 40%)
AGVD-75-PF	660	2130	850	-20°C -15°C	3	22	645	230 V - 50 Hz	R-290	502	260	-	4 (30ºC 55%)
AGND-75-PF	660	2130	850	-2°C +8°C	3	22	645	230 V - 50 Hz	R-290	606	553	D	4 (30ºC 55%)

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	Grille additionnelle GN 2/1	
Set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN 1/1	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



AGD-75-PF **2'645.-**
AGND-75-PF **3'450.-**



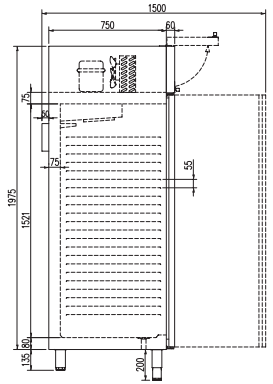
AGVD-75-PF

ARMARIO GN-2/1 ALTA EFICIENCIA REFRIGERACION Y CONGELADOS

CABINET GN-2/1 HIGH EFFICIENCY REFRIGERATION AND FROZEN

CABINET GN-2/1 RÉFRIGÉRATION HAUTE EFFICACITÉ ET CONGELÉE

Fabriqué en Espagne





AISLAMIENTO 40Kg/cm3
40Kg/cm3 INSULATION
40Kg/cm3 ISOLEMENT



DETALLE CONTRAPUERTA EMBUTIDA
DETAIL INLET BACK DOOR
DÉTAIL DE LA PORTE ARRIÈRE



DHEGR-75-1

Entièrement acier inox AISI 304 intérieur et extérieur



DHEGR-140-2

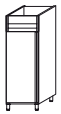
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Aislamiento de poliuretano inyectado y grosor 85mm , densidad 40kg/m3, cero GWP y cero ODP • Ventiladores alta eficiencia • Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía • DHEGR refrigeración • DHECG congelación	• Injected polyurethane insulation and thickness 85mm perimeter, density 40kg / m3, zero GWP and zero ODP • High efficiency fans • Digital temperature control, optimized defrosting, open door alarm and high condensing temperature. Efficient management of energy consumption • DHEGR refrigeration • DHECG freezing	• Isolation en polyuréthane injecté et périmètre de 85mm d'épaisseur, densité 40kg / m3, zéro GWP et zéro ODP • Ventilateurs à haut rendement • Contrôle numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie • DHEGR Réfrigération • DHECG congélation

Ver características técnicas en página 216 / See technical data in page 216 / Voir caractéristiques techniques page 216

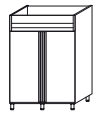
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Nivel de estantes Level shelves Niveau etagéres	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
DHEGR-75-PF85	705	2175	885	-2°C +8°C	3	22	645	230 V - 50 Hz	R-290	502	182	A	5 (40ºC 40%)
DHEGC-75-PF85	705	2175	885	-20°C -15°C	3	22	645	230 V - 50 Hz	R-290	495	369	C	5 (40ºC 40%)
DHEGR-140-PF85	1395	2175	885	-2°C +8°C	6	22	1404	230 V - 50 Hz	R-290	845	303	B	5 (40ºC 40%)
DHEGC-140-PF85	1395	2175	885	-20°C -15°C	6	22	1404	230 V - 50 Hz	R-290	907	839	D	4 (30ºC 55%)

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Parrilla adicional 650X530 GN2/1	650X530 GN2/1 Extra shelf	Grille additionnelle 650X530 GN2/1	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	



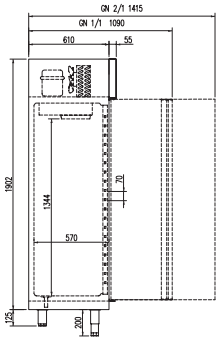
DHEGR-75-1-PF85	4'050.-
DHEGC-75-1-PF85	4'490.-



DHEGR-140-2-PF85	
DHEGC-140-2-PF85	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Suiet technique et la conception de modifications sans préavis.

Fabriqué en Espagne



AGD-125

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- AGVD doble cristal
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal

TECHNICAL DATA

- Exterior and interior steel AISI-304
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AGVD double glazed door
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Interior light only on models with glass doors

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et intérieur en acier AISI-304
- Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90 ° à l'ouverture)
- AGVD Double vitrage
- Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifiés, réglables en hauteur.
- Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur 125 - 200 mm
- Tableau de bord et grille de ventilation du moteur amovibles
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte.
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Température ambiante de travail à 32ºC
- Eclairage intérieur que sur les modèles avec portes en verre

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
AGD-125	1250	2075	665	-2°C +8°C	6	6	964	230 V - 50 Hz	R-290	543	416	D	5 40°C 40%
AGVD-125	1250	2075	665	-2°C +8°C	6	6	964	230 V - 50 Hz	R-290	543	434	-	4 30°C 55%
AGND-125	1250	2075	665	-20°C -15°C	6	6	964	230 V - 50 Hz	R-290	833	810	E	4 30°C 55%

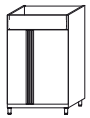

AGD-125

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	Grille additionnelle GN 2/1		
Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	Grille additionnelle GN 1/1		
Set adicional guías GN	GN slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN		
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes		
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**	

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



AGD-125 **3'150.-**
AGND-125 **4'290.-**



AGVD-125

ENERGY **CLASSE A**, STILE UNICO E INIMITABILE

Class A energy, unique and inimitable style

Consumi ridotti, risparmio garantito

ENERGY è l'investimento intelligente che oltre alle elevate prestazioni garantisce una considerevole riduzione dei consumi.

Lower consumption, relevant cost reduction

ENERGY *is the smart investment that guarantees high performance and reduction of consumptions.*



PERCHÉ SCEGLIERE ENERGY?
WHY TO CHOOSE ENERGY?

AFFIDABILITA'
RELIABILITY

EFFICIENZA ENERGETICA
ENERGY EFFICIENCY

RISPARMIO
SAVING



Dotazioni - *Features*



Delicate Air System
E' il sistema di areazione delicata che garantisce uniformità di temperatura e un'aerazione più delicata, che preserva proprietà e superficie degli alimenti.

Is the delicate ventilation system which guarantees uniformity of temperature and delicate ventilation, to preserve food quality and appearance.

Gli armadi afinox riducono i costi

Dalla fase di produzione a quella di smaltimento il costo di acquisto viene ammortizzato grazie alle funzioni innovative dell'armadio.

Minori consumi elettrici

Le funzioni innovative che riducono gli sprechi e che fanno risparmiare.

R290

Il gas refrigerante naturale ed ecologico, che non produce impatti negativi sull'effetto serra grazie ad un indice di potenziale di riscaldamento globale ridotto (GWP 3).

Minori costi di smaltimento

Utilizzo di materiali a basso impatto ambientale come l'acciaio INOX AISI 304, gas refrigerante naturale R290 (GWP 3), poliuretano con espandente HFO R 1234ze (GWP6).

Afinox cabinets cut down on costs

From the production to the disposal phase, it is highlighted a real high level return on the purchase price, thanks to the innovative functions of the cabinet.

Lower electric energy consumption:

The innovative functions that reduce waste and save your money.

R290

The natural and ecological gas which produces no negative impact on the greenhouse effect thanks to a low global warming potential index (GWP 3).

Lower disposal costs

Use of low environmental impact materials such as AISI 304 stainless steel, R290 natural refrigerant gas (GWP 3), polyurethane with HFO R 1234ze expanding agent (GWP6).

2 Livelli di umidità (alta e bassa) riduce la perdita di peso delle materie prime, aumentandone la resa

2 Humidity levels (high and low) *reduce the raw materials weight loss increasing their outputoutput*

Sbrinamento intelligente evita gli sprechi, entrando in azione solo quando necessario

Intelligent defrosting system *prevents waste, starting up only when necessary*

Overcooling evita l'innalzamento della temperatura anche durante le operazioni di carico della cella

Overcooling *prevents the temperature rise during the loading of the compartment*

Funzione Energy Saving per ridurre i consumi durante le ore notturne o conservatore chiuso

Energy Saving functions *to reduce consumption at night or with closed cabinet*

Optional



Maxi isolamento
90mm per ridurre le dispersioni.

Maxi insulation
90mm to reduce dispersions.



Porte energy saving e guarnizioni porta dotate di 3 camere d'aria e magneti ultra potenziati per garantire la totale ermeticità della porta.

Energy saving oor and gaskets *equipped with 3 air chambers and ultra-enhanced magnets to guarantee the total airtightness of the door.*



Illuminazione a LED.
Garantisce uniformità di illuminazione, minori consumi, maggior durata e costanza di prestazioni nel tempo.

LED lighting.
Ensures uniform illumination, lower consumption, longer life and constant performance.

OZONIZER

Il ciclo di sterilizzazione, se attivato, consente di eliminare i cattivi odori e di aumentare la shelf life dei prodotti (optional non compatibile con luce LED).

The sterilization cycle, if activated, allows to eliminate odors and increase the shelf life of the products (optional not compatible with LED light).

Fabriqué en Italie

AFINOX
Our business is enhancing your business

AREA b2b Ready

Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B
Ready on stock can be ordered from B2B area

Areazione delicata





ENERGY 700/1400 PC

ENERGY



Armadi refrigerati con piedi o ruote a basso consumo energetico in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno (eccetto fondo, schiena e cielo esterni), versioni 700, 1400, con porte cieche.

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 3 griglie plastificate GN2/1 per vano
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, **compatibile per allacciamento a centrali in CO2 fino a 60 bar**)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Convogliatore
- Serratura e micro porta di serie

Optional: luce LED, Sterilizzatore.

Refrigerated cabinets on feet or castors with low energy consumption, made of s/s AISI 304 internal and external (except for bottom, back and external ceiling), 700, 1400 full door versions.

- *Insulation thickness of 90mm*
- *Standard fitting: 3 plastic coated GN2/1 shelves per door*
- *Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve, with evaporation resistance as standard and **ready for connection to a remote C02 condensing unit up to 60 bar pressure**)*
- *Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)*
- *Air conveyor*
- *Lock and door switch as standard*

***Optional:** LED light, Sterilizer.*


74703270x2


74768026


KIT LED



KIT RUOTE 700



VERS 220-60



STERIL KIT

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* L	Griglie N° Shelves Nr	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
	**ENERGY 700TN**	7E070INC5A001	**3'920.-**	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	A	5 40°C - 40%HR	332	458	3 GN2/1	733x847x2090	130**	3.8	230/1/50	763x873x2170	117/152
	ENERGY 700TN R*	7E070RNC5A001		-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x847x2090			230/1/50	763x873x2170	117/152
	UNITÀ/UNIT	74861752		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-700TN	74877075		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	ENERGY 700BT	7E070IBC5A001	**4'670.-**	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	1846	458	3 GN2/1	733x847x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	117/153
	ENERGY 700BT R*	7E070RBC5A001		-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x847x2090			230/1/50	763x873x2170	117/153
	UNITÀ/UNIT	74861762		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700BT) - 101x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
	**ENERGY 1400TN**	7E140INC5A001		-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	776	916	6 GN2/1	1466x847x2090	175	4.0	230/1/50	1496x873x2170	194/244
	ENERGY 1400TN R*	7E140RNC5A001		-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x847x2090			230/1/50	1496x873x2170	194/244
	UNITÀ/UNIT	74861754		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-1400TN	74877077		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400TN)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	ENERGY 1400BT	7E140IBC5A001		-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	E	5 40°C - 40%HR	4993	916	6 GN2/1	1466x847x2090	526	7.21	230/1/50	1496x873x2170	194/244
	ENERGY 1400BT R*	7E140RBC5A001		-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x847x2090			230/1/50	1496x873x2170	194/244
	UNITÀ/UNIT	74861764		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-1400BT	74877081		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 1400BT) - 101x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
		74703270x2		Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1				*S/s pair of runnwers for GN 2/1 shelf*								
		74768026		Griglia plastificata GN 2/1				*Plastic coated GN 2/1 shelf*								
	STERILKIT	73688492		Sterilizzatore (incompatibile con LED)				*Sterilizer (not compatible with LED)*								
	KIT LED 700			Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700 (incompatibile con STERILIKIT)				*Price increase for LED 700 (not compatible with STERILKIT)*								
	KIT LED 1400			Sovrapprezzo Illuminazione a LED 1400 (incompatibile con STERILIKIT)				*Price increase for LED 1400 (not compatible with STERILKIT)*								
	KIT RUOTE 700			Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt (h 160mm - 2 con freno)				*Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet, h160mm - 2 with brake)*								
	KIT RUOTE 1400			Sovrapprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt (h160mm - 2 with brake)				*Price increase for 5castors (1400lts upright cabinet, h 160mm - 2 with brake)*								

* R = Versione remota valvola non compresa **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

** R = Remote Version valve not included **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment
All specifications are subject to change without notice.

Fabriqué en Italie

ARTIC **AISI 304**



La soluzione efficiente per chi desidera una linea di armadi per la conservazione in acciaio inox AISI 304, dal design essenziale e dalle ottime prestazioni.
Il maxi spessore d'isolamento 90mm garantisce elevate performance di conservazione e consumi sotto controllo, grazie ai più ridotti livelli di dispersione.

The efficient solution for those who want an essential design and excellent performance line of refrigerated cabinets made of AISI 304 stainless steel.
The maxi insulation thickness 90mm guarantees high conservation performance and energy consumption under control, thanks to the reduced levels of dispersion.





Unità refrigerante monoblocco ad alte prestazioni studiato e sviluppato in Afinox

High performance monoblock refrigeration unit designed and developed in Afinox

Sistema di aerazione ottimizzato: i profili distanziatori sulla schiena migliorano il flusso di circolazione dell'aria

Optimized ventilation system: *the spacer profiles on the back i mprove the flow of air circulation*



R290: un gas atossico, completamente naturale ed ecologico, che non produce impatti negativi sull'effetto serra

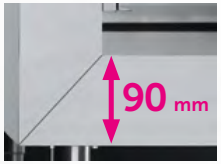
R290*: a non-toxic gas, completely natural and ecological, which produces no negative impact on the greenhouse effect*

Dotazioni standard
Standard features



Elettronica capacitiva con elegante controller, dotato di display con 4 tasti funzione, facile da usare e da pulire.

Elegant energy saving *capacitive controller, with custom display with 4 touchkeys, easy to use and to clean.*



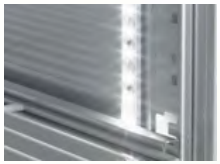
Maxi Isolamento (90 mm) per ottimizzare la conservazione e limitare i consumi energetici

Maxi insulation (90 mm) *to optimize the food preservation, while limiting energy consumption*



Evaporatore a scomparsa. Evaporatore trattato in cataforesi Resistente alla corrosione, garantisce un'elevata protezione nei confronti di agenti chimici esterni

Hidden evaporator. Cataphoresis coated evaporator *Resistant to corrosion, it guarantees a high level of protection against external chemical agents*



Illuminazione a LED (optional) Garantisce uniformità di illuminazione, minori consumi, maggior durata e costanza di prestazioni nel tempo

LED lighting (optional) *ensures uniform illumination, lower consumption, longer life and constant performance*

Fabriqué en Italie

AFINOX
Our business is enhancing your business

AISI 304

AREA b2b Ready

Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B
Ready on stock can be ordered from B2B area



ARTIC



Armadi refrigerati con piedi o ruote in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno (eccetto fondo, schiena e cielo esterni), versioni 700 e 1400 con porte cieche.

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 3 griglie plastificate GN2/1 per vano
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, **compatibile per allacciamento a centrali in CO2 fino a 60 bar**)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Serratura e micro porta di serie

Optional: luce LED.

Refrigerated cabinets on feet or castors, made of s/s AISI 304 internal and external (except for bottom, back and external ceiling), 700 and 1400 versions with full doors.

- *Insulation thickness of 90mm*
- *Standard fitting: 3 plastic coated GN2/1 shelves per door*
- *Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve, with evaporation resistance as standard and **ready for connection to a remote C02 condensing unit up to 60 bar pressure**)*
- *Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)*
- *Lock and door switch as standard*

***Optional:** LED light.*

ARTIC 700/1400 PC


74703270x2


74768026


KIT LED



KIT RUOTE 700
KIT RUOTE 1400


Evaporatore a scomparsa
Hidden evaporator

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* L	Griglie N° *Shelves Nr*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
	**ARTIC 700TN** AREA b2b	7F070INC5A002	**3'610.-**	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	B	5 40°C - 40%HR	466	458	3 GN2/1	733x839x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	111/147
	ARTIC 700TN R*	7F070RNC5A002		-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x839x2090			230/1/50	763x873x2170	111/147
	UNITÀ/UNIT	74861752		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-700TN	74877075		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)*			101x38x77					0,3/0,3
	ARTIC 700BT AREA b2b	7F070IBC5A002	**4'270.-**	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	D	5 40°C - 40%HR	2614	458	3 GN2/1	733x839x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	111/147
	ARTIC 700BT R*	7F070RBC5A002		-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x839x2090			230/1/50	763x873x2170	111/147
	UNITÀ/UNIT	74861762		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700BT)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	**ARTIC 1400TN**	7F140INC5A002		-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	855	916	6 GN2/1	1466x839x2090	175	4.0	230/1/50	1496x873x2170	190/240
	ARTIC 1400TN R*	7F140RNC5A002		-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x839x2090			230/1/50	1496x873x2170	190/240
	UNITÀ/UNIT	74861754		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-1400TN	74877077		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 1400TN)*			101x38x77					0,3/0,3
	ARTIC 1400BT	7F140IBC5A002		-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	F	5 40°C - 40%HR	5278	916	6 GN2/1	1466x839x2090	526	7.21	230/1/50	1496x873x2170	190/240
	ARTIC 1400BT R*	7F140RBC5A002		-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x839x2090			230/1/50	1496x873x2170	190/240
	UNITÀ/UNIT	74861764		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-1400BT	74877081		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 1400BT)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
		74703270x2		Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1				*S/s pair of runners for GN 2/1 shelf*								
		74768026		Griglia plastificata GN 2/1				*Plastic coated GN 2/1 shelf*								
	PASTRY700			Sovrapprezzo per kit cremagliere EN 600x400 per armadio 700 1 porta cieca (guide non comprese)				*Price increase for internal fitting for EN 600x400 for 700 uprights 1 full door (runners not included)*								
	PASTRY1400			Sovrapprezzo per kit cremagliere EN 600x400 per armadio 1400 2 porte cieche (guide non comprese)				*Price increase for internal fitting for EN 600x400 for 1400 uprights 2 full doors (runners not included)*								
		74703272x2		Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400 (passo 50 mm)				*S/s "L" pair of runners for EN 600x400 tray (pitch 50 mm)*								
	KIT LED 700			Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700				*Price increase for LED 700*								
	KIT LED 1400			Sovrapprezzo Illuminazione a LED 1400				*Price increase for LED 1400*								
	KIT RUOTE 700			Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt (h 160mm - 2 con freno)				*Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet, h160mm - 2 with brake)*								
	KIT RUOTE 1400			Sovrapprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt (h160mm - 2 con freno)				*Price increase for 5castors (1400lts upright cabinet, 160mm - 2 with brake)*								

* R = Versione remota valvola non compresa **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

** R = Remote Version valve not included **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment
All specifications are subject to change without notice.

Fabriqué en Italie

COMPATTO **700**



Compatto 700 è il nuovo armadio refrigerato in AISI 304 pensato per chi desidera un refrigeratore dal design lineare e compatto nelle dimensioni. La ridotta profondità esterna lo rende essenziale in tutti gli ambienti di lavoro circoscritti, dove non si voglia però rinunciare a dimensioni interne standard, per uno stoccaggio intelligente e ben organizzato.

Compatto 700 is the new AISI 304 refrigerated cabinet for those who want a chiller with a linear design but compact in size. The reduced external depth makes it essential in small work environments, where cusotmer doesn't want to give up standard internal dimensions, for intelligent and well-organized storage.



MONOBLOCCO
(gruppo incorporato)
MONOBLOCK
(built in unit)



VENTILATO
Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici
VENTILATED
Automatic defrosting and water evaporation system



3 GRIGLIE PLASTIFICATE 530 x 650MM - GN2/1
con cremagliere metriche e clips.
3 PLASTIC COATED SHELVES 530 x 650MM - GN2/1
with metric runners and clips.







CONTROLLER DIGITALE
DIGITAL CONTROLLER



ACCIAIO AISI 304
(schiena, fondo e cielo in galvanizzato)
AISI 304 STAINLESS STEEL
(galvanized back, bottom and ceiling)



PORTA CIECA REVERSIBILE
FULL REVERSIBLE DOOR



RUOTE optional
CASTORS *optional*

- Profondità esterna 655mm
- Compatibile accessoriamento standard GN2/1 (530 x 650mm)

- *External depth 655mm*
- *Compatible with standard GN2/1 accessories (530 x 650mm)*

VERSIONI DISPONIBILI
COMPATTO 700 TN (0/+7°C)
COMPATTO 700 BT (-24°/ 10°C)

AVAILABLE VERSIONS
COMPATTO 700 TN (0/+7°C)
COMPATTO 700 BT (-24°/ 10°C)

Fabriqué en Italie

AFINOX
Our business is enhancing your business

AREA b2b Ready

Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B
Ready on stock can be ordered from B2B area



COMPATTO



COMPATTO 700

Armadi refrigerati GN2/1 profondità 655 mm con piedi, in acciaio AISI304 (eccetto schiena, fondo e cielo in acciaio galvanizzato). Versioni: 700 positivo o negativo con porta cieca reversibile.

Accessori interni di serie:
- 3 griglie plastificate GN2/1 per vano su cremagliere metriche e Clips
- Modelli con unità incorporata monoblocco, sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatico.

Optional:
ruote e versione 220/60Hz.

GN 2/1 refrigerated cabinets 655 mm depth on feet, made of AISI 304 s/s (except for bottom, back and external ceiling galvanized steel). 700 Positive or negative versions with reversible full door.

Standard internal fitting:
- *3 plastic coated GN2/1 shelves per door on s/s Clips*
- *Models with built in monoblock unit, automatic defrosting and water evaporation system.*

Optional:
castors and 220/60Hz version.


74779242


74768026



KIT RUOTE 700



VERS 220-60

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %		Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* dm³	Accessori *Accessories*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
	**COMPATTO 700 TN** AREA b2b	7C070INC2A001	**2'610.-**	0/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,040	C	5		639	441	3 GN2/1 su clips/on clips 530x650 mm	767x655x2090	130	3.8	230/1/50	763X873X2170	103/110
	COMPATTO 700 BT* AREA b2b	7C070IBC2A001	**3'550.-**	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,130	D			2678	441		767x655x2090	413	6.21	230/1/50	763X873X2170	110/118
		74779242x4		Clips per supporto Griglia GN2/1					*Clips for GN2/1 shelf*								
		74768026		Griglia plastificata GN 2/1					*Plastic coated GN 2/1 shelf*								
	KIT RUOTE 700			Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt					*Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet)*								

* Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 70%
Environment conditions: 70% MAX humidity

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
***** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.
All specifications are subject to change without notice.

GASTRONORM PA 70





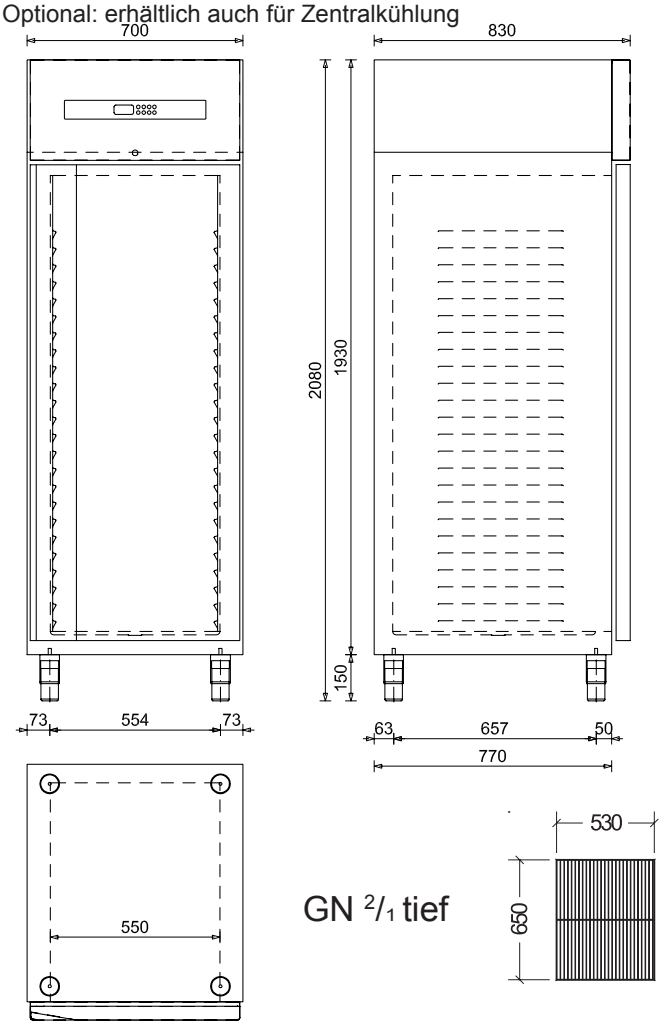
PA-70-TN/BT

mit geprägten Sicken und Umluftsystem mit Luftleitblech
avec support gaufrées et Système de recirculation avec déflecteur d'air



- Kühl- und Tiefkühlschrank 700L mit Massivtür, GN2/1
- Temperaturbereich: Kühl -2°/+8° oder Tiefkühlung -25°/-15°
- Umluftkühlung mit Luftleitsystem
- Innenausstattung: mit geprägten Sicken
- 3 plastifizierte Roste GN 2/1
- innen und aussen aus Edelstahl AISI 304
- Hygieneausführung mit tiefgezogenen Boden und
- abgerundeten Ecke
- 85mm Isolierung aus FCKW/HFCKW- freiem
- hochdruckgeschäumten Polyurethan
- mit natürlichem Kältemittel
- Inkl. Schloss und LED Beleuchtung
- mit Abtau- und Wasserverdunstung

Optional: erhältlich auch für Zentralkühlung



GN $^{2}/_{1}$ tief

Steckerfertig mit Kompressor	**PA-70-TN**	**PA-70-BT**	**Avec compresseur**
Kühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	**3'845.00** PA-70-TN-M		Armoire de réfrigération R290 Indication
Tiefkühlschrank R290 Typen-Bezeichnung		**4'285.00** PA-70-BT-M	Armoire de congélation R290 Indication
Zentralkühlung ohne Kompressor	**PA-70-TN**	**PA-70-BT**	**Raccordements sur froid central**
Kühlschrank mit E-Ventil Typen-Bezeichnung	**3'565.00** PA-70-TN-O		Armoire de réfrigération avec détendeur Indication
Tiefkühlschrank mit E-Ventil Typen-Bezeichnung		**3'985.00** PA-70-BT-O	Armoire de congélation avec détendeur Indication
Auch möglich mit CO^2	Auf Anfrage / sur demande		Aussi possible avec le CO^2
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30		Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	G = 225.00		CODE Transport net

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GASTRONORM PA 70

Ausführung	PA-70-TN	PA-70-BT	Exécution
Temperaturbereich	-2° / +8° C	-25° / -15° C	Plage de température
Umluft mit Luftleitblech	✓	✓	Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Aussenmasse: BxTxH (mm)	700 x 830 x 2080		Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	Edelstahl AISI 304 (ausgenommen Rückseite)		Extérieur / Matériau
Innenausführung	Edelstahl AISI 304		Aménagement intérieur
mit geprägten Sicken	✓		avec support gaufrées
Rauminhalt brutto (l)			Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	562		Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	130		Poids brut (kg)
Energieeffizienzklasse	B	C	Classe d`efficacité énergétique
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	355	1357	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Klimaklasse	5		Classe climatique
Kältemittel steckerfertig	R290 GWP 3 0,05 kg	R290 GWP 3 0,08 kg	Réfrigérant avec aggrégat
expl. Ventil zentralgekühlt	R449A	R449A	Expl. Valve sans aggrégat
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	294		Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -30°/+45°C (Watt)		664	Puissance frigor. à -30°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	295	540	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige	✓	✓	Commande digitale avec affichage de température
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓	✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Rost grau höhenverstellbar (max. 24 Stk.)	3	3	Etagères réglables gris (max. 24 pièces)
Tür rechts gebandet, umbandbar	✓	✓	Charnière à droite, interchangeable
Tür mit Schloss, rechts gebandet	✓	✓	Porte avec serrure, charnière à droite
Integrierte Beleuchtung	✓	✓	Eclairage intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken	✓	✓	Sol interne avec équerres rondes
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	Joint magnétique changeable
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (150 mm)	✓	✓	Pieds hauteur régable, 4 pcs. (150 mm)
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	85		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)			Niveau de bruit -dB (A)

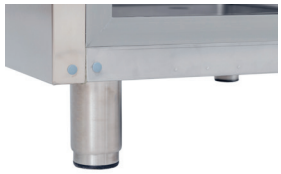
Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost grau GN 2/1, 530x650 mm	P-BN1440065530	130.00	Etagère grise GN 2/1, 530x650 mm
Umbandungskit	P-BN1412084	43.00	Kit de conversion
4 Rollen ø 100 mm mit Bremse, H127mm	P-BN219914	310.00	4 roulettes ø 100 mm avec freins, H127mm

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Auflagewinkel	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports
Umtausch Füsse / Rollen	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes
Band links, isolierte Tür	UM-TUERE	75.00	Charnière à gauche, porte isolée



Umluftsystem mit Luftleitblech





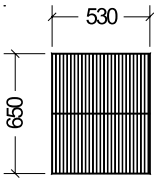


GASTRONORM ADVANCE 70

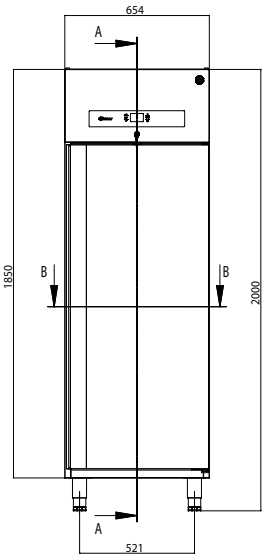


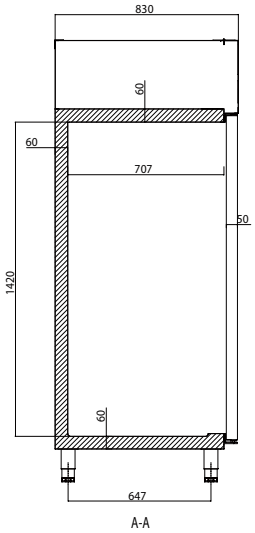


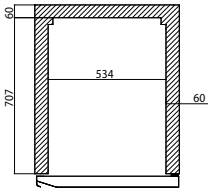
GN 2/1 tief

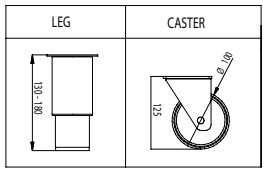












Steckerfertig mit Kompressor	**ADVANCE 70**	**ADVANCE 70**	**Avec compresseur**
Kühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	**3'725.00** K-70-4L-DR		Armoire de réfrigération R290 Indication
Tiefkühlschrank R290 Typen-Bezeichnung		**4'370.00** F-70-4L-DR	Armoire de congélation R290 Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30		Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	G = 225.00		CODE Transport net

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GASTRONORM ADVANCE 70

Ausführung	ADVANCE 70	ADVANCE 70	Exécution
Temperaturbereich	0°/+10° C	-25°/-12° C	Plage de température
Umluft	✓		Ventilation
Aussenmasse: BxTxH (mm)	654 x 830 x 1980-2030		Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	Edelstahl		Extérieur / Matériau
Innenausführung	Edelstahl		Aménagement intérieur
Rauminhalt brutto (l)	600		Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	415	420	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	133	133	Poids brut (kg)
Energieeffizienzklasse	C	D	Classe d`efficacité énergétique
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	548	2171	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Klimaklasse	5	5	Classe climatique
Kältemittel steckerfertig	R290 GWP 3 0,082 kg	R290 GWP 3 0,082 kg	Réfrigérant avec aggrégat
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	425		Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)		606	Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	140	650	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige	✓		Commande digitale avec affichage de température
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓		Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Roste Gastronorm 2/1 (530 x 650 mm) grau, höhenverstellbar (max. 22 Stk.) Innenraum mit Sicken	4		Grilles réglables Gastronorme 2/1 (530 x 650 mm) grises, (max. 22 pièces) Intérieur avec perles
Tür rechts gebandet, umbandbar	✓		Charnière à droite, interchangeable
Tür mit Schloss, rechts gebandet	✓		Porte avec serrure, charnière à droite
Magnetdichtung auswechselbar	✓		Joint magnétique changeable
Füsse höhenverstellbar 4 Stk. (130/180mm)	✓		Pieds réglables en hauteur, 4 pcs. (130/180mm)
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	60		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	54	54	Niveau de bruit -dB (A)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost grau (530 x 650 mm) GN 2/1 mit Aufkanntung	76-066-0009	142.00	Grille grise (530 x 650 mm) GN 2/1 avec rebord
Rollen, 4 Stk. (Ø 110 mm) H=127mm	76-066-0022	380.00	Jeu de 4 roulettes (Ø 110 mm) H=127mm

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Auflagewinkel	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles / supports en usine
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes
Band links, isolierte Tür	UM-TUERE	75.00	Charnière à gauche, porte isolée





ARMOIRES GN2/1

Fabriqué en Chine par une société allemande

GN2/1 ou pour plaques 60x40 (KIT glissières spéciales nécessaire)
Des armoires de luxe pour les petits budgets !
Mais avec les derniers développements techniques



Tropicalisé 43°c ! TRES FIABLES !

Livré sur roulettes freinées
Intérieur-extérieur inox AISI 430

AVEC VENTILATION DORSALE POUR UNE MEILLEURE REPARTITION DU FROID

Le système de froid le plus performant, à prix très sympa !

L'air est aspiré, refroidi par l'évaporateur et expulsé sur tous les niveaux de la paroi du fond, rendant la température homogène partout. Votre marchandise se conservera mieux et plus longtemps !

Avant 1ère utilisation : retirer la protection sur le compresseur

- R600A ET R290 GAZ ECOLOGIQUE
- Faible consommation électrique
- Prêt à brancher
- 700 Litres brut
- Ventilé
- Avec serrure
- Eclairage LED
- Dégivrage automatique
- 3 + 1 grilles/porte standard
- Max. 18 grilles (espace 6cm)
- Classe climatique 5
- Tropicalisé, fonctionne jusqu'à temp. ext. 43°c
- 220V-50Hz
- Classe énergétique B et C (congélateur)
- **Appareils livrés avec des roulettes**
  (pieds sur demande)
  emballé dans caisse en bois

Convient pour boulangeries
Plaques GN2/1 ou 60x40



EN STOCK



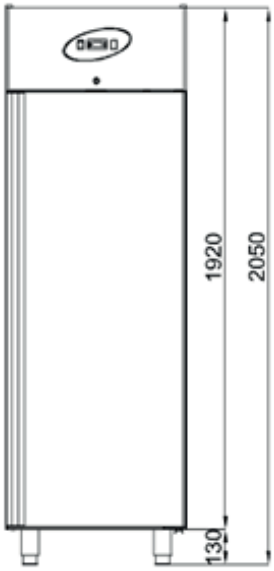
Accessoires :

- Paire de glissières Fr. 50.- U
- Paire de glissières Fr. 50.- L (pour plaques de boulangers 60X40)
- Grille GN2/1 plastifiée : Fr. 50.-
- Charnière gauche «L» + Fr. 100.-

Type	Dimensions LxPxH	Temp.	Poids	Conso. KWh/an	Portes	Prix	Transport Prix
27K1PTN	730x800x2075H	-2+8°C	107	461	1	**2'295.-**	170.-
27K1PBT	730x800x2075H	-17-22°C	107	1820	1	**2'750.-**	170.-
27K2PTN	1314x800x2075H	-2+8°C	171	732	2	**3'295.-**	230.-
27K2PBT	1314x800x2075H	-17-22°C	177	2991	2	**3'670.-**	230.-

ARMOIRES *Frenox* GN2/1 — Made in Turquie

Réfrigération - Congélation
1 ou 2 portes (pleine ou vitrée)





- R290
- Gn2/1
- -2+8°c et -10-20°c
- ventilé
- Dégivrage automatique
- Isolation 60mm
- 700 - 1400lt brut
- Joints magnétiques
- Inox 430
- Pieds inox réglables
- 3 grilles comprises
- Tropicalisé 43°c
- LED
- 230v
- Classe D et E

Accessoires :

- Grilles Fr. 50.-
- Glissières Fr. 50.-
- Roulettes Fr. 150.-

FIABILITÉ

NOUVEAU !

FINITION DE QUALITÉ



Monobloc



accès moteur

Délai : stock ou 7-8 semaines

Réf.	Dimensions	KWh	Temp.	Portes	Poids	Prix	Transport
BN7	700x810x2050H	0.13	-2+8°c	1	138	**2'690.-**	170.-
BL7	700x810x2050H	0.57	-10-22°c	1	145	**3'290.-**	170.-
BN7-G	700x810x2050H	0.17	-2+8°c	1 vitré	146	**3'250.-**	170.-
BN14	1400x810x2050H	0.20	-2+8°c	2	217	**3'990.-**	230.-
BL14	1400x810x2050H	0.53	-10-22°c	2	232	**5'190.-**	230.-
BN14-G	1400x810x2050H	0.30	-2+8°c	2 vitré	231	**4'990.-**	240.-

ARMOIRES avec gaufrage GN2/1

Sans glissières
Réfrigération – Congélation
1 PORTE – 2 PORTES

NOUVEAU !



- R290
- -2+8°c/ -10-25°c
- Ventilé
- LED
- Inox AISI 430
- Isolation 85mm
- 700lt et 1400lt brut
- Dégivrage électrique
- Serrure
- Joints magnétiques
- Thermostat digital
- Tropicalisé 43°c
- 3 et 6 grilles incluses
- Classe E
- 230v



Espacement 4.5cm





accès moteur facilité



Accessoires

- Grille GN2/1 Fr. 50.-
- Roulettes Fr. 150.-

Délai : stock ou 8 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Temp.	KW/h Conso.	Poids	Portes	Prix	Transport Prix
BN9	700x810x2150H	-2+8°C	0.15	153	1	3'290.-	170.-
BL9	700x810x2150H	-10-25°C	0.50	160	1	3'890.-	170.-
BN9-G	700x810x2150H	-2+8°C	0.18	163	1vitre	3'790.-	170.-
BN18	1400x810x2150H	-2+8°C	0.28	244	2	4'790.-	230.-
BL18	1400x810x2150H	-10-25°C	0.60	250	2	5'890.-	230.-
BN18-G	1400x810x2150H	-2+8°C	0.35	280	2vitre	6'290.-	230.-

ARMOIRES

GN2/1

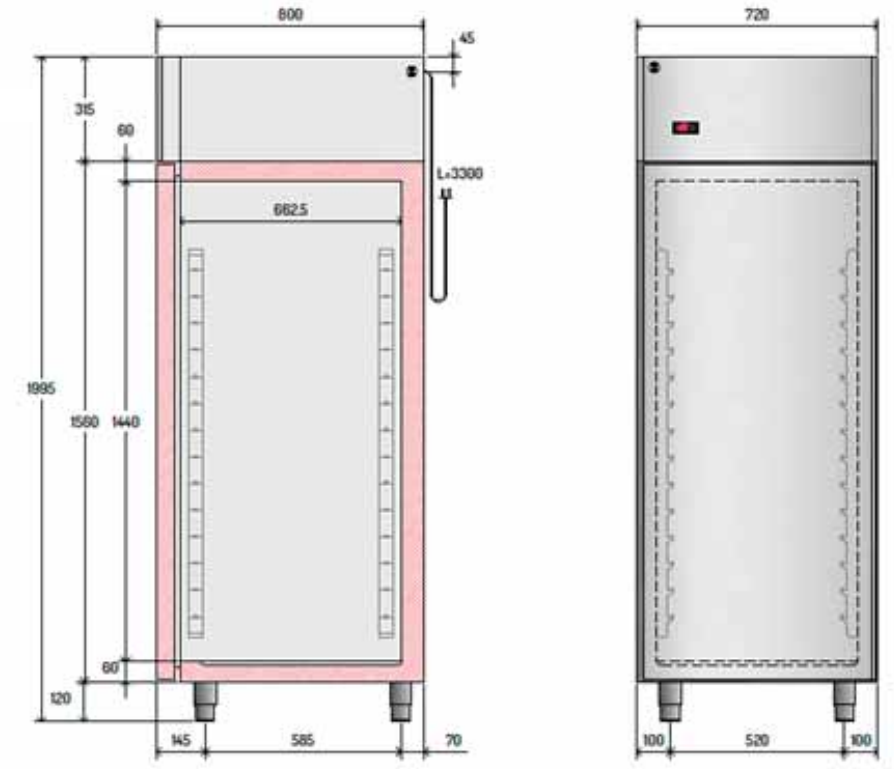
Appareils italiens à prix chinois !
Rapport qualité/prix exceptionnel !

NOUVEAU



R290
Ventilé
Hauteur passe-partout 1995mm
Dégivrage automatique gaz chaud
Évaporation automatique eau dégivrage
Inox int.AISI 304, ext. 430
Tropicalisé +43°c, classe 5
Isolation 60mm (40kg/m3)
Pieds réglables 120 à 150mm
Porte à fermeture automatique
230V-50Hz
3 grilles GN2/1 comprises
Crémaillère prévue pour 14 grill
Sans serrure, sans éclairage

Made in Italy



Délai livraison stock ou 4 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Porte	KW/h par an	Classe	Temp.	
AN 7EX 2510	720x800x1995H	pleine	679	C	-2°/+8°C	**2'960.-**
AN 7EX 2520	720x800x1995H	pleine	2219	D	-20°/-10°C	**3'480.-**
AN 7EX 2500	720x800x1995H	pleine	679	C	0°/+10°C	**2'850.-**

ARMOIRES BOULANGERIE

Fabriqué en Italie GN2/1

23 niveaux de plaques ou grilles



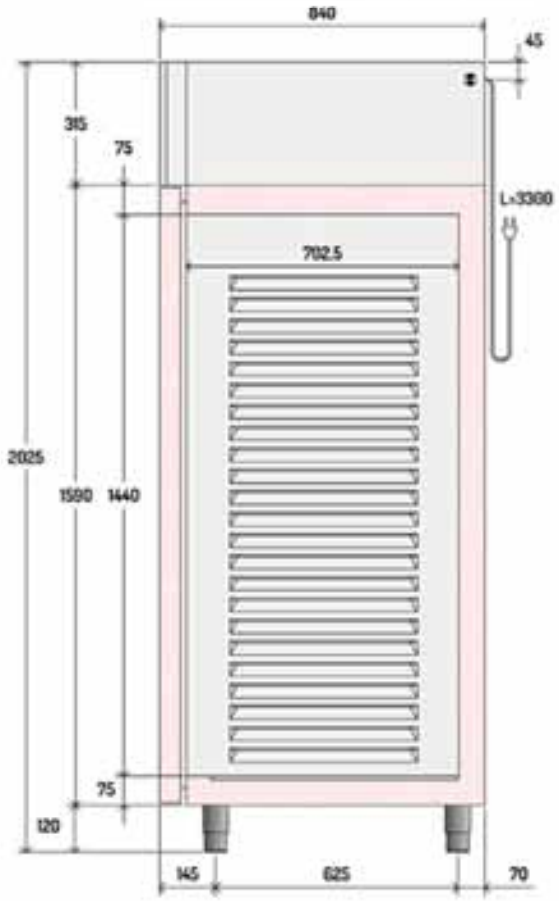
R290
Gaufrage intérieur 23 niveaux
Espacement min. 5.5cm entre chaque niveau
Ventilé
Dégivrage automatique gaz chaud
Inox AISI 304
Tropicalisé +43°c
Isolation 90mm
Pieds réglables 120 à 150mm
230V-50Hz
Classe énergétique A réfri. et B congel.
Version vitrée sur demande
3 grilles GN2/1 comprises

NOUVEAU

Qualité Supérieure

Accessoires
- Grille GN2/1 Fr. 50.-





Délai livraison 4 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Porte	KW/h par an	Temp.	
ANF7X2510	720x840x2025H	pleine	336	-2°/+8°c	**4'100.-**
ANF7X2520	720x840x2025H	pleine	1289	-20°/-10°c	**4'640.-**
ANF7V2500	720x840x2025H	Pleine	336	0°/+10°C	**3'730.-**

coldline **ARMOIRES**

UNE GAMME TRES COMPLETE POUR LES PROFESSIONNELS LES PLUS EXIGEANTS

MASTER et SMART
la conservation
en classe A



ARMOIRES

2 profondeurs, 5 largeurs,
5 plages de température, avec ou sans groupe



QUALITE
FIABILITE
ECONOMIES D'ENERGIE
SOUPLESSE
PERFORMANCE
DESIGN & ESTHETIQUE

QUALITE SANS EGAL
AU MEILLEUR PRIX !!

Une gamme qui a fait ses preuves !

SMART



- GN 2/1
- intérieur et extérieur inox
- air ventilé
- compartiment machine en haut
- isolation 75mm sans CFC
- dégivrage automatique (électrique)
- évaporation de l'eau de dégivrage automatique
- évaporateur intérieur
- réfrigérant R404A et R452A
- pieds de 100-150mm réglables
- alarme optique
- portes réversibles avec fermeture automatique
- serrure
- version pour froid central avec vanne d'expansion et vanne magnétique
- équipement intérieur

  700 lt: 3 clayettes plastifiées GN 2/1 et 3 paires de glissières
  1400 lt: 6 clayettes plastifiées GN 2/1 et 6 paires de glissières

- **tropicalisé 43°C**
- Evaporateurs traités contre la corrosion
- Angles arrondis

Version portes vitrées sur demande

isolation 75 mm

éclairage compris



subventions fédérales sur www.topten.ch

avec mini pieds H = 199,50 cm

Pas en stock, délai livraison 4 semaines

Type	Température	Exécution	Dimensions LxPxH	Puissance frigorifique W	Poids Kg	avec groupe	sans groupe*	Transport Prix
700 litres								
XP70/1M	–2°/+8°C	1 porte	740 x 815 x 2085	352	125	3'490.–		170.-
XP70/1MR*	–2°/+8°C	1 porte	740 x 815 x 2085	352	115		3'290.–	170.-
XP70/1B	–18°/-22°C	1 porte	740 x 815 x 2085	753	125	4'150.–		170.-
XP70/1BR	–18°/–22°C	1 porte	740 x 815 x 2085	753	115		3'590.–	170.-
1400 litres **Délai livraison 4 semaines**								
XP140/2M	–2°/+8°C	2 portes	1480 x 815 x 2085	568	200	4'990.–		230.-
XP140/2MR*	–2°/+8°C	2 portes	1480 x 815 x 2085	568	190		4'590.–	230.-
XP140/2B	–18°/-22°C	2 portes	1480 x 815 x 2085	1506	210	6'550.–		230.-
XP140/2BR	–18°/–22°C	2 portes	1480 x 815 x 2085	1506	200		6'190.–	230.-

en stock

* valve pour R134a incluse

Accessoires + options

Art. 3629 Paire de glissières U Fr. 50.-
Art. 3708 Paire de glissières L Fr. 50.-
Art. 3675 Grilles plastifiées GN2/1 Fr. 50.-
Art. GRGNINX Grilles inox GN 2/1 Fr. 120.-

Art. 3624 Kit 4 roulettes avec freins Fr. 350.-
(hauteur avec roulettes 2117 mm)
Art. M022025020 Kit mini-pieds 15mm Fr. 50.-

MASTER

Gamme très longue

coldline



Poignée porte en relief

A70/1M - A70-1B

sur demande profondeur de 715mm > pas GN 2/1!

- **dimensions extérieures (LxPxH)** **700 litres : 740 x 815 x 2085mm**
  1400 litres : 1480 x 815 x 2085mm
- GN 2/1
- intérieur et extérieur inox
- air ventilé
- compartiment machine en haut
- **évaporateur intérieur avec protection inox**
- isolation **75 mm** sans CFC
- dégivrage automatique (gaz chaud)
- évaporation de l'eau de dégivrage automatique
- réfrigérant = R290
- pieds de 100-150mm réglables
- portes réversibles avec fermeture automatique
- serrure
- **avec lumière**
- alarme optique et sonore
- Thermostat haut de gamme
- Evaporateurs traités contre la corrosion
- **Tropicalisé 43°c**
- angles arrondis
- version pour froid central avec vanne d'expansion et vanne magnétique
- équipement intérieur

700 lt:	3 clayettes plastifiées GN 2/1 et 3 paires de glissières
1400 lt:	6 clayettes plastifiées GN 2/1 et 6 paires de glissières
287 + 287lt:	4 clayettes plastifiées GN 2/1 et 4 paires de glissières

Nombreux autres modèles dur demande

MASTER

Alarme optique et acoustique !
Eclairage, serrure
Thermostat haut de gamme

GAMME · GAMME · GAMME · Haut de Gamme

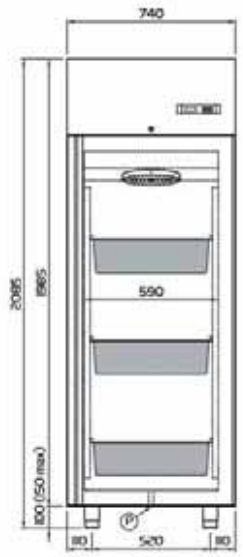
subventions fédérales sur
www.topten.ch



A70/2MB - A70/2MM



A70/1MV



Poisson

6 x bacs standards
max 8 bacs
Prix Brut 2 bacs : 210.-
Art. 0325311020

700 litres

Pas en stock délai livraison 4 semaines

Prix transport Fr. 170.-

Type	Température	Exécution	puiss. frigo. W	Poids	avec groupe	sans groupe**
A 70/1M	–2°/+8°C	1 porte pleine	352	125	4'190.– en stock	3'930
A 70/1MV	–2°/+8°C	1 porte vitrée	430	135	5'130.–	4'850
A 70/1B	–18°/–22°C	1 porte pleine	753	135	4'990.– en stock	4'440
A 70/1BV	–18°/–22°C	1 porte vitrée	912	145	6'220.–	5'670
A 70/1P (poisson)	–6°/+4°C	1 porte pleine	430	125	4'950.–	4'640
A 70/2PB	–6°/+4°C –18°/-22°C	2 demi-portes	301 + 478	135	8'150.–	7'290
armoires combinées (2 températures / séparation d'odeurs)						
A 70/2MM 4 grilles comprises	–2°/+8°C/–2°/+8°C	2 demi-portes	301 + 301	135	6'890.–	6'290
A 70/2MB	–2°/+8°C/–18°/-22°C	2 demi-portes	301 + 478	135	7'370.– en stock	6'530

* à –10°C TE et +54,4°C TC (R)

***** Stockage uniquement. Ne pas insérer de marchandise chaude.

** Valve incluse

MASTER





1400 litres

Prix transport Fr. 230.-

Type	Température	Exécution	puissance frigorifique W*	Prêt à brancher	Froid central**
A 140/2M **A 140/2MV**	–2°/+8°C –2°/+8°C	2 portes pleines 2 portes vitrées	568 568	6'350.- 7'570.-	5'980.- 7'190.-
A 140/2B **A 140/2BV**	–18°/–22°C –18°/–22°C	2 portes pleines 2 portes vitrées	1506 1824	7'990.- 10'990.-	7'620.- 10'190.-
armoires combinées (2 températures / séparation d'odeurs)					
A 140/2MM *6 grilles comprises* **A 140/2MB**	positif/positif positif/négatif	2 portes pleines 2 portes pleines	352 + 352 353 + 753	8'350.– 9'490.–	7'750.– 8'590.–

* à –10°C TE et +54,4°C TC (R)
* à –23,3°C TE et +54,4°C TC (C)
** Valve incluse

Options et Accessoires	Prix
• changement de charnières de droite à gauche dans notre entrepôt (par porte)	160.–
• paroi de fond en inox 610 litres (d'usine)	480.–
1325 litres (d'usine)	640.–
• Art. 3629 paire de glissières en U	50.–
• Art. 3708 paire de glissières en L	50.–
• Art. 3675 clayette plastifiée GN 2/1 (max 17)	50.–
• Art. GRGNINX clayette inox GN 2/1	90.–
• Art. 3624 set roues (2 avec frein et 2 sans frein)	350.–
• Kit conditions extrêmes jusqu'à -10°C	2'000.–

tiroirs sur demande

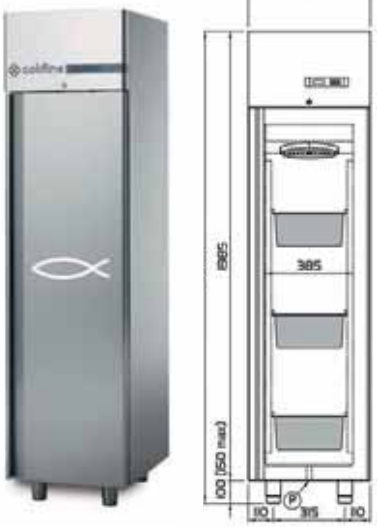
ARMOIRES

Etroites 350, 500 et 600 lt

GN 1/1 + autre

MASTER-SLIM





350 litres



A30/1MV



500 litres

A50/1M

A30 / 1P

Poisson
-6°/+4°C

Existe aussi en congélateur
A30 + A60 600 litres

- Inox
- Pieds réglables en hauteur
- Alarme visuelle et sonore
- **Tropicalisé 43°C**
- Dégivrage automatique

- Réfrigérant R290
- 230 V
- Isolation 75 mm
- Evaporateurs traités contre la corrosion
- Eclairage + serrure

3 grilles **Pas en stock délai livraison 4 semaines** **Transport Prix : Fr. 150.-**

Type	Temp.	Info	Grilles	Dimensions LxPxH	Puiss. frigo. W	Poids Kg	avec groupe	sans groupe**
en stock **A30/1M**	–2°/+8°C	GN 1/1	3	535 x 715 x 2085	352	110	3'990.-	
en stock **A30/1B**	-18°/-22°C	GN 1/1	3	535 x 715 x 2085	782	110	4'790.-	
A50/1M	–2°/+8°C	Pas GN	420 x 530	630 x 715 x 2085	352	110	4'150.-	
A50/1MR	–2°/+8°C	Pas GN	420 x 530	630 x 715 x 2085	352	100		3'890.-
A60/1M	–2°/+8°C	Pas GN	530 x 530	740 x 715 x 2085	352	120	4'250.-	
A60/1MR	–2°/+8°C	Pas GN	530 x 530	740 x 715 x 2085	352	110		3'990.-
A60/1B	-18°/-22°C	Pas GN	530 x 530	740 x 715 x 2085	753	120	4'190.-	
A60/1BR	-18°/-22°C	Pas GN	530 x 530	740 x 715 x 2085	753	110		3'890.-
A30/1P	-6°/+4°C	GN 1/1	3 bacs*	535 x 715 x 2085	435	110	4'590.-	
A30/1PR	-6°/-4°C	GN 1/1	3 bacs*	535 x 715 x 2085	435	100		3'190.-
A30/1MV	–2°/+8°C	GN 1/1	3	535 x 715 x 2085	435	130	4'890.-	
A30/1MRV	–2°/+8°C	GN 1/1	3	535 x 715 x 2085	435	120		4'590.-

*avec tôle perforée ** Valve incluse

Art. 3671 Grilles GN 1/1 Fr. 50.-
Art. 3670 Glissières inox Fr. 50.-
pour A30

ROLL-LINE coldline



pour chariot GN 2/1, avec sol inox et rampe
profondeur des «Roll-through»: 880mm
Roll-in : 815mm
tropicalisé
température réfrigérateur : –2°/+8°C
éclairage intérieur
verrouillable
intérieur et extérieur inox
isolation de 75mm
joint de porte encastrable
R290
thermostat électronique
dégivrage automatique (tous les modèles: électrique)
évacuation automatique de l'eau de dégivrage
tension 230V/1/50Hz
puissance frigorifique: - 830 litres: réfrigération: 624W à –10°C TE et +54,4°C TC
1950 litres: réfrigération: 887W à –10°C TE et +54,4°C TC
dimensions intérieures utiles (LxPxH)

	Roll-in	Roll-through
830 litres :	660 x 675 x 1692mm	660 x 750 x 1692mm
1950 litres :	1320 x 675 x 1692mm	1320 x 880 x 1692mm

Qualité Supérieure

Délai de livraison 4 semaines

Armoires simples de réfrigération Roll-IN

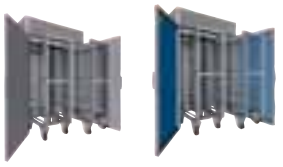


article		Dimensions LxPxH	poids kg
J100/1M **J100/1MV**	Porte pleine Porte vitrée	810 x 815 x 2115	130 140

Armoires simples de réfrigération Roll-THROUGH

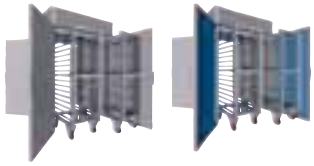


article		Dimensions LxPxH	poids kg
J110/2M **J110/2MV1**	Portes pleines Portes vitrées	810 x 880 x 2115	140 150



article		Dimensions LxPxH	poids kg
J160/2M **J160/2MV**	Portes pleines Portes vitrées	1620 x 815 x 2115	190 210

Armoires doubles de réfrigération Roll-IN



article		Dimensions LxPxH	poids kg
J170/4M **J170/4MV2**	Portes pleines Portes vitrées	1620 x 880 x 2115	200 210



Nos charriots sont un peu plus étroits que la norme !

	article	Dimensions LxPxH	pour
Chariot	0660904020	598 x 660 x 1630mm	**20 x GN 2/1**

Modèles spéciaux pour usage spécifique 60x40

MASTER-CLIMA

Une technologie conçue pour préserver au mieux l'humidité de certains aliments tels que :

- **Pâtes fraîches, fruits, crèmes et produits finis à haute teneur en eau**

Armoires non-ventilées. Un évaporateur surdimensionné assure un froid non-agressif, statique ou semi-statique.
Par réglage de la ventilation on arrive au taux d'humidité et température imposés par la marchandise stockée.

Fabriqué en Italie

MASTER-WIND

Jusqu'à -30°c, crème glacée
+ divers usages en boulangerie

Qualité Supérieure



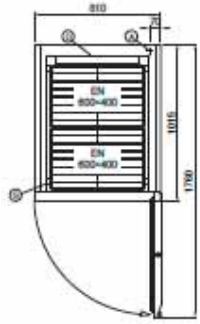
CLIMA

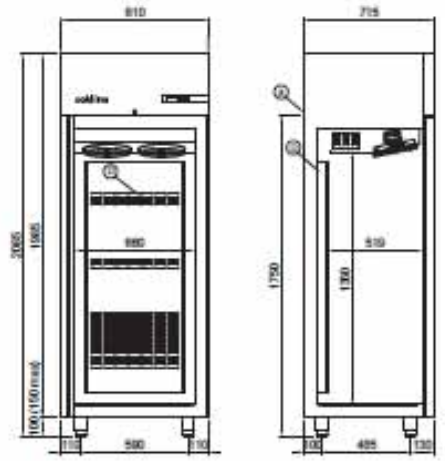
R290
60x40 ou 60x80
-2°/+10°c
prêt à brancher
tropicalisé cl. 5

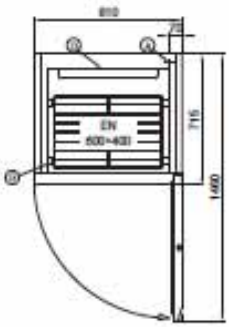


WIND

R452A
60x40 ou 60x80
GN avec un kit
-10°/-30°c
sans groupe sur demande
Ventilé
tropicalisé cl. 5
énergie cl. E







Garantie 3 ans

Délai 4-5 semaines — transport compris

Type	Dimensions LxPxH	CLIMA	WIND	Puiss. frig. W
A80/1M J	810x715x2085H	X		523
A90/1M J	810x1015x2085H	X		523
A80/1T	810x715x2085H		X	751
A90/1T	810x1015x2085H		X	751

VISION coldline

Le TOP pour le chocolat !

Une ligne de produits MULTIFONCTIONNELS
Dernière génération avec ECRAN TACTILE !
Humidité réglable



Chocolat

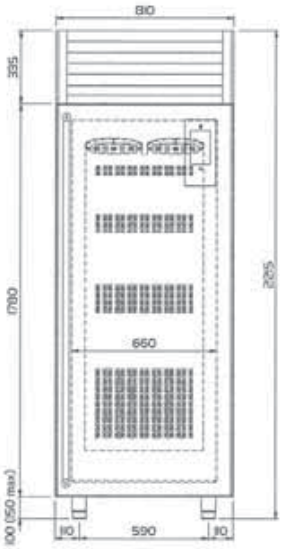
Appareil conçu pour le stockage de chocolat humidité réglable de 40 à 45% + décongélation

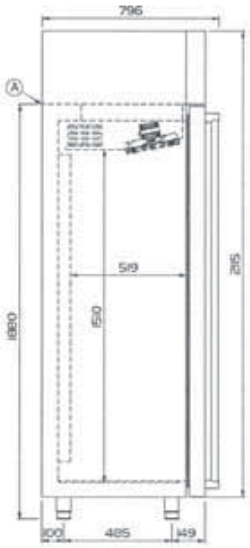
Qualité Supérieure

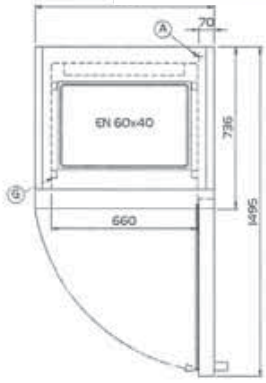
R452A
Ventilation réglable 30 à 100%
HACCP
Ecran tactile 7''ultra facile d'utilisation
Fourni avec 20 paires de glissières
Espacement 43 mm
Tropicalisé 43°C
Eclairage LED
653 W/3,6A
230V/ 50Hz
Dégivrage à gaz chaud
Inox AISI 304 18/10











Délai livraison 4 semaines

transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Temp.	Absorption max.	Dégivrage	Poids
AC30/1M	810x796x2215H	-5°/+15°C	3,6A	Gaz chaud	175

Armoires de stockage GN2/1

Moteur en bas

1 ou 2 portes

Idéal pour du stockage de marchandise durable
avec faible fréquence d'ouverture/fermeture

Température -5 + 5°
Permettant des conservations longues
dans des conditions optimales,
pour toutes sortes de produits alimentaires



grilles : 546x622

3 + 1 grilles/porte (supporte 40kg/grille)
Sur roulettes, avec 2 freins
Coins arrondis pour une meilleure hygiène
Froid ventilé
Contenance 580lt
Gaz écologique R600a
Temp. -5+5°c
Éclairage
Serrure
Fermeture automatique de porte
230V
Classe énergétique D

Emballé dans caisse en bois



grilles : 533x660

Accessoires :

- 1 grille + 1 paire de glissière Fr. 79.-

Délai 5 à 10 jours

transport compris

	Dimensions LxPxH	KWh/an Consommation	Temp.	Poids	Portes
AI8950TN	685x805x2110H	913	-5°/+5°c	130	1
AI8960TN	1382x805x2110H	1376	-5°/+5°c	130	2

ARMOIRES MOTEUR DESSOUS

GN2/1

H=1895

- Réfrigération & congélation
- GN2/1
- Froid assisté par ventilateur
- R600a
-
- Extérieur INOX
- Intérieur ABS
- 4 étagères
- serrure
- Sans lumière, sauf porte vitrée
- Classe climatique 4
- Classe énergétique C
- Porte réversible
- 45db
- 230V

Dégivrage automatique pour le réfrigérateur

Dégivrage manuel pour le congélateur





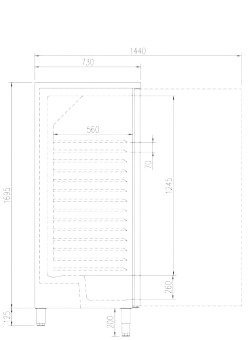
En stock ou délai 1-2 semaines

Réf.	Dimensions	Temp.	Poids	Porte	Prix	Transport
UR600S	777x695x1895H	2+10°c	112	pleine	**2'750.-**	150.-
UR600SG	777x695x1895H	2+10°c	112	vitrée	**2'990.-**	150.-
UF600S	777x695x1895H	-10-24°c	112	pleine	**2'990.-**	150.-

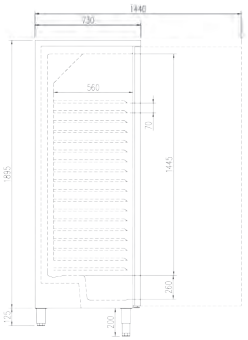
Fabriqué en Espagne

ARMARIO GASTRO 2/1, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS

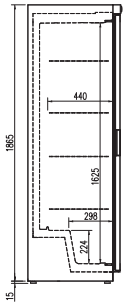
GN CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN: REFRIGERATION ET CONGELATION



DRGV-500



DRGV-600



DEC-620-I



DEC-620-EA



DRVGI-600



DRVGI-500



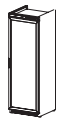
DEC-620-I

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• DRVGI, DCVGI: Exterior en acero satinado, excepto el respaldo • DRVGE, DCVGE: Exterior e interior en acero plastificado blanco • DEC-620-I: Exterior en acero inox, interior plastificado. • DEC-620-EA: Exterior en acero plastificando blanco, interior plastificado. • Interior en poliestireno sanitario • Unidad condensadora libre de mantenimiento	• DRVGI, DCVGI: Stainless steel exterior, except the rear side • DRVGI, DCVGI: Exterior in white plastic coated steel • DEC-620-I: Stainless steel exterior, plasticized interior. • DEC-620-EA: White laminated steel exterior, laminated interior. • Interior of polystyrene, with health certification • Condenser unit without maintenance	• DRVGI, DCVGI : Extérieur en acier satiné à l'exception de la partie arrière • DRGVE, DCVGE : Extérieur et intérieur en acier plastifi é de couleur blanche. • DEC-620-I: extérieur en acier inoxydable, intérieur plastifié • DEC-620-EA: Extérieur en acier laminé blanc, intérieur laminé. • Intérieur en polystyrène sanitaire • Unité de condensation à entretien libre

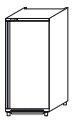
Ver características técnicas en página 216 / See technical data in page 216 / Voir caractéristiques techniques page 216

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Nivel de estantes Levels shelf Niveau etagére	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
DRVG-500	755	1850	720	-2°C +8°C	3	15	532	230 V - 50 Hz	R-600a	418	196	D	5 (40ºC 40%)
DRVG-600	755	2050	720	-2°C +8°C	3	18	607	230 V - 50 Hz	R-600a	418	196	C	5 (40ºC 40%)
DCVG-500	755	1850	720	-20°C -15°C	3	15	532	230 V - 50 Hz	R-290	606	491	E	4 (30ºC 55%)
DCVG-600	755	2050	720	-20°C -15°C	3	18	607	230 V - 50 Hz	R-290	606	491	E	4 (30ºC 55%)
DEC-620	620	1880	640	-2°C +8°C	4	22	390	230 V - 50 Hz	R-600a	236	189	-	4 (30ºC 55%)

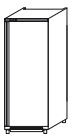
OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional 650X530 GN2/1	650X530 GN2/1 Extra shelf	Grille additionnelle 650X530 GN2/1	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	**consultar - consult - consulter**



DEC-620-I	2'190.-
DEC-620-EA	1'610.-



DRVGI-500	2'290.-
DRVGE-500	2'060.-
DCVGE-500	2'830.-
DCVGI-500	3'065.-



DRVGI-600	2'570.-
DRVGE-600	2'320.-
DCVGE-600	3'185.-
DCVGI-600	3'430.-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



FreezeGastro 20675es

Frs 4'038.-
excl. TVA/TAR

– **Congélateur NoFrost**
– **Capacité brute/utile: 556/377 l**
– Dim. extérieures mm (L/P/H): 747/791/2064
– Dim. intérieures mm (L/P/H): 610/500/1395
– **Consommation électrique 365 jours: 1351 kW**
– Classe climatique: 5
– Réfrigérant: R 290
– Niveau sonore: 55 dB(A)
– Puissance: 3,0 A/400 W
– Fréquence/tension: 50 Hz/220–240 V
– Système de réfrigération: dynamique
– Procédure de dégivrage: automatique
– **Plage de température: -14 °C jusqu'à -28 °C**
– **Euronorm: 600 x 400 mm**
– **Gastronorm: 530 x 325 mm GN 1/1**
– Matériau de l'habilage/couleur: acier inox
– Matériau de la porte: acier inox
– Cuve intérieure: ABS blanc
– Régulation électronique
– **Affichage de la température: digital**
– Signal d'alarme: optique et sonore
– Surfaces de rangement réglables: 5
– Surface de rangement en matériel plastique
– Résistence des surfaces de rangement: 60 kg
– Poignée barre et serrure
– Porte a fermeture automatique
– **Charnières de porte: à droite, réversible**
– Poid brut/net: 117/109 kg



FreezeGastro 20675

Frs 3'588.-
excl. TVA/TAR

– **Congélateur NoFrost**
– **Capacité brute/utile: 556/377 l**
– Dim. extérieures mm (L/P/H): 747/791/2064
– Dim. intérieures mm (L/P/H): 610/500/1395
– **Consommation électrique 365 jours: 1351 kW**
– Classe climatique: 5
– Réfrigérant: R 290
– Niveau sonore: 55 dB(A)
– Puissance: 3,0 A/400 W
– Fréquence/tension: 50 Hz/220–240 V
– Système de réfrigération: dynamique
– Procédure de dégivrage: automatique
– **Plage de température: -14 °C jusqu'à -28 °C**
– **Euronorm: 600 x 400 mm**
– **Gastronorm: 530 x 325 mm**
– Matériau de l'habilage/couleur: acier/blanc
– Matériau de la porte: acier
– Cuve intérieure: ABS blanc
– Régulation électronique
– **Affichage de la température: digital**
– Signal d'alarme: optique et sonore
– Surfaces de rangement réglables: 5
– Surface de rangement en matériel plastique
– Résistence des surfaces de rangement: 60 kg
– Poignée barre et serrure
– Porte a fermeture automatique
– **Charnières de porte: à droite, réversible**
– Poid brut/net: 118/110 kg



FreezeGastro 18675

Frs 2'838.-
excl. TVA/TAR

– **Congélateur avec réfrigération statique**
– **Capacité brute/utile: 513/472 l**
– Dim. extérieures mm (L/P/H): 747/750/1864
– Dim. intérieures mm (L/P/H): 607/560/1510
– **Consommation électrique 365 jours: 440 kW**
– Classe climatique: 7
– Température ambiante: +10 °C jusqu'à +35 °C
– Réfrigérant: R 290
– Niveau sonore: 54 dB(A)
– Puissance: 1,5 A/100 W
– Fréquence/tension: 50 Hz/220–240 V
– Système de réfrigération: statique
– Procédure de dégivrage: manuelle
– **Plage de température: -14 °C jusqu'à -28 °C**
– Matériau de l'habilage/couleur: acier/blanc
– Matériau de la porte: acier
– Cuve intérieure: ABS blanc
– Régulation électronique
– **Affichage de la température: digital**
– Signal d'alarme: optique et sonore
– **Nombre de corbeilles: 14**
– Surfaces de rangement: 7
– Surface de rangement en plaques d'évaporation
– Résistence des surfaces de rangement: 60 kg
– Hauteur de compartiment mm: 6 x 187/1 x 237
– Poignée barre et serrure
– Porte a fermeture automatique
– **Charnières de porte: à droite, réversible**
– Poid brut/net: 113/108 kg

ARMOIRES COMPACTES

1 – 2 – 3 portes Réfrigération + Congélation

Armoires inox AISI 430
Ventilé
R600a réfrigération
R290 congélation
Étroites, pas GN
Éclairage
serrure
Fermeture automatique des portes
Joints magnétiques
Sur roulettes, très pratique
Classe climatique 5 réfrig. Tropicalisé
Classe énergétique C (TN) et D (BT)
40kg par grille
Dégivrage gaz chaud (congel.), évaporati

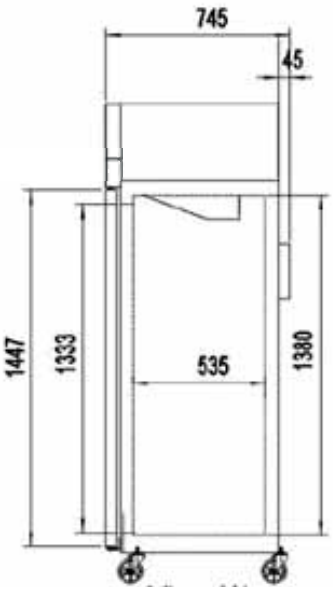
Emballé dans caisse en bois



grilles : 485x525



grilles : 525x530





Accessoires

- Grilles + clips Fr. 90.- 485x525

Délai livraison 10 jours

transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Temp.	Portes	Poids	Grilles
27K9206TN	600x700x1945H	-2°/+8°c	1	100	4
27K9207BT	600x700x1945H	-17°/-22°c	1	100	4
27K9218TN	1200x700x1945H	-2°/+8°c	2	145	8
27K9219BT	1200x700x1945H	-17°/-22°c	2	145	8
27K9237TN	1800x700x1945H	-2°/+8°c	3	200	9
27K9242BT	1800x700x1945H	-17°/-22°c	3	210	9

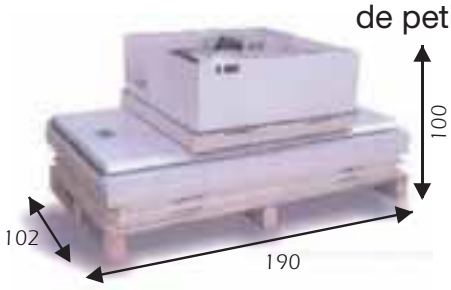
ARMOIRES EN KIT

Pour tous les usages,
Format passe-partout
100x100x212 cm





Livré en KIT permet de passer
de petites portes et se monte
dans le local



Made in Italy



< Chariot en inox
19 niveaux 60x80cm

- Avec monobloc sur le toit
- Dégivrage automatique
- Sol en inox
- 1 porte à fermeture automatique
- Passage porte 700 x 1680 mm
- 1315 litres
- isolation 60 mm
- sans groupe hauteur
identique : H 2120 mm
- Ventilé
- Montage simple env. 1h30 à 2h
- Avec 3 étagères 880x400mm
ou 2 barres à viande en inox
- Possibilité d'entrer un chariot de
19 niveaux 60 x 80cm
- 230 V / 1A / 50Hz
- max 45 kg/étagère
- R290

Délai livraison 4 semaines **Montage Fr. 295.-** transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Puiss. W	Temp.	Poids
Minicella100 TN	1000x1000x2120	498	0°/+8°C	190
Minicella100 BT	1000x1000x2120	581	-18°/-20°C	190

Options Etagère 120.-/pièce
Barre à viande 60.-/pièce
Rayonnage double 800x400x1600H(4 niveau x)
Chariot en inox



Armoire de maturation Dry Age 63

Matériaux : verre, acier inoxydable, tôle d'acier
Porte battante, charn. à droite, verrouillable
Porte avec triple vitrage (verre filtrant les UV, teinté)
Froid ventilé, autonome
Evaporateur des eaux de dégivrage
Éclairage intérieur LED
Contenance : 63 litres
Dimensions intérieures : L 310 x P 370 x H 480 mm
Plage de température : 2°C à 14°C, par pas de 1°C
Humidité : 50% à 85%, par pas de 1%
Stérilisation de l'intérieur par lumière UV
Neutralisation des odeurs par filtre à charbon actif
Réservoir d'eau : 300 ml
Puissance : 1NAC 230V - 0.60 kW
L 400 x P 605 x 875 mm
Dotation :
- 4 grilles réglables en hauteur (L 295 x P 245mm)
- 2 barres (L 295 mm) pour crochets de boucher
- 3 crochets de boucher
- 1 filtre à charbon actif
- 1 plaque de récupération
Poids : 40.6 kg
Fiche : Type 12
700.840
CHF 1'440.- / **R1**



Armoire de maturation Dry Age 380

Matériaux : verre, acier inoxydable, tôle d'acier
Porte battante, charn. à droite, verrouillable
Porte avec triple vitrage (verre filtrant les UV, teinté)
Froid ventilé, autonome
Dégivrage automatique
Evaporateur des eaux de dégivrage
Éclairage intérieur LED
Contenance : 380 litres
Dimensions intérieures : L 495 x P 531 x H 1600 mm
Plage de température : 2°C à 14°C, par pas de 1°C
Humidité : 50% à 85%, par pas de 1%
Stérilisation de l'intérieur par lumière UV
Neutralisation des odeurs par filtre à charbon actif
Réservoir d'eau : 2x 300 ml
Puissance : 1NAC 230V - 0.24 kW
L 595 x P 750 x 1865 mm
Dotation :
- 7 grilles réglables en hauteur (L 480 x P 490mm)
- 2 barres(Ø 25 x L 495mm) pour crochets de boucher
- 6 crochets de boucher
- 2 filtres à charbon actif
- 1 plaque de récupération
Poids : 104 kg
Fiche : Type 12
700.841
CHF 4'385.- / **R1**

Fabriqué en Espagne



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua)
Garantizan el control y la seguridad del proceso de envej cimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de mon torizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

- Exterior en acero inox plastificado negro, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre auto- mático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratemiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos cálidos o frios
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilirar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Filtro de carbón activo de serie

TECHNICAL DATA

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake).
This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system

- AISI-304 stainless steel exterior, black coated, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensa- tion)
- Double LED interior light, cold or warm
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demnad
- Front height adjusters and rear rollers for easy movement
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects
- Digital temperature and humidity control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption
  - Filtre à charbon actif en standard

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vitrines avec température de travail à l'intérieur du plage -2 ° + 8 ° C et humidité entre 40% et 90% (sans hors de l'eau) Ils garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement. base de la viande (maturation), avec possibilité de montorsion de fonctionnement et réglages à distance ou sur site équipement, grâce au système de contrôle avancéqui incorporent

- Extérieur en acier inoxydable plastifié noir, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond intégré
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors de l'ouverture à plus de 90 °), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage avec traitement à faible émissivité (réduit la condensation d'humidité)
- Double éclairage intérieur LED tons chauds ou froids
- Tablettes et barres à viande en acier AISI-304
- Bac à sel et blocs, en option
- Réglage de la hauteur avant et rouleaux arrière pour un déplacement facile
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Les ventilateurs de tirage forcé s'arrêtent lorsque la porte est ouverte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³, zéro effet ODP et GWP
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, dégivrages optimisés, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
  - Filtre à charbon actif standard

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Barras carniceras Butcher bars Barres de viande uds	Estantes Shelves Etagéres uds	Volumen Capacity Volume L	Rango Range Rang L	Voltaje Voltage Tension	Refrigerante Refrigerant Réfrigérant	Potencia Frig. Frig. Power Puissance fri. W	Potencia Power Puissance W	Clase clim. Climatic Class Classe clim.
DDAV-200	600	1020	650	1	2	120	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-290	325	280	4 30ºC 55%
DDAV-400	600	1800	650	1	2	240	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-290	556	440	4 30ºC 55%

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set	Module Bluetooth ou Wifi	**consultar - consult - consulter**
Estante adicional	Aditional shelf	Etagere suplementaire	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Exterior inox o lacado	SS exterior or laquered	Extérieur inox ou laqué	**consultar - consult - consulter**
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks	Plateau pour 3 blocs de sel	**consultar - consult - consulter**
Otros gases refrigerantes	Other refrigerant gas	Autres gaz réfrigérants	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



DDAV-200

+8°C
-2°C

40%
90%



DDAV-400



DDAV-200-P



DDAV-200 **2'940.-**



DDAV-200-P **3'645.-**



DDAV-400 **3'990.-**

Fabriqué en Espagne



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua)
Garantizan el control y la seguridad del proceso de envej cimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de mon torizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre auto-mático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratemiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED en tonos cálidos o frios
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Filtro de carbón activo de serie

TECHNICAL DATA

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake).
This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensa-tion)
- Double LED interior light, cold or warm
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demand
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects
- Digital temperature and humidity control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption
- Filtre à charbon actif en standard

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vitrines avec température de travail à l'intérieur du plage -2 ° + 8 ° C et humidité entre 40% et 90% (sans hors de l'eau) Ils garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement. base de la viande (maturation), avec possibilité de montorsion de fonctionnement et réglages à distance ou sur site équipement, grâce au système de contrôle avancéqui incorporent

- Extérieur en acier inoxydable plastifié noir, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond intégré
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors de l'ouverture à plus de 90 °), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage avec traitement à faible émissivité (réduit la condensation d'humidité)
- Double éclairage intérieur LED tons chauds ou froids
- Tablettes et barres à viande en acier AISI-304
- Bac à sel et blocs, en option
- Réglage de la hauteur avant et rouleaux arrière pour un déplacement facile
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Les ventilateurs de tirage forcé s'arrêtent lorsque la porte est ouverte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³, zéro effet ODP et GWP
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, dégivrages optimisés, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Filtre à charbon actif standard

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Barras carniceras Butcher bars Barres de viande uds	Estantes Shelves Etagéres uds	Volumen Capacity Volume L	Rango Range Rang L	Voltaje Voltage Tension	Refrigerante Refrigerant Réfrigérant	Potencia Frig. Frig. Power Puissance fri. W	Potencia Power Puissance W	Classe clim. Climatic Class Classe clim.
DDA-400	600	1900	650	1	2	320	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-290	556	440	4 30ºC 55%
DDA-750	680	2130	850	1	2	645	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-290	845	642	4 30ºC 55%

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set	Module Bluetooth ou Wifi	**consultar - consult - consulter**
Estante adicional	Aditional shelf	Etagere suplementaire	**80.-**
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	**155.-**
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Exterior inox o lacado	SS exterior or laquered	Extérieur inox ou laqué	**consultar - consult - consulter**
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks	Plateau pour 3 blocs de sel	**consultar - consult - consulter**
Otros gases refrigerantes	Other refrigerant gas	Autres gaz réfrigérants	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

+8°C
-2°C

40%
90%



DDA-400-I



DDA-750



DDA-400 **4'440.-**

News 2023

DDA-1002 : 7'620.- double

News 2023

DDA-2003 : 11'990.- triple



DDA-750 **4'840.-**

ARMOIRE MATURATION VIANDE (DRY AGING)

Efficacité
Belle présentation de la viande

Texte

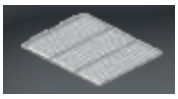
- R290
- Temp. -3+5°
- Contrôle humidité 65/85%
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Evaporation eau de dégivrage
- Inox AISI 304
- Joints magnétiques
- 230v
- LED
- Verres chauffés
- Temp. ambiante 32°c





Accessoires

- Grilles inox Fr. 170.-





Version sel SY6-G-HM



DR250-G

Barre suspension comprise

Supporte 25 à 30kg

Version noire Supplément Fr. 450.- 1 porte, 790.- 2 portes

Délai 6-8 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Vol.	Grilles	KW/h Conso.	Poids	Portes	Prix	Transport Prix
DR13-G	1400x800x1980H	1300	5	0.76	289	2	12'890.-	230.-
DR6-G	700x800x1980H	600	5	0.40	179	1	9'990.-	170.-
DR250G	920x550x910H	198	2	0.40	110	2	6'290.-	150.-
SY6-G-HM	700x800x1980H	600	5	0.40	179	1	13'950.-	170.-

SALADETTES & PIZZA GN1/1

Bacs compris dans cette ligne !!!
AISI 201
Sur roulettes
Gaz écologique R600a
Temp. ambiante jusqu'à 32°c
2 grilles comprises/porte
Froid ventilé



AI3801 2 portes
AI3851 3 portes



AI3820



AI3800



AI3832



AI3850



AI3852



AI3853



AI3831 Bacs GN1/6
AI3834 Bacs GN1/3

Délai 1 à 10 jours selon stock

Type	Dimensions LxPxH	Poids	Conso. KWh/an	Portes	Prix	Transport Prix
AI3800	900x700x920H	70	774	2	1'390.-	90.-
AI3801	900x700x910H	72	424	2	1'450.-	90.-
AI3820	900x700x920H	82	529	2	2'490.-	90.-
AI3831	900x700x1130H	96	774	2	1'490.-	90.-
AI3832	915x700x1075H	77	774	2	1'395.-	90.-
AI3834	900x700x1125H	110	774	2	1'495.-	90.-
AI3850	1380x700x920H	120	931	3	2'090.-	120.-
AI3851	1365x700x913H	124	585	3	1'850.-	120.-
AI3852	1365x700x1057H	220	585	3	2'495.-	120.-
AI3853	1380x700x1075H	149	931	3	2'150.-	120.-

SALADETTES GN1/1

inox

- Sur roulettes
- Gaz écologique R600a
- Temp. -2+8°C
- 2 grilles comprises/porte
- Bacs non-compris
- Max 18kg/grille
- Froid ventilé
- 230v
- Classe climatique 4



ESL3811GR

BACS :

- **ESL3811GR : 7xGN1/3 + 1x GN1/6, P=100**
  2xGN1/1 + 3x GN1/6, P=100
- **ESL3814GR : 12xGN1/3, P=100**
  4xGN1/1, P=100

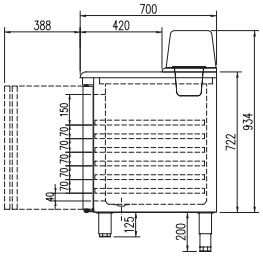




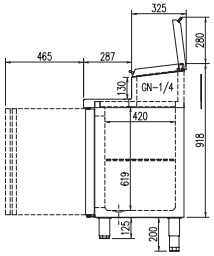
ESL3814GR

Délai 5 à 10 jours

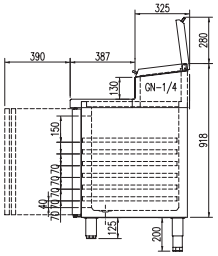
Réf.	Dimensions	Kwh/an conso.	Poids	Portes	Prix	Transport
ESL3811GR	915x700x1286H	774	122	2	**1'795.-**	120
ESL3814GR	1380x700x1286H	931	171	3	**2'350.-**	150.-



DMFG70

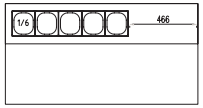


Fondo 600
MEI 60

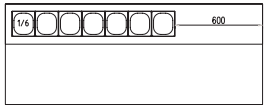


Fondo 700
MEI 70

DMFG70-135-1/6



DMFG70-180-1/6



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- DMF Encimera de granito con capacidad cubetas GN1/6-1/3 (no incluidas) y cubierta acristalada
- MEI Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/4-150
- MEI60 estantes interiores de alambre en acero plas-tificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- MEI70 estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura

TECHNICAL DATA

- DMF Granite worktop GN1/6-1/3capacity (not included) and glass roof
- MEI AISI-30418/10 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid
- GN 1/4-150 topping unit
- MEI60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- MEI70 GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- DMF Plan de travail en inox avec capacité pour des bacs GN 1/6-1/3 (non inclus) et couvercle en verre
- MEI Plan de travail en inox avec présentoir à ingrédients intégré et couvercle en inox rabattable
- Présentoir à ingrédients GN ¼-150
- MFEI60 étagères intérieures de fi l de fer plastifi é, réglables en hauteur sur des appuis inox
- MFEI70 étagères intérieures GN 1/1 de fi l de fer plastifi é, réglables en hauteur, sur des glisses d'acier inox réglables en hauteur

Ver características técnicas en página 176 / See technical data in page 176 / Voir caractéristiques techniques page 176

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Capacidad GN Capacity GN Exposition GN 1/6	Capacidad GN Capacity GN Exposition GN 1/4	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W
DMFG70-135	1345	870	700	0°C +8°C	2	2	255	5		230 V - 50 Hz	R-290	502	264
DMFG70-180	1795	870	700	0°C +8°C	3	3	399	7		230 V - 50 Hz	R-290	820	614
MEI60-150	1495	850	600	0°C +8°C	2	0	245		8	230 V - 50 Hz	R-290	502	264
MEI60-200	2020	850	600	0°C +8°C	3	0	380		12	230 V - 50 Hz	R-290	820	614
MEI70-135	1345	850	700	0°C +8°C	2	2	255		8	230 V - 50 Hz	R-290	502	264
MEI70-180	1795	850	700	0°C +8°C	3	3	399		10	230 V - 50 Hz	R-290	820	614
MEI70-225	2245	850	700	0°C +8°C	4	4	543		13	230 V - 50 Hz	R-290	820	614
MEI70-270	2695	850	700	0°C +8°C	5	5	686		16	230 V - 50 Hz	R-290	820	670

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1	530 X 325 GN1/1 extra shelf	Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1	
Set adicional guías GN 1/1 340500006	GN 1/1 slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN 1/1	
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	Tiroirs doubles, fermeture automatique	**750.-**
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	Tiroirs triples, fermeture automatique	**950.-**
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	**140.-**
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
Encimera de granito	Granite worktop	Plan de travail en granit	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	**consultar - consult - consulter**

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, containers fits and covers, can be customized.
Les plans de travail, les récipients pour des bacs et couvercles, peuvent être personnalisés

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



DMFG70-180



MEI70-180
Encimera mármol opcional
Optional marble countertop
Facultatif comptoir de marbre



DMFG70-135-1/6 **3'590.-**



DMFG70-180-1/6 **4'190.-**



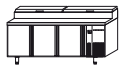
MEI-60-150 **3'390.-**



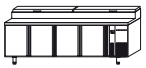
MEI-60-200 **3'990.-**



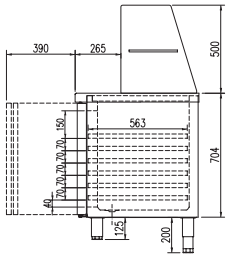
MEI-70-135 **3'590.-**



MEI-70-180 **4'250.-**

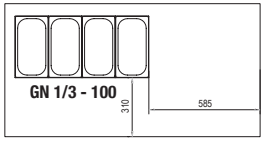


MEI-70-225 **4'870.-**

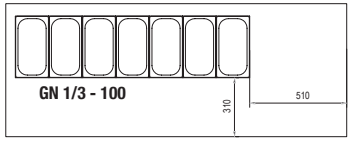


DMFK

DMFK70-135



DMFK70-180



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Encimera inox con capacidad cubetas GN 1/3-100 (ver detalle) • Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas, con estante intermedio	• AISI-30418/10 stainless steel worktop, capacity for GN-1/3-100 containers (see detail) • Glass cover with shelf	• Couvercle en verre • Étagères intérieures GN 1/ 1 de fi l de fer plastifi é, réglables en hauteur

Ver características técnicas en página 176 / See technical data in page 176 / Voir caractéristiques techniques page 176

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W
DMKF70-135	1345	850	700	0°C +8°C	2	2	255	230 V - 50 Hz	R-290	502	764
DMKF70-180	1795	850	700	0°C +8°C	3	3	399	230 V - 50 Hz	R-290	1004	614

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1	530 X 325 GN1/1 extra shelf	Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1	
Set adicional guías GN 1/1 340500006	GN 1/1 slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN 1/1	
Perfil adicional GN divisorio encimera	GN additional profile for countertop divider	Profil supplémentaire GN pour séparateur de comptoir	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	**consultar - consult - consulter**

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, containers fits and covers, can be customized.
Les plans de travail, les récipients pour des bacs et couvercles, peuvent être personnalisés

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



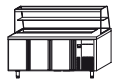
DMFK70-180
DETALLE CAPACIDAD
DETAIL EXAMPLE
DETAIL CAPACITÉ



DMFK70-135
TRASERA INOX
REAR STEEL
ACIER ARRIÈRE



DMFK70-135 **3'570.-**



DMFK70-180 **4'260.-**

STATION DE PREPARATION GN1/1

NOUVEAU !

Tropicalisé 40°c

- INOX
- Moteur dessous
- 1 grilles/porte
- 40kg/grille
- 230v
- Temp. -2+8°c
- Froid ventilé
- Dégivrage par évaporation
- R600a/R290
- **Bacs GN1/3 compris (P=100mm)**
- Sur roulettes
- 370W



Grilles 547x448



Grilles 701x448



Grilles 547x448

Délai 2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Bacs GN1/3	Poids	Kw/an	Prix	Transport Prix
MSF8302GR	1225x762x975H	6	125	1003	**2'950.-**	130.-
MSF8303GR	1530x762x975H	8	145	1091	**3'295.-**	140.-
MSF8304GR	1846x762x975H	9	172	1307	**3'795.-**	190.-

STATION DE PREPARATION GN1/1

Moteur à droite

Tropicalisé 40°c



- Inox
- Moteur à droite
- 2 grilles/porte
- 40kg/grille
- 230v
- Temp. -2+8°c
- Froid ventilé
- Dégivrage par évaporation
- R600a/R290
- **Bacs GN1/3 compris (P=150mm)**
- Sur roulettes
- Plan de travail inox
- Plan granit en option (8202-8203), prix + 15%



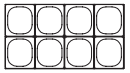


Délai 2 semaines

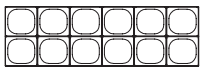
Type	Dimensions LxPxH	Bacs GN1/3	Poids	Kw/an	Prix	Transport Prix
MPF8201GR	1117x840x965H	6	134	828	**2'850.-**	140.-
MPF8202GR	1702x840x965H	9	184	1014	**3'295.-**	190.-
MPF8203GR	2362x840x965H	12	239	1211	**3'695.-**	240.-

Capacidad - GN 1/6-100 - *Capacity*

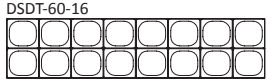
DSDT-27-8



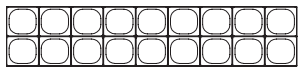
DSDT-48-12



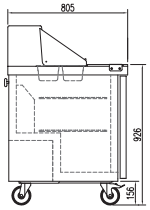
DSDT-60-16



DSDT-72-18



Cubetas GN NO incluidas en el precio / *GN containers NOT included in price / Seaux GN NON inclus dans le prix*





DSDT-72-18
con cajonera opcional
with optional drawer set

Puertas con doble bisagra y burlete desmontable
Double hinged doors and detachable sgasket









DSDT-27-8



DSDT-60-16

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada	- Exterior and interior in steel, backrest in galvanized sheet	- Extérieur et intérieur en acier, dossier en tôle galvanisée
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)	- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90 °)	- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte lors d'une ouverture à plus de 90°)
- Encimera inox AISI 304 con tabla de polietileno desmontable, color blanco	- AISI 304 stainless steel top with removable polyethylene table, white color	- Plateau en acier inoxydable AISI 304 avec table amovible en polyéthylène, couleur blanche
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura	- Interior shelves made of plasticized steel wire, adjustable in height	- Étagères intérieures en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur
- Capacidad cubetas GN en la encimera	- Capacity GN buckets on the worktop	- Capacité seaux GN sur le plan de travail
- Cubierta inox AISI-304, aislada, abatible sobre alojamiento cubetas	- AISI-304 stainless steel cover, insulated, folding over the tray housing	- Couvercle en acier inoxydable AISI-304, isolé, rabattable sur le boîtier du plateau
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura	- Interior shelves made of plasticized steel wire, adjustable in height	- Étagères intérieures en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)	- Standard wheels (2 with brake + 2 without brake)	- Roues standard (2 avec frein + 2 sans frein)
- Unidad condensadora ventilada	- Ventilated condensing unit	- Groupe de condensation ventilé
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión	- Forced draft system evaporator, with anti-corrosion epoxy coating	- Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anti-corrosion
- Evaporación automática del agua de descarche	- Automatic evaporation of defrost water	- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP	- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero GWP and zero ODP effect	- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro effet ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía	- Digital temperature control, optimized defrosts, high condensation temperature alarm. Efficient management of energy consumption	- Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 38°C ambiente	- Working temperature 0 ° C + 8 ° C to 38 ° C ambient	- Température de fonctionnement 0°C + 8°C à 38°C ambiant

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Perfiles GN GN Supports Profils GN mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Capacidad Capacity Exposition L	Encimera Worktop GN1/6-100	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W
DSDT-27-8	701 *27 3/5*	805 *32 1/9*	1	0°C +8°C *32°F 46°F*	2	204	8	230V-50Hz	R134a*	304	349
									R290	502	271
DSDT-48-12	1228 *48 1/3*	805 *32 1/9*	1	0°C +8°C *32°F 46°F*	4	394	12	230V-50Hz	R134a*	336	298
									R290	502	737
DSDT-60-16	1532 *60 5/16*	805 *32 1/9*	1	0°C +8°C *32°F 46°F*	4	500	16	230V-50Hz	R134a*	485	466
									R290	845	941
DSDT-72-18	1837 *72 1/3*	805 *32 1/9*	1	0°C +8°C *32°F 46°F*	6	606	18	230V-50Hz	R134a*	540	487
									R290	845	952

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS		
encimera con peto	*worktop with splash-back*	plan de travail avec bavoir
set 4 patas	*set 4 legs*	ensemble 4 pattes
set 6 patas	*set 6 legs*	set 6 pattes
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	Enregistreur d'alarme HACCP
respaldo inox	*SS rear side*	support en acier inoxydable
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	tropicalisé 43°C
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	230V 60Hz / 115V 60Hz
cambio R290 por R134a	*change R290 for R134a*	changer R290 pour R134a
cajonera doble inox, auto-cierre	*double SS drawer, self-closing*	tiroir double en acier inoxydable, à fermeture automatique



DSTD-27-8 **2'080.-**



DSTD-48-12 **2'820.-**



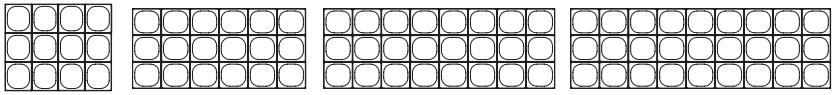
DSTD-60-16 **3'140.-**



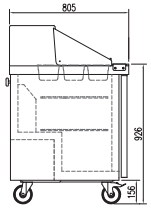
DSTD-72-18 **3'580.-**

Capacidad - GN 1/6-100 - *Capacity*

DSDTP-27-12 DSDTP-48-18 DSDTP-60-24 DSDTP-72-27



Cubetas GN NO incluidas en el precio / *GN containers NOT included in price / Seaux GN NON inclus dans le prix*





DSDTP-72-27
con cajonera opcional
with optional drawer set



Puertas con doble bisagra
Double hinged doors

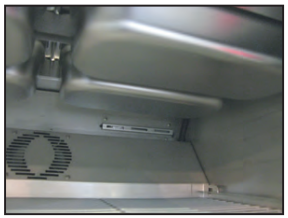
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada - Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura) - Encimera inox AISI 304 con tabla de polietileno desmontable, color blanco - Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura - Capacidad cubetas GN en la encimera - Cubierta inox AISI-304, aislada, abatible sobre alojamiento cubetas - Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura - Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno) - Unidad condensadora ventilada - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión - Evaporación automática del agua de descarche - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP - Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía - Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 38°C ambiente	- Exterior and interior in steel, backrest in galvanized sheet - Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90 °) - AISI 304 stainless steel top with removable polyethylene table, white color - Interior shelves made of plasticized steel wire, adjustable in height - Capacity GN buckets on the worktop - AISI-304 stainless steel cover, insulated, folding over the tray housing - Interior shelves made of plasticized steel wire, adjustable in height - Standard wheels (2 with brake + 2 without brake) - Ventilated condensing unit - Forced draft system evaporator, with anti-corrosion epoxy coating - Automatic evaporation of defrost water - Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero GWP and zero ODP effect - Digital temperature control, optimized defrosts, high condensation temperature alarm. Efficient management of energy consumption - Working temperature 0 ° C + 8 ° C to 38 ° C ambient	- Extérieur et intérieur en acier, dossier en tôle galvanisée - Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte lors d'une ouverture à plus de 90°) - Plateau en acier inoxydable AISI 304 avec table amovible en polyéthylène, couleur blanche - Étagères intérieures en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur - Capacité seaux GN sur le plan de travail - Couvercle en acier inoxydable AISI-304, isolé, rabattable sur le boîtier du plateau - Étagères intérieures en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur - Roues standard (2 avec frein + 2 sans frein) - Groupe de condensation ventilé - Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anti-corrosion - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage - Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro effet ODP - Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie - Température de fonctionnement 0°C + 8°C à 38°C ambiant

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Perfiles GN GN Supports Profils GN mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Capacidad Capacity Exposition L	Encimera Worktop GN1/6-100	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W
DSDT-27-8	701 27 3/5	805 32 1/9	2	0°C 32°F +8°C 46°F	2	204	12	230V-50Hz	R134a*	304	349
									R290	502	271
DSDT-48-12	1228 48 1/3	805 32 1/9	2	0°C 32°F +8°C 46°F	4	394	18	230V-50Hz	R134a*	336	298
									R290	502	737
DSDT-60-16	1532 60 5/16	805 32 1/9	2	0°C 32°F +8°C 46°F	4	500	24	230V-50Hz	R134a*	485	466
									R290	845	941
DSDT-72-18	1837 72 1/3	805 32 1/9	2	0°C 32°F +8°C 46°F	6	606	27	230V-50Hz	R134a*	540	487
									R290	845	952

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS		
encimera con peto	*worktop with splash-back*	plan de travail avec bavoir
set 4 patas	*set 4 legs*	ensemble 4 pattes
set 6 patas	*set 6 legs*	set 6 pattes
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	Enregistreur d'alarme HACCP
respaldo inox	*SS rear side*	support en acier inoxydable
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	tropicalisé 43°C
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	230V 60Hz / 115V 60Hz
cambio R290 por R134a	*change R290 for R134a*	changer R290 pour R134a
cajonera doble inox, auto-cierre	*double SS drawer, self-closing*	tiroir double en acier inoxydable, à fermeture automatique

PLUS CAPACITY PREPARATION COLD TABLE · TABLE FROIDE PREPARATIÓN GRAN CAPACITÉ







DSDTP-27-12

Profondeur 800mm



DSDTP-60-24



DSDTP-27-12 **2'250.-**



DSDTP-48-18 **2'980.-**



DSDTP-60-24 **3'250.-**



DSDTP-72-27 **3'720.-**

TABLES RÉFRIGÉRÉES GN1/1

Réfrigération - Congélation

Modulables avec tiroirs au choix (délai 1-2 semaines)

- Topicalisé +43°c (classe 5)
- Inox 304
- Gaz écologique R290/R600a
- Dégivrage automatique
- Joints magnétiques
- 2 grilles/porte comprise (max 25kg)
- Classe énergétique A et C
- Froid ventilé
- Thermostat électronique Carel (protégé)
- 230V
- Pieds réglables (12-18cm)









Tiroirs en option :

- Kit 2 tiroirs ½ Fr. 690.-
(chargement max 30kg)

Tables en stock avec et sans tiroirs



Version avec plan de travail et sur pieds. **Avec dosseret « D » + Fr. 100.-**

Délai 5 à 10 jours selon stock

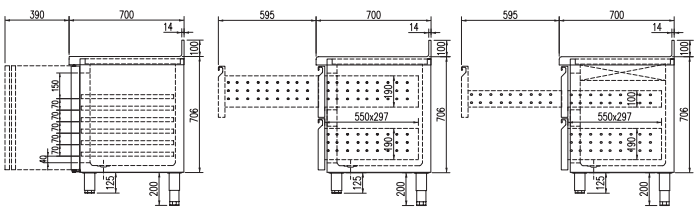
Type	Dimensions LxPxH	Kwh/an Conso.	Temp.	Poids	Portes	Prix	Transport Prix
27K3422	1360x700x840H	490	-2+8°c	122	2	2'695.-	150.-
27K3432	1795x700x840H	631	-2+8°c	148	3	3'050.-	170.-
27K3442	2230x700x840H	697	-2+8°c	176	4	3'595.-	210.-

Congélation

Type	Dimensions LxPxH	Kwh/an Conso.	Temp.	Poids	Portes	Prix	Transport Prix
27K3462	1360x700x840H	1449	-22-17°c	122	2	3'295.-	150.-
27K3472	1795x700x840H	1858	-22-17°c	150	3	3'595.-	170.-
27K3482	2230x700x840H	2237	-22-17°c	178	4	4'080.-	210.-

MESA FRÍA GN 1/1 SPEED

GN 1/1 WORKTABLE COUNTER · MEUBLE GN 1/1 TEMPERATURE POSITIVE NEGATIVE





MGD-200



MGD-135

Uniquement AVEC PLAN de travail et DOSSERET



LED

MGVD-135

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guias inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal

TECHNICAL DATA

- Exterior and interior steel AISI-304
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable with steinless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Interior light only on models with glass doors

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et intérieur en acier AISI-304
- Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90 ° à l'ouverture)
- Plan de travail avec panneau de protection sanitaire de 100mm
- Etagères intérieures avec grilles en acier plastifié, réglables en hauteur.
- Pieds en tube d'acier inoxydables, réglables en hauteur 125-200mm
- Condensateur ventilé et extractible.
- Evaporateur avec système à marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40
- Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Température de travail à 32ºC ambiant
- Eclairage intérieur que sur les modèles avec portes en verre

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
MGD-135	1345	850	700	-2°C +8°C	2	2	255	230 V - 50 Hz	R-290	502	235	B	5 (40ºC 40%)
MGVD-135	1345	850	700	-2°C +8°C	2	2	255	230 V - 50 Hz	R-290	502	241	-	5 (40ºC 40%)
MGD-180	1795	850	700	-2°C +8°C	3	3	399	230 V - 50 Hz	R-290	502	238	B	5 (40ºC 40%)
MGVD-180	1795	850	700	-2°C +8°C	3	3	399	230 V - 50 Hz	R-290	502	267	-	5 (40ºC 40%)
MGD-225	2245	850	700	-2°C +8°C	4	4	543	230 V - 50 Hz	R-290	845	379	C	5 (40ºC 40%)
MGVD-225	2245	850	700	-2°C +8°C	4	4	543	230 V - 50 Hz	R-290	845	397	-	5 (40ºC 40%)
MGND-135	1345	850	700	-20°C -15°C	2	2	255	230 V - 50 Hz	R-290	606	535	E	5 (40ºC 40%)
MGND-180	1795	850	700	-20°C -15°C	3	3	399	230 V - 50 Hz	R-290	606	556	D	4 (30ºC 55%)

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	Grille additionnelle GN 1/1		
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 sides extra shelf	Kit supplémentaire de guides GN 1/1		
Incremento precio por cambio de puerta a cajonera	Increase of price by changing door to double drawers	Augmenter le prix pour le changement de porte en commode	2 tiroirs	520.-
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes		
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes		
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter	

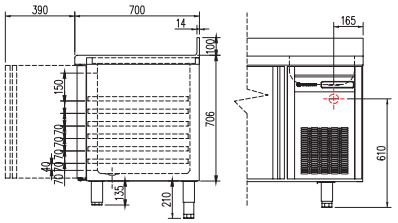
***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

MGD-135 2'530.- MGND-135 3'330.-	MGD-180 2'980.- MGND-180 3'850.-	MGD-225 3'530.- MGND-225 5'360.-
MGVD-135	MGVD-180	MGVD-225

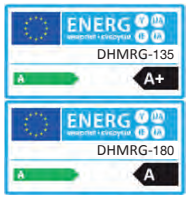
MESA FRÍA GN 1/1, ALTA EFICIENCIA

COLD TABLE GN 1/1, HIGH EFFICIENCY · TABLE FROIDE GN 1/1, HAUTE EFFICACITÉ













1,49
KW/24h

DHMRG-135



DETALLE TIRADOR
DETAIL HANDLE
DETAIL TIREUR

1,57
KW/24h



DHMRG-180

Ver características técnicas en página 176 / See technical data in page 176 / Voir caractéristiques techniques page 176

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
DHMRG-135	1345	850	700	-2°C +8°C	2	2	255	230 V - 50 Hz	R-290	502	187	A+	5 40°C 40%
DHMRG-180	1795	850	700	-2°C +8°C	3	3	399	230 V - 50 Hz	R-290	502	192	A	5 40°C 40%

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Parrilla suplemento	Supplement extra shelf	Grille additionnelle Supplement	
Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1	530 X 325 GN1/1 extra shelf	Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1	
Set adicional guías GN 1/1 340500006	GN 1/1 slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN 1/1	
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	Tiroirs doubles inox, fermeture automatique	710.-
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	Tiroirs triple inox, fermeture automatique	910.-
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	140.-
Encimera sin peto	No upstand worktop	Plan de travail sans panneau de protection	230.-
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Evaporación automática	Automatic evaporation	Évaporation automatique	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



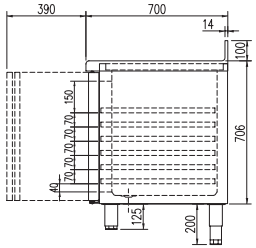
DHMRG-135 **3'790.-**



DHMRG-180 **4'370.-**

MESA FRIA GN 1/1, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS

GN 1/1 COUNTER, CHILLER AND FREEZER · TABLE RÉFRIGÉRÉE GN 1/1 RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION





BRG-180-2/3



DETALLE FREGADERO - DETAIL SINK - DETAIL ÉVIER



BRG-180



BRG-225-V

EJEMPLO CUBETAS GN Y DOTACIÓN EXTRA
SAMPLE TRAYS GN AND EXTRA EQUIPMENT
EXEMPLE BACS GN ET EQUIPEMENTS COMPLEMENTAIRES

Ver características técnicas en página 176 / See technical data in page 176 / Voir caractéristiques techniques page 176

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
BRG-135	1345	850	700	-2°C +8°C	2	2	255	230 V - 50 Hz	R-290	502	235	B	5 (40ºC 40%)
BRGV-135	1345	850	700	-2°C +8°C	2	2	255	230 V - 50 Hz	R-290	502	246	-	5 (40ºC 40%)
BRG-180	1795	850	700	-2°C +8°C	3	3	399	230 V - 50 Hz	R-290	502	238	B	5 (40ºC 40%)
BRGV-180	1795	850	700	-2°C +8°C	3	3	399	230 V - 50 Hz	R-290	502	246	-	5 (40ºC 40%)
BRG-225	2245	850	700	-2°C +8°C	4	4	543	230 V - 50 Hz	R-290	845	340	C	5 (40ºC 40%)
BRGV-225	2245	850	700	-2°C +8°C	4	4	543	230 V - 50 Hz	R-290	845	352	-	5 (40ºC 40%)
BRG-270	2695	850	700	-2°C +8°C	5	5	686	230 V - 50 Hz	R-290	845	355	C	5 (40ºC 40%)
BRGV-270	2695	850	700	-2°C +8°C	5	5	686	230 V - 50 Hz	R-290	845	369	-	5 (40ºC 40%)
BCG-135	1345	850	700	-20°C -15°C	2	2	255	230 V - 50 Hz	R-290	606	535	D	5 (40ºC 40%)
BCGV-135	1345	850	700	-20°C -15°C	2	2	255	230 V - 50 Hz	R-290	606	540	-	4 (30ºC 55%)
BCG-180	1795	850	700	-20°C -15°C	3	3	399	230 V - 50 Hz	R-290	606	556	D	4 (30ºC 55%)
BCGV-180	1795	850	700	-20°C -15°C	3	3	399	230 V - 50 Hz	R-290	606	544	-	4 (30ºC 55%)

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Parrilla suplemento	Supplement extra shelf	Grille additionnelle Supplement	710.-
Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1	530 X 325 GN1/1 extra shelf	Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1	910.-
Set adicional guías GN 1/1 340500006	GN 1/1 slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN 1/1	
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	Tiroirs doubles inox, fermeture automatique	
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	Tiroirs triple inox, fermeture automatique	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	0.-
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	230.-
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	
Encimera sin peto	No upstand worktop	Plan de travail sans panneau de protection	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Evaporación automática	Automatic evaporation	Évaporation automatique	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

BRG-135 **3'100.-** BCG-135 **4'060.-**	BRG-180 **3'720.-** BCG-180 **4'780.-**	BRG-225 **4'360.-**	BRG-270 **4'920.-**
BRG-135-V BCG-135-V	BRG-180-V BCG-180-V	BRG-225-V BCG-225-V	BRG-270-V
BRG-135-F **3'410.-**	BRG-180-F **4'010.-**	BRG-225-F **4'580.-**	BRG-270-F **5'340.-**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

FRESH **PLUS** **Modèle EU 600x400 avec moteur à droite uniquement**



FRESH PLUS
Semplicemente pratico!

Design essenziale e versatilità assoluta per un prodotto resistente e facile da pulire grazie **all'innovativo rivestimento antimpronta in Steel-PET.**

Fresh... il Made in Italy che dà valore al tuo tempo!

FRESH PLUS
Simply practical!

Essential Design and extreme versatility for an easy-to-clean product, thanks to the innovative Steel-PET no-smear coating.

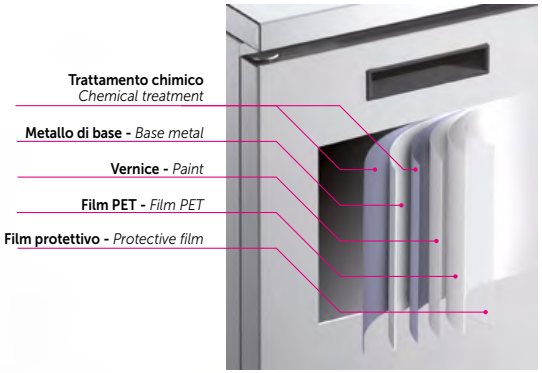
Fresh... the Made in Italy which values your time!

SteelPET **100%** HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY



I Vantaggi del rivestimento "Antimpronta"
- Facilità di pulizia
- Aspetto e colore paragonabili all'acciaio inossidabile
- Ecologico
- Idoneo al contatto con gli alimenti
- Realizzato senza uso di PVC
- Resistente a solventi, strofinamento, temperatura, umidità relativa, macchie a freddo

The None Smear coating advantages
- *Easy to clean*
- *Appearance and color totally comparable to that of stainless steel*
- *Ecological*
- *Suitable for food contact*
- *Made without using PVC*
- *Resistant to solvents, rubbing, temperature, relative humidity, cold spots*

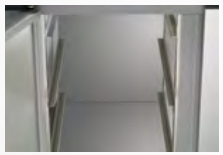




FRESH PLUS Dotazioni standard - *Standard features*



1 griglia 400x600 su guide a C
1 shelf 400x600 on C s/s pairs of runners



3 coppie guide a L
3 L s/s pairs of runners



Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (+60 mm)
S/s feet with adjustable height (+60 mm)



Piano lavoro in acciaio inox AISI 304
S/s AISI 304 worktop







FRESH **PLUS**

Modèle EU 600x400 avec moteur à droite uniquement

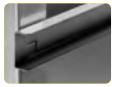
Tavoli refrigerati ventilati su piedi, profondità 700 mm in acciaio prerivestito STEEL-PET, piano lavoro in acciaio inox AISI 304, 2, 3 o 4 vani con 1 griglia plastificata 400x600 su guide a C (mod.C) o 3 coppie guide inox a L (mod.L) per porta.

- Gruppo incorporato
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici.

Ventilated refrigerated counter on feet, 700 mm of depth made of precovered STEEL-PET steel, with s/s AISI 304 worktop, 2, 3 or 4 doors with 1 plastic coated shelf 400x600 on C s/s pairs of runners (mod. C) or 3 pairs of s/s L runners (mod. L) per door.

- *Built in unit*
- *Straight or with splashback worktop, or without worktop*
- *Digital controller*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water.*

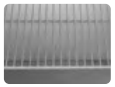
OPTIONALS



74768421



74768425



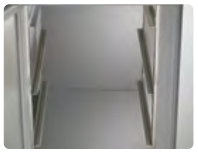
74768122

MOD. C



1 griglia 400x600 su guide a C
1 shelf 400x600 on C s/s pairs of runners

MOD. L



3 coppie guide a L
3 L s/s pairs of runners

R290

		Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*	Accessoriamento interno *Internal fitting*	Range *Range*		GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	MOD. C	**FRESH PLUS 2P C**	7SF72IP2VA002		Piano dritto Straight worktop	2 griglie 400x600 su guide a "C" *2 shelves 400x600 on "C"runners*	+2/+7°C		R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1574	227	1400x700x850	149	4.04	230/1/50	1430x760x930	97/109
		FRESH PLUS 2P/A C	7SF72IP2LA002	**3'210.-**	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C			D		1574		1400x700x950	149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	97/109
		FRESH PLUS 2P/S C	7SF72IP2NA002		Senza piano Without worktop		+2/+7°C			D		1574		1400x700x810	149	4.04	230/1/50	1430x760x890	73/85
	MOD. L	**FRESH PLUS 2P L**	7SF72IP2VA003		Piano dritto Straight worktop	6 (400X600) coppie guide "L" *"L" pairs of runners*	+2/+7°C			D	4 30°C - 55%	1574		1400x700x850	149	4.04	230/1/50	1430x760x930	96/108
		FRESH PLUS 2P/A L	7SF72IP2LA003	**3'210.-**	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C			D		1574		1400x700x950	149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	96/108
		FRESH PLUS 2P/S L	7SF72IP2NA003		Senza piano Without worktop		+2/+7°C			D		1574		1400x700x810	149	4.04	230/1/50	1430x760x890	72/84
	MOD. C	**FRESH PLUS 3P C**	7SF73IP2VA001		Piano dritto Straight worktop	3 griglie 400x600 su guie a "C" *3 shelves 400x600 on "C"runners"*	+2/+7°C		R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1722	340,5	1926x700x850	149	4.04	230/1/50	1956x760x930	124/141
		FRESH PLUS 3P/A C	7SF73IP2LA002	**3'630.-**	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C			D		1722		1926x700x950	149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	118/135
		FRESH PLUS 3P/S C	7SF73IP2NA002		Senza piano Without worktop		+2/+7°C			D		1722		1926x700x810	149	4.04	230/1/50	1956x760x890	94/111
	MOD. L	**FRESH PLUS 3P L**	7SF73IP2VA003		Piano dritto Straight worktop	9 (400X600) coppie guide "L" *"L" pairs of runners*	+2/+7°C			D	4 30°C - 55%	1722		1926x700x850	149	4.04	230/1/50	1956x760x930	123/140
		FRESH PLUS 3P /A L	7SF73IP2LA003	**3'630.-**	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C			D		1722		1926x700x950	149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	117/134
		FRESH PLUS 3P /S L	7SF73IP2NA003		Senza piano Without worktop		+2/+7°C			D		1722		1926x700x810	149	4.04	230/1/50	1956x760x890	93/110
	MOD. C	**FRESH PLUS 4P C**	7SF74IP2VA002		Piano dritto Straight worktop	4 griglie 400x600 su guie a "C" *4 shelves 400x600 on "C"runners*	+2/+7°C		R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1894	454	2452x700x850	149	4.04	230/1/50	2485x760x930	124/152
		FRESH PLUS 4P/A C	7SF74IP2LA002	**4'235.-**	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C			D		1894		2452x700x950	149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	111/139
		FRESH PLUS 4P/S C	7SF74IP2NA002		Senza piano Without worktop		+2/+7°C			D		1894		2452x700x810	149	4.04	230/1/50	2485x760x890	87/115
	MOD. L	**FRESH PLUS 4P L**	7SF74IP2VA003		Piano dritto Straight worktop	12 (400X600) coppie guide "L" *"L" pairs of runners*	+2/+7°C			D	4 30°C - 55%	1894		2452x700x850	149	4.04	230/1/50	2485x760x930	122/150
		FRESH PLUS 4P/A L	7SF74IP2LA003	**4'235.-**	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C			D		1894		2452x700x950	149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	109/137
		FRESH PLUS 4P/S L	7SF74IP2NA003		Senza piano Without worktop		+2/+7°C			D		1894		2452x700x810	149	4.04	230/1/50	2485x760x890	85/113
			74768421x2		Coppia guide a "C"				*"C" s/s pair of runners*										
			74768425x2		Coppia guide a "L" per griglie EN400X600				*"L" s/s pair of runners for EN400X600 shelf*										
			74768122		Griglia plastificata EN400X600				*Plastic coated EN400X600 shelf*										
		VERS220-60			Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a				*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

**** Watt TN (-10/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

***** Watt TN (-10/+45°C)*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

LINEAR **PLUS**

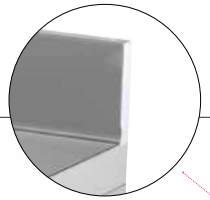
Semplice, sicuro ... LINEAR PLUS!

La gamma LINEAR PLUS porta una ventata di novità in tutti gli ambienti dedicati alla ristorazione. La qualità e la ricerca Afinox si riuniscono in una linea completa di tavoli da lavoro dal design essenziale e con ottime prestazioni.

Simple, reliable...LINEAR PLUS!

The LINEAR PLUS range brings a breath of fresh air in all the fields concerning catering. Afinox's quality and R&D merge in a full line of essential and highly performing refrigerated tables.





Piano con alzatina H100 mm
Worktop with H100 mm splashback

Pannello di controllo per modelli predisposti senza gruppo
Control panel for models without unit





Porte con maniglia orizzontale e guarnizioni ad incastro
Doors with horizontal handle and snap out gasket









Sbrinamento Evaporatore elettrico di serie solo per modelli predisposti senza gruppo.
Standard Electric evaporator heater only for models without unit.





Cassettiere con cassetti ad estrazione totale (optional)
Set of drawers with total exctraction system (optional)

Cassettiera 2 cassetti 1/2 (optional) o 3 cassetti 1/3 ad estrazione totale (optional)
Set of 2 x 1/2 drawers (optional) or 3x1/3 drawers with total extraction (optional)



Vano GN1/1 (1 griglia plastificata su coppie guide inox)
GN1/1 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)



3D COOLING SYSTEM

3D Cooling system
L'unico sistema che garantisce una temperatura corretta ed uniforme in tutti i vani.

3D Cooling system
The only system that guarantees a correct and uniform temperature in the whole counter.



Fondo interno arrotondato per una migliore pulizia
Inner bottom panel with rounded corners for easier cleaning



Isolamento spessore 60 mm (senza CFC e HCFC)
Insulation thickness 60 mm (CFC & HCFC free)



Ruote (optional)
Castors (option)



Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (da 140 a 240 mm)
Height adjustable s/s feet (140 to 240 mm)



LINEAR PLUS 702



Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, altezza corpo H 650 mm, in acciaio inox AISI 304; 2 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

- Optional: griglie inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, body height H 650 mm; 2 doors GN 1/1, with 1 plastic coated shelf per door or 1/2 full extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Digital controller*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning)*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

- *Optional: S/S shelves.*


EVAP-T


CASS1/2


CASS1/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60

R290


Mot. gch. : + Frs 320.-



Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
LINEARPLUS702TN	6LT72IP2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	956	172	1266x700x850	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	100/132
LINEARPLUS702TN/A	6LT72IP2LA001	**3'480.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x950	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	100/133
LINEARPLUS702TN/S	6LT72IP2NA001		Senza piano / *Without worktop*							1266x690x800	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	75/107
LINEARPLUS702BT	6LT72IB2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,14	G	5 40°C 40%HR	3873	172	1266x700x850	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	114/146
LINEARPLUS702BT/A	6LT72IB2LA001	**4'160.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x950	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	115/147
LINEARPLUS702BT/S	6LT72IB2NA001		Senza piano / *Without worktop*							1266x690x800	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	89/121
LINEAR702TN R**	6LT72RP4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			1130x700x850			230/1/50	1220x760x1030	76/108
LINEAR702TN/A R**	6LT72RP4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1130x700x950			230/1/50	1220x760x1030	78/110
LINEAR702TN/S R**	6LT72RP4NA001		Senza piano / *Without worktop*							1130x690x800			230/1/50	1220x760x1030	54/86
UCTN1-T*	74861750		Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
VALVR452A-702TN	74877075		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
LINEAR702BT R**	6LT72RB4VA001		Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C			5 40°C 40%HR			1130x700x850			230/1/50	1220x760x1030	76/108
LINEAR702BT/A R**	6LT72RB4LA001		Piano + alzatina / Work top with splashback							1130x700x950			230/1/50	1840x760x1030	78/110
LINEAR702BT/S R**	6LT72RB4NA001		Senza piano / Without worktop							1130x690x800			230/1/50	1220x760x1030	54/86
UCBT1-T*	74861760		Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-702BT	74877089		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
EVAP-T			Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2		Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000		Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002		Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 LINEAR			Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 LINEAR			Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price increase for 4 castors*										
VERS220-60			Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										
NO-FEET			Riduzione per versione a 2 o 3 vani senza supporti (piedi o ruote)		*Price reduction for version with 2 or 3 doors without supports (feet or castors)*										

* Distanza massima 10 mt ** R = Versione remota **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Max distance 10 mt ** R = Remote Version ** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.





LINEAR PLUS 703

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, altezza corpo H 650 mm, in acciaio inox AISI 304; 3 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

- Optional: griglie inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, body height H 650 mm; 3 doors GN 1/1, with 1 plastic coated shelf per door or 1/2 full extraction drawers.

- Built in or remote unit
- Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top
- Digital controller
- Inner bottom panel with rounded corners
- Raised evaporator (easy cleaning)
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

- Optional: S/S shelves.


EVAP-T


CASS1/2


CASS1/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60

R290


Mot. gch. : + Frs 320.-



Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
LINEARPLUS703TN	6LT73IP2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	1010	258	1721x700x850	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	123/163
LINEARPLUS703TN/A	6LT73IP2LA001	**3'990.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	1010	258	1721x700x950	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	124/164
LINEARPLUS703TN/S	6LT73IP2NA001		Senza piano / *Without worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	1010	258	1721x690x800	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	90/130
LINEARPLUS703BT	6LT73IB2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,14	G	5 40°C 40%HR	4436	258	1721x700x850	526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	138/177
LINEARPLUS703BT/A	6LT73IB2LA001	**4'690.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,14	G	5 40°C 40%HR	4436	258	1721x700x950	526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	139/178
LINEARPLUS703BT/S	6LT73IB2NA001		Senza piano / *Without worktop*	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,14	G	5 40°C 40%HR	4436	258	1721x690x800	526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	105/144
LINEAR703TN R**	6LT73RP4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			1585x700x850			230/1/50	1700x760x1030	99/138
LINEAR703TN/A R**	6LT73RP4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			1585x700x950			230/1/50	1700x760x1030	107/146
LINEAR703TN/S R**	6LT73RP4NA001		Senza piano / *Without worktop*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			1585x690x800			230/1/50	1700x760x1030	69/108
UCTN2-T*	74861752		Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-703TN	74877075		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
LINEAR703BT R**	6LT73RB4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24° / -18°C			5 40°C 40%HR			1585x700x850			230/1/50	1700x760x1030	99/139
LINEAR703BT/A R**	6LT73RB4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*	-24° / -18°C			5 40°C 40%HR			1585x700x950			230/1/50	1700x760x1030	107/147
LINEAR703BT/S R**	6LT73RB4NA001		Senza piano / *Without worktop*	-24° / -18°C			5 40°C 40%HR			1585x690x800			230/1/50	1700x760x1030	69/109
UCBT2-T*	74861762		Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-703BT	74877089		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
EVAP-T			Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2		Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000		Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002		Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 LINEAR			Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 LINEAR			Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price increase for 4 castors*										
VERS220-60			Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										
NO-FEET			Riduzione per versione a 2 o 3 vani senza supporti (piedi o ruote)		*Price reduction for version with 2 or 3 doors without supports (feet or castors)*										

* Distanza massima 10 mt ** R = Versione remota **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Max distance 10 mt ** R = Remote Version ** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.



LINEAR PLUS



Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, altezza corpo H 650 mm, in acciaio inox AISI 304; 4 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

- Optional: griglie inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, body height H 650 mm; 4 doors GN 1/1, with 1 plastic coated shelf per door or 1/2 full extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Digital controller*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning)*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

- *Optional: S/S shelves.*

LINEAR **PLUS** 704


EVAP-T


CASS1/2


CASS1/3



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60

R290


Mot. gch. : + Frs 320.-



Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
LINEARPLUS704TN	6LT74IP2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	1162	344	2182x700x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	156/204
LINEARPLUS704TN/A	6LT74IP2LA001	**4'790.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	160/208
LINEARPLUS704TN/S	6LT74IP2NA001		Senza piano / *Without worktop*							2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	115/163
LINEARPLUS704BT	6LT74IB2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,14	G	5 40°C 40%HR	5000	344	2182x700x850	526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	171/218
LINEARPLUS704BT/A	6LT74IB2LA001	**5'490.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2182x700x950	526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	175/222
LINEARPLUS704BT/S	6LT74IB2NA001		Senza piano / *Without worktop*							2182x690x800	526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	130/177
LINEAR704TN R**	6LT74RP4VA001		Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x1030	134/182
LINEAR704TN/A R**	6LT74RP4LA001		Piano + alzatina / Work top with splashback							2046x700x850+100			230/1/50	2180x760x1030	136/184
LINEAR704TN/S R**	6LT74RP4NA001		Senza piano / Without worktop							2046x690x800			230/1/50	2180x760x1030	94/142
UCTN3-T*	74861754		Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-704TN	74877077		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
LINEAR704BT R**	6LT74RB4VA001		Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C			5 40°C - 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x1030	134/182
LINEAR704BT/A R**	6LT74RB4LA001		Piano + alzatina / Work top with splashback							2046x700x950			230/1/50	2180x760x1030	136/184
LINEAR704BT/S R**	6LT74RB4NA001		Senza piano / Without worktop							2046x690x800			230/1/50	2180x760x1030	94/142
UCBT3- T*	74861764		Unità Condensatrice		*Condensing unit*					514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
VALVR452A-704BT	74877081		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
EVAP-T			Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2		Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000		Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002		Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 LINEAR			Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 LINEAR			Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers*										
KIT 6 RUOTE			Sovrapprezzo per 6 ruote		*Price increase for 6 castors*										
VERS220-60			Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										
			Riduzione per versione a 4 vani senza supporti (piedi o ruote)		*Price reduction for version with 4 doors without supports (feet or castors)*										

* Distanza massima 10 mt ** R = Versione remota **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Max distance 10 mt ** R = Remote Version ** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.

SPRING **PLUS**



SPRING PLUS Un tavolo ad hoc per ogni professionista della ristorazione!

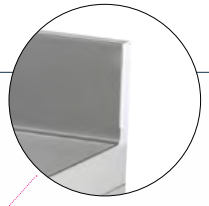
Ottimizzare lo spazio con strumenti pensati per **razionalizzare spese di gestione e costi energetici.** Afinox si impegna a promuovere questa filosofia in ogni suo servizio. E' da questa idea che prendono forma i **tavoli SPRING PLUS, strumenti versatili e declinabili con facilità** per una infinita serie di esigenze. Diverse profondità e capacità di stoccaggio, numerosi optional e possibilità di personalizzazione, superfici da lavoro comode e facilmente sfruttabili in ogni laboratorio.

SPRING PLUS...an ad hoc counter for each Professional Catering Operator!

Optimizing the working space** with furniture designed **to rationalize the operating and the energy costs.
*This is the Afinox commitment, a philosophy which is carried out in each one of its services. From this starting point the **SPRING PLUS counters** idea originates: a **versatile tool**, declinable with ease **for an infinite range of needs.** Different depths and storage capacities, numerous options and possibilities of customization, comfortable work surfaces, exploitable in any laboratory.*



Cassetti ad estrazione totale per stoccaggio razionale (optional)
Total exctraction drawers for optimal storage system (optional)



Piano dritto, con alzatina H100 mm o senza piano
Straight worktop, with H100 mm splashback, or without top





Pannello di controllo per modelli predisposti senza gruppo.
Control panel for models without unit.



CLASSE A
Consumi ridotti, risparmio garantito
L'investimento intelligente
che oltre alle elevate prestazioni garantisce una considerevole riduzione dei consumi.

CLASS A
Lower consumption, relevant cost reduction SPRING is the smart investment that guarantees high performance and reduction of consumptions.







3D COOLING SYSTEM

3D Cooling system
L'unico sistema che garantisce una temperatura corretta ed uniforme in tutti i vani.

3D Cooling system
The only system that guarantees a correct and uniform temperature in the whole counter.





Nuova maniglia orizzontale in pressofusione priva di giunzioni
Fermo porta a 90° e guarnizioni Energy Saving ad incastro
New die-cast horizontal handle free of gaps.
90° stop self-closing doors with energy-saving gaskets.



Verniciatura colorata esterna su porta, cassetto e/o pannello vano motore (su richiesta, optional)
Painted external door, drawer and/or condensing unit panel (upon request, optional)





Isolamento spessore 60 mm (senza CFC e HCFC)
60 mm insulation thickness (CFC & HCFC free)



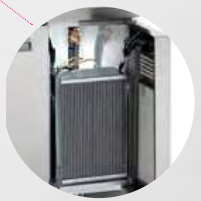
Fondo interno arrotondato per una migliore pulizia
Inner bottom panel with rounded corners for easier cleaning



Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (da 140 a 240 mm)
Height-adjustable s/s feet (from 140 to 240 mm)



Ruote optional, per facili spostamenti
Castors optional, for easy movement



Accesso immediato a tutti i componenti macchina. Facile manutenzione
Immediate access to all the machinery components. Easy maintenance

SPRING **PLUS**



Dotazioni standard - *Standard features*

SPRING PLUS **700**







Vano GN1/1 (1 griglia plastificata su coppie guide inox)
GN1/1 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)

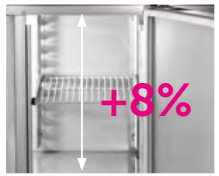


Profondità utile dei cassetti GN1/1 - *Usable depth of GN 1/1 drawers*
1/3=cm 12,2 - 13,2 - 11,6
1/2=cm 22,6 - 21,0
2/3=cm 33,0 - 11,6

SPRING PLUS **700 BIG**







Vano GN1/1 (1 griglia plastificata su coppie guide inox)
GN1/1 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)



Profondità utile dei cassetti - *Usable depth of GN 1/1 drawers*
1/3=cm 15,8 - 15,8 - 15,8
1/2=cm 26,2 - 25,5
2/3=cm 37,2 - 15,8

SPRING PLUS **800**







Vano refrigerato EN400x600 (3 coppie di guide inox per teglie EN600x400; teglie non incluse)
EN400x600 refrigerated room (3 s/s pairs of runners for EN600x400 trays; trays are not included)

SPRING PLUS **REMOTO /REMOTE UNIT**



Pannello di controllo per modelli predisposti senza gruppo
Control panel for models without unit

OPTIONAL

OZONIZER

STERIL KIT - *STERIL KIT kit*

SPRING PLUS SU MISURA...
Estetica o funzionalità?

Hai bisogno di uno spazio extra per stoccare le materie prime in maniera ben organizzata, o di una postazione dotata di ampi piani di lavoro customizzabili?

Da oggi non devi più scegliere: con Spring Plus puoi avere entrambe le cose!

Personalizza il tuo tavolo refrigerato.

TAYLOR MADE SPRING PLUS...
Aesthetics or functionality?

Do you need extra space to store raw materials in a well-organised way for your work, or a customisable workstation with large worktops?

You don't have to choose anymore: with Spring Plus you get both!
Customize your own refrigerated table.

Crea la tua postazione ergononica: personalizza il piano in acciaio inox, scegliendo la composizione vaschette che preferisci

Create your ergonomic workstation: *customize the S/s worktop and choose which pans composition you prefer.*



SPRING PLUS





SPRING PLUS 702

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm in acciaio inox AISI 304, 2 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale a 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth; 2 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or ½, 1/3 or 2/3 full extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop*
- *Worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning).*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

Optional: *S/S shelves, sterilizer, s/s evaporator.*


CASS1/2


CASS1/3


CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT

R290


Mot. gch. : + Frs 320.-



Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions*	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS702TN	6ST72IP2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	464	172	1266x700x850	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	99/132
SPRINGPLUS702TN/A	6ST72IP2LA001	**4'290.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x950	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	100/132
SPRINGPLUS702TN/S	6ST72IP2NA001		Senza piano / *Without worktop*							1266x690x800	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	74/107
SPRINGPLUS702BT	6ST72IB2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2218	172	1266x700x850	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	113/145
SPRING702PLUSBT/A	6ST72IB2LA001	**5'120.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x950	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	113/146
SPRING702PLUSBT/S	6ST72IB2NA001		Senza piano / *Without worktop*							1266x690x800	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	88/120
SPRING702TN R**	6ST72RP4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/109
SPRING702TN/A R**	6ST72RP4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1130x700x950	0	0	230/1/50	1220x760x1030	78/111
SPRING702TN/S R**	6ST72RP4NA001		Senza piano / *Without worktop*							1130x690x800	0	0	230/1/50	1220x760x1030	54/87
UCTN1-T*	74861750		Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	332,00	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
VALVR452A-702TN	74877075		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRING702BT R**	6ST72RB4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/109
SPRING702BT/A R**	6ST72RB4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1130x700x950	0	0	230/1/50	1220x760x1030	78/111
SPRING702BT/S R**	6ST72RB4NA001		Senza piano / *Without worktop*							1130x690x800	0	0	230/1/50	1220x760x1030	54/87
UCBT1-T*	74861760		Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	634,00	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-702BT	74877089		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492		Sterilizzatore (Incompatibile con luce LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T			Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2		Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000		Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002		Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2			Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3			Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
CASS2/3			Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3		*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price Increase for 4 castors*										
VERS220-60			Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

* Distanza massima 10m ** R= Versione remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

* Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING PLUS 703

SPRING PLUS



Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm in acciaio inox AISI 304, 3 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale a 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth; 3 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or ½, 1/3 or 2/3 full extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning)*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

Optional: *S/S shelves, sterilizer, s/s evaporator.*


CASS1/2


CASS1/3


CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT*

R290



Mot. gch. : + Frs 320.-



Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*	Range *Range*	Texte Texte Texte	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS703TN	6ST73IP2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	537	258	1721x700x850	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	123/162
SPRINGPLUS703TN/A	6ST73IP2LA001	**5'140.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*								1721x700x950	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	124/163
SPRINGPLUS703TN/S	6ST73IP2NA001		Senza piano / *Without worktop*								1721x690x800	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	90/129
SPRINGPLUS703BT	6ST73IB2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C		R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2549	258	1721x700x850	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	136/176
SPRINGPLUS703BT/A	6ST73IB2LA001	**5'990.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*								1721x700x950	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	137/177
SPRINGPLUS703BT/S	6ST73IB2NA001		Senza piano / *Without worktop*								1721x690x800	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	103/143
SPRING703TN R **	6ST73RP4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C				5 40°C - 40%HR		258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	100/139
SPRING703TN/A R**	6ST73RP4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*								1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	108/147
SPRING703TN/S R**	6ST73RP4NA001		Senza piano / *Without worktop*								1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	70/109
UCTN2-T*	74861752		Unità Condensatrice			*Condensing unit*					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-703TN	74877075		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)			*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRING703BT R**	6ST73RB4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C				5 40°C - 40%HR		258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	100/139
SPRING703BT/A R**	6ST73RB4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*								1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	108/147
SPRING703BT/S R**	6ST73RB4NA001		Senza piano / *Without worktop*								1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	70/109
UCBT2- T*	74861762		Unità Condensatrice			*Condensing unit*					415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-703BT	74877089		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)			*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492		Sterilizzatore (Incompatibile con luce LED)			*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T			Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R			*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2		Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1			*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000		Griglia plastificata GN 1/1			*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002		Griglia inox GN 1/1			*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2			Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2			*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3			Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3			*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
CASS2/3			Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3			*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo per 4 ruote			*Price Increase for 4 castors*										
VERS220-60			Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a			*Price Increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

* Distanza massima 10m ** R= Versione remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

* Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing your business



SPRING PLUS 704

SPRING PLUS



Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm in acciaio inox AISI 304, 4 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale a 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth; 4 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or ½, 1/3 or 2/3 full extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning)*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

Optional: *S/S shelves, sterilizer, s/s evaporator.*


CASS1/2


CASS1/3


CASS2/3



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT

R290


Mot. gch. : + Frs 320.-



Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS704TN	6ST74IP2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	618	344	2182x700x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	156/203
SPRINGPLUS704TN/A	6ST74IP2LA001	**6'160.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	160/207
SPRINGPLUS704TN/S	6ST74IP2NA001		Senza piano / *Without worktop*							2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	115/162
SPRINGPLUS704BT	6ST74IB2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2931	344	2182x700x850	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	169/217
SPRINGPLUS704BT/A	6ST74IB2LA001	**6'980.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2182x700x950	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	173/221
SPRINGPLUS704BT/S	6ST74IB2NA001		Senza piano / *Without worktop*							2182x690x800	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	128/176
SPRING704TN R**	6ST74RP4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		344	2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	135/182
SPRING704TN/A R**	6ST74RP4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2046x700x950	0	0	230/1/50	2180x760x1030	137/184
SPRING704TN/S R**	6ST74RP4NA001		Senza piano / *Without worktop*							2046x690x800	0	0	230/1/50	2180x760x1030	95/142
UCTN3-T*	74861754		Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-704TN	74877077		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRING704BT R**	6ST74RB4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		344	2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	135/182
SPRING704BT/A R**	6ST74RB4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2046x700x950	0	0	230/1/50	2180x760x1030	137/184
SPRING704BT/S R**	6ST74RB4NA001		Senza piano / *Without worktop*							2046x690x800	0	0	230/1/50	2180x760x1030	95/142
UCBT3- T*	74861764		Unità Condensatrice		*Condensing unit*					514x540x 340	864	12,19	230/1/50	514x540x 340	55/75
VALVR452A-704BT	74877081		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492		Sterilizzatore (Incompatibile con luce LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T			Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568 x2		Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000		Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002		Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2			Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3			Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
CASS2/3			Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3		*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
KIT 6 RUOTE			Sovrapprezzo per 6 ruote		*Price Increase for 6 castors*										
VERS220-60			Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

* Distanza massima 10m ** R= Versione remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

* Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing your business

SPRING PLUS





SPRING PLUS 702Big

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, max altezza h 900 mm, in acciaio inox AISI 304, 2 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, max height of 900 mm, 2 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or 1/2, 1/3 or 2/3 total extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors. Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning).*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

Optional: *S/S shelves, sterilizer, s/s evaporator.*


CASS1/2


CASS1/3


CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT

R290



Mot. gch. : + Frs 320.-



Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*	Range *Range*		GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS702BIGTN	6SB72IP2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	510	200	1266x700x900	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080	100/132
SPRINGPLUS702BIGTN/A	6SB72IP2LA001	**4'930.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*								1266x700x1000	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080	100/133
SPRINGPLUS702BIGTN/S	6SB72IP2NA001		Senza piano / *Without worktop*								1266x690x850	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080	75/107
SPRINGPLUS702BIGBT	6SB72IB2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C		R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2473	200	1266x700x900	413	6.21	230/1/50	1360x760x1080	113/146
SPRINGPLUS702BIGBT/A	6SB72IB2LA001	**5'910.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*								1266x700x1000	413	6.21	230/1/50	1360x760x1080	114/146
SPRINGPLUS702BIGBT/S	6SB72IB2NA001		Senza piano / *Without worktop*								1266x690x850	413	6.21	230/1/50	1360x760x1080	88/121
SPRINGBIG702TN R**	6SB72RP4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C				5 40°C - 40%HR		200	1130x700x900			230/1/50	1220x760x1080	78/111
SPRINGBIG702TN/A R**	6SB72RP4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*								1130x700x1000			230/1/50	1220x760x1080	80/113
SPRINGBIG702TN/S R**	6SB72RP4NA001		Senza piano / *Without worktop*								1130x690x850			230/1/50	1220x760x1080	56/89
UCTN1-T*	74861752		Unità Condensatrice			*Condensing unit*					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-702TN	74877075		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702TN)			*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRINGBIG702BT R**	6SB72RB4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C				5 40°C - 40%HR		200	1130x700x900			230/1/50	1220x760x1080	79/111
SPRINGBIG702BT/A R**	6SB72RB4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*								1130x700x1000			230/1/50	1220x760x1080	81/113
SPRINGBIG702BT/S R**	6SB72RB4NA001		Senza piano / *Without worktop*								1130x690x850			230/1/50	1220x760x1080	57/89
UCBT1-T*	74861760		Unità Condensatrice			*Condensing unit*					415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-702BT	74877089		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702BT)			*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702TN)*					101x38x77				101x 38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492		Sterilizzatore (Incompatibile con luce LED)			*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T			Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R			*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2		Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1			*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000		Griglia plastificata GN 1/1			*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002		Griglia inox GN 1/1			*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 BIG			Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2			*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 BIG			Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3			*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
CASS2/3 BIG			Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3			*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo per 4 ruote			*Price Increase for 4 castors*										
VERS220-60			Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a			*Price Increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

* Distanza massima 10m ** R= Versione remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

* Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING PLUS

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, max altezza h 900 mm, in acciaio inox AISI 304, 3 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, max height of 900 mm, 3 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or 1/2, 1/3 or 2/3 total extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning)*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

Optional: *S/S shelves, sterilizer, s/s evaporator.*



SPRING **PLUS** 703Big


CASS1/2


CASS1/3


CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT

R290



Mot. gch. : + Frs 320.-



Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS703BIGTN	6SB73IP2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	591	300	1721x700x900	247	5.03	230/1/50	1840x760x1080	128/167
SPRINGPLUS703BIGTN/A	6SB73IP2LA001	**5'790.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1721x700x1000	247	5.03	230/1/50	1840x760x1080	129/168
SPRINGPLUS703BIGTN/S	6SB73IP2NA001		Senza piano / *Without worktop*							1721x690x850	247	5.03	230/1/50	1840x760x1080	95/134
SPRINGPLUS703BIGBT	6SB73IB2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2804	300	1721x700x900	413	6.21	230/1/50	1840x760x1080	142/181
SPRINGPLUS703BIGBT/A	6SB73IB2LA001	**6'710.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1721x700x1000	413	6.21	230/1/50	1840x760x1080	143/182
SPRINGPLUS703BIGBT/S	6SB73IB2NA001		Senza piano / *Without worktop*							1721x690x850	413	6.21	230/1/50	1840x760x1080	109/148
SPRINGBIG703TN R**	6SB73RP4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		300	1585x700x900			230/1/50	1700x760x1080	107/146
SPRINGBIG703TN/A R**	6SB73RP4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1585x700x1000			230/1/50	1700x760x1080	115/154
SPRINGBIG703TN/S R**	6SB73RP4NA001		Senza piano / *Without worktop*							1585x690x850			230/1/50	1700x760x1080	77/116
UCTN2-T*	74861754		Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-703TN	74877075		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x7	0,3/0,3
SPRINGBIG703BT R**	6SB73RB4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		300	1585x700x900			230/1/50	1700x760x1080	107/146
SPRINGBIG703BT/A R**	6SB73RB4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1585x700x1000			230/1/50	1700x760x1080	115/154
SPRINGBIG703BT/S R**	6SB73RB4NA001		Senza piano / *Without worktop*							1585x690x850			230/1/50	1700x760x1080	77/116
UCBT2- T*	74861762		Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-703BT	74877089		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492		Sterilizzatore (Incompatibile con LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T			Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2		Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000		Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002		Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 BIG			Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 BIG			Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
CASS2/3 BIG			Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3		*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price Increase for 4 castors*										
VERS220-60			Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

* Distanza massima 10m ** R= Versione remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

* Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing your business



SPRING PLUS 704Big



SPRING PLUS

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, max altezza h 900 mm, in acciaio inox AISI 304, 4 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata).
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, max height of 900 mm, 4 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or 1/2, 1/3 or 2/3 total extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *raised evaporator (easy cleaning).*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

***Optional**: S/S shelves, sterilizer, s/s evaporator.*


CASS1/2


CASS1/3


CASS2/3



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT

R290

Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*	Range *Range*		GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS704BIGTN	6SB74IP2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*								2182x700x900	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	157/205
SPRINGPLUS704BIGTN/A	6SB74IP2LA001	**6'870.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	671	400	2182x700x1000	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	161/209
SPRINGPLUS704BIGTN/S	6SB74IP2NA001		Senza piano / *Without worktop*								2182x690x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	116/164
SPRINGPLUS704BIGBT	6SB74IB2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*								2182x700x900	413	6.21	230/1/50	2320x760x1080	171/219
SPRINGPLUS704BIGBT/A	6SB74IB2LA001	**7'730.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*	-24/-10° C		R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	3186	400	2182x700x1000	413	6.21	230/1/50	2320x760x1080	175/223
SPRINGPLUS704BIGBT/S	6SB74IB2NA001		Senza piano / *Without worktop*								2182x690x850	413	6.21	230/1/50	2320x760x1080	130/178
SPRINGBIG704TN R**	6SB74RP4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*								2046x700x900			230/1/50	2180x760x1080	138/186
SPRINGBIG704TN/A R**	6SB74RP4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*	-2/+7° C				5 40°C - 40%HR		400	2046x700x1000			230/1/50	2180x760x1080	140/188
SPRINGBIG704TN/S R**	6SB74RP4NA001		Senza piano / *Without worktop*								2046x690x850			230/1/50	2180x760x1080	98/146
UCTN3-T*	74861756		Unità Condensatrice			*Condensing unit*					350x500x300	690	7,86	230/1/50	350x500x300	35/55
VALVR452A-704TN	74877077		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)			*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRINGBIG704BT R**	6SB74RB4VA001		Piano dritto / *Straight worktop*								2046x700x900			230/1/50	2180x760x1080	138/186
SPRINGBIG704BT/A R**	6SB74RB4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*	-24/-10° C				5 40°C - 40%HR		400	2046x700x1000			230/1/50	2180x760x1080	140/188
SPRINGBIG704BT/S R**	6SB74RB4NA001		Senza piano / *Without worktop*								2046x690x850			230/1/50	2180x760x1080	98/146
UCBT3- T*	74861764		Unità Condensatrice			*Condensing unit*					514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
VALVR452A-704BT	74877081		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)			*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492		Sterilizzatore (Incompatibile con LED)			*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T			Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R			*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2		Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1			*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000		Griglia plastificata GN 1/1			*Plastic coated GN 1/1 shelfw*										
	74768002		Griglia inox GN 1/1			*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 BIG			Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2			*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 BIG			Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3			*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
CASS2/3 BIG			Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3			*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
KIT 6 RUOTE			Sovrapprezzo per 6 ruote			*Price Increase for 6 castors*										
VERS220-60			Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a			*Price Increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										



Mot. gch. : + Frs 320.-



* Distanza massima 10m ** R= Versione remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

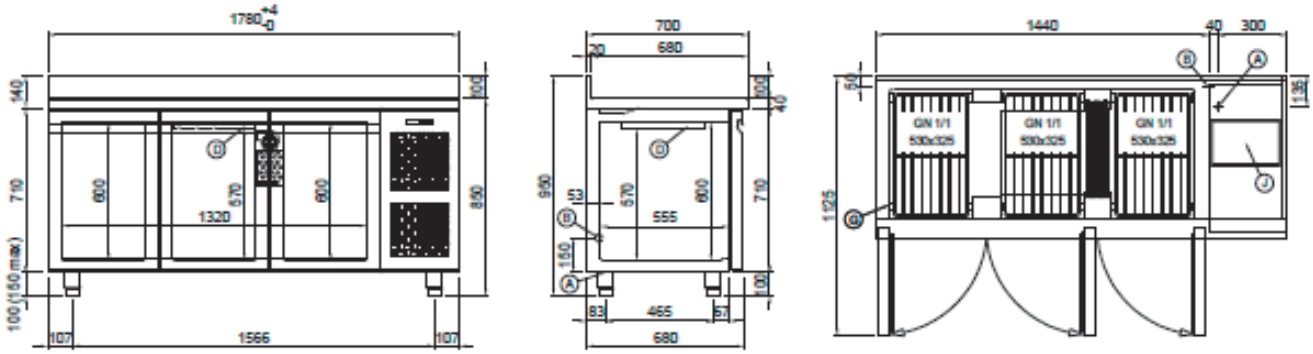
* Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.

LA TECHNOLOGIE ET LA QUALITE COLDLINE

TABLES : 2-3-4 portes avec ou sans tiroirs
Sans plateau, avec plateau, plateau et dosseret



Qualité Supérieure





R290
Prêt à brancher uniquement
-2+8°c
Isolation 60mm
ventilé
Dégivrage à gaz chaud
Tropicalisé, classe climatique 5
Classe énergétique A
1 grille/porte
230V



Temp. uniforme dans chaque porte ou tiroir



Prêt à brancher

Délai livraison 3-4 semaines transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Conso. KW/h	Poids	Portes
TS13/1ME	1300x680x810H	527	110	2
TP13/1ME	1300x700x850H	527	125	2
TA13/1ME	1300x700x950H	527	130	2
TS17/1ME	1780x680x810H	616	135	3
TP17/1ME	1780x700x850H	616	150	3
TA17/1ME	1780x700x950H	616	155	3
TS21/1ME	2260x680x810H	836	170	4
TP21/1ME	2260x700x850H	836	200	4
TA21/1ME	2260x700x950H	836	205	4



TS = sans plateau TP = plateau sans dosseret TA = plateau + dosseret

Moteur à droite

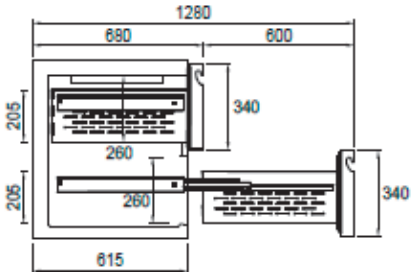
EN STOCK

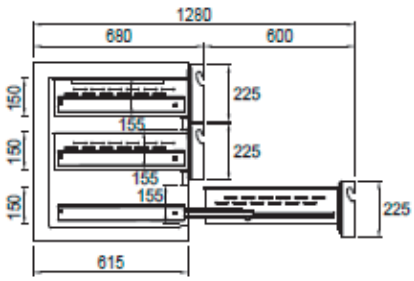
TP13/1ME 2 tiroirs + 1 porte
TP17/1ME 2x2 tiroirs + 1 porte
TP21/1ME 2X2 tiroirs + 2 portes

ACCESSOIRES ET OPTIONS

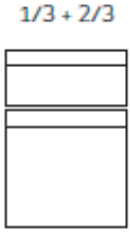
- grille GN1/1 Fr. 50.-
- paire de glissières Fr. 50.-
- roulettes 2-3 portes : Fr. 290.-
  4 portes Fr. 390.-

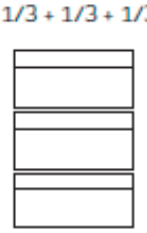
Tiroirs













MASTER-TABLES Réfrigération

Hauteur = Standard 710 (autres sur demande)
Profondeur = 700 (disponible en 600 et euronorm 60x40)



TP09/1M
Puissance frigorique 368 w

Frais de transport : Fr. 120.-

Type	Temp.	Dimensions	Portes	Poids Kg		Prêt à brancher
TP09/1M	-2°/+8°C	820x700x850	1	90	Avec plateau	3'990.-
TA09/1M	-2°/+8°C	820x700x950	1	95	Plateau et dosseret	4'030.-
TS09/1M	-2°/+8°C	820x680x810	1	70	Sans plateau	3'730.-

Puissance frigorifique 368 w sans groupe sur demande



TP13/1M
Puissance frigorique 519 w

Frais de transport : Fr. 150.-

Type	Temp.	Dimensions LxPxH	Portes	Tiroirs	Poids		Prêt à brancher
TP13/1M	-2°/+8°C	1300x700x850	2	-	110	Avec plateau	4'630.-
TA13/1M	-2°/+8°C	1300x700x950	2	-	115	Plateau et dosseret	4'670.-
TS13/1M	-2°/+8°C	1300x680x810	2	-	90	Sans plateau	4'450.-

Type	Temp.	Dimensions LxPxH	Portes	Tiroirs	Poids		Froid * central
TP13/1MR	-2°/+8°C	1090x700x850	2	-	90	Avec plateau	3'990.-
TA13/1MR	-2°/+8°C	1090x700x950	2	-	95	Plateau et dosseret	4'050.-
TS13/1MR	-2°/+8°C	1090x680x810	2	-	70	Sans plateau	3'810.-

D181106110 Groupe 890.- Max 8 m



TP17/1M
Puissance frigorique 668 w

Frais de transport : Fr. 210.-

Type	Temp.	Dimensions LxPxH	Portes	Tiroirs	Poids		Prêt à brancher
TP17/1M	-2°/+8°C	1780x700x850	3	-	145	Avec plateau	5'590.-
TA17/1M	-2°/+8°C	1780x700x950	3	-	150	Plateau et dosseret	5'690.-
TS17/1M	-2°/+8°C	1780x680x810	3	-	120	Sans plateau	5'390.-

Type	Temp.	Dimensions LxPxH	Portes	Tiroirs	Poids		Froid * central
TP17/1MR	-2°/+8°C	1570x700x850	3	-	125	Avec plateau	4'790.-
TA17/1MR	-2°/+8°C	1570x700x950	3	-	130	Plateau et dosseret	4'890.-
TS17/1MR	-2°/+8°C	1570x680x810	3	-	100	Sans plateau	4'590.-

D181108910 Groupe 1'190.- Max 8 m



TP21/1M
Puissance frigorique 668 w

Frais de transport : Fr. 270.-

Type	Temp.	Dimensions LxPxH	Portes	Tiroirs	Poids		Prêt à brancher
TP21/1M	-2°/+8°C	2260x700x850	4	-	175	Avec plateau	6'490.-
TA21/1M	-2°/+8°C	2260x700x950	4	-	180	Plateau et dosseret	6'610.-
TS21/1M	-2°/+8°C	2260x680x810	4	-	150	Sans plateau	6'250.-

Type	Temp.	Dimensions LxPxH	Portes	Tiroirs	Poids		Froid * central
TP21/1MR	-2°/+8°C	2050x700x850	4	-	155	Avec plateau	5'650.-
TA21/1MR	-2°/+8°C	2050x700x950	4	-	160	Plateau et dosseret	5'770.-
TS21/1MR	-2°/+8°C	2050x680x810	4	-	130	Sans plateau	5'410.-

D181108910 Groupe Fr. 1'190.- Max 8 m

* valve incluse

Existe aussi en congélation portes ou vitrées

Accessoires

- Art. 3670 Paire de glissières U Fr. 50.-
- Art. 3671 Grille plastifiée Fr. 50.-
- Art. 3758 Roulettes Fr. 240.- (H+3,2 cm)

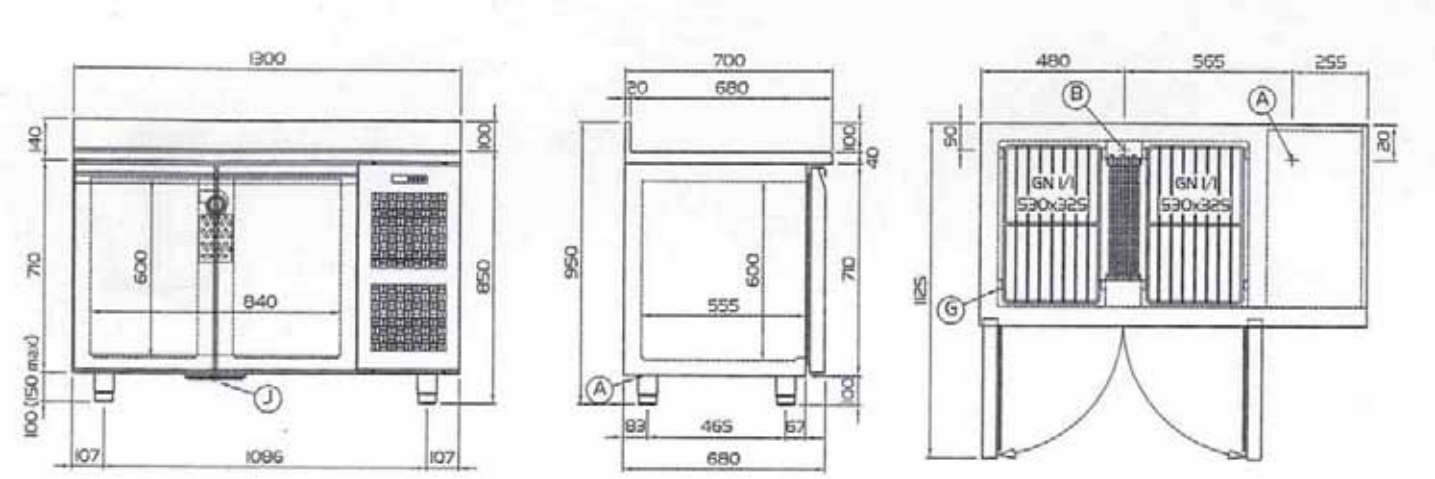
Tiroirs 2x 1/2, 1/3 + 2/3, 3x 1/3 (voir page 44)

Moteur à gauche sans supplément

Dimensions Tables MASTER avec groupe

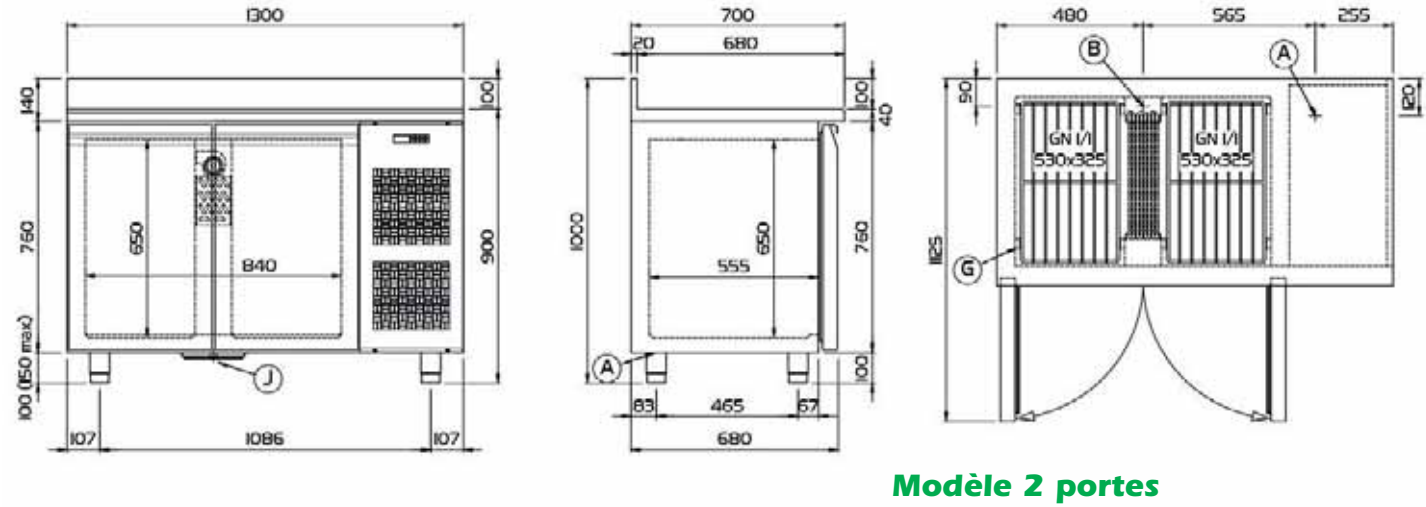
A Branchement électrique
B Evacuation des eaux de dégrivrage
G Crémaillère H 75 x 7mm
D Diffuseur d'air
J Evaporation automatique des eaux de dégivrage

Dimensions version STANDARD H 71 CM



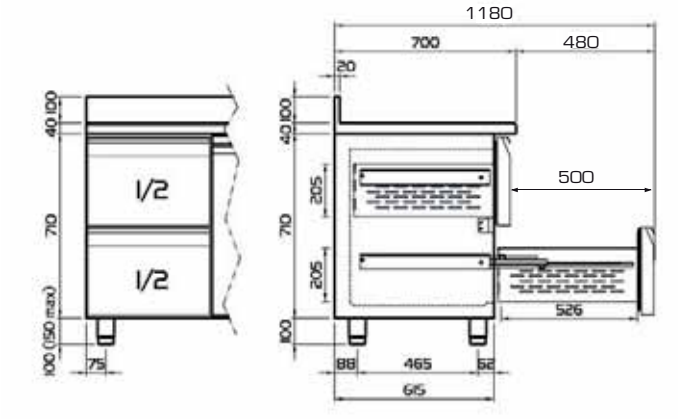
Modèle 2 portes

Dimensions version H 76 CM (même prix) - à préciser sur la commande



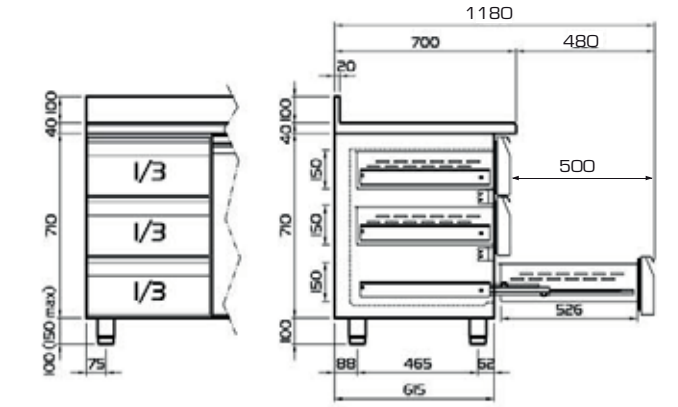
Modèle 2 portes

Options tiroirs à rajouter au prix des modèles de base sans tiroir





Type	Prix
2 x 1/2	690.-



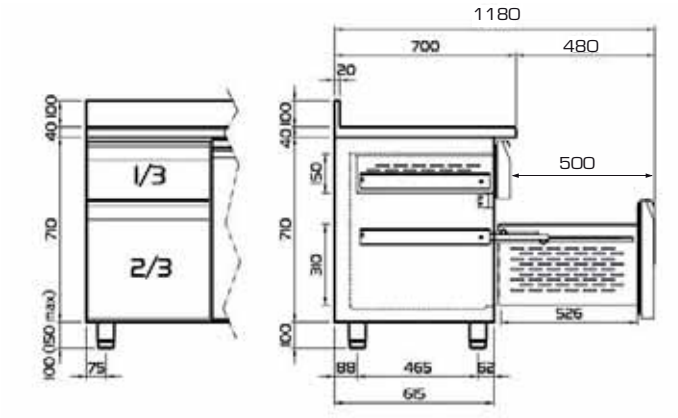


Type	Prix
3 x 1/3	890.-

Pour tables 3 ou 4 portes : 1 ou 2 premiers tiroirs du haut :
100 mm au lieu de 150 mm de hauteur

150	100	150
150	150	150
150	150	150

150	100	100	150
150	150	150	150
150	150	150	150





Type	Prix
1/3 + 2/3	720.-

Pour tables 3 ou 4 portes : 1 ou 2 premiers tiroirs du haut :
100 mm au lieu de 150 mm de hauteur

150	100	150
310	310	310

150	100	100	150
310	310	310	310

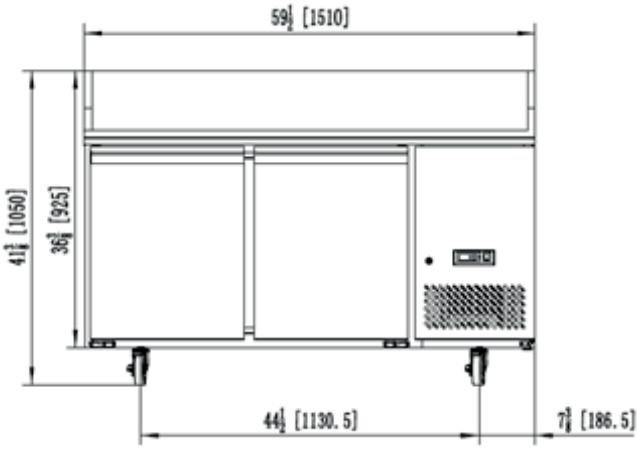
TABLES 60X40

Boulangerie & Pizza
2 ou 3 portes, avec moteur

- Inox AISI201 intérieur-extérieur
- R290/R600a
- Froid ventilé
- -2+8°c
- Portes à fermeture automatique
- Joints magnétiques
- 7 niveaux 60x40
- Sur roulettes
- Classe climatique 5, tropicalisé
- Fourni sans grilles (fourni sur demande)
- Classe énergétique A







Stock ou délai livraison 1-2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Portes	Kw/h par an	Prix	Transport Prix
EPF3495SGR	1510x800x700H	2	511	**2'695.-**	~~150.-~~
EPF3485SGR	2010x800x700H	3	825	**2'995.-**	~~190.-~~

TABLES SNACK

H= 675mm

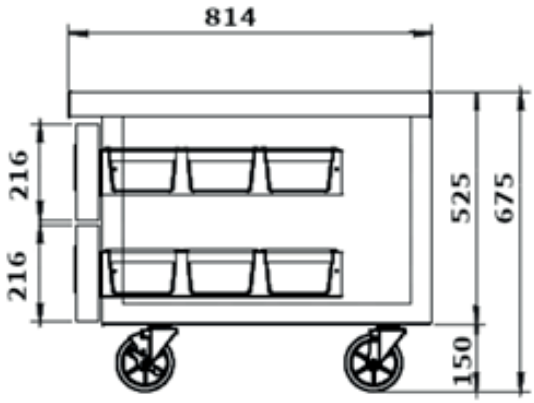
Moteur à droite
Temp. +2+8°c
Dégivrage automatique
R600a
Froid ventilé
Inox
Tropicalisé 43°c
Sur roulettes
Bacs GN compris
Classe énergétique B et C (4 tiroirs)
230V
Kwh/an :

- o 518 2 tiroirs
- o 829 4 tiroirs





emballé dans caisse en bois



Délai livraison 10 jours transport compris

Type	Dimensions LxPxH	tiroirs	Bacs GN/tiroir
27K8450	1230x815x605H	2	1x2/1 + 3x1/6
27K8451	1323x815x605H	2	3x 1/1
27K8452	1536x815x605H	2	2x1/1 +3x1/6
27K8453	1840x815x605H	4	1x2/1
27K8454	1930x815x605H	4	2x1/1

H=600 ou 865
Répond à de nombreux besoins !
Double température congélation/réfrigération
1 ou 2 Tiroirs supportant 60kg chacun



- Inox 304
- -2+8°c et -18-21°c
- ventilé
- R290
- Dégivrage automatique
- Sur 4 roulettes/ 2 freins
- Thermostat électronique
- Grande capacité de stockage
- 54db
- Tropicalisé 43°c
- Classe énergétique C





1 bouton pour congélation ou réfrigération



grands tiroirs robustes GN2/1

Délai livraison 7 - 10 jours

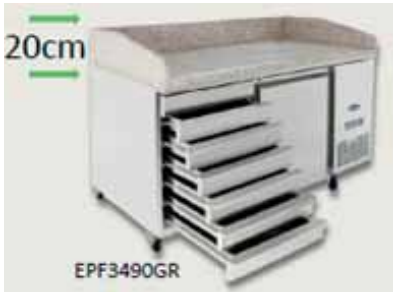
Réf.	Dimensions	KWh/an	poids	tiroirs	Prix	Transport
UD1-2	905x700x600H	807	82	1	**2'990.-**	120.-
UD2-2	905x700x865H	1336	125	2	**4'490.-**	140.-

TABLES PIZZA 60x40



- Inox AISI201
- Froid ventilé
- Temp. -2+8°c
- Classe énergétique A
- Tropicalisé 43°c
- Moteur à droite
- R290/R600
- Porte à fermeture automatique
- Joints de porte magnétique
- Plan de travail en granit
- Sur roulettes très pratique
- 230V
- Grilles non comprises

1 grille 60x40 Fr. 55.-

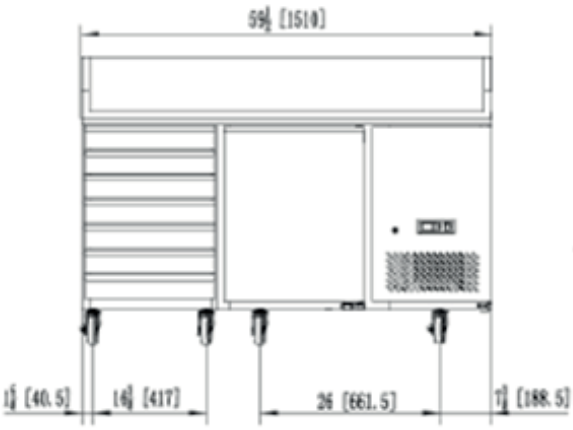


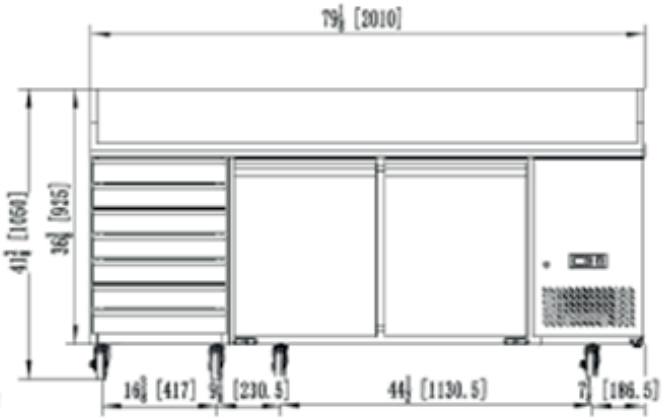






Tiroirs à pâtons non réfrigérés





Délai livraison 5 à 10 jours

Type	Dimensions LxPxH	Portes	Tiroirs Pâtons	Prix	Transport Prix
EPF3490GR	1510x800x1050H	1	7	**3'295.-**	210.-
EPF3495GR	1510x800x1050H	2		**2'995.-**	210.-
EPF3480GR	2010x800x1050H	2	7	**3'795.-**	250.-
EPF3485GR	2010x800x1050H	3		**3'580.-**	250.-

SUPERSTRUCTURE SALADETTE

VRX330 = GN1/4 VRX380 = GN1/3

Verre ou couvercle acier (sur demande)

Pour pizzas et Snacks



- Intérieur extérieur inox
- Prêt à brancher
- Thermostat électronique
- Temp. ext. Max 38°c
- Froid statique
- -2 +8°c
- R600A
- Classe climatique 4
- 230v
- Bacs non-compris

Version verre= standard

version « s » = couvercle acier + Fr. 100.-

6 longueurs différentes

EN STOCK **avec verre !**

Pas en stock délai 1-2 semaines

Type	Dimensions	Bacs	Prix Couvercle verre	Transport Prix
VRX1200/330	1205x335x460H	5x GN1/4	**895.-**	90.-
VRX1200/380	1205x395x460H	4x GN1/3	**910.-**	90.-
VRX1400/330	1415x335x460H	6xGN1/4	**910.-**	90.-
VRX1400/380	1415x395x460H	6xGN1/3	**995.-**	90.-
VRX1500/330	1505x335x460H	7xGN1/4	**998.-**	100.-
VRX1500/380	1505x395x460H	6xGN1/3	**1'030.-**	100.-
VRX1600/330	1605x335x460H	7xGN1/4	**1'050.-**	110.-
VRX1600/380	1605x395x460H	7xGN1/3	**1'095.-**	110.-
VRX1800/330	1805x335x460H	8xGN1/4	**1'098.-**	120.-
VRX1800/380	1805x395x460H	8xGN1/3	**1'190.-**	120.-
VRX2000/330	2005x335x460H	10xGN1/4	**1'195.-**	140.-
VRX2000/380	2005x395x460H	9xGN1/3	**1'250.-**	140.-

APPAREILS CHOCS

GN1/1, 2/1, 60x40

coldline

UNE GAMME TRES COMPLETE ET PERFORMANTE

TECHNOLOGIE ALLIEE A LA FONCTIONNALITE ET LA SIMPLICITE



Qualité Supérieure



3T
GN2/3



Profondeur
700 mm

Table de refroidissement rapide 7T
GN1/1
EN60x40



Prix + infos sur demande

Profondeur 700 mm

5T
GN1/1



5T
GN1/1
EN60x40



10T
GN1/1
EN60x40



14T
GN1/1
EN60x40



Profondeur 700 mm

6T
GN1/1



6T
GN1/1
EN60x40



10TP
GN2/1
EN60x80



Profondeur 700 mm

7T
GN1/1



7T
GN1/1
EN60x40



20T
GN1/1
EN60x40



20K
Chariot
GN1/1 - EN60x40



Caractéristiques principales



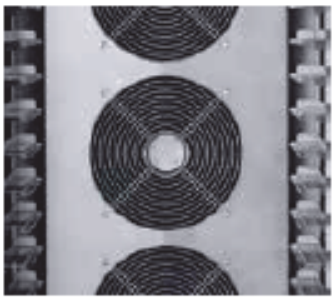
Fond modulaire
Permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle fixe ou mobile.



Vanne thermostatique électronique
Dosez l'injection du gaz réfrigérant pour améliorer de 25 % les performances en diminuant la consommation.



Garniture remplaçable à très haute étanchéité
Géométrie à chambre triple au mélange novateur D7, efficacité d'isolation supérieure de 35 % par rapport aux traditionnels.



Circulation de l'air à flux acheminé
Le système de circulation de l'air innovant enveloppe les aliments en réduisant les durées de refroidissement par cycle.



Entretien facile
Le dispositif à ouverture rapide du tableau de bord permet un nettoyage rapide de la batterie de condensation en garantissant des prestations constantes dans le temps.



Groupe ventilateurs accessible
Évaporateur pouvant être facilement inspecté grâce au dispositif à ouverture rapide pour un nettoyage et un entretien facile.



Coulisses et crémaillères
Les crémaillères avec crevaison à la boutonnière permettent de repositionner facilement les glissières unique pour les bacs EN60x40 et GN1/1.



Sonde à cœur
Conçu avec un design exclusif et ergonomique, le système est amovible et peut être remplacé grâce à un simple connecteur. Multipoint ou chauffé (en option).

Autres caractéristiques

- Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304
- Épaisseur d'isolation 60 mm sans CFC/HCFC
- Écran tactile 4.3" avec prise USB
- Crémaillères inox AISI 304 démontables sans outils
- Dégivrage à gaz chaud (Groupe logé), à arrêt (Sans groupe)
- Condensateur à débit d'air variable
- Évaporateur traité anti-corrosion
- Encadrement de portes à système anti-condensation
- Fonctionnement en classe climatique 5
- Porte MODBUS-RT
- Système sans fil de contrôle COSMO (en option)
- Versions Groupe logé ou Sans groupe

APPAREILS CHOCS MODI

GN2/3, GN 1/1, GN2/1

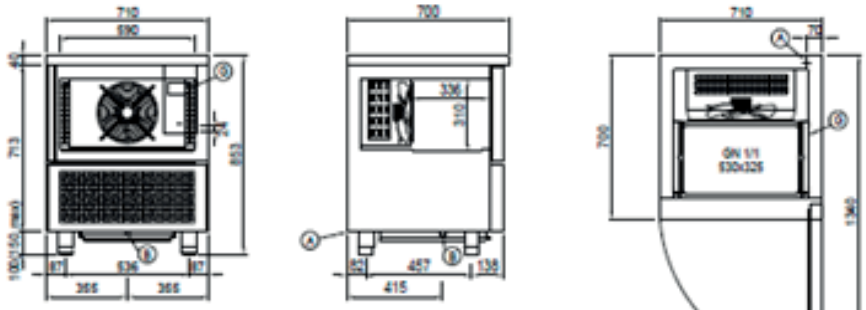
coldline

Dernière génération, performance, qualité, prix attractif

R452A ou R290
Tropicalisé
Dégivrage à gaz chaud sauf W3UGS
Sans groupe distance max 8m
Version « active » supplément +10%
Refroidissement à eau supplément +15%
Version 60x40 Euronorme sur demande pour 5-6-7
10 et 20 niveaux prévus pour GN et 60x40
Grilles ou plaques non-comprises
Le cycle de refroidissement descend au max à -40°c à +10°c
Ventilation réglable 25 à 100%
Isolation 60mm

Version «Active» :

Fonctions supplémentaires
- Décongélation
- Un maintien à température de service
- Deshydratation
- Levage
- Chocolat cristallisé
- Cycle -40°C à + 65°C



Ex 5X GN1/1

Délai 4 semaines

transport compris

Type	90 à 3°C Kg	90 à -18°C Kg	Dimensions LxPxH	Puiss. Frig. W -10°	GN1/1	
W3UGS	7	5	625X600X421H	579	3x2/3	3'990.-
W5UG	20	14	710X700X853H	1565	5x	6'290.-
W6UG	24	18	710X700X913H	2084	6x	7'950.-
W7UG	32	22	710X700X1093H	2084	7x	8'990.-
W10U	50	40	780x800x1563H	5440	10x	9'550.-
W14U	70	56	780x800x1778H	5440	14x	14'490.-
W20PU	80	60	1100x1045x1843H	8630	10x GN2/1	25'320.-
W20U	88	62	810x1015x2210H	9820	20x	27'000.-

Plusieurs Modèles avec charriot sur demande ! nous contacter svp...

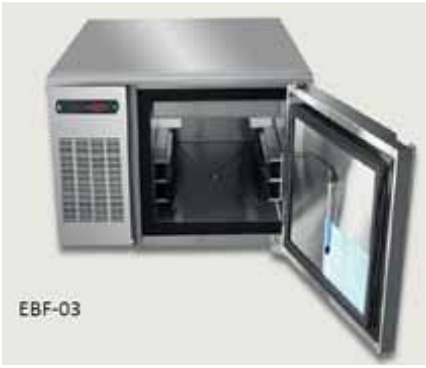
APPAREIL CHOC GN1/1- 60X40

3x GN1/1
5x GN1/1

- R290
- Classe climatique 4
- Dégivrage gaz chaud
- Inox AISI304 intérieur, AISI201 extérieur
- Sonde à cœur
- Temp. +3°c 70min
- Temp. -18°c 260min
- ventilé
- Joint magnétique
- Porte à fermeture automatique
- Grilles ou plaques non-comprises
- 230V/50/1
- Sur pieds







Accessoires

- Grilles Fr. 50.-/p
- Bac de récupération d'eau de dégivrage Fr. 20.-

Délai livraison stock ou 5-10 jours

Type	Dimensions	Poids Kg	Temp. +3°C	Temp. -18°C	Niveaux	Prix	Transport
EBF-03	755x832x581H	97	10 Kg	5 Kg	3	**3'695.-**	~~95.-~~
EBF-05	750x815x870H	110	25 Kg	15 Kg	5	**4'495.-**	~~130.-~~

PERFORMANCES ET LÉGISLATION

RESPECTER LA LÉGISLATION, C'EST LA SÉCURITÉ

ISO/DIS 22042 Norme internationale

Cellules de refroidissement et congélateurs pour usage professionnel – Classification, exigences et conditions d'essai.
Blast chillers and freezers cabinets for professional use Classification, requirements and test conditions.

ISO/TC 86/SC 7 Secrétariat : UNI
Début de vote : 2020-03-17 Vote clos le : 2020-06-09

Les cellules de refroidissement rapide doivent amener l'aliment d'essai d'une température de référence initiale de +65°C à une température finale de +10°C dans un temps d'essai de 120 min.

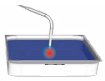
Les cellules de surgélation rapide doivent amener l'aliment d'essai d'une température de référence initiale de +65°C à une température finale de -18°C dans un temps d'essai de 270 min.

La loi EGALIM imposera bientôt une production des repas sans plastique. Les conditions de substitution favorisent des matériaux végétaux plus isolants ou les bacs INOX gros volume. La performance du refroidissement est donc plus que jamais au cœur des enjeux de la liaison froide.



CONDITIONS D'ESSAIS DES MATÉRIELS CONCURRENTS : UNE CONFUSION ENTRETENUE ! COMPAREZ CE QUI EST COMPARABLE.

De nombreux acteurs du marché utilisent des protocoles de test trop favorables et déconnectés des conditions réelles d'utilisation en cuisine. Le détournement de ces conditions favorise la conception de matériels inefficaces et insuffisants. Un comparatif attentif de la réalité des performances annoncées est donc indispensable.



Protocole EN17032
GN 1/2 : 2kg
Épaisseur : 35mm



Protocole DIN 8953/8954
Bloc d'Oxyéthylméthylcellulose de 125g
Dimensions : 100 x 50 x 25 mm

Le protocole ACFRI

Les performances ACFRI sont obtenues dans les conditions les plus pénalisantes

Test réalisé avec un chargement supérieur à la norme de référence afin d'obtenir des performances conformes aux conditions réelles d'utilisation en cuisine. Refroidissement de purée de pomme de terre en bac GN1/1 de 5,5 cm de hauteur, 5 kg par niveau.

Les températures obtenues

En refroidissement rapide + 65°C à cœur (+90°C en moyenne produit) à +10°C à cœur (+3°C en moyenne produit).
En surgélation plat cuisiné type test purée, de + 65°C à -18°C à cœur.
En surgélation viande crue ép 4cm, de + 3°C à -18°C à cœur.

Les cycles : Une performance à la carte

CYCLE STANDARD : 110 minutes pour une performance basique
CYCLE COURT : 80 minutes pour un refroidissement ultra-performant

Un refroidissement en 80 minutes, supérieur aux performances imposées par la législation, permet :
- la prise en compte du temps nécessaire au conditionnement,
- plus de cycles sur une journée,
- une plus grande sécurité alimentaire.

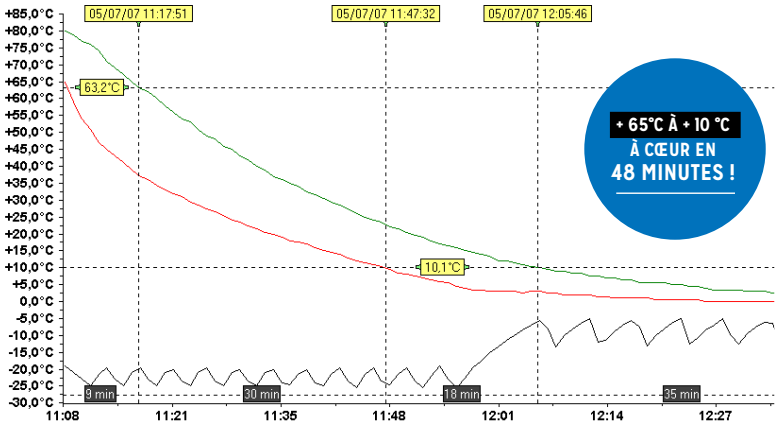
QUALIFIÉ ULTRA-BASSES TEMPÉRATURES

MATÉRIEL DE FABRICATION FRANÇAISE
Conçu et garanti pour un fonctionnement en températures négatives intenses
Sol, ventilateur, compresseur...

— *POUR ALLER PLUS LOIN*

Les cellules ACFRI peuvent être dimensionnées spécialement pour atteindre des **PERFORMANCES EXCEPTIONNELLES SUPÉRIEURES À LA LÉGISLATION.** Un calcul dédié et des essais dans le ACFRI LAB permettent de mettre au point une solution ultra-performante à la carte.

DOUBLE CAISSONS DE VENTILATION - PUISSANCE FRIGORIFIQUE RENFORCÉE



Refroidissement de **PURÉE DE POMME DE TERRE ÉPAISSEUR 45 MM** - Bac GN1/1 - 5 kg par niveau



CAPACITÉS

GAMME RESTAURATION

En refroidissement rapide + 65°C à cœur (+90°C en moyenne produit) à +10°C à cœur (+3°C en moyenne produit).
En surgélation plat cuisiné type test purée, de + 65°C à -18°C à cœur.
En surgélation viande crue ép 4cm, de + 3°C à -18°C à cœur.

GAMME BOULANGERIE

En refroidissement rapide + 65°C à cœur (+90°C en moyenne produit) à +10°C à cœur (+3°C en moyenne produit) en 110 min (cycle standard) ou 80 min (cycle court).
En surgélation viennoiseries crues de 60 g, de + 20°C à -18°C à cœur.
En surgélation viande crue ép 4cm, de + 3°C à -18°C à cœur.

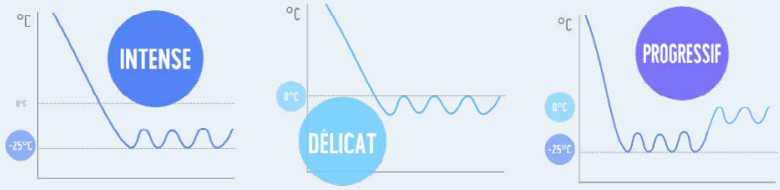
GAMME IC (ICE CREAM / CRÈME GLACÉE)

En refroidissement rapide mix (après pasteurisation) en bac GN1/1 ép. 4cm de + 65°C à +10°C à cœur en 110 min (cycle standard)
En durcissement de bacs 5 litres (dim. 360 x 165 x 120 mm) de -5°C à -20°C en 60 min (durcissement à -20°C sur 2 cm en surface sur chaque face.
En durcissement pots de 500 ml en MNPI (matière non particulièrement isolante) de -5°C à -20°C en 60 min (durcissement à -20°C sur 2 cm en surface sur chaque face.

ACFRI : UN SAVOIR-FAIRE D'EXPERT

REFROIDISSEMENT RAPIDE

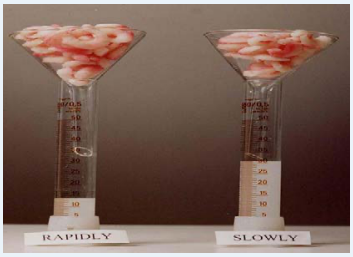
Le refroidissement rapide d'un produit entre les températures critiques de +65°C et +10°C permet de bloquer la multiplication bactérienne. Les cellules ACFRI permettent un refroidissement ultra-rapide grâce à un soufflage homogène à ultra-basse température. En effet, la technologie exclusive de ventilation ACFRI garantit une homogénéité de soufflage sur toute la hauteur du chargement. Le régulateur breveté SIMPLY 3 permet un soufflage maitrisé au degré près en mode intense, délicat et progressif. Les modes sont modifiables à la demande.

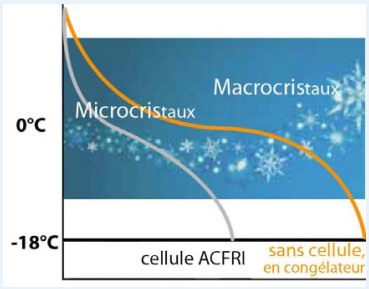


°C = Température de soufflage

SURGÉLATION (ULTRA-CONGÉLATION)

La surgélation est une solution performante de traitement des produits qui permet une conservation de la qualité d'origine, naturelle et sans aditifs. Une descente en température ultra-rapide permet de figer l'eau à l'intérieur des cellules sans provoquer l'éclatement de l'enveloppe de ces dernières. C'est la micro cristallisation. Les qualités organoleptiques du produit sont ainsi parfaitement préservées.





**Après décongélation, le produit surgelé (gauche) conserve toutes ses qualités organoleptiques et ne relargue pratiquement pas d'eau, contrairement au produit congelé lentement (droite)*

DÉCONGÉLATION

Le système exclusif de ventilation ACFRI permet un cycle de soufflage en températures positives, séquencées et maitrisées pour la décongélation de tous type de produits surgelés.

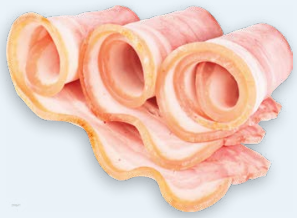
La décongélation ainsi obtenue est garantie sans cuisson intempestive et sans effet de bords. La vitesse de décongélation limite également l'oxydation des produits liés à un stationnement prolongé en réfrigérateur statique.



CROÛTAGE-RAIDISSAGE

La technologie exclusif de ventilation ACFRI permet un soufflage à ultra-basse température homogène sur toute la hauteur du chargement. L'ensemble des produits est ainsi durci (en surface) ou raidi (à coeur) pour garantir un tranchage performant avec une réduction des pertes matières.

Le système breveté SIMPLY 3 permet un soufflage séquencé garantissant une homogénéité coeur-surface indispensable pour des tranchages fins à haute cadence.



DURCISSEMENT

Le système exclusif de ventilation ACFRI permet un soufflage à ultra-basse température pour bloquer l'évaporation de la crème glacée en sortie de turbine ou de freezer.

Le foisonnement de la crème glacée est ainsi conservé ce qui garantie à la glace une consistence souple et onctueuse.



Mini 12 / RL NOUVEAU

3'650.- Mini 12/RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R452A

0,6 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***
12Kg — cycle **110**min
– CYCLE STANDARD –

▶ **Surgélation**
4Kg — cycle **120**min ❄ **4**Kg — cycle **4**h**50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –



Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 820 mm
(avec mini pieds de série)

Capacité 3 À 7 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 3 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 3 niveaux (35 mm pour 7 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit

Mini 15 / RL NOUVEAU

3'890.- Mini 15/RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R452A

0,6 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***
15Kg — cycle **110**min ❄ **12**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
4Kg — cycle **120**min ❄ **4**Kg — cycle **4**h**50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –



Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 820 mm
(avec mini pieds de série)

Capacité 4 À 7 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 4 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 4 niveaux (35 mm pour 7 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT.. acier inox.
FERRAGE droit

Mini 20 / RL NOUVEAU 5 niveaux au pas de 70 mm

4'160.- Mini 25/RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R452A

0,6 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***
20Kg — cycle **110**min ❄ **16**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
5Kg — cycle **120**min ❄ **5**Kg — cycle **4**h**50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –



Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 915 mm
(avec mini pieds de série)

Capacité 5 À 9 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 4 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 5 niveaux (35 mm pour 9 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT.. acier inox.
FERRAGE droit

Mini 25 / RL NOUVEAU 5 niveaux au pas de 70 mm

4'990.- Mini 25/RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R452A

1,2 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***
25Kg — cycle **110**min ❄ **20**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
15Kg — cycle **120**min ❄ **15**Kg — cycle **4**h**50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –



Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 915 mm
(avec mini pieds de série)

Capacité 5 À 9 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 4 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 5 niveaux (35 mm pour 9 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT.. acier inox.
FERRAGE droit



Automate électronique de régulation
et sonde à piquer multipoint de série

* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus 18 € net HT par machine (montant succeptible de modifications voir dos du catalogue)
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles

GR 12 / RL NOUVEAU

3'690.- GR12/RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R452A

0,6 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

12Kg — cycle **110**min — **– CYCLE STANDARD –**

▶ **Surgélation**

4Kg — cycle **120**min — **– VIANDES CRUES –**

4Kg — cycle **4**h**50** — **– PLATS CUISINÉS –**



Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 955 mm

Capacité 3 À 7 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 3 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 3 niveaux (35 mm pour 7 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit

GR 15 / RL NOUVEAU

3'910.- GR15/RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R452A

0,6 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

15Kg — cycle **110**min — **– CYCLE STANDARD –**

12Kg — cycle **90**min — **– CYCLE COURT –**

▶ **Surgélation**

4Kg — cycle **120**min — **– VIANDES CRUES –**

4Kg — cycle **4**h**50** — **– PLATS CUISINÉS –**



Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 955 mm

Capacité 4 À 7 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 3 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 4 niveaux (35 mm pour 7 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit

GR 20 / RL NOUVEAU 5 niveaux au pas de 70 mm

4'190.- GR20/RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R452A

0,6 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

20Kg — cycle **110**min — **– CYCLE STANDARD –**

16Kg — cycle **90**min — **– CYCLE COURT –**

▶ **Surgélation**

5Kg — cycle **120**min — **– VIANDES CRUES –**

5Kg — cycle **4**h**50** — **– PLATS CUISINÉS –**



Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 1045 mm

Capacité 5 À 9 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 4 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 5 niveaux (35 mm pour 5 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT.. acier inox.
FERRAGE droit

GR 25 / RL NOUVEAU 5 niveaux au pas de 70 mm

5'090.- GR25/RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R452A

1,2 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

25Kg — cycle **110**min — **– CYCLE STANDARD –**

20Kg — cycle **90**min — **– CYCLE COURT –**

▶ **Surgélation**

15Kg — cycle **120**min — **– VIANDES CRUES –**

15Kg — cycle **4**h**50** — **– PLATS CUISINÉS –**



Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 1045 mm

Capacité 5 À 9 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 4 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 5 niveaux (35 mm pour 9 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT.. acier inox.
FERRAGE droit



Automate électronique de régulation
et sonde à piquer multipoint de série

* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

RS 25 / RL

5'490.- RS25/RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R452A

1,2 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

25Kg — cycle **110**min — **20**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

15Kg — cycle **120**min — **15**Kg — cycle **4h50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –



Capacité 6 À 11 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 6 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 6 niveaux (35 mm pour 11 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit

Dimensions ext. L 755 x P 800 x H 1405 mm

RS 30 / RL

6'620.- RS30/RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R452A

1,2 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

30Kg — cycle **110**min — **20**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

15Kg — cycle **120**min — **15**Kg — cycle **4h50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –



Capacité 6 À 11 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 6 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 6 niveaux (35 mm pour 11 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit

Dimensions ext. L 755 x P 800 x H 1405 mm

RS 35 / RL

6'990.- RS35/RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R452A

1,6 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

35Kg — cycle **110**min — **32**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

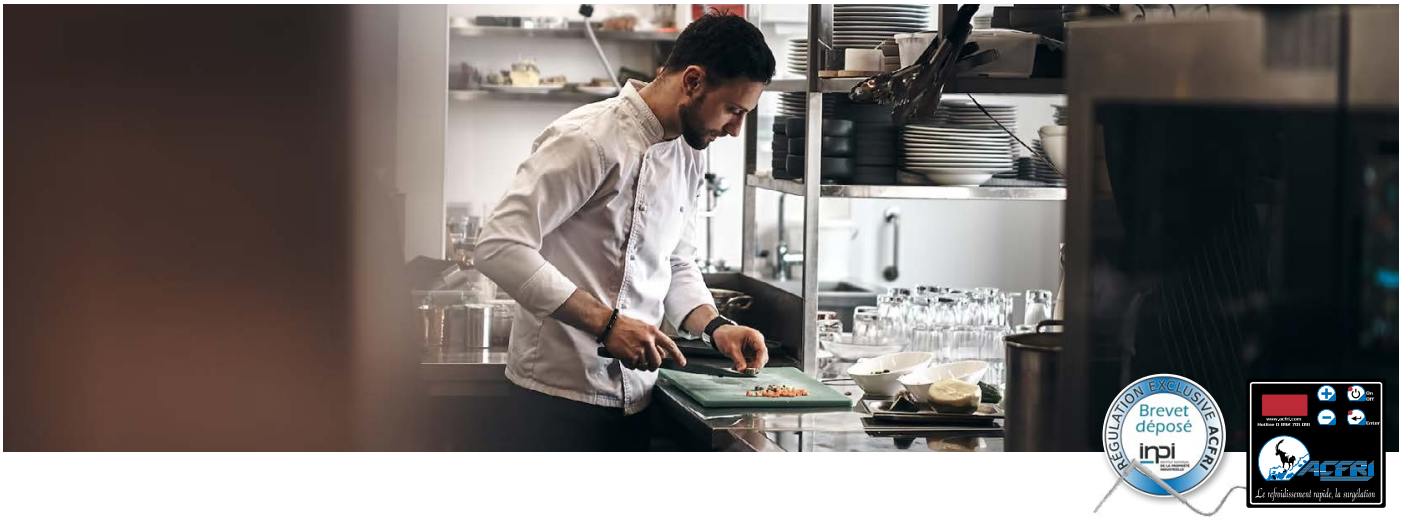
20Kg — cycle **120**min — **20**Kg — cycle **4h50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –



Capacité 7 À 15 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 7 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 7 niveaux (35 mm pour 15 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit

Dimensions ext. L 755 x P 800 x H 1405 mm



Automate électronique de régulation
et sonde à piquer multipoint de série

* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus 18 € net HT par machine (montant succeptible de modifications voir dos du catalogue)
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles

RS 40 / RL

7'750.- RS40/RL
Cellule + groupe à air intégré



Groupe R452A

1,6 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

40Kg — cycle **110**min — **32**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

20Kg — cycle **120**min — **20**Kg — cycle **4h50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

Capacité 8 À 15 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 8 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 8 niveaux (35 mm pour 15 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit

RS 45 / RL

8'225.- RS45/RL
Cellule + groupe à air intégré



Groupe R452A

1,6 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

45Kg — cycle **110**min — **32**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

20Kg — cycle **120**min — **20**Kg — cycle **4h50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

Capacité 10 À 19 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 9 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 10 niveaux (35 mm pour 19 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit

RS 50 / RL

8'950.- RS50/RL
Cellule + groupe à air intégré



Groupe R452A

1,6 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

50Kg — cycle **110**min — **40**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

20Kg — cycle **120**min — **20**Kg — cycle **4h50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

Capacité 10 À 19 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 10 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 10 niveaux (35 mm pour 19 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit

50 FOUR / RL

10'540.- RS50F/RL
Cellule + groupe à air intégré



Groupe R452A

1,6 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

50Kg — cycle **110**min — **40**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

20Kg — cycle **120**min — **20**Kg — cycle **4h50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

Capacité 10 À 19 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ chargeur de four GN1/1
TYPE RATIONAL 6 et 10 niveaux
Autre type de four nous consulter
GLISSIÈRES non fournies
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit



Automate électronique de régulation
et sonde à piquer multipoint de série

* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus 18 € net HT par machine (montant succeptible de modifications voir dos du catalogue)
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles

Prix unitaires en € HT

RS 60 / RL

9'110.-

RS60/RL
Cellule + groupe à air intégré



Capacité 15 À 29 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 12 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 15 niveaux (35 mm pour 29 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit

Groupe R452A

1,6 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

60Kg — cycle **110**min — **40**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

20Kg — cycle **120**min — **20**Kg — cycle **4**h**50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

RS 75 / RL

9'900.-

RS75/RL
Cellule + groupe à air intégré



Capacité 15 À 29 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 15 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 15 niveaux (35 mm pour 29 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit

Groupe R452A

3 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

75Kg — cycle **110**min — **65**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

35Kg — cycle **120**min — **35**Kg — cycle **4**h**50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –



Automate électronique de régulation
et sonde à piquer multipoint de série

* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

RS 80 / RL

12'980.- RS80/RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R452A

3 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

80Kg — cycle **110**min — **65**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

35Kg — cycle **120**min — **35**Kg — cycle **4**h**50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –



Livrée montée

Capacité 20 À 39 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 18 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 60 mm pour 20 niveaux (30 mm pour 39 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit

RS 100 / RL

14'850.- RS100/RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R452A

4 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

100 Kg — cycle **110**min — **70**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

40Kg — cycle **120**min — **40**Kg — cycle **4**h**50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –



Livrée montée

Capacité 20 À 39 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 20 paires renforcées 3 points
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 60 mm pour 20 niv (30 mm pour 39 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit

RS 100SPE / RL

18'260.- RS100SPE/RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R452A

4 cv X à air intégré
Gaz faible GWP
conforme aux
normes en vigueur

▶ **Refroidissement rapide ***

100 Kg — cycle **110**min — **70**Kg — cycle **90**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

40Kg — cycle **120**min — **40**Kg — cycle **4**h**50**
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –



Livrée montée

Capacité 10 À 19 NIVEAUX - GN 2/1

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 2/1 et 600 x 800
GLISSIÈRES Dotation de 10 paires renforcées 3 points, format GN 2/1
PAS ENTRE 2 NIVEAUX 70 mm pour 10 niveaux (35 mm pour 19 niveaux)
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
FERRAGE droit



Automate électronique de régulation
et sonde à piquer multipoint de série

* Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus 18 € net HT par machine (montant succeptible de modifications voir dos du catalogue)
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles

Prix unitaires en € HT

Gas pour la Suisse : R449a GWP<1500

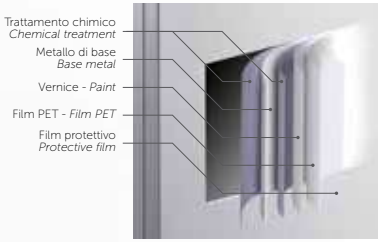


La nuovissima linea di abbattitori Afinox, competitiva nel prezzo e sicura nelle prestazioni.

- Innovativo rivestimento in Steel-PET, anti impronta, resistente e facile da pulire.
  Interno in AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15).
- Sistema di controllo touch, per cicli di abbattimento e surgelazione facili ed immediati.

The newest Afinox line of blast chillers, competitive in the price and safe in the performances.

- *Innovative Stell-PET coating, none smear surface, durable and easy to clean.*
  S/s AISI304 Internal room (mod. FASTER 5/10/15).
- *Touch control system, for fast and immediate chilling and freezing cycles.*



SteelPET **100% HYGIENIC** NO FINGERPRINT TECHNOLOGY



Interno in AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15)
S/s AISI 304 Internal room (mod. FASTER 5/10/15)

Interno porta/esterno in Steel PET
Internal door/external in Steel PET





Selezione cicli
Cicles selection

1. abbattimento automatico (+3°) *automatic blast chilling*
2. abbattimento manuale *manual blast chilling*
3. surgelazione automatica (-18°) *automatic shock freezing*
4. surgelazione manuale *manual shock freezing*
5. scongelamento *thawing*
6. sbrinamento *defrosting*
7. esporta haccp *export haccp*
8. sterilizzazione (optional) *sterilisation (optional)*

Messaggi a scorrimento in 9 lingue.
9 languages scrolling messages

Modalità Tempo
Time mode

Modalità sonda
Core probe mode

Tasto informazioni
Info Key

Tasto Start/Stop/Stand-By/ Conferma selezioni Start/Stop/Stand-By/ Selection confirmation key

Dotazioni standard - *Standard features*



Registrazione dati HACCP, porta usb di serie per il download dati.
HACCP data, usb door for download.



Guide a filo per inserimento teglie GN1/1 e 400x600.
Wire runners for GN1/1 and 400x600 trays.



Sonda al cuore.
Core probe.

Dotazioni opzionali - *Optional features*



Kit guide per teglie pasticceria EN 400X600 (mod. -P)
Kit of runners for pastry trays EN 400X600 (mod. -P)



Filtro removibile.
Removable filter.



Illuminazione a LED
LED lighting

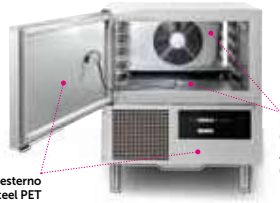
OZONIZER

STERIL KIT - *STERIL KIT*

AFINOX
Our business is enhancing your business



SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY



NEW 2020

FASTER
5-10-15



Gas pour la Suisse : R449a GWP<1500

FASTER



Abbattitori di temperatura su piedi o ruote in STEEL-PET (acciaio prerivestito) esterno ed interno porta, acciaio inox AISI 304 interno cella. Per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 H40 (Mod.-P solo EN400x600 H40). Sistema Touch control. Cicli disponibili:
- Abbattimento (automatico e manuale)
- Surgelazione (automatica e manuale)
- Scongelamento (automatico e manuale)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore
- Porta reversibile

Optional:
Luce led, Filtro removibile, Sterilizzatore. Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

Blast chillers available on castors or feet, made of external and internal door STEEL-PET (pre-coated steel, with internal body made of s/s AISI 304. For GN1/1 or EN400x600 shelves (Mod.- P only EN400x600). Touch control system. Available cycles
- *Blast Chilling (automatic and manual)*
- *Shock freezing (automatic and manual)*
- *Thawing (automatic and manual)*
- *Defrosting*
- *HACCP data download (standard USB door)*
- *9 languages available*
- *Core probe*
- *Reversible door*

Optional:
Led light, Removable filter, Sterilizer, Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.


STANDARD KIT


PASTRY KIT (MOD. P)


SONDA AL CUORE CORE PROBE


LED 5-10-15



KIT RUOTE 700


OZONIZER
STERIL KIT

	Modello *Model*	Codice *Code*		Abbattimento *Blast chilling* *+3°C Kg*	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Max Capacità Teglie *Max Pans-trays capacity* (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato *Ice-cream pans cap.* (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**FASTER 5**	9AMF05IM5SA01	**4'950.-**	15	10	R452A GWP2141 Kg 0,60	760x700x830	5 GN1/1 H65 EN600x400 H40		449	6.78	230/1/50	800x778x1038	71/82
	FASTER 5-P	9AMF05IM5SA02		15	10		760x700x830	5 EN600x400	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	449	6.78	230/1/50	800x778x1038	77/88
	**FASTER 10**	9AMF10IM5SA01	**7'390.-**	32	22	R452A GWP2141 Kg 1,00	790x799x1629	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1780	130/140
	FASTER 10-P	9AMF10IM5SA03		32	22		790x799x1629	13 EN600x400	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	140/150
	**FASTER 15**	9AMF15IT5SA01	**9'530.-**	40	28	R452A GWP2141 Kg 1,80	790x799x1970	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40		2264	8.00	400/3/50	830x860x2120	175/188
	FASTER 15-P	9AMF15IT5SA02		40	28		790x799x1970	19 EN600x400	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2264	8.00	400/3/50	830x860x2120	189/203

STERILKIT 5-10-15	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore (incompatibile con LED)	*Price increase for Sterilizer (not compatible with LED)*
LED 5		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)	*Price increase for LED Lighting 5 (not compatible with STERILKIT)*
LED 10		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)	*Price increase for LED Lighting 10 (not compatible with STERILKIT)*
LED 15		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)	*Price increase for LED Lighting 15 (not compatible with STERILKIT)*
KIT 4 RUOTE 5-10		Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno) (mod.5 e 10)	*Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)* (mod.5 and 10)
VERS220-1-60 3-5		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Versione FASTER 5 GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.	*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 5 GAS R404a, on request for extra U.E. countries*
VERS220-1-60 10		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Versione FASTER 10 GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.	*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 10 GAS R404a, on request for extra U.E. countries*
VERS220-3-60 15		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz Versione FASTER 15 GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.	*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version FASTER 15 GAS R404a, on request for extra U.E. countries*

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.

Gas pour la Suisse : R449a GWP<1500

SPEED



Velocità di abbattimento a portata di touch.

Speed è la più recente linea di abbattitori e surgelatori rapidi sviluppata da Afinox in acciaio AISI 304 dall'estetica moderna e con sistema di controllo touch.

Blast chilling speed at your touch.

Speed is the latest line of blast chillers and shock freezers developed by Afinox with internal and external stainless steel AISI 304 and modern and ergonomic touch control system.



SPEED 10

SPEED 8



SPEED 5S A700
+ SPRING 700 TN/A



Selezione cicli
Cicles selection

1. abbattimento (+3°)
   blast chilling (+3°)
2. surgelazione (-20°)
   shock freezing (-20°)
3. sbrinamento
   defrosting
4. esporta haccp
   export haccp
5. sterilizzazione (optional)
   sterilisation (optional)

Messaggi a scorrimento in 9 lingue.
9 languages scrolling messages

Modalità Tempo
Time mode

Modalità sonda
Core probe mode

Tasto informazioni
Info Key

Tasto Start/Stop/Stand-By/ Conferma selezioni
Start/Stop/Stand-By/ Selection confirmation key

Dotazioni standard - *Standard features*



Registrazione dati HACCP, porta usb di serie per il download dati.
HACCP record, usb door for download.



Guide a filo per inserimento teglie GN1/1 e 400x600.
Wire runners for GN1/1 and 400x600 trays.



Sonda al cuore.
Core probe.

Dotazioni opzionali - *Optional features*



Kit guide per teglie pasticceria EN 400X600 (mod. -P)
Kit of runners for pastry trays EN 400X600 (mod. -P)



Filtro removibile.
Removable filter.



Illuminazione a LED
LED lighting

OZONIZER

STERIL KIT - *STERIL KIT*



AREA b2b Ready

Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B
Ready on stock can be ordered from B2B area



SPEED
5 small

Gas pour la Suisse : R449a GWP<1500

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600.
Sistema Touch control
Cicli disponibili:
- Abbattimento (+3)
- Surgelazione (-20)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional: Luce led. Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese
Piani disponibili:
- 680x690xH20mm (S)
- 680x700xH40+100mm (A700)
- 680x700xH40mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- senza piano (SP).

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, for GN1/1 or EN400x600 shelves.
Touch control system.
Available cycles:
- *Blast Chilling (+3)*
- *Shock freezing (-20)*
- *Defrosting*
- *HACCP data download (standard USB door)*
- *9 languages available*
- *Core probe*

Optional: *Led light. Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included*
Available worktop:
- *680x690xH20mm (S)*
- *680x700xH40+100mm (A700),*
- *680x700xH40mm (V700)*
- *680x800xH50+100mm (A800)*
- *680x800xH50mm (V800)*
- *without worktop (SP).*


SONDA AL CUORE
CORE PROBE


LED 5


PORTA OP



KIT 4 RUOTE

	Modello *Model*	Codice *Code*		piano worktop	Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	GAS *GAS*		Dimensioni *Dimensions* (mm)	Max Capacità Teglie *Max Pans-trays capacity* (40 mm passo/pitch)	Cap.vaschette gelato *Ice-cream pans cap.* (165x360xH120)	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**SPEED 5 S** AREA b2b	9AME5SIM5SA01	**5'550.-**	Piano acciaio inox S/s work top 680x690x20mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680x712x850	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	**SPEED 5 S A700**	9AME5SIM5SA02		Piano acciaio inox + alzatina *S/s work top + splashback* 680x700x40+100mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680X700X870 +100	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	**SPEED 5 S V700**	9AME5SIM5SA03	**5'940.-**	Piano acciaio inox *S/s work top* 680x700x40mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680X700X870	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	**SPEED 5 S A800**	9AME5SIM5SA04		Piano acciaio inox + alzatina *S/s work top + splashback* 680x800x50+100mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680X800X880 +100	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	**SPEED 5 S V800**	9AME5SIM5SA05		Piano acciaio inox *S/s work top* 690x800x50mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680X800X880	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	**SPEED 5 S SP**	9AME5SIM5SA06		Senza piano *without top*	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680X690X830	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	91/97
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) *Reduction for version without unit (no valve)*															
	VALVR452A	74877093		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)- 101x38x77*						101x38x77	0,3/0,3
	LED 5			Sovrapprezzo Illuminazione a LED					*Price increase for LED Lighting*							
	KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno)					*Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)*							
	PORTAOP			Sovrapprezzo Porta Opposta					*Price increase for Reverse door*							
	VERS220-1-60 5S			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5 SMALL GAS R404a, on request for extra U.E. countries*							

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment
All specifications are subject to change without notice.



SPEED 5-8



Gas pour la Suisse : R449a GWP<1500

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.- P solo EN400x600). Sistema Touch control,

Cicli disponibili:
- Abbattimento (+3)
- Surgelazione (-20)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional:
- Luce led
- Filtro removibile
- Sterilizzatore
- Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, for GN1/1 or EN400x600 shelves (Mod.- P only EN400x600). Touch control system.

Available cycles:
- *Blast Chilling (+3)*
- *Shock freezing (-20)*
- *Defrosting*
- *HACCP data download (standard USB door)*
- *9 languages available*
- *Core probe*

Optional:
- *Led light*
- *Removable filter*
- *Sterilizer*
- *Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.*


STANDARD KIT


PASTRY KIT (MOD. P)


SONDA AL CUORE CORE PROBE


LED 5-8


PORTA OP



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT

	Modello *Model*	Codice *Code*		Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Max Capacità Teglie *Max Pans-trays capacity* (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato *Ice-cream pans cap.* (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**SPEED 5**	9AME05IM5SA01	**6'420.-**	15	Min.5 / Max.10	R452A GWP 2141 Kg 0,60	790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40mm		449	6.78	230/1/50	830x860x980	91/119
	SPEED 5-P	9AME05IM5SA02		15	Min.5 / Max.10	R452A GWP 2141 Kg 0,60	790x839x847	6 EN600x400 H 40mm	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	449	6.78	230/1/50	830x860x980	97/126
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***													
	VALVR452A-5	74877093		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod.5) - 101x38x77*					101x38x77	0,3/0,3
	**SPEED 8**	9AME08IM5SA01	**7'980.-**	20	Min.10 / Max.15	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40mm		578	7.73	230/1/50	830x860x1450	112/142
	SPEED 8-P	9AME08IM5SA02		20	Min.10 / Max.15	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x1322	10 EN600x400 H 40mm	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x1450	120/151
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***													
	VALVR452A-8	74877093		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod.8) - 101x38x77*					101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492		Sterilizzatore (incompatibile con LED)				*Sterilizer (not compatible with LED)*						
	LED 5			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)				*Price increase for LED Lighting 5 (not compatible with STERILKIT)*						
	LED 8			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)				*Price increase for LED Lighting 8 (not compatible with STERILKIT)*						
	KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno)				*Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)*						
	PORTAOP			Sovrapprezzo Porta Opposta				*Price increase for Reverse door*						
	VERS220-1-60 5			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz GAS R404a su richiesta paesi extra U.E.				*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5 GAS R404a, on request for extra U.E. countries*						
	VERS220-1-60 8			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz GAS R404a su richiesta paesi extra U.E.				*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 8 GAS R404a, on request for extra U.E. countries*						

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



SPERIMENTA E DAI FORMA ALLE TUE IDEE.

TEST AND SHAPE YOUR IDEAS

INFINITY *Evolution*

BLAST CHILLING · SHOCK FREEZING · THAWING · PROVING · SLOW COOKING · COMBY CYCLE



Cottura a bassa temperatura
Asciugatura/Essicazione
Vasocottura
Cottura confit
Lievitazione

Low temperature slow cooking
Drying/Exsiccation
Jar Cooking
Confit cooking
Proving

SCOPRI IL NUOVO PROTAGONISTA DELLA TECNOLOGIA INFINITY BY AFINOX: **EVOLUTION...CHE LA RIVOLUZIONE ABBIA INIZIO!**
TOUCH SCREEN 9 POLLICI E NUOVE ICONE, ANCORA PIÙ INTUITIVO, ANCORA PIÙ PERFORMANTE.

DISCOVER THE NEW PROTAGONIST OF THE INFINITY TECHNOLOGY BY AFINOX: ***EVOLUTION...LET THE REVOLUTION BEGIN!***
9-INCH TOUCH SCREEN AND NEW ICONS, EVEN MORE INTUITIVE, EVEN MORE PERFORMING.

Gastronomy, Pastry o Bakery? Infinity Evolution ti consente di scegliere il programma più adatto al tuo lavoro. Un software per infinite combinazioni.

Gastronomy, Pastry or Bakery? *Infinity Evolution allows you to choose the program that best suits your work. One software for endless combinations.*



Cooking Centers · Industrial gastronomy kitchens · Grand Hotel · Catering · Catering airlines · Live cooking station

Gas pour la Suisse : R449a GWP<1500

Semplicemente TOUCH, ora anche da remoto!
Immagina un nuovo modo di lavorare in cucina. Scegli Infinity Evolution per avere 6 assistenti in uno sempre al tuo fianco. Da oggi sei libero di lavorare dove vuoi, quando vuoi, grazie alla connessione remota su Cloud (optional). Infinity Evolution ti accompagna durante l'intero ciclo di lavoro. Sicurezza e massima qualità dei tuoi prodotti, dalla surgelazione (-40° C) alla cottura (+85°C). Tutto ciò che devi fare? Semplicemente un tocco.

La tecnologia Evolution
Scegli il programma specifico per il tuo lavoro. Un unico software, per infinite combinazioni. Puoi affidarti all'esperienza Afinox, scegliendo il ciclo automatico dedicato allo specifico prodotto, o personalizzare le fasi di lavorazione impostando cicli manuali. Il ciclo combinato ti permette di impostare un'intera lavorazione, dalla surgelazione per la conservazione alla rigenerazione per il servizio, in pochi e semplici passaggi.

All in one o Start?
Scegli quale modello rappresenta la tua attività.
ALL IN ONE Se vuoi rivoluzionare il tuo lavoro con uno strumento multifunzione in grado di affiancarti nell'intero processo del Cook&Chill. Abbatte, surgela, cuoce, lievita, scongela e preserva i tuoi prodotti prima del servizio, anche con cicli combinati.
START Se desideri il miglior surgelatore ed abbattitore rapido, dalle elevate prestazioni, tecnologicamente avanzato ed estremamente intuitivo.

Simply TOUCH, even from remote!
Imagine a new way of working in the kitchen. Choose Infinity Evolution, to have six assistants in one, always at your side. From today you can work wherever you want, whenever you need, thanks to the Cloud remote connection (optional). Infinity Evolution walks you through the entire Cook & Chill process, to guarantee the safety and the high quality when freezing (-40°C) and cooking (+85°C) your products. All you have to do? Simply one touch.

The Evolution technology
Choose the program that best suits your work. One software program, for endless combinations of operations. You can trust Afinox experience by selecting the automatic cycle for specific products, or personalize the work phases by setting up the manual cycles. The combined cycle allows to set a complete work process, from the freezing for conservation to the regeneration for the service, in a few and easy steps.

All in one or Start?
Choose the model that best suits to your activity.
ALL IN ONE *If you want to revolutionize your kitchen with a single, multifunction tool able to help you through the Cook&Chill process. It can chill, freeze, bake, prove and defrost, even in combined cycles.*
START *If you want the best high-tech freezer and chiller, with the highest performances but extremely intuitive.*



Infinity GASTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKERY

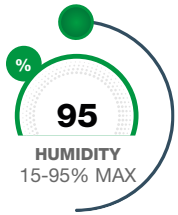


Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!



NEW



HUMI
Kit umidità
Humidity kit

INFINITY *Evolution*

5-8

Gas pour la Suisse : R449a GWP<1500

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.-P solo EN400x600). Sistema Touch control 9".
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:
- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

Optional: • EvoCloud • Luce led (solo versione start) • Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for GN1/1 or EN400x600 (Mod.-P only EN400x600) shelves. Touch control system 9". Available cycles (automatic and manual customizable):
- *Blast Chilling*
- *Shock freezing*
- *Thawing*
- *Slow cooking (only all-in-one version)*
- *Proving (only all-in-one-version)*
- *Comby cycles*
- *Multilevel function, defrosting function*
- *SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download, multipoint core probe (4 reading points)*

Optional: *• EvoCloud • Led light (only start version) • Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.*


STANDARD KIT


MOD.-P


LED START



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***



		Modello *Model*	Codice *Code*		Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 85°C	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Max Capacità Teglie *MaxPans-trays capacity* (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato *Ice-cream pans cap.* (5 l) 165x360xh120	Assorbimento / *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento / *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	ALL-IN ONE	**INFINITY 5 all-in-one**	9AMI05IM50A01	**9'580.-**	25	Min.10 / Max.15	●	●	●	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	93/122
	ALL-IN ONE	**INFINITY 5-P all-in-one**	9AMI05IM50A02		25	Min.10 / Max.15	●	●	●		790x839x847	5 EN600x400 H40	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	100/128
	START	**INFINITY 5 START**	9AMI05IM5SA01		25	Min.10 / Max.15	●	-	-		790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	95/123
	START	**INFINITY 5 START-P**	9AMI05IM5SA02		25	Min.10 / Max.15	●	-	-		790x839x847	6 EN600x400 H40	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	101/130
		Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***																
		VALVR452A-5	74877093		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 5) - 101x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
	ALL-IN ONE	**INFINITY 8 all-in-one**	9AMI08IM50A01	**11'890.-**	35	Min.15 / Max.25	●	●	●	R452A GWP 2141 Kg 1,10	790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	110/151
	ALL-IN ONE	**INFINITY 8-P all-in-one**	9AMI08IM50A02		35	Min.15 / Max.25	●	●	●		790x839x1322	10 EN600x400 H40	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	118/160
	START	**INFINITY 8 START**	9AMI08IM5SA01		35	Min.15 / Max.25	●	-	-		790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	111/153
	START	**INFINITY 8 START-P**	9AMI08IM5SA02		35	Min.15 / Max.25	●	-	-		790x839x1322	10 EN600x400 H40	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	119/161
		Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***																
		VALVR452A-8	74877089		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 8) - 101x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
		EVOCLOUD	74701181		Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*								
	NEW	**HUMI**	73690252		Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. (SOLO MOD. all- in-one NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS)					*Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)*								
		LED START 5			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					*Price increase for LED Lighting (Only for START models)*								
		LED START 8			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					*Sovrapprezzo Illuminazione a LED / Price increase for LED Lighting (solo modelli START / Only for START models)*								
		PORTAOP			Sovrapprezzo Porta Opposta					*Price increase for Reverse door*								
		KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo Kit ruote					*Price increase for Castors*								
		CONDH2O-1			Sovrapprezzo Condensazione ad acqua **(Disponibile non prima di 6 settimane)**					*Price increase for Water condensation* ***(Available not earlier than 6 weeks)***								
		VERS220-1-60 5			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries* ***(Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)***								
		VERS220-1-60 8			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 8 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries* ***(Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)***								

Le rese di abbattimento e surgelazione sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo indicazioni della norma EN 17032

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment
All specifications subject to change without notice.

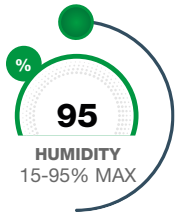


Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!



NEW



HUMI
Kit umidità
Humidity kit

INFINITY *Evolution*

10-15

Gas pour la Suisse : R449a GWP<1500

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.-P solo EN400x600). Sistema Touch control 9".
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:
- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

Optional: • EvoCloud • Luce led (solo versione start) • Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for GN1/1 or EN400x600 (Mod.-P only EN400x600) shelves. Touch control system 9". Available cycles (automatic and manual customizable):
- *Blast Chilling*
- *Shock freezing*
- *Thawing*
- *Slow cooking (only all-in-one version)*
- *Proving (only all-in-one-version)*
- *Comby cycles*
- *Multilevel function, defrosting function*
- *SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download, multipoint core probe (4 reading points)*

Optional: *• EvoCloud • Led light (only start version) • Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.*


STANDARD KIT


MOD.-P


LED START



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***



		Modello *Model*	Codice *Code*		Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 85°C	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Max Capacità Teglie *MaxPans-trays capacity* (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato *Ice-cream pans cap.* (5 l) 165x360xh120	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	ALL-IN ONE	**INFINITY 10 all-in-one**	9AMI10IT5OA01	**15'890.-**	40	Min.20 / Max.30	●	●	●	R452A GWP 2141 Kg 1,50	790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40		1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	166/198
	ALL-IN ONE	**INFINITY 10-P all-in-one**	9AMI10IT5OA02		40	Min.20 / Max.30	●	●	●		790x839x1650	14 EN600x400 H40	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	176/209
	START	**INFINITY 10 START**	9AMI10IT5SA01		40	Min.20 / Max.30	●	-	-		790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40		1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	168/200
	START	**INFINITY 10 START-P**	9AMI10IT5SA02		40	Min.20 / Max.30	●	-	-		790x839x1650	14 EN600x400 H40	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	178/210
		Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***																
		VALVR452A-10	74877081		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 10) - 01x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
	ALL-IN ONE	**INFINITY 15 all-in-one**	9AMI15IT5OA01	**19'590.-**	70	Min.30 / Max.50	●	●	●	R452A GWP 2141 Kg 2,20	790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40		2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	215/249
	ALL-IN ONE	**INFINITY 15-P all-in-one**	9AMI15IT5OA02		70	Min.30 / Max.50	●	●	●		790x839x1990	19 EN600x400 H40	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	230/263
	START	**INFINITY 15 START**	9AMI15IT5SA01		70	Min.30 / Max.50	●	-	-		790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40		2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	218/252
	START	**INFINITY 15 START-P**	9AMI15IT5SA02		70	Min.30 / Max.50	●	-	-		790x839x1990	19 EN600x400 H40	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	232/266
		Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***																
		VALVR452A-15	74877095		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 15) - 101x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
		EVOCLOUD	74701181		Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*								
NEW		**HUMI**	73690252		Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. (SOLO MOD. all- in-one NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS)					*Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)*								
		LED START 10			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					*Price increase for LED Lighting (Only for START models)*								
		LED START 15			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					*Price increase for LED Lighting (Only for START models)*								
		PORTAOP			Sovrapprezzo Porta Opposta / Price increase for Reverse door					*Price increase for Reverse door*								
		KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno) (solo per Infinity 10)					*Price increase Castors kit (only for Infinity 10 model)*								
		CONDH2O-3			Sovrapprezzo Condensazione ad acqua **(Disponibile non prima di 6 settimane)**					*Price increase for Water condensation* ***(Available not earlier than 6 weeks)***								
		VERS220-3-60 10			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries* ***(Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)***								
		VERS220-3-60 15			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 15 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries* ***(Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)***								

Le rese di abbattimento e surgelazione sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo indicazioni della norma EN 17032

gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.

APPAREIL CHOC

GN1/1- 60x40

NOUVEAU !

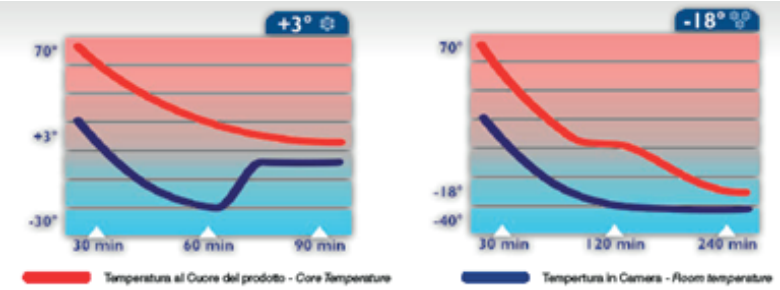
GAZ R455A (148 GWP)

- Inox
- Ventilé
- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique
- Tropicalisé 43°c
- Isolation 60mm
- 7cm entre chaque niveau
- Grilles ou plaques non-comprises
- Charnière droite/gauche à la commande
- 230v -1-50
- Moteur extractible

Made in italy



Modèle avec panneau de contrôle touch en haut
Prix sur demande





Accessoires

- Grilles GN1/1 ou 60x40 Fr. 60.-
- kit roulettes Fr. 220.-
- plaques inox Fr. 110.-
- Bacs GN sur demande

Stock ou délai 4-6 semaines

Type	Dimensions	GN1/1	90°à 3° Kg	90°à -18° Kg	Puiss. Abs. W	Prix	Prix sans groupe	Transport
ATT02	658X630X420	3x 2/3	9	7	520	3'790.-		95.-
ATT03	750x740x780H	3	15	9	1150	4'590.-	3'590.-	100.-
ATT05	750x740x900H	5	23	12	1424	4'990.-	3'990.-	150.-
ATT07	750x740x1320H	7	25	15	1490	7'990.-	5'850.-	150.-
ATT10-P	750x740x1320H	10	35	20	1600	10'990.-	8'790.-	170.-
ATT15	750x740x1890H	15	45	25	1820	14'990.-	12'250.-	190.-
ATT20	750x740x2120H	20	60	35	2040	17'990.-	15'450.-	210.-

CHAMBRES FROIDES

Excellent Rapport Qualité/Prix



Chambres positives Isolation 100
Hauteurs disponibles 2200, 2600, 3000

Chambres Positives/ négatives combinées Isolation 130
Hauteurs disponibles 2260, 2660, 3060

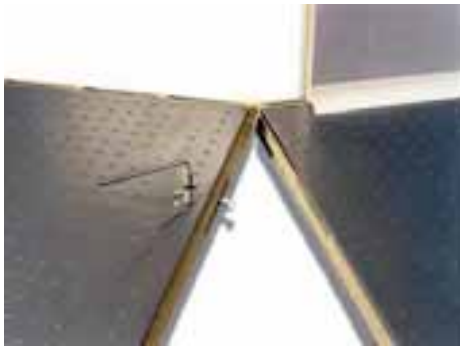
Isolation obtenue par injection de polyurethane rigide (densité 40-42kg/m3)
Assemblage très simple et rapide par l'utilisation de crochets
Sol renforcé avec protection anti-glisse en résine
Nous vous proposons des dimensions standards dans les petits modèles, pour les autres



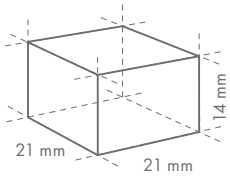
Demandez-nous une offre personnalisée et détaillée !

Made in Italy

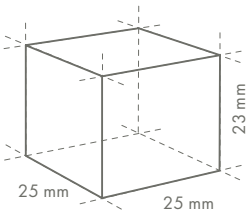
Made in France



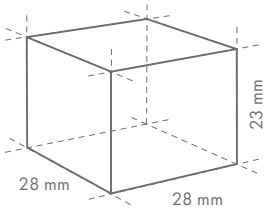
Congélation, isolation 150 mm, toutes dimensions....



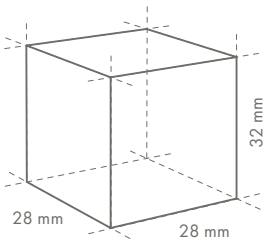
Würfelgröße: XS
Gewicht: 6 g



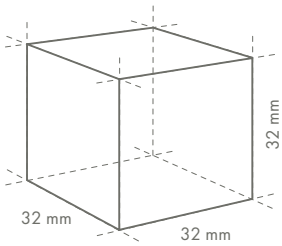
Würfelgröße: S
Gewicht: 13 g



Würfelgröße: M
Gewicht: 17 g



Würfelgröße: L
Gewicht: 23 g



Würfelgröße: XL
Gewicht: 31 g



Typ: Würfeleis
Produktsortiment: IM, DIM



Typ: Zylindereis
Produktsortiment: IM-C



Typ: Kugeleis
Produkt: IM-65NE-Q



Typ: Sterneis
Produkt: IM-65NE-S



Typ: Crescent-Eis
Produktsortiment: KM



Typ: Herzeis
Produkt: IM-65NE-H



Typ: Großer Eiswürfel
Produkt: IM-65NE-LM



Typ: Flockeneis / Nuggeteis
Produktsortiment: FM

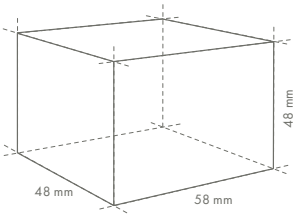


Typ: Cubelet-Eis
Produktsortiment: DCM, CM(FM)

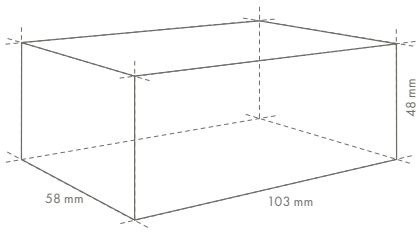


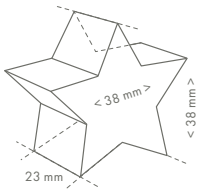
Typ: Länglicher Eiswürfel
Produkt: IM-65NE-LM103

Eistyp:
Großer Würfel
XXL
Gewicht: 120 g

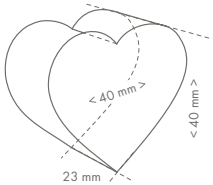


Eistyp:
Langer Würfel
Gewicht: 240 g

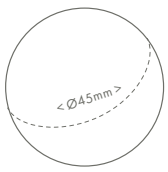




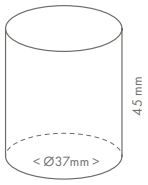
Eistyp: Stern
Gewicht: 18 g



Eistyp: Herz
Gewicht: 25 g



Eistyp: Kugel
Gewicht: 45 g



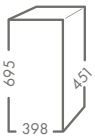
Eistyp: Zylinder
Gewicht: 42 g

DIE IM- SERIE
GAMME IM



Steckerfertig

IM-21CNE-HC

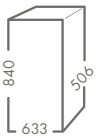


Produktionskapazität/24 Std.*:
25 kg
Behälterkapazität: 11,5 kg
Würfelgröße: L



Steckerfertig

IM-65NE-HC

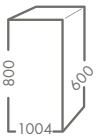


Produktionskapazität/24 Std.*:
62 kg
Behälterkapazität: 17 kg
Würfelgröße: S L



Steckerfertig

IM-100CNE-HC

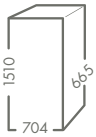


Produktionskapazität/24 Std.*:
105 kg
Behälterkapazität: 38 kg
Würfelgröße: M L XL



Steckerfertig

IM-240NE-HC

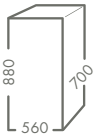


Produktionskapazität/24 Std.h*:
210 kg
Behälterkapazität: 110 kg
Würfelgröße: L



Modular

IM-240ANE-HC



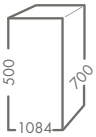
Produktionskapazität/24 Std.h*:
210 kg

Würfelgröße: XS M L XL



Stapelbar

IM-240DNE-HC



Produktionskapazität/24 Std.*:
210 kg. Es können mehrere Maschinen gestapelt werden.
Würfelgröße: XS M L XL

*Sofern nicht anders angegeben, bezieht sich die angegebene Produktionskapazität auf die Mengen, die in der Standardeiswürfelgröße L produziert werden

IM Serie

IM - 240 ANE - HC - 23

- **Andere**
  keine oder
  -HC: natürliches Kältemittel R290
  -23: Eisgröße
  G60: 60Hz
- **Gerätetyp**
  NE: Maschinengeneration
  WNE: W wassergekühlt
  CNE: C einbaufähig
  ANE: Modular, Maschine
  DNE: Modular, Maschine horizontal
  XNE: Modular, Zwischenbaumaschine horizontal

  *DSNE /XSNES ⇒ externer Verflüssiger
  *AWNE/DWNE/XWNE: W wassergekühlt
- **Eisproduktion Tagesleistung (kg/24h)**
  240 = ca. 240kg
- **Eistypen**
  IM: Würfeleis Eisbereiter

Codes modèles - Gamme IM

IM - 240 ANE - HC -23

- **Autres**
  Aucun ou
  -HC : Hydrocarbure R290
  -23: Taille du glaçon
  G60 : 60Hz
- **Type de machine**
  NE: Bac intégré
  (Dimensions étroites mais hautes)
  CNE: Bac intégré
  (Dimensions encastrables en hauteur)
  ANE: Modèles modulaires
  DNE: Modèles Modulaires (horizontal)
  XNE: Modèles Modulaires (extension)

  *DSNE: Condenseur à distance
  *AWNE: Refroidissement par eau
- **Capacité de production de glace (kg/24h)**
  240 = environ 240kg
- **Types de glaçons**
  IM : Machine à glaçons forme Cube

IM EISMASCHINE - DIE WICHTIGSTEN MERKMALE
GAMME IM - LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



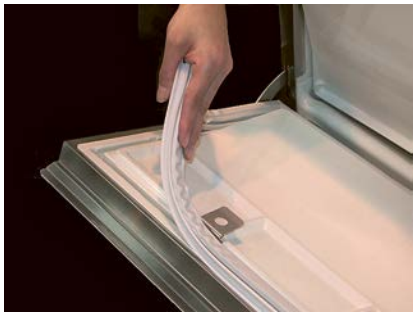
Hoshizaki-IM-Eismaschinen arbeiten mit einem nahezu geschlossenem Eisbereitungssystem, das mit einem automatischen Spülzyklus ausgestattet ist. Nach jeder Eisproduktion wird der Wasserbehälter entleert und mit frischem Wasser neu befüllt.

Les Machines à Glaçons IM d'Hoshizaki fonctionnent avec un système de production de glace quasiment fermé doté d'un cycle de rinçage automatique. Après chaque cycle de production, le réservoir d'eau est vidé et rempli d'eau propre.



Das Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen sorgt für ein hygienisches und qualitativ hochwertiges Design.

L'extérieur est en acier inoxydable avec des poignées intégrées, ce qui lui confère un design à la fois hygiénique et de haute qualité.



Wechselbare Türdichtungen verhindern, dass Wärme und Verunreinigungen in den Behälter eindringen können und sorgen für die einfache Reinigung und Pflege Ihres Hoshizaki-Produkts.

Les joints de porte amovibles permettent d'empêcher toute infiltration de chaleur et d'impuretés dans le bac et facilitent le nettoyage et la maintenance de votre produit Hoshizaki.



Der nahezu geschlossene Wasserkreislauf sorgt für den besten Schutz vor Verunreinigungen. Die Anzahl der Punkte, an denen es zu Verunreinigungen im Eisbereitungsprozess kommen kann, ist deutlich reduziert (HACCP).

Le circuit d'eau quasiment fermé offre la protection ultime contre la contamination.
Le nombre d'endroits où les impuretés peuvent s'infiltrer dans le processus de fabrication de glaçons est considérablement réduit (HACCP).



Der leicht zu reinigende Luftfilter erlaubt Ihnen, selbst eine regelmäßige Reinigung durchzuführen und so die Lebensdauer Ihrer Hoshizaki-Eismaschine zu verlängern sowie die Kosten der Wartungseinsätze zu senken.

Le filtre à air facilement lavable vous permet d'effectuer un nettoyage de routine, lequel augmente la durée de vie de votre machine à glace Hoshizaki et réduit la fréquence et les coûts des interventions de maintenance.



Die Eismaschinen sind computergesteuert. Damit werden die unterschiedlichen Eisbereitungsprozesse, ohne dass manuelle Einstellungen erforderlich sind, optimiert.

Les Machines à GlaçonsHoshizaki sont commandées par ordinateur. Cela permet d'optimiser les différents processus de fabrication de glaçons, sans qu'aucun réglage manuel ne soit nécessaire.

ab 16.5.2022:
Preisanpassung + 14.5% basierend auf Katalogpreis 2019

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

EISMASCHINE SERIE IM
MACHINES À GLAÇONS GAMME IM

eco



IM-21CNE

IM-21CNE-HC

einbaufähig	*encastrable*			
Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 25 kg/24h ✸		
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	11,5 kg ca.		
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	398x451x695mm		Transport - Code
Optional Füsse	*Pieds en option*	90 - 135 mm extra		B = 73.00
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz		
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,23 kW		vRG netto
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290		Kat. 100310 = 26.00
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	39/34 kg		
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	IM-21CNE-HC		
Eisgrösse/Würfel	*Taille des glaçons/Cube*	IM-21CNE-HC	**L**	**CHF 2'095.00**



IM-30CNE

IM-30CNE-HC

einbaufähig	*encastrable*			
Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 30 kg/24h ✸		
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	11,5 kg ca.		
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	398x451x695 mm		
mit Füssen	*avec pieds*	92 - 127 mm extra		Transport - Code
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz		B = 73.00
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,23 kW		
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290		vRG netto
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	39/34 kg		Kat. 100310 = 26.00
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	IM-30CNE-HC		
Wassergekühlte Modelle erhältlich	*Refroidissement à eau disponible*			
Eisgrösse/Würfel	*Taille des glaçons/Cube*	IM-30CNE-HC	**L**	**CHF 2'410.00**
		IM-30CNE-HC-25	**S**	**CHF 2'585.00**



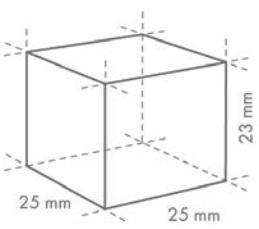
IM-45CNE

IM-45CNE-HC

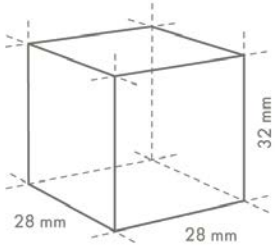
einbaufähig	*encastrable*			
Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 46 kg/24h ✸		
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	15 kg ca.		
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	633x511x690 mm		Transport - Code
mit Füssen	*avec pieds*	90 - 125 mm extra		B = 73.00
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz		
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,28 kW		vRG netto
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290		Kat. 100310 = 26.00
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	55/45 kg		
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	IM-45CNE-HC		
		IM-45-CNE-HC-25		
Eisgrösse/Würfel	*Taille des glaçons/Cube*	IM-45CNE-HC	**L**	**CHF 3'315.00**
		IM-45CNE-HC-25	**S**	**CHF 3'485.00**

✸Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

✸*Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.*



Würfelgröße: S
Gewicht: 13 g



Würfelgröße: L
Gewicht: 23 g

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

EISMASCHINE SERIE IM
MACHINES À GLAÇONS GAMME IM

eco


IM-45NE

IM-45NE-HC

Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 46 kg/24h ✸		
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	18 kg ca.		
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	503x456x840 mm		
mit Füssen	*avec pieds*	90 - 125 mm extra		Transport - Code
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz		B = 73.00
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,28 kW		
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290		vRG netto
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	50/44 kg		Kat. 100310 = 26.00
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	IM-45NE-HC		
		IM-45NE-HC-25		
Wassergekühlte Modelle erhältlich	*Refroidissement à eau disponible*			
Eisgrösse/Würfel	*Taille des glaçons/Cube*	IM-45NE-HC	**L**	**CHF 3'345.00**
		IM-45NE-HC-25	**S**	**CHF 3'515.00**


M-65NE

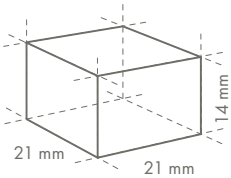
IM-65NE-HC

Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 62 kg/24h ✸		
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	26 kg ca.		
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	633x506x840 mm		Transport - Code
mit Füssen	*avec pieds*	90 - 125 mm extra		C = 96.00
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz		
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,32 kW		vRG netto
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290		Kat. 100310 = 26.00
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	60/50 kg		
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	IM-65NE-HC		
		IM-65NE-HC-25		
Wassergekühlte Modelle erhältlich	*Refroidissement à eau disponible*			
		IM-65NE-HC	**L**	**CHF 4'425.00**
Eisgrösse/Würfel	*Taille des glaçons/Cube*	IM-65NE-HC-25	**S**	**CHF 4'595.00**

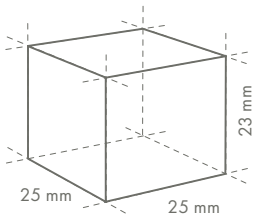


IM-100CNE-HC
einbaufägig *encastrable*

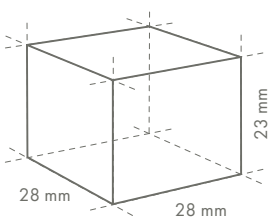
Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 105 kg/24h ✸		
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	38 kg ca.		Transport - Code
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	1004x600x800 mm		D = 113.00
mit Füssen	*avec pieds*	100 mm extra		
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz		vRG netto
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,50 kW		Kat. 100310 = 26.00
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290		
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	88/77 kg		
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	IM-100CNE-HC		
Eisgrösse/Würfel	*Taille des glaçons/Cube*	IM-100CNE-HC	**L**	**CHF 6'310.00**
		IM-100CNE-HC-21	**XS**	**CHF 6'525.00**
		IM-100CNE-HC-23	**M**	**CHF 6'525.00**
		IM-100CNE-HC-32	**XL**	**CHF 6'660.00**



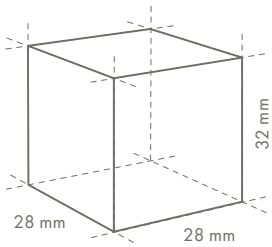
Würfelgrösse: XS
Gewicht: 6 g



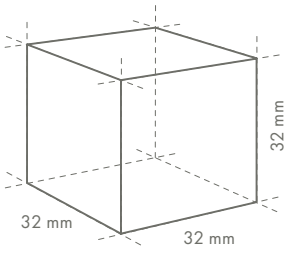
Würfelgrösse: S
Gewicht: 13 g



Würfelgrösse: M
Gewicht: 17 g



Würfelgrösse: L
Gewicht: 23 g



Würfelgrösse: XL
Gewicht: 31 g

EISMASCHINE SERIE IM
MACHINES À GLAÇONS GAMME IM

eco



IM-100NE,130NE

IM-100NE-HC

Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 105 kg/24h ✸	
VorratsIbehälter	*Bac de stockage*	50 kg ca.	
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	704x506x1200 mm	
Optional Füsse	*Pieds en option*	70 - 110 mm extra	
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz	Transport - Code
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,56 kW	D = 113.00
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290	
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	84/76 kg	vRG netto
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	IM-100NE-HC	Kat. 100310 = 26.00
		IM-100NE-HC-23	
Wassergekühlte Modelle erhältlich	*Refroidissement à eau disponible*		

Eisgrösse/Würfel	*Taille des glaçons/Cube*	IM-100NE-HC	**L**	**CHF 6'025.00**
		IM-100NE-HC-23	**M**	**CHF 6'235.00**
		IM-100NE-HC-21	**XS**	**CHF 6'235.00**
		IM-100NE-HC-32	**XL**	**CHF 6'375.00**



IM-100NE,130NE

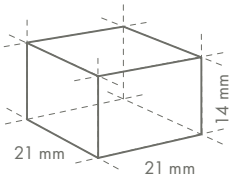
IM-130NE-HC

Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 125 kg/24h ✸	
VorratsIbehälter	*Bac de stockage*	50 kg ca.	
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	704x506x1200 mm	
mit Füsse	*avec pieds*	70 - 1110 mm extra	
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz	Transport - Code
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,615 kW	D = 113.00
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290	
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	85/76 kg	vRG netto
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	IM-130NE	Kat. 100310 = 26.00
		IM-130NE-23	
Wassergekühlte Modelle erhältlich	*Refroidissement à eau disponible*		

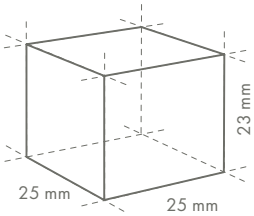
Eisgrösse/Würfel	*Taille des glaçons/Cube*	IM-130NE-HC	**L**	**CHF 6'445.00**
		IM-130NE-HC-23	**M**	**CHF 6'655.00**
		IM-130NE-HC-21	**XS**	**CHF 6'655.00**
		IM-130NE-HC-32	XL	**CHF 6'795.00**

✸Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

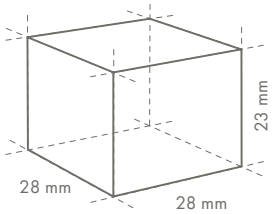
✸*Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.*



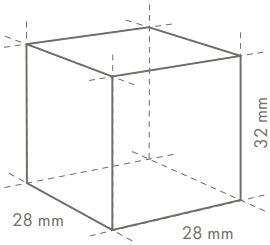
Würfelgrösse: XS
Gewicht: 6 g



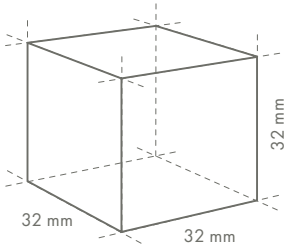
Würfelgrösse: S
Gewicht: 13 g



Würfelgrösse: M
Gewicht: 17 g



Würfelgrösse: L
Gewicht: 23 g



Würfelgrösse: XL
Gewicht: 31 g

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

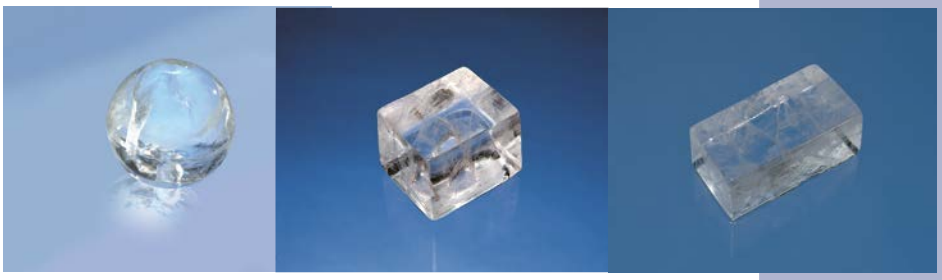
eco

Produkt auch als 60Hz-Modell verfügbar: IM-65NE-Q
Produits également disponibles en 60Hz: IM-65NE-Q


IM-65NE

IM-65NE-HC-Q/LM*/LM103*

Eisproduktion	*Production de glaçons*	26(Q) /40(LM) /32(LM103)kg/24h✸	
VorratsIbehälter	*Bac de stockage*	17(Q) / 26(LM,LM103) kg ca.	
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	633x506x860 mm (Q,LM,LM103)	
mit Füssen	*avec pieds*	90-125 mm	
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz	Transport - Code
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,39 (Q) 0,40 (LM,LM103) kW	D = 113.00
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290	vRG netto
			Kat. 100310 = 26.00
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	66(Q) 61/53 kg	
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	IM-65NE-Q/LM*/ LM103*	
Eisgrösse	*Taille des glaçons*		
Kugeleis	*Glaçon balle de golf*	IM-65NE-HC-Q	**CHF 10'450.00**
Großer Eiswürfel XXL	*Gros cube XXL*	IM-65NE-HC-LM	**CHF 10‘450.00**
Länglicher Eiswürfel XXXL	*Cube allongé XXXL*	IM-65NE-HC-LM103	**CHF 10‘450.00**



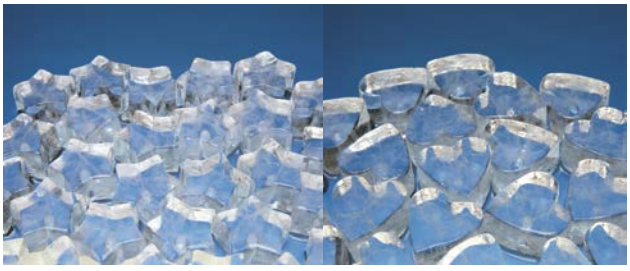
✸Diese Produkte können auf Kundenwunsch gefertigt werden. Bitte bedenken Sie, dass dafür längere Vorbereitungszeiten benötigt werden.
Eisproduktion (kg/ 24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

✸Ces produits sont disponibles uniquement sur commande. Consultez impérativement votre agence pour le délai. Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l’eau à 10°C.


IM-65NE

IM-65NE-HC-H*/S*

Eisproduktion	*Production de glaçons*	28(H) / 22(S)kg/24h✸	
VorratsIbehälter	*Bac de stockage*	26(H,S) kg ca.	
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	633x506x840 mm (H,S)	
mit Füssen	*avec pieds*	90-125 mm	
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz	Transport - Code
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,40 (H,S) kW	D = 113.00
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290	
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	61/53 kg	vRG netto
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	IM-65NE-H*/S*	Kat. 100310 = 26.00
Eisgrössel	*Taille des glaçons*		
Herz	*En forme de coeur*	IM-65NE-HC-H*	**CHF 10‘450.00**
	En forme d’étoile	IM-65NE-HC-S*	**CHF 10‘450.00**



Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

eco



IM-65NE

IM-65NE-HC-C*

Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 55 kg/24h ✸	
VorratsIbehälter	*Bac de stockage*	26 kg ca.	
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	633x506x840 mm	
mit Füssen	*avec pieds*	90 - 125 mm	Transport - Code
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz	D = 113.00
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,40 kW	
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290	vRG netto
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	61/53 kg	Kat. 100310 = 26.00
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	IM-65NE-HC-C	
Eisgrösse	*Taille des glaçons Zylindereis*	IM-65NE-HC-C*	**CHF 4'650.00**



IM-100NE,130NE

IM-100NE-HC-C

Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 95 kg/24h ✸	
VorratsIbehälter	*Bac de stockage*	50 kg ca.	
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	704x506x1200 mm	
mit Füssen	*avec pieds*	90 - 130 mm	Transport - Code
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz	D = 113.00
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,49 kW	
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290	vRG netto
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	85/76 kg	Kat. 100310 = 26.00
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	IM-100NE-HC-C	
Eisgrösse	*Taille des glaçons Zylindereis*	IM-100NE-HC-C	**CHF 8'070.00**

✸Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

✸*Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.*



Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

eco

FLOCKEN EIS



NUGGETS









FM EISMASCHINE - Wichtigste Merkmale

Die FM-Serie produziert Flocken- oder Nuggeteis, wobei das Nuggeteis stärker komprimiert wird, um die Standzeit zu verlängern. Flockeneis und Nuggeteis sind für eine Vielzahl von Anwendungsgebieten geeignet.

Gamme FM – Les principales caractéristiques

Les machines de la gamme FM produisent des glaçons grains ou nuggets, les glaçons nuggets étant compressés lors de la fabrication pour leur permettre de durer plus longtemps. Les glaçons grains et nuggets conviennent à un grand nombre de domaines d'applications.leur intégrité et leur goût restent intacts.

ÜBER DIE PRODUKTREIHE

Ein wichtiges Konstruktionselement unserer Flocken-Eisbereiter ist die extrem robuste Förderschnecke – das härteste Arbeitselement in allen Flocken-Eisbereitern. Der Innenraum der Flocken-Eisbereiter ist so konzipiert, dass in und an der Maschine keine Verkrustungen, Verkalkungen und bakterielle Verunreinigungen auftreten.

Die Schnecke besteht aus Edelstahl, während die Lager aus Karbon gefertigt sind. Die langlebigen Materialien tragen dazu bei, dass die Maschinen auch in feuchten und anspruchsvollen Umgebungen optimal funktionieren und praktisch und einfach zu reinigen sind.

Vorteile: längere Lebensdauer und geringere Wartungskosten.

Die Eisbereiter von Hoshizaki sind computergesteuert, so wird das Eisbereitungsverfahren unter den unterschiedlichsten Bedingungen optimal kontrolliert, ohne dass manuelle Einstellungen erforderlich sind.

Ein leicht zu reinigender Luftfilter ermöglicht es dem Bediener, häufige Reinigungen vorzunehmen, was die Lebensdauer der Produkte verlängert und die Häufigkeit und Kosten von Wartungsarbeiten reduziert.

À PROPOS DE LA GAMME DE PRODUITS

Élément important dans la conception de nos machines à glaçons grains: le convoyeur à vis extrêmement robuste, élément de travail le plus résistant dans toutes ces machines. L'intérieur des machines à glaçons grains est conçu de manière à assurer l'absence d'incrustation, de tartre ou de contamination bactérienne dans et sur la machine.

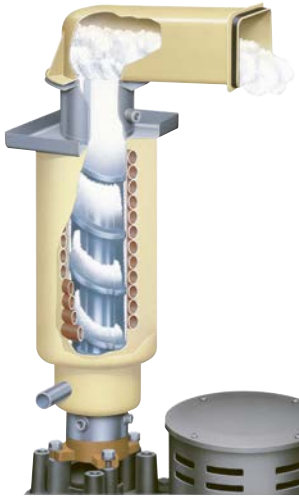
Le convoyeur à vis est en acier inoxydable, tandis que les roulements sont en carbone. Ces matériaux durables contribuent au fait que les machines fonctionnent de manière optimale, même dans des environnements humides et exigeants, et sont pratiques et faciles à nettoyer.

Avantages: longévité accrue et moindres frais de maintenance.

Les machines à glace Hoshizaki sont commandées par ordinateur, ce qui permet de contrôler de manière optimale le processus de fabrication de la glace dans les conditions les plus diverses, sans avoir à effectuer de réglages manuels.

Un filtre à air facile à nettoyer permet à l'opérateur d'effectuer des nettoyages fréquents, ce qui prolonge la durée de vie du produit et réduit la fréquence et les frais de maintenance.

FM EISPRODUKTION / PRODUCTION DE GLACE AVEC FM







Für den Verdampfer in FM-Geräten werden für die Förderschnecke Lager aus Karbon eingesetzt. Diese sind zuverlässiger, als die von anderen Herstellern verwendeten Kugellager. Da Karbonlager nicht wie Kugellager geölt oder gefettet werden müssen, wird das Risiko von Öllecks vermieden.

Le convoyeur à vis de l'évaporateur des machines FM est doté de roulements en carbone. Ces derniers sont beaucoup plus résistants que les roulements à billes employés par d'autres fabricants. Comme les roulements au carbone ne requièrent aucune lubrification ou aucun graissage, contrairement aux roulements à billes, le risque de fuite d'huile est ainsi évité.

Die Förderschnecke ist aus doppelt gehärtetem Edelstahl. Die Förderschnecke in Kombination mit den Karbonlagern arbeitet optimal in rauen und nassen Umgebungen. Vorteile: längere zu erwartende Lebensdauer und geringere Wartungskosten.

Le convoyeur à vis est en acier inoxydable doublement trempé. En combinaison avec des roulement en carbone, le convoyeur à vis fonctionne de manière optimale dans des environnements rudes et humides. Avantages: longévité accrue et moindres frais de maintenance.

Das einzigartige FM-Förderschneckensystem von Hoshizaki ermöglicht in den Maschinen der FM Serie das effizienteste Eis-herstellungsverfahren. Da das vom Gerät aufgenommene Wasser vollständig genutzt wird, entspricht der Wasserverbrauch der Eisproduktion.

Unique en son genre, le système de convoyeur à vis de la gamme FM de Hoshizaki permet à ces machines de disposer du processus de fabrication de glace le plus efficient. Comme l'eau parvenant à la machine est utilisée dans sa totalité, la consommation d'eau correspond à la production de glace.

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen



Für den Verdampfer in FM-Geräten werden für die Förderschnecke Lager aus Karbon eingesetzt. Diese sind zuverlässiger, als die von anderen Herstellern verwendeten Kugellager. Da Karbonlager nicht wie Kugellager geölt oder gefettet werden müssen, wird das Risiko von Öllecks vermieden.

Le convoyeur à vis de l'évaporateur des machines FM est doté de roulements en carbone. Ces derniers sont beaucoup plus résistants que les roulements à billes employés par d'autres fabricants. Comme les roulements au carbone ne requièrent aucune lubrification ou aucun graissage, contrairement aux roulements à billes, le risque de fuite d'huile est ainsi évité.

Die Förderschnecke ist aus doppelt gehärtetem Edelstahl. Die Förderschnecke in Kombination mit den Karbonlagern arbeitet optimal in rauen und nassen Umgebungen. Vorteile: längere zu erwartende Lebensdauer und geringere Wartungskosten.

Le convoyeur à vis est en acier inoxydable doublement trempé. En combinaison avec des roulement en carbone, le convoyeur à vis fonctionne de manière optimale dans des environnements rudes et humides. Avantages: longévité accrue et moindres frais de maintenance.





Das einzigartige FM-Förderschneckensystem von Hoshizaki ermöglicht in den Maschinen der FM Serie das effizienteste Eisherstellungsverfahren. Da das vom Gerät aufgenommene Wasser vollständig genutzt wird, entspricht der Wasserverbrauch der Eisproduktion.

Unique en son genre, le système de convoyeur à vis de la gamme FM de Hoshizaki permet à ces machines de disposer du processus de fabrication de glace le plus efficient.
Comme l'eau parvenant à la machine est utilisée dans sa totalité, la consommation d'eau correspond à la production de glace.

ab 16.5.2022:
Preisanpassung + 14.5% basierend auf Katalogpreis 2019

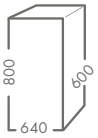
Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

DIE FM- SERIE
GAMME FM

Steckerfertig



FM-80KE-HC/HCN



Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 85 kg - Nugget: 75 kg
Behälterkapazität:
Flocken: 26 kg - Nugget: 32 kg

Steckerfertig



FM-120KE-HC/HCN

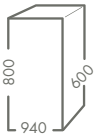


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 125 kg - Nugget: 110 kg
Behälterkapazität:
Flocken: 26 kg - Nugget: 32 kg

Steckerfertig



FM-120KE-50-HC/HCN

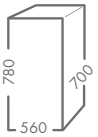


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 125 kg - Nugget: 110 kg
Behälterkapazität:
Flocken: 57 kg - Nugget: 65 kg

Modular



FM-150AKE-HC-SB/HCN

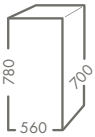


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 150 kg - Nugget: 140 kg

Modular



FM-300AKE-HC/HCN-SB

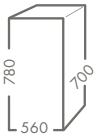


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 300 kg - Nugget: 250 kg

Modular



FM-480AKE-HC-SB/HCN-SB



Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 450 kg - Nugget: 380 kg

FM-Serie

FM - 300 AKE - HCN - SB

Andere
keine oder
-N : Nugget Eis
-HC: natürliches Kältemittel R290 Flocke
-HCN: natürliches Kältemittel R290 Nugget
-SB: Strapazierfähiger Edelstahlboden
-50 : Erweiterter Behälter
G60 : 60Hz

Gerätetyp
KE: Maschinengeneration
AKE: Modular

*AWKE: Wassergekühlt
*ALKE: Externer Verflüssiger

Eisproduktion Tagesleistung (kg/24h)
300 = ca. 300kg

Eistypen
FM: Flockeneisbereiter/Nuggeteisbereiter
CM: Cubeleteisbereiter

Codes modèles - Gamme FM

FM - 300 AKE - HCN - SB

Autres
Aucun ou
-N : Glaçons Super grains
-HC: Hydrocarbure R290 - Grains
-HCN: Hydrocarbure R290 - Super grains
-SB: Plateau inférieur en acier inoxydable
G60 : 60Hz

Type de machine
KE: Bac intégré
AKE: Modèles modulaires

*AWKE: Refroidissement par eau
*ALKE: Condenseur à distance

Capacité de production de glace (kg/24h)
300 = environ 300kg

Types de glaçons
FM: Machine à grains/Super grains
CM: Machines à glaçons forme cubelets

EISMASCHINE FM
MACHINES À GLAÇONS GAMME FM



FM-60KE-HC

Eisproduktion	*Production de glace*	
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	ca. 65 F kg/24h ✸
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	18 F kg ca.
Optional Füsse	*Pieds en option*	498x570x697 mm
Elektroanschluss	*Branchement*	89 mm extra
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	1/220 - 240V/50Hz
Kältemittel	*Réfrigérant*	0,270 kW
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	R290
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	58/49 kg
		FM-60KE-HC
Eisgrösse	*Taille des glaçons*	
		FM-60KE-HC
		Flocke/Grains

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 5'260.00



CM-50KE-HC
einbaufähig *encastrable*

Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 55 kg/24h ✸
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	18 kg
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	498x570x697 mm
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,27 kW
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290
Gewicht brutto/netto	*Poids brut / net*	58/49 kg
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	CM-50KE-HC
Eisgrösse	*Taille des glaçons*	Cublet-Eis

Transport - Code
B = 73.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 5'260.00

✸Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

✸*Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.*

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

EISMASCHINE FM
MACHINES À GLAÇONS GAMME FM



FM-80KE-HC/HCN

Eisproduktion	*Production de glace*	ca. 85 F / 65 N kg/24h ✸	
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	26 F / 32 N kg ca.	
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	640x600x800 mm	
Optional Füsse	*Pieds en option*	89 mm extra	Transport - Code
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz	C = 96.00
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,270 kW	
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290	vRG netto
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	75/65 kg	Kat. 100310 =
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	FM-80KE-HC	26.00
		FM-80KE-HCN	
Eisgrösse	*Taille des glaçons*	FM-80KE-HC	**CHF 5'625.00**
		Flocke/Grains	
		FM-80KE-HCN	**CHF 5'625.00**
		Nugget/nugget	



FM-120KE-HC/HCN

Eisproduktion	*Production de glace*	ca .125 F / 110 N kg/24h ✸	
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	26 F / 32 N kg ca.	
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	640x600x800 mm	
Optional Füsse	*Pieds en option*	89 mm extra	
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz	Transport - Code
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,355 kW	C = 96.00
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290	
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	76/66 kg	vRG netto
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	FM-120KE-HC	Kat. 100310 = 26.00
		FM-120KE-HCN	
Eisgrösse	*Taille des glaçons*	FM-120KE-HC	**CHF 6'350.00**
		Flocke/Grains	
		FM-120KE-HCN	**CHF 6'350.00**
		Nugget/nugget	



FM-120KE-50-HC/HCN

Eisproduktion	*Production de glace*	ca. 125 F / 110 N kg/24h ✸	
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	57 F / 65 N kg ca.	
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	940x600x800 mm	Transport - Code
Optional Füsse	*Pieds en option*	89 mm extra	D = 113.00
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz	
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,355 kW	vRG netto
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290	Kat. 100310 =
Gewicht brutto/netto	*Poids brut/net*	88/76 kg	26.00
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	FM-120KE-50-HC	
		FM-120KE-50-HCN	
Eisgrösse	*Taille des glaçons*	FM-120KE-50-HC	**CHF 7'000.00**
		Flocke/Grains	
		FM-120KE-50-HCN	**CHF 7'000.00**
		Nugget/nugget	

✸Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

✸*Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.*

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

CRESCENTEIS







CRESCENT-EIS

Geeignet für Betriebe mit schnellem Verkauf, wie z. B. Nachtclubs, Sport- und Unterhaltungsveranstaltungen.

GLAÇONS DEMI-LUNE

Convient aux activités à débit rapide, telles que discothèques, manifestations sportives et culturelles.



ENTDECKEN SIE DIE NEUE GENERATION

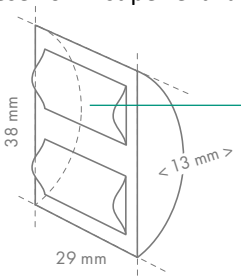
EINZIGARTIGE REINHEIT – DER TYPISCHE HOSHIZAKIEISWÜRFEL MIT „EDGE“

eco

Wie die Original-Crescent-Eisbereiter produziert auch die neue Generation mit „EDGE“ klares, halbmondförmiges Eis. Die einzigartige Form wird mit einer Innentemperatur von -25°C von innen nach außen aufgebaut und kann zum Kühlen von Getränken, für die Auslage von Produkten und Flaschen sowie zum Kochen verwendet werden.
Eines der auffälligsten Merkmale unseres Crescent-EDGE-Eises ist seine runde Form und die flache Unterseite mit zwei kleinen Winglets (Wölbungen). Diese Form ist perfekt zum Kühlen von Getränken, da sie keinen Eigengeschmack hat, absolut klar ist und langsam schmilzt.

Dank seiner runden, aber dennoch kantigen Form bildet das Crescent-Eis von Hoshizaki keine Brücken im Vorratsbehälter, sondern kann jederzeit für die sofortige Verwendung leicht herausgenommen werden.

CRESCENT EIS



KM-EDGE-Eiswürfel
Gewicht: 10 g

Das neue Crescent-Eis hat Winglets. Ansonsten hat es die gleichen Eigenschaften wie das bisherige KM-Eis (Klarheit, Reinheit, Temperatur, Rundheit).

Les nouveaux glaçons demi-lune ont des ailettes. Ils disposent sinon des mêmes propriétés que la précédente glace KM (transparence, pureté, température, rondeur).

UNE PURETÉ UNIQUE – LE GLAÇON HOSHIZAKI TYPIQUE AVEC «EDGE»

Avec «EDGE», la nouvelle génération de machines produit des glaçons transparents en forme de demi-lune, comme les machines à glaçons demi-lune d'origine. La forme particulière est obtenue de l'intérieur vers l'extérieur avec une température interne de -25 °C et peut servir à rafraîchir des boissons, exposer des produits et des bouteilles, ainsi que cuisiner. L'une des principales caractéristiques de nos glaçons demi-lune EDGE est leur forme ronde et leur fond plat avec deux petites ailettes (renflements).

Cette forme est parfaite pour rafraîchir les boissons car elle n'a pas de goût particulier, est d'une transparence absolue et fond lentement. Grâce à leur forme ronde mais néanmoins anguleuse, les glaçons demi-lune de Hoshizaki ne s'agglomèrent pas dans le bac de stockage et peuvent en être extraits facilement à tout moment pour une utilisation immédiate.

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

DIE KM-SERIE
GAMME KM








KM-Serie

KM - 125 A

Gerätetyp

A/AA :	Luftgekühlt
AWA :	Wassergekühlt
MAH-E/SAH-H:	Luftgekühlt
SWH-E:	Wassergekühlt
SRH-E	Externer Verflüssiger

Eisproduktion Tagesleistung (kg/24h)

125 = ca. 125kg

*Modellbezeichnung Tagesleistung in lb/24 Std.

Eistypen

KM: Crescenteisbereiter

KM-35A, KM-50A, KM-75A sind einbaufähig

Codes modèles - Gamme KM

KM - 125 A

Type de machine

A/AA :	Refroidissement par air
AWA :	Refroidissement par eau
MAH-E/SAH-H :	Modèle de production : refroidissement par air
SWH-E :	Refroidissement par eau
SRH-E :	Condenseur à distance

Capacité de production de glace (kg/24h)

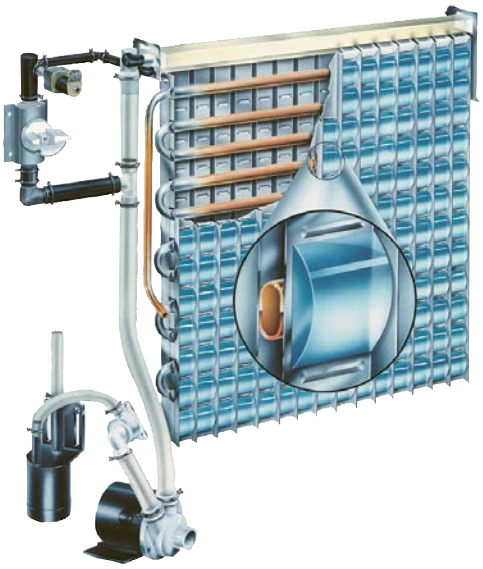
125 = environ 125kg

* Présentation des modèles de production kg/24h

Types de glaçons

KM : Machine à glaçons Demi-lune

DIE KM-SERIE DIE WICHTIGSTEN MERKMALE
GAMME IM - LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



- Hoshizakis Verdampferausführung in Edelstahl hat Schicht- und Eisbrückenbildung für eine konkurrenzlose Zuverlässigkeit eliminiert (US-patentiert).
- Doppelseitige Eisherstellungsoberfläche. Dies verringert die zur Produktion eines vollen Behälters mit Eis erforderlichen Zyklen und reduziert auf diese Weise den Energieverbrauch.
- Verringert in hohem Maß mineralische Ablagerungen und unterstützt so die Produktion von klaren und harten Crescent-Würfeln. Verbessert auch den Pumpen- und Verdichterbetrieb.
- Schlechte Wasserqualität ist eine der Hauptursachen für einen Geräteausfall. Die eingebaute Selbstreinigung des doppelten Spülsystems verbessert die Gerätenutzungs dauer.

- *Le modèle d'évaporateur Hoshizaki en acier inoxydable élimine la formation de couche et de pontage de glace, offrant ainsi une fiabilité défiant toute concurrence (brevet étatsunien).*
- *Production de glace sur les deux faces. Ceci réduit le nombre de cycles nécessaires pour produire un bac de stockage com plet et donc la consommation d'énergie.*
- *Réduit considérablement les dépôts minéraux et permet ainsi la production de glaçons demi-lune transparents et durs. Améliore le fonctionnement de la pompe et du compresseur.*
- *Une mauvaise qualité de l'eau est l'une des principales raisons des pannes d'appareil. L'auto-nettoyage intégré du double système de vidange améliore la durée de vie de l'appareil.*



CYCLESAVER™

KM-Geräte mit CycleSaver®-Ausführung können dieselbe Eismenge mit ca. der Hälfte an Zyklen produzieren wie Eismaschinen vom Wettbewerb. Weniger Zyklen verlängern die Nutzungsdauer und verringern die Wartung im Vergleich zu Geräten vom Wettbewerb. Vorteile:

- Reduzierung der Betriebszyklen um die Hälfte in 24 Stunden bei Produktion der gleichen Eismenge im Vergleich zu Mitbewerbern.
- Reduziert den Energieverbrauch.
- Reduziert notwendige (obligatorische) Reinigung und Wartung.
- Erhöht Gerätenutzungsdauer und somit auch den Gewinn des Verwenders.

Les machines KM équipées du CycleSaver® peuvent produire la même quantité de glace avec deux fois moins de cycles que les machines à glaçons de la concurrence. Le nombre moins élevé de cycles prolonge la durée de vie et réduit la maintenance, par comparaison aux appareils de la concurrence. Avantages:

- Réduction de moitié du nombre de cycles sur 24 heures pour la production de la même quantité de glace, comparé à la concurrence.
- Réduit la consommation énergétique.
- Réduit le nettoyage et la maintenance (obligatoires) nécessaires.
- Accroît la durée de vie de l'appareil et ainsi également le bénéfice pour l'utilisateur.



evercheck™

EverCheck™ Bedienfeld mit akustischem Alarm und Diagnosefunktionen, konzipiert zur Unterstützung von Servicetechnikern in der Problemdiagnose. Die meisten Service- und Wartungsarbeiten können von der Gerätevorderseite aus durchgeführt werden. Auch die Anordnung dieser Bedienelemente in einer trockenen Umgebung erhöht die Zuverlässigkeit von elektrischen Bauteilen enorm. Vorteile:

- Gleichmässige Eisbildung bei allen Umgebungsbedingungen.
- Schutz vor Wasserverlust oder Filterbeschränkung.
- Weniger Ausfallzeit, weniger Reparaturen, längere Nutzungsdauer.

Panneau de commande EverCheck™ avec signal sonore et fonctions de diagnostic, conçu pour que les techniciens de la maintenance identifient plus aisément les problèmes. La plupart des travaux d'entretien et de maintenance peuvent s'effectuer à partir de la face avant de la machine. Le placement de ces éléments de commande dans un environnement sec accroît aussi considérablement la fiabilité des composants électriques.Avantages:

- Formation de glace homogène quelles que soient les conditions ambiantes.
- Protège contre la perte d'eau et d'efficacité du filtre.
- Moins de temps d'immobilisation, moins de réparations durée de vie plus longue.

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

STECKERFERTIGE KM EISMASCHINE
MACHINES À GLAÇONS GAMME KM – AVEC AGREGAT



KM-40C-HC
einbaufähig *encastrable*

Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 43 kg/24h ✸
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	16 kg
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	452x610x838 mm
Optional Beine	*Pieds en option*	92 - 135 mm extra
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz
Elektroleistung/100kg	*Puissance électrique/100kg*	13.8 kWh
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290
Gewicht brutto/netto	*Poids brut / net*	49/39 kg
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	KM-40C-HC
Eisgrösse	*Taille des glaçons*	KM-40C-HC-W Crescent-Eis

Transport - Code
B = 73.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 2'645.00
CHF 3'045.00



KM-60C-HC
einbaufähig *encastrable*

Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 60 kg/24h ✸
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	23 kg
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	605x610x838 mm
mit Füssem	*avec pieds*	90 - 135 mm extra
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz
Elektroleistung /100kg	*Puissance électrique/100kg*	14.8 kWh
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290
Gewicht brutto/netto	*Poids brut / net*	57/45 kg
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	KM-60C-HC
Eisgrösse	*Taille des glaçons*	KM-60C-HC-W Crescent-Eis

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 3'220.00
CHF 3'620.00



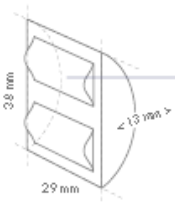
KM-80C-HC
einbaufähig *encastrable*

Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 75 kg/24h ✸
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	34 kg
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	605x712x838 mm
mit Füssem	*avec pieds*	90 - 135 mm extra
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz
Elektroleistung/100kg	*Puissance électrique/100kg*	12.4 kWh
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290
Gewicht brutto/netto	*Poids brut / net*	63/50 kg
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	KM-80C-HC
Eisgrösse	*Taille des glaçons*	KM-80C-HC-W Crescent-Eis

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 3'620.00
CHF 4'015.00



KM-EDGE-Eiswürfel
Gewicht: 10g

✸Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

✸*Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.*

CRESCENTEIS



Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

STECKERFERTIGE KM EISMASCHINE
MACHINES À GLAÇONS GAMME KM – AVEC AGREGAT



KM-140C-HC

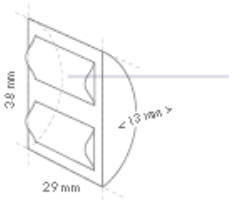
Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 138 kg/24h ✸	Transport - Code E = 132.00
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	47 kg	
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	630x719x1356 mm	vRG netto Kat. 100310 = 26.00
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz	
Elektroleistung/100kg	*Puissance électrique/100kg*	11.1 kWh	
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290	
Gewicht brutto/netto	*Poids brut / net*	81/69 kg	
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*	KM-140C-HC	**CHF 4'820.00**
Eisgrösse	*Taille des glaçons*	KM-140C-HC-W Crescent-Eis	**CHF 5'220.00**



KMD-210ABE-HC

Eisproduktion	*Production de glaçons*	ca. 210 kg/24h ✸	Transport - Code B = 73.00
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	560x625x610 mm	
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/50Hz	vRG netto Kat. 100310 = 26.00
Elektroleistung	*Puissance électrique*	0.683 kWh	
Gewicht brutto/netto	*Poids brut / net*	R290 66/57 kg	
Luftgekühlte Modellle	*Modèles refroidis par air*		
Eisgrösse	*Taille des glaçons*	KMD-210ABE-HC Crescent-Eis	**CHF 6'300.00**

Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !



KM-EDGE-Eiswürfel
Gewicht: 10 g

✸Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

✸*Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.*

CRESCENTEIS



Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

FILTERAUSWAHL - AUSTAUSCH NACH 12 MONATEN
SÉLECTION DE FILTRE - REMPLACEMENT APRÈS 12 MOIS

Wasserfiltersysteme *Systèmes de filtration d'eau*			
passend für Eismaschinen *adaptés aux machines à glace*	**HOS-20**	**HOS-40**	**HOS-90**
Kapazität ca. in Liter / Capacité en litres ev. Listenpreis / *Liste des prix*	32.000 CHF 269.00	94.000 CHF 466.00	204.000 CHF 611.00
IM-21/30	✓		
IM-21/30/45/65/100		✓	
IM-130/240			✓
FM-80/120/150/170/300		✓	
FM-480/600/750/1000/1200/1800			✓
KM-40C	✓		
KM-40C/60C/80C		✓	
CM-140		✓	
DIM-30DE-1 / DCM-60/120		✓	

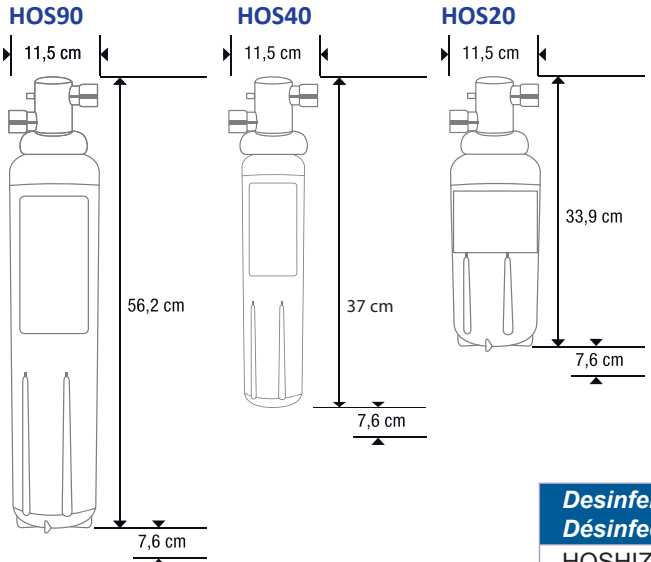


Wasserfiltersysteme Einzelteile *Systèmes de filtration d'eau par article*			
	Patrone	**Filterkopf**	**Schlauch**
HOS-20	HOS-20-PA **CHF 133.00**	HOS-FILTER **CHF 97.00**	HOS- SCHLAUCHKIT **CHF 39.00**
HOS-40	HOS-40-PA **CHF 330.00**	HOS-FILTER **CHF 97.00**	
HOS-90	HOS-90-PA **CHF 475.00**	HOS-FILTER **CHF 97.00**	



Ihre Vorteile
- Impact-Technologie
– Vorfilter für Sedimente
– Aktivkohleblock gegen Chlorgeruch und -geschmack
– Membrantechnologie zum Schutz vor Bakterien
- Absperrventil im Kopf
- Entsorgung im Hausmüll möglich
- Kalkschutz

Vos avantages
- *Technologie d'impact*
- Préfiltre pour les sédiments
- Le charbon actif bloque l'odeur et le goût du chlore
- Technologie membranaire pour la protection contre les bactéries
- *Vanne d'arrêt dans la tête*
- *Possibilité d'élimination dans les déchets ménagers*
- *Protection contre le calcaire*



Beim Wechsel werden 7,6 cm Mindestabstand vom unteren Rand der Patrone bis zum Boden benötigt!

En changeant 7,6 cm Distance minimale du bord inférieur de la Cartouche nécessaire jusqu'au fond !

Notwendig beim Austausch der Filterpatrone:
- Service Nummer aufkleben
- Filterkopf
- Filterkartusche
- Wasserzulaufsschlauch
- Gewinde (3/4“)

Nécessaire lors du remplacement la cartouche de filtre:
- *Stick sur le numéro de service*
- *Tête de filtre*
- *Cartouche filtrante*
- *Tuyau d'arrivée d'eau*
- *filetage (3/4 “)*



Desinfektionsmittel & Entkalker ***Désinfectants et décoratifs***		***Ersatzteil*** ***Stück/VE***
HOSHIZAKI Entkalker / Décoratifs 2 Liter Kanister	ZX2003	**CHF 80.00**
HOSHIZAKI Entkalker / Décoratifs 3,8 Liter Kanister	ZX1002-01	**CHF 184.00**
Desinfektionsmittel / Désinfectants 2 Liter Kanister	ZX2004	**CHF 75.00**
Desinfektionsmittel / Désinfectants 0,75 Liter Sprühflasche / pulvérisation	ZX2005	**CHF 35.00**

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

EIS UND/ ODER WASSERDISPENSER
DISTRIBUTEURS D'EAU ET DE GLACE

STETS DIE RICHTIGE GRÖSSE
Unsere Dispenser-Produktreihe umfasst geeignete Geräte für die unterschiedlichsten Anforderungen in Bezug auf Füllmengen, Lagerkapazität und Platzbedarf.

NACHHALTIG
Die Kontrolle des Verbrauchs sorgt für mehr Nachhaltigkeit; diese Dispenser ermöglichen eine intuitive Steuerung der Portionsgröße. So können Sie den Eisverbrauch beim Endnutzer regulieren und damit den Gesamtenergieverbrauch und Verschwendung reduzieren.

LEBENSMITTELSICHER
Dispenser werden von den Verbrauchern Direkt bedient. Zur Vermeidung von Gesundheitsrisiken sind die Maschinen so konzipiert, dass das frisch produzierte Eis bei der Lagerung nicht mit Luft oder Wasser in Kontakt kommt.

TOUJOURS LA BONNE TAILLE
Notre gamme de produits de distribution comprend des équipements appropriés pour les exigences les plus diverses en Référence aux quantités de remplissage, à la capacité de stockage et les besoins en espace.

DURABLE
Le contrôle de la consommation assure plus de durabilité ; ces distributeurs permettre un contrôle intuitif la taille des portions. Vous pouvez utiliser le Réglementer la consommation de glace au niveau de l'utilisateur final et donc la consommation totale d'énergie et réduire les déchets.

LSÉCURITÉ ALIMENTAIRE
Les distributeurs sont utilisés par les consommateurs directement exploité. Pour éviter Les risques pour la santé sont les machines conçu de manière à ce que les produits fraîchement fabriqués la glace n'entre pas en contact avec l'air ou l'eau pendant le stockage.





eco



DCM-60KE -HC

Eisproduktion	*Production de glace*	
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	ca. 60 kg/24h ✸
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	1,9 kg ca.
Elektroanschluss	*Branchement*	350x585x695 mm
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	1/220 - 240V/50Hz
Kältemittel	*Réfrigérant*	0,28 kW
Gewicht brutto/netto	*Poids brut / net*	R290
Eisgrösse	*Taille des glaçons*	56/47 kg
Lieferbar mit	*Disponible avec*	Cublet-Eis/Wasser **auf Anfrage** DCM-60KE-HC

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 6'565.00



DCM-120KE -HC

Eisproduktion	*Production de glace*	
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	
Elektroanschluss	*Branchement*	ca. 125 kg/24h ✸
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	4 kg ca.
Kältemittel	*Réfrigérant*	350x585x815 mm
Gewicht brutto/netto	*Poids brut / net*	1/220 - 240V/60Hz
Eisgrösse	*Taille des glaçons*	0,48 kW
Lieferbar mit	*Disponible avec*	R290 66/57 kg Cublet-Eis/Wasser DCM-120KE-HC

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 7'245.00

✸Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstem-peratur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

✸*Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.*

Cubeleteis



Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

DIM - Wichtigste Merkmale

Die DIM-40DE-HC produziert Eiswürfel und hat ein neues Außendesign.

Das frisch hergestellte Eis kommt bei der Lagerung nicht in Kontakt mit Licht oder Luft und behält daher die höchste Qualität. Das Eis eignet sich für mehrere Einsatzbereiche einschließlich Lebensmitteln und Getränken, im Freizeit- und Gesundheitsbereich.

DIM - Caractéristiques-clés

La DIM-40DE-HC produit des glaçons cubiques. Afin d'améliorer l'esthétique de l'appareil, nous avons modifié sa couleur. Les glaçons sont stockés dans la partie supérieure, puis délivrés à la demande. Il n'y a pas de contact avec la lumière, ni avec l'air avant la distribution. Ces glaçons sont utilisés dans divers environnements, tels que la restauration, les loisirs et le secteur des soins.





DIM-40DE-HC

Eisproduktion	*Production de glace*	ca. 43 kg/24h ✸
Vorratsbehälter	*Bac de stockage*	15 kg ca.
Masse BxTxH	*Dimensions LxPxH*	350x526x1590 mm
mit Füssem	*avec pieds*	90 mm
Elektroanschluss	*Branchement*	1/220 - 240V/60Hz
Anschlussleistung	*Puissance totale absorbée*	0,28 / 0,22 kW
Kältemittel	*Réfrigérant*	R290
Gewicht brutto/netto	*Poids brut / net*	70/59 kg
Eisgrösse	*Taille des glaçons*	Würfeleis
Lieferbar mit	*Disponible avec*	DIM-40DE-HC

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

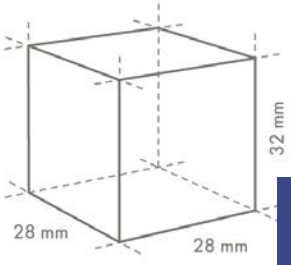
CHF 7'270.00

✸Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

✸*Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.*

Würfeleis





Würfelgröße: L
Gewicht: 23 g

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

Ice Cube

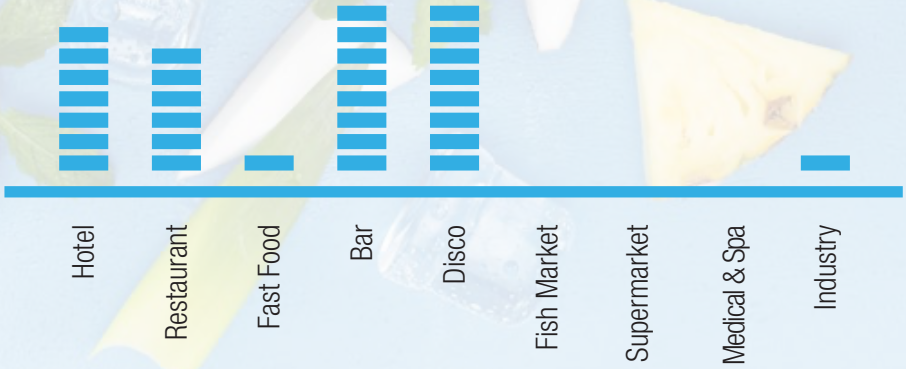


IL GUSTO FREDDO DEL SAPORE

Un classico intramontabile dall'inconfondibile trasparenza.

THE COLD TASTE OF FLAVOR

A timeless classic with unmistakable transparency.



CB Series

Sprayers System · AISI 304 · +43° cl.T · Anti Scale · Air Filter · Easy Clean

ROHS FREE · ON OFF · DP · Washing System

DP : Modèle avec pompe de relevage. Prix sur demande.

CB 184 HC	~~2'033.-~~ 1'616.-
Produzione 24h* Production 24h	21 kg - 46 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 4 kg - 9 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Tipo di cubetto Kind of cube	D-13g
Potenza media assorb.** Average power consumption	260 W
Dimensioni (LxPxH) • Sizes (WxDxH)	355 x 404 x 590 mm 14 x 15 14/16 x 23 4/16 "
Peso netto Net weight	27,5 kg - 61 lb
Fusibile Fuse	10 A



Washing System

* Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +21° C - Temperatura acqua / Water temperature +15° C
** Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +43° C
• Piedino / Foot 5 mm - •• Piedino regolabile / Adjustable foot 110-150 mm

CB 246 HC ~~2'497.-~~ 1'991.-



Washing System

CB 246 HC DP

Produzione 24h* Production 24h	26 kg - 57 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 6 kg - 13 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Tipo di cubetto Kind of cube	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g
Potenza media assorb.** Average power consumption	270 W
Dimensioni (LxPxH) • Sizes (WxDxH)	387 x 470 x 607 mm 15 4/16 x 18 8/16 x 23 14/16"
Peso netto Net weight	31 kg - 68 lb
Fusibile Fuse	10 A

CB 249 HC ~~2'590.-~~ 2'066.-



Washing System

CB 249 HC DP

Produzione 24h* Production 24h	29 kg - 64 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 9 kg - 20 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Tipo di cubetto Kind of cube	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g
Potenza media assorb.** Average power consumption	270 W
Dimensioni (LxPxH) • Sizes (WxDxH)	387 x 470 x 687 mm 15 4/16 x 18 8/16 x 27 1/16"
Peso netto Net weight	32 kg - 71 lb
Fusibile Fuse	10 A

CB 316 HC ~~2'777.-~~ 2'216.-



Washing System

CB 316 HC DP

Produzione 24h* Production 24h	38 kg - 84 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 16 kg - 35 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Tipo di cubetto Kind of cube	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g
Potenza media assorb.** Average power consumption	340 W
Dimensioni (LxPxH) •• Sizes (WxDxH)	497 x 592 x 687 mm 19 9/16 x 23 5/16 x 27 1/16 "
Peso netto Net weight	40 kg - 88 lb
Fusibile Fuse	10 A

Versione Drain Pump solo per modelli condensati ad aria
Drain Pump version air cooled models only

B

CB 416 HC ~~3'055.-~~ 2'366.-



Washing System

CB 416 HC DP

Produzione 24h* Production 24h	42 kg - 93 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 16 kg - 35 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Tipo di cubetto Kind of cube	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g
Potenza media assorb.** Average power consumption	455 W
Dimensioni (LxPxH) •• Sizes (WxDxH)	497 x 592 x 687 mm 19 9/16 x 23 5/16 x 27 1/16"
Peso netto Net weight	43 kg - 95 lb
Fusibile Fuse	10 A

CB 425 HC ~~3'055.-~~ 2'441.-



Washing System

CB 425 HC DP

Produzione 24h* Production 24h	48 kg - 106 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 25 kg - 55 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Tipo di cubetto Kind of cube	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g
Potenza media assorb.** Average power consumption	450 W
Dimensioni (LxPxH) •• Sizes (WxDxH)	497 x 592 x 797 mm 19 9/16 x 23 5/16 x 31 6/16"
Peso netto Net weight	46 kg - 101 lb
Fusibile Fuse	10 A

CB 640 HC ~~4'077.-~~ 3'266.-



Washing System

CB 640 HC DP

Produzione 24h* Production 24h	72 kg - 159 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 40 kg - 88 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Tipo di cubetto Kind of cube	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g
Potenza media assorb.** Average power consumption	590 W
Dimensioni (LxPxH) •• Sizes (WxDxH)	735 x 603 x 850 mm 28 15/16 x 23 12/16 x 33 7/16 "
Peso netto Net weight	67 kg - 148 lb
Fusibile Fuse	10 A

* Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +21° C - Temperatura acqua / Water temperature +15° C
** Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +43° C
•• Piedino regolabile / Adjustable foot 110-150 mm

CB 840 HC ~~4'262.-~~ 3'416.-



Washing System

CB 840 HC DP

Produzione 24h* / Production 24h	80 kg - 176 lb
Capacità contenitore / Storage Capacity	fino a/up to: 40 kg - 88 lb
Condensazione / Cooling system	A - W
Tipo di cubetto / Kind of cube	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g
Potenza media assorb.** / Average power consumption	660 W
Dimensioni (LxPxH) •• / Sizes (WxDxH)	735 x 603 x 910 mm 28 15/16 x 23 12/16 x 35 13/16"
Peso netto / Net weight	71 kg - 157 lb
Fusibile / Fuse	10 A

CB 955 HC ~~4'541.-~~ 3'616.-



Washing System

CB 955 HC DP

Produzione 24h* / Production 24h	95 kg - 209 lb
Capacità contenitore / Storage Capacity	fino a/up to: 55 kg - 121 lb
Condensazione / Cooling system	A - W
Tipo di cubetto / Kind of cube	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g
Potenza media assorb.** / Average power consumption	870 W
Dimensioni (LxPxH) •• / Sizes (WxDxH)	735 x 603 x 1010 mm 28 15/16 x 23 12/16 x 39 12/16"
Peso netto / Net weight	74 kg - 163 lb
Fusibile / Fuse	10 A

CB 1265 HC ~~5'840.-~~ 4'541.-



CB 1265 HC DP

Produzione 24h* / Production 24h	134 kg - 295 lb
Capacità contenitore / Storage Capacity	fino a/up to: 65 kg - 143 lb
Condensazione / Cooling system	A
Tipo di cubetto / Kind of cube	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g, B-60g
Potenza media assorb.** / Average power consumption	1250 W
Dimensioni (LxPxH) •• / Sizes (WxDxH)	840 x 740 x 1075 mm 33 1/16 x 29 2/16 x 42 5/16 "
Peso netto / Net weight	113 kg - 249 lb
Fusibile / Fuse	16 A

Versione Drain Pump solo per modelli condensati ad aria
Drain Pump version air cooled models only

B

CB 1565 HC	sur demande
	
	Produzione 24h* / Production 24h: 152 kg - 335 lb
	Capacità contenitore / Storage Capacity: fino a/up to: 65 kg - 143 lb
	Condensazione / Cooling system: A
	Tipo di cubetto / Kind of cube: A-18g, C-33g, D-13g, E-42g, B-60g
	Potenza media assorb.** / Average power consumption: 1260 W
	Dimensioni (LxPxH) •• / Sizes (WxDxH): 840 x 740 x 1075 mm 33 1/16 x 29 2/16 x 42 5/16 "
	Peso netto / Net weight: 118 kg - 260 lb
CB 1565 HC DP	Fusibile / Fuse: 16 A

* Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +21° C - Temperatura acqua / Water temperature +15° C
** Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +43° C
•• Piedino regolabile / Adjustable foot 110-150 mm

Special Series

Sprayers System · AISI 304 · +43° cl.T · Anti Scale · Air Filter · Easy Clean · ROHS FREE · ON OFF · Washing System

HIKU 26 HC	sur demande
 Washing System	
Produzione 24h* Production 24h	24 kg - 53 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 7 kg - 15 lb
Condensazione Cooling system	A
Tipo di cubetto Kind of cube	D-13g
Potenza media assorb.** Average power consumption	290 W
Dimensioni (LxPxH) • Sizes (WxDxH)	395 x 530 x 790 mm 15 9/16 x 20 14/16 x 31 2/16 ”
Peso netto Net weight	41 kg - 90 lb
Fusibile Fuse	10 A

* Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +21° C - Temperatura acqua / Water temperature +15° C
** Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +43° C
• Piedino / Foot 5 mm

B-Qube

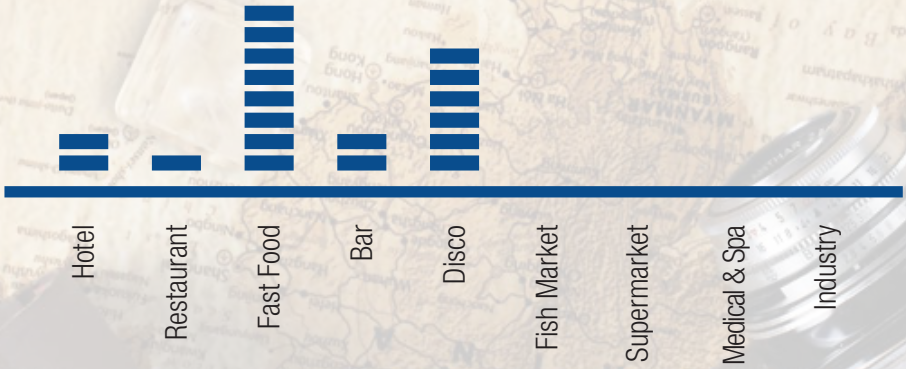


IL GLAMOUR FATTO CUBETTO

Look alla moda per drink di tendenza dal fascino indiscutibile.

THE GLAMOR MADE IN CUBE

Fashionable look for trendy drinks with indisputable charm.



CB Series

Sprayers System · AISI 304 · +43° cl.T · Anti Scale · Air Filter · Easy Clean · ROHS FREE · ON OFF · DP · Washing System

CB 249 HC	~~2'776.-~~ 2'091.-
 Washing System	Produzione 24h* / Production 24h: 29 kg - 64 lb
	Capacità contenitore / Storage Capacity: fino a/up to: 9 kg - 20 lb
	Condensazione / Cooling system: A - W
	Tipo di cubetto / Kind of cube: Q-23g
	Potenza media assorb.** / Average power consumption: 270 W
	Dimensioni (LxPxH) • / Sizes (WxDxH): 387 x 470 x 607 mm 15 4/16 x 18 8/16 x 27 1/16"
	Peso netto / Net weight: 32 kg - 71 lb
CB 249 HC DP	Fusibile / Fuse: 10 A

* Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +21° C - Temperatura acqua / Water temperature +15° C
** Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +43° C
• Piedino / Foot 5 mm - •• Piedino regolabile / Adjustable foot 110-150 mm

CB 425 HC ~~3'240.-~~ 2'540.-



Washing System

CB 425 HC DP

Produzione 24h* / Production 24h	48 kg - 106 lb
Capacità contenitore / Storage Capacity	fino a/up to: 25 kg - 55 lb
Condensazione / Cooling system	A - W
Tipo di cubetto / Kind of cube	Q-23g
Potenza media assorb.** / Average power consumption	450 W
Dimensioni (LxPxH) •• / Sizes (WxDxH)	497 x 592 x 797 mm 19 9/16 x 23 5/16 x 31 6/16"
Peso netto / Net weight	46 kg - 101 lb
Fusibile / Fuse	10 A

CB 640 HC ~~4'355.-~~ 3'366.-



Washing System

CB 640 HC DP

Produzione 24h* / Production 24h	72 kg - 159 lb
Capacità contenitore / Storage Capacity	fino a/up to: 40 kg - 88 lb
Condensazione / Cooling system	A - W
Tipo di cubetto / Kind of cube	Q-23g
Potenza media assorb.** / Average power consumption	590 W
Dimensioni (LxPxH) •• / Sizes (WxDxH)	735 x 603 x 850 mm 28 15/16 x 23 12/16 x 33 7/16"
Peso netto / Net weight	67 kg - 148 lb
Fusibile / Fuse	10 A

CB 955 HC ~~4'911.-~~ 3'516.-



Washing System

CB 955 HC DP

Produzione 24h* / Production 24h	95 kg - 209 lb
Capacità contenitore / Storage Capacity	fino a/up to: 55 kg - 121 lb
Condensazione / Cooling system	A - W
Tipo di cubetto / Kind of cube	Q-23g
Potenza media assorb.** / Average power consumption	870 W
Dimensioni (LxPxH) •• / Sizes (WxDxH)	735 x 603 x 1010 mm 28 15/16 x 23 12/16 x 39 12/16"
Peso netto / Net weight	74 kg - 163 lb
Fusibile / Fuse	10 A

Versione Drain Pump solo per modelli condensati ad aria
Drain Pump version air cooled models only

B

Ice Finger



DALLE AMPIE BEVUTE

Un tocco di freschezza. La sua forma allungata è inconfondibile.

FROM WIDE DRINKS

A touch of freshness. Its elongated shape is unmistakable.



IMF Series

Paddle System · AISI 304 · +43° cl.T · Air Filter · Easy Clean · ROHS FREE · ON OFF

IMF 26 HC



Produzione 24h* / Production 24h	22 kg - 49 lb
Capacità contenitore / Storage Capacity	fino a/up to: 4 kg - 9 lb
Condensazione / Cooling system	A - W
Tipo di cubetto / Kind of cube	A-20g
Potenza media assorb.** / Average power consumption	300 W
Dimensioni (LxPxH) • / Sizes (WxDxH)	385 x 468 x 607 mm 15 3/16 x 18 7/16 x 23 14/16 ”
Peso netto / Net weight	36 kg - 79 lb
Fusibile / Fuse	10 A

* Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +21° C - Temperatura acqua / Water temperature +15° C
** Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +43° C
• Piedino / Foot 5 mm - •• Piedino regolabile / Adjustable foot 110-150 mm

IMF 28 HC ~~2'961.-~~ 2'441.-



Produzione 24h* Production 24h	22 kg - 49 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 8 kg - 18 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Tipo di cubetto Kind of cube	A-20g
Potenza media assorb.** Average power consumption	300 W
Dimensioni (LxPxH) • Sizes (WxDxH)	385 x 468 x 687 mm 15 3/16 x 18 7/16 x 27 1/16 "
Peso netto Net weight	38 kg - 84 lb
Fusibile Fuse	10 A

IMF 35 HC ~~3'241.-~~ 2'666.-



Produzione 24h* Production 24h	38 kg - 84 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 15 kg - 33 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Tipo di cubetto Kind of cube	A-20g
Potenza media assorb.** Average power consumption	275 W
Dimensioni (LxPxH) •• Sizes (WxDxH)	495 x 580 x 687 mm 19 8/16 x 22 13/16 x 27 1/16 "
Peso netto Net weight	47 kg - 104 lb
Fusibile Fuse	10 A

IMF 58 HC ~~3'612.-~~ 2'816.-



Produzione 24h* Production 24h	46 kg - 101 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 20 kg - 44 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Tipo di cubetto Kind of cube	A-20g
Potenza media assorb.** Average power consumption	315 W
Dimensioni (LxPxH) •• Sizes (WxDxH)	495 x 580 x 797 mm 19 8/16 x 22 13/16 x 31 6/16 "
Peso netto Net weight	54 kg - 119 lb
Fusibile Fuse	10 A

B

IMF 80 HC ~~4'447.-~~ 3'550.-



Produzione 24h* Production 24h	85 kg - 187 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 30 kg - 66 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Tipo di cubetto Kind of cube	A-20g
Potenza media assorb.** Average power consumption	500 W
Dimensioni (LxPxH) •• Sizes (WxDxH)	735 x 596 x 907 mm 28 15/16 x 23 7/16 x 35 11/16 "
Peso netto Net weight	75 kg - 165 lb
Fusibile Fuse	10 A

* Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +21° C - Temperatura acqua / Water temperature +15° C
** Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +43° C
•• Piedino regolabile / Adjustable foot 110-150 mm

B

Ice Pebbles



IL GHIACCIO TUTTOFARE

Il giusto compromesso tra cubetto e ghiaccio granulare.

MULTI PURPOSE ICE

The right compromise between the cube and granular ice.



TB Series

Pebbles System · AISI 304 · +43° cl.T · Air Filter · Easy Clean · ROHS FREE · ON OFF · DP · 1L = 1kg · NO DUST

TB 551 HC



Produzione 24h* / Production 24h	57 kg - 126 lb
Capacità contenitore / Storage Capacity	fino a/up to: 10 kg - 22 lb
Condensazione / Cooling system	A - W
Dim. pebble mm *** / Size pebble mm	8 x 16 x 7
Potenza media assorb.** / Average power consumption	410 W
Dimensioni (LxPxH) • / Sizes (WxDxH)	450 x 620 x 680 mm 17 11/16 x 24 7/16 x 26 12/16 ”
Peso netto / Net weight	56 kg - 123 lb
Fusibile / Fuse	10 A

* Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +21° C - Temperatura acqua / Water temperature +15° C
** Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +43° C
• Piedino / Foot 5 mm - •• Piedino regolabile / Adjustable foot 110-150 mm

TB 852 HC



Produzione 24h* Production 24h	90 kg - 198 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 20 kg - 44 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Dim. pebble mm *** Size pebble mm	8 x 16 x 7
Potenza media assorb.** Average power consumption	440 W
Dimensioni (LxPxH) •• Sizes (WxDxH)	500 x 660 x 690 mm 19 11/16 x 26 x 27 3/16 ”
Peso netto Net weight	59 kg - 130 lb
Fusibile Fuse	10 A

TB 853 HC



Produzione 24h* Production 24h	90 kg - 198 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 30 kg - 66 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Dim. pebble mm *** Size pebble mm	8 x 16 x 7
Potenza media assorb.** Average power consumption	440 W
Dimensioni (LxPxH) •• Sizes (WxDxH)	500 x 660 x 800 mm 19 11/16 x 26 x 31 8/16 ”
Peso netto Net weight	67 kg - 148 lb
Fusibile Fuse	10 A

TB 1404 HC



Produzione 24h* Production 24h	142 kg - 313 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 40 kg - 88 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Dim. pebble mm *** Size pebble mm	8 x 16 x 7
Potenza media assorb.** Average power consumption	720 W
Dimensioni (LxPxH) •• Sizes (WxDxH)	738 x 690 x 851,5 mm 29 1/16 x 27 3/16 x 33 8/16 ”
Peso netto Net weight	90 kg - 198 lb
Fusibile Fuse	10 A

*** Misure indicative
Approximate Size

B

TB 1405 HC



Produzione 24h* Production 24h	146 kg - 322lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 50 kg - 110 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Dim. pebble mm *** Size pebble mm	8 x 16 x 7
Potenza media assorb.** Average power consumption	720 W
Dimensioni (LxPxH) •• Sizes (WxDxH)	738 x 690 x 1020 mm 29 1/16 x 27 3/16 x 40 3/16 ”
Peso netto Net weight	94 kg - 207 lb
Fusibile Fuse	10 A

TM Series

Pebbles System · AISI 304 · +43° cl.T · Air Filter · Easy Clean · ROHS FREE · ON OFF · 1L = 1kg · NO DUST

TM 140 HC



Produzione 24h* Production 24h	130 kg - 287 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Dim. pebble mm *** Size pebble mm	8 x 16 x 7
Potenza media assorb.** Average power consumption	700 W
Dimensioni (LxPxH) Sizes (WxDxH)	560 x 569 x 600 mm 22 x 22 6/16 x 23 10/16 ”
Peso netto Net weight	63 kg - 139 lb
Fusibile Fuse	10 A
Bin utilizzabile Usable bin	Bin 240PE - Bin 110 Bin 200 - RB 100

* Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +21° C - Temperatura acqua / Water temperature +15° C
** Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +43° C
•• Piedino regolabile / Adjustable foot 110-150 mm

TM 250 HC



Produzione 24h* Production 24h	245 kg - 540 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Dim. pebble mm *** Size pebble mm	13 x 18 x 13
Potenza media assorb.** Average power consumption	1050 W
Dimensioni (LxPxH) Sizes (WxDxH)	560 x 569 x 695 mm 22 x 22 6/16 x 27 6/16 "
Peso netto Net weight	83 kg - 183 lb
Fusibile Fuse	10 A
Bin utilizzabile Usable bin	Bin 240PE - Bin 110 - Bin 200 Bin 350 - RB 100 - DRB 100

TM 450 HC



Produzione 24h* Production 24h	375 kg - 826 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Dim. pebble mm *** Size pebble mm	16,5 x 18 x 11
Potenza media assorb.** Average power consumption	1415 W
Dimensioni (LxPxH) Sizes (WxDxH)	560 x 569 x 695 mm 22 x 22 6/16 x 27 6/16 "
Peso netto Net weight	102 kg - 225 lb
Fusibile Fuse	16 A
Bin utilizzabile Usable bin	Bin 240PE - Bin 110 / 200 / 350 Bin 550V DS - RB 100 DRB 100 / 500 / 1200

*** Misure indicative
Approximate Size

BSF Series

BSF	
	
Produzione 24h* Production 24h	100 kg - 220 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 5 kg - 11 lb
Condensazione Cooling system	A
Dim. pebble mm *** Size pebble mm	8 x 16 x 7
Potenza media assorb.** Average power consumption	440 W
Dimensioni (LxPxH) • Sizes (WxDxH)	396 x 708 x 871 mm 15 9/16 x 27 14/16 x 34 5/16 ”
Peso netto Net weight	61 kg - 134 lb
Fusibile Fuse	10 A

* Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +21° C - Temperatura acqua / Water temperature +15° C
** Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +43° C
• Piedino / Foot 5 mm
*** Misure indicative / Approximate Size

B

Ice Flakes



FREDDO IN VETRINA

Il ghiaccio da esposizione.

COLD IN THE SHOWCASE

The exhibition ice.



GB Series

Granular System · AISI 304 · +43° cl.T · Air Filter · Easy Clean · ROHS FREE · ON OFF · 1L = 1kg · NO DUST · DP

GB 601 HC ~~4'819.-~~ 3'866.-



Produzione 24h* / Production 24h	67 kg - 148 lb
Capacità contenitore / Storage Capacity	fino a/up to: 9 kg - 20 lb
Condensazione / Cooling system	A - W
Potenza media assorb.** / Average power consumption	400 W
Dimensioni (LxPxH) • / Sizes (WxDxH)	450 x 620 x 680 mm 17 11/16 x 24 7/16 x 26 12/16 "
Peso netto / Net weight	56 kg - 123 lb
Fusibile / Fuse	10 A

* Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +21° C - Temperatura acqua / Water temperature +15° C
** Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +43° C
• Piedino / Foot 5 mm - •• Piedino regolabile / Adjustable foot 110-150 mm

GB 902 HC ~~5'098.-~~ 4'016.-



Produzione 24h* Production 24h	113 kg - 249 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 20 kg - 44 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Potenza media assorb.** Average power consumption	470 W
Dimensioni (LxPxH) •• Sizes (WxDxH)	500 x 660 x 690 mm 19 11/16 x 26 x 27 3/16 "
Peso netto Net weight	59 kg - 130 lb
Fusibile Fuse	10 A

GB 903 HC



Produzione 24h* Production 24h	113 kg - 249 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 30 kg - 66 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Potenza media assorb.** Average power consumption	470 W
Dimensioni (LxPxH) •• Sizes (WxDxH)	500 x 660 x 800 mm 19 11/16 x 26 x 31 8/16 "
Peso netto Net weight	67 kg - 148 lb
Fusibile Fuse	10 A

GB 1540 HC



Produzione 24h* Production 24h	153 kg - 337 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 40 kg - 88 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Potenza media assorb.** Average power consumption	700 W
Dimensioni (LxPxH) •• Sizes (WxDxH)	738 x 690 x 920 mm 29 1/16 x 27 3/16 x 36 4/16 "
Peso netto Net weight	85 kg - 187 lb
Fusibile Fuse	10 A

GB 1555 HC



Produzione 24h* / Production 24h	153 kg - 337 lb
Capacità contenitore / Storage Capacity	fino a/up to: 55 kg - 121 lb
Condensazione / Cooling system	A - W
Potenza media assorb.** / Average power consumption	700 W
Dimensioni (LxPxH) •• / Sizes (WxDxH)	738 x 690 x 1020 mm 29 1/16 x 27 3/16 x 40 3/16 ”
Peso netto / Net weight	94 kg - 207 lb
Fusibile / Fuse	10 A

G Series



G 160 HC



Produzione 24h* / Production 24h	157 kg - 346 lb
Condensazione / Cooling system	A - W
Potenza media assorb.** / Average power consumption	830 W
Dimensioni (LxPxH) / Sizes (WxDxH)	560 x 569 x 600 mm 22 x 22 6/16 x 23 10/16 ”
Peso netto / Net weight	63 kg - 139 lb
Fusibile / Fuse	10 A
Bin utilizzabile / Usable bin	Bin 240PE - Bin 110 Bin 200 - RB 100

* Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +21° C - Temperatura acqua / Water temperature +15° C
** Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +43° C
•• Piedino regolabile / Adjustable foot 110-150 mm

G 280



Produzione 24h* Production 24h	280 kg - 617 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Potenza media assorb.** Average power consumption	1100 W
Dimensioni (LxPxH) Sizes (WxDxH)	560 x 569 x 695 mm 22 x 22 6/16 x 27 6/16 "
Peso netto Net weight	83 kg - 183 lb
Fusibile Fuse	10 A
Bin utilizzabile Usable bin	Bin 240PE - Bin 110 Bin 200 - Bin 350 - RB 100 DRB 100

G 510 HC



Produzione 24h* Production 24h	435 kg - 959 lb
Condensazione Cooling system	A - W
Potenza media assorb.** Average power consumption	1400 W
Dimensioni (LxPxH) Sizes (WxDxH)	560 x 569 x 695 mm 22 x 22 6/16 x 27 6/16 "
Peso netto Net weight	102 kg - 225 lb
Fusibile Fuse	16 A
Bin utilizzabile Usable bin	Bin 240PE - Bin 110 Bin 200 - Bin 350 Bin 550V DS - RB 100 DRB 100 / 500 / 1200

B

Ice Bin

AISI 304 · Easy Clean · ROHS FREE

ID 70



Capacità contenitore Storage Capacity	21 kg - 46 lb
Tipo di cubetto Kind of cube	13 x 18 x 13***
Potenza media assorb. Average power consumption	240 W
Dimensioni (LxPxH) Sizes (WxDxH)	568 x 800 x 817 mm 22 6/16 x 31 8/16 x 32 3/16 ”
Peso netto Net weight	58 kg - 128 lb
Utilizzabile con Usable with	TM 250 HC

Bin 240 PE



Capacità contenitore Storage Capacity	180 kg - 397 lb
Dimensioni (LxPxH)••• Sizes (WxDxH)	942 x 795 x 1053 mm 37 1/16 x 31 5/16 x 41 7/16 ”
Peso netto Net weight	64 kg - 141 lb
Utilizzabile con Usable with	C 150 HC G 160/280/510 HC TM 140/250/450 HC

*** Misure indicative / Approximate size

••• Piedino regolabile / Adjustable foot 100-160 mm

Bin 110



Capacità contenitore Storage Capacity	100 kg - 220 lb
Dimensioni (LxPxH)••• Sizes (WxDxH)	560 x 815 x 1000 mm 22 x 32 1/16 x 39 6/16 ”
Peso netto Net weight	53 kg - 117 lb
Utilizzabile con Usable with	G 160/280/510 HC TM 140/250/450 HC

Bin 200



Capacità contenitore Storage Capacity	200 kg - 441 lb
Dimensioni (LxPxH)••• Sizes (WxDxH)	870 x 815 x 1000 mm 34 4/16 x 32 1/16 x 39 6/16 ”
Peso netto Net weight	63 kg - 139 lb
Utilizzabile con Usable with	C 150 HC G 160/280/510 HC TM 140/250/450 HC

Bin 350



Capacità contenitore Storage Capacity	350 kg - 772 lb
Dimensioni (LxPxH)••• Sizes (WxDxH)	1250 x 815 x 1000 mm 49 3/16 x 32 1/16 x 39 6/16 ”
Peso netto Net weight	102 kg - 225 lb
Utilizzabile con Usable with	C 150 HC G 280/510 HC TM 250/450 HC

Bin 550 V DS



Capacità contenitore Storage Capacity	550 kg - 1213 lb
Dimensioni (LxPxH)••• Sizes (WxDxH)	1110 x 1060 x 1915 mm 43 11/16 x 41 12/16 x 75 6/16 ”
Peso netto Net weight	163 kg - 359 lb
Utilizzabile con Usable with	G 510 HC TM 450 HC

RB 100



Capacità carrello Cart capacity	108 kg - 238 lb
Capacità riserva Bay store capacity	17 kg - 37 lb
Dimensioni (LxPxH) Sizes (WxDxH)	795 x 1060 x 1284 mm 31 5/16 x 41 12/16 x 50 9/16 ”
Peso netto Net weight	64 kg - 141 lb
Utilizzabile con Usable with	G 160/280/510 HC TM 140/250/450 HC

DRB 100



Capacità carrello Cart capacity	108 kg x 2 - 238 lb x 2
Capacità riserva Bay store capacity	50 kg - 110 lb
Dimensioni (LxPxH) Sizes (WxDxH)	1560 x 1060 x 1484 mm 61 7/16 x 41 12/16 x 58 7/16 ”
Peso netto Net weight	183 kg - 403 lb
Utilizzabile con Usable with	G 280/510 HC TM 250/450 HC

BUFFET

Look sympa !

R290
LED
3, 4 ou 6 bacs GN1/1 (non-compris)
+4°/+8°c, prêt à brancher
Froid statique, consom. 247W
Couvercle protecteur électrique
Thermostat digital, bruit 50 DB
Conçu pour une hygiène irréprochable
230V/1/50Hz
Couleurs H ou W



H



W

Version ECO sans habillage et "Drop-In" sur demande.

Qualité Supérieure



Accessoires
Tablettes sur côtés long inox

Version tout inox ou chaude sur demande

transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Tablette inox 1p	Bacs GN1/1	Froid	Chaud "Red"
TR GREEN PLUS 3	1169x650x1488H	250.-	3	**5'680.-**	**5'990.-**
TR GREEN PLUS 4	1494x650x1488H	320.-	4	**6'120.-**	**6'530.-**
TR GREEN PLUS 6	2144x650x1488H	410.-	6	**6'810.-**	**8'120.-**

ESSENCE PLUS





Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo

SOV LED FLAT+ on request without price increase

ESSENCE PLUS **Green**

Isole del Gusto refrigerate con vasca statica.

- Per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese, H 200mm max).
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with static cold well.

- For 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included, max H 200mm).
- Chrome-plated frame on wheels with brak.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.





R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)	Gas *Gas*	Classe climatica *Climate class*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt ****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions (mm)*	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight (kg)*
	**ES-GREEN PLUS 3H**	7BEGR3FIFHA01	**3'910.-**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4H	7BEGR4FIFHA01	**4'170.-**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6H	7BEGR6FIFHA01	**5'190.-**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	126/147
	**ES-GREEN PLUS 3W**	7BEGR3FIFWA01	**3'910.-**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4W	7BEGR4FIFWA01	**4'170.-**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6W	7BEGR6FIFWA01	**5'190.-**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	126/147
	**ES-GREEN PLUS 3R**	7BEGR3FIFRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4R	7BEGR4FIFRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6R	7BEGR6FIFRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595 "	126/147

VERS220-60	SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A	*PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A*
SOVMONT	SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA	*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE ** Watt TN (-10/+45°C)*

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.





Su richiesta con SOV HOT FLAT+ senza sovrapprezzo

SOV HOT FLAT+ on request without price increase

ESSENCE PLUS Red

ESSENCE PLUS



Isole del Gusto con vasca calda bagnomaria.

- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene.
- Per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).
- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Carico dell'acqua manuale, scarico fornito di rubinetto.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Optional:
Versione con voltaggio trifase per modello 6/1.

Food Islands with bain marie hot well units.

- *Rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene. For GN1/1 pans (max H 200mm).*
- *Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).*
- *Manual water filling, water drainage with water tap.*
- *Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.*
- *Chrome-plated frame on wheels with brake.*
- *Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.*
- *Fixed glass overstructure with hot halogen lamps.*
- *Digital control panel positioned below the wooden panels.*

Optional:
- *Three phase power supply for 6/1 model.*







	Modello *Model*	Codice *Code*		Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power*		Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
									Watt	Ampere			
	**ES-RED PLUS 3H**	7BERE3CEFHA01	**4'620.-**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+90		1169x650x1288	Vasca/*Bath* 1000+500 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4H	7BERE4CEFHA01	**4'950.-**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+90		1494x650x1288	Vasca/*Bath* 1000x2 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6H	7BERE6CEFHA01	**6'360.-**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 ***	H	+60/+90		2144x650x1288	Vasca/*Bath* 1000x3 Lampade/*Lamps* 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	125/146
	**ES-RED PLUS 3W**	7BERE3CEFWA01	**4'620.-**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+90		1169x650x1288	Vasca/*Bath* 1000+500 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4W	7BERE4CEFWA01	**4'950.-**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+90		1139x650x1288	Vasca/*Bath* 1000x2 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6W	7BERE6CEFWA01	**6'360.-**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 ***	W	+60/+90		2144x650x1288	Vasca/*Bath* 1000x3 Lampade/*Lamps* 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	125/146
	**ES-RED PLUS 3R**	7BERE3CEFRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+90		1169x650x1288	Vasca/*Bath* 1000+500 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4R	7BERE4CEFRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+90		1494x650x1288	Vasca/*Bath* 1000x2 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6R	7BERE6CEFRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 ***	R	+60/+90		2144x650x1288	Vasca/*Bath* 1000x3 Lampade/*Lamps* 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	125/146
	TRIFTR-RED6			SOVRAPPREZZO PER VOLTAGGIO TRIFASE 400V/50HZ 3+N+T GN6/1				*PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1*					
	SOVMONT			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*					

*** Per versione GN6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

**** For version GN6/1 provide dedicated power of 25 A*

**H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE*

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



SERVICE PLUS



SERVICE PLUS Green

Isole del Servizio refrigerate con vasca statica per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese nel prezzo, H 200mm max).

- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Versioni: Service (rivestimento e scorrivassoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

Food Islands with static cold well for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included in the price, max H 200mm).

- *Glass hood closed customer side with LED lighting.*
- *Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.*
- *Digital control panel positioned below the wooden panels.*

***Versions:** Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in), Available with R452a gas upon request.*



Scorrivassoio (mod. Service)
S/S tray slide (Service model)







R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)	Gas *Gas*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt ****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight* (kg)
SERVICE GREEN PLUS 	**SER-GREEN PLUS 3H**	7BEGR3FISHA01	**5'120.-**	3 GN 1/1	H	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	125/139
	SER-GREEN PLUS 3W	7BEGR3FISWA01			W	+4/+8		1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	125/139
	SER-GREEN PLUS 4H	7BEGR4FISHA01	**5'980.-**	4 GN 1/1	H	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	146/151
	SER-GREEN PLUS 4W	7BEGR4FISWA01			W	+4/+8		1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	146/151
	SER-GREEN PLUS 6H	7BEGR6FISHA01	**7'230.-**	6 GN 1/1	H	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	192/213
	SER-GREEN PLUS 6W	7BEGR6FISWA01			W	+4/+8		2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	192/213
	SOV R			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL			*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*							
SOUL SERVICE STAND GREEN PLUS 	**SSS-GREEN PLUS 3**	7BEGR3FIS0A01		3 GN 1/1	-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	89/103
	SSS-GREEN PLUS 4	7BEGR4FIS0A01		4 GN 1/1	-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	104/119
	SSS-GREEN PLUS 6	7BEGR6FIS0A01		6 GN 1/1	-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	139/160
SOUL SERVICE GREEN PLUS 	**SSE-GREEN PLUS 3**	7DRGR3FIS0A01		3 GN 1/1	-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x965	1139x620	366x90	247	5.03	1233x714x1100	75/95
	SSE-GREEN PLUS 4	7DRGR4FIS0A01		4 GN 1/1	-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x965	1464x620	366x90	247	5.03	1558x714x1100	89/110
	SSE- GREEN PLUS 6	7DRGR6FIS0A01		6 GN 1/1	-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x965	2114x620	366x90	247	5.03	2208x714x1100	122/149
	SOVLAT			SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI			*PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES*							
	SOVMONT			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*							

* H= ROVERE SBIANCATO/*HEMLOCK* - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / *SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE* **** *Watt TN (-10/+45°C)*

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications are subject to change without notice



SERVICE PLUS Red

SERVICE PLUS

Isole del Servizio con vasca calda bagnomaria con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).

- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese nel prezzo).
- Carico dell'acqua manuale (mod. Service, Soul Service Stand) o automatico (mod. Soul Service), scarico fornito di rubinetto.
- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Optional: versione con voltaggio trifase per modello 6/1.
Versioni: Service (rivestimento e scorrivassoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

Food Islands with heated bain marie well units with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

- *Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included in the price).*
- *Manual water filling (mod. Service, Soul Service Stand) or automatic (mod. Soul Service), water drainage with water tap.*
- *Glass hood closed customer side with hot halogen lamps.*
- *Digital control panel positioned below the wooden panels.*

Optional: *three phase voltage for 6/1 model.*
Versions: *Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).*



Scorrivassoio (mod. Service)
S/S tray slide (Service model)





	Modello *Model*	Codice *Code*		Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
SERVICE RED PLUS	**SER-RED PLUS 3H**	7BERE3CESHA01	**5'890.-**	3 GN 1/1	H	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000+500 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	1233x902x1000	113/127
	SER-RED PLUS 3W	7BERE3CESWA01			W	+60/+99	1169x650x1288	-	-			1233x902x1000	113/127
	SER-RED PLUS 4H	7BERE4CESHA01	**6'590.-**	4 GN 1/1	H	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000x2 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	1558x902x1000	135/150
	SER-RED PLUS 4W	7BERE4CESWA01			W	+60/+99	1494x650x1288	-	-			1558x902x1000	135/150
	SER-RED PLUS 6H	7BERE6CESHA01	**8'440.-**	6 GN 1/1 **	H	+60/+99	2144x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000x3 Lampade/*Lamps* 200x4	16.52	2208x902x1100	189/210
	SER-RED PLUS 6W	7BERE6CESWA01			W	+60/+99	2144x650x1288	-	-			2208x902x1100	188/209
	SOV R			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL			*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*						
SOUL SERVICE STAND RED PLUS	**SSS-RED PLUS 3**	7BERE3CES0A01		3 GN 1/1	-	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000+500 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	1233x902x1000	77/91
	SSS-RED PLUS 4	7BERE4CES0A01		4 GN 1/1	-	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000x2 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	1558x902x1000	92/108
	SSS-RED PLUS 6	7BERE6CES0A01		6 GN 1/1 **	-	+60/+99	2144x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000x3 Lampade/*Lamps* 200x4	16.52	2208x902x1100	135/156
SOUL SERVICE RED PLUS	**SSE-RED PLUS 3**	7DRRE3CES0A01		3 GN 1/1	-	+60/+99	1169x650x690	1139x620	366x90	Vasca/*Bath* 1000+500 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	1230x730x700	67/79
	SSE-RED PLUS 4	7DRRE4CES0A01		4 GN 1/1	-	+60/+99	1494x650x690	1464x620	366x90	Vasca/*Bath* 1000x2 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	1530x730x700	88/101
	SSE-RED PLUS 6	7DRRE6CES0A01		6 GN 1/1 **	-	+60/+99	2144x650x690	2114x620	366x90	Vasca/*Bath* 1000x3 Lampade/*Lamps* 200x4	16.52	2230x730x700	116/132
	TRIFTR-RED6			Sovrapprezzo per voltaggio trifase 400V/50Hz 3+N+T GN6/1			*Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage GN6/1*						
	SOVLAT			SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI			*PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES*						
	SOVMONT			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*						

* H= ROVERE SBIANCATO/*HEMLOCK* - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / *SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE*

** Per versione GN 6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

For version GN 6/1 provide a dedicated power supply of 25 A

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

scaiola



ISOLA ARCOBALENO

con illuminazione LED RGB - *with LED RGB lighting*

cambio colori automatico e comando remoto - *automatic colors change and remote control for lighting*

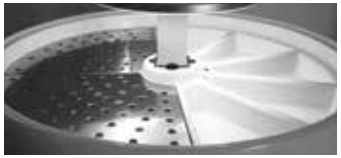
ISOLA ARCOBALENO

SCEGLI UNA DELLE POSSIBILI SOLUZIONI INCLUSE NEL PREZZO

you may choose one of the solutions herebelow included in our price



n°4 piani inox
n° 4 plates in stainless steel



n°2 piani inox + n°5 vaschette
n° 2 plates in stainless steel + n° 5 trays



n°10 vaschette - *n° 10 trays*

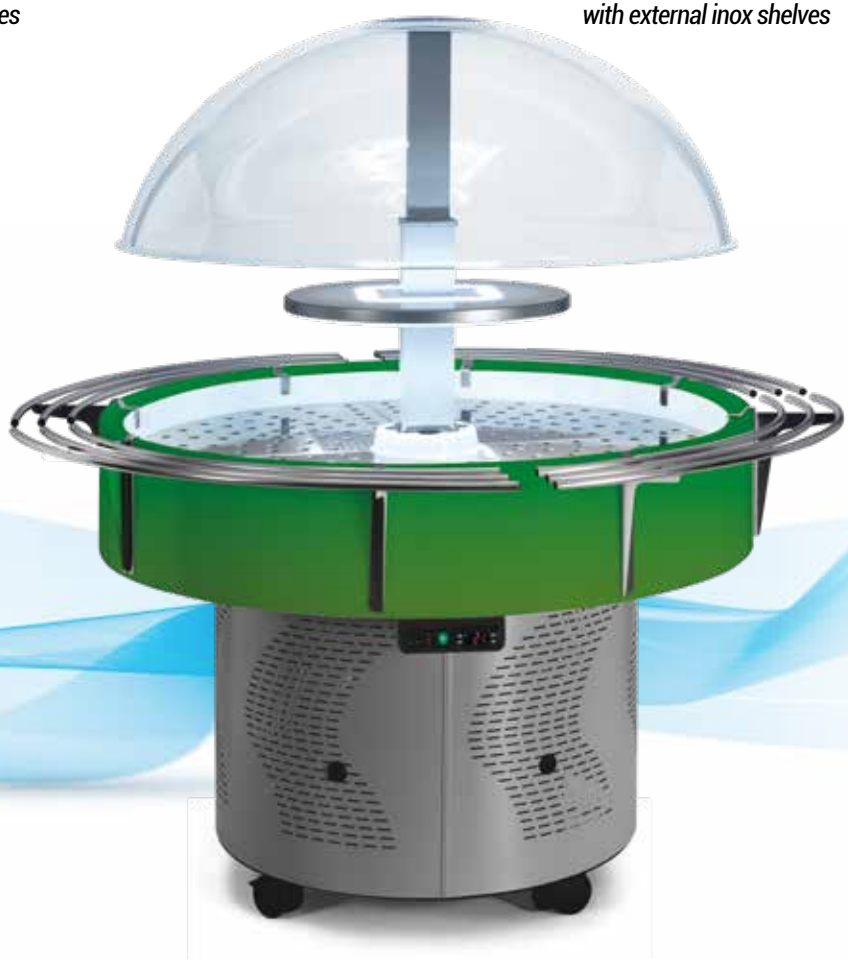


Adatto a contenere pesce con ghiaccio granulare
Suitable for fish display with the use of felacked ice

senza mensole
without external inox shelves



con mensole
with external inox shelves



ISOLA ARCOBALENO Frs. 8’840.-

APERTURA	TEMPERATURA A CAPPA CHIUSA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI A CAPPA APERTA	PESO		COLORE DI SERIE	SBRINAMENTO
elettrica	°C +3 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 128x128x168 H	Kg 104	CE	come da foto	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 145x131x160 H	Kg 43

ISOLA ARCOBALENO con mensole Frs. 9’420.-

APERTURA	TEMPERATURA A CAPPA CHIUSA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI A CAPPA APERTA	PESO		COLORE DI SERIE	SBRINAMENTO
elettrica	°C +3 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 145x145x168 H	Kg 111	CE	come da foto	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 145x131x160 H	Kg 43

scaiola



ISOLA BIANCA

con illuminazione
with lighting

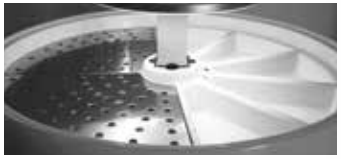
ISOLA BIANCA

SCEGLI UNA DELLE POSSIBILI SOLUZIONI INCLUSE NEL PREZZO

you may choose one of the solutions herebelow included in our price



n°4 piani inox
n° 4 plates in stainless steel



n°2 piani inox + n°5 vaschette
n° 2 plates in stainless steel + n° 5 trays



n°10 vaschette - *n° 10 trays*



Adatto a contenere pesce con ghiaccio granulare
Suitable for fish display with the use of felacked ice

senza mensole
without external inox shelves



con mensole
with external inox shelves



ISOLA BIANCA Frs. 7'310.-

APERTURA	TEMPERATURA A CAPPA CHIUSA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI A CAPPA APERTA	PESO		COLORE DI SERIE	SBRINAMENTO
elettrica	°C +3 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 128x128x168 H	Kg 104	CE	come da foto	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 145x131x160 H	Kg 43

ISOLA BIANCA con mensole Frs. 8'010.-

APERTURA	TEMPERATURA A CAPPA CHIUSA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI A CAPPA APERTA	PESO		COLORE DI SERIE	SBRINAMENTO
elettrica	°C +3 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 145x145x168 H	Kg 111	CE	come da foto	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 145x131x160 H	Kg 43

scaiola

BUFFET *deluxe*


salumi e formaggi


antipasti


Adatto a contenere pesce con ghiaccio
Suitable for fish display with the use of felacked ice

OPTIONAL


Mensola a richiesta
Shelf on demand


Vasca inox a richiesta
Inox tray on demand



RAL
Colori RAL su richiesta
RAL colors on demand

Frs. 7650.-

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 150x80x146 H	Kg 16

ILLUMINAZIONE	TEMPERATURA A SCORREVOLI CHIUSI	APERTURA	VASCA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI SENZA MENSOLA	PESO		COLORE DI SERIE	SBRINAMENTO
n° 2 led	°C +3 +10	manuale	acciaio inox	R 452a	statica	V/Hz 230/50	cm 148x72x115 H	Kg 115	CE	laminato olmo tartufo	automatico

scaiola

BREAKFAST *deluxe*


salumi e formaggi


antipasti



OPTIONAL



Mensole a richiesta
Shelves on demand



Vasca inox a richiesta
Inox tray on demand

RAL

Colori RAL su richiesta
RAL colors on demand

Frs. 7’880.-

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 150x80x146 H	Kg 16

ILLUMINAZIONE	TEMPERATURA A CAPPA CHIUSA	APERTURA	VASCA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI SENZA MENSOLE	PESO		COLORE DI SERIE	SBRINAMENTO
n° 3 led	°C +3 +10	elettrica	acciaio inox	R 452a	statica	V/Hz 230/50	cm 148x72x127 H	Kg 110	CE	laminato olmo tartufo	automatico

scaiola

BREAKFAST CALDA *deluxe*

BREAKFAST HOT *deluxe*











OPTIONAL



Mensole a richiesta
Shelves on demand

RAL

Colori RAL su richiesta
RAL colors on demand

Frs. 7’540.-

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 150x80x212 H	Kg 18

ILLUMINAZIONE	TEMPERATURA A BAGNOMARIA	COPERTURA	VASCA	POTENZA	VOLTAGGIO	DIMENSIONI SENZA MENSOLE	PESO		COLORE DI SERIE
n° 3 led	°C +30 +90	fissa	acciaio inox	Watt 1500	V/Hz 230/50	cm 148x72x127 H	Kg 97	CE	laminato olmo tartufo

scaiola

CUPOLA INOX


salumi e formaggi


antipasti


Cupola Inox senza mensole
Cupola Inox without external shelves


Vasca inox a richiesta
Inox tray on demand



CUPOLA INOX senza mensole - *without external shelves*

Frs. 8'840.-

ILLUMINAZIONE	TEMPERATURA A CAPPA CHIUSA	APERTURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	PESO	DIMENSIONI		SBRINAMENTO
led	°C +3 +10	elettrica	R 452a	statica	V/Hz 230/50	Kg 165	cm 149x149x170 H	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 155x155x160 H	Kg 30

CUPOLA INOX con mensole - *with external shelves*

Frs. 9'290.-

ILLUMINAZIONE	TEMPERATURA A CAPPA CHIUSA	APERTURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	PESO	DIMENSIONI		SBRINAMENTO
led	°C +3 +10	elettrica	R 452a	statica	V/Hz 230/50	Kg 173	cm 185x185x170 H	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 155x155x160 H	Kg 30

scaiola

CUPOLA


salumi e formaggi


antipasti




Vasca inox a richiesta
Inox tray on demand

Frs. 9’215.-

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 155x155x160 H	Kg 27

ILLUMINAZIONE	TEMPERATURA A CAPPA CHIUSA	APERTURA	MENSOLE	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI CON MENSOLE	PESO		COLORE DI SERIE	SBRINAMENTO
led	°C +3 +10	elettrica	4	R 452a	statica	V/Hz 230/50	cm 172x172x170 H	Kg 178	CE	legno noce chiaro	automatico

scaiola

BUFFET


salumi e formaggi


antipasti




Vasca inox a richiesta
Inox tray on demand

Frs. 7’450.-

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 150x80x146 H	Kg 16

ILLUMINAZIONE	TEMPERATURA A SPORTELLO CHIUSO	APERTURA	MENSOLE	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI CON MENSOLA	PESO		COLORE DI SERIE	SBRINAMENTO
n° 1 led	°C +3 +10	manuale	1	R 452a	statica	V/Hz 230/50	cm 140x90x125 H	Kg 129	CE	legno noce chiaro	automatico



PRODUCE SCAGLIE GRANULARI DI GHIACCIO
IT PRODUCES GRANULAR ICE FLAKES



scaiola

BUFFET FISH

Machine à glaçons à granulés incorporée



Frs. 10’640.-

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 150x80x146 H	Kg 16

ILLUMINAZIONE	APERTURA	MENSOLA	GAS	VOLTAGGIO	DIMENSIONI CON MENSOLA	PESO		COLORI DI SERIE
n° 1 led	manuale	1	R 452a	V/Hz 230/50	cm 140x93x125 H	Kg 146	CE	legno noce chiaro

scaiola

BREAKFAST


salumi e formaggi


antipasti




Vasca inox a richiesta
Inox tray on demand

Frs. 6’780.-

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 150x80x146 H	Kg 16

TEMPERATURA A CAPPA CHIUSA	APERTURA	MENSOLE	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI CON MENSOLE	PESO		COLORE DI SERIE	SBRINAMENTO
°C +3 +10	elettrica	2	R 452a	statica	V/Hz 230/50	cm 140x107x145 H	Kg 116	CE	legno noce chiaro	automatico

scaiola

BREAKFAST
CALDA











Frs. 6’650.-

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 150x80x212 H	Kg 18

TEMPERATURA A BAGNOMARIA	COPERTURA	VASCA	MENSOLE	POTENZA	VOLTAGGIO	DIMENSIONI CON MENSOLE	PESO		COLORE DI SERIE
°C +30 +90	fissa	acciaio inox	2	Watt 1500	V/Hz 230/50	cm 140x107x145 H	Kg 97	CE	legno noce chiaro

Versioni speciali a richiesta

Special versions on demand

VETRINE VERTICALI - VERTICAL REFRIGERATED DISPLAYS
versione per altitudine oltre 1.000 m *version for altitude above 1.000 m*
sportello con serratura *door with lock*
400F con doppia apertura porta *400F with door in front and back*
400F/540F/800F con ripiani in vetro *400F/540F/800F with glass shelves*
piani in vetro per 400BT/540BT/800BT *glass shelves for 400BT/540BT/800BT*
400F/540F/800F versione macelleria *400F/540F/800F butcher's shop*

BUFFET LEGNO • DELUXE • ISOLA
voltaggio speciale 230 V-60 Hz *special voltage 230 V-60 Hz*
colori RAL e tinta legno *RAL and wood colors*
versione esposizione pesce *fish display version*

Optional Buffet

Offerta di elementi a completamento dei nostri Buffet linea Legno e Deluxe

Offer of components that increase the performance of our Wood and Deluxe line

	**MENSOLA INOX** per mod. BREAKFAST DELUXE - BUFFET DELUXE BREAKFAST CALDA DELUXE **cm 142 x 18**
	**VASCA INOX** per mod. CUPOLA Legno e Inox **cm 62,5 x 50,5 x 10 h**
	**VASCA INOX** per mod. BREAKFAST - BUFFET - LINEA DELUXE **cm 127 x 50,5 x 10 h**
	**VASCA INOX** per mod. CARRELLO **cm 70 x 32,7 x 7 h**

ÎLOTS SUPERMARCHE

EXCELLENTE VISIBILITE
IDEAL POUR PROMOTIONS
ET PRODUITS SAISONNIERS



Esthétique et très fonctionnel

Convient pour viande, produits laitiers, charcuterie, etc

R290
Prêt à brancher
Thermostat électronique
Dégivrage automatique
Évaporation eau de dégivrage
Ventilé
Vitre tempérée
Roulettes standard
LED
Amortisseur en inox
Plan inclinable
Grand volume de stockage
Noir ou rouge

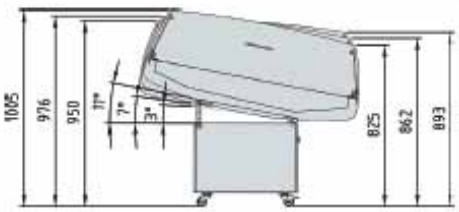
Excellent Rapport Qualité/Prix

Made in Spain





Perfil / Profile / Profil



Detalle inclinación / Tilt detail / Détail d'inclinaison



transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Temp.
VIS-125	1250x1197x899H	-1°/+5°C

VITRINES ILOT

Réfrigération - Congélation

idéal achat compulsif

UHD200/BLACK

- Temp. -2 +5/-24 -18°c
- Ventilé
- R290/310gr
- Ouvert pour meilleur accès marchandise
- vitres latérales (visibilité)
- amortisseurs 4 côtés
- grilles ajustables
- LED horizontal
- Thermostat électronique
- Surface expo 0.84m2
- Volume net 165lt
- 4 roulettes 2 freins
- 50db

NOUVEAU !



UHD200/BLACK



Grilles ajustables

En stock ou délai 1-2 semaines

Type	Dimensions	Poids Kg	W	Prix	Transport
UHD200	1255X1015X962H	142	661	**5'490.-**	~~150.-~~

VITRINES DE CAISSE

- Temp. +2+8°c
- froid ventilé
- R290
- 2 étagères + fond
- Rideau de nuit
- LED
- 54db
- 0.44 et 0.59m2 expo
- Thermostat électronique
- Sur roulettes très pratique !

idéal achat compulsif



OCD90 BLACK



OCD60 BLACK

NOUVEAU !



Rideau de nuit



Etagères ajustables



En stock ou délai 1-2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	W	Poids	Prix	Transport Prix
OCD60B	640x640x1540H	1370	110	**3'670.-**	150.-
OCD90B	915x640x1540H	1613	182	**4'495.-**	210.-

VITRINES DE CAISSE

Très efficace pour boissons
et autres produits emballés
Génère des achats impulsifs

Made in Spain

2 longueurs disponibles

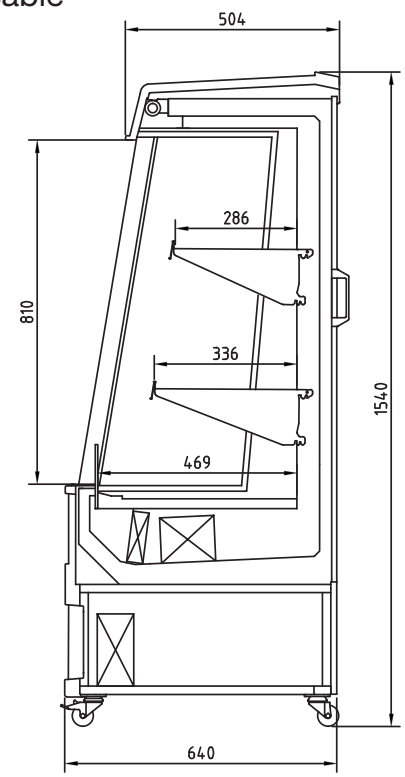


PRO-60

- Prêt à brancher
- LED
- Étagères ajusables
- Avec porte-prix
- Rideau de nuit
- 230V
- R290
- 1370W et 1613W absorbé
- Couleur personnalisable



Éclairage intérieur

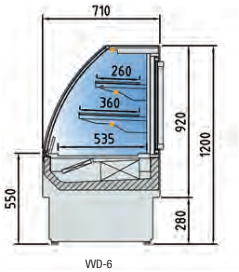




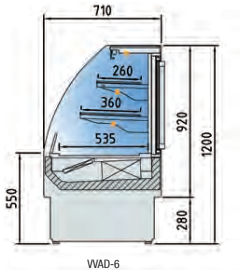
PRO-90

Délai 3-4 semaines transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Temp.
PRO-60	640x640x1540H	-1/+5°c
PRO-90	915x640x1540H	-1/+5°c



VVD-6



VVAD-6

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Exterior frontal fabricado en chapa de acero plastificada estandar, inferior en plastificado gris RAL 7040 • Costados de cristal doble con serigrafía gris RAL 7040 • Interior en acero acabado epoxy blanco • Cristal frontal doble, excepto modelo VVAD • Perfilería en aluminio anodizado • Estantes de cristal con iluminación LED • Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP • Evaporador ventilado • Descarche automático con evaporación automática • Control electronico de temperatura • Clase climática 3 (25°C 60%Hr) • VV vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)	• Front exterior made of standard laminated steel sheet, lower in RAL 7040 gray plastic • Double glass sides with gray screen printing RAL 7040 • Steel interior epoxy finish white • Double front glass, except VVAD model • Anodized aluminum profiles • Glass shelves with LED lighting • Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect • Ventilated evaporator • Automatic defrost with automatic evaporation • Electronic temperature control • Climatic class 3 (25 ° C 60% Hr) • VV refrigerated showcase for snack (+ 2 ° + 8 °)	• Façade extérieure en tôle d'acier laminé standard, inférieure en plastique gris RAL 7040 • Double vitrage avec sérigraphie grise RAL 7040 • Finition époxy intérieure en acier blanc • Double vitre frontale, sauf modèle VVAD • Profils en aluminium anodisé • Étagères en verre avec éclairage LED • Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³, faible GWP et effet ODP nul • Évaporateur ventilé • Dégivrage automatique avec évaporation automatique • Contrôle électronique de la température • Classe climatique 3 (25 ° C 60% Hr) • Vitrine réfrigérée VV pour snack (+ 2 ° + 8 °)

COLORES DECORACIÓN STANDARD / COLORS STANDARD DECORATION / COULEURS POUR LA DÉCORER STANDARD



Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur	Área de estantes refrigerados Refrigerated shelf area Surface des plans de chargemente refroidis	Superficie total de exposición (TDA) Total display área Surface totale de l'exposition	Volumen Neto Net Volume Volume utile	Puertas Doors Portes	Potencia frigorífica Cooling capacity Puissance frigorifique	Consumo Nominal Nominal Power Consommation Nominale	Refrigerante Coolant Réfrigérant
	(mm)	(m²)	R	(m³)	(Uds)	(W)	(W)	
VVD-6-9	912	0,94	0,74	179	2	949	1140	R-290
VVD-6-13	1262	1,32	0,93	249	2	949	1501	R-290
VVAD-6-9	912	0,94	1,10	179	2	949	1380	R-290
VVAD-6-13	1262	1,32	1,49	249	2	1419	1670	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

6500K 3000K



VVD-6-13-C

VVD



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

VVAD



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *


VVD-6-9-C **4'290.-**


VVD-6-13-C **4'830.-**


VVAD-6-9-C **4'550.-**

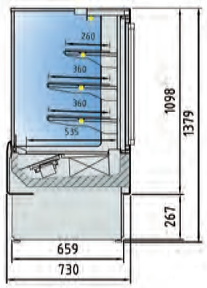

VVAD-6-13-C **5'220.-**

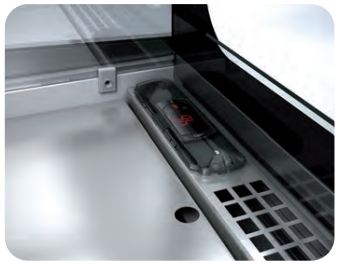
DOCRILUC

SERIE VV-R VITRINA EXPOSITORA

SERVE OVER COUNTER LINE VV-R · VITRINE SERIE VV-R GAMME

4000K 2700K

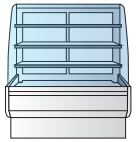




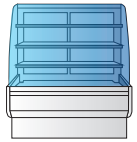
Detalle interior termostato
Interior detail thermostat
Intérieur détail thermostat



VV-6-R



VV REFRIGERACIÓN
VV COOLING
VV REFROIDISSEMENT



VVB FRIO BOMBONES
VVB CHOCOLATES
VVB CHOCOLATS



VV-6-R: Cristal recto, frontal cerrado
VV-6-R: Straight glass, front closed
VV-6-R: verre droit, avant fermé



VV-6-9-R



VV-6-16-R

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado espesor 40 mm
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble abatible
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr)
- VV vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
- VVB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)
- Chasis en acero acabado epoxy
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opcion R-134a

TECHNICAL DATA

- External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel
- Sides in ABS injected thickness 40mm
- Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel
- Folding double glazed
- Anodised aluminium profiles
- Adjustable glass shelves (height), with LED lighting
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- Climate class 3 (25°C 60%Hr)
- VV snacks refrigerated (+2°+8°)
- VVB chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)
- Chassis in epoxy finished steel
- Pre-installation models incorporate solenoid valve and expansion in R-449A, option R-134a

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur fabriqué en tôle d'acier plastifiée, laquée ou inox
- Côtés en ABS injecté épaisseur 40mm
- Intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Double vitrage pliage
- Profils en aluminium anodisé
- Etagères en verre reglable (en hauteur), avec éclairage LED.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Evaporateur ventilé
- Dégivrage automatique avec évaporation automatique
- Condensation ventilée
- Contrôle électronique de température
- Classe climatique 3 (25 ° C 60% HR)
- VV : vitrine réfrigérée pour snacks (+2ºC à +8ºC)
- VVB : Vitrine réfrigérée pour chocolats (+14ºC à +17ºC, 55% HR)
- Châssis en acier fini époxy
- Les modèles de pré-installation incorporent l'électrovanne et l'expansion R-449A en option R-134a

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Área de estantes refrigerados Refrigerated shelf area Surface des plans refroidis (m²)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume Volume utile (lts.)	Puertas correderas Sliding doors Portes coulissantes	Potencia frig. Cooling capacity Puissance frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
VV-6-6-R	600	0,74	0,55	140	1	483	837	R-290
VV-6-9-R	950	1,27	0,92	231	2	949	1140	R-290
VV-6-13-R	1300	1,78	1,29	322	2	949	1501	R-290
VV-6-16-R	1650	2,30	1,66	417	2	1528	1915	R-290
VVB-6-6-R	600	0,74	0,55	140	1	483	837	R-290
VVB-6-9-R	950	1,27	0,92	231	2	949	1140	R-290
VVB-6-13-R	1300	1,78	1,29	322	2	949	1501	R-290
VVB-6-16-R	1650	2,30	1,66	417	2	1528	1915	R-290





VV-6-6-R



VV-6-9-R



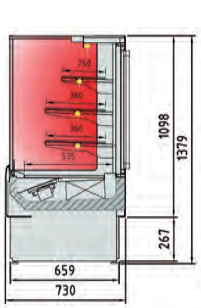
VV-6-13-R



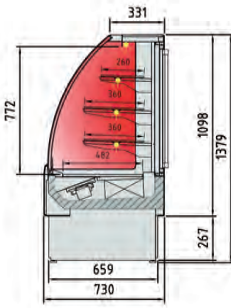
VV-6-16-R

SERIE VV-HE VITRINA EXPOSITORA CALIENTE

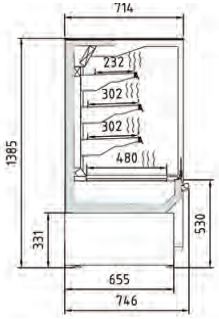
SERVE OVER COUNTER LINE VV HOT · VITRINE SERIE VV GAMME CHAUD



VV-6HE-R



VV-6HE-C

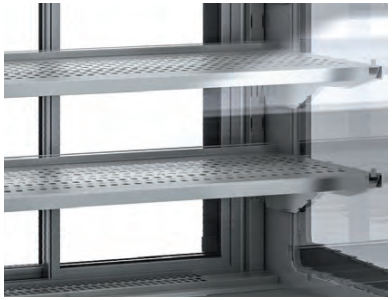


VVAM-6-HE





Detalle cajon trasero humidificador
Detail rear humidifier drawer
Détail tiroir arrière humidificateur



Detalle estantes de acero regulables
Detail stainless steel adjustable shelves
Détail d'étagères réglables en acier



VV-6HE-9-C
Total lacado
Total lacquered
Laqué total





VVAM-6-9-HE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox	• External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel	• Extérieur fabriqué en tôle d'acier plastifiée, laquée ou inox
• Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.	• Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel	• Intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10
• Cristal doble	• Double glazed	• Double vitrage
• Perfilería en aluminio anodizado	• Anodised aluminium profiles	• Profils en aluminium anodisé
• Estantes de acero regulables (en altura e inclinación), con iluminación LED	• Adjustables steel shelves (height and tilt), with LED lighting	• Etagères d'acier réglable (en hauteur et inclinaison), avec éclairage LED.
• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP	• 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect	• Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
• Cajon humidificador para aporte externo (solo W)	• Humidifier drawer (Only W)	• Tiroir de l'humidificateur (W modelés)
• Control electrónico de temperatura	• Electronic temperature controller	• Contrôle électronique de température
• **VV-HE vitrina cerrada caliente (+60°+70°) y (45% - 50%Hr)**	• **VV-HE heat closed serve over counter (+60°+70°) and (45% - 50%Hr)**	• **VV-HE : vitrine fermé chaud (+60ºC à +70ºC) et (45% - 50%Hr)**
• **VVAM-HE vitrina abierta caliente (+60°+70°) y (45% - 50%Hr)**	• **VVAM heat open serve over counter (+60°+70°) and (45% - 50%Hr)**	• **VVAM-HE : vitrine aperté chaud (+60ºC à +70ºC) et (45% - 50%Hr)**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Área de estantes calefactado Refrigerated shelf area Surface des plans de chauffé (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) (m^2)	Volumen neto Net volume Volume utile (lts.)	Puertas correderas Sliding doors Portes coulissantes	Consumo Consumption Consommation (W)
VV-6HE-6	600	0,74	0,55	140	1	1049
VV-6HE-9	950	1,27	0,92	231	2	1683
VV-6HE-13	1300	1,78	1,29	322	2	2517
VV-6HE-16	1650	2,30	1,66	417	2	3351
VVAM-6HE-9	915	1,27	0,92	-	-	1683
VVAM-6HE-13	1265	1,78	1,29	-	-	2430

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



VVAM-6HE-9



VVAM-6HE-13



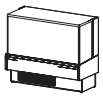
VV-6HE-6-R



VV-6HE-9-R



VV-6HE-13-R



VV-6HE-16-R



VV-6HE-6-C



VV-6HE-9-C



VV-6HE-13-C



VV-6HE-16-C

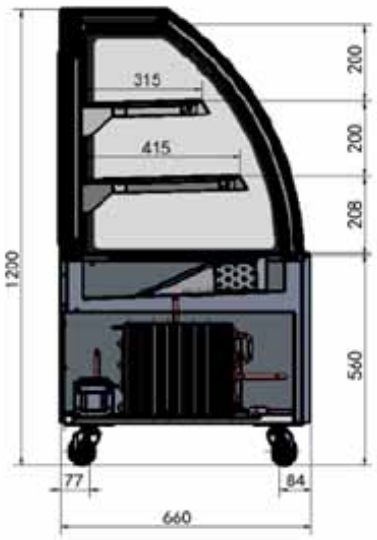
VITRINES BOULANGERIE

Vitres droites ou courbes

L=900 à 1800mm

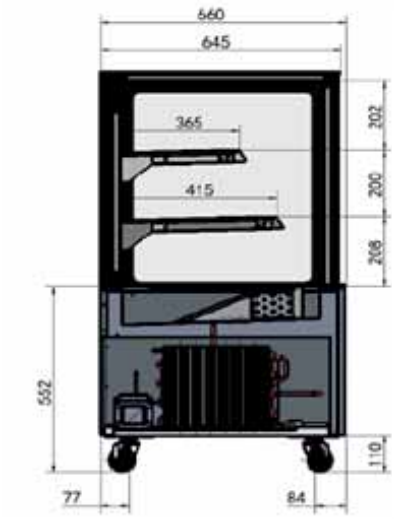
Service par l'arrière (porte coulissante)

- Temp. +2+8°c, ventilé, R290
- LED sous chaque étagère, Roulettes, serrure
- Temp. ambiante max. 36°c
- 4 longueurs, 230V/50/1
- 2 + 1 étagères en bas





WDG-D
courbe





WDG-F
droite

délai de livraison 5 jours

Réf.	Dimensions	Puiss. abs. W	Poids	Prix	Transport
KWG096D	900x660x1200H	480	141	**2'195.-**	120.-
KWG126D	1200x660x1200H	480	162	**2'495.-**	160.-
KWG156D	1500x660x1200H	550	190	**2'750.-**	195.-
KWG186D	1800x660x1200H	660	215	**3'095.-**	230.-
KWG096F	900x660x1200H	480	154	**2'195.-**	120.-
KWG126F	1200x660x1200H	480	181	**2'550.-**	160.-
KWG156F	1500x660x1200H	550	202	**2'795.-**	195.-
KWG186F	1800x660x1200H	660	238	**3'150.-**	230.-

VITRINE MURALE BASSE

self service
4 longueurs : 600 – 950 – 1300 - 1650

+2+8°c
Avec rideau de nuit
Eclairage LED
Intérieur inox
Étagères en verre
Parechoc avant
Ventilé
Dégivrage automatique
Couleurs RAL
R452A et R290

Made in Spain

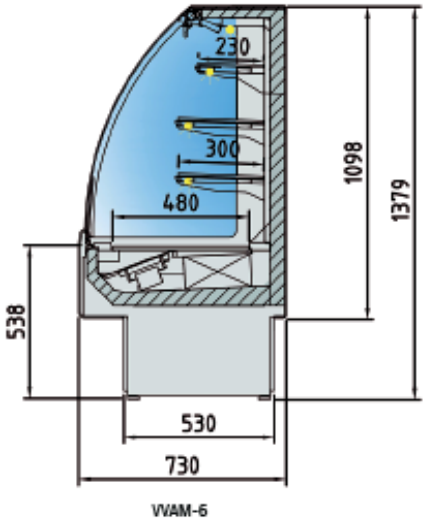












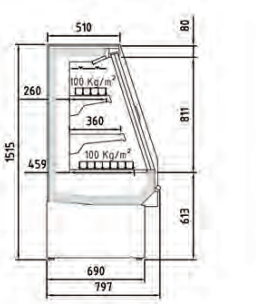
Options

Délai 4 semaines — transport compris

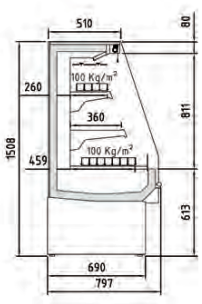
Type	Dimensions LxPxH	Puiss. Frigo. W	Consom. W	Expo m²
VVAM-6-6	600x730x1379H	817	1367	0.6
VVAM-6-9	950x730x1379H	1315	1704	1
VVAM-6-13	1300x730x1379H	1497	2003	1.4
VVAM-6-16	1650x730x1379H	1755	2121	1.8

VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA MAPLE

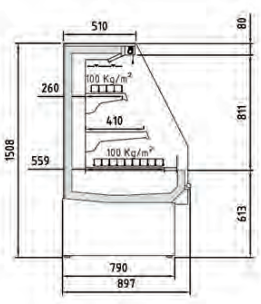
MULTIDECK DISPLAY MAPLE RANGE · MUREAUX GAMME MAPLE



SVG1



SVS1



SVS3

Modelo / Model	Longitud (con costados) mm / Length (with sides) mm	Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA)	Volumen neto (L) / Net volume (L)	Estantes (Uds.) / Shelves (units)	Puertas (Uds.) / Doors (units)	Potencia frigorifica (W) / Cooling capacity (W)	Consumo nominal (W) / Nominal power (W)	Refrigerante / Refrigerant
MODELOS CON PUERTAS / MODELS WITH DOORS / MODÈLES AVEC PORTES									
SVG1 09 M1	998	1,01	0,73	200	2	2	1192	1557	R-290
SVG1 12 M1	1310	1,35	1,01	268	2	2	1192	1639	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / MODELS WITHOUT DOORS / MODÈLES SANS PORTES									
SVS1 06 M2	685	0,67	0,52	133	2	-	1192	1382	R-290
SVS1 09 M2	998	1,01	0,73	200	2	-	1528	1713	R-290
SVS1 12 M2	1310	1,35	1,01	268	2	-	1931	1885	R-290
SVS1 15 M2	1623	1,69	1,24	333	4	-	2384	2368	R-290
SVS1 18 M2	1935	2,02	1,52	400	4	-	3056	3026	R-290
SVS3 06 M2	685	0,77	0,56	165	2	-	1192	1382	R-290
SVS3 09 M2	998	1,15	0,83	247	2	-	1528	1713	R-290
SVS3 12 M2	1310	1,54	1,11	330	2	-	1931	1885	R-290
SVS3 15 M2	1623	1,92	1,39	412	4	-	2384	2368	R-290
SVS3 18 M2	1935	2,32	1,66	494	4	-	3056	3026	R-290

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

Ver características técnicas en página 117 / See technical data in page 117 / Voir caractéristiques techniques page 117

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo / Model / Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	Decoración interior epoxy negro / Black interior epoxy decoration / Décoration intérieure epoxy noire	Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs en acier inoxydable	Iluminación LED X nivel estantes / LED Lighting X shelves level / Eclairage LED X niveau des étagères	Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance
SVG / SVS 06						
SVG / SVS 09						
SVG / SVS 12						
SVG / SVS 15						
SVG / SVS 18						

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

4000K 2700K RED FRESH



SVG1 12



Puertas doble cristal correderas
Sliding double glass doors
Portes coulissantes à double vitrage

Paragolpes tubo inox opcional
Optional stainless steel bumper
Pare-chocs en acier inoxydable en option

SVG



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

SVS



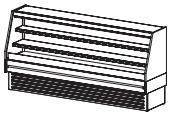
Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *


SVS1 06 M2


SVS1 09 M2


SVS1 12 M2


SVS1 15 M2

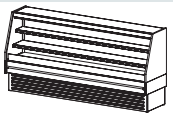

SVS1 18 M2

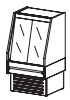

SVS3 06 M2


SVS3 09 M2


SVS3 12 M2


SVS3 15 M2


SVS3 18 M2


SVG1 09 M1


SVG1 12 M1

CARTA DE ACABADOS
COLOR • COULEUR

FRANJA ESTÁNDAR
STANDARD STRIP • STANDARD BANDE





FRONTAL COMPLETO
FULL FRONTAL DECORATION • PLEIN DECORATION FRONTAL

INCREMENTO 1 • INCREASE 1 • AUGMENTER 1





DECORACIÓN TOTAL
TOTAL DECOR • DÉCORATION TOTAL

INCREMENTO 2 • INCREASE 2 • AUGMENTER 2





CARACTERISTICAS TECNICAS GENERALES
GENERAL TECHNICAL DATA • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GENERALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo DS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo DG: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía mínima, apertura permitida hasta 93º y bloqueo de cierre manual. Autocierre con barra de torsión
- Gran posibilidad de personalización. Exterior (inferior y laterales) en gris RAL 7040, franja superior e inferior en chapa a elegir en los colores disponibles
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes (solo en modelos DG)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  -M1: -1°+5ºC, apropiado para carnes.
  -M2: -1°+7ºC, apropiado para lácteos, delis y embutidos
  -H1: +1°+10ºC, apropiado para frutas y verduras.
- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

TECHNICAL DATA

- Plug in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product
- DS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex
- DG model: Glass folding doors with minimum screen printing, allowed opening up to 93º and manual closing lock. Self-closing with torsion bar
- High customization possibilities. As standard: plinth in colour RAL 7040, inferior and superior decorative stripe choose from available colours, except INOX model
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating
- Natural defrost of evaporator
- Automatic evaporation tray
- Electromechanic fans, électronique en option (consulter)
- Electronic control
- 24v LED lighting on vertical frame and superior 4000k colour(only models DG)
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
  -M1: -1°+5ºC, suitable for meat
  -M2: -1°+7ºC , suitable for dairy products, delis and sausages
  -H1: +1°+10ºC, suitable for fruits and vegetables
- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R)
- Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)
- Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect
- The tube bumper is optional on all models (not included as standard)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

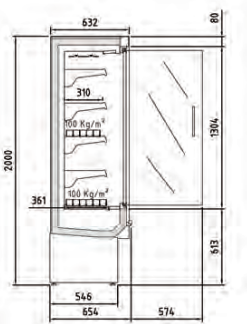
- Unité verticale intégrée avec capacité et visibilité optimisée du produit.
- Modèle DS: store de nuit manuel et façade inférieure du réservoir en méthacrylate
- Modèle DG: Portes pliantes en verre avec sérigraphie minimale, ouverture autorisée jusqu'à 93 ° et serrure à fermeture manuelle. Fermeture automatique avec barre de torsion
- Grande possibilité de personnalisation. Standard: plinthe inférieure en RAL 7040, bandes supérieure et inférieure en tôle au choix parmi les couleurs disponibles
- Tablettes réglables en hauteur et en angle, avec support de prix de 40 mm inclus
- Évaporateur ventilé EPOXY avec revêtement anticorrosion
- Dégivrage naturel de l'évaporateur
- Bac d'évaporation automatique
- Ventilateurs électromécaniques, électronique en option (consulter)
- Contrôle électronique
- Éclairage LED 24v 4000k sur la visière et les montants, (Modèles DG uniquement)
- Température du produit, selon EN-ISO-23953:
  -M1: -1° + 5ºC, convient aux viandes.
  -M2: -1° + 7ºC, convient aux produits laitiers, charcuteries et saucisses -
  -H1: + 1° + 10ºC, convient aux fruits et légumes.
- Classe climatique 3 (25 ° C, 60 H.R)
- Les modèles de pré-installation intègrent des électrovannes et des détendeurs dans le R-449A, option R-134a (consulter d'autres réfrigérants)
- Isolation polyuréthane injectée, densité 40kg / m3 faible GWP et zéro effet ODP
- Le pare-chocs tubulaire est en option sur tous les modèles (non inclus en standard)



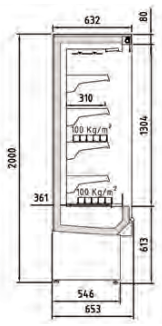
DG0 12 M1-M2

VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR FONDO 0 (653MM)

MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE DEPTH 0 (653MM) · MUREAUX GAMME CEDAR PROFONDEUR 0 (653MM)



DG0 M1-M2



DS0 M1-M2



Detalle soporte pincho
Skewer support detail
Détail de support de brochette



DG0 12
Lateral modelo ABS
Model ABS side
Côté ABS modelé

4000K 2700K RED FRESH



Lateral modelo cerrado LC
(Sin incremento PVP)

Model cosed side LC
(No PVP increase)

Côté fermé modelé LC
(Pas d'augmentation PVP)



Lateral modelo panorámico LE
Model panoramic side LE
Côté panoramique modelé LE

LE	1'410.-

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Lateral estándar en ABS color gris RAL 7040,
- Opcional lateral cerrado sin incremento de precio (añadir al modelo -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)
- Opcional lateral panorámico con incremento de precio (añadir al modelo -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)
- Exterior plastificado color negro RAL 9005 sin incremento de precio
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar)

TECHNICAL DATA

- Standard side in ABS gray RAL 7040
- Optional side closed without price increase (add to model -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)
- Optional panoramic side with price increase (add to the model -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)
- RAL 9005 black laminated exterior without price increase
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Côté standard en ABS gris RAL 7040, fermé en option pas d'augmentation de prix
- Côté optionnel fermé sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)
- Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)
- Extérieur laminé noir RAL 9005 sans augmentation de prix
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter)

Ver características técnicas en página 117 / See technical data in page 117 / Voir caractéristiques techniques page 117

Modelo / Model	Longitud (con costados) / Length (with sides) (mm)	Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion / Total display area (TDA)	Volumen neto / Net volume (L)	Estantes / Shelves Uds.	Estantes / Shelves Units	Puertas / Doors Uds.	Puertas / Doors Units	Potencia frigorífica HC / Cooling capacity HC (W)	Consumo nominal HC / Nominal Power HC (W)	Refrigerante HC / Refrigerant HC (W)
MODELOS CON PUERTAS / MODELS WITH DOORS / MODÈLES AVEC PORTES											
DG0 06 M1-M2	685	1,00	0,69	218	4		1		555	1132	R-290
DG0 09 M1-M2	998	1,50	0,99	326	4		2		1192	1494	R-290
DG0 12 M1-M2	1310	2,00	1,37	434	4		2		1192	1508	R-290
DG0 15 M1-M2	1623	2,50	1,76	543	8		2		1419	1635	R-290
DG0 18 M1-M2	1935	3,00	2,06	652	8		3		1528	1945	R-290
DG0 25 M1-M2	2560	4,00	2,75	869	8		4		2384	2612	R-290
DG0 31 M1-M2	3185	5,00	3,52	1086	16		4		2838	3377	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / MODELS WITHOUT DOORS / MODÈLES SANS PORTES											
DS0 06 M1-M2	685	1,00	0,80	218	4		-		1192	1382	R-290
DS0 09 M1-M2	998	1,50	1,20	326	4		-		1528	1713	R-290
DS0 12 M1-M2	1310	2,00	1,60	434	4		-		1931	1885	R-290
DS0 15 M1-M2	1623	2,50	2,00	543	8		-		2384	2368	R-290
DS0 18 M1-M2	1935	3,00	2,40	652	8		-		3056	3026	R-290
DS0 25 M1-M2	2560	4,00	3,20	869	8		-		3862	3770	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modèles HFC, consulterr prix**

DG



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

DS



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

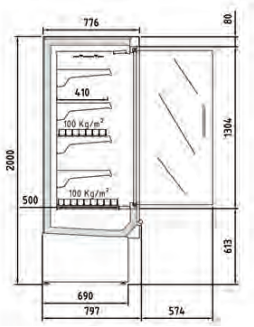
OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo / Model / Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	Decoración interior epoxy negro / Black interior epoxy decoration / Décoration intérieure epoxy noire	Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs en acier inoxydable	Iluminación LED X nivel estantes / LED Lighting X shelves level / Eclairage LED X niveau des étagères	Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance
DG0 / DS0 06	290.-	510.-	240.-			-170.-
DG0 / DS0 09						-220.-
DG0 / DS0 12						-270.-
DG0 / DS0 15	à	à	à			-285.-
DG0 / DS0 18						-320.-
DG0 / DS0 25						-580.-
DG0 / 31	420.-	640.-	280.-			-640.-

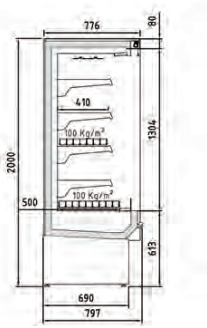
DG0 06 M1 / DG0 06 M2	4'400.-
DG0 09 M1 / DG0 09 M2	5'160.-
DG0 12 M1 / DG0 12 M2	5'760.-
DG0 15 M1 / DG0 15 M2	6'800.-
DG0 18 M1 / DG0 18 M2	7'440.-
DG0 25 M1 / DG0 25 M2	9'420.-
DG0 31 M1 / DG0 31 M2	11'740.-

DS0 06 M1 / DS0 06 M2	
DS0 09 M1 / DS0 09 M2	
DS0 12 M1 / DS0 12 M2	
DS0 15 M1 / DS0 15 M2	
DS0 18 M1 / DS0 18 M2	
DS0 25 M1 / DS0 25 M2	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



DG1 M1 M2



DS1 M1-M2



Detalle soporte pincho
Skewer support detail
Détail de support de brochette

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Lateral estándar en ABS color gris RAL 7040, • Opcional lateral cerrado sin incremento de precio (añadir al modelo -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC) • Opcional lateral panorámico con incremento de precio (añadir al modelo -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE) • Exterior plastificado color negro RAL 9005 sin incremento de precio • 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar)	• Standard side in ABS gray RAL 7040 • Optional side closed without price increase (add to model -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC) • Optional panoramic side with price increase (add to the model -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE) • RAL 9005 black laminated exterior without price increase • 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult)	• Côté standard en ABS gris RAL 7040, fermé en option pas d'augmentation de prix • Côté optionnel fermé sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC) • Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE) • Extérieur laminé noir RAL 9005 sans augmentation de prix • 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter)

Ver características técnicas en página 117 / See technical data in page 117 / Voir caractéristiques techniques page 117

Modelo / Model	Longitud (con costados) / Length (with sides) (mm)	Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion / Total display area (TDA)	Volumen neto / Net volume (L)	Estantes / Shelves Uds.	Estantes / Shelves Units	Puertas / Doors Uds.	Puertas / Doors Units	Potencia frigorífica HC / Cooling capacity HC (W)	Potencia frigorífica HC / Cooling capacity HC (W)	Consumo nominal HC / Nominal Power HC (W)	Consumo nominal HC / Nominal Power HC (W)	Refrigerante HC / Refrigerant HC
MODELOS CON PUERTAS / MODELS WITH DOORS / MODÈLES AVEC PORTES													
DG1 06 M1-M2	685	1,34	0,72	305	4		1		555		1132		R-290
DG1 09 M1-M2	998	2,00	1,03	457	4		2		1192		1494		R-290
DG1 12 M1-M2	1310	2,68	1,43	610	4		2		1192		1508		R-290
DG1 15 M1-M2	1623	3,34	1,83	762	8		2		1419		1635		R-290
DG1 18 M1-M2	1935	4,01	2,15	915	8		3		1528		1945		R-290
DG1 25 M1-M2	2560	5,35	2,86	1220	8		4		2384		2612		R-290
DG1 31 M1-M2	3185	6,69	3,66	1525	16		4		2838		3377		R-290
MODELOS SIN PUERTAS / MODELS WITHOUT DOORS / MODÈLES SANS PORTES													
DS1 06 M1-M2	685	1,34	0,83	305	4		-		1192		1382		R-290
DS1 09 M1-M2	998	2,00	1,24	457	4		-		1528		1713		R-290
DS1 12 M1-M2	1310	2,68	1,66	610	4		-		1931		1885		R-290
DS1 15 M1-M2	1623	3,34	2,07	762	8		-		2384		2368		R-290
DS1 18 M1-M2	1935	4,01	2,49	915	8		-		3056		3026		R-290
DS1 25 M1-M2	2560	5,35	3,32	1220	8		-		3862		3770		R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modèles HFC, consulterr prix**

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo / Model / Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	Decoración interior epoxy negro / Black interior epoxy decoration / Décoration intérieure epoxy noire	Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs en acier inoxydable	Iluminación LED X nivel estantes / LED Lighting X shelves level / Eclairage LED X niveau des étagères	Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance
DG1 / DS1 06	290.-	510.-	240.-			-170.-
DG1 / DS1 09						-220.-
DG1 / DS1 12						-270.-
DG1 / DS1 15	à	à	à			-285.-
DG1 / DS1 18						-320.-
DG1 / DS1 25						-580.-
DG1 31	420.-	640.-	280.-			-640.-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR FONDO 1 (797MM)

MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE DEPTH 1 (797MM) · MUREAUX GAMME CEDAR PROFONDEUR 1 (797MM)

Costado panorámico opcional
Optional panoramic side
Côté panoramique en option

4000K 2700K RED FRESH



Paragolpes tubo inox opcional
Optional stainless steel bumpe
Pare-chocs en acier inoxydabl
en option



Lateral modelo plástico (De serie)
Model plastic side (As standard)
Côté plastique modelé (En série)



Lateral modelo cerrado
(Sin incremento PVP)

Model cosed side
(No PVP increase)

Côté fermé modelé
(Pas d'augmentation PVP)



Lateral modelo panorámico LE
Model panoramic side LE
Côté panoramique modelé LE

Precio juego laterales
Side set price
Prix fixe latéral

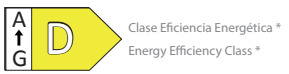
LE	1'410.-

DG



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

DS



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *



DG1 06 M1
DG1 06 M2



DG1 09 M1
DG1 09 M2
5'390.-



DG1 12 M1
DG1 12 M2
5'910.-



DG1 15 M1
DG1 15 M2
7'120.-



DG1 18 M1
DG1 18 M2
7'710.-



DG1 25 M1
DG1 25 M2
9'720.-



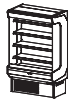
DG1 31 M1
DG1 31 M2
12'880.-



DS1 06 M1
DS1 06 M2



DS1 09 M1
DS1 09 M2



DS1 12 M1
DS1 12 M2



DS1 15 M1
DS1 15 M2



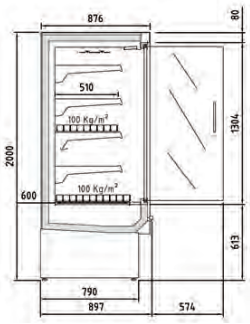
DS1 18 M1
DS1 18 M2



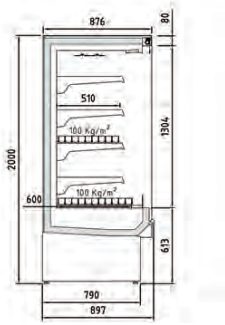
DS1 25 M1
DS1 25 M2

VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR FONDO 3 (897MM)

MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE DEPTH 3 (897MM) · MUREAUX GAMME CEDAR PROFONDEUR 3 (897MM)



DG3 M1 M2



DS3 M1-M2



Detalle soporte pincho
Skewer support detail
Détail de support de brochette

Costado panorámico opcional
Optional panoramic side
Côté panoramique en option

4000K 2700K RED FRESH



DG3 25 M1-M2

Paragolpes tubo inox opcional
Optional stainless steel bumper
Pare-chocs en acier inoxydable en option

Precio juego laterales panorámicos
Panoramic side set price
Prix fixe latéral panoramique

LE **1'410.-**



Lateral modelo plástico (De serie)
Model plastic side (As standard)
Côté plastique modelé (En série)



Lateral modelo cerrado
(Sin incremento PVP)

Model cosed side
(No PVP increase)

Côté fermé modelé
(Pas d'augmentation PVP)

DG



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

DS



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Lateral estándar en ABS color gris RAL 7040, • Opcional lateral cerrado sin incremento de precio (añadir al modelo -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC) • Opcional lateral panorámico con incremento de precio (añadir al modelo -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE) • Exterior plastificado color negro RAL 9005 sin incremento de precio • 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar)	• Standard side in ABS gray RAL 7040 • Optional side closed without price increase (add to model -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC) • Optional panoramic side with price increase (add to the model -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE) • RAL 9005 black laminated exterior without price increase • 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult)	• Côté standard en ABS gris RAL 7040, fermé en option pas d'augmentation de prix • Côté optionnel fermé sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC) • Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE) • Extérieur laminé noir RAL 9005 sans augmentation de prix • 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter)

Ver características técnicas en página 117 / See technical data in page 117 / Voir caractéristiques techniques page 117

Modelo / Model	Longitud (con costados) / Length (with sides)	Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area	Superficie total exposicion / Total display area	Volumen neto / Net volume	Estantes / Shelves	Puertas / Doors	Potencia frigorífica HC / Cooling capacity HC	Consumo nominal HC / Nominal Power HC	Refrigerante HC / Refrigerant HC
	(mm)	m2	(TDA)	(L)	Uds. Units	Uds. Units	(W)	(W)	
MODELOS CON PUERTAS / MODELS WITH DOORS / MODÈLES AVEC PORTES									
DG3 06 M1-M2	685	1,65	0,72	366	4	1	555	1132	R-290
DG3 09 M1-M2	998	2,47	1,03	548	4	2	1192	1494	R-290
DG3 12 M1-M2	1310	3,30	1,43	731	4	2	1192	1508	R-290
DG3 15 M1-M2	1623	4,12	1,83	914	8	2	1419	1635	R-290
DG3 18 M1-M2	1935	4,95	2,15	1097	8	3	1528	1945	R-290
DG3 25 M1-M2	2560	6,60	2,86	1463	8	4	2384	2612	R-290
DG3 31 M1-M2	3185	8,25	3,66	1828	16	4	2838	3377	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / MODELS WITHOUT DOORS / MODÈLES SANS PORTES									
DS3 06 M1-M2	685	1,65	0,83	366	4	-	1192	1382	R-290
DS3 09 M1-M2	998	2,47	1,24	548	4	-	1528	1713	R-290
DS3 12 M1-M2	1310	3,30	1,66	731	4	-	1931	1885	R-290
DS3 15 M1-M2	1623	4,12	2,07	914	8	-	2384	2368	R-290
DS3 18 M1-M2	1935	4,95	2,49	1097	8	-	3056	3026	R-290
DS3 25 M1-M2	2560	6,60	3,32	1463	8	-	3862	3770	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modèles HFC, consulterr prix**

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo / Model / Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	Decoración interior epoxy negro / Black interior epoxy decoration / Décoration intérieure epoxy noire	Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs en acier inoxydable	Iluminación LED X nivel estantes / LED Lighting X shelves level / Eclairage LED X niveau des étagères	Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance
DG3 / DS3 06	290.-	510.-	240.-			-170.-
DG3 / DS3 09						-220.-
DG3 / DS3 12						-270.-
DG3 / DS3 15	à	à	à			-285.-
DG3 / DS3 18						-320.-
DG3 / DS3 25						-580.-
DG3 31	420.-	640.-	280.-			-640.-



DG3 06 M1 / DG3 06 M2 **4'960.-**



DG3 09 M1 / DG3 09 M2 **5'920.-**



DG3 12 M1 / DG3 12 M2 **6'560.-**



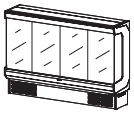
DG3 15 M1 / DG3 15 M2 **7'580.-**



DG3 18 M1 / DG3 18 M2 **8'200.-**



DG3 25 M1 / DG3 25 M2 **10'210.-**



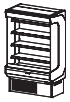
DG3 31 M1 / DG3 31 M2 **13'620.-**



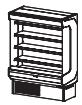
DS3 06 M1 / DS3 06 M2



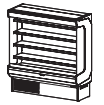
DS3 09 M1 / DS3 09 M2



DS3 12 M1 / DS3 12 M2



DS3 15 M1 / DS3 15 M2



DS3 18 M1 / DS3 18 M2

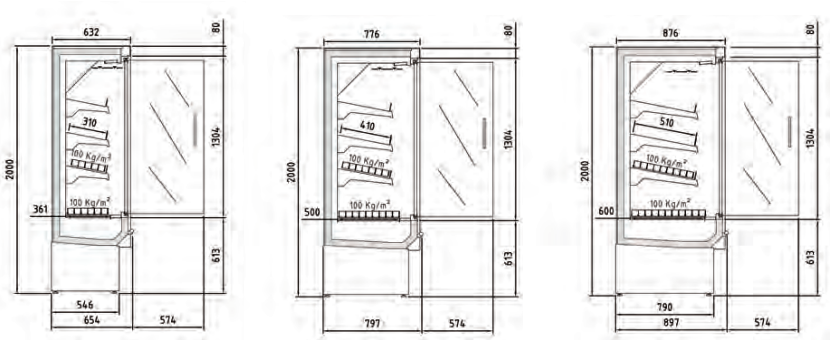


DS3 25 M1 / DS3 25 M2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR CERRADA H1

MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE CLOSED H1· MUREAUX GAMME CEDAR FERMÉ H1



DG0 H1 DG1 H1 DG3 H1

Costado panorámico opcional
Optional panoramic side
Côté panoramique en option

4000K 2700K RED FRESH



DG1 18 H1



Lateral modelo plástico (De serie)
Model plastic side (As standard)
Côté plastique modelé (En série)



Lateral modelo cerrado LC
(Sin incremento PVP)

Model cosed side LC
(No PVP increase)

Côté fermé modelé LC
(Pas d'augmentation PVP)

Precio juego laterales panorámicos LE
Panoramic side set price LE
Prix fixe latéral panoramique LE

LE

Paragolpes tubo inox opcional
Optional stainless steel bumper
Pare-chocs en acier inoxydable en option

DG

A ↑ G C

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Lateral estándar en ABS color gris RAL 7040,
- Opcional lateral cerrado sin incremento de precio (añadir al modelo -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)
- Opcional lateral panorámico con incremento de precio (añadir al modelo -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)
- Exterior plastificado color negro RAL 9005 sin incremento de precio
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar)
- Espejo superior de serie
- Tope metacrilato frontal de serie
- Temperatura H1

TECHNICAL DATA

- Standard side in ABS gray RAL 7040
- Optional side closed without price increase (add to model -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)
- Optional panoramic side with price increase (add to the model -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)
- RAL 9005 black laminated exterior without price increase
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult)
- Standard top mirror
- Standard front methacrylate stop
- H1 Temperature

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Côté standard en ABS gris RAL 7040, fermé en option pas d'augmentation de prix
- Côté optionnel fermé sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)
- Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)
- Extérieur laminé noir RAL 9005 sans augmentation de prix
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter)
- Miroir supérieur standard
- Butée avant en méthacrylate standard
- Température H1

Ver características técnicas en página 117 / See technical data in page 117 / Voir caractéristiques techniques page 117

Modelo / Model	Longitud (con costados) / Length (with sides)	Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2			Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA)			Volumen neto (L) / Net volume (L)			Estantes / Shelves	Puertas / Doors	Potencia frigorífica HC / Cooling capacity HC	Consumo nominal HC / Nominal Power HC	Refrigerante HC / Refrigerant HC
	(mm)	Fondo/ Depth 0	Fondo/ Depth 1	Fondo/ Depth 3	Fondo/ Depth 0	Fondo/ Depth 1	Fondo/ Depth 3	Fondo/ Depth 0	Fondo/ Depth 1	Fondo/ Depth 3	Uds. Units	Uds. Units	(W)	(W)	
DG 06 H1	685	0,81	1,08	1,33	0,68	0,71	0,71	204	273	308	3	1	555	1132	R-290
DG 09 H1	998	1,21	1,62	2,00	0,98	1,03	1,03	306	408	460	3	2	1192	1494	R-290
DG 12 H1	1310	1,61	2,16	2,66	1,37	1,42	1,42	408	544	646	3	2	1192	1508	R-290
DG 15 H1	1623	2,02	2,70	3,33	1,75	1,82	1,82	510	681	768	6	2	1419	1635	R-290
DG 18 H1	1935	2,42	3,24	4,00	2,05	2,14	2,14	612	812	970	6	3	1528	1945	R-290
DG 25 H1	2560	3,23	4,33	5,33	2,73	2,85	2,85	816	1084	1293	6	4	2384	2612	R-290
DG 31 H1	3185	4,03	5,41	6,65	3,51	3,65	3,65	1020	1363	1536	12	4	2838	3377	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modéles HFC, consulterr prix**

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

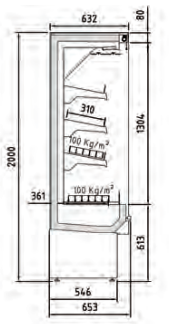
Modelo / Model / Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	Decoración interior epoxy negro / Black interior epoxy decoration / Décoration intérieure epoxy noire	Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs en acier inoxydable	Iluminación LED X nivel estantes / LED Lighting X shelves level / Eclairage LED X niveau des étagères	Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance
DG 06 H1						
DG 09 H1						
DG 12 H1						
DG 15 H1						
DG 18 H1						
DG 25 H1						
DG 31 H1						

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

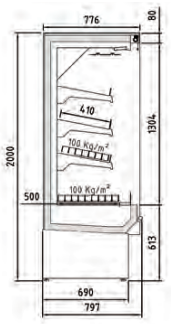
DG0 06 H1 4'320.-	DG0 09 H1 5'130.-	DG0 12 H1 5'465.-	DG0 15 H1 6'540.-	DG0 18 H1 7'020.-	DG0 25 H1 9'050.-	DG0 31 H1 11'520.-
DG1 06 H1 4'510.-	DG1 09 H1 5'390.-	DG1 12 H1 5'920.-	DG1 15 H1 7'010.-	DG1 18 H1 7'660.-	DG1 25 H1 9'240.-	DG1 31 H1 11'990.-
DG3 06 H1 4'740.-	DG3 09 H1 5'710.-	DG3 12 H1 6'160.-	DG3 15 H1 7'170.-	DG3 18 H1 7'760.-	DG3 25 H1 9'490.-	DG3 31 H1 12'450.-

VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR ABIERTA H1

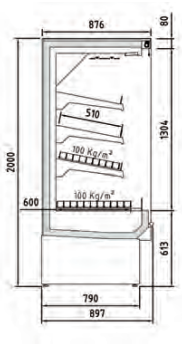
MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE OPEN H1· MUREAUX GAMME CEDAR OUVERT H1



DS0 H1



DS1 H1



DS3 H1



Detalle soporte pincho
Skewer support detail
Détail de support de brochette





DS1 09 H1

Paragolpes tubo inox opcional
Optional stainless steel bumper
Pare-chocs en acier inoxydable en option



Lateral modelo cerrado LC
(Sin incremento PVP)

Model cosed side LC
(No PVP increase)

Côté fermé modelé LC
(Pas d'augmentation PVP)



Lateral modelo panorámico LE
Model panoramic side LE
Côté panoramique modelé LE

Precio juego laterales
Side set price
Prix fixe latéral

LE	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Lateral estándar en ABS color gris RAL 7040,
- Opcional lateral cerrado sin incremento de precio (añadir al modelo -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)
- Opcional lateral panorámico con incremento de precio (añadir al modelo -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)
- Exterior plastificado color negro RAL 9005 sin incremento de precio
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar)
- Espejo superior de serie
- Tope metacrilato frontal de serie
- Temperatura H1

TECHNICAL DATA

- Standard side in ABS gray RAL 7040
- Optional side closed without price increase (add to model -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)
- Optional panoramic side with price increase (add to the model -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)
- RAL 9005 black laminated exterior without price increase
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult)
- Standard top mirror
- Standard front methacrylate stop
- H1 Temperature

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Côté standard en ABS gris RAL 7040, fermé en option pas d'augmentation de prix
- Côté optionnel fermé sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)
- Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)
- Extérieur laminé noir RAL 9005 sans augmentation de prix
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter)
- Miroir supérieur standard
- Butée avant en méthacrylate standard
- Température H1

Ver características técnicas en página 117 / See technical data in page 117 / Voir caractéristiques techniques page 117

Modelo / Model	Longitud (con costados) / Length (with sides)	Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2			Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA)			Volumen neto (L) / Net volume (L)			Estantes / Shelves	Potencia frigorífica HC / Cooling capacity HC	Consumo nominal HC / Nominal Power HC	Refrigerante HF / Refrigerant HF
	(mm)	Fondo/ Depth 0	Fondo/ Depth 1	Fondo/ Depth 3	Fondo/ Depth 0	Fondo/ Depth 1	Fondo/ Depth 3	Fondo/ Depth 0	Fondo/ Depth 1	Fondo/ Depth 3	Uds. Units	(W)	(W)	
DS 06 H1	685	0,81	1,08	1,33	0,80	0,83	0,83	204	273	308	3	1192	1382	R-290
DS 09 H1	998	1,21	1,62	2,00	1,20	1,24	1,24	306	408	460	3	1528	1713	R-290
DS 12 H1	1310	1,61	2,16	2,66	1,59	1,65	1,65	408	544	646	3	1931	1885	R-290
DS 15 H1	1623	2,02	2,70	3,33	1,99	2,06	2,06	510	681	768	6	2384	2368	R-290
DS 18 H1	1935	2,42	3,24	4,00	2,39	2,48	2,48	612	812	970	6	3056	3026	R-290
DS 25 H1	2560	3,23	4,33	5,33	3,19	3,30	3,30	816	1084	1293	6	3862	3770	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo / Model / Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	Decoración interior epoxy negro / Black interior epoxy decoration / Décoration intérieure epoxy noire	Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs en acier inoxydable	Iluminación LED X nivel estantes / LED Lighting X shelves level / Eclairage LED X niveau des étagères	Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance
DS 06 H1						
DS 09 H1						
DS 12 H1						
DS 15 H1						
DS 18 H1						
DS 25 H1						

DS



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

VITRINES MURALES

Prêt à brancher

Demandez-nous une offre !

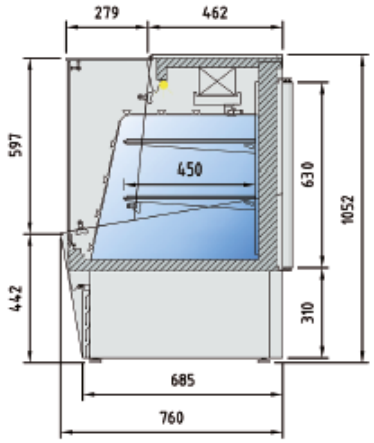
Possible en froid central

VC8

L=1310 1510 2010



Service par l'arrière – fermée devant

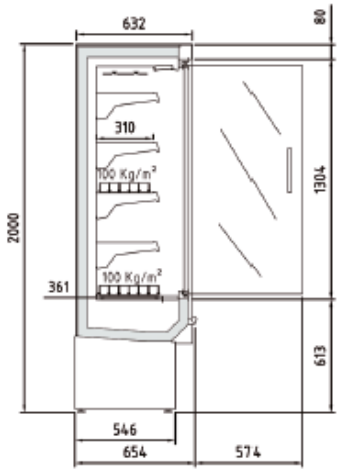


DGO 1 à 4 portes battantes

L=685, 998, 1310, 1623, 1935, 2560, 3185







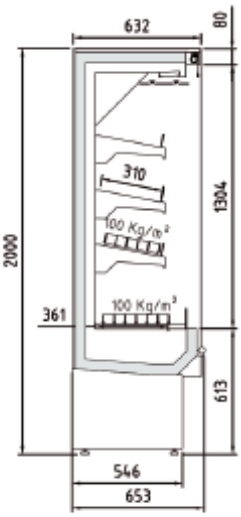
DG0 M1-M2

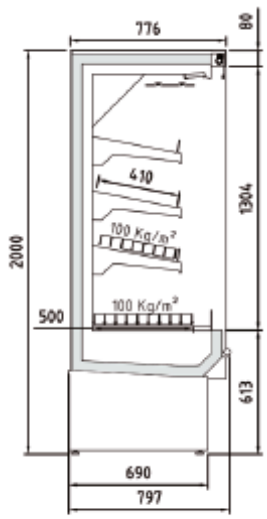
DSO H1- DS1H1 sans portes

L=685, 998, 1310, 1623, 1935, 2560, 3185

Avec rideau de nuit , LED , miroir

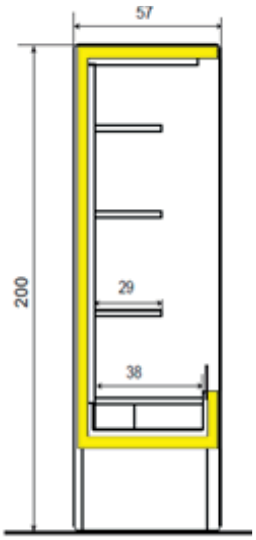






VITRINES MURALES SANS PORTES

OLIMPO





Boissons, produits laitiers, charcuterie

PROFONDEUR 57cm

- Prêt à brancher
- +4+8°c
- Ventilé
- R290
- Eclairage
- 3 étagères INOX + fond
- Joues latérales : gris, noir + Fr. 100.-
- Rideau de nuit inclus
- 230V
- Bac de récupération eau dégivrage

Made in Italy

(inclinable uniquement si portes et joues panoramiques)

COULEURS STANDARD COMPRISE/SPECIALES + Fr. 250.-







Joues panorama, étagères inclinables

Autres Options

- Stop produits Fr. 100.-
- Chassis avec 4 roulettes Fr. 620-
- étagère inox Fr. 290.-

VERSION AVEC PORTES COULISSANTES

délai de livraison 6-8 semaines

Réf.	Dimensions	Puiss. Frigo W	Poids	sans portes Prix	sans portes Prix sans groupe	Prix avec portes j. pleines	Prix avec portes j. Panorama	Transport
OI070	700x570x2000H	666	110	3'350.-	3'150.-			150.-
OI100	1000x570x2000H	804	142	3'550.-	3'350.-	4'450.-	5'150.-	170.-
OI120	1200x570x2000H	955	160	4'090.-	3'790.-	5'090.-	5'790.-	190.-
OI150	1500x570x2000H	1441	180	4'890.-	4'590.-	5'850.-	6'650.-	210.-

VITRINE MURALE CERVIN

Très design, moderne et esthétique !

Excellent rapport qualité/prix

sans portes ou
avec portes coulissantes

(toujours joues pleines noires)

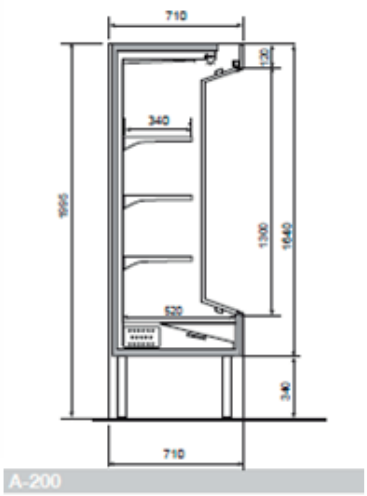


Joues vitrées sans porte



Made in Italy





Couleurs idem page précédente (56)

- 3 étagères (34cm + fond)
- Temp. +4+6°c (charcuterie, produits laitiers, boissons)
- Froid ventilé
- Hauteur 1996mm
- Exposition en inox
- Éclairage LED, bruit=55DB
- Joues avec supports pour étagères
- Rideau de nuit inclus
- R290
- couleurs : joues grises, panneau frontal inférieur gris platinum

Options

- Roulettes sur demande
- étagère inox Fr. 220.- (700-1200) 290.- (1500-1800)

délai de livraison 4-8 semaines env.

Réf.	Dimensions	Poids	Gaz	Prix avec Groupe	Prix sans Groupe	Prix avec portes	Prix avec portes sans groupe	Transport
C-700	700x710x1996H	151	R290	3'350.-	3'150.-			150.-
C-1000	1000x710x1996H	177	R290	3'890.-	3'690.-	4'550.-	4'350.-	190.-
C-1200	1200x710x1996H	204	R290	4'390.-	4'090.-	5'150.-	4'950.-	210.-
C-1500	1500x710x1996H	238	R290	4'990.-	4'690.-	5'990.-	5'690.-	240.-
C-1800	1800x710x1996H	283	R290	5'690.-	5'290.-	6'790.-	6'290.-	270.-

en stock
bois

VITRINES MURALE AVEC PORTES COULISSANTES

CHAMONIX View

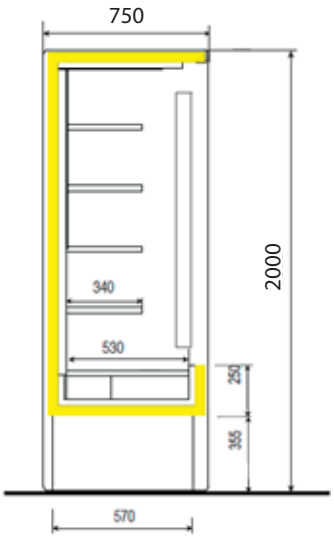
NOUVEAU !

Boissons, produits laitiers, charcuterie

H = 200 cm

Made in Italy

- Prêt à brancher
- +3°/+7°c
- Ventilé
- R290
- Dégivrage automatique
- Eclairage LED supérieur
- Stop produit plexi
- Joues latérales : gris, noir (Fr. 200.-/paire)
- - 3 étagères inox inclinables + fond
- 230V





Joues pleines standard

COULEURS A CHOIX INCLUSES DANS PRIX
COULEURS SPECIALES + Fr. 250.- (voir page 56)









Joues panorama

Accessoires

- Stop produit Fr. 100.-
- Etagères suppl. INOX FR. 250.-
- Joues panorama Fr. 595.-/paire
- Intérieur noir 9005 Fr. 650.-

En Stock ou 6-8 semaines

Réf.	Dimensions	Puiss. Frigo W	Consom. W	Prix	Prix sans groupe	Transport
CHAM100	1000x750x2000H	873	537	5'490.-	5'190.-	150.-
CHAM120	1200x750x2000H	1054	606	6'090.-	5'790.-	170.-
CHAM150	1500x750x2000H	1396	776	6'890.-	6'590.-	190.-
CHAM180	1800x750x2000H	1648	1258	7'690.-	7'290.-	210.-
CHAM200	2000x745x2000H	1648	1258	8'290.-	7'890.-	270.-

VITRINES MURALES
A PORTES COULISSANTES
SUNNY



étagères
très profondes
(48cm)

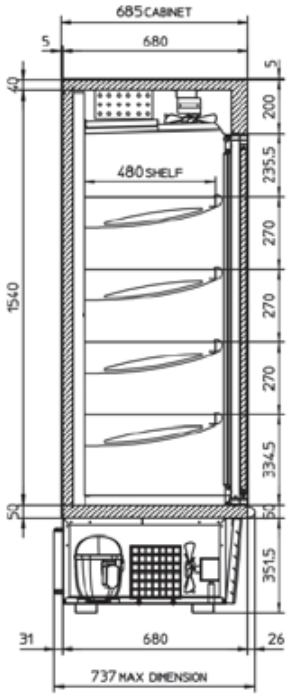
3 Longueurs
0°c à +10°c
(permet aussi d'exposer de la viande)

Version portes battantes sur demande
(avec supplément)

Également canalisable

Look esthétique qui va partout
R290
Éclairage LED
Portes réversibles à fermeture auto
4 niveaux étagères
portes coulissantes à double vitrage
Affichage digital
Temp. ext. 32°c
Couleurs : jaune, orange, rouge, bleu, gris, noir, blanc
Prêt à brancher uniquement

Look moderne – excellente visibilité des produits de face et de côté – souplesse d'utilisation



Délai 2-3 semaines

transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Poids	Puissance absorbée W
S-Sunny 10	985x737x1987h	226	750
EN STOCK **S-Sunny 14**	1335x737x1987h	271	860
S-Sunny 19	1885x737x1987h	346	1070

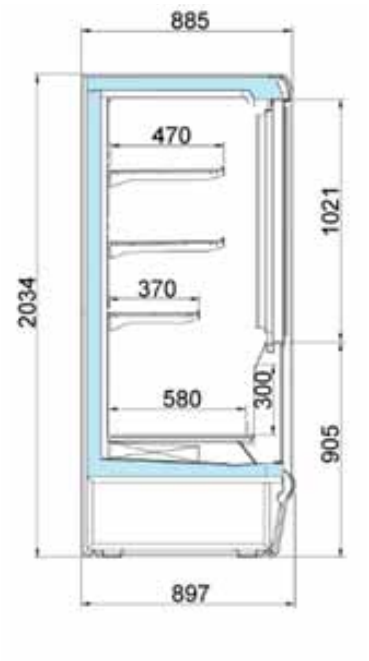
VITRINE CONGELEE COMBI-BAHUT

IDEAL POUR EPICERIES ET PETITS SUPERMARCHES

2 longueurs : 1336 et 1961mm



Portes battantes
Temp. -18-20°c
Dégivrage électrique
R290
Prêt à brancher
Ventilé
230V/1/50Hz
Avec porte-prix
Eliwel IWP760
Consommation : 30.56 et 40.4 kw/24h
3 étagères + fond
Gris RAL9006 (voir photo)
Option tout en noir, avec supplément



Qualité Supérieure

Délai 6-7 semaines transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Portes
ARGCOMBI135	1336x897x2034H	2
ARGCOMBI200	1961x897x2034H	3

SWAN Doors 70 - 200 H165/180/200



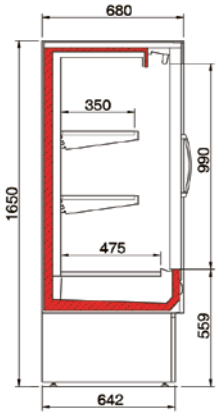
RAL 1023 | RAL 2004 | RAL 3020

RAL 5019 | RAL 6018 | RAL 9016

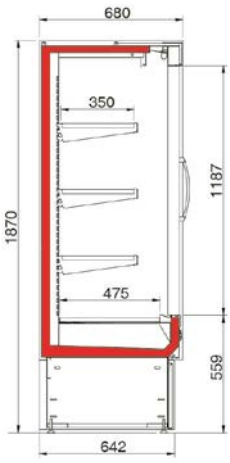
RAL 9006 | RAL 9005 | RAL 7016

RAL 7024

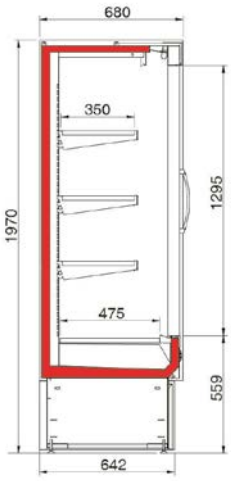
Auf Anfrage: Die Blende oben ist in diesen RAL-Farben lieferbar.
Sur demande: Le bandeau en haut est livrable en ces couleurs RAL.



SWAN DOORS H165



SWAN DOORS H180



SWAN DOORS H200

Steckerfertig	**SWAN DOORS 70**	**SWAN DOORS 100**	**SWAN DOORS 135**	**SWAN DOORS 200**	**Avec agrégat**
Kühlregal **H165** ,(GI) mit Seitenteilen aus Glas Typen-Bezeichnung	**7'269.00** SWAN-D-H165-70-M	**7'732.00** SWAN-D-H165-100-M	**8'379.00** SWAN-D-H165-135-M	**11'305.00** SWAN-D-H165-200-M	Vitrine réfrigérée **H165**, (GI) avec joues en verre Indication
Kühlregal **H180**, (GI) mit Seitenteilen aus Glas Typen-Bezeichnung	**7'161.00** SWAN-D-H180-70-M	**7'617.00** SWAN-D-H180-100-M	**8'256.00** SWAN-D-H180-135-M	**11'138.00** SWAN-D-H180-200-M	Vitrine réfrigérée **H180**, (GI) avec joues en verre Indication
Kühlregal **H200**, (GI) mit Seitenteilen aus Glas Typen-Bezeichnung	**7'279.00** SWAN-D-H200-70-M	**7'867.00** SWAN-D-H200-100-M	**8'385.00** SWAN-D-H200-135-M	**11'568.00** SWAN-D-H200-200-M	Vitrine réfrigérée **H200**, (GI) avec joues en verre Indication
Zentralkühlung	**SWAN DOORS 70**	**SWAN DOORS 100**	**SWAN DOORS 135**	**SWAN DOORS 200**	**Raccordements sur froid central**
Kühlregal **H165**, (GE) R448A / R449A, mit Seitenteilen aus Glas Typen-Bezeichnung	**5'612.00** SWAN-D-H165-70-O	**6'493.00** SWAN-D-H165-100-O	**6'969.00** SWAN-D-H165-135-O	**9'206.00** SWAN-D-H165-200-O	Vitrine réfrigérée **H165**, (GE) R448A / R449A, avec joues en verre Indication
Kühlregal **H180**, (GE) R448A / R449A, mit Seitenteilen aus Glas Typen-Bezeichnung	**5'333.00** SWAN-D-H180-70-O	**6'093.00** SWAN-D-H180-100-O	**6'600.00** SWAN-D-H180-135-O	**8'635.00** SWAN-D-H180-200-O	Vitrine réfrigérée **H180**, (GE) R448A / R449A, avec joues en verre Indication
Kühlregal **H200**, (GE) R448A / R449A, mit Seitenteilen aus Glas Typen-Bezeichnung	**5'552.00** SWAN-D-H200-70-O	**6'292.00** SWAN-D-H200-100-O	**6'938.00** SWAN-D-H200-135-O	**8'950.00** SWAN-D-H200-200-O	Vitrine réfrigérée **H200**, (GE) R448A / R449A, avec joues en verre Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / en régie				Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	F = 178.00	F = 178.00	H = 273.00	K = 347.00	CODE Transport net

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

SWAN Doors 70 - 200 H165/180/200

Ausführung	SWAN 70	SWAN 100	SWAN 135	SWAN 200	Exécution
Temperaturbereich	*+0°/+4° C	*+0°/+4° C	*+0°/+4° C	*+0°/+4° C	Plage de température
Umluft mit Luftleitblech	✓	✓	✓	✓	Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Aussenmasse: BxT (mm)	662 x 680	977 x 680	1290 x 680	1915 x 680	Dimensions extérieures: LxP (mm)
Aussenmasse: H (mm) **H165**	1650				Dimensions extérieures: H (mm) **H165**
Aussenmasse: H (mm) **H180**	1870				Dimensions extérieures: H (mm) **H180**
Aussenmasse: H (mm) **H200**	1970				Dimensions extérieures: H (mm) **H200**
Aussen / Material	weiss/ grau	weiss/ grau	weiss/ grau	weiss/ grau	Extérieur / Matériau
Innenausführung	weiss	weiss	weiss	weiss	Aménagement intérieur
Rauminhalt brutto (l)	-	-	-	-	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	169/190/208	254/287/315	338/382/420	508/574/630	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg) **H165**	150	210	-	335	Proids brut (kg) **H165**
Gewicht brutto (kg) **H180**	130	2000	237	280	Proids brut (kg) **H180**
Gewicht brutto (kg) **H200**	160	215	270	355	Proids brut (kg) **H200**
Energieeffizienzklasse (GI)	D H165 / C H180/200	D H165/180 / C H200	E H165 / D H180/200	E H165 / D H180/200	Classe d`efficacité énergétique (GI)
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	-	-	-	-	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Energieeffizienzklasse (GE)	D H165 / F H180/200	D H165 / C H180/200	E H165 / C H180/200	E H165 / C H180/200	Classe d`efficacité énergétique (GE)
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	-	-	-	-	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Klimaklasse	3	3	3	3	Classe climatique
Temperaturklasse	M1	M1	M1	M1	Temperature class
Kältemittel	R290 GWP 3 0,140 kg	R290 GWP 3 0,150 kg	R290 GWP 3 0,150 kg	R290 GWP 3 0,110 kg 0,110 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt) (GE)	570	865	1150	1740	Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt) (GE)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz				Branchement
Anschlussleistung (Watt)	755	1250	1360	1650	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige	✓	✓	✓	✓	Commande digitale avec affichage de température
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓	✓	✓	✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Auslageboden weiss 350mm tief, höhenverstellbar **H165**	2	2	2	2	Tablette blanche 350mm profond, réglable en hauteur **H165**
Auslageboden weiss 350mm tief, höhenverstellbar **H180/200**	3	3	3	3	Tablette blanche 350mm profond, réglable en hauteur **H180/200**
mit Glastür	1	2	3	4	avec Porte vitrée
LED-Beleuchtung oben	✓	✓	✓	✓	Eclairage LED en haut

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rollen zu SWAN 70, 4 Stk.	731603	250.00	Jeu de 4 roulettes pour SWAN 70
Rollen zu SWAN 100 - 200, 4 Stk.	731520	264.00	Jeu de 4 roulettes pour SWAN 70 - 133
elektrische Abtauung 70*	611422	98.00	dégivrage électrique 70*
elektrische Abtauung 100*	611414	149.00	dégivrage électrique 100*
elektrische Abtauung 135*	611415	172.00	dégivrage électrique 135*
elektrische Abtauung 200*	591986	270.00	dégivrage électrique 200*
Auslageboden weiss, Tiefe 350 mm zu SWAN 70	671925	75.00	Etagère blanche, profondeur 350 mm pour SWAN 70
Auslageboden weiss, Tiefe 350 mm zu SWAN 100	671926	80.00	Etagère blanche, profondeur 350 mm pour SWAN 100
Auslageboden weiss, Tiefe 350 mm zu SWAN 135	671927	85.00	Etagère blanche, profondeur 350 mm pour SWAN 135
Auslageboden weiss, Tiefe 350 mm zu SWAN 200	671928	100.00	Etagère blanche, profondeur 350 mm pour SWAN 200

VITRINE BOISSONS ET FOOD

Température + basse descendant à 0°c (0+7°c)
Et modèle SZ descend à -2°-0°c (ou R290)

Porte vitrée, avec ou sans caisson lumineux
Compresseur Hermetic à haut couple de démarrage
4 étagères plastifiées
Evaporateur ventilé
LED
Évaporation de l'eau de dégivrage
230V
R290 et R600a
Température ambiante max 32°

Made in Spain



DECV17



DEC-620



DECC-620

Qualité Supérieure

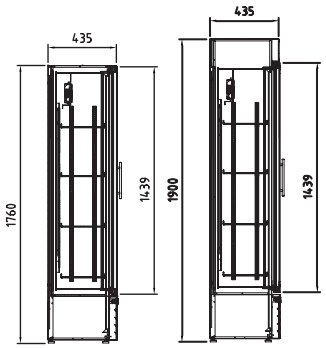
Délai 4 semaines

transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Caisson lumineux	Temp.	Consom. W	
EN STOCK **DEC620**	620x640x1880H	non	0+7°c	151	1'620.-
DEC-620SZ	620x640x1880H	non	-2 +0°c	365	2'080.-
DECC-620	620x640x2000H	oui	0+7°c	156	1'680.-
DECC-620SZ	620x640x2000H	oui	-2 +0°c	370	2'110.-
DECV17	440x493x1880H	non	0+7°c	163	1'830.-
DECV20	500x650x2000H	non	0+7°c	164	1'870.-

EXPOSITOR REFRIGERADO SOBRE-MOSTRADOR SERIE 13

13 RANGE ON COUNTER CHILLED MERCHANDISER · 13 SÉRIES PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ



DECVAR-13

DECCVAR-13



DECVA-13



DECCVA-13

A ↑ G **D** Clase Eficiencia Energética * / Energy Efficiency Class *

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DEC-13 / DECC-13
- Exterior e interior en acero plastificado blanco

CARACTERISITCAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo K1(0+7ºC), clase climatica CC2(32ºC 65%H.R.), según EN16902
- Refrigerante R-600a

TECHNICAL DATA

DEC-13 / DECC-13
- Exterior and interior in white plastic coated steel

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting LED
- Ventilated condensing unit
- Insulation: Polyurethane, without CFCs, density 40 Kg / m³
- Automatic evaporation of defrost water
- 65% R.H.), according to EN16902
- Voltage 230V 50/60 Hz
- Refrigerant R-600a

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DEC-13 / DECC-13
- Extérieur et intérieur en acier plastifié de couleur blanche.

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES :
- Conçus pour boissons et produits emballés.
- Etagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur.
- Compresseur hermétique à haut couple de démarrage.
- Evaporateur ventilé imprimé sur plaque d'aluminium
- Contrôle digital de température et du dégivrage.
- Eclairage intérieur LED
- Condensateur ventilé
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40
- Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Température de fonctionnement K1 (0 + 7 ° C), classe climatique CC2 (32 ° C 65% H.R.), selon EN16902
- Tension monophasique 230V 50/60 Hz
- Gaz réfrigérant R-600a

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Alto Height Hauteur (mm)	Fondo Depth Profondeur (mm)	Pantalla pulicidad Canopy Marquise	Facings lata 33cl 33 cl Facings (uds.)	Capacidad lata 33cl 33cl can capacity Capacité 33cl boîtes (uds.)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale (W)	Volumen bruto Gross volume Volume Brut L	Estantes Shelves Étagères
DECVAR-13	370	1760	435	NO	4	132	165	162	141	4
DECCVAR-13	370	1900	435	1	4	132	165	165	141	4

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Otros Refrigerantes	Other refrigerants	Autres réfrigérants	**consultar - consult - consulter**
230v 60Hz / 115v 60Hz.	230v 60Hz / 115v 60Hz.	230v 60Hz / 115v 60Hz.	**consultar - consult - consulter**



DECVAR-13 1'240.-

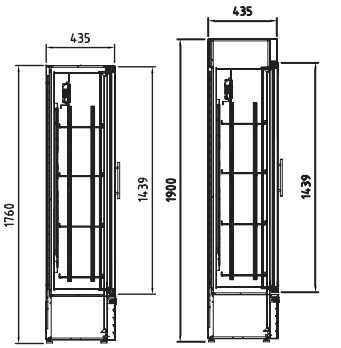


DECCVAR-13 1'280.-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

EXPOSITOR REFRIGERADO VERTICAL SERIE 23

23 RANGE CHILLED MERCHANDISER · 23 SÉRIES PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ



DECVAR-23

DECCVAR-23



DECVAR-23



DECCVAR-23

A ↑ G **C** Clase Eficiencia Energética * / Energy Efficiency Class *

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DEC-23 / DECC-23
- Exterior e interior en acero plastificado blanco

CARACTERISITCAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora estatica libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³
- Evaporación automática del agua de descarche
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz
- Refrigerante R-600a

TECHNICAL DATA

DEC-23 / DECC-23
- Exterior and interior in white plastic coated steel

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting LED
- Static condensing unit, maintenance-free
- Insulation: Polyurethane, without CFCs, density 40 Kg / m³
- Automatic evaporation of defrost water
- Voltage 230V 50/60 Hz
- Refrigerant R-600a

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DEC-23 / DECC-23
- Extérieur et intérieur en acier plastifié de couleur blanche.

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES :
- Conçus pour boissons et produits emballés.
- Etagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur.
- Compresseur hermétique à haut couple de démarrage.
- Evaporateur ventilé imprimé sur plaque d'aluminium
- Contrôle digital de température et du dégivrage.
- Eclairage intérieur LED
- Unité de condensation statique, sans entretien
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40
- Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Tension monophasique 230V 50/60 Hz
- Gaz réfrigérant R-600a

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Alto Height Hauteur (mm)	Fondo Depth Profondeur (mm)	Pantalla pulicidad Canopy Marquise	Facings lata 33cl 33 cl Facings (uds.)	Capacidad lata 33cl 33cl can capacity Capacité 33cl boîtes (uds.)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale (W)	Volumen bruto Gross volume Volume Brut L	Estantes Shelves Étagères
DECVAR-23	750	1760	435	NO	4	284	205	239	333	4
DECCVAR-23	750	1900	435	1	4	284	205	250	333	4

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Otros Refrigerantes	Other refrigerants	Autres réfrigérants	**consultar - consult - consulter**
230v 60Hz / 115v 60Hz.	230v 60Hz / 115v 60Hz.	230v 60Hz / 115v 60Hz.	**consultar - consult - consulter**



DECVAR-23 1'780.-



DECCVAR-23 1'810.-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

VITRINES INOX MULTI-USAGE

hauteur 1945mm
Produits laitiers, boissons, viande
REFRIGERATION – CONGELATION
1 - 2 - 3 portes

- Temp. 0/+8°c / -17/-20°C
- Froid ventilé
- Sur roulettes, avec freins
- AISI 430
- Joints magnétiques
- Serrure
- 4 niveaux de grilles
- LED
- 230/50/1
- Classe climatique 4

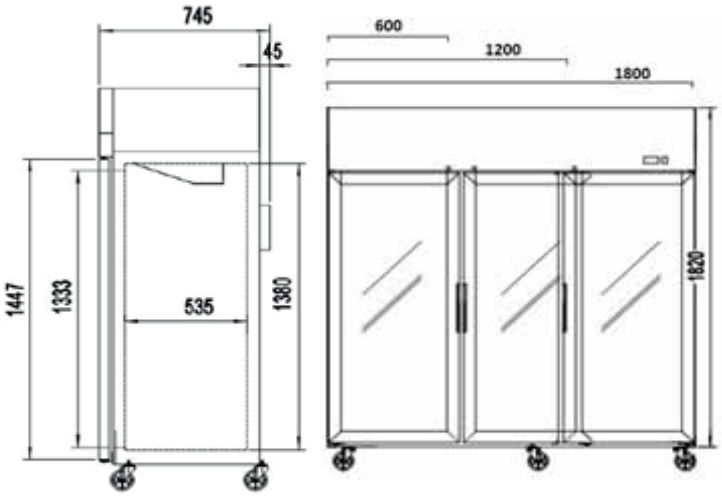
Dégivrage :

- o Congélateur : gaz chaud et électrique pour la 3 portes
- o Réfrigérateur : automatique par arrêt compresseur

PRIX IMBATTABLE !



Grilles 535x525





Grilles 485x525



Grilles 535x525

Délai env. 2 semaines

1Kw/h = 20.7 cts

Réf.	Dimensions	Temp.	Consom. KWh/an	Poids	Prix	Transport
YCF1PTN	600x730x1945H	0/+8°c	715	110	2'550.-	150.-
YCF1PBT	600x730x1945H	-17°/-20°c	3278	115	3'395.-	150.-
YCF2PTN	1200x730x1945H	0/+8°c	1099	165	3'150.-	195.-
YCF2PBT	1200x730x1945H	-17°/-20°c	5106	175	4'795.-	195.-
YCF3PTN	1800x730x1945H	0/+8°c	1832	250	4'210.-	250.-
YCF3PBT	1800x730x1945H	-17°/-20°c	7355	265	6'420.-	250

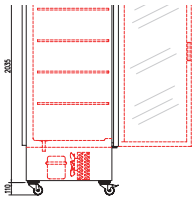
Accessoires

- 1X GRILLE +CLIPS : FR. 80.-



ARMARIO REFRIGERACION Y CONGELADOS PUERTA CRISTAL

CABINET CHILLER AND FREEZER GLASS DOOR· ARMOIRE REFRIGERATION ET CONGÉLÉ PORTE EN VERRE











CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero excepto el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo : 32°C

TECHNICAL DATA

- Exterior in steel except the backrest
- Steel interior, with curved edges and inlaid bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90 °)
- Double glass
- LED interior light
- Interior shelves made of plasticized steel wire, adjustable in height
- Standard wheels (2 with brake + 2 without brake)
- Removable control panel and motor ventilation grille
- Ventilated condensing unit
- Forced draft system evaporator, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects
- Digital temperature control, optimized defrosts, high condensation temperature alarm. Efficient management of energy consumption
- Working temperature: 32 ° C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier sauf le dossier
- Intérieur en acier, avec bords incurvés et fond incrusté
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte lors d'une ouverture à plus de 90°)
- Double vitrage
- Eclairage intérieur LED
- Étagères intérieures en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur
- Roues standard (2 avec frein + 2 sans frein)
- Panneau de commande amovible et grille de ventilation du moteur
- Groupe de condensation ventilé
- Evaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anti-corrosion
- Les ventilateurs à tirage forcé s'arrêtent lorsque la porte est ouverte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro effets ODP et GWP
- Contrôle digital de la température, dégivrages optimisés, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Température de fonctionnement : 32°C

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
DUPR-27G	660 *26*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	-2°C +8°C *28°F 46°F*	4	645	230V-50Hz	R134a*	245	264	-	4 30°C 55%
								R290	502	260	C	5 40°C 40%
DUPR-55G	1350 *56 1/16*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	-2°C +8°C *28°F 46°F*	8+4	1404	230V-50Hz	R452*	452	627	-	4 30°C 55%
								R290	606	560	D	4 30°C 55%
DUPR-82G	2035 *80 1/8*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	-2°C +8°C *28°F 46°F*	12+8	2197	230V-50Hz	R134a*	485	461	-	4 30°C 55%
								R290	845	396	E	4 30°C 55%
DUPL-27G	660 *26*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	-20°C -15°C *-4°F +5°F*	4	645	230V-50Hz	R449A*	1042	1010	-	4 30°C 55%
								R290	907	902	E	4 30°C 55%
DUPL-55G	1350 *56 1/16*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	-20°C -15°C *-4°F +5°F*	8+4	1404	230V-50Hz	R290	1702	943	E	4 30°C 55%
								R449A*	1215	932	-	4 30°C 55%
DUPL-82G	2035 *80 1/8*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	-20°C -15°C *-4°F +5°F*	12+8	2197	230V-50Hz	R290	1814	1726	E	3 25°C 60%
								R449A*	1630	1640	-	4 30°C 55%

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

encimera con peto	*worktop with splash-back*	plan de travail avec bavoir
set 4 patas	*set 4 legs*	set 4 pattes
set 6 patas	*set 6 legs*	set 6 pattes
respaldo inox	*SS rear side*	support en acier inoxydable
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	tropicalisé 43°C
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	230V 60Hz / 115V 60Hz
cambio R290 por R134a	*change R290 for R134a*	changer R290 pour R134a
cambio R290 por R449A	*change R290 for R449A*	changer R290 pour R449A



DUPR-27G **3'420.-**
DUPL-27G **4'730.-**



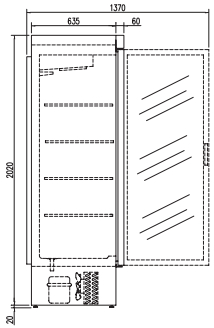
DUPR-55G **5'070.-**
DUPL-55G **6'530.-**



DUPR-82G **6'880.-**
DUPL-82G **8'690.-**

EXPOSITOR REFRIGERADO VERTICAL GOURMET SERIE DEBR

GOURMET CABINET GLASS DOOR- ARMOIRE RÉFRIGEREE GOURMET





Exterior blanco o negro al mismo precio

White or black exterior at the same price

Extérieur blanc ou noir au même prix





DEBR-1302-BL



DEBR-2003-NE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- DEBR-BL: Exterior en acero plastificado color blanco
- DEBR-NE: Exterior en acero plastificado color negro
- Interior en acero plastificado blanco, con aristas curvas y fondo inox embutido
- Puertas de color negro, apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- DEBR: Doble cristal, DEBC: Triple cristal
- Estantes interiores REFORZADOS de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados,alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

TECHNICAL DATA

- DEBR-BL: White color plastic coated exterior
- DEBR-NE: Anthracite color plastic coated exterior
- Interior in white plasticized steel, with curved edges and embedded stainless steel
- Black color doors, with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- DEBR:Double glazed, DEBC: Triple glass
- Shelves made REINFORCED of plasticized steel wire, height adjustable
- Height adjusters, wheels or optional legs
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumptionOperating temperature 32°C ambient

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- DEBR-BL: extérieur en acier recouvert de plastique blanc
- DEBR-NE: extérieur en acier revêtu de plastique noir
- Double vitrage + LEDS
- Intérieur en acier plastifié blanc, à bords courbes et en acier inoxydable noyé
- Portes noires à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et bande magnétique (reste ouverte même après une ouverture supérieure à 90 °)
- DEBR:Double verre, DEBC: Triple verre
- Étagères intérieures RENFORCÉ en fil de fer en acier plastifié, réglable en hauteur
- Régleurs de hauteur, roues ou pieds en option
- Tableau de commande et grille d'aération du moteur, amovibles
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, zéro effet ODP et PRP
- Contrôle numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Température de fonctionnement à 32 ° C ambiante

Ver características técnicas en página 196 / See technical data in page 196 / Voir caractéristiques techniques page 196

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Capacidad Capacity Exposition L	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrigerante Coolant Frigorigène	Potencia Frigorífica Frig Power Puissance Frigorifique W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W
DEBR-751-BL/NE	680	2055	735	-2+8	4	505	230 V - 50 Hz	R-290	502	260
DEBC-751-BL/NE	680	2055	735	-20-15	4	505	230 V - 50 Hz	R-290	606	560
DEBR-1302-BL/NE	1370	2055	735	-2+8	8	1201	230 V - 50 Hz	R-290	845	396
DEBC-1302-BL/NE	1370	2055	735	-20-15	8	1201	230 V - 50 Hz	R-290	907	902
DEBR-2003-BL/NE	2055	2055	735	-2+8	12	1852	230 V - 50 Hz	R-290	1702	943
DEBC-2003-BL/NE	2055	2055	735	-20-15	12	1852	230 V - 50 Hz	R-290	1814	1726

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

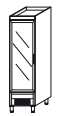
Otro color exterior	Other external color	Autre couleur extérieure	**consultar - consult - consulter**
Porta-precios	Label-holder srtip	Étiquettes de prix	
Parrilla adicional	Extra shelf	Grill supplémentaire	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Set 4 patas	4 Feet set	Jeu 4 jambes	
Set 6 patas	6 Feet set	Jeu 6 jambes	
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

Otros gases consultar / Other gases consult / Autres gaz consulter



Clase Eficiencia Energética *

Energy Efficiency Class *



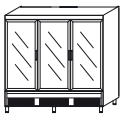
DEBR-751 **2'770.-**

DEBC-751 **3'960.-**



DEBR-1302 **3'990.-**

DEBC-1302 **5'690.-**



DEBR-2003 **5'190.-**

DEBC-2003 **7'420.-**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

VITRINES BOISSONS ET FOOD

REFRIGERATION – CONGELATION

1 -2-3 Portes

- R290/R600a
- Ventilé
- Compresseur en bas
- Construction robuste
- Intérieur inox
- Dégivrage automatique
- LED
- Thermostat digital
- 4 étagères+1 au fond/porte
- 40kg/étagère
- Joint magnétique
- Classe climatique 4/5
- 4-6 Roulettes (2 freins)
- 230v


MCF8720GR
MCF8722GR


MCF8721GR
MCF8723GR


MCF8724GR

En stock ou délai 1-2 semaines

Réf.	Dimensions	Temp.	Portes	Poids	Classe Energ.	Prix	Transport
MCF8720GR	685X805X1987H	-17-20	1	155	C	3'760.-	150.-
MCF8722GR	685X805X1987H	0+8	1	147	B	2'890.-	150.-
MCF8721GR	1382X805X1987H	-17-20	2	251	C	5'250.-	210.-
MCF8723GR	1382X805X1987H	0+8	2	247	B	3'860.-	210.-
MCF8724GR	2079X805X1987H	0+8	3	330	C	5'250.-	270.-
MCF8728GR	2079X805X1987H	-17-20	3	345	D	7'350.-	270.-

VITRINE BOISSONS & FOOD

CEV425

1 Porte avec cadre noir

- Temp. +2+10°c
- Avec ou sans caisson lumineux
- Verre trempé
- Froid assisté par ventilateur
- R600a
- LED dans le cadre de porte
- 4 grilles ajustables
- Intérieur-extérieur blanc
- Pieds ajustables
- Thermostat mécanique
- Volume net 347lt
- Db45





CEV425



CEV425CP2



Poignée résistante



Éclairage LED dans le cadre de la porte





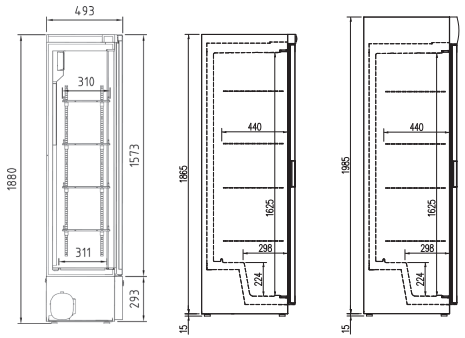
CEV425black

En stock ou délai 1-2 semaines

Réf.	Dimensions	W	Couleur	poids	Caisson lumineux	Prix	Transport
CEV425	595x640x1980H	295	blanc	83	non	**1'450.-**	120.-
CEV425CP2	595x640x1840H	295	blanc	85	oui	**1'550.-**	130.-
CEV425black	595x640x1980H	295	noir	83	non	**1'550.-**	120.-

EXPOSITOR ESTÁTICO MANTENIMIENTO CONGELADOS SERIE DEC 17 / 620

STATIC FROZEN MAINTENANCE DISPLAY SERIES DEC 17/620 · ÉCRAN DE MAINTENANCE STATIQUE CONGELÉ SÉRIE DEC 17/620



DECVF-17 DECF-620 DECCF-620



DECVF-17

Decoración opcional: consultar
Optional decoration: consult
Décoration option: consulter

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Exterior e interior en acero plastificado blanco • Cerradura de serie • Diseñado para conservar producto congelado • Evaporación estática • 6 estantes fijos (evaporadores) que reparten el frío de manera homogénea en todo el equipo • Control digital de temperatura • Iluminación interior vertical LED • Unidad condensadora libre de mantenimiento • Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40kg/m3 • Temperatura de trabajo C1(-18ºC-16ºC), clase climática 4 (30ºC, 55HR) • Tensión monofásica 230V 50/60 Hz • Refrigerante R-290	• Exterior and interior in white laminated steel • Standard lock • Designed to preserve frozen product • Static evaporation • 6 fixed shelves (evaporators) that distribute the cold evenly throughout the equipment • Digital temperature control • LED vertical interior lighting • Maintenance-free condensing unit • Injected polyurethane insulation, CFC-free, density 40kg / m3 • Working temperature C1 (-18ºC-16ºC), climatic class 4 (30ºC, 55HR) • Single-phase voltage 230V 50/60 Hz • Refrigerant R-290	• Extérieur et intérieur en acier laminé blanc • Serrure standard • Conçu pour conserver les produits surgelés • Évaporation statique • 6 étagères fixes (évaporateurs) qui répartissent le froid uniformément dans tout l'équipement • Contrôle numérique de la température • Éclairage intérieur vertical à LED • Unité de condensation sans entretien • Isolation en polyuréthane injecté, sans CFC, densité 40kg/m3 • Température de fonctionnement C1 (-18ºC-16ºC), classe climatique 4 (30ºC, 55HR) • Tension monophasée 230V 50/60 Hz • Réfrigérant R-290

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Alto Height Hauteur (mm)	Fondo Depth Profondeur (mm)	Pantalla pulicidad Canopy Marquise	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale (W)	Volumen bruto Gross volume Volume Brut L	Estantes Shelves Étagères
DECVF-17	440	1800	495	NO	231	231	200	6
DECCF-620	620	2000	640	SI	231	243	390	6
DECF-620	620	1880	640	NO	231	233	390	6

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Otros Refrigerantes	Other refrigerants	Autres réfrigérants	**consultar - consult - consulter**
230v 60Hz / 115v 60Hz.	230v 60Hz / 115v 60Hz.	230v 60Hz / 115v 60Hz.	**consultar - consult - consulter**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

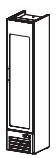


DECVF-17

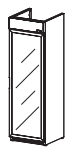


DECF-620

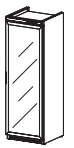
Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *



DECVF-17 2'100.-



DECCF-620 2'340.-



DECF-620 2'290.-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

VITRINE BOISSONS & FOOD

JUMBO + SLIM

APPAREILS FONCTIONNELS ET ESTHETIQUE SOIGNEE !

Réfrigération - Congélation

NOUVEAU !

JUMBO

- R290
- 4 étagères + fond
- Ventilé
- Dégivrage automatique

SLIM

- 197lt
- Dégivrage automatique
- Classe 4
- 230v

P

- Froid assisté par ventilateur
- 5 étagères
- R600a

N

- Froid statique
- 6 étagères fixes
- R290



SLIM P



JUMBO



SLIM N

En stock ou délai 1-2 semaines

Réf.	Dimensions	W	Temp.	poids	Prix	Transport
JUMBO	1000X740X2000H	450	+1+10°C	164	**3'350.-**	190.-
SLIM P	435x509x2005H	90	+2+8°C	76	**1'595.-**	120.-
SLIM N	435x509x2005H	280	-18-24°C	79	**2'995.-**	120.-



Réfrigérateurs pour l'industrie de la boisson

La nouvelle génération de refroidisseurs de bouteilles est arrivée : les refroidisseurs de marchandises Liebherr. Ces appareils sont dotés d'extras spécifiques pour répondre à toutes les exigences en matière de réfrigération, de présentation optimale des produits et de manipulation ergonomique. En bref, ils offrent un refroidissement optimal et efficace des boissons, un stockage et une présentation idéaux des marchandises – et tout cela dans des appareils robustes et économes en énergie, conçus pour une utilisation intensive. Les nouveaux refroidisseurs de marchandises : l'accent est mis sur le refroidissement, l'efficacité et vos produits – c'est garanti.

Aperçu des avantages



La **butée de porte réversible** permet d'adapter les appareils à tout emplacement.

Lors de l'ouverture de la porte, **la fonction d'arrêt automatique du ventilateur** réduit l'échappement d'air froid.



Le **système de réfrigération dynamique** (avec ventilateur) refroidit les boissons fraîchement stockées rapidement à température de dégustation et garantit une température constante dans l'espace intérieur.



La **cuve intérieure emboutie en ABS alimentaire** présente une odeur neutre, elle est très robuste, durable et elle offre une hygiène parfaite grâce à de grands rayons, faciles à nettoyer.

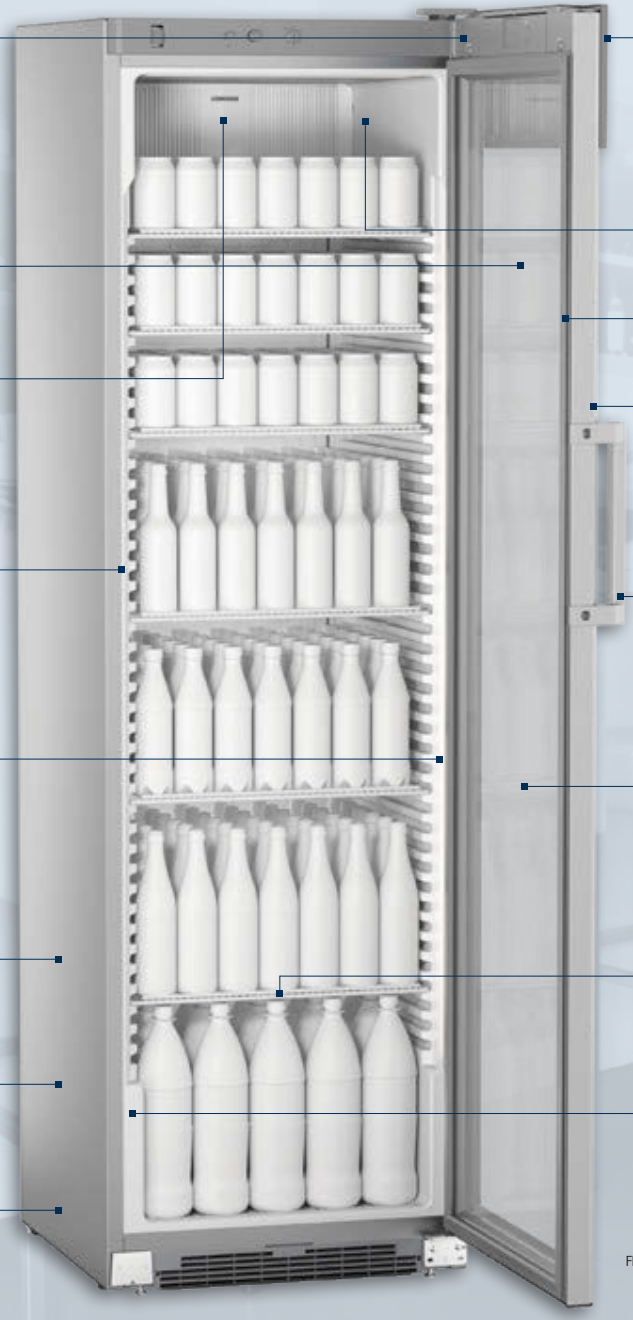


L'éclairage intérieur à LED commutable séparément présente un bon rendement énergétique et place les produits au centre pour une présentation optimale de la marchandise.

La **carrosserie** en **tôle d'acier thermolaquée** est réalisée sans fentes et est ainsi extrêmement robuste, résistante aux chocs et facile à nettoyer. Les parois latérales relevées peuvent être personnalisées individuellement en fonction des besoins des clients et utilisées à des fins de branding.

Conformité RoHS et DEEE grâce à l'utilisation de matériaux à la fois écologiques et d'une capacité de recyclage optimale.

Le **réfrigérant** naturel et **sans HFC R 600a** est écologique et présente un rendement énergétique particulièrement élevé en association avec des compresseurs performants.



FKDv 4513

L'écran rétroéclairé garantit qu'une grande attention soit portée au contenu. L'écran peut être réglé individuellement par le client.



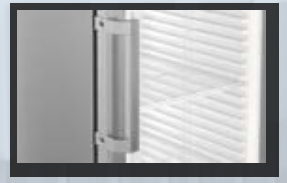
La **plage de température variable** permet le réglage individuel de la température.

Les portes sont construites avec un **joint magnétique facilement remplaçable**.

L'association cool du **design** et de la **fonctionnalité** : Le design HardLine avec relief sur les arêtes latérales répond aux exigences les plus élevées en matière d'élégance.



La **poignée barre robuste** permet un accès rapide et garantit la stabilité même lors de l'ouverture fréquente de la porte.



La **porte vitrée isolante** offre un aperçu parfait, garantit un rendement énergétique optimal et contribue à présenter la marchandise de manière efficace.



Les **clayettes** sont réglables en hauteur et extrêmement résistantes. La butée empêche de sortir par mégarde les clayettes, ce qui apporte un surplus de sécurité.

L'isolation extrêmement efficace réduit la consommation d'énergie et garantit une température constante dans l'espace intérieur.



La qualité jusque dans le détail

Les réfrigérateurs display offrent des conditions idéales pour une présentation de marchandise efficace et incitant à l'achat. Du display LED, en passant par l'éclairage intérieur à LED commutable séparément, jusqu'à l'utilisation variable de l'espace intérieur, ces appareils possèdent beaucoup de possibilités pour présenter les produits stockés de façon optimale. Le display se laisse configurer individuellement par des variantes de Branding attractives. Les grilles réglables en hauteur permettent une adaptation flexible aux différentes grandeurs de bouteilles et récipients. Le système de réfrigération dynamique contribue à un refroidissement instantané – favorisant une commercialisation rapide.

Écran lumineux attractif.
Liebherr propose des solutions attractives pour augmenter l'intérêt des appareils et de la marchandise de leur marque. Selon les besoins, le display peut être adapté par le client. Quatre variantes de display individuelles vous soutiennent dans cette démarche :

Le Display LightGuide (FKDv 4523) transparent, installé à l'intérieur de la porte est partiellement éclairable. De cette façon une bonne visibilité de la marchandise et en même temps une haute attention de votre marque est possible. Le Display LightGuide (FKDv 4513) illuminé sur toute la surface à l'extérieur de la porte met votre marchandise au premier plan et veille à attirer l'attention. Aucune alimentation au courant électrique séparée n'est nécessaire. L'autocollant collé sur l'intérieur de la porte (FKDv 4503) est mis en avant de manière efficace par l'éclairage du plafond. Le Display rétroéclairé (FKDv 4203 / 4211 / 4213) veille à une haute attention de la marque.

FKDv 4523



FKDv 4513



FKDv 4503



FKDv 4203 / 4211 / 4213



Éclairage intérieur à LED.
L'éclairage intérieur à LED commutable séparément présente un bon rendement énergétique et place les produits au centre pour une présentation optimale de la marchandise. Nos variantes en aperçu :

L'éclairage bilatéral vertical LED des arêtes met votre marchandise en avant depuis les deux côtés de façon optimale par des accents de lumière. L'illumination intérieure souligne l'exclusivité de votre marchandise (FKDv 4523).

L'éclairage unilatéral vertical LED permet une présentation parfaite de votre marchandise (FKDv 4211 / 4213 / 4503 / 4513).

L'éclairage LED, économiseur de place, integré au plafond permet une illumination accentuée de l'espace intérieur depuis le haut (FKDv 4203 / 4503).

Clayettes optimisées.
Stockage en toute sécurité : les clayettes plastifiées résistent à l'abrasion, se règlent en hauteur et permettent une utilisation personnalisée de l'intérieur de l'appareil. Les clayettes à maillage serré peuvent supporter jusqu'à 60 kg et offrent un support sûr aux différentes bouteilles et autres contenants. La butée placée au centre des clayettes les empêche de sortir complètement, ce qui évite la chute de marchandises. La barre de délimitation située sur le bord avant des clayettes garantit une stabilité supplémentaire et délimite par la même occasion la zone de rangement des marchandises, ce qui améliore leur présentation.



FKDv 4523



FKDv 4211 / 4213 / 4503 / 4513

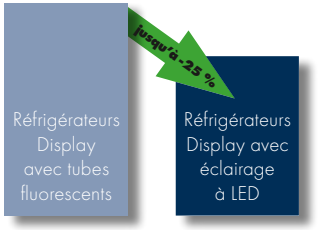


FKDv 4203 / 4503



Système de réfrigération dynamique.
Le système de réfrigération dynamique (avec ventilateur) refroidit la marchandise fraîchement stockée rapidement et procure une température constante dans l'espace intérieur. Lors de l'ouverture de la porte, la fonction d'arrêt automatique du ventilateur réduit l'échappement d'air froid (sauf FKDv 4523).

Consommation d'énergie en 24 h
avec éclairage intérieur allumé



Rendement énergétique parfait, faibles frais d'exploitation.
Tous les réfrigérateurs Display sont équipés de la technologie d'éclairage à LED novatrice. Lorsque l'éclairage est allumé, l'utilisation de la technologie à LED hautement efficace réduit la consommation électrique générale de 13 à 25% par rapport aux modèles comparables équipés de tubes. Les frais d'exploitation diminuent considérablement – et le prix d'acquisition plus élevé des réfrigérateurs Display avec éclairage à LED s'amortit sur une période plus courte.



Options spéciales comme variantes de clients

Commande EMS (Electronic Monitoring System).
La commande EMS de serie sur le modèle FKDv 4523 (en option sur les autres appareils) offre une technologie très pratique pour une efficacité énergétique encore plus grande. La commande reconnait par exemple le cycle d'ouverture de la porte et les mouvements devant l'appareil. La technique du froid réagit ensuite par un refroidissement selon les besoins et apporte en combinaison avec une extinction de la lumière de bons résultats d'économie d'énergie.



Visibilité optimisée.
La porte en verre isolant surélevée offre une bonne visibilité et une présentation optimale du produit. En outre, elle augmente la capacité nette disponible. Le verre spécial assure une bonne isolation et contribue à améliorer l'efficacité énergétique de l'appareil (FKDv 4503/4513/4523).



Réfrigérateurs Display avec réfrigération dynamique	**FKDv 4523** PremiumPlus LED	**FKDv 4523 vers. 875** PremiumPlus LED	**FKDv 4513** Premium LED	**FKDv 4503** Premium LED	**FKDv 4213 vers. 744** Comfort LED	**FKDv 4211** Comfort LED	**FKDv 4203** Comfort LED
Volume brut	441 l	441 l	441 l	441 l	403 l	387 l	403 l
Dimensions extérieures en mm (L/P/H)	600/696/2027	600/696/2027	600/696/2027	600/696/2027	600/687/2010	600/687/2010	600/687/2010
Dimensions intérieures en mm (L/P/H)	456/516/1804	456/516/1804	456/516/1804	456/516/1800	456/516/1660	456/516/1660	456/516/1660
Classe énergétique [1]	D	D	C	C	C	C	C
Consommation électrique en 365 jours [2]	687 kWh	680 kWh	580 kWh	614 kWh	547 kWh	472 kWh	527 kWh
Classe climatique/Classe de température	CC2/K4	CC2/K4	CC2/K4	CC2/K4	CC2/K4	CC2/K4	CC2/K4
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a	R 600a	R 600a	R 600a	R 600a	R 600a
Niveau sonore	52 dB(A)	52 dB(A)	52 dB(A)	52 dB(A)	52 dB(A)	52 dB(A)	52 dB(A)
Puissance	1,5 A/150 W	1,5 A/150 W	1,5 A/150 W	1,5 A/150 W	1,5 A/150 W	1,5 A/150 W	1,5 A/150 W
Fréquence/tension	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
Système de réfrigération/Procédure de dégivrage	dynamique/automatique	dynamique/automatique	dynamique/automatique	dynamique/automatique	dynamique/automatique	dynamique/automatique	dynamique/automatique
Plage de température	+2 °C jusqu'à +12 °C	+2 °C jusqu'à +12 °C	+2 °C jusqu'à +12 °C	+2 °C jusqu'à +12 °C	+2 °C jusqu'à +12 °C	+2 °C jusqu'à +12 °C	+2 °C jusqu'à +12 °C
Matériau de l'habillage/couleur	acier/noir	acier/noir	acier/gris	acier/gris	acier/noir	acier/blanc	acier/blanc
Matériau de la porte	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante	acier	Porte vitrée isolante
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc
Type de commande/Affichage de la température	Régulation électronique/digital	Régulation mécanique/analogique	Régulation mécanique/analogique	Régulation mécanique/analogique	Régulation mécanique/analogique	Régulation mécanique/analogique	Régulation mécanique/analogique
Eclairage intérieur	Éclairage vertical à LED des deux côtés, en parallèle à la paroi vitrée	Éclairage vertical à LED des deux côtés, en parallèle à la paroi vitrée	Eclairage LED longitudinal commutable parallèlement au display	Éclairage plafonnier et vertical à LED	Eclairage LED longitudinal commutable parallèlement au display	Eclairage LED longitudinal commutable parallèlement au display	Eclairage LED de plafond commutable parallèlement au display
Surfaces de rangement réglables	6	6	6	6	5	5	5
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Capacité de stockage bout. PET 50 cl/nbre facings bout. PET 50 cl	304/7	304/7	304/7	304/7	256/7	256/7	256/7
Capacité de stockage canettes 33 cl/nbre facings canettes 33 cl	608/7	608/7	608/7	608/7	512/7	512/7	512/7
Résistance des surfaces de rangement	45 kg	45 kg	45 kg	45 kg	45 kg	45 kg	45 kg
Poignée	Poignée robuste en aluminium	Poignée robuste en aluminium	Poignée robuste en aluminium	Poignée robuste en aluminium	Poignée barre ergonomique	Poignée barre ergonomique	Poignée barre ergonomique
Serrure	oui	oui	option	oui	oui	oui	oui
Porte à fermeture automatique	oui	oui	oui	oui			
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut/net	94/85,6 kg	94/88 kg	93/86 kg	92/86 kg	85/79 kg	73/68 kg	85/78 kg
Aussi disponible en blanc comme					**FKDv 4213**		
Accessoires							
Grille de support en gris/noir/blanc	7113221/7113235/7113308	7113221/7113235/7113308	7113221/7113235/7113308	7113221/7113235/7113308	7113221/7113235/7113308	7113221/7113235/7113308	7113221/7113235/7113308
Grille du fond en gris/noir/blanc	7113243/7113239/7113312	7113243/7113239/7113312	7113243/7113239/7113312	7113243/7113239/7113312	7113243/7113239/7113312	7113243/7113239/7113312	7113243/7113239/7113312
Clayette en bois	7114000	7114000	7114000	7114000	7114000	7114000	7114000
Cache d'étagère en métal perforé	7746314	7746314	7746314	7746314	7746314	7746314	7746314
Rail porte étiquette	7435208	7435208	7435208	7435208	7435208	7435208	7435208
Glissières à bouteilles télescopiques	9007659	9007659	9007659	9007659	9007659	9007659	9007659
Glissières à bouteilles fixe	9007045	9007045	9007045	9007045	9007045	9007045	9007045
Barre de protection	7790671	7790671	7790671	7790671	7790603	7790603	7790603
Roulettes pour barres de protection	7790761	7790761	7790761	7790761	7790761	7790761	7790761
Serrure/Barillet de serrure supplémentaire			9590067		sur demande	sur demande	sur demande
Kit Side-by-Side	9902462	9902462			9902275	9902275	9902275

1 Vous trouverez un aperçu exhaustif des classes d'efficacité, conformément à la directive européenne EU 2019/2018, à la page 10.
2 Mesure conformément à la directive européenne EN 16902:2016.
3 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

GARANTIE DE 5 ANS

Aperçu des avantages



La **commande électronique** encastrée dans la porte indique la température précise qui règne à l'intérieur de l'appareil. L'**affichage numérique de la température** vous permet ainsi de lire facilement la température exacte sans aucun changement de piles.

Naturel et efficient : allié à des compresseurs hautement efficients, **le réfrigérant R 600a** est extrêmement performant. Son potentiel d'effet de serre étant faible, il se distingue également par sa durabilité.



Les **colonnes lumineuses LED** placées sur les côtés éclairent d'une lumière agréable le **haut et le bas** de l'intérieur de l'appareil et vous pouvez régler leur intensité.

Le **compartiment intérieur sans jointures**, lisse et à grands rayons d'angle est particulièrement facile à nettoyer, ce qui évite la formation d'odeurs.

La **paroi arrière fermée** disponible en option vous permet d'utiliser l'appareil aussi en pose libre, ce qui est idéal pour un marquage de logo à 360°.

Concevez l'**extérieur** de l'appareil comme il vous plaît. Il est robuste, facile à nettoyer et résiste aux chocs.



Les **clayettes** sont réglables en hauteur et extrêmement résistantes. La **butée** empêche de sortir par mégarde les clayettes, ce qui apporte un surplus de sécurité.

Pour les transports, le montage des **pieds et roulettes** s'effectue rapidement. Cela facilite également le nettoyage du sol en dessous de l'appareil.



MRFvg 4011

La **large plage de température de -2 °C à +15 °C** permet de régler la température optimale pour chaque boisson.

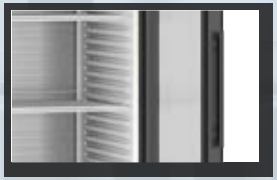
La **serrure électronique** s'ouvre et se ferme par **télécommande**. Cela fonctionne également pour plusieurs appareils à la fois.

Le **sens d'ouverture de la porte** peut être changé, ce qui vous permet de remplir ou vider facilement votre appareil quel que soit son emplacement.



Efficacité énergétique maximale : le **mode Eco** réduit nettement la consommation d'électricité. Vous économisez ainsi sur vos dépenses en énergie.

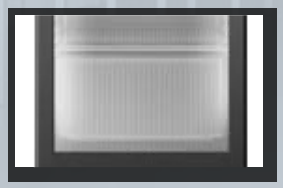
La **poignée encastrée** dans le montant de la porte vous permet d'ouvrir et fermer l'appareil en tout confort. Rien ne dépasse. Un atout non négligeable pour faire des économies de place.



Le **système de refroidissement dynamique** à ventilateur refroidit rapidement les marchandises et assure une température quasiment constante et homogène dans tout l'appareil.



Les portes à une seule vitre en **verre de sécurité trempé** sont pratiquement incassables. Grâce aux profilés d'aluminium de faibles dimensions, la surface de présentation est très spacieuse.

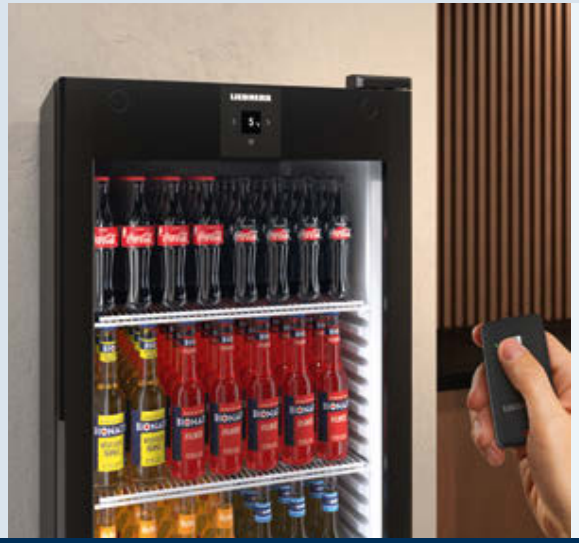


Économisez du temps et de l'argent. Les **joints de portes** s'insèrent facilement, ce qui vous permet de les remplacer par vous-même. Rapidement, sans aucun outil et sans faire appel à un technicien.

Lorsque l'**angle d'ouverture de la porte est inférieur à 90°,** celle-ci se ferme toute seule, empêchant ainsi les pertes de froid. Au-delà de 90°, la porte reste ouverte, ce qui vous permet de remplir et vider facilement l'appareil.

La qualité jusque dans le détail

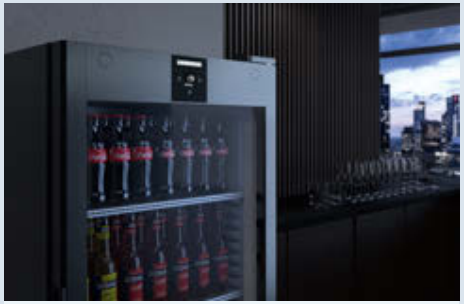
Les boissons se vendent mieux lorsqu'elles sont non seulement bonnes, mais aussi bien présentées. Grâce à son beau design et à son éclairage intérieur LED élégant, le nouveau réfrigérateur pour boissons de Liebherr donne envie de savourer des boissons fraîches. Il séduit par sa technique de froid efficiente et écologique ainsi que par sa faible consommation d'énergie. Ses portes à une seule vitre en verre de sécurité trempé garantissent la parfaite visibilité des produits tout en étant quasiment incassables. Ses clayettes réglables en hauteur vous permettent de placer vos marchandises exactement à l'endroit où vos clients les voient le mieux.



Sécurité à distance.
Commandez confortablement la serrure électronique par télécommande. Par exemple pour ouvrir et refermer un appareil en toute sécurité depuis la caisse. Et comme cela fonctionne également pour plusieurs appareils, vous gagnez beaucoup de temps. Naturellement, en cas de besoin, vous pouvez aussi ouvrir la porte directement sur l'appareil.



Mise en réseau intelligente.
Une connexion synonyme de sécurité :
le SmartMonitoring de Liebherr surveille en permanence la température intérieure de votre appareil et vous avertit en cas de divergences. Cette solution de surveillance numérique est disponible en option et peut également être installée sur d'anciens appareils.



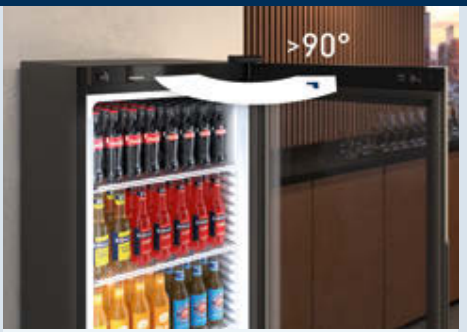
Économies d'énergie et d'argent.
Le mode Éco réduit la consommation d'électricité et les dépenses qui y sont liées. Pour cela, votre appareil augmente la température lorsqu'il est inutilisé, par exemple pendant la nuit. Vous avez le choix entre deux niveaux : en mode « Éco », l'éclairage du réfrigérateur reste allumé ; en mode « ÉcoPlus », il est éteint.



Une visibilité qui profite au chiffre d'affaires.
Pleins feux sur vos boissons : deux colonnes lumineuses verticales éclairent l'intérieur de l'appareil d'une agréable lumière. Ainsi, vos clients voient mieux vos produits et en ont davantage envie.



Confort par légère pression du doigt.
Consultez l'état de l'appareil sans l'ouvrir, tout simplement à l'aide de l'interface encastrée dans la porte. La navigation dans le menu est intuitive et se fait au moyen de trois boutons tactiles.
L'interface LAN/WLAN vous permet également de relier le réfrigérateur à une solution de SmartMonitoring.



Porte à fermeture automatique.
Une porte qui vous facilite la tâche et se ferme d'elle-même lorsque son angle d'ouverture est inférieur à 90° pour que l'appareil ne reste pas ouvert involontairement. La température intérieure et la qualité des produits stockés restent ainsi inchangées. Au delà-d'un angle de 90°, la porte reste ouverte et vous pouvez remplir et vider l'appareil en toute facilité.






Réfrigérateurs avec réfrigération dynamique	**MRFvg 4011** Perfection LED	**MRFvg 3511** Perfection LED	**MRFvg 4001** Perfection LED	**MRFvg 3501** Perfection LED
Volume brut	400 l	347 l	377 l	327 l
Dimensions extérieures en mm (L/P/H)	597/654/1884	597/654/1684	597/654/1884	597/654/1684
Dimensions intérieures en mm (L/P/H)	475/423/1659	475/423/1459	475/423/1659	475/423/1459
Classe énergétique [1]	C	C	C	C
Consommation électrique en 365 jours [2]	433 kWh	390 kWh	374 kWh	352 kWh
Classe climatique/Classe de température	CC2/K2	CC2/K2	CC3/K4	CC3/K4
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a	R 600a	R 600a
Niveau sonore	50 dB(A)	50 dB(A)	50 dB(A)	50 dB(A)
Puissance	2,0 A	2,0 A	2,0 A	2,0 A
Fréquence/tension	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
Système de réfrigération/Procédure de dégivrage	dynamique/automatique	dynamique/automatique	dynamique/automatique	dynamique/automatique
Plage de température	–2 °C jusqu'à +15 °C	–2 °C jusqu'à +15 °C	–2 °C jusqu'à +15 °C	–2 °C jusqu'à +15 °C
Matériau de l'habillage/couleur	acier/noir	acier/noir	acier/noir	acier/noir
Matériau de la porte	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante	acier	acier
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire gris
Type de commande/Affichage de la température	Régulation électronique/digital	Régulation électronique/digital	Régulation électronique/digital	Régulation électronique/digital
Eclairage intérieur	Colonne d'éclairage LED des deux côtés à intensité réglable	Colonne d'éclairage LED des deux côtés à intensité réglable	Éclairage de plafond LED à intensité réglable	Éclairage de plafond LED à intensité réglable
Surfaces de rangement réglables	5	4	5	4
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Capacité de stockage bout. PET 50 cl/nbre facings bout. PET 50 cl	253/7	207/7	253/7	207/7
Capacité de stockage canettes 33 cl/nbre facings canettes 33 cl	506/7	414/7	506/7	414/7
Résistance des surfaces de rangement	45 kg	45 kg	45 kg	45 kg
Poignée	Poignée concave	Poignée concave	Poignée concave	Poignée concave
Type de serrure	électronique, avec télécommande	électronique, avec télécommande	électronique, avec télécommande	électronique, avec télécommande
Porte à fermeture automatique	oui	oui	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut/net	93/86 kg	78/74 kg	68/65 kg	63/58 kg
Autres modèles disponibles	**MRFvg 4011 Var. 003 Half Reload**	**MRFvg 3511 Var. 003 Half Reload**		
Accessoires				
Grille de support en gris/noir/blanc	7113221/7113235/7113308	7113221/7113235/7113308	7113221/7113235/7113308	7113221/7113235/7113308
Grille du fond en gris/noir/blanc	7113243/7113239/7113312	7113243/7113239/7113312	7113243/7113239/7113312	7113243/7113239/7113312
Glissière pour bouteille extensible / fixe	9007659/9007045	9007659/9007045	9007659/9007045	9007659/9007045
Rail porte étiquette	7435208	7435208	7435208	7435208
Clayette en bois	7114000	7114000	7114000	7114000
Cache d'étagère en métal perforé	7746314	7746314	7746314	7746314
Entrée numérique pour serrure électronique	9086958	9086958	9086958	9086958
Télécommande	6123395	6123395	6123395	6123395
Jeu de roulettes/Kit d'adaptation pieds réglables		9086926/9086924	9086926/9086924	9086926/9086924
Barre de protection	7790512	7790505	7790512	7790505
Roulettes pour barres de protection	7790761	7790761	7790761	7790761
Kit Side-by-Side en gris/noir/blanc	9006973/9017744/9006786	9017742/9017743/9017739	9006973/9017744/9006786	9017742/9017743/9017739

1 Vous trouverez un aperçu exhaustif des classes d'efficacité, conformément à la directive européenne EU 2019/2018, à la page 10.
2 Mesure conformément à la directive européenne EN 16902:2016.
3 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

GARANTIE DE 5 ANS

La qualité jusque dans le détail

Nos exigences de qualité élevées s'appliquent même aux plus petits détails. Tous les composants sont ainsi passés à la loupe lors de la production de notre nouveau réfrigérateur de marchandisage. Et vous en bénéficiez dans votre utilisation quotidienne. Outre le système de refroidissement optimisé, l'éclairage amélioré, les clayettes stables et la surface vitrée agrandie de la porte garantissent un refroidissement économe en énergie, une grande longévité, une manipulation ergonomique et une présentation optimale de vos produits.



Présentation des marchandises.
Mise en scène optimale : Désormais, vos boissons fraîches disposent d'une meilleure visibilité car la surface vitrée élargie de la porte permet de présenter les marchandises de manière attrayante pour le consommateur. En combinaison avec la technologie d'éclairage LED à économie d'énergie, l'intérieur est éclairé de manière optimale, ce qui en fait une scène parfaite pour les bouteilles et les contenants. L'envie de se servir sera immédiate.



Porte à fermeture automatique /poignée encastrée / verre de sécurité.
Efficacité et sécurité : À un angle d'ouverture inférieur à 90°, la porte se ferme grâce à un mécanisme de fermeture automatique, contribuant ainsi à réduire la consommation énergétique des appareils. À un angle d'ouverture supérieur à 90°, elle reste ouverte. Cela vous permet, par exemple, de ranger les marchandises en tout confort. La porte est également dotée d'une poignée encastrée sur le côté pour une ouverture facile, ce qui évite tout accrochage accidentel à la poignée. La sécurité et la stabilité de la porte sont assurées par le vitrage de sécurité trempé et incassable dont elle est équipée.



Système de refroidissement dynamique.
Efficacité : le système de refroidissement dynamique avec ventilateur refroidit rapidement les marchandises fraîchement stockées tout en assurant une distribution de température presque constante à l'intérieur. Lors de l'ouverture de la porte, la fonction d'arrêt automatique du ventilateur minimise le débit d'air froid et permet ainsi d'économiser de l'énergie.



Ergonomie.
Élégant tout en restant très pratique : vous pouvez facilement ouvrir la porte grâce à la poignée ergonomique encastrée. Grâce aux surfaces de rangement réglables en hauteur, vous pouvez facilement adapter l'intérieur à la taille des bouteilles ou des contenants. Cela invitera les clients à se servir et favorisera vos ventes. Pour une manipulation ergonomique, la porte est également dotée d'un mécanisme de fermeture automatique, ce qui favorise les économies d'énergie : si l'angle d'ouverture est inférieur à 90°, elle se ferme d'elle-même ; si l'angle est supérieur, elle reste ouverte. Cela représente un avantage certain lors du remplissage de l'appareil.



Clayettes optimisées.
Stockage en toute sécurité : Les clayettes plastifiées sont résistantes à l'abrasion, réglables en hauteur et permettent une utilisation personnalisée des surfaces de rangement à l'intérieur de l'appareil. Les clayettes à maillage serré peuvent supporter des charges allant jusqu'à 60 kg et offrent un support sûr à vos différentes bouteilles et à vos contenants. La butée des coulisses située au milieu des clayettes empêche qu'elles sortent complètement par accident et prévient ainsi toute chute inopinée des marchandises. La barre de délimitation située sur le bord avant des clayettes offre un support supplémentaire et délimite par la même occasion la zone de rangement des marchandises, pour une présentation optimale.



Éclairage.
Caractère : grâce au nouveau système d'éclairage avec plafonnier LED à économie d'énergie ou colonne lumineuse LED (ou, au choix, deux colonnes lumineuses, une à gauche et une à droite), l'intérieur est éclairé de manière optimale, afin que vos marchandises soient présentées sous leur meilleur jour.



Réfrigérateurs avec porte vitrée et réfrigération dynamique	**MRFvd 5511** Performance LED	**MRFvd 4011** vers. 744 Performance LED	**MRFvd 3511** Performance LED	**MRFvc 5511** Performance LED	**MRFvc 4011** Performance LED	**MRFvc 3511** Performance LED
Volume brut	569 l	400 l	347 l	569 l	400 l	347 l
Dimensions extérieures en mm (L/P/H)	747/769/1684	597/654/1884	597/654/1684	747/769/1684	597/654/1884	597/654/1684
Dimensions intérieures en mm (L/P/H)	625/536/1459	475/423/1659	475/423/1459	625/539/1459	475/423/1659	475/423/1459
Classe énergétique [1]	C	C	C	C	C	C
Consommation électrique en 365 jours [2]	535 kWh	566 kWh	532 kWh	536 kWh	566 kWh	538 kWh
Classe climatique/Classe de température	CC2/K4	CC2/K4	CC2/K4	CC2/K4	CC2/K4	CC2/K4
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a	R 600a	R 600a	R 600a	R 600a
Niveau sonore	50 dB(A)	50 dB(A)	50 dB(A)	50 dB(A)	50 dB(A)	50 dB(A)
Puissance	2,0 A	2,0 A	2,0 A	2,0 A	2,0 A	2,0 A
Fréquence/tension	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
Système de réfrigération/Procédure de dégivrage	dynamique/automatique	dynamique/automatique	dynamique/automatique	dynamique/automatique	dynamique/automatique	dynamique/automatique
Plage de température	+1 °C jusqu'à +15 °C	+1 °C jusqu'à +15 °C	+1 °C jusqu'à +15 °C	+2 °C jusqu'à +9 °C	+2 °C jusqu'à +9 °C	+2 °C jusqu'à +9 °C
Matériau de l'habillage/couleur	acier/gris	acier/noir	acier/gris	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc
Matériau de la porte	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc
Type de commande	Régulation mécanique	Régulation mécanique	Régulation mécanique	Régulation mécanique	Régulation mécanique	Régulation mécanique
Affichage de la température	digital	digital	digital	analogique	analogique	analogique
Eclairage intérieur	Colonne d'éclairage LED à gauche	Colonne d'éclairage LED à gauche	Colonne d'éclairage LED à gauche	Eclairage plafonnier LED	Eclairage plafonnier LED	Eclairage plafonnier LED
Surfaces de rangement réglables	4	5	4	4	5	4
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Capacité de stockage bout. PET 50 cl/nbre facings bout. PET 50 cl	354/9	253/7	207/7	354/9	253/7	207/7
Capacité de stockage canettes 33 cl/nbre facings canettes 33 cl	708/9	506/7	414/7	708/9	506/7	414/7
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	45 kg	45 kg	60 kg	45 kg	45 kg
Poignée	Poignée concave	Poignée concave	Poignée concave	Poignée concave	Poignée concave	Poignée concave
Serrure	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Porte à fermeture automatique	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut/net	99/92 kg	85/78 kg	78/72 kg	97/92 kg	83/77 kg	76/71 kg
Autres modèles disponibles		**MRFvd 4011 Var. 001 en gris**	MRFvd 3511 Var. 744 en noir, cuve intérieure argentée			
		MRFvd 4011 Var. 003 Half Reload	**MRFvd 3511 Var. 003 Half Reload**			
Accessoires						
Grille de support en gris/noir/blanc	7113278/7113236/7113310	7113221/7113235/7113308	7113221/7113235/7113308	7113278/7113236/7113310	7113221/7113235/7113308	7113221/7113235/7113308
Grille du fond en gris/noir/blanc	7113280/7113240/7113314	7113243/7113239/7113312	7113243/7113239/7113312	7113280/7113240/7113314	7113243/7113239/7113312	7113243/7113239/7113312
Glissière pour bouteille extensible / fixe		9007659/9007045	9007659/9007045		9007659/9007045	9007659/9007045
Rail porte étiquette	7435210	7435208	7435208	7435210	7435208	7435208
Clayette en bois		7114000	7114000		7114000	7114000
Cache d'étagère en métal perforé		7746314	7746314		7746314	7746314
Jeu de roulettes	9086926		9086926	9086926		9086926
Kit d'adaptation pieds réglables	9086924		9086924	9086924		9086924
Barre de protection	7790513	7790512	7790505	7790513	7790512	7790505
Roulettes pour barres de protection	7790761	7790761	7790761	7790761	7790761	7790761
Fermetures spéciales	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande

1 Vous trouverez un aperçu exhaustif des classes d'efficacité, conformément à la directive européenne EU 2019/2018, à la page 10.
2 Mesure conformément à la directive européenne EN 16902:2016.
3 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

GARANTIE DE 5 ANS

VITRINE BOISSONS & FOOD

2 PORTES
Battantes ou coulissantes

AVEC CAISSON LUMINEUX



- temp. +2+10°c
- R290
- LED
- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique
- extérieur blanc
- intérieur acier
- serrure
- pieds ajustables
- 5 étagères 985x555mm
- classe climatique 4
- volume net 645lt





lumière verticale

Stock ou délai livraison 1-2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Portes	Poids	W	Caisson Lumineux	Prix	Transport Prix
FSC1950H	1110x875x2010H	battantes	210	490	oui	3'250.-	150.-
FSC1950S	1110x875x2010H	coulissantes	210	490	oui	3'350.-	190.-

VITRINE BOISSONS & FOOD

REFRIGERATION – CONGELATION

3 Portes – 2 modèles différents







NC7500G – NF7500G

- Avec caisson lumineux
- LED dans cadre de portes
- 15 étagères ajustables
- Thermostat digital
- ventilé
- classe climatique 4
- Dégivrage automatique
- 230v
- Serrure (sauf UFSC1600GCP)
- Roulettes, 45-53db





Digital thermostat





FSC1600H - UFSC1600GCP





Poignées robustes

Délai 10 jours - 2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Temp.	Poids	KWh/ an	Classe Energ.	Prix	Transport Prix
FSC1600H	1600x730x2073H	2+10°c	229	2409	E	**5'350.-**	250.-
UFSC1600GCP	1600x762x2073H	-23-18°c	219	6052	D	**8'850.-**	250.-
NC7500G	2057x700x2022H	2+8°c	347	3619	D	**7'995.-**	280.-
NF7500G	2057x700x2020H	-24-12°c	350	11164	E	**9'795.-**	280.-

USS 220/300/374 DTK



USS 220 DTK

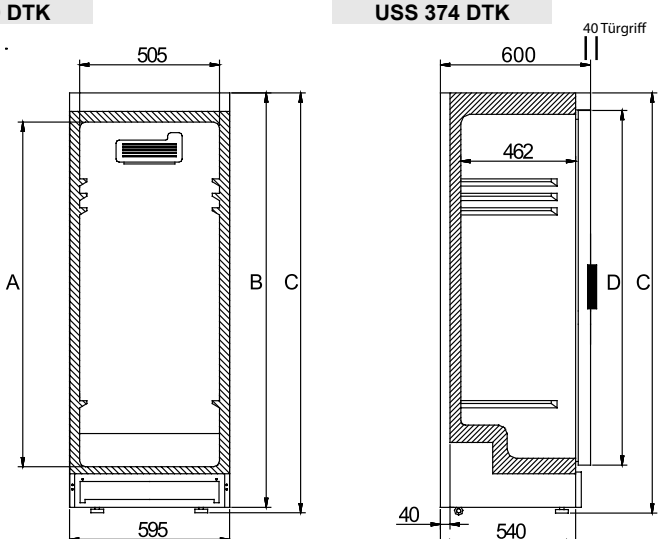


USS 300 DTK



USS 374 DTK

USS	220	300	374
A	1025	1355	1555
B	1295	1625	1825
C	1310	1640	1840
D	1100	1430	1625



USS 220/300/374 DTK



Steckerfertig mit Kompressor	USS 220	USS 300	USS 374	Avec compresseur
Kühlschrank Typen-Bezeichnung	**1'134.00** USS-220-DTK	**1'210.00** USS-300-DTK	**1'269.00** USS-374-DTK	Armoire de réfrigération Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100310 = 26.00			Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	C = 96.00	E = 132.00	E = 132.00	CODE Transport net

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

USS 220/300/374 DTK

Ausführung	USS 220	USS 300	USS 374	Exécution
Temperaturbereich Kühlen		+1°/+10° C		Plage de température réfrigération KG
Umluft mit Luftleitblech	✓	✓	✓	Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Aussenmasse: Breite (mm)	595	595	595	Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	640	640	640	Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)	1310	1640	1840	Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Aussen / Material	weiss	weiss	weiss	Extérieur / Matériau
Innenausführung	weiss	weiss	weiss	Aménagement intérieur
Rauminhalt brutto (l)	227	305	358	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	136	188	219	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	65	74	81	Poids brut (kg)
Energieeffizienzklasse	A↑G E	A↑G D	A↑G D	Classe d`efficacité énergétique
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	694	730	621	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Klimaklasse		CC2		Classe climatique
Temperaturklasse		K4		Classe de température
Kältemittel	R600a GWP 3 0,70 kg	R600a GWP 3 0,65 kg	R600a GWP 3 0,70 kg	Réfrigérant avec aggrégat
Maximale Umgebungstemperatur		32°C		Température ambiante maximale
Durchschnittliche Luftfeuchtigkeit der Umgebung		65%		Humidité moyenne de la Environnement
Elektroanschluss		230 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	240	275	250	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige	✓	✓	✓	Commande digitale avec affichage de température
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓	✓	✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Thermostatische Steuerung	✓	✓	✓	Commande thermostatique
Rost weiss höhenverstellbar	4	4	5	Grilles régables blanches
Tür rechts gebandet, ab Werk links gebandet möglicht	✓	✓	✓	Charnière à droite, départ usine charnière à gauche possible
Glastür mit Schloss	✓	✓	✓	Porte vitrée fermeture avec serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	✓	✓	✓	Eclairage LED intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken CS	✓	✓	✓	Sol interne avec équerres rondes AC
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓		Joint magnétique changeable
Füsse verstellbar vorn, Gleiter hinten	✓	✓	✓	Pieds réglables à l'avant, roulettes derrière

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Transportschutzbügel zu USS 374	USS-SCHUTZBÜGEL	auf Anfrage	Protection de transport pour USS 374
Rost weiss zu USS 220/300/374	U-15.20.0083	17.00	Grille blanche pour USS 220/300/374

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Auflagewinkel	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles / supports en usine
Band links, Glastür	UM-G-TUERE	142.00	Charnière à gauche, porte vitrée





Weitere Modelle auf Anfrage
Autres modèles sur demande

USS 220/300/374 DTKL/DTKLB



USS 220 DTKL



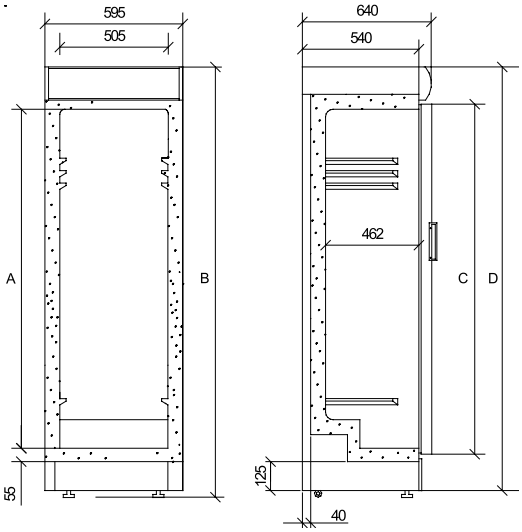
USS 300 DTKL



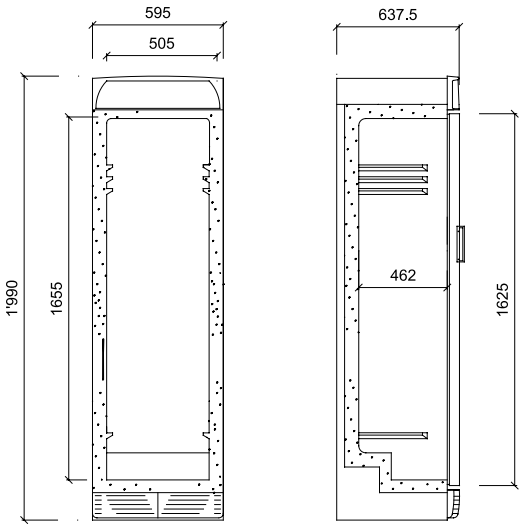
USS 374 DTKL



USS 374 DTKLB



USS 220-374 DTKL



USS 374 DTKLB

USS	220	300	374
A	1025	1350	1555
B	1450	1780	1980
C	1100	1420	1625
D	1435	1765	1965

Steckerfertig mit Kompressor	USS 220	USS 300	USS 374	USS 374	Avec compresseur
Kühlschrank Typen-Bezeichnung	**1'204.00** USS-220-DTKL	**1'274.00** USS-300-DTKL	**1'350.00** USS-374-DTKL	**1'485.00** USS-374-DTKLB	Armoire de réfrigération Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100310 = 26.00				Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	C = 96.00	E = 132.00	F = 178.00	F = 178.00	CODE Transport net

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

USS 220/300/374 DTKL/DTKLB

Ausführung	USS 220 DTKL	USS 300 DTKL	USS 374 DTKL	USS 374 DTKLB	Exécution
Temperaturbereich Kühlen	+1°/+10° C				Plage de température réfrigération KG
Umluft mit Luftleitblech	✓	✓	✓	✓	Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Aussenmasse: Breite (mm)	595	595	595	595	Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	640	640	640	640	Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)	1450	1780	1980	1980	Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Aussen / Material	weiss	weiss	weiss	weiss	Extérieur / Matériau
Innenausführung	weiss	weiss	weiss	weiss	Aménagement intérieur
Rauminhalt brutto (l)	227	305	358	372	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	136	188	219	-	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	68	80	90	90	Poids brut (kg)
Energieeffizienzklasse	A↑G E	A↑G D	A↑G D	A↑G D	Classe d`efficacité énergétique
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	712	748	639	639	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Klimaklasse	CC2				Classe climatique
Temperaturklasse	K4				Classe de température
Kältemittel	R600a GWP 3 0,65 kg	R600a GWP 3 0,65 kg	R600a GWP 3 0,70 kg	R600a GWP 3 0,70 kg	Réfrigérant avec aggrégat
Maximale Umgebungstemperatur	32°C				Température ambiante maximale
Durchschnittliche Luftfeuchtigkeit der Umgebung	65%				Humidité moyenne de la Environnement
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz				Branchement
Anschlussleistung (Watt)	310	300	325	325	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige	✓	✓	✓	✓	Commande digitale avec affichage de température
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓	✓	✓	✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Thermostatische Steuerung	✓	✓	✓	✓	Commande thermostatique
Rost weiss höhenverstellbar	3	4	5	5	Grilles régables blanches
Tür rechts gebandet, ab Werk links gebandet möglich	✓	✓	✓	✓	Charnière à droite, départ usine charnière à gauche possible
Glastür mit Schloss	✓	✓	✓	✓	Porte vitrée fermeture avec serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	✓	✓	✓	✓	Eclairage LED intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken CS	✓	✓	✓	✓	Sol interne avec équerres rondes AC
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	✓	✓	Joint magnétique changeable
Füsse verstellbar vorn, Gleiter hinten	✓	✓	✓	✓	Pieds réglables à l'avant, roulettes derrière

Weitere Modelle auf Anfrage
Autres modèles sur demande





UDD 370 DTK/L UDD 440 DTKL/B



UDD 370 DTK



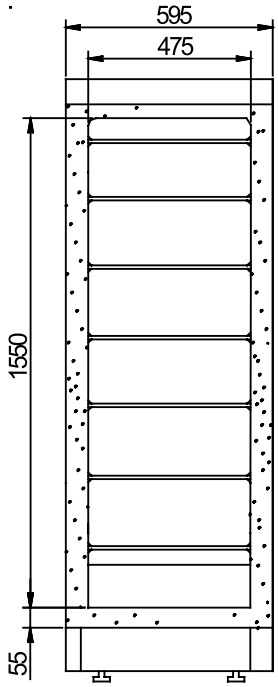
UDD 370 DTKL

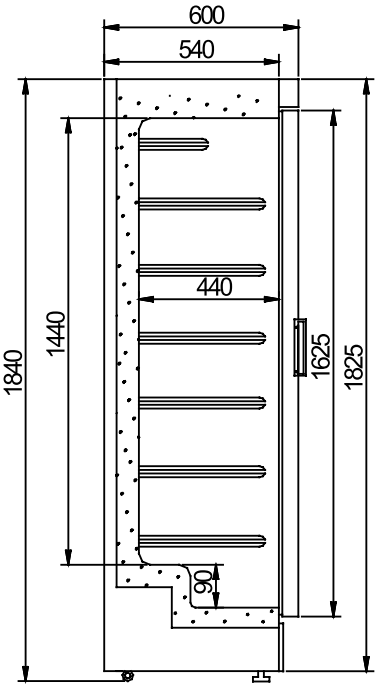


UDD 440 DTKL

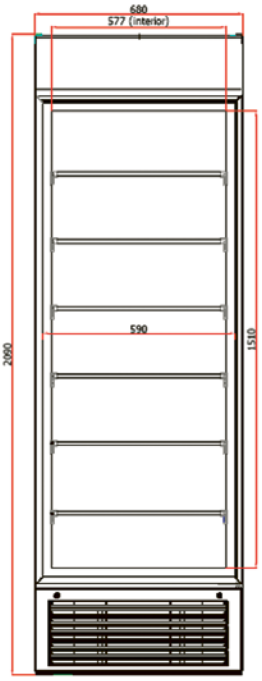


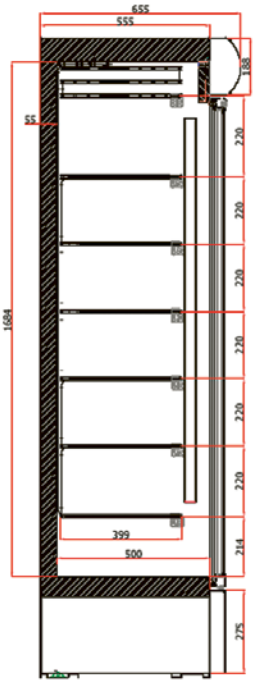
UDD 440 DTKLB





UDD 370 DTK





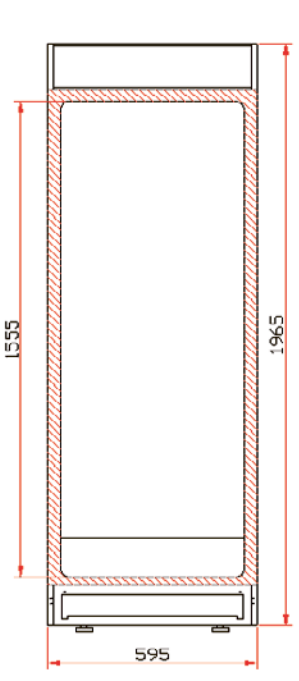
UDD 440 DTKL

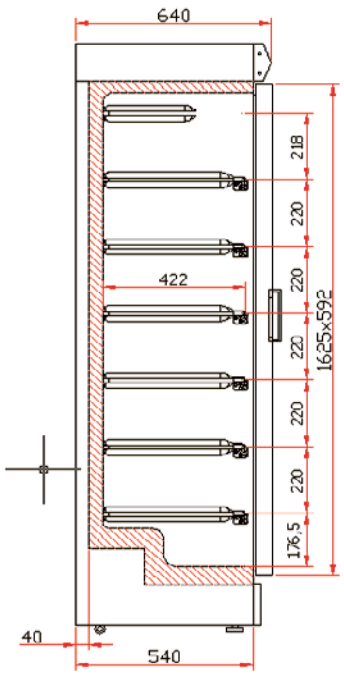
Steckerfertig mit Kompressor	UDD 370		UDD 440		Avec compresseur
Tiefkühlschrank Typen-Bezeichnung	**2'252.00** UDD-370-DTK	**2'306.00** UDD-370-DTKL	**3'186.00** UDD-440-DTKL	**3'224.00** UDD-440-DTKLB	Armoire de congélation R290 Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100310 = 26.00				Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	F = 178.00		F = 178.00		CODE Transport net

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

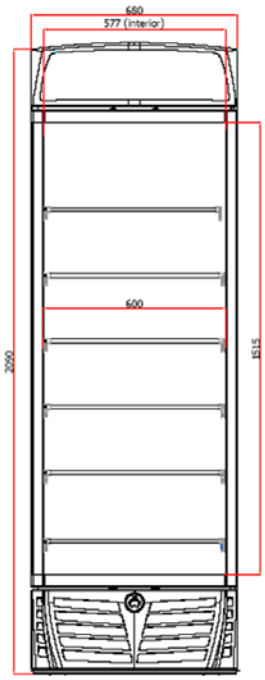
UDD 370 DTK/L UDD 440 DTKL/B

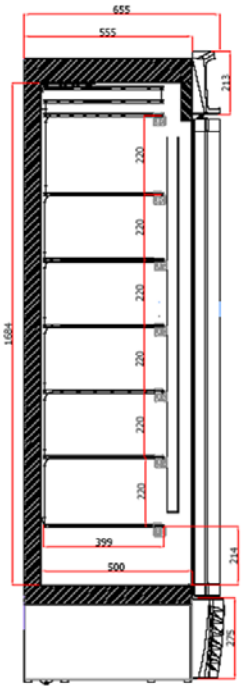
Ausführung	UDD 370 DTK	UDD 370 DTKL	UDD 440 DTKL	UDD 440 DTKLB	Exécution
Temperaturbereich Kühlen	-12°/-22° C				Plage de température réfrigération KG
Tiefkühlung statisch	✓	✓	✓	✓	Congélation statique
Aussenmasse: Breite (mm)	595		680		Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	640		655		Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)	1840	1965	2090		Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Aussen / Material	weiss	weiss	weiss	weiss	Extérieur / Matériau
Innenausführung	weiss	weiss	weiss	weiss	Aménagement intérieur
Rauminhalt brutto (l)	300	300	497	487	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	270	270	353	353	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	101	106	123	120	Poids brut (kg)
Energieeffizienzklasse	C	C	D	D	Classe d`efficacité énergétique
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	3017	3035	4347	-	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Klimaklasse	4				Classe climatique
Temperaturklasse	L1				Classe de température
Kältemittel	R290 GWP 3 0,85 kg	R290 GWP 3 0,11 kg	R290 GWP 3 0,11 kg	R600a GWP 3 0,11 kg	Réfrigérant avec aggrégat
Maximale Umgebungstemperatur	30°C				Température ambiante maximale
Durchschnittliche Luftfeuchtigkeit der Umgebung	55%				Humidité moyenne de la Environnement
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz				Branchement
Anschlussleistung (Watt)	620	635	750	750	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige	✓				Commande digitale avec affichage de température
Manuelle Abtauung	✓	✓	✓	✓	Dégivrage manuel
Thermostatische Steuerung	✓	✓	✓	✓	Commande thermostatique
Roste Alu, nicht höhenverstellbar	6		5		Grilles en alu, non réglables
Tür rechts gebandet, ab Werk links gebandet möglich	✓	✓	✓	✓	Charnière à droite, départ usine charnière à gauche possible
Glastür mit Schloss	✓	✓	✓	✓	Porte vitrée fermeture avec serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	✓	✓	✓	✓	Eclairage LED intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken CS	✓	✓	✓	✓	Sol interne avec équerres rondes AC
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	✓	✓	Joint magnétique changeable
Füsse verstellbar vorn, Gleiter hinten	✓	✓	✓	✓	Pieds réglables à l'avant, roulettes derrière





UDD 370 DTKL





UDD 440 DTKLB

GLEE 42 / 43 / 45 LITE



GLEE 42 LITE

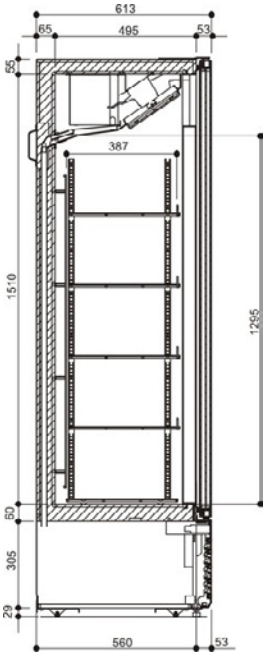


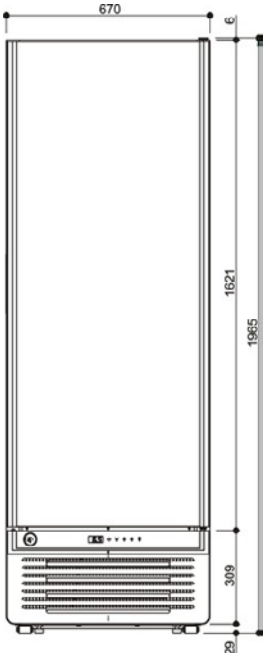
GLEE 45 LITE

Weitere Modelle auf Anfrage
Autres modèles sur demande













Steckerfertig mit Kompressor	GLEE LITE	GLEE LITE	Avec compresseur
Kühlschrank Typen-Bezeichnung	**2'755.00** GLEE-42-LITE		Armoire de réfrigération Indication
Tiefkühlschrank Typen-Bezeichnung	**3'275.00** GLEE-43-LITE	**3'780.00** GLEE-45-LITE	Armoire de congélation Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30		Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	F = 178.00		CODE Transport net

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GLEE 42 / 43 / 45 LITE

Ausführung	GLEE 42	GLEE 43	GLEE 45	Exécution
Temperaturbereich Kühlen	0°/+10° C	-18°/-25° C	-18°/-25° C	Plage de température réfrigération KG
Kühl-/Tiefkühlung: umluft	✓		✓	Froid/congélation: ventilé
Kühl-/Tiefkühlung: statisch		✓		Froid/congélation: statique
Aussenmasse: Breite (mm)		670		Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	613	637	692	Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)		1965		Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Front: Glas; Aussen / innen:	weiss / weiss	weiss / weiss	weiss / weiss	Front: vitré; Extérieur / intérieur: blanc / blanc
Front: PVC Profile Weiss	PVC Profile weiss	PVC Profile weiss	PVC Profile weiss	Devant : profilés PVC blanc
Rauminhalt brutto (l)	410	437	430	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	258	313	258	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	117	125	130	Poids brut (kg)
Gewicht netto (kg)	109	117	122	Poids net (kg)
Energieeffizienzklasse	A G E	A G D	A G D	Classe d`efficacité énergétique
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	1095	3394	4015	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Klimaklasse	4	7	7	Classe climatique
Temperaturklasse	M2	L1	L1	Classe de température
Kältemittel	R290 GWP 3 0.58 kg	R290 GWP 3 0.14kg	R290 GWP 3 0.14 kg	Réfrigérant avec aggrégat
Maximale Umgebungstemperatur		+25°		Température ambiante maximale
Durchschnittliche Luftfeuchtigkeit der Umgebung		60%		Humidité moyenne de la Environnement
Elektroanschluss		230 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	-	-	-	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige	✓	✓	✓	Commande digitale avec affichage de température
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓	✓	✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Thermostatische Steuerung	✓	✓	✓	Commande thermostatique
Roste höhenverstellbar	4		4	Grilles en alu, non réglables
Warenfächer, nicht höhenverstellbar		7		Etagères de marchandise, pas réglables
Bodenrost	1		1	Grille au sol
Glastür rechts gebandet, nicht umbandbar ab Werk links gebandet möglich	✓	✓	✓	Charnière à droite pas interchangeable départ usine charnière à gauche possible
Glastür mit Schloss	ohne	ohne	ohne	Porte vitrée fermeture avec serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	✓	✓	✓	Eclairage LED intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken CS	✓	✓	✓	Sol interne avec équerres rondes AC
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	✓	Joint magnétique changeable
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)		60		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Füsse einstellbar	✓	✓	✓	Pieds réglables

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost weiss	04 27 744	33.00	Grille blanhe
Bodenrost weiss	04 27 005	32.00	Grille de sol noir
Auflagehaken (4 Stk.)	50619032	17.00	Crochets de support (4 pce.)

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Auflagewinkel	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports

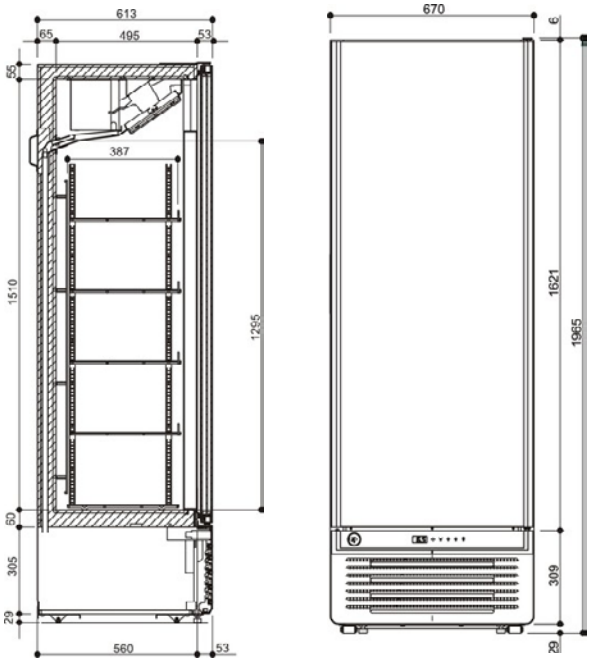
GLEE 42 / 43 / 45 PRIME



GLEE 42 PRIME



GLEE 45 PRIME





Steckerfertig mit Kompressor	GLEE PRIME	GLEE PRIME	Avec compresseur
Kühlschrank Typen-Bezeichnung	**3'630.00** GLEE-42-PRIME		Armoire de réfrigération Indication
Tiefkühlschrank Typen-Bezeichnung	**4'135.00** GLEE-43-PRIME	**4'635.00** GLEE-45-PRIME	Armoire de congélation Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30		Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	F = 178.00		CODE Transport net

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GLEE 42 / 43 / 45 PRIME

Ausführung	GLEE 42	GLEE 43	GLEE 45	Exécution
Temperaturbereich Kühlen	0°/+10° C	-18°/-25° C	-18°/-25° C	Plage de température réfrigération KG
Kühl-/Tiefkühlung: umluft	✓		✓	Froid/congélation: ventilé
Kühl-/Tiefkühlung: statisch		✓		Froid/congélation: statique
Aussenmasse: Breite (mm)		670		Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	613	637	692	Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)		1965		Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Front: Glas; Aussen / innen:	schwarz / schwarz	schwarz / schwarz	schwarz / schwarz	Front: vitré; Extérieur / intérieur: blanc / blanc
Front: PVC Profile Weiss	PVC Profile Weiss	PVC Profile Weiss	PVC Profile Weiss	Devant : profilés PVC Weiss
indirekte Beleuchtung Blau	✓	✓	✓	Éclairage indirect Bleu
Rauminhalt brutto (l)	410	437	430	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	258	313	258	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	117	125	130	Poids brut (kg)
Gewicht netto (kg)	109	117	122	Poids net (kg)
Energieeffizienzklasse	A G E	A G D	A G D	Classe d`efficacité énergétique
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	1331	4380	4161	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Klimaklasse	4	7	7	Classe climatique
Temperaturklasse	M2	L1	L1	Classe de température
Kältemittel	R290 GWP 3 0.58 kg	R290 GWP 3 0.14kg	R290 GWP 3 0.14 kg	Réfrigérant avec aggrégat
Maximale Umgebungstemperatur		+25°		Température ambiante maximale
Durchschnittliche Luftfeuchtigkeit der Umgebung		60%		Humidité moyenne de la Environnement
Elektroanschluss		230 V / 50 Hz		Branchement
Anschlussleistung (Watt)	-	-	-	Puissance totale absorbée (watt)
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige	✓	✓	✓	Commande digitale avec affichage de température
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓	✓	✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Thermostatische Steuerung	✓	✓	✓	Commande thermostatique
Roste höhenverstellbar	4		4	Grilles en alu, non réglables
Warenfächer, nicht höhenverstellbar		7		Etagères de marchandise, pas réglables
Bodenrost	1		1	Grille au sol
Glastür rechts gebandet, nicht umbandbar ab Werk links gebandet möglich	✓	✓	✓	Charnière à droite pas interchangeable départ usine charnière à gauche possible
Glastür mit Schloss	ohne	ohne	ohne	Porte vitrée fermeture avec serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	✓	✓	✓	Eclairage LED intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken CS	✓	✓	✓	Sol interne avec équerres rondes AC
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	✓	Joint magnétique changeable
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)		60		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Füsse einstellbar	✓	✓	✓	Pieds réglables

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost schwarz	455 36 000	52.00	Grille noir
Bodenrost schwarz	04 28 013	32.00	Grille de sol noir
Auflagehaken (4 Stk.)	50619032	17.00	Crochets de support (4 pce.)

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Auflagewinkel	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports

VITRINES MURALES

Ideal pour Supermarchés ou épiceries
2 ou 3 portes

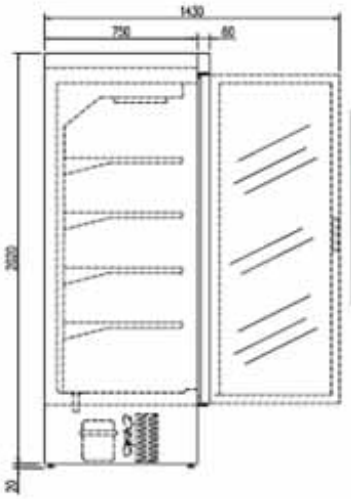
Gamme très courte produite à grande échelle pour un prix très bas !!

Excellent Rapport Qualité/Prix





Look esthétique et neutre qui va partout
Eclairage LED
2-3 portes à charnières avec fermeture automatique
4 étagères + fond/porte
Evaporateur traité
Rideau d'air sur toute la hauteur
Thermostat digital
R290
Temp. Ext. Jusqu'à 32°c
Couleur : blanc-gris-noir, autres RAL sur demande
Made in UE



EN STOCK

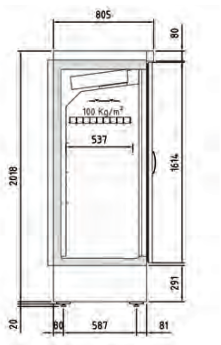
Accessoires
- 4 ROULETTES : Fr. 150.-
- 6 ROULETTES : Fr. 220.-

transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Temp.	Energie W	Portes	
DRVC-1002	1370x810x2040H	-1°/+5°c	410	2	**4'540.-**
DCVC-1002	1370x810x2040H	-15°/-20°c	912	2	**6'480.-**
DRVC-2003	2035x810x2040H	-1°/+5°c	1500	3	**5'800.-**
DCVC-2003	2035x810x2040H	-15°/-20°c	1749	3	**8'170.-**

ARMARIO MINIMARKET GAMA DRVC-DCVC FONDO (805MM)

CABINET MINIMARKET DRVC-DCVC RANGE DEPTH (805MM) · ARMOIRE MINIMARKET GAMME DRVC-DCVC PROF. (805MM)



DRVC - DCVC



DRVC-751



DRVC-1002



DCVC-2003

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble vertical frente bajo grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Puertas batientes con marco de aluminio. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad.
- Espesor de aislamiento 70mm
- Gran posibilidad de personalización. Estándar: total decoración en RAL 9003 o RAL 9005 (opcional)
- NB: Exterior negro RAL 9005, interior blanco RAL 9003
- BB: Exterior blanco RAL 9003, interior blanco RAL 9003
- Evaporador ventilado pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador (refrigeración) y eléctrico (congelación)
- Bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en montantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  a. M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes.
  b. M2: -1º+7ºC, apropiado para lácteos, delis y embutidos
  c. L1: -15º-18ºC, apropiado para producto congelado
- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)

TECHNICAL DATA

- Low front plug in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product.
- Hinged doors with aluminum frame. Self-closing with torsion bar with high durability.
- Insulation thickness 70mm
- High customization possibilities. As standard: total decoration colour RAL 9003 or RAL 9005 (optional)
- NB: RAL 9005 black exterior, RAL 9003 white interior
- BB: RAL 9003 white exterior, RAL 9003 white interior
- Ventilated evaporator EPOXY painted with anticorrosive coating
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator (positive) and electric (negative)
- Automatic evaporation tray
- Electromechanic fans
- Electronic control
- 24v LED lighting on vertical frame 4000k colour
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
  a. M1: -1º+5ºC, suitable for meat
  b. M2: -1º+7ºC , suitable for dairy products, delis and sausages
  c. L1: -15º-18ºC, suitable for frozen product.
- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Armoire verticale en façade sous groupe incorporé avec capacité et visibilité optimisée du produit
- Portes battantes avec cadre en aluminium. Fermeture automatique avec barre de torsion d'une grande durabilité.
- Épaisseur d'isolation 70 mm
- Grande possibilité de personnalisation. Standard: décoration complète en RAL 9003 ou RAL 9005 (en option)
- NB: extérieur noir RAL 9005, intérieur blanc RAL 9003
- BB: extérieur blanc RAL 9003, intérieur blanc RAL 9003
- Évaporateur ventilé peint EPOXY avec revêtement anti-corrosion
- Tablettes réglables en hauteur et en angle, avec support de prix de 40 mm inclus
- Dégivrage naturel de l'évaporateur (réfrigération) et électrique (congélation)
- Bac d'évaporation automatique
- Ventilateurs électromécaniques
- Contrôle électronique
- Éclairage LED 24v 4000k en plots
- Température du produit, selon EN-ISO-23953:
- à. M1: -1º + 5ºC, convient aux viandes.
- b. M2: -1º + 7ºC, convient aux produits laitiers, épiceries fines et saucisses
- c. L1: -15º-18ºC, convient aux produits surgelés
- Classe climatique 3 (25 ° C, 60 H.R

Modelo / Model / Modelé	Longitud (con costados) / Length (with sides) / Longueur (avec côtés)	Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / Zone d'étagères réfrigérées	Superficie total exposicion / Total display area / Surface totale d'exposition	Volumen neto / Net volume / Volume net	Estantes / Shelves / Étagèrées	Puertas / Doors / Portes	Potencia frigorífica / Cooling capacity / Puissance frigorifique	Consumo nominal / Nominal Power / Consommation nominale	Refrigerante / Refrigerant / Réfrigérant
	(mm)	m2	(TDA)	(L)	Uds. Units	Uds. Units	(W)	(W)	
DRVC-751	680	1,28	0,83	645	4	1	845	440	R-290
DRVC-1002	1367	2,54	1,65	1404	8	2	1353	1132	R-290
DRVC-2003	2054	3,98	2,48	1950	8	3	1710	1180	R-290
DCVC-751	680	1,28	0,83	645	4	1	907	791	R-290
DCVC-1002	1367	2,54	1,65	1404	8	2	1470	1215	R-290
DCVC-2003	2054	3,98	2,48	1950	8	3	1814	1749	R-290

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Set 4 patas	4 Legs set	Jeu 4 pieds	
Set 6 patas	6 Legs set	Jeu 6 pieds	
Otro color exterior o interior	Other external or internal color	Autre coleur extérieure ou interieure	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

DRVC

A ↑ G — C

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

DCVC

A ↑ G — D

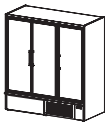
Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *



DRVC-751-NB	3'440.-
DRVC-751-BB	
DCVC-751-NB	4'590.-
DCVC-751-BB	



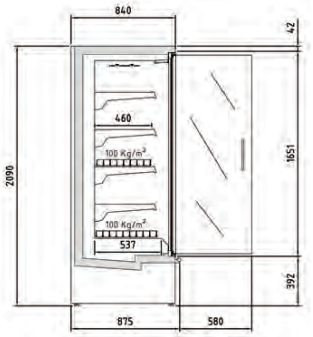
DRVC-1002-NB	4'540.-
DRVC-1002-BB	
DCVC-1002-NB	6'480.-
DCVC-1002-BB	



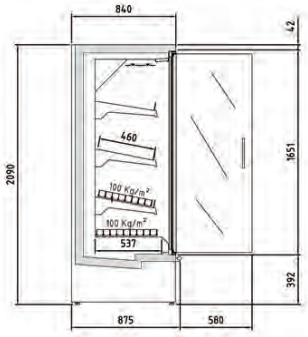
DRVC-2003-NB	5'800.-
DRVC-2003-BB	
DCVC-2003-NB	8'170.-
DCVC-2003-BB	

MURAL MINIMARKET GAMA POPLAR FONDO 2 (875MM)

MULTIDECK MINIMARKET POPLAR RANGE DEPTH 2 (875MM) · MINIMARKET GAMME POPLAR PROFONDEUR 2 (875MM)



PMG20239 M1-M2



PMG20239 H1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble vertical frente bajo grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo PMG: Puertas batientes sin marco con frontal completo de cristal de serigrafía mínima, apertura permitida hasta 93º y bloqueo de cierre manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad
- Lateral ciego incluido en el precio, modelo ventana opcional
- Gran posibilidad de personalización.
- Exterior en chapa plastificada color blanco RAL 9003
- Interior acabado epoxi blanco
- Evaporador HFC con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  - -M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes.
  - -M2: -1º+7ºC, apropiado para lácteos, delis y embutidos
  - -H1: +1º+10ºC, apropiado para frutas y verduras.
- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)

TECHNICAL DATA

- Low front plug in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product.
- PMG Model: Frameless hinged doors with complete frontal glass with minimal serigraphy, opening limited to 93º and manual blocking closure. Self-closing with torsion bar with high durability
- Great possibility of customization.
- Exterior in white RAL 9003 laminated sheet
- Interior in white epoxy finish
- HFC evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator
- Automatic evaporation tray
- Electromechanic fans, optional electronic
- Electronic control
- 24v LED lighting on vertical frame and superior 4000k colour
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
  - -M1: -1º+5ºC, suitable for meat
  - -M2: -1º+7ºC , suitable for dairy products, delis and sausages
  - -H1: +1º+10ºC, suitable for fruits and vegetables
- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Armoire verticale en façade sous groupe incorporé avec capacité et visibilité optimisée du produit
- Modèle PMG: Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, ouverture autorisée jusqu'à 93 ° et serrure à fermeture manuelle. Barre de torsion à fermeture automatique durable
- Grande possibilité de personnalisation.
- Extérieur en tôle laminée blanche RAL 9003
- Intérieur en finition époxy blanche
- Évaporateur HFC avec revêtement anti-corrosion finition époxy
- Tablettes réglables en hauteur et en angle, avec support de prix de 40 mm inclus
- Dégivrage naturel de l'évaporateur
- Bac d'évaporation automatique
- Ventilateurs électromécaniques, électronique en option
- Contrôle électronique
- Éclairage LED 24v 4000k sur la visière et les montants
- Température du produit, selon EN-ISO-2395
  - -M1: -1° + 5ºC, convient aux viandes.
  - -M2: -1° + 7ºC, convient aux produits laitiers, épiceries fines et saucisses
  - -H1: + 1° + 10ºC, convient aux fruits et légumes.
- Classe climatique 3 (25 ° C, 60 H.R)

Modelo / Model / Modelé	Longitud (con costados) / Length (with sides) / Longueur (avec côtés)	Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / Zone d´étagères réfrigérées	Superficie total exposicion / Total display area / Surface totale d´exposition	Volumen neto / Net volume / Volume net	Estantes / Shelves / Étagérées	Puertas / Doors / Portes	Potencia frigorífica / Cooling capacity / Puissance frigorifique	Consumo nominal / Nominal Power / Consommation nominale	Refrigerante / Refrigerant / Réfrigérant
	(mm)	m2	(TDA)	(L)	Uds.	Uds.	(W)	(W)	
PMG20239 06 M1-M2	685	1,49	0,83	361	4	1	555	1132	R-290
PMG20239 06 H1	685	1,20	0,81	315	3	1	555	1132	R-290
PMG20239 12 M1-M2	1310	2,97	1,66	715	4	2	1192	1508	R-290
PMG20239 12 H1	1310	2,40	1,64	635	3	2	1192	1508	R-290
PMG20239 18 M1-M2	1935	4,46	2,44	1033	8	3	1528	1945	R-290
PMG20239 18 H1	1935	3,60	2,42	908	6	3	1528	1945	R-290

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo / Model / Modèle	Decoración exterior lacado / Lacquered exterior decoration / Décoration extérieure laqué	Ventiladores electronicos / Electronic fans / Electronique ventilateurs	Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs acier inoxydable	Iluminación led extra / Led lighting extra / Éclairage led extra
PMG20239 06				
PMG20239 12				
PMG20239 18				

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



PMG20239 06 M1



PMG20239 12 M2

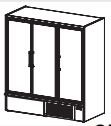
A ↑ G C — Clase Eficiencia Energética * / Energy Efficiency Class *



PMG20239 06 M1
PMG20239 06 M2
PMG20239 06 H1
4'890.-



PMG20239 12 M1 **6'575.-**
PMG20239 12 M2 **6'245.-**
PMG20239 12 H1 **6'365.-**



PMG20239 18 M1 **8'320.-**
PMG20239 18 M2 **7'670.-**
PMG20239 18 H1 **7'790.-**

5 ANS GARANTIE



No Frost

LED

FreezeGastro 19667gd

Fr. 3960.-
excl. TVA/TAR

– **Congélateur avec porte vitrée**
– **Capacité brute/utile: 461/307 l**
– Dim. extérieures mm (L/P/H): 670/730/1957
– Dim. intérieures mm (L/P/H): 532/568/1275
– **Consommation électrique 365 jours: 1453 kWh**
– Classe climatique: 4
– Température ambiante: +10 °C jusqu'à +30 °C
– Réfrigérant: R 290
– Niveau sonore: 62 dB(A)
– Puissance: 4,4 A/167 W
– Fréquence/tension: 50 Hz/220–240 V
– Système de réfrigération: dynamique
– Procédure de dégivrage: automatique
– **Plage de température: -10 °C jusqu'à -25 °C**
– Matériaux de l'habillage/couleur: acier/blanc
– Matériaux de la porte: verre
– Matériaux de cuve intérieure: ABS blanc
– Régulation électronique
– **Affichage de la température: digital**
– **Eclairage intérieur: LED**
– Signal d'alarme: optique et sonore
– Surfaces de rangement réglables: 4
– Surface de rangement en matériel plastique
– Résistence des surfaces de rangement: 50 kg
– Roulettes: oui
– Poignée barre et serrure
– Porte à fermeture automatique
– **Charnières de porte: droite réversibles**
– Poid brut/net: 154/141 kg



No Frost

LED

FreezeGastro 16667g

Fr. 3588.-
excl. TVA/TAR

– **Congélateur avec porte vitrée**
– **Capacité brute/utile: 365/231 l**
– Dim. extérieures mm (L/P/H): 670/730/1659
– Dim. intérieures mm (L/P/H): 532/597/969
– **Consommation électrique 365 jours: 1377 kWh**
– Classe climatique: 4
– Température ambiante: +10 °C jusqu'à +30 °C
– Réfrigérant: R 290
– Niveau sonore: 62 dB(A)
– Puissance: 4,4 A/165 W
– Fréquence/tension: 50 Hz/220–240 V
– Système de réfrigération: dynamique
– Procédure de dégivrage: automatique
– **Plage de température: -10 °C jusqu'à -25 °C**
– Matériaux de l'habillage/couleur: acier/blanc
– Matériaux de la porte: verre
– Matériaux de cuve intérieure: ABS blanc
– Régulation électronique
– **Affichage de la température: digital**
– **Eclairage intérieur: LED**
– Signal d'alarme: optique et sonore
– Surfaces de rangement réglables: 3
– Surface de rangement en matériel plastique
– Résistence des surfaces de rangement: 50 kg
– Roulettes: oui
– Poignée barre et serrure
– Porte à fermeture automatique
– **Charnières de porte: droite réversibles**
– Poid brut/net: 136/125 kg



LED

FreezeGastro 8250g

Fr. 1767.-
excl. TVA/TAR

– **Congélateur avec porte vitrée**
– **Capacité brute/utile: 93/66 l**
– Dim. extérieures mm (L/P/H): 497/558/816
– Dim. intérieures mm (L/P/H): 377/371/611
– **Consommation électrique 365 jours: 1008 kWh**
– Classe climatique: 4
– Température ambiante: +10 °C jusqu'à +30 °C
– Réfrigérant: R290
– Niveau sonore: 60 dB(A)
– Puissance: 1,5 A/250 W
– Fréquence/tension: 50 Hz/220–240 V
– Système de réfrigération: dynamique
– Procédure de dégivrage: automatique
– **Plage de température: -10 °C jusqu'à -25 °C**
– Matériau de l'habillage/couleur: acier/argenté
– Matériau de la porte: porte vitrée isolante
– Cuve intérieure: acier
– Régulation électronique
– **Affichage de la température: digital**
– **Eclairage: LED longtitudinal droite**
– Signal d'alarme: optique et sonore
– Surfaces de rangement réglables: 2
– Surface de rangement en matériel plastique
– Résistence des surfaces de rangement: 30 kg
– Poignée concave et serrure
– Porte à fermeture automatique
– **Charnières de porte: à droite, réversible**
– Poid brut/net: 49/47 kg

VITRINE CONGELATION

UF400VSG

Dégivrage automatique



- Froid ventilé
- R290
- -24° / -10°C
- LED
- 1 Porte vitrée, verre trempé
- 4 grilles, dim. 490x380mm
- Extérieur inox 430
- Intérieur ABS
- Serrure
- Classe climatique 4
- Pieds ajustables
- 220v/50
- 42db



Froid ventilé

grilles ajustables

En stock ou délai 1-2 semaines

Type	Dimensions	Poids Kg	W	Porte	Étagère	Prix	Transport
UF400VSG	600x600x1850H	85	300	1	4	3'695.-	~~120.-~~

EIS 112.3 / 162.3



EIS 112.3



EIS 162.3

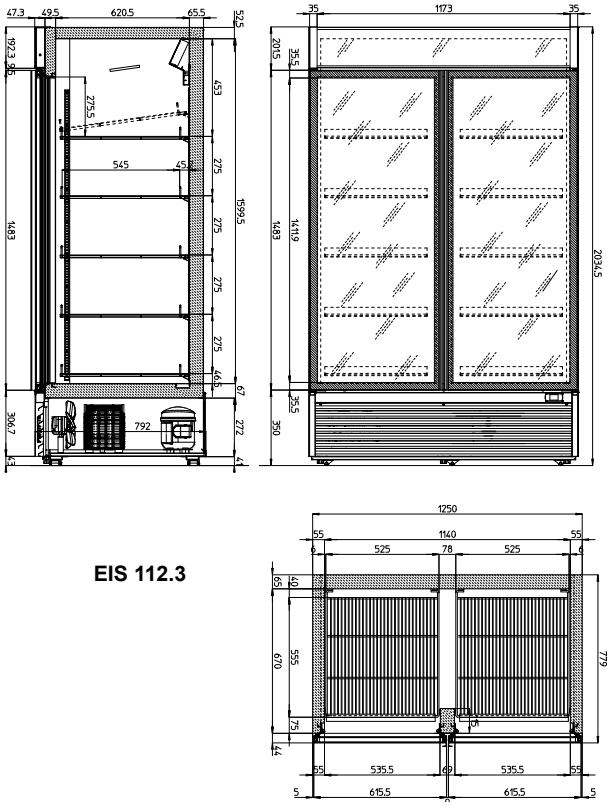
Steckerfertig mit Kompressor	**EIS 112.3**	**EIS 162.3**	**Avec compresseur**
Glaskühlschrank R600a / R290 Typen-Bezeichnung	**5'665.00** EIS-112.3	**7'214.00** EIS-162.3	Armoire de réfrigération avec portes en verre R600a / R290 Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / en régie		Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	I = 313.00	N = 428.00	CODE Transport net

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

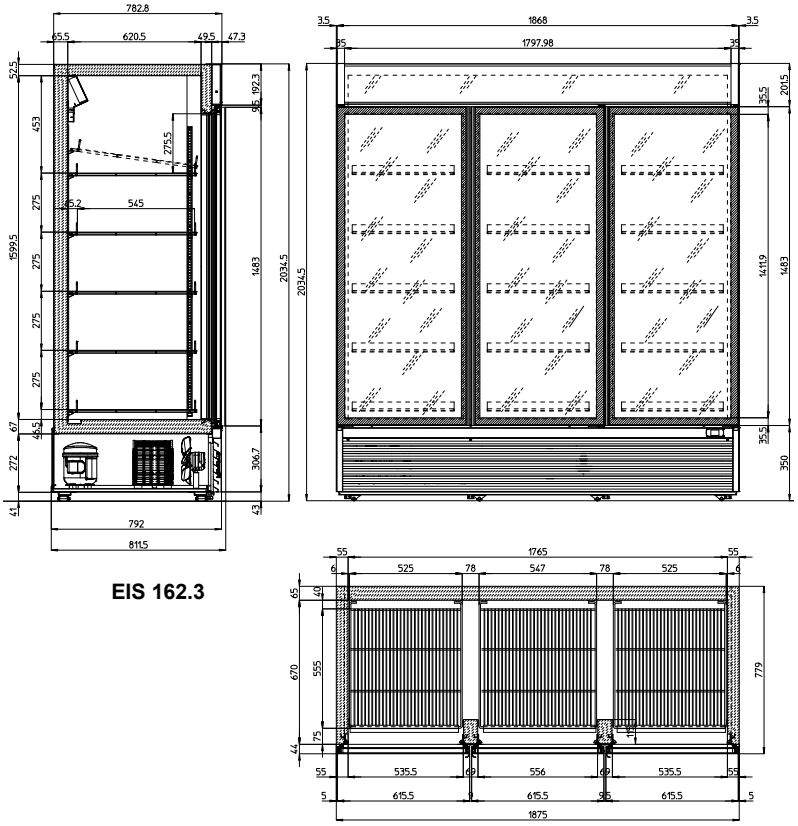
EIS 112.3 / 162.3

Ausführung	EIS 112.3	EIS 162.3	Exécution
Temperaturbereich	-1°/+7° C		Plage de température
Front: Glas; Aussen/ innen:grau weiss/weiss	✓	✓	Front:vitré;Extérieur/ intérieur:gris,blanc/blanc
Boden innen mit gerundeten Ecken ABS	✓	✓	Sol interne avec équerres rondes ABS
Glastür rechts und links gebandet	✓		Charnière à droite et gauche
Glastür links, rechts, rechts gebandet, nicht umbandbar		✓	Charnière à gauche, droite, droite pas inter-changeable
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	Joint magnétique changeable
Füsse, Rollen einstellbar	✓	✓	Pieds, roulettes réglables
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓	✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Digitale Temperaturanzeige	✓	✓	Indication digitale de température
Thermostatische Steuerung	✓	✓	Commande thermostatique
LED Beleuchtung	✓	✓	Eclairage LED
Roste weiss, höhenverstellbar	10	15	Grilles réglables blanches
Kühlung: umluft		✓	Froid ventilé
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	65		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Kältemittel	R600a	R290	réfrigérant
Rauminhalt brutto (l)	1240	1890	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	840	1270	Volume net (l)
Energieeffizienzklasse	A→G E	A→G E	Classe d`efficacité énergétique
Klimaklasse / Temperaturklasse	4 / M2		Classe climatique et temp.
Gewicht brutto (kg)	216	336	Poids brut (kg)
Gewicht netto (kg)	196	258	Poids net (kg)
Aussenmasse: Breite (mm)	1270	1875	Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	783		Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)	2034.5		Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz 13A		Branchement

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	**Netto**	**Participation aux frais de travail**
Umtausch Roste / Auflagewinkel	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports



EIS 112.3



EIS 162.3

VITRINES CONGÉLATION

Nouvelles vitrines EXPO

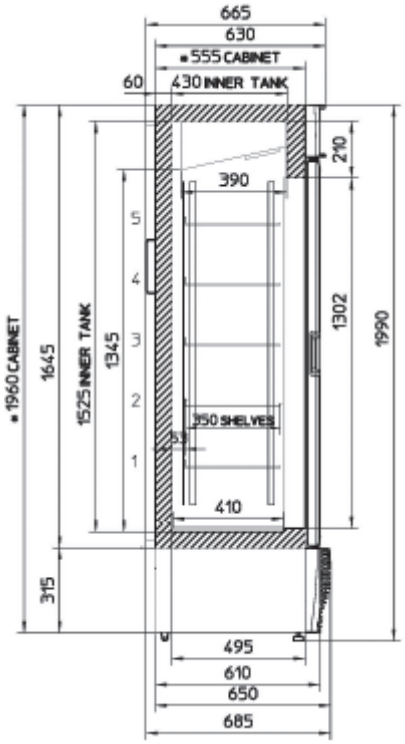
Excellent rapport Qualité/Prix !

Consommation énergétique réduite

- Temp. -15-25°c
- R290
- Classe climatique 4
- froid ventilé et dégivrage automatique
- condenseur sans maintenance
- 5 grilles + 1
- Affichage digital
- Double éclairage intérieur vertical LED
- Serrure en option Fr. 90.-
- Isolation 60mm
- Portes à fermeture automatique
- Portes à triple vitrage anti-condensation
- Pieds réglables
- Roulettes sur demande
- 230v
- **NS = statique**
- **NST = Statique-tropicalisé 43°c**
- **NV = ventilé**



Expo 430NV



Made in Italy



360NS



360NST



500NV



1100NV

délai de livraison 1-2 semaines

Réf.	Dimensions	Poids	Vol.	Puiss. abs. W	Prix	Transport
360NS	668X685X1990H	120	403	525W	3'490.-	150.-
360NST	668X685X1990H	120	403	525W	3'690.-	150.-
430NV	668x685x1990H	128	403	745W	4'590.-	150.-
500NV	668x765x1990H	136	470	745W	4'850.-	150.-
1100NV	1346x765x1990H	250	1047	1400W	9'490.-	240.-

en stock

VITRINES COMPTOIRS MOBILES

Sur charriot ou à poser sur un comptoir

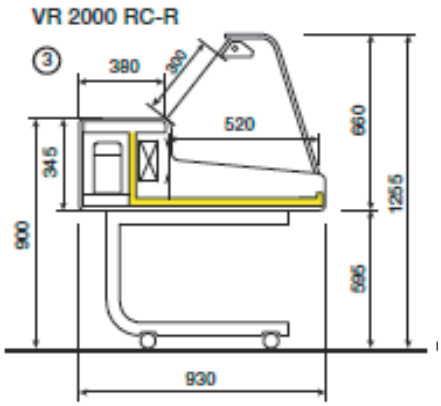
VR2000

Multi-usage, idéal pour marchés
Temp.+4°/+6°C









2 longueurs : 100cm ou 150cm

froid statique
R290
Vitres droites ou courbes
Joues grises
Étagère intermédiaire Fr. 195.-
Coulissants arrière Fr. 250.-
Prêt à brancher
230V
Couleur voir photo
Livré vitres non-montées

Made in Italy

RS100PSSG self-service



RD100PSSG



transport compris

Délai 4 semaines

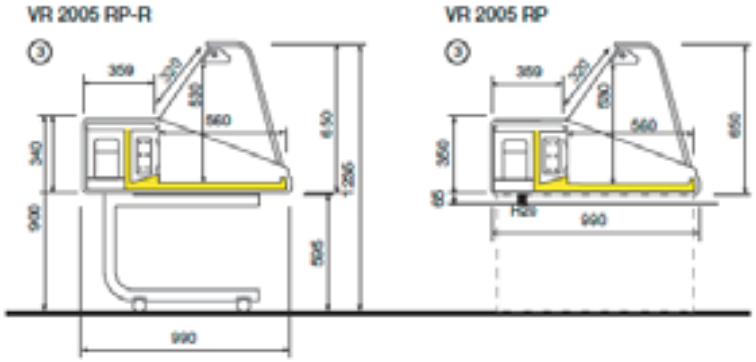
Type	Dimensions LxPxH	poids	Self-service	Charriot
RD100PSSGR	1000x930x1255H	138	non	oui
RD150PSSGR	1500x930x1255H	189	non	oui
RD100PSSGR	1000x930x1255H	138	non	oui
RD150PSSGR	1500x930x1255H	189	non	oui
RS100PSSGR	1000x930x940H	132	oui	oui
RS150PSSGR	1500x930x940H	182	oui	oui
RD100PSSG	1000x930x630H	109	non	non
RD150PSSG	1500x930x630H	158	non	non
RS100PSSG	1000x930x345H	103	oui	non
RS150PSSG	1500x930x345H	151	oui	non

VITRINES À POISSONS

Avec ou sans charriot

Pratique et flexible,
idéal pour promos ou
expositions temporaires





Made in Italy



Temp. 0/+6°c
Froid statique
Vitre courbe
R290 écologique
Joues latérales grises
Temp. ambiante 25°c, 60% humidité relative

Autre modèle sur demande l=1500 à 3500mm





Délai 4 semaines transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Poids	Charriot
RP100PSSGR	1000X990X1235H	138	oui
RP150PSSGR	1500X990X1235H	189	oui
RP100PSSG	1000X990X650H	109	non
RP150PSSG	1500X990X650H	158	non

VITRINES COMPTOIR

POUR LES PETITS BUDGETS, APPAREIL SIMPLE ET FIABLE !!

Idéal pour épiceries tous produits

2 Profondeur 800 et 940 mm
Surface d'exposition 540 et 655 mm
Vitres droites

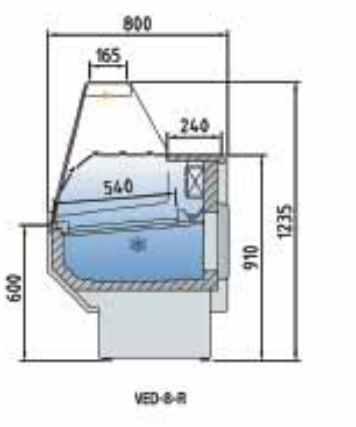


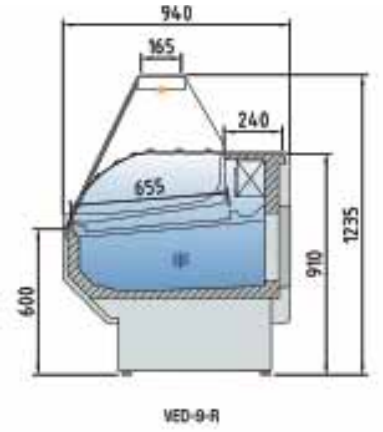


Prêt à brancher
Temp. -1+5°c
Classe climatique 4 (30°c, 55% Hr)
R452a et R290
Évaporateur statique
Dégivrage automatique
Évaporation eau de dégivrage
Éclairage LED
Réserve réfrigérée
Vitres courbes sur demande
Couleurs standards partie frontale :



Options : étagère intermédiaire et coulissantes arrières
Roulettes 190.-, plan travail inox sur demande







option : surface d'expo en inox

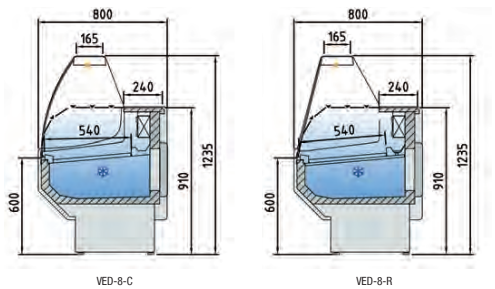
Délai 4 semaines

transport compris

	Type	Dimensions LxPxH	étagère interm.	Coulissants arrières
noir +coulissants EN STOCK	**KVED8-10-R**	1055x800x1235H	100.-	170.-
noir avec étagère +coulissants EN STOCK	**KVED8-15-R**	1525x800x1235H	140.-	220.-
	KVED8-20-R	2025x800x1235H	190.-	350.-
	KVED9-10-R	1055x940x1235H	100.-	170.-
	KVED9-15-R	1525x940x1235H	140.-	220.-
en noir avec étagère +coulissants EN STOCK	**KVED9-20-R**	2025x940x1235H	190.-	350.-

VITRINA EXPOSITORA SERIE VED-8 SPEED

SERVE OVER COUNTER LINE VED-8 · VITRINE SERIE VED-8 GAMME RÉFRIGÉRÉE

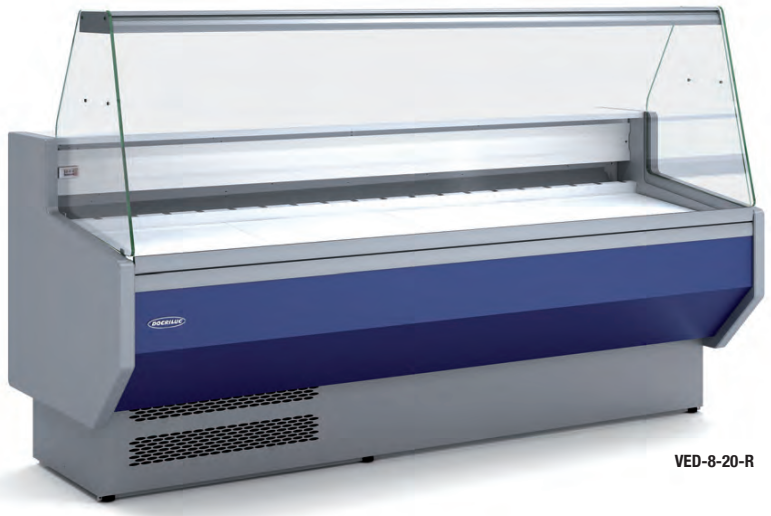


VED-8-C

VED-8-R



VED-8-20-R
Estante intermedio adicional
Additional intermediate shelf
Étagère intermédiaire supplémentaires



VED-8-20-R



VED-8-20-C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera en acero inox.
- Perfilería en aluminio lacado
- Estante de cristal intermedio, opcional
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador estático
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Evaporación automatica de serie

TECHNICAL DATA

- Exterior and interior steel sheet prepainted
- Exposure and protection evaporator in epoxy finish plate
- Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
- Worktop in stainless steel
- Lacquered aluminum profiles
- Intermediate glass shelf, optional
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Lighting Standard LED on top surface
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270free,
- Static evaporator
- Condensation ventilated
- Electronic temperature control
- Temperature Indicator
- Automatic Defrost
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Automatic evaporation as standard
- Chassis in epoxy finished steel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

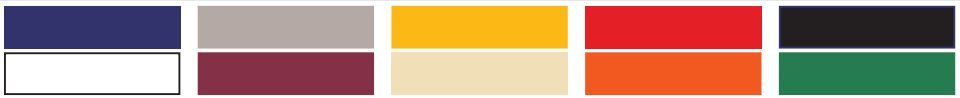
- Extérieur et intérieur en tôle d'acier prépeinte
- Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition epoxi
- Côtés de 40mm en polystyrène injecté
- Plan de travail en acier inox.
- Profils en aluminium laqué
- Etagère intermédiaire en verre sur option
- Vitre frontale rabattable en verre trempé, deux versions disponibles.
- Eclairage standard LED : Plan de travail supérieur.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Réserve réfrigérée avec portes, espace de 440x270
- Evaporateur statique
- Condensateur ventilé
- Contrôle électronique de température
- Indicateur de température
- Dégivrage automatique
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Évaporation automatique en standard
- Châssis en acier fini époxy

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur	Superficie de exposición Display Surface d'exposition	Superficie total de exposición (TDA) Total display área Surface totale de l'exposition		Cámara Storage Stockage	Puertas Doors Portes	Potencia frigorífica Cooling capacity Puissance frigorifique	Consumo Nominal Nominal Power Consommation Nominale	Refrigerante Coolant Réfrigérant
	(mm)	(m^2)	R	C	(m^3)	(Uds)	(W)	(W)	
VED-8-10	1055	0,47	0,48	0,48	0,28	1	493	815	R-290
VED-8-13	1305	0,59	0,60	0,60	0,37	2	583	898	R-290
VED-8-15	1525	0,70	0,72	0,71	0,43	2	796	1013	R-290
VED-8-20	2025	0,94	0,96	0,95	0,57	3	1098	1220	R-290
VED-8-25	2525	1,19	1,21	1,20	0,72	4	1312	1258	R-290

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

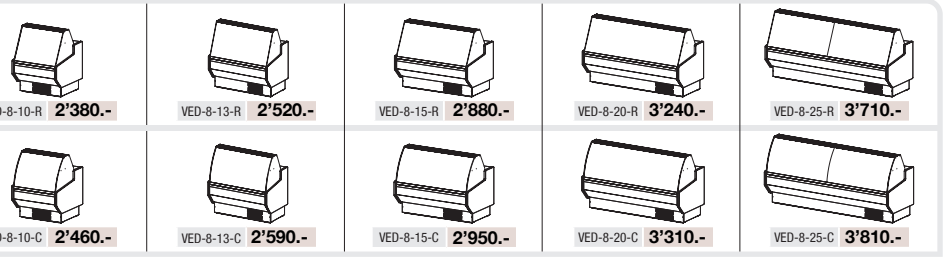
COLORES DECORACIÓN STANDARD / COLORS STANDARD DECORATION / COULEURS POUR LA DÉCORER STANDARD



OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

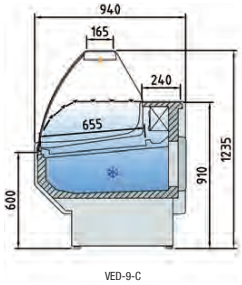
Modelo Model Modèle	Estante cristal Glass shelf Etagère en verre	Plano de exposición en acero Stainless steel exposure Surface d'exposition en inox	Cierre plexi Plexi slide Kit vitrage plexi
VED-8-10	145.-	160.-	135.-
VED-8-13	190.-	210.-	180.-
VED-8-15	240.-	270.-	230.-
VED-8-20	310.-	340.-	290.-
VED-8-25	360.-	390.-	340.-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



VITRINA EXPOSITORA SERIE VED-9 SPEED

SERVE OVER COUNTER LINE VED-9 · VITRINE SERIE VED-9 GAMME RÉFRIGÉRÉE



VED-9-C



VED-9-20-C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- VED vitrinas con reserva
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera en acero inox
- Perfilería en aluminio lacado
- Estante de cristal intermedio, opcional
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (solo modelo VED)
- Evaporación estática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Evaporación automatica de serie

TECHNICAL DATA

- VED windows with booking
- Exterior and interior steel sheet prepainted
- Exposure and protection evaporator in epoxy finish plate
- Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
- Worktop in stainless steel
- Lacquered aluminum profiles
- Intermediate glass shelf, optional
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Lighting Standard LED on top surface
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270 (only model VED)
- Static evaporation
- Condensation ventilated
- Electronic temperature control
- Temperature Indicator
- Automatic Defrost
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Automatic evaporation as standard
- Chassis in epoxy finished steel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Fenêtres VED avec réservation
- Armoires veds sans réserve
- Extérieur et intérieur en tôle d'acier prépeinte
- Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition epoxi
- Côtés de 40mm en polystyrène injecté
- Plan de travail en acier inox
- Profils en aluminium laqué
- Etagère intermédiaire en verre sur option
- Vitre frontale rabattable en verre trempé, deux versions disponibles.
- Eclairage standard LED: Plan de travail supérieur.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Réserve réfrigérée avec portes, espace de 440x270 (solo modelé VED)
- Évaporation statiqué
- Condensateur ventilé
- Contrôle électronique de température
- Indicateur de température
- Dégivrage automatique
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Évaporation automatique en standard
- Châssis en acier fini époxy

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur	Superficie de exposición Display Surface d'exposition	Superficie total de exposición (TDA) Total display área Surface totale de l'exposition		Cámara Storage Stockage	Puertas Doors Portes	Potencia frigorífica Cooling capacity Puissance frigorifique	Consumo Nominal Nominal Power Consommation Nominale	Refrigerante Coolant Réfrigérant
	(mm)	(m^2)	R	C	(m^3)	(Uds)	(W)	(W)	
VED-9-10	1055	0,59	0,62	0,62	0,33	1 / 0	483	829	R-290
VED-9-13	1305	0,74	0,78	0,78	0,43	2 / 0	572	891	R-290
VED-9-15	1525	0,87	0,92	0,92	0,49	2 / 0	781	1045	R-290
VED-9-20	2025	1,17	1,24	1,24	0,67	3 / 0	949	1133	R-290
VED-9-25	2525	1,47	1,56	1,56	0,84	4 / 0	1419	1333	R-290
VED-9-30	2995	1,75	1,86	1,86	1,19	4 / 0	1419	1357	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

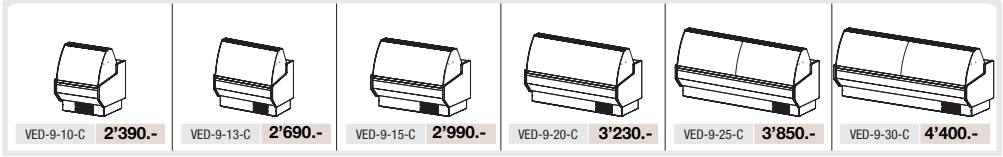
COLORES DECORACIÓN STANDARD / COLORS STANDARD DECORATION / COULEURS POUR LA DÉCORER STANDARD



OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

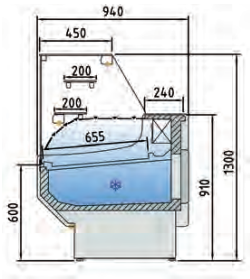
Modelo Model Modèle	Estante cristal Glass shelf Etagère en verre	Plano de exposición en acero Stainless steel exposure Surface d'exposition en inox	Cierre plexi Plexi slide Kit vitrage plexi
VED / VEDS-9-10	**145.-**	**160.-**	**135.-**
VED / VEDS-9-13	**190.-**	**210.-**	**180.-**
VED / VEDS-9-15	**240.-**	**270.-**	**230.-**
VED / VEDS-9-20	**310.-**	**340.-**	**290.-**
VED / VEDS-9-25	**360.-**	**390.-**	**340.-**
VED / VEDS-9-30			

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Suiet technique et la conception de modifications sans préavis.

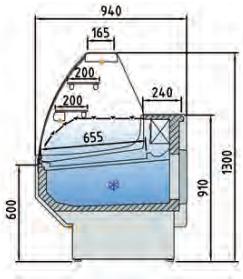


VITRINA EXPOSITORA VEPD-9 SPEED

SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VEPD-9 · VITRINE SERIE VEPD-9 GAMME MODULAIRE



VEPD-9-RR



VEPD-9-C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en acero inox
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera en acero inox
- Perfileria en aluminio lacado
- Acabado exterior de serie: lacado o plastificado simil madera
- Dos estantes de cristal
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Iluminación estándar LEDS: encimera superior, estante inferior y frente exterior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador estático
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Evaporación automatica de serie

TECHNICAL DATA

- Exterior and interior steel sheet prepainted
- Exposure and protection evaporator in stainless steel
- Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
- Worktop in stainless steel
- Lacquered aluminum profiles
- Exterior finish as standard: lacquered or laminated wood simil
- Two glass shelves
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Standard LED Lighting: counter top, bottom shelf and outer front
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270free,
- Static evaporator
- Condensation ventilated
- Electronic temperature control
- Temperature Indicator
- Automatic Defrost
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Automatic evaporation as standard
- Chassis in epoxy finished steel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et intérieur en tôle d'acier prépeinte
- Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition acier
- Côtés de 40mm en polystyrène injecté
- Plan de travail en acier inox
- Profils en aluminium laqué
- Finition extérieure de série: laqué ou plastifié, imitation «bois»
- Deux étagères en verre
- Vitre frontale rabattable en verre trempé, deux versions disponibles.
- Eclairage standard LED : Plan de travail supérieur, étagère inférieure et sur l'extérieure de la partie avant.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Réserve réfrigérée avec portes, espace de 440x270
- Evaporateur statique
- Condensateur ventilé
- Contrôle électronique de température
- Indicateur de température
- Dégivrage automatique
- Classe climatique 3 (25 ° C 60% HR) régime M1
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Évaporation automatique en standard
- Châssis en acier fini époxy

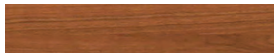
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur	Superficie de exposición Display Surface d'exposition	Superficie total de exposición (TDA) Total display área Surface totale de l'exposition		Cámara Storage Stockage	Puertas Doors Portes	Potencia frigorífica Cooling capacity Puissance frigorifique	Consumo Nominal Nominal Power Consommation Nominale	Refrigerante Coolant Réfrigérant
	(mm)	(m²)	C	RR	(m³)	(Uds)	(W)	(W)	
VEPD-9-10	1055	0,97	0,62	0,75	0,33	1	858	829	R-290
VEPD-9-13	1305	1,22	0,78	0,94	0,43	2	968	891	R-290
VEPD-9-15	1525	1,44	0,92	1,12	0,49	2	781	1045	R-290
VEPD-9-20	2025	1,94	1,24	1,50	0,67	3	949	1133	R-290
VEPD-9-25	2525	2,44	1,56	1,89	0,84	4	1419	1333	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

COLORES DECORACIÓN STANDARD / COLORS STANDARD DECORATION / COULEURS POUR LA DÉCORER STANDARD

Colores decoración simil madera - colors wood simil - Couleur de décoration « imitation bois »



NOGAL / WALNUT / NOGAL



WENGUÉ / WENGUE / WENGUE



HAYA / BEECH / HAYA

Colores decoración lacado - lacquered colors - Couleur de décoration « laqué »



RAL 9003



RAL 9005



RAL 4010

RAL 3020 NCS-1060-G50Y NCS-0570-Y40R NCS-4050-R50B NCS-0540-Y10R NCS-2065-R90B NCS-0530-G40Y

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

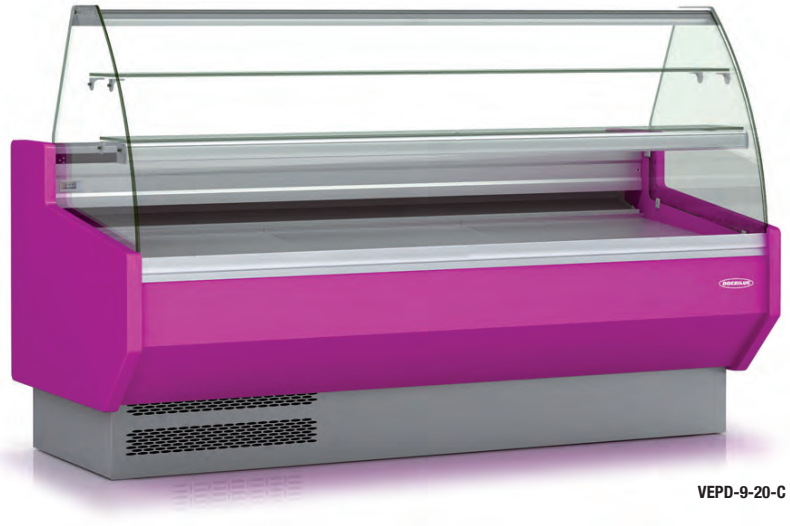
Modelo Model Modèle	Cierre plexi Plexi slide Kit vitrage plexi
VEPD-9-10	135.-
VEPD-9-13	180.-
VEPD-9-15	230.-
VEPD-9-20	290.-
VEPD-9-25	340.-



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Suiet technique et la conception de modifications sans préavis.



VEPD-9-20-RR



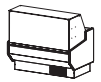
VEPD-9-20-C



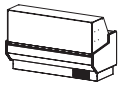
VEPD-9-10-RR **2'930.-**



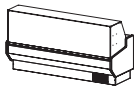
VEPD-9-13-RR **3'530.-**



VEPD-9-15-RR **3'900.-**



VEPD-9-20-RR **4'430.-**



VEPD-9-25-RR **5'300.-**



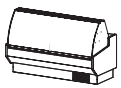
VEPD-9-10-C **2'865.-**



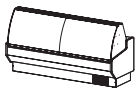
VEPD-9-13-C **3'470.-**



VEPD-9-15-C **3'870.-**



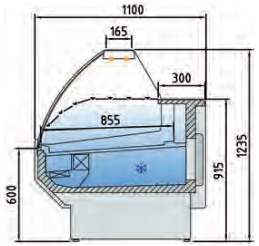
VEPD-9-20-C **4'390.-**



VEPD-9-25-C **5'240.-**

VITRINA EXPOSITORA SERIE VED-10 SPEED

SERVE OVER COUNTER LINE VED-10 · VITRINE SERIE VED-10 GAMME RÉFRIGÉRÉE



VED-10-C-TF



VED-10-20-C-TF

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• VED vitrinas con reserva	• VED windows with booking	• Fenêtres VED avec réservation
• VEDS vitrinas sin reserva	• VEDS cabinets without reservation	• Armoires veds sans réserve
• Exterior e interior en chapa de acero prepintada	• Exterior and interior steel sheet prepainted	• Extérieur et intérieur en tôle d'acier prépeinte
• Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi	• Exposure and protection evaporator in epoxy finish plate	• Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition epoxi
• Costados de 40 mm en poliestireno inyectado	• Sides polystyrene injected, 40 mm thickness	• Côtés de 40mm en polystyrène injecté
• Encimera en acero inox	• Worktop in stainless steel	• Plan de travail en acier inox
• Perfileria en aluminio lacado	• Lacquered aluminum profiles	• Profils en aluminium laqué
• Estante de cristal intermedio, opcional	• Intermediate glass shelf, optional	• Etagère intermédiaire en verre sur option
• Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles	• Toughened curved glass hinges forward, two versions available	• Vitre frontale rabattable en verre trempé, deux versions disponibles.
• Iluminación estándar LED: encimera superior	• Lighting Standard LED on top surface	• Eclairage standard LED: Plan de travail supérieur.
• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP	• Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect	• Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
• Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270	• Refrigerated under storage with doors 440x270	• Réserve réfrigérée avec portes, espace de 440x270
• Evaporación ventilada	• Ventilated evaporation	• Évaporation ventilé
• Condensación ventilada	• Condensation ventilated	• Condensateur ventilé
• Control electrónico de temperatura	• Electronic temperature control	• Contrôle électronique de température
• Indicador de temperatura	• Temperature Indicator	• Indicateur de température
• Descarche automático	• Automatic Defrost	• Dégivrage automatique
• Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2	• Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2	• Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
• Chasis en acero acabado epoxi	• Automatic evaporation as standard	• Évaporation automatique en standard
• Evaporación automatica de serie	• Chassis in epoxy finished steel	• Châssis en acier fini époxy

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur	Superficie de exposición Display Surface d'exposition	Superficie total de exposición (TDA) Total display área Surface totale de l'exposition		Cámara Storage Stockage	Puertas Doors Portes	Potencia frigorífica Cooling capacity Puissance frigorifique	Consumo Nominal Nominal Power Consommation Nominale	Refrigerante Coolant Réfrigérant
	(mm)	(m²)	R	C	(m³)	(Uds)	(W)	(W)	
VED-10-13-TF	1305	0,98	0,93	0,93	0,5	2 / 0	572	969	R-290
VED-10-15-TF	1525	1,16	1,10	1,11	0,58	2 / 0	781	1089	R-290
VED-10-20-TF	2025	1,56	1,49	1,49	0,79	3 / 0	949	1199	R-290
VED-10-25-TF	2525	1,97	1,87	1,87	0,99	4 / 0	1419	1399	R-290
VED-10-30-TF	2995	2,34	2,22	2,22	1,25	4 / 0	1419	1445	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modéles HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

COLORES DECORACIÓN STANDARD / COLORS STANDARD DECORATION / COULEURS POUR LA DÉCORER STANDARD

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo Model Modèle	Estante cristal Glass shelf Etagère en verre	Plano de exposición en acero Stainless steel exposure Surface d'exposition en inox	Cierre plexi Plexi slide Kit vitrage plexi
VED / VEDS-10-13-TF	180.-	220.-	210.-
VED / VEDS-10-15-TF	210.-	260.-	270.-
VED / VEDS-10-20-TF	305.-	325.-	340.-
VED / VEDS-10-25-TF	335.-	385.-	405.-
VED / VEDS-10-30-TF	395.-	465.-	495.-

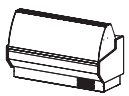
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Suiet technique et la conception de modifications sans préavis.



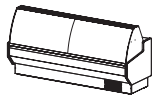
VED-10-13-C-TF **3'490.-**



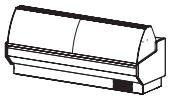
VED-10-15-C-TF **3'950.-**



VED-10-20-C-TF **4'430.-**



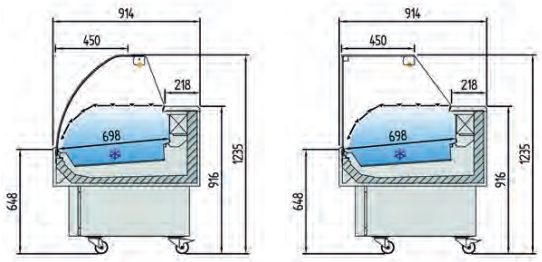
VED-10-25-C-TF **5'160.-**



VED-10-30-C-TF **6'205.-**

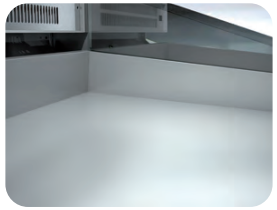
SERIE VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA PESCADO O MARISCO EEC-EF

TROLEY REFRIGERATED DISPLAY FISH AND SHELLFISH EEC · ARMOIRE EEC CHARIOT POISSON ET CRUSTACÉS



EEC-CC-EF

EEC-RR-EF



Detalle plano de exposicion
Display area detail
Up détail de l'exposition

4000K



EEC-130-CC-EF



EEC-150-RR-EF

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS EEC	TECHNICAL DATA EEC	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES EEC
• Exterior en acero inox AISI-304	• AISI-304 stainless steel exterior	• Extérieur en acier inox AISI-304
• Interior en acero inox AISI-304	• AISI-304 stainless steel interior	• Intérieur en acier inox AISI-304
• Cristal frontal templado y abatible	• Toughened curved glass hinges forward	• Vitrine avant en verre trempé et rabatable
• Bastidor sobre ruedas, 2 de ellas con freno en acero acabado epoxi	• Chassis on wheels, 2 of them with brake in epoxy finished steel	• Cadre sur roues, 2 d'entre eux avec frein en acier finition époxy.
• Perfilería de aluminio anodizado	• Anodized aluminium profiles	• Profils en aluminium anodisé
• Unidad condensadora ventilada	• Ventilated condenser unit	• Unité de condensation ventilée
• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP	• 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect	• Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
• Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía	• Energy efficient digital controller of temperature and defrosts	• Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
• Temperatura de trabajo a 25°C 60% HR ambiente, clase climatica 3	• Operating temperature 25°C 60% HR ambient, climatic class 3	• Température ambiante de travail à 25ºC 60% HR, classe climatique 3
• EEC-EF evaporador estático + placa fría	• EEC-EF, static evaporator + cool plate	• EEC-EF + évaporateur statique + plaque froide
• Cierre plexi de serie	• Plexi slide doors as standard	• Fermer série plexi
• Iluminación LED superior	• Top LED lighting	• Illumination superiore LED

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Superficie de exposición Display area Surface d'exposition (m²)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) (m²)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal power Consommation nominale (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
EEC-100-CC-EF	1035	0,55	0,76	483	815	R-290
EEC-130-CC-EF	1285	0,70	0,95	781	991	R-290
EEC-150-CC-EF	1505	0,84	1,13	949	1064	R-290
EEC-100-RR-EF	1035	0,55	0,76	483	815	R-290
EEC-130-RR-EF	1285	0,70	0,95	781	991	R-290
EEC-150-RR-EF	1505	0,84	1,13	949	1064	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

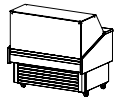
OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo Model Modéle	Cuba acero inox. AISI-316 Cask stainless steel AISI-316 Cuba acier AISI-316	Encimera acero inox AISI-316 Worktop stainless steel AISI-316 Plan de travail acier AISI-316
EEC-100	470.-	120.-
EEC-130	540.-	155.-
EEC-150	650.-	175.-

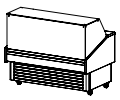
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



EEC-100-RR-EF **3'240.-**



EEC-130-RR-EF **3'600.-**



EEC-150-RR-EF **3'930.-**



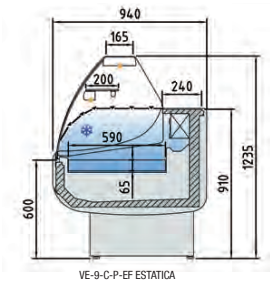
EEC-100-CC-EF **3'415.-**



EEC-130-CC-EF **3'760.-**



EEC-150-CC-EF **4'140.-**



VE-9-C-P-EF ESTATICA

SERIE VE-9-P VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA PESCADO

FISH SERVE OVER COUNTER LINE-9-P · VITRINE POISSON

4000K


VE-9-20-C-P-EF

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Exterior e interior en chapa de acero inoxidable • Encimera de trabajo en acero inox AISI-316 • Plano de exposición hermético de altura 65mm, con desagüe canalizado al exterior, fabricado en acero inox. AISI-316 • Costados de 40 mm en ABS inyectado • Perfilería en aluminio anodizado. • Paragolpes en la parte delantera • Cristal frontal templado y abatible • Estante de cristal intermedio, no refrigerado • Iluminación estándar: encimera superior y estante LED • Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP • Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro) • Evaporador estático con placa fria en el plano de exposición. • Condensación ventilada • Control electrónico de temperatura • Indicador de temperatura • Descarche automático • Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2 • Chasis en acero acabado epoxi • Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz • EF: Evaporador estático + placa fría	• Exterior and interior in stainless steel sheet • Worktop in stainless steel AISI-316 • Hermetic exposition 65mm height, with drainage channeled up to the outside, made of stainless steel. AISI-3016 • Sides available in ABS injected, 40 mm thickness • Anodised aluminium profiles • Front rubber bumper • Toughened curved glass hinges forward • Glass shelf non refrigerated • Standard lighting: top worktop and shelf LED • 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect • Refrigerated under storage with doors 440x270free (except for neutral models) • Static evaporator and cold plate at the exposure level. • Ventilated condensation • Electronic temperature controller • External thermometer • Automatic defrost • Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2 • Working voltage single phase 220V 50Hz • Chassis in epoxy finished steel • EF: Static evaporator + cold plate	• Extérieur et intérieur en tôle d'acier inoxydable • Plan de travail en acier inoxydable AISI-316 • Plan d'exposition hermétique (hauteur de 65mm) avec dégivrage dirigé vers l'extérieur, fabriqué en acier inoxydable AISI-316 • Côtés de 40mm en ABS injecté • Profils en aluminium anodisés • Parechocs sur la partie avant • Vitrine avant en verre trempé et rabatable • étagère intermédiaire en verre, sans réfrigération LED • Eclairage standard : Comptoir et plateau • Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP. • Réserve réfrigérée avec portes, espace libre 440X270 (sauf modèle neutre) • Evaporateur statique avec plaque froide sur le plan d'exposition • Condensation ventilée • Contrôle électronique de température • Indicateur de température • Dégivrage automatique • Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2 • Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz • Châssis en acier fini époxy • EF : Evaporateur statique + plaque froide

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Superficie de exposición Display area Surface d'exposition (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) (m^2)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal power Consommation nominale (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
			(C)			
VE-9-13-P-EF	1305	0,94	0,78	483	846	R-290
VE-9-15-P-EF	1525	1,11	0,92	781	1045	R-290
VE-9-20-P-EF	2025	1,51	1,24	949	1133	R-290

Modelos neutros y preinstalación / Neutral models and pre-installation / Modèles neutres et pré-installation consultar - consult - consulter

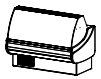
***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

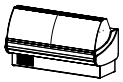
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo Model Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	Cierre Plexi Plexi slide Kit vitrage plexi	Cierre cortina Night blind Rideau nocturne	Iluminación led extra Extra led lighting Éclairage Led extra
VE-9-13-P-EF	190.-	580.-	210.-	310.-	120.-
VE-9-15-P-EF	225.-	620.-	245.-	370.-	180.-
VE-9-20-P-EF	245.-	665.-	300.-	395.-	250.-


VE-9-13-C-P-EF **4'260.-**

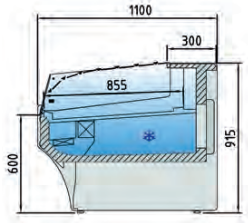

VE-9-15-C-P-EF **4'695.-**


VE-9-20-C-P-EF **5'680.-**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

VITRINA EXPOSITORA REFRIG. AUTOSERVICIO VEA-10

SELF SERVICE SERVE OVER COUNTER VEA-10 · VITRINE EXPOSITION SELF SERVICE VEA-10



VEA-10-TF



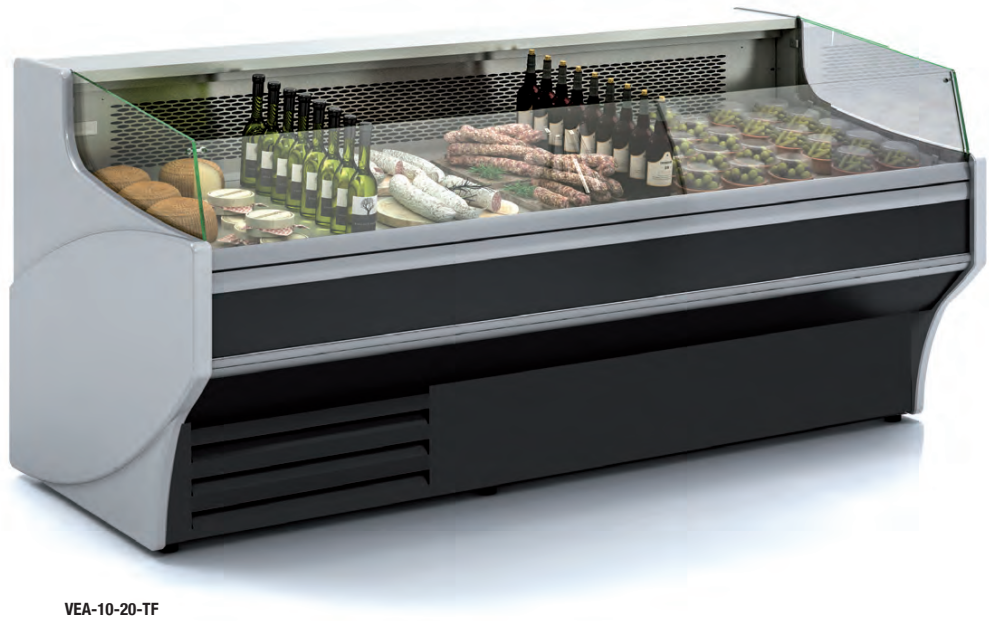
detalle cuadro de mandos
main control panel detail
tableau de bord détaillé



detalle perfileria anodizada
detail anodised profiles
profils anodisés détail



Estante chásis opcional
Chassis shelf optional
Etagère châsis en option



VEA-10-20-TF

Ver características técnicas en página 54 / See technical data in page 54 / Voir caractéristiques techniques page 54

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Superficie de exposición Display area Surface d'exposition (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) (m^2)		Cámara VE Storage VE Stockage VE (m^3)	Puertas Doors Portes (Uds)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal power Consommation nominale (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
			(EE)	(EA)					
VEA-10-13-TF	1305	1,06	0,78	1,03	0,43	2	572	969	R-290
VEA-10-15-TF	1525	1,25	0,92	1,21	0,49	2	781	1089	R-290
VEA-10-20-TF	2025	1,68	1,24	1,63	0,67	3	949	1199	R-290
VEA-10-25-TF	2525	2,11	1,56	2,05	0,84	4	1419	1399	R-290
VEA-10-30-TF	2995	2,52	1,86	2,45	1,19	4	1419	1445	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modèles HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo Model Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	Cierre cortina Night blind Rideau nocturne	Iluminación led extra Extra led lighting Éclairage Led extra	Pre Instalación Remote Unit Groupe à distance	Neutra Neutral Neutre
VEA-10-13-TF	190.-	580.-				
VEA-10-15-TF	225.-	620.-				
VEA-10-20-TF	245.-	665.-				
VEA-10-25-TF	275.-	725.-				
VEA-10-30-TF	310.-	785.-				

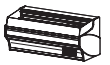
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



VEA-10-13 TF **4'380.-**



VEA-10-15 TF **4'970.-**



VEA-10-20 TF **5'530.-**



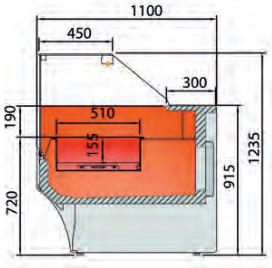
VEA-10-25 TF **6'590.-**



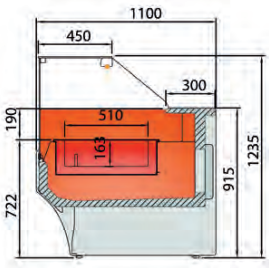
VEA-10-30 TF **7'790.-**

MODULOS CUBETAS VITRINA EXPOSITORA

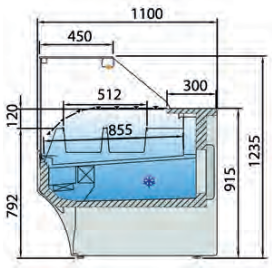
BUCKET MODULES SERVE OVER COUNTER · MODULES SEAUX VITRINE GAMME RÉFRIGÉRÉE



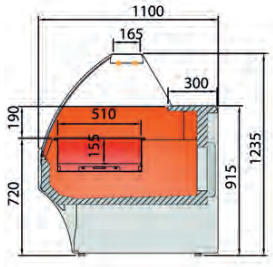
VE-10-RR HE



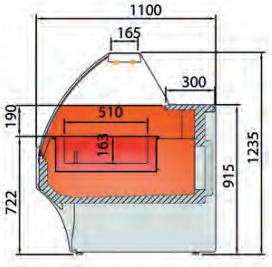
VE-10-RR BM



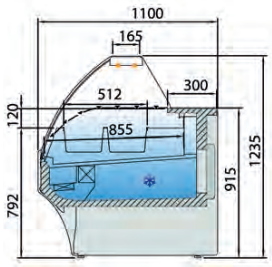
VE-10-RR ES



VE-10-RR HE



VE-10-RR BM



VE-10-RR ES

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Capacidad cubetas Tray capacity Capacité plateau (GN)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal power Consommation nominale (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
VE-10-13-BM	1305	3GN 1/1-150	-	2000	-
VE-10-15-BM	1525	4GN 1/1-150	-	3000	-
VE-10-20-BM	2025	5GN 1/1-150	-	3000	-
VE-10-13-HE	1305	3GN 1/1-150	-	1200	-
VE-10-15-HE	1525	4GN 1/1-150	-	1600	-
VE-10-20-HE	2025	5GN 1/1-150	-	2000	-
VE-10-13-ES	1305	3GN 1/1-150	493	583	R-290
VE-10-15-ES	1525	4GN 1/1-150	583	796	R-290
VE-10-20-ES	2025	5GN 1/1 + 1/2GN 1/1	796	1098	R-290

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Plano de exposición, con alojamientos para cubetas GN, fondo máximo 150 mm (cubetas no incluidas)
- VE-ES Cubetas refrigeradas
- VE-HE Calor seco temperatura de trabajo +55ºC+70ºC
- VE-BM Calor baño maría
- Recomendamos no poner estante intermedio
- Los módulos se podrán integrar en modelos de vitrina VE-10

TECHNICAL DATA

- Exposition display for GN trays, maximum depth 150 mm (trays not included)
- VE-ES Refrigerated trays
- VE-HE Dry heat working temperature +55ºC+70ºC
- VE-BM Heat bath
- We recommend not putting intermediate shelf
- The modules can be integrated into cabinet modelVE-10

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Surface d'exposition cuvette avec hébergement GN, profondeur maximale 150mm (plateaux non inclus)
- VE-ES Plateaux réfrigérés
- VE-HE chaleur sèche température de travail +55ºC+70ºC
- VE-BM bain de chaleur
- Nous recommandons de ne pas mettre étagère intermédiaire
- Les modules peuvent être intégrés modèle d'enceinte VE-10

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



4000K RED FRESH

VE-10-20-BM



VE-10-13-RC-HE

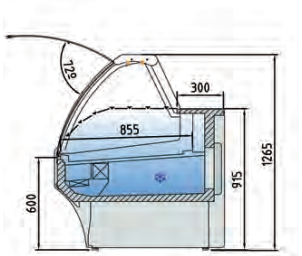


VE-10-20-ES

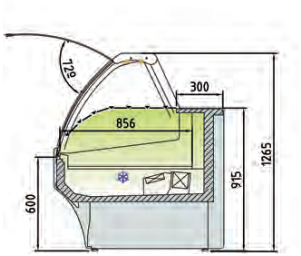
CUBETAS REFRIGERADAS REFRIGERATED TRAYS TASSES RÉFRIGÉRÉS	VE-10-13-ES **4'370.-**	VE-10-15-ES **4'820.-**	VE-10-20-ES **5'580.-**
BAÑO MARIA BAIN MARIE BAIN-MARIE	VE-10-13-BM **5'630.-**	VE-10-15-BM **6'330.-**	VE-10-20-BM **7'500.-**
CALOR SECO DRY HEAT CHALEUR SÈCHE	VE-10-13-HE **4'230.-**	VE-10-15-HE **4'780.-**	VE-10-20-HE **5'740.-**

VITRINA EXPOSITORA REFRIG. VE-10E CRISTAL ELEVABLE

SERVE OVER COUNTER LIFTABLE GLASS · VITRINE GAMME RÉFRIGÉRÉE VERRE DE BASCULEMENT



VE-10E-C-TF

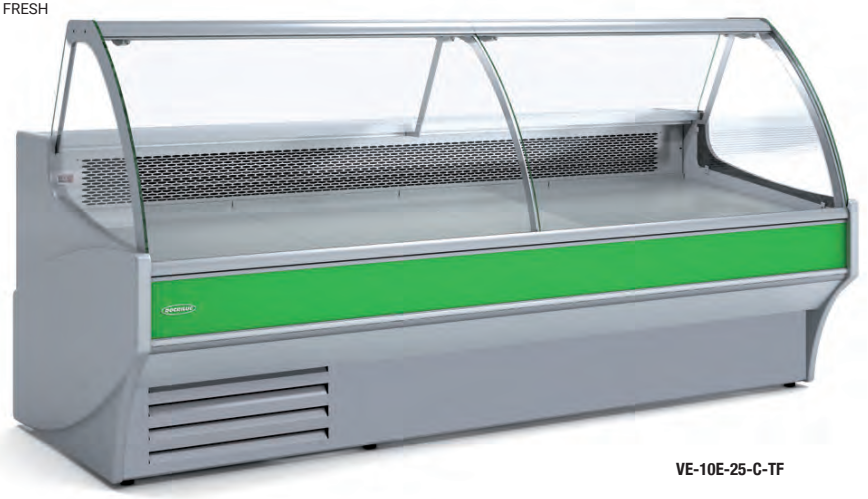


VES-10E-C-TF



detalle cristal elevable
detail lifting glass
detail vitre rabattable

4000K RED FRESH



VE-10E-25-C-TF

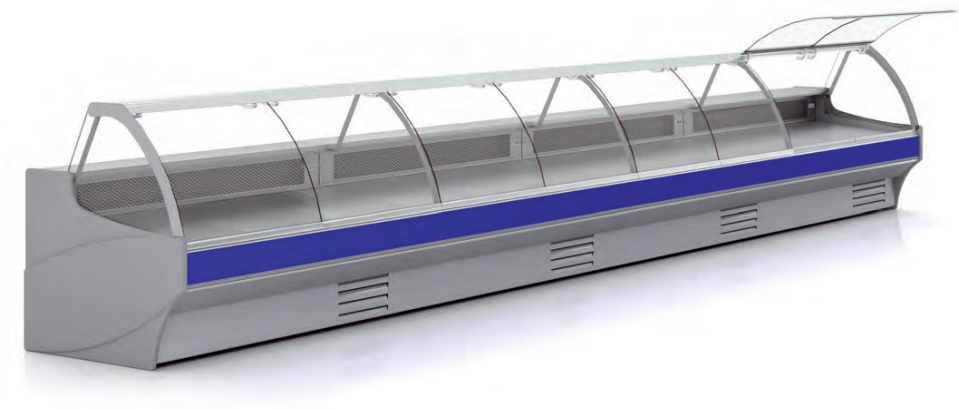
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Cristal frontal templado y elevable. • Estante de cristal intermedio, opcional • Iluminación estándar: encimera superior led • Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 • Evaporador ventilado. • Condensación ventilada, evaporación automática de serie • Evaporación estática opcional	• Toughened curved and liftable glass. • Glass shelf non refrigerated, optional • Refrigerated under storage with doors,440x270 • without reservation • Ventilated evaporator • Ventilated condensation and automatic defrost evaporation as standard • Optional static evaporation	• Vitre bombée sécurit rabattable levée • Etagère en verre non réfrigérée • Lumière standard en partie haute led • Stockage réfrigéré, espace 440x270 • Evaporateur statique • Condensation ventilé, évaporation automatique en standard • Évaporation statique en option

Ver características técnicas en página 60 / See technical data in page 60 / Voir caractéristiques techniques page 60

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Superficie de exposición Display area Surface d'exposition (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) (m^2)	Cámara VE Storage VE Stockage VE (m^3)	Puertas Doors Portes (Uds)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal power Consommation nominale (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
			(C)					
VE / VES-10E-13-TF	1305	0,98	0,85	0,5	2 / 0	583	926	R-290
VE / VES-10E-15-TF	1525	1,16	1,00	0,58	2 / 0	796	1066	R-290
VE / VES-10E-20-TF	2025	1,56	1,35	0,79	3 / 0	1098	1290	R-290
VE /VES-10E-25-TF	2525	1,97	1,70	0,99	4 / 0	1312	1334	R-290
VE / VES-10E-30-TF	2995	2,34	2,02	1,25	4 / 0	1312	1358	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter



OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo Model Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	Cierre Plexi Plexi slide Kit vitrage plexi	Iluminación led extra Extra led lighting Éclairage Led extra	Cierre cortina Night blind Rideau nocturne	Estante cristal Glass shelf Plateau en verre	Neutra Neutral Neutre	Pre Instalación Remote Unit Groupe à distance
VE/VES-10E-13-TF								
VE/VES-10E-15-TF								
VE/VES-10E-20-TF								
VE/VES-10E-25-TF								
VE/VES-10E-30-TF								

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications whitout prior notice / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis



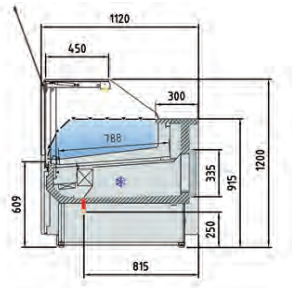
Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

VE-10E-13-C-TF **4'800.-**	VE-10E-15-C-TF **5'250.-**	VE-10E-20-C-TF **6'240.-**	VE-10E-25-C-TF **7'320.-**	VE-10E-30-C-TF **8'760.-**
VES-10E-13-C-TF **4'700.-**	VES-10E-15-C-TF **5'110.-**	VES-10E-20-C-TF **5'890.-**	VES-10E-25-C-TF **7'010.-**	VES-10E-30-C-TF **8'400.-**

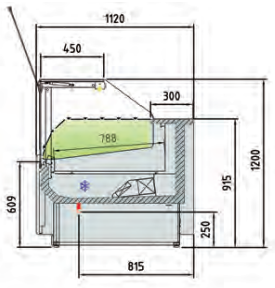
VITRINA EXPOSITORA REFRIG. VE-10E CRISTAL ELEVABLE

SERVE OVER COUNTER LIFTABLE GLASS · VITRINE GAMME RÉFRIGÉRÉE VERRE DE BASCULEMENT

4000K RED FRESH



VE-10E-RC-TF



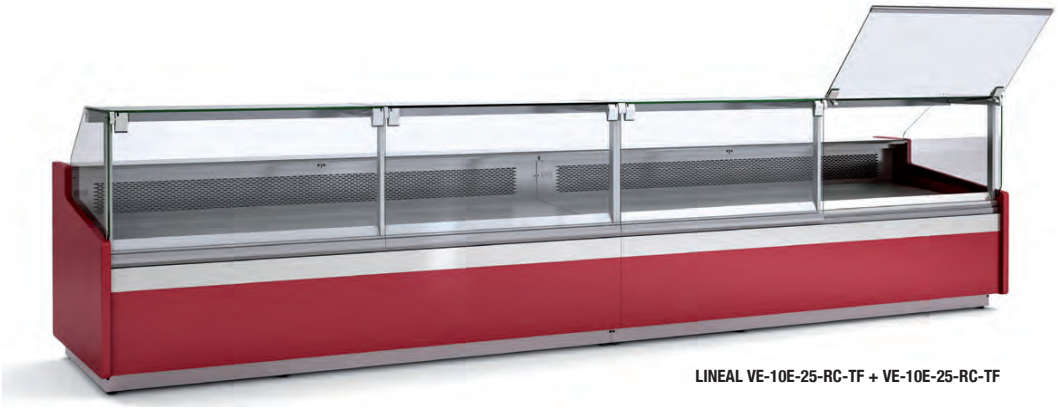
VES-10E-RC-TF



detalle cristal elevable
detail lifting glass
detail vitre rabattable



VE-10E-25-RC-TF



LINEAL VE-10E-25-RC-TF + VE-10E-25-RC-TF

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Cristal frontal templado y elevable. • Estante de cristal intermedio, opcional • Iluminación estándar: encimera superior led • Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro y sin reserva) • Evaporador ventilado. • Condensación ventilada, evaporación automática de serie • Evaporación estática opcional	• Toughened curved and liftable glass. • Glass shelf non refrigerated, optional • Refrigerated under storage with doors,440x270free (except for ambient models and • without reservation) • Ventilated evaporator • Ventilated condensation and automatic defrost evaporation as standard • Optional static evaporation	• Vitre bombée sécurit rabattable levée • Etagère en verre non réfrigérée • Lumière standard en partie haute led • Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèles neutres et • sans réservation) • Evaporateur statique • Condensation ventilé, évaporation automatique en standard • Évaporation statique en option

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Superficie de exposición Display area Surface d'exposition (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) (m^2)	Cámara VE Storage VE Stockage VE (m^3)	Puertas Doors Portes (Uds)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal power Consommation nominale (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
			(RR)					
VE / VES-10E-13-RC-TF	1305	0,98	1,07	0,5	2 / 0	583	926	R-290
VE / VES-10E-15-RC-TF	1525	1,16	1,25	0,58	2 / 0	796	1066	R-290
VE / VES-10E-20-RC-TF	2025	1,56	1,69	0,79	3 / 0	1098	1290	R-290
VE /VES-10E-25-RC-TF	2525	1,97	2,12	0,99	4 / 0	1312	1334	R-290
VE / VES-10E-30-RC-TF	2995	2,34	2,53	1,25	4 / 0	1312	1358	R-290

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter
Modelo estático / Static model / Statique modelé consultar - consult - consulter
***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

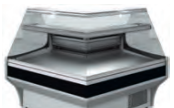
OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo Model Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	Cierre Plexi Plexi slide Kit vitrage plexi	Iluminación led led lighting Éclairage Led	Cierre cortina Night blind Rideau nocturne	Estante cristal Glass shelf Plateau en verre
VE / VES-10E-13-TF						
VE / VES-10E-15-TF						
VE / VES-10E-20-TF						
VE /VES-10E-25-TF						
VE / VES-10E-30-TF						

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

VE-10E-13-RC-TF **5'140.-**	VE-10E-15-RC-TF **5'640.-**	VE-10E-20-RC-TF **6'610.-**	VE-10E-25-RC-TF **7'950.-**	VE-10E-30-RC-TF **8'920.-**
VES-10E-13-RC-TF **5'000.-**	VES-10E-15-RC-TF **5'530.-**	VES-10E-20-RC-TF **6'250.-**	VES-10E-25-RC-TF **7'620.-**	VES-10E-30-RC-TF **8'700.-**

ÁNGULOS POSITIVOS / POSITIVE ANGLES / POSITIF ANGLES



VE-10E-RP90-RC **9'030.-**
VES-10E-RP90-RC **8'850.-**



VE-10E-AP90-RC **9'050.-**
VES-10E-AP90-RC **8'870.-**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications whitout prior notice / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis

VITRINA EXPOSITORA MODULAR VEG-10

SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VEG-10 · VITRINE SERIE VEG-10 GAMME MODULAIRE

4000K 2700K

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

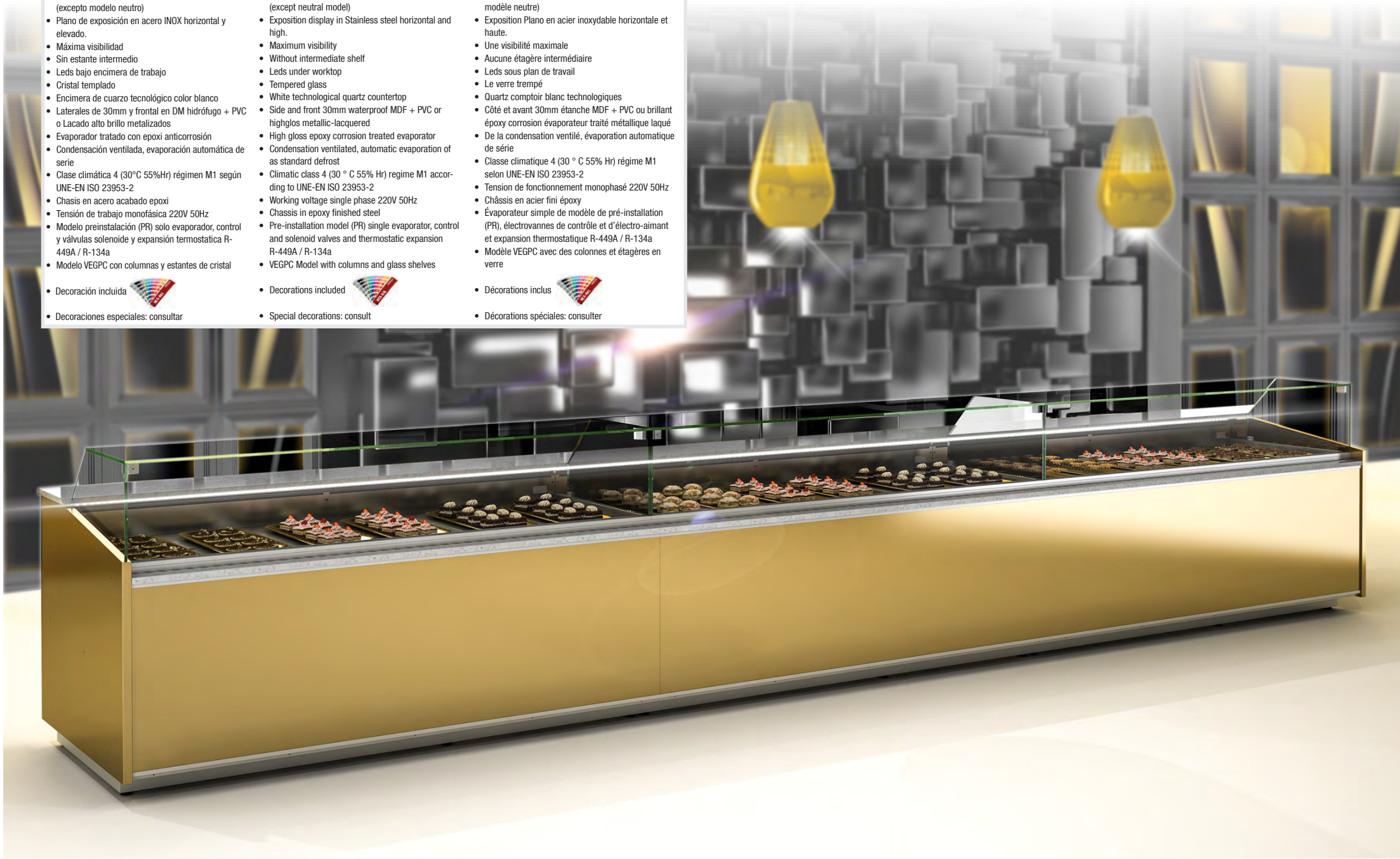
- Sistema de frio ventilado
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- Plano de exposición en acero INOX horizontal y elevado.
- Máxima visibilidad
- Sin estante intermedio
- Leds bajo encimera de trabajo
- Cristal templado
- Encimera de cuarzo tecnológico color blanco
- Laterales de 30mm y frontal en DM hidrófugo + PVC o Lacado alto brillo metalizados
- Evaporador tratado con epoxi anticorrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Modelo preinstalación (PR) solo evaporador, control y válvulas solenoide y expansión termostatica R-449A / R-134a
- Modelo VEGPC con columnas y estantes de cristal
- Decoración incluida
- Decoraciones especiales: consultar

TECHNICAL DATA

- Ventilated cold system
- Refrigerated under storage with doors 440x270 (except neutral model)
- Exposition display in Stainless steel horizontal and high.
- Maximum visibility
- Without intermediate shelf
- Leds under worktop
- Tempered glass
- White technological quartz countertop
- Side and front 30mm waterproof MDF + PVC or highglos metallic-lacquered
- High gloss epoxy corrosion treated evaporator
- Condensation ventilated, automatic evaporation of as standard defrost
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Working voltage single phase 220V 50Hz
- Chassis in epoxy finished steel
- Pre-installation model (PR) single evaporator, control and solenoid valves and thermostatic expansion R-449A / R-134a
- VEGPC Model with columns and glass shelves
- Decorations included
- Special decorations: consult

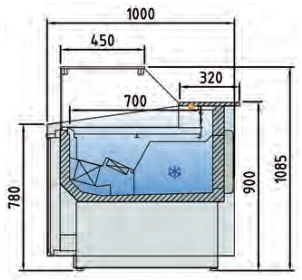
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Système de froid ventilé
- Réserver refroidi portes, 440x270 creux (sauf modèle neutre)
- Exposition Plano en acier inoxydable horizontale et haute.
- Une visibilité maximale
- Aucune étagère intermédiaire
- Leds sous plan de travail
- Le verre trempé
- Quartz comptoir blanc technologiques
- Côté et avant 30mm étanche MDF + PVC ou brillant époxy corrosion évaporateur traité métallique laqué
- De la condensation ventilé, évaporation automatique de série
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz
- Châssis en acier fini époxy
- Évaporateur simple de modèle de pré-installation (PR), électrovannes de contrôle et d'électro-aimant et expansion thermostatique R-449A / R-134a
- Modèle VEGPC avec des colonnes et étagères en verre
- Décorations inclus
- Décorations spéciales: consulter

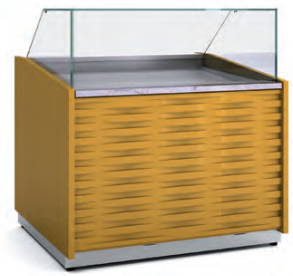


VITRINA EXPOSITORA MODULAR VEG-10

SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VEG-10 · VITRINE SERIE VEG-10 GAMME MODULAIRE



VEG-10



Ejemplo decoración personalizada
Customized decoration example
Personnalisé décoration exemple





Ejemplo línea VEG-10-15-TF + VEG-10-15-TF + MCVEG-10-10 + MCT-70-VEG
VEG-10-15-TF + VEG-10-15-TF + MCVEG-10-10 + MCT-70-VEG line example
VEG-10-15-TF + VEG-10-15-TF + MCVEG-10-10 + MCT-70-VEG exemple de ligne

Ver características técnicas en página 72 / See technical data in page 72 / Voir caractéristiques techniques page 72

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Superficie de exposición Display area Surface d'exposition (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) (m^2)	Cámara VE Storage VE Stockage VE (m^3)	Puertas Doors Portes (Uds)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal power Consommation nominale (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
VEG-10-10-TF	1035	0,64	0,59	0,38	1	483	851	R-290
VEG-10-13-TF	1285	0,81	0,76	0,5	2	572	969	R-290
VEG-10-15-TF	1505	0,95	0,89	0,58	2	781	1089	R-290
VEG-10-20-TF	2005	1,29	1,21	0,79	3	949	1199	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modèles HFC, consulterr prix**
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo Model Modèle	Cierre Plexi Plexi slide Kit vitrage plexi
VEG-10-10-TF	
VEG-10-13-TF	
VEG-10-15-TF	
VEG-10-20-TF	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

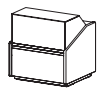
4000K 2700K



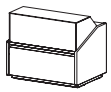
VEG-10-20-TF



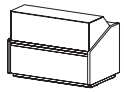
VEG-10-10-TF



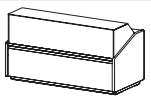
VEG-10-10-TF **3'490.-**



VEG-10-13-TF **3'900.-**



VEG-10-15-TF **4'260.-**

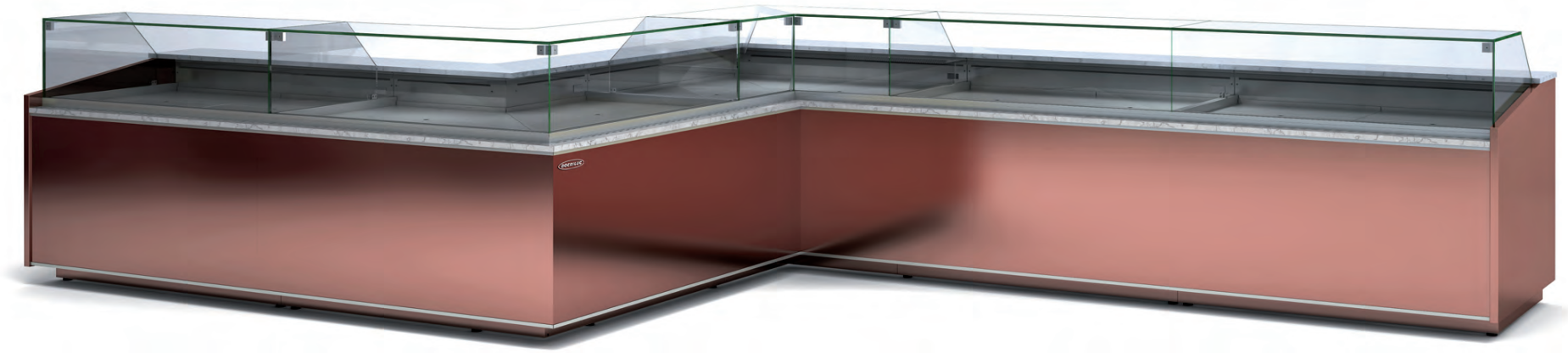


VEG-10-20-TF **4'960.-**

ÁNGULOS VITRINA EXPOSITORA MODULAR VEG-10

SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VEG-10 · VITRINE SERIE VEG-10 GAMME MODULAIRE

4000K 2700K





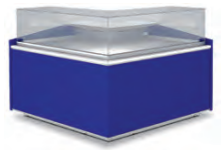
Mueble caja torre MCT-70-VEG
Cash neutral counter tower MCT-70-VEG
Meuble caisse tour MCT-70-VEG

Ver características técnicas en página 72 / See technical data in page 72 / Voir caractéristiques techniques page 72

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ÁNGULOS REFRIGERADOS	REFRIGERATED ANGLE TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES ANGLES RÉFRIGÉRÉS
• Sistema de evaporación ventilado • Todos los modelos sin puerta de reserva	• Ventilated evaporation system • All door models without reservation	• Systéme d'evaporation ventilè • Tous les modèles sans portes de réserve



VEG-10-RN90



VEG-10-RP90

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS		
Modelo	Cierre Plexi	
Model	Plexi slide	
Modèle	Kit vitrage plexi	
VEG-10-RP90		
VEG-10-RN90		

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications whitout prior notice / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MUEBLES CAJAS MCVEG	CASH NEUTRAL COUNTER DATA MCVEG	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES MEUBLE CAISSE MCVEG
• MCVEG-10-10 con cajón incorporado, estantes y enchufe • Decoración incluida	• MCVEG-10-10 include drawer, shelves and plug • Decoration included	• MCVEG-10-10 avec tiroir incorporé, etagéres et prise électrique • Décoration inclus

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MUEBLES CAJAS MCT	CASH NEUTRAL COUNTER DATA MCT	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES MEUBLE CAISSE MCT
• Exterior en madera MDF hidrofuga segun color • Interior en acero prepintado • 4 Estantes de cristal regulables en inclinación • De serie: Luz vertical LED • Gran visibilidad de producto, laterales y frontal acristalados • Lacado segun color RAL	• MDF wood exterior water leak according to color • Prepainted steel interior • 4 Glass shelves adjustable in inclination • Standard: LED vertical light • High product visibility, side and front glazing • Lacquered according to RAL color	• Bois extérieur MDF repoussant par couleur • Prépeinte intérieur acier • 4 tablettes en verre réglables en inclinaison • Série: lumière verticale LED • Grande visibilité du produit, côté frontal et vitrés • Laqué selon RAL

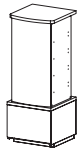
DETALLE
DETAIL / DETAIL



MUEBLES CAJA NEUTROS
NEUTRAL CASH COUNTER / MEUBLE CAISSE NEUTRE



MCVEG-10-10-DIS



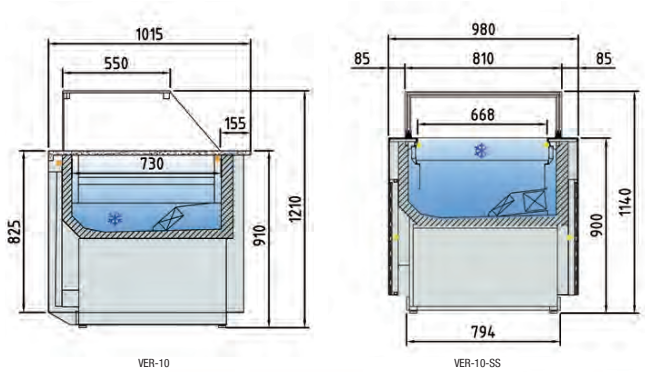
MCT-70-VEG

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Alto Height Hauteur (mm)	Fondo Depth Profondeur (mm)	Superficie de exposición Display area Surface d'exposition (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) (m^2)	Cámara VE Storage VE Stockage VE (m^3)	Puertas Doors Portes (Uds)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
VEG-10-RN90	1440	1085	1440	1,14	0,9	-	0	583	926	R-290
VEG-10-RP90	1430	1085	1430	1,21	1,28	-	0	583	957	R-290
MCVEG-10-10-DIS	1000	900	1030	0,92	-	-	-	-	-	
MCT-70-VEG	700	1850	700	1,68	-	-	-	-	24	

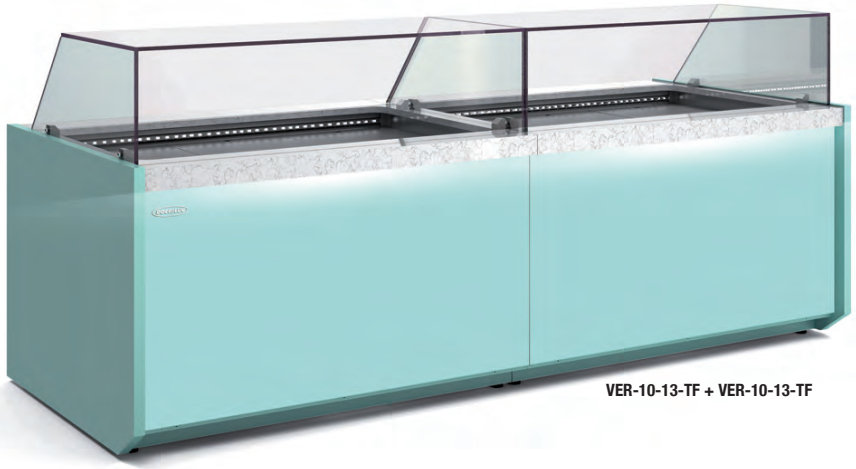

CHATEAU-THIERRY
PARIS FRANCE
1912

VITRINA EXPOSITORA MODULAR VER-10

SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VER-10 · VITRINE SERIE VER-10 GAMME MODULAIRE



VER-10 VER-10-SS



VER-10-13-TF + VER-10-13-TF

Modelo Model Modèle	Largo Longueur (mm)	Superficie de exposición Display area Surface d'exposition (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) (m^2)	Puertas Doors Portes (Uds)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal power Consommation nominale (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
VER-10-10-TF	1035	0,66	0,60	493	849	849	R-290
VER-10-13-TF	1285	0,84	0,77	583	926	926	R-290
VER-10-15-TF	1505	0,99	0,90	796	1066	1066	R-290
VER-10-20-TF	2005	1,33	1,22	1098	1290	1290	R-290
VER-10-13-SS-TF	1285	0,84	0,77	583	926	926	R-290
VER-10-15-SS-TF	1505	0,99	0,90	796	1066	1066	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modèles HFC, consulterr prix**

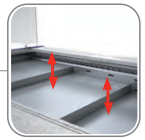
OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo Model Modèle	Cierre Plexi Plexi slide Kit vitrage plexi
VER-10-10-TF	
VER-10-13-TF	
VER-10-15-TF	
VER-10-20-TF	
VER-10-13-SS-TF	
VER-10-15-SS-TF	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

4000K 2700K





Detalle plano de exposición regulable
Adjustable shelves detail
Détaillé l'exposition réglable

VER-10-13-TF



Detalle plano de exposición iluminado
Illuminated exposure plane detail
Détail du plan d'exposition éclairé



Detalle decoración
Decoration detail
Détail de la décoration



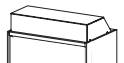
VER-10-15-SS-TF



VER-10-10 TF **3'750.-**



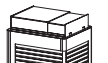
VER-10-13 TF **4'160.-**



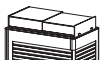
VER-10-15 TF **4'560.-**



VER-10-20 TF **5'750.-**



VER-10-13 SS TF **9'560.-**



VER-10-15 SS TF **10'860.-**

VITRINES COMPTOIR

SALINA 80

Made in Italy

4 LONGUEURS



SL = Produits laitiers, charcuterie, boissons

VITRES DROITES OU COURBES

Prix identique

Avec réserve réfrigérée

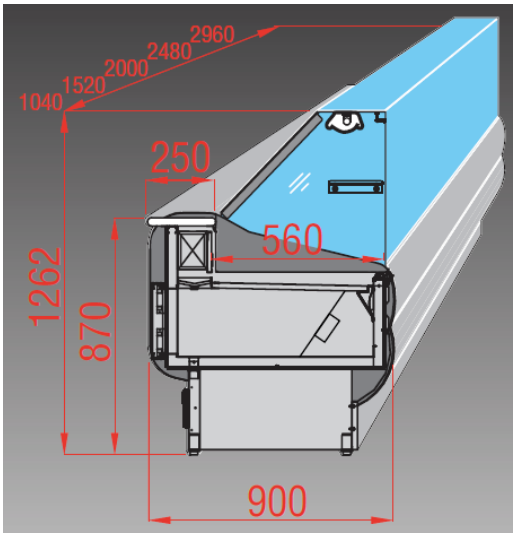
- R455a
- Temp. +3+5°c
- Ventilé, prêt à brancher
- Thermostat électronique
- Éclairage, livré vitres non-montées
- Plan de travail inox
- Surface d'exposition en tôle galvanisée
- Dégivrage automatique (arrêt compresseur)
- Bac de récupération eau de dégivrage
- Couleur RAL standard :
- Meuble caisse L=780mm : Fr. 1'780.-
- Joues épaisseur 40mm
- Classe climatique 3











Les appareils en stock sont noirs, avec coulissants + étagère

En stock vitres droites ou délai 4-5 semaines

Art.	Dim.	W	Étagère Interm.	Coulissants arrières	Prix Fr.	Transport Fr.
S80 100VVD	1040x900x1262H	712	130.-	250.-	2'890.-	150.-
S80 150VVD	1520x900x1262H	663	160.-	330.-	3'270.-	190.-
S80 200VVD	2000x900x1262H	831	190.-	420.-	3'890.-	220.-
S80 250VVD	2480x900x1262H	913	220.-	490.-	4'550.-	260.-

VITRINES COMPTOIR PATAGONIA

VITRES DROITES OU COURBES



- Temp. statique +4+6°c
- Temp. ventilé 0+2°c
- R290, prêt à brancher
- LED
- Plan de travail en granit
- Exposition en inox
- Profondeur 91cm
- Avec réserve réfrigérée
- 230V/50Hz
- Bac évaporation eau dégivrage
- Étagère intermédiaire en verre incluse

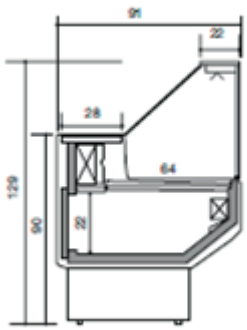




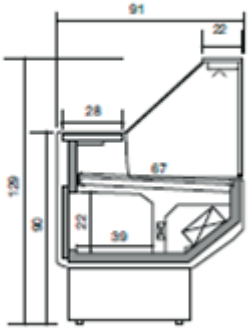
Précisez à la commande : statique ou ventilé !

transport compris

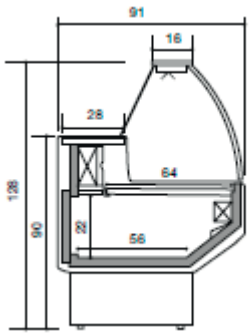
Type	Dimensions LxPxH	Puiss Frigo W -10°c	Puiss. Frigo W -10°c	Suppl. Couleur spéciale	Portes Couliss. arrières
PT100PSSG	1040x910x1290H	325	523	100.-	250.-
PT150PSSG	1500x910x1290H	325	666	150.-	280.-
PT200PSSG	2000x910x1290H	451	804	190.-	290.-
PT250PSSG	2500x910x1290H	666	955	230.-	300.-
PT300PSSG	3000x910x1290H	804	1441	270.-	320.-



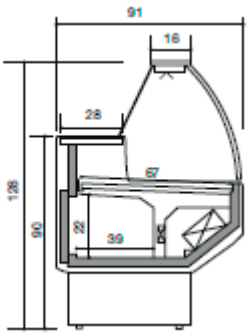
statique



ventilé



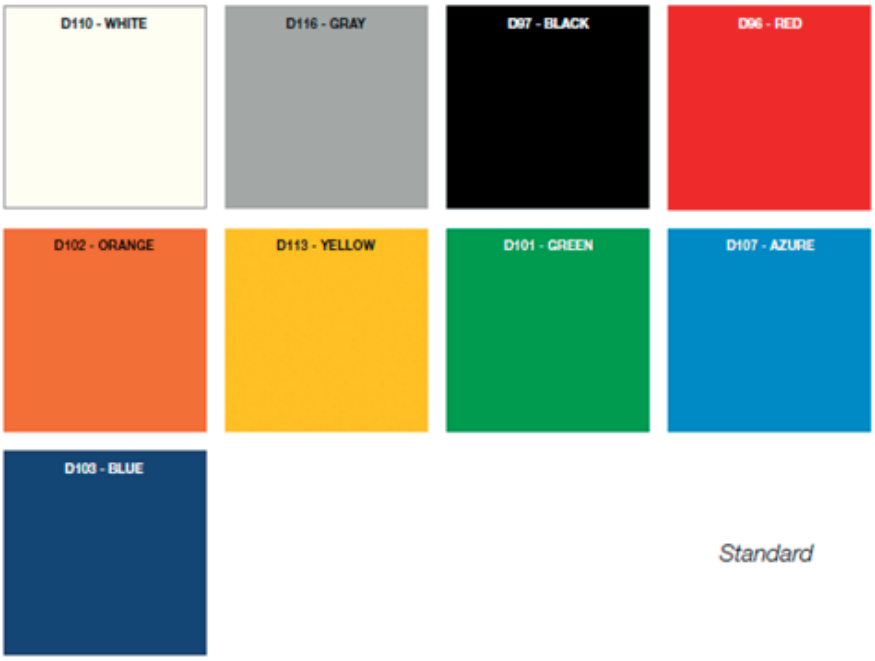
statique



ventilé

Couleurs
Joues latérales grises/noires + Fr. 80.-

Standard: sans suplément



Spécial: avec suplément



VITRINES COMPTOIR PÂTISSERIE COLORADO

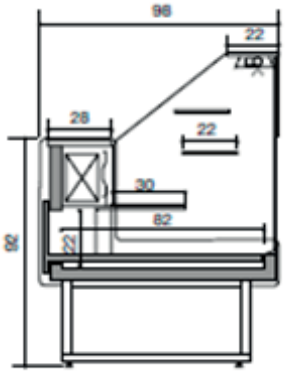
NOUVEAU

VITRES DROITES OU COURBES

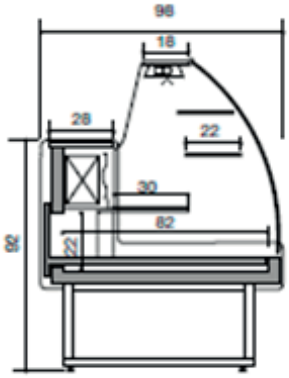




Temp. statique +4+6°c
R290, LED
Vitre rabattable
Plan de travail en granit, 3 longueurs
Exposition en inox
Joues grises ou noires avec supplément
Profondeur 98cm
Avec chargement par l'arrière
230V/50Hz
Bac évaporation eau dégivrage
3 étagères intermédiaires en verre incluse



statique



ventilé

Couleurs
Joues latérales grises/noires + Fr. 120
- Bac dégivrage avec évaporation Fr. 160.-

Précisez à la commande : statique ou ventilé !

Standard: sans supplément



Spécial: avec supplément



Délai livraison 4-5 semaines Vitres courbes prix identique transport compris

Type	Dimensions LxPxH	suppl. Coul. spéciale	Portes couliss. arrières
C0140PSSG	1400x980	140.-	290.-
C0220PSSG	2200x980	190.-	320.-
C0290PSSG	2900x980	250.-	350.-

VITRINE BOULANGERIES-PÂTISSERIES ORLEANS

+4°/+6°C
Réfrigération (statique) ou neutre (sans froid) R290





Avec réserve réfrigérée

Joues : blanc, gris, marron ou noir

livrée vitres non-montées

1 étagère intermédiaire comprise

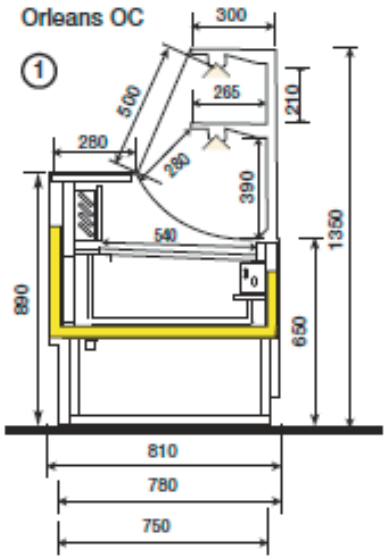
2ème étagère éclairée Fr. 450.-

éclairage

230V

T-RU Cadre avec roulettes Fr. 590.-





COULEURS A CHOIX INCLUSES DANS PRIX



Meuble caisse :

- 70cm : Fr. 1'290.-
- 100cm : Fr. 1'790.-

Délai 4 semaines

transport compris

EN STOCK en noir

Type	Dimensions LxPxH	poids	Puiss. Frigo. W	coulissants arrières
OC100PSS	1000x810x1350H	166	368	220.-
OC150PSS	1500x810x1350H	205	368	260.-
OC200PSS	2000x810x1350H	245	471	280.-
OC250PSS	2500x810x1350H	292	705	300.-

VITRINES COMPTOIR BOUCHERIE BUFFALO



EFFICACITE, FONCTIONNALITE, MODERNITE

Temp. 0 + 2 °c, statique ou ventilé

Exposition profondeur = 715 ou 800mm

Buffalo BS





Coulissants plexi arrière compris

Vitres avec pistons hydrauliques

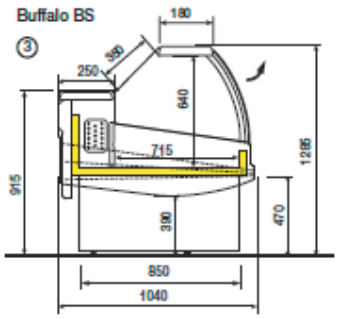
Livrée vitres montées

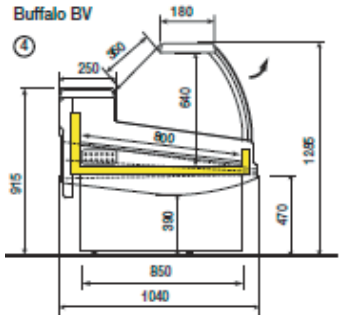
Joues latérales grises

Plateau exposition en inox

R290 et R452a

230V





Meuble caisse :

- 70cm Fr.1'750.-
- 100cm Fr. 2'090

Porte-papier



Nombreuses couleurs à choix



Délai 4 semaines

transport compris

Type	Dimensions LxPxH	poids	Puiss. Frigo. W
BS150PSSG R290	1500x1040x1285H	243	471
BS200PSSG R290	2000x1040x1285H	268	705
BS250PSSG R290	2500x1040x1285H	352	947
BS300PSSG R290	3000x1040x1285H	417	1136
BS350PSSG R452A	3500x1040x1285H	490	1301
BV150PSVG R290	1500x1040x1285H	243	947
BV200PSVG R290	2000x1040x1285H	268	1136
BV250PSVG R290	2500x1040x1285H	352	1301
BV300PSVG R290	3000x1040x1285H	417	1648
BV350PSVG R452A	3500x1040x1285H	490	1911

CRÈME GLACÉE
TOP J

réfrigération statique
dégivrage électrique
avec thermomètre
pour bacs (pas compris dans le prix)
réserve
avec roulettes
réfrigérant R290



Top
-15° / -20°C



JEXTRA
-15° / -20°C



-18° / -20°C

Top

Top & J :
- Faible consommation
- Maintenance simplifiée
- Condenseur sans entretien

Top (verre droit)

Type	pour bacs	Poids	Dimensions ext. LxPxH
TOP-6	6 bacs de 5 l (superposés) Réserve : 8 de 5 litres	111	1200 x 675 x 1175mm
TOP-7	7 bacs de 5 l (superposés) Réserve : 12 de 5 litres	119	1350 x 675 x 1175mm

Options

- Kit pour 2 niveaux de bacs TOP 6 (2x6)
- Kit pour 2 niveaux de bacs TOP 7 (2x6)

J

Type (verre arrondi)

Type	pour bacs	Poids	Dimensions ext. LxPxH
J7/Extra	7 bacs de 5 l (superposés) Réserve : 12 de 5 litres	119	1341 x 723 x 1253 mm
J9/Extra	9 bacs de 5 l (superposés) Réserve : 16 de 5 litres	131	1656 x 723 x 1253 mm

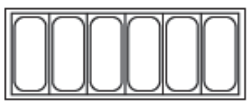
Options

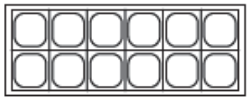
- Kit de 4 roues (2 avec freins) Pour Top J

Autres modèles sur demande

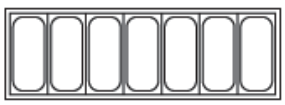
Disposition des Bacs

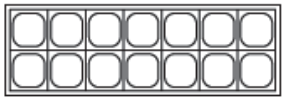
TOP6





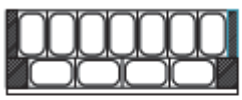
TOP7

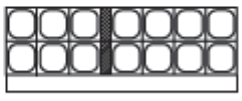




J7/EXTRA

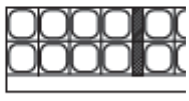






J9/EXTRA





TEFCOLD®
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



UDRS9

Congélateur de crème glacée

Product features:
- Congélateur ouvert pour crème glacée
- Pare-haleine en verre incurvé
- Convient aux bacs Napoli (non fournis)
- Couvercle arrière relevable (service à 2 possible)
- Compartiment de stockage facile d'accès
- Dégivrage automatique
- En option - tablette avec rince-cuillère à glace
- Éclairage intérieur LED



Convient aux bacs Napoli (accessoire)



Compartiment de stockage facile d'accès

ECO-FRIENDLY
REFRIGERANT R290

Congélateur à crème glacée ouvert élégante

Ce congélateur moderne et élégant pour crème glacée fait partie de la gamme de congélateur Premium de TEFCOLD. Il est très demandé en raison de son excellent rapport qualité/prix.

Il est superbe avec ses coins et rebords arrondis, et un pare-haleine incurvé pour protéger la crème glacée et optimiser les conditions d'hygiène.
Il convient parfaitement au branding pour une meilleure présentation du contenu.

Le couvercle relevable à l'arrière facilite l'accès aux crèmes glacées pour le vendeur et permet à deux personnes de travailler simultanément. Cela n'est pas possible avec les couvercles coulissants.

L'appareil offre également un espace de stockage facilement accessible sous les bacs, et une tablette arrière en option pour le rince-cuillère à glace.

Les modèles UDRS sont optimisés pour les bas Napoli, de 5 litres ou de 2,5 litres (non fournis).

Le modèle UDRS7-P peut contenir 7 bacs Napoli (de 5 litres), avec une capacité de stockage en dessous de 12 bacs de 5 litres.
Le modèle UDRS9-P peut contenir 9 bacs Napoli (de 5 litres), avec une capacité de stockage en dessous de 16 bacs de 5 litres.
Le modèle UDRS10-P peut contenir 10 bacs Napoli (de 5 litres), avec une capacité de stockage en dessous de 12 bacs de 5 litres.

Design & Material	
Écran anti-projection	
Vitrage de sécurité	Oui
Nombre et type de couvercles	1 couvercle acrylique transparent
Nombre et type de paniers	-
Roulettes	4 roulettes doubles

Measures & Content		
Plate de température	°C	-20 à -14
Classe climatique		4
Poids brut / net	kg	131 / 110
Volume brut / net	l	423 / 357

Cooling & Functions	
Type de régulation	Électronique
Type de réfrigération	Statique
Type de dégivrage	Automatique

Power & Consumption		
Consommation d'énergie	kWh/24h	9
Consommation énergétique annuelle	kWh/an	3285
Puissance consommée	W	540
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	db(A)	45
Thermomètre		Oui

Dimensions

Design & Material

Finition extérieure	Blanc
Finition intérieure	Acier peint en blanc
Éclairage intérieur	LED
Serrure	Non

Measures & Content

Fluide frigorigène		R290
Charge de gaz	g	150
GWP		3

Power & Consumption

Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	1532 x 450 x 240
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	1656 x 723 x 1253
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	1735 x 760 x 1310
Charge conteneur 40 pieds	pces	20

TEFCOLD®
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



UDRS7

Congélateur de crème glacée

Product features:
- Congélateur ouvert pour crème glacée
- Pare-haleine en verre incurvé
- Convient aux bacs Napoli (non fournis)
- Compartiment de stockage facile d'accès
- Couvercle arrière relevable (service à 2 possible)
- Dégivrage automatique
- En option - tablette avec rince-cuillère à glace
- Éclairage intérieur LED



Couvercle arrière relevable (service à 2 possible)



Compartiment de stockage facile d'accès

ECO-FRIENDLY
REFRIGERANT R290

Congélateur à crème glacée ouvert élégante

Ce congélateur moderne et élégant pour crème glacée fait partie de la gamme de congélateur Premium de TEFCOLD. Il est très demandé en raison de son excellent rapport qualité/prix.

Il est superbe avec ses coins et rebords arrondis, et un pare-haleine incurvé pour protéger la crème glacée et optimiser les conditions d'hygiène.
Il convient parfaitement au branding pour une meilleure présentation du contenu.

Le couvercle relevable à l'arrière facilite l'accès aux crèmes glacées pour le vendeur et permet à deux personnes de travailler simultanément. Cela n'est pas possible avec les couvercles coulissants.

L'appareil offre également un espace de stockage facilement accessible sous les bacs, et une tablette arrière en option pour le rince-cuillère à glace.

Les modèles UDRS sont optimisés pour les bas Napoli, de 5 litres ou de 2,5 litres (non fournis).

Le modèle UDRS7-P peut contenir 7 bacs Napoli (de 5 litres), avec une capacité de stockage en dessous de 12 bacs de 5 litres.
Le modèle UDRS9-P peut contenir 9 bacs Napoli (de 5 litres), avec une capacité de stockage en dessous de 16 bacs de 5 litres.
Le modèle UDRS10-P peut contenir 10 bacs Napoli (de 5 litres), avec une capacité de stockage en dessous de 12 bacs de 5 litres.

Design & Material	
Écran anti-projection	
Vitrage de sécurité	Oui
Nombre et type de couvercles	1 couvercle acrylique transparent
Nombre et type de paniers	-
Roulettes	4 roulettes doubles

Measures & Content		
Plate de température	°C	-20 à -14
Classe climatique		4
Poids brut / net	kg	119 / 98
Volume brut / net	l	317 / 264
Surface totale de présentation	m²	0,42

Cooling & Functions	
Type de régulation	Électronique
Type de réfrigération	Statique

Power & Consumption		
Classe énergétique		C
Consommation d'énergie	kWh/24h	8,83
Consommation énergétique annuelle	kWh/an	3223
Indice d'efficacité énergétique		23,4
Puissance consommée	W	500
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	db(A)	45
Thermomètre		Oui

Design & Material

Finition extérieure	Blanc
Finition intérieure	Acier peint en blanc
Éclairage intérieur	LED
Serrure	Non

Measures & Content

Type de dégivrage		Automatique
Fluide frigorigène		R290
Charge de gaz	g	130
GWP		3

Power & Consumption

Dimensions

Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	1217 x 450 x 240
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	1341 x 723 x 1253
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	1420 x 760 x 1310
Charge conteneur 40 pieds	pces	24

VITRINE GLACES

3 Longueurs : 720 – 1010 -1300

- R600a/R290
- Froid statique
- Temp. -14-24°c
- Vitre tempérée
- Stockage sous paniers
- Pour bacs 2.5/5lt non compris
- Dégivrage manuel
- 4 roulettes, 2 freins
- Serrure
- Classe climatique 5 (tropicalisé)
- Thermostat mécanique
- 45db
- 230v

NOUVEAU !





PRATIQUE & ÉCONOMIQUE





Accessoires

Paniers

Art.14718 (1x5lt + 1x2.5lt) Fr. 45.-
Art. 14705 (3x 5lt) Fr.89.-
Art.14707 (4x 5lt) Fr.98.-











En stock ou délai 1-2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	W	Paniers	Poids	Prix	Transport Prix
IC200SC-SO	720x630x1250H	98	1x4	92	1'295.-	100.-
IC300SC-SO	1010x630x1250H	119	1x4+1x3	116	1'595.-	130.-
IC400SC-SO	1300x630x1250H	141	1x4+2x3	130	1'750.-	150.-

VITRINES CREMES GLACEES



Temp. -5-20°c
R290
Froid statique
LED Horizontal
Dégivrage gaz chaud
Porte arrière pour réserve
Classe climatique 4
Classe énergétique C
4 roulettes pivotantes

NOUVEAU

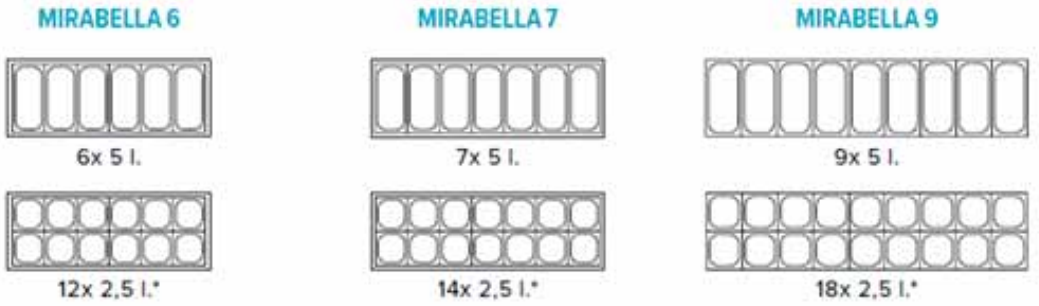


Version C= standard





Version H= vitre chauffante (prix sur demande)



Bacs
2,5 l Fr. 45.- 5 l Fr. 55.-
180x165x120H 360x165x120H

Bacs pas Gastronorm

Délai livraison 10 jours

transport compris

Type	Dimensions LxPxH	W	Poids	Réserve Lt	Vol.
C6G	1187x677x1190H	500	117	12	184
C7G	1337x677x1190H	580	124	15	223
C9G	1652x677x1190H	700	136	21	306

VITRINE MAINTIEN AU CHAUD

+30 – 90°c

- Temp. +30 à 90°c
- LED
- Excellent vision des aliments
- Thermostat manuel
- Pieds réglables
- Portes coulissantes
- Récipient à eau pour humidifier
- 3 grilles
- 230v

WHY125L



WHF150L



WHF200L



WHY160L



En stock ou délai 1-2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Vitre	Poids	W	Prix	Transport Prix
WHY125L	700x580x678H	courbe	58	1240	**1090.-**	100.-
WHF150L	700x580x678H	droite	61	1250	**1'180.-**	100.-
WHY160L	900x580x678H	courbe	70	1650	**1'270.-**	130.-
WHF200L	900x580x678H	droite	76	1650	**1'350.-**	130.-

VITRINE PÂTISSERIE & DIVERS

4 côtés vitrés

UPD400-C (Réfrigération)
UPD400-F (Congélation)

NOUVEAU !



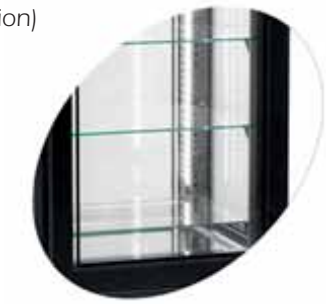
UPD400

- Verre tempéré
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- R290
- 4x LED verticaux
- 5 étagères en verre ajustables
- Thermostat électronique
- Db42-46
- Noir
- 4 roulettes avec 2 freins
- 230V/50

ÉLÉGANTE



CLASSE ENERGETIQUE C (Réfrigération) ET D (Congélation)
CLASSE CLIMATIQUE 4



Porte sans cadre



UPD200 **aluminium**

5 clayettes blanches

En stock ou délai 1-2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Temp.	Kwh/ an	W	Poids	Prix	Transport Prix
UPD400-C	650x650x1950H	+2+8°c	2391	320	225	**4'595.-**	190.-
UPD400-F	650x650x1950H	-22-18°c	8582	1000	225	**5'795.-**	190.-
UPD200	706x706x1800H	+2+12°c	1822	255	160	**4'370.-**	190.-

PETITES VITRINES

A poser sur un comptoir

Pour food & boissons

- Temp. 0+8°c
- R290
- ventilé
- 2 étagères + fond
- 7kg/étagère max
- Service par l'arrière
- Inox
- Eclairage LED
- Excellent vision des produits
- Thermostat électronique
- 230v
- Classe climatique 3





WTF120L



WTY110L

En stock ou délai 1-2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Vol.	Vitre	Poids	Prix	Transport Prix
WTY110L	715x560x670H	110	courbe	78	**1'370.-**	100.-
WTF120L	715x560x670H	120	droite	87	**1'370.-**	100.-
WTY130L	915x560x670H	130	courbe	91	**1'550.-**	100.-
WTF160L	915x560x670H	160	droite	145	**1'610.-**	140.-

VITRINE BOISSONS & FOOD

UPD60-BLACK
UPD80-BLACK



- Temp. +2+12°c
- Verre tempéré
- Froid ventilé
- R600a
- LED
- Pieds réglables
- 2 grilles ajustables (60)
- 3 grilles ajustables (80)
- Thermostat électronique
- Dégivrage automatique
- Volume net 58lt et 78lt
- Db42
- Noir

CLASSE ENERGETIQUE C



UPD60



UPD80

En stock ou délai 1-2 semaines

Réf.	Dimensions	W	poids	Prix	Transport
UPD60	428X386X855H	164	42	**950.-**	100.-
UPD80	428X386X1000H	184	46	**1'095.-**	120.-



Vitrine réfrigérée Deli-Cool I

Éclairage LED
Intérieur et extérieur en plastique
Froid ventilé
Dégivrage automatique
Contenance : 100 litres
Températures de service : 2 °C à 12 °C,
liquide réfrigérant R600a
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW
L 685 x P 455 x H 675 mm
2 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 600 x P 300 mm
Poids : 40.5 kg
Fiche : Type 12
700.201G
CHF 925.- / R1



Vitrine réfrigérée Deli-Cool II

Éclairage LED
Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité
Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs
Dégivrage automatique
Contenance : 120 litres
Températures de service : 2 °C à 12 °C,
liquide réfrigérant R600a
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW
L 710 x P 575 x H 685 mm
2 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 630 x P 340 mm, L 630 x P 370 mm
Poids : 57 kg
Fiche : Type 12
700.202G
CHF 1'225.- / R1



Vitrine réfrigérée Deli-Cool II D

Ouverture des 2 côtés
Éclairage LED
Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité
Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs
Dégivrage automatique
Contenance : 120 litres
Températures de service : 2 °C à 12 °C,
liquide réfrigérant R600a
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW
L 710 x P 568 x H 686 mm
2 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 630 x P 340 mm, L 630 x P 370 mm
Poids : 55 kg
Fiche : Type 12
700.208G
CHF 1'250.- / R1



Vitrine réfrigérée Deli-Cool III

Éclairage LED
Corps en matière plastique avec double vitrage, vitre de sécurité
Refroidissement par ventilation forcée avec 2 ventilateurs
Dégivrage automatique
Contenance : 160 litres
Températures de service : 2 °C à 12 °C,
liquide réfrigérant R600a
Puissance : 1NAC 230V - 0.16 kW
L 885 x P 575 x H 685 mm
2 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 810 x P 370 mm, L 810 x P 400 mm
Poids : 68.4 kg
Fiche : Type 12
700.203G
CHF 1'365.- / R1



Vitrine réfrigérée sur table 7450 2E

Aluminium, acier inoxydable et verre
Froid ventilé avec groupe en haut
2 portes coulissantes à l'arrière
Éclairage LED vertical dans les coins
Dimensions de la surface de pose : L 755 x P 340mm
Contenance : 177 Liter
Réfrigérant : R290 / 0.056 kg
Commandes électroniques avec affichage digital
Dégivrage automatique
Températures de service : 0 °C bis 12 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.29 kW
Dotation : 2 grilles L 745 x P 355 mm
L 805 x P 445 x H 970 mm
Poids : 74.8 kg
Fiche : Type 12
700.221
CHF 2'255.- / R1



Présentoir réfrigéré 67L

avec 8 bacs GN 1/6
Boîtier en acier inox
Couvercle en verre sécurit
Pour 1 x GN 1/1 ou 1 x GN 1/3, bacs GN de 100 mm profondeur
Plan de travail en polyéthylène
Froid statique
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Contenance : 67 Liter
Températures de service : 0 °C à 10 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.07 kW
L 765 x P 610 x H 330 mm
Dotation :
3 entretoises, longueur 360 mm, largeur 30 mm,
8 bacs GN 1/6, profondeur 100 mm, acier inoxydable 18/10
Poids : 25.7 kg
Fiche : Type 12
700.211G
CHF 1'375.- / R1

Mini vitrines réfrigérées



Mini vitrine réfrigérée 58l, blanche

Matériau: synthétique
Avec éclairage
Contenance : 58 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
Bouton marche/arrêt
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
L 425 x P 380 x H 805 mm
Dotation : 2 grilles réglables en hauteur
Poids : 28.5 kg
Fiche : Type 12
700.258G
CHF 595.- / **R1**



Mini vitrine réfrigérée 58l, noire

700.358G
CHF 595.- / **R1**



Mini vitrine réfrigérée 78l, blanche

Matériau: synthétique
Avec éclairage
Contenance : 78 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
Bouton marche/arrêt
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
L 425 x P 385 x H 960 mm
Dotation : 3 grilles réglables en hauteur
Poids : 32.5 kg
Fiche : Type 12
700.578G
CHF 650.- / **R1**



Mini vitrine réfrigérée 78l, noire

700.277G
CHF 650.- / **R1**



Mini vitrine réfrigérée 78l, argentée

700.778G
CHF 715.- / **R1**



Mini vitrine réfrigérée 78l, inox

Acier inoxydable
Avec éclairage LED
Contenance : 78 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
4 pieds réglables en hauteur
Bouton marche/arrêt
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
L 430 x P 390 x H 986 mm
Dotation : 3 grilles réglables en hauteur, chromées
Poids : 41.8 kg
Fiche : Type 12
700.478G
CHF 1'325.- / **R1**



Mini vitrine réfrigérée 86l, blanche, 2 portes

Matériau: synthétique
2 portes bombées pour un accès par l'avant et l'arrière
Avec éclairage
Contenance : 86 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
Bouton marche/arrêt
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
L 425 x P 435 x H 980 mm
Dotation : 3 grilles réglables en hauteur
Poids : 36.5 kg
Fiche : Type 12
700.678G
CHF 725.- / **R1**



Mini vitrine réfrigérée 98l, blanche

Matériau: synthétique
Avec éclairage
Contenance : 98 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R600a
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
Bouton marche/arrêt
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
L 425 x P 380 x H 1100 mm
Dotation : 4 grilles réglables en hauteur
Poids : 37.5 kg
Fiche : Type 12
700.298G
CHF 725.- / **R1**



Mini vitrine réfrigérée 98l, noire

700.398G
CHF 725.- / **R1**



Vitrine réfrigérée 235l, blanche, sur roues

Matériau: synthétique
Avec éclairage LED (sur l'avant)
Contenance : 235 litres
Froid ventilé
Liquide réfrigérant R290
Dégivrage automatique
Températures de service : 2 °C à 12 °C
4 roulettes dont 2 avec frein
1 porte battante, charnière à droite
Bouton marche/arrêt
Puissance : 1NAC 230V - 0.38 kW
L 520 x P 485 x H 1700 mm
Dotation : 4 grilles réglables en hauteur
Poids : 77 kg
Fiche : Type 12
700.336
CHF 1'655.- / **R1**

Meuble frigorifique



Meuble frigorifique 60L-1F

Matériaux : acier inoxydable, plexiglas, plastique
Contenance : 60 litres
Froid ventilé
Fonction de dégivrage automatique
avec évaporateur d'eau de dégivrage
Plage de température : 2°C à 8°C
Éclairage intérieur LED
1 compartiment, surface L 600 x P 340 mm
(ne pas couvrir les fentes d'aération)
Hauteur utile à l'intérieur : 450 mm
Réfrigérant : R290 / 0.060 kg
Consommation d'énergie : 621 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique : C
Puissance : 1NAC 230V - 0.175 kW
L 690 x P 450 x H 1010 mm
Poids : 36.2 kg
Fiche : Type 12
700.806
CHF 1'440.- / **R1**



Meuble frigorifique 110L-2F

Matériaux : acier inoxydable, plexiglas, plastique
Contenance : 110 litres
Froid ventilé
Fonction de dégivrage automatique
avec évaporateur d'eau de dégivrage
Plage de température : 2°C à 8°C
Éclairage intérieur LED
2 compartiments, surface L 600 x P 150 mm
(ne pas couvrir les fentes d'aération)
Hauteur utile à l'intérieur : 350 mm
4 roues pivotantes, dont 2 avec freins
Réfrigérant : R290 / 0.065 kg
Consommation d'énergie : 876 kWh / an
Classe d'efficacité énergétique : D
Puissance : 1NAC 230V - 0.185 kW
L 750 x P 550 x H 1010 mm
Poids : 40.8 kg
Fiche : Type 12
700.809
CHF 1'625.- / **R1**

scaiola

PICCOLO


frutta


panini


dolci

Apertura scorrevole
a richiesta su entrambi i lati

Sliding doors
on demand on both sides



Frs. 4’655.-

A RICHIESTA TUTTI I COLORI RAL SENZA DIFFERENZA DI PREZZO
OPTIONAL CHOICE OF ANY RAL COLOUR WITHOUT ANY SUPPLEMENT



ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n° 1 led	120		°C +4 +15	R 134a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 101x42x54 H	Kg 55	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 104x45x75 H	Kg 8

VITRINES 5 VITRES KRISTALL

PÂTISSERIES, CHOCOLAT, SANDWICHES, SALADES ETC...



Très esthétique

Prêt à brancher

+3°/+7°c

Ventilé

R290 et R452a

Eclairage LED

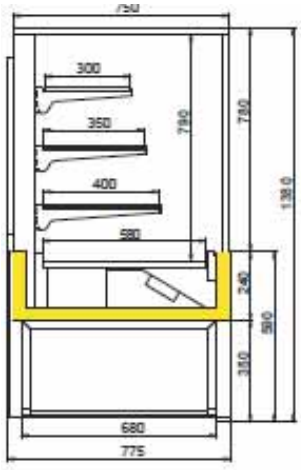
Joues latérales : gris, blanc

étagères en verre

230V

Made in Italy





Nombreuses COULEURS
à choix incluses dans prix
Joues au choix : blanc, gris, noir

Qualité Supérieure

Délai 4 semaines

transport compris

EN STOCK
en noir

Type	Dimensions LxPxH	Poids
KR1000PSV	1000X775X1380H	224
KR1200PSV	1200X775X1380H	268
KR1500PSV	1500X775X1380H	336

VITRINE PÂTISSERIE – TOURTES GLACEES

PRISMA

Made in Italy

4 côtés vitrés



400 Lt



400 Lt



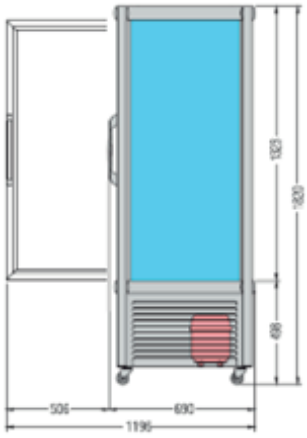
800 Lt



200 Lt

- R290
- Dégivrage automatique
- Double verre
- Eclairage LED
- Serrure en option net Fr. 170.-
- Aluminium
- Couleur :
  - Alu standard,
  - noir ou RAL option avec supplément
- 230v/50/1

- 200 = 3 grilles
- 400 = 5 grilles
- 800 = 10 grilles (5 niveaux)
- 400-800TBS-PF (dégivrage manuel)



Réf.	Dimensions	Temp.	Poids	Etag.	RAL Net Fr.	Froid	Prix	Transport
200TNV-PF	680x690x1220H	4+10°c	107	grille	295.-	ventilé	3'990.-	120.-
200TNV-PQ	680x690x1220H	4+10°c	115	verre	295.-	ventilé	3'970.-	120.-
200TBS-PF	680x690x1220H	-10-18°c	107	grille	295.-	Statiq.	4'190.-	120.-
400TNV-PF	680x690x1820H	4+10°C	160	grille	450.-	ventilé	4'390.-	170.-
400TNV-PQ	680x690x1820H	4+10°C	160	verre	450.-	ventilé	4'450.-	170.-
400TBV-PF	680x690x1820H	-10-18°c	180	grille	470.-	ventilé	6'250.-	170.-
400TBS-PF	680x690x1820H	-10-18°c	180	grille	470.-	Statiq.	5'290.-	170.-
800TNV-PF	1270x690x1820H	+4+10°c	250	grille	750.-	ventilé	7'150.-	250.-
800TBS-PF	1270x690x1820H	-10-18°c	280	grille	750.-	Statiq.	8'690.-	250.-

NOUVEAU !

MARILYN



MARILYN - 4 Côtés vitré
Les plus hauts de gamme et « classe »

Réfrigération et congélation

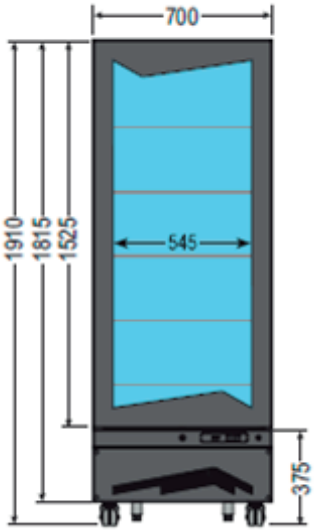
TECFRIGO
Made in Italy







- R290
- LED
- Vitres tempérées
- Couleur standard noir, blanc sans supplément
- Sur roulettes, avec pieds stabilisateurs réglables
- Intérieur inox AISI 304
- Touchscreen
- 450lt
- Serrure
- 230v
- Etagères 545x425



Options
- Kit pour altitude (>1'000m) : Fr. 650.-
Indispensable pour éviter que les vitres se brisent
- Inverter : Fr. 1'250.-

H=1510 sur demande

Délai 4-6 semaines

Réf	Dimensions	Etagères	Temp.	Dégiv.	Froid	Prix	Transport
M451Q	700x710x1910H	5	4+10	auto	ventilé	7'990.-	190.-
M451QCioc	700x710x1910H	5	14+16	manuel	ventilé	8'990.-	190.-
M451BTQ	700x710x1910H	5	-15-21	auto	ventilé	9'890.-	190.-
M451GBT	700x710x1910H	5+1	-10-19	manuel	statique	8'990.-	190.-
M451BTQBis	700x710x1910H	5	+5-20	auto	ventilé	9'990.-	190.-

Mondial Framec
VENERE



POUR LES TEA-ROOMS, CHOCOLATERIES, BOULANGERIES

Made in Italy

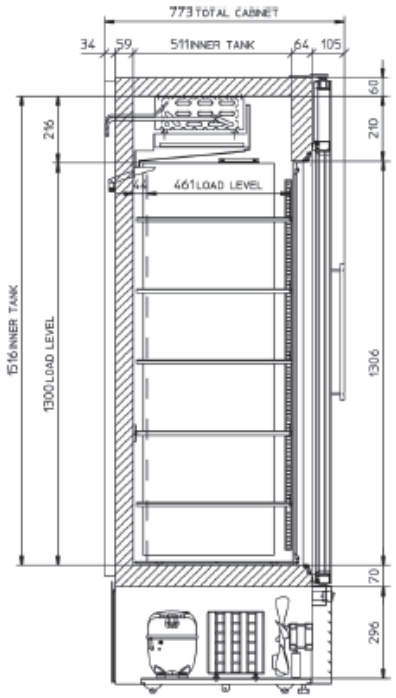
Moderne et esthétique, économique, Ventilé ou statique Réfrigération ou congélation ou les 2 !



- R290
- Prêt à brancher
- LED
- Dégivrage automatique
- 3 vitres traitées forte isolation 40-42mm
- Classe climatique 4
- 5 étagères en verre, sauf NS (6x fixes)
- Volume net 317 litres
- Système de condensation sans entretien
- Avec roulettes et pieds réglables
- Serrure
- Gris RAL9006

PS= évaporateur statique, avec résistance +
NS= évaporateur statique avec grilles fixes -
NV=évaporateur ventilé +-





Pour une souplesse maximale, modèle NV +5-22°c s'utilise pour :
- pâtisseries réfrigérées et tourtes glacées selon saison !

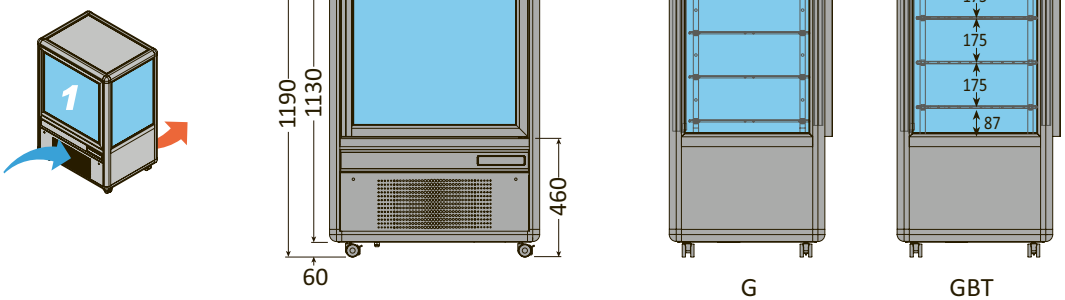
Délai 2 semaines

Réf	Dimensions	Puiss Frigo W	Temp.	Prix	Transport	
Venere PS	668x773x2000H	370	-2°/+10°C	5'990.-	190.-	Dégivrag. autom.
Venere NS	668x773x2000H	520	-15°/-22°C	6'250.-	190.-	Dégivrag. manuel.
Venere NV	668x773x2000H	640	+5°/-22°C	6'490.-	190.-	Dégivrag. autom.

SNELLE 251 G / GBT



SNELLE 251 GBT
Bronze oder Silver erhältlich



SNELLE 251

Steckerfertig mit Kompressor	SNELLE 251	Avec compresseur
Kühlvitrine Typen-Bezeichnung	**5'235.00** SNELLE-251-G	Vitrine de réfrigération Indication
Tiefkühlvitrine Typen-Bezeichnung	**5'650.00** SNELLE-251-GBT	Vitrine de congélation Indication
Transport CODE netto	D = 113.00	CODE Transport net
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / en régie	Taxe anticipée de recyclage TAR net

SNELLE 251 G / GBT

Ausführung	SNELLE 251 G	SNELLE 251 GBT	Exécution
Temperaturbereich	+2°/+10° C	-10°/-19° C	Plage de température
Luftfeuchtigkeit Standard	75 %	40 %	Humidité de l'air standard
Front: Glas; Aussen / innen: bronze / alu	✓	✓	Front: vitré; Extérieur / intérieur: bronze / alu
Front: Glas; Aussen / innen: Silber / alu	Opt.	Opt.	Front: vitré; Extérieur / intérieur: argenté / alu
Glastür rechts gebandet, nicht umbandbar ab Werk links gebandet möglich	✓	✓	Charnière à droite pas interchangeable départ usine charnière à gauche possible
Glastür rechts gebandet an der Rückwand, nicht umbandbar, ab Werk links gebandet möglich			Charnière à droite sur la paroi arrière, pas interchangeable départ usine charnière à gauche possible
Druckausgleichventil für Glas	✓	✓	Soupape de compensation pour verre
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	Joint magnétique changeable
auf Rollen			Sur Roulettes
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓		Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Manuelle Abtauung und Tauwasserverdunstung		✓	Dégivrage manuel et évaporation d'eau de dégivrage
Digitale Temperaturanzeige	✓	✓	Indication digitale de température
Elektronische Steuerung	✓	✓	Commande électronique
Beleuchtung LED	✓	✓	Eclairage LED
Gitterroste (600 x 400 mm), nicht verstellbar	4		Grilles (600 x 400 mm), pas réglable
Roste als Verdampfer, nicht verstellbar (630x 465 mm)		3	Grilles pas réglable pour évaporateur
Glastablar schräg (550 x 550 mm), nicht verstellbar			Tablette en verre inclinée (550 x 550 mm), pas réglable
Kühlung umluft	✓		Réfrigération ventilée
Tiefkühlung statisch		✓	Froid, congélation statique
Kältemittel	R290	R290	Fluides frigorifiques
Isolierung FCKW / HFCKW frei	✓	✓	Isolation sans CFC / HCFC
Rauminhalt brutto (l)	250	250	Volume brut (l)
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	1775	1755	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Energieeffizienzklasse			Classe d`efficacité énergétique
Anschlussleistung (Watt)	516	550	Puissance totale absorbée (watt)
Gewicht brutto (kg)	132	118	Poids brut (kg)
Aussenmasse: Breite (mm)	810	810	Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	643	643	Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)	1225	1225	Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz		Branchement

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Kit Glasablage **GBT**	ACP1519	520.00	Kit estantes en vidrio **GBT**
Schloss pro Stück, im Werk eingebaut	TEC-SCHLOSS	318.00	Serrure par pièce, montée en usine

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Auflagehaken	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports

Farb Option			Option couleur (sans supplément)
Ausführung Alu-silber eloxiert (ohne Aufpreis)	✓	✓	Exécution alu-argent eloxée (sans supplément)
Ausführung RAL	Auf Anfrage / sur demande		Exécution RAL

SNELLE 351



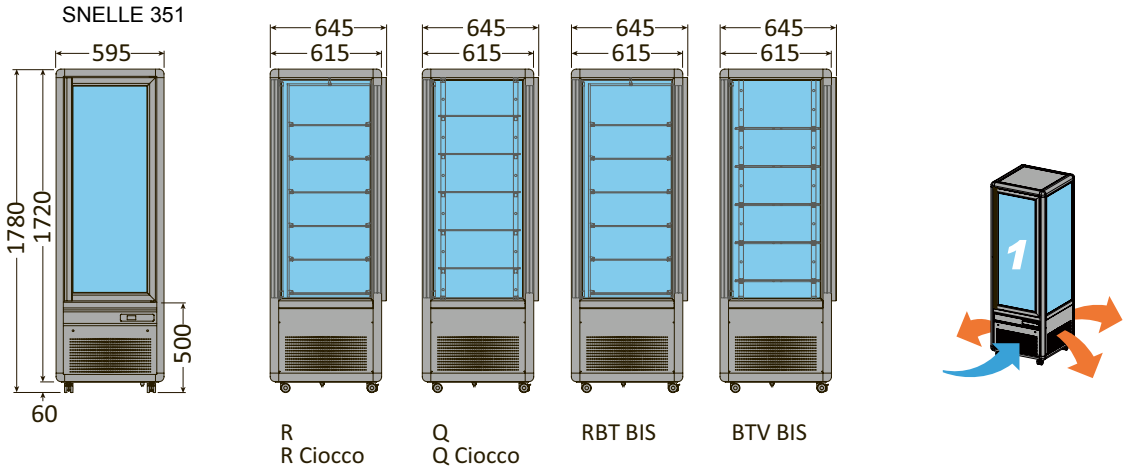


Bronze (Farb Option)
Bronze (option couleur)

R R Ciocco Q Q Ciocco

RBT BIS BTV BIS

TOUCH SCREEN



Steckerfertig mit Kompressor	SNELLE	SNELLE	Avec compresseur
Kühlvitrine Typen-Bezeichnung	**5'190.00** SNELLE-351-Q	**5'580.00** SNELLE-351-R	Vitrine de réfrigération Indication
Kühlvitrine CIOCCOLATO Typen-Bezeichnung	**5'815.00** SNELLE-351-Q-C	**6'996.00** SNELLE-351-R-C	Vitrine de réfrigération CIOCCOLATO Indication
Tiefkühlvitrine Typen-Bezeichnung	**6'996.00** SNELLE-351-RBT	**6'736.00** SNELLE-351-BTV	Vitrine de congélation Indication

Transport CODE netto	E = 132.00	CODE Transport net
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / en régie	Taxe anticipée de recyclage TAR net

SNELLE 351

Ausführung	351 Q	351 R	351 RBT	351 BTV	Exécution
Temperaturbereich	+4°/+10° C	+4°/+10° C	+5°/-18° C	+5°/-18° C	Plage de température
Luftfeuchtigkeit Standard (%)	75	75	70/40	70 / 40	Humidité de l'air standard (%)
Temperaturbereich **CICCOLATO**	+14°/+16° C	+14°/+16° C			Plage de température **CICCOLATO**
Luftfeuchtigkeit Standard (%)	40 / 44	40 / 44			Humidité de l'air standard (%)
Front: Glas; Aussen / innen: silber / alu	✓	✓	✓	✓	Front: vitré; Extérieur / intérieur: argenté / alu
Glastür rechts gebandet, nicht umbandbar ab Werk links gebandet möglich	✓	✓	✓	✓	Charnière à droite, pas interchangeable départ usine charnière à gauche possible
Druckausgleichventil für Glas	✓	✓	✓	✓	Soupape de compensation pour verre
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	✓	✓	Joint magnétique changeable
Rollen mit Zusatz-Stellfüssen einstellbar	✓	✓	✓	✓	Roulettes réglables avec pieds en addition
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓	✓	✓	✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Manuelle Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung **CICCOLATO**	✓	✓			Dégivrage manuel et évaporation d'eau de dégivrage automatique **CICCOLATO**
Digitale Temperaturanzeige	✓	✓	✓	✓	Indication digitale de température
Elektronische Steuerung	✓	✓	✓	✓	Commande électronique
Beleuchtung LED	✓	✓	✓	✓	Eclairage LED
Glastablare (450 x 450mm), höhenverstellbar	5				Etagères vitrées (450 x 450mm), changeable
Drehturm mit 6 Auflagen Ø 430 mm		1	1		Rondelle avec 6 supports Ø 430 mm
Gitterroste (450 x 420 mm)				5	Grilles (450 x 420 mm)
Kühlung umluft	✓	✓	✓	✓	Refroidissement ventilé
Kältemittel	R290	R290	R290	R290	Fluides frigorifiques
Isolierung FCKW / HFCKW frei	✓	✓	✓	✓	Isolation sans CFC / HCFC
Rauminhalt netto (l)	350				Volume net (l)
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	2049	2217	3946	3915	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Energieeffizienzklasse	C	D	E	E	Classe d`efficacité énergétique
Anschlussleistung (Watt)	400				Puissance totale absorbée (watt)
Gewicht brutto (kg)	143	146	153	145	Poids brut (kg)
Aussenmasse: Breite (mm)	595				Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	645				Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)	1810				Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz				Branchement
Zubehör					**Options**
Glastablar normal (450 x 450 mm)	50.00 0170901				Etagère vitrée normale (450 x 450 mm)
Glastablar normal, rund Ø 430 mm		79.00 0130713	89.00 0130713		Etagère vitrée normale, ronde Ø 430 mm
Spiegelglastablar, rund Ø 430 mm		130.00 0130714	130.00 0130714		Etagère vitrée miroir, ronde Ø 430 mm
Rost (450 x 450 mm)				52.00 0150804	Grille (450 x 450 mm)

	Art. Nr.	Brutto	
Halterung für Regal links	0150803	6.00	Support pour étagère à gauche
Halterung für Regal rechts	0150802	6.00	Support pour étagère à droite
Glasregal-Saugtasche je Stk.	A7901	3.00	Etagère vitrée par pièce
Schloss pro Stück, im Werk eingebaut	TEC-SCHLOSS	318.00	Serrure par pièce, montée en usine
Kostenanteil Arbeitsaufwand	**Art. Nr.**	**Netto**	**Participation aux frais de travail**
Umtausch Roste / Auflagehaken	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports

Farb Option					**Option couleur**
Ausführung bronze (ohne Aufpreis)	✓	✓	✓	✓	Exécution bronze (sans supplément)
Ausführung RAL	Auf Anfrage / sur demande				Exécution RAL

SNELLE 401



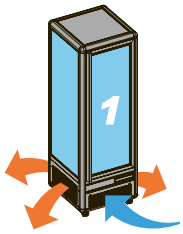
SNELLE 401 GBT

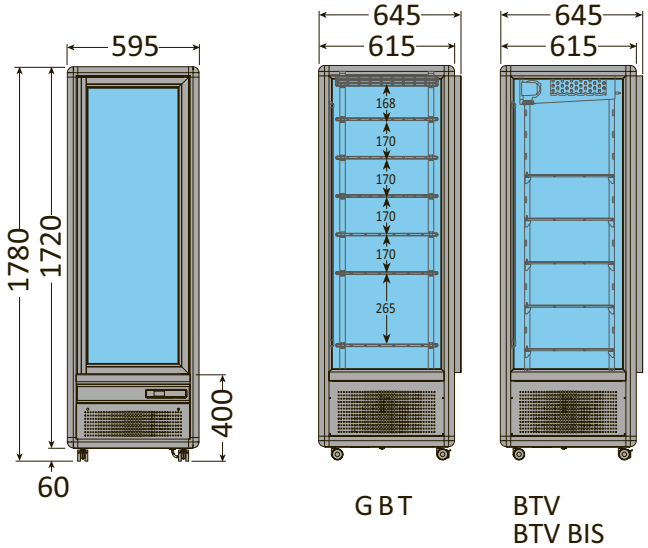


Alu-silber eloxiert (Farb Option)
Exécution alu-argent eloxée
(Option couleur)

GBT BTV BIS BTV

TOUCH SCREEN





Steckerfertig mit Kompressor	SNELLE	SNELLE	Avec compresseur
Kühl- / Tiefkühlvitrine Typen-Bezeichnung		**8'572.00** SNELLE-401-BTV-BIS	Vitrine de réfrigération et congélation Indication
Tiefkühlvitrine Typen-Bezeichnung	**6'265.00** SNELLE-401-GBT	**8'552.00** SNELLE-401-BTV	Vitrine de congélation Indication
Transport CODE netto	E = 132.00		CODE Transport net
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / en régie		Taxe anticipée de recyclage TAR net

SNELLE 401

Ausführung	401 GBT	401 BTV	401 BTV BIS	Exécution
Temperaturbereich	-10°/-19° C	-10°/-21° C	+5°/-18° C	Plage de température
Luftfeuchtigkeit Standard (%)	40	40	70/40	Humidité de l'air standard (%)
Front: Glas; Aussen / innen: bronze / alu	✓	✓	✓	Front: vitré; Extérieur / intérieur: bronze / alu
Glastür rechts gebandet, nicht umbandbar ab Werk links gebandet möglich	✓	✓	✓	Charnière à droite, pas interchangeable départ usine charnière à gauche possible
Druckausgleichventil für Glas	✓	✓	✓	Soupape de compensation pour verre
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	✓	Joint magnétique changeable
Rollen mit Zusatz-Stellfüssen einstellbar	✓	✓	✓	Roulettes réglables avec pieds en addition
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung		✓	✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Manuelle Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung	✓			Dégivrage manuel et évaporation d'eau de dégivrage automatique
Digitale Temperaturanzeige	✓	✓	✓	Indication digitale de température
Elektronische Steuerung	✓	✓	✓	Commande électronique
Beleuchtung LED	✓	✓	✓	Eclairage LED
Roste als Verdampfer nicht verstellbar	6			Grilles pas réglable pour évaporateur
Gitterroste (420 x 450 mm)		5	5	Grilles (420 x 450 mm)
Kühlung umluft		✓	✓	Refroidissement ventilé
Tiefkühlung statisch	✓			Congélation statique
Kältemittel	R290	R290	R290	Fluides frigorifiques
Isolierung FCKW / HFCKW frei	✓	✓	✓	Isolation sans CFC / HCFC
Rauminhalt netto (l)	400	400	400	Volume net (l)
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	1955	3984	3984	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Energieeffizienzklasse				Classe d`efficacité énergétique
Anschlussleistung (Watt)	370	500	500	Puissance totale absorbée (watt)
Gewicht brutto (kg)	133	144	144	Poids brut (kg)
Aussenmasse: Breite (mm)		595		Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)		645		Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)	1780	1780	1780	Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Elektroanschluss		230 V / 50 Hz		Branchement

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Schloss pro Stück, im Werk eingebaut	TEC-SCHLOSS	318.0	Serrure par pièce, montée en usine

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Auflagehaken	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports

Farb Option				Option couleur
Ausführung Alu-silber eloxiert (ohne Aufpreis)	✓	✓	✓	Exécution alu-argent eloxée (sans supplément)
Ausführung RAL		Auf Anfrage / sur demande		Exécution RAL

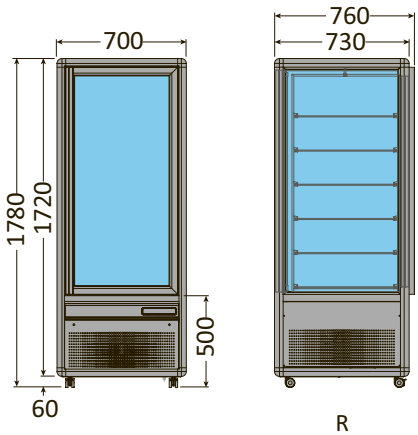
SNELLE 511



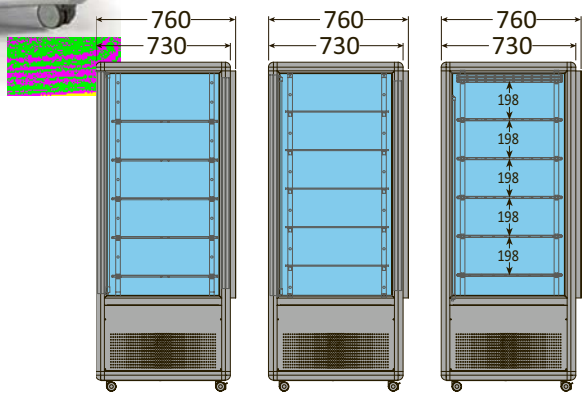


Bronze (Farb Option)
Bronze (option couleur)

SNELLE 511



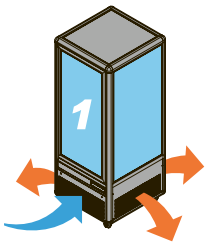
R
RBT BIS



G
BTV BIS

Q
Q Ciocco
BTQ BIS

GBT



6C

Steckerfertig mit Kompressor	**SNELLE**	**SNELLE**	**SNELLE**	**Avec compresseur**
Kühlvitrine Typen-Bezeichnung	**5'941.00** SNELLE-511-Q	**6'470.00** SNELLE-511-R		Vitrine de réfrigération Indication
Kühlvitrine CIOCCOLATO Typen-Bezeichnung	**5'735.00** SNELLE-511-Q-C			Vitrine de réfrigération CIOCCOLATO Indication
Kühl- Tiefkühlvitrine Typen-Bezeichnung	**8'250.00** SNELLE-511-RBT	**7'895.00** SNELLE-511-BTV	**7'895.00** SNELLE-511-BTQ	Vitrine de réfrigération et congélation Indication
Tiefkühlvitrine Typen-Bezeichnung	**6'760.00** SNELLE-511-GBT			Vitrine de congélation Indication
Transport CODE netto	E = 132.00			CODE Transport net
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / en régie			Taxe anticipée de recyclage TAR net

SNELLE 511

Ausführung	511 Q	511 R	511 RBT	511 BTV / BTQ	511 GBT	Exécution
Temperaturbereich	+4°/+10° C	+4°/+10° C	+5°/-18° C	+5°/-18° C	-10°/-19° C	Plage de température
Luftfeuchtigkeit Standard (%)	75	75	70/40	70 / 40	40	Humidité de l'air standard (%)
Temperaturbereich **CICCOLATO**	+14°/+16° C					Plage de température **CICCOLATO**
Luftfeuchtigkeit Standard (%)	40 / 44					Humidité de l'air standard (%)
Front: Glas; Aussen / innen: silber / alu	✓	✓	✓	✓	✓	Front: vitré; Extérieur / intérieur: argenté / alu
Glastür rechts gebandet, nicht umbandbar, ab Werk links gebandet möglich	✓	✓	✓	✓	✓	Charnière à droite, pas interchangeable départ usine charnière à gauche possible
Druckausgleichventil für Glas	✓	✓	✓	✓	✓	Soupape de compensation pour verre
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	✓	✓	✓	Joint magnétique changeable
mit Rollen	✓	✓	✓	✓	✓	avec roulettes
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓	✓	✓	✓		Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Manuelle Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung **CICCOLATO**	✓	✓			✓	Dégivrage manuel et évaporation d'eau de dégivrage automatique **CICCOLATO**
Digitale Temperaturanzeige	✓	✓	✓	✓	✓	Indication digitale de température
Elektronische Steuerung	✓	✓	✓	✓	✓	Commande électronique
Beleuchtung LED	✓	✓	✓	✓	✓	Eclairage LED
Glastablare (555 x 500mm), höhenverstellbar	5			5 BTQ		Etagères vitrées (555 x 500mm), changeable
Drehturm mit 6 Auflagen Ø 535 mm		1	1			Rondelle avec 6 supports Ø 535 mm
Gitterroste (555 x 495 mm)				5 BTV	5	Grilles (555 x 495 mm)
Roste als Verdampfer nicht verstellbar					✓	Grilles pas réglable pour évaporateur
Kühlung umluft	✓	✓	✓	✓		Refroidissement ventilé
Tiefkühlung statisch					✓	Congélation statique
Kältemittel	R290/R600a	R290	R290	R290	R290	Fluides frigorifiques
Isolierung FCKW / HFCKW frei	✓	✓	✓	✓	✓	Isolation sans CFC / HCFC
Rauminhalt netto (l)	500					Volume net (l)
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	2150	2215	3363	3189	2231	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Energieeffizienzklasse	D	D	E	E	D	Classe d`efficacité énergétique
Anschlussleistung (Watt)	420/500	440	550	500	410	Puissance totale absorbée (watt)
Gewicht brutto (kg)	154	163	193	185	168	Poids brut (kg)
Aussenmasse: Breite (mm)	700					Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	760					Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)	1780					Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz					Branchement

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Schloss pro Stück, im Werk eingebaut	TEC-SCHLOSS	318.00	Serrure par pièce, montée en usine

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Auflagehaken	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports

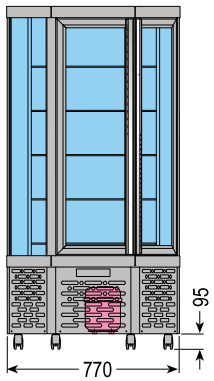
Farb Option						Option couleur
Ausführung bronze (ohne Aufpreis)	✓	✓	✓	✓	✓	Exécution bronze (sans supplément)
Ausführung RAL	Auf Anfrage / sur demande					Exécution RAL

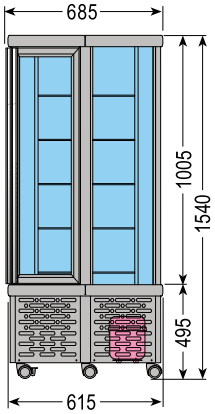
R Q Q Ciocco GBT RBT BIS BTV BIS BTQ BIS

TOUCH SCREEN

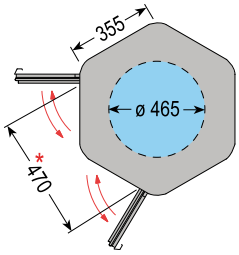
SNELLE 190R / SNELLE 630 - 701





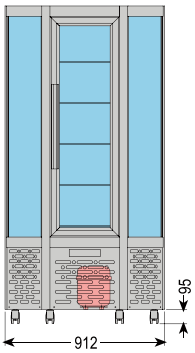


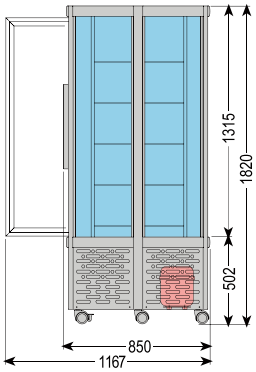
✻ Weite der Tür
Largeur de porte

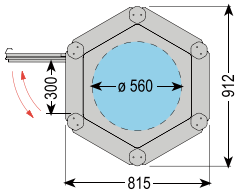


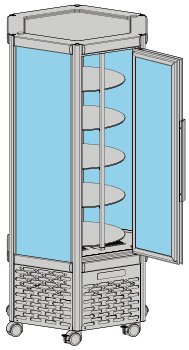
Snelle 190 R (Standard bronze)











R RBT/Bis TOUCH SCREEN

SNELLE 630 R (Standard bronze)

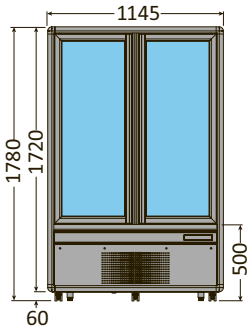


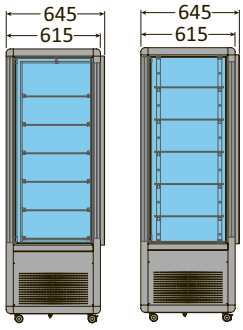
SNELLE 701 Q



SNELLE 701 Q SI

Snelle 701 R / Q





R Q

Steckerfertig mit Kompressor	SNELLE 190 R	SNELLE 630 R	SNELLE 701 R	SNELLE 701 Q	Avec compresseur
Kühlvitrine Typen-Bezeichnung	**6'944.00** SNELLE-190-R	**7'019.00** SNELLE-630-R	**8'174.00** SNELLE-701-R	**7'660.00** SNELLE-701-Q	Vitrine de réfrigération Indication
Transport CODE netto	F = 178.00	G = 225.00	G = 225.00	G = 225.00	CODE Transport net
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / en régie				Taxe anticipée de recyclage TAR net

SNELLE 190R / SNELLE 630 - 701

Ausführung	190 R	630 R	701 R	701 Q	Exécution
Temperaturbereich	+4°/+10° C	+4°/+10° C	+4°/+10° C	+4°/+10° C	Plage de température
Luftfeuchtigkeit Standard (%)	75	75	75	75	Humidité de l'air standard (%)
Front: Glas; Aussen / innen: bronze / alu	✓	✓	✓	✓	Front: vitré; Extérieur / intérieur: bronze / alu
Glastür rechts gebandet, nicht umbandbar ab Werk links gebandet möglich	✓	✓	✓	✓	Charnière à droite pas interchangeable départ usine charnière à gauche possible
Druckausgleichventil für Glas	✓	✓	✓	✓	Soupape de compensation pour verre
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	✓	✓	Joint magnétique changeable
Rollen mit Zusatz-Stellfüssen einstellbar	✓	✓	✓	✓	Roulettes réglables avec pieds en addition
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓	✓	✓	✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Digitale Temperaturanzeige	✓	✓	✓	✓	Indication digitale de température
Elektronische Steuerung	✓	✓	✓	✓	Commande électronique
Beleuchtung LED	✓	✓	✓	✓	Eclairage LED
Glastablare (470 x 470 mm), höhenverstellbar				10	Etagères vitrées (470 x 470 mm), hauteur réglable
Drehturm mit 5 Auflagen	1	1	2		Rondelle avec 5 supports Ø 465 mm
Durchmesser Drehauflage (Glas)	Ø 465	Ø 560	Ø 430		Diamètre d'étagères pivotantes (vitrées)
Kühlung umluft	✓	✓	✓	✓	Refroidissement ventilé
Kältemittel	R290	R290	R290	R290	Fluides frigorifiques
Isolierung FCKW / HFCKW frei	✓	✓	✓	✓	Isolation sans CFC / HCFC
Rauminhalt (l)	190	570	700	700	Volume (l)
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	1086	2359	4053	3983	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Energieeffizienzklasse	A ↑ G B	A ↑ G D	A ↑ G E	A ↑ G E	Classe d`efficacité énergétique
Anschlussleistung (Watt)	440	700	730	650	Puissance totale absorbée (watt)
Gewicht brutto (kg)	120	180	231	239	Poids brut (kg)
Aussenmasse: Breite (mm)	770	912	1145	1145	Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	685	815	645	645	Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)	1540	1820	1780	1780	Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz				Branchement

Zubehör					Options
Rost (470 x 470 mm)				43.00 0150804	Grille (470 x 470 mm)

	Art. Nr.	Brutto	
Halterung für Regal links	0150803	6.00	Support pour étagère à gauche
Halterung für Regal rechts	0150802	6.00	Support pour étagère à droite
Glasregal-Saugtasche je Stk.	A7901	3.00	Etagère vitrée par pièce
Schloss pro Stück, im Werk eingebaut	TEC-SCHLOSS	318.00	Serrure par pièce, montée en usine

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux frais de travail
Umtausch Roste / Auflagehaken	UM-ROSTE	44.00	Echange des grilles en usine / supports

Farb Option					Option couleur
Ausführung Alu-silber eloxiert (ohne Aufpreis)	✓	✓	✓	✓	Exécution alu-argent eloxée (sans supplément)
Ausführung RAL	Auf Anfrage / sur demande				Exécution RAL



Alu-silber eloxiert (Farb Option)
Exécution alu-argent eloxée (Option couleur)

scaiola

vetrine positive Positive refrigerated displays



3P

Frs. 8’170.-



Erge

Frs. 6’840.-



540F

Frs. 6’040.-



400F

Frs. 5’320.-



400G

Frs. 5’490.-



800G

Frs. 7’010.-



800F

Frs. 6’840.-



230F

Frs. 5’300.-



230G

Frs. 5’390.-

scaiola 3P


salumi e formaggi


carne


pasta fresca


pasticceria



ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	1200		°C +2 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 183x70x184 H	Kg 318	CE	automatico

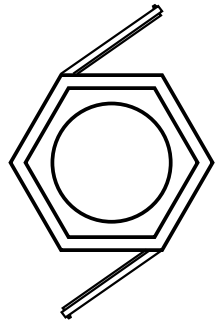
Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 186x75x200 H	Kg 32

scaiola

ERGE

Doppia apertura
Front and back door opening











salumi e formaggi



carne



pasta fresca



pasticceria

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	600		°C +2 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 101x90x190 H	Kg 207	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 107x92x210 H	Kg 17

scaiola

540F


pasticceria


salumi e formaggi


carne


pasta fresca



ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	540		°C +2 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 90x70x184 H	Kg 180	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 94x75x200 H	Kg 16

scaiola

400F


pasticceria


salumi e formaggi


carne


pasta fresca







ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	400		°C +2 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 70x70x184 H	Kg 154	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 75x75x200 H	Kg 15

scaiola

400G


pasticceria


salumi e formaggi


carne


pasta fresca



ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	400		°C +2 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 70x70x184 H	Kg 160	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 75x75x200 H	Kg 15

scaiola

800G


pasticceria


salumi e formaggi


carne


pasta fresca







ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	800		°C +2 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 127x70x184 H	Kg 242	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 131x75x200 H	Kg 21

scaiola 800F


pasticceria


salumi e formaggi


carne


pasta fresca







ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	800		°C +2 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 127x70x184 H	Kg 233	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 131x75x200 H	Kg 21






pasticceria


salumi e formaggi


carne


pasta fresca

230F

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	230		°C +2 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 70x70x128 H	Kg 109	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 75x75x145 H	Kg 12





230G

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	230		°C +2 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 70x70x128 H	Kg 114	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 75x75x145 H	Kg 12

scaiola

vetrine negative
Negative refrigerated displays



230 BT

Frs. 5’440.-



400 BT

Frs. 5’680.-



540 BT

Frs. 6’820.-



800 BT

Frs. 7’125.-

nuova linea ODISSEA
refrigerazione VENTILATA

new line ODISSEA
VENTILATED refrigeration

DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE



400 BT

Frs. 7’125.-

540 BT

Frs. 7’750.-

ERGE BT

Frs. 8’050.-

scaiola 230 BT


pasticceria


gelateria

BASSA
temperatura
-10 -21 °C







ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	230		°C -10 -21	R 452a	statica	V/Hz 230/50	cm 70x70x128 H	Kg 108	CE	manuale

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 75x75x145 H	Kg 12

scaiola 400 BT


pasticceria


gelateria

BASSA
temperatura
-10 -21 °C







ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	400		°C -10 -21	R 452a	statica	V/Hz 230/50	cm 70x70x184 H	Kg 149	CE	manuale

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 75x75x200 H	Kg 15

scaiola

540 BT


pasticceria


gelateria

BASSA
temperatura
-10 -21 °C







ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	540		°C -10 -21	R 452a	statica	V/Hz 230/50	cm 90x70x184 H	Kg 186	CE	manuale

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 94x75x200 H	Kg 16

scaiola 800 BT


pasticceria


gelateria

BASSA
temperatura
-10 -21 °C







ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	800		°C -10 -21	R 452a	statica	V/Hz 230/50	cm 127x70x184 H	Kg 229	CE	manuale

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 131x75x200 H	Kg 21

scaiola

nuova linea
ODISSEA
refrigerazione VENTILATA
new line ODISSEA
VENTILATED refrigeration

disponibile nei modelli
400 BT - 540 BT - ERGE BT

available on models
400 BT - 540 BT - ERGE BT

sbrinamento automatico - *automatic defrosting*

Dégivrage automatique



scaiola

ODISSEA 400 BT


pasticceria


gelateria

BASSA
temperatura
-5 -21 °C



ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°2 led	400	n° 5 VETRO	°C -5 -21	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 70x70x184 H	Kg 176	CE	automatico a resistenza

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 75x75x200 H	Kg 15

scaiola

ODISSEA 540 BT


pasticceria


gelateria

BASSA
temperatura
-5 -21 °C



ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°2 led	540	n°5 VETRO	°C -5 -21	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 90x70x184 H	Kg 212	CE	automatico a resistenza

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 94x75x200 H	Kg 16

scaiola

ODISSEA ERGE BT


pasticceria


gelateria

BASSA
temperatura
-5 -21 °C



1 porta
1 opening door

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	600		°C -5 -21	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 101x90x190 H	Kg 223	CE	automatico a inversione di ciclo

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 107x92x210 H	Kg 17


scaiola
PRAL
per il cioccolato

scaiola

PRAL 400F

PRAL 400G



cioccolato

PRAL 400F Frs. 5’510.-

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	400		°C +14 +18	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 70x70x184 H	Kg 154	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 75x75x200 H	Kg 15

PRAL 400G Frs. 5’680.-

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	400		°C +14 +18	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 70x70x184 H	Kg 160	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 75x75x200 H	Kg 15

scaiola

BAROCCO

everlasting elegance



scaiola

PRAL 400F BAROCCO

PRAL 400G BAROCCO



cioccolato



Verniciatura tinta Legno noce chiaro

Finishing in emailed pale walnut wood color

PRAL 400F BAROCCO Frs. 6'150.-

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
n°4 led	400		°C +14 +18	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 75x75x186 H	Kg 160	CE	legno noce chiaro	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 78x78x203 H	Kg 17

PRAL 400G BAROCCO Frs. 6'330.-

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
n°4 led	400		°C +14 +18	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 75x75x186 H	Kg 169	CE	legno noce chiaro	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 78x78x203 H	Kg 17

scaiola

400F BAROCCO





400G BAROCCO



Verniciatura tinta Legno noce chiaro

Finishing in emailed pale walnut wood color

400F BAROCCO Frs. 6’080.-

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
n°4 led	400		°C +2 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 75x75x186 H	Kg 160	CE	legno noce chiaro	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 78x78x203 H	Kg 17

400G BAROCCO Frs. 6’270.-

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
n°4 led	400		°C +2 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 75x75x186 H	Kg 169	CE	legno noce chiaro	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 78x78x203 H	Kg 17

scaiola

800F BAROCCO

800G BAROCCO







Verniciatura tinta Legno noce chiaro

Finishing in emailed pale walnut wood color

800F BAROCCO Frs. 7'410.-

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
n°4 led	800		°C +2 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 132x75x186H	Kg 246	CE	legno noce chiaro	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 135x78x203 H	Kg 25

800G BAROCCO Frs. 7'600.-

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
n°4 led	800		°C +2 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 132x75x186H	Kg 255	CE	legno noce chiaro	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 135x78x203 H	Kg 25

scaiola

400 BT BAROCCO

800 BT BAROCCO





BASSA
temperatura
-10 -21 °C



Verniciatura tinta Legno noce chiaro
Finishing in emailed pale walnut wood color

400 BT BAROCCO Frs 6'740.-

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
n°4 led	400		°C -10 -21	R 452a	statica	V/Hz 230/50	cm 75x75x186 H	Kg 158	CE	legno noce chiaro	manuale

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 78x78x203 H	Kg 17

800 BT BAROCCO Frs 7'980.-

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
n°4 led	800		°C -10 -21	R 452a	statica	V/Hz 230/50	cm 132x75x186 H	Kg 242	CE	legno noce chiaro	manuale

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 135x78x203 H	Kg 25

BARS

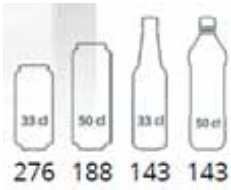
H=870
2 – 3 PORTES COULISSANTES

- +2+10°c
- Extérieur noir
- intérieur aluminium
- Verre trempé
- LED intérieur
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique
- 2 grilles ajustables/porte
- Serrure
- R600a
- Classe climatique 4
- 45db
- 230V





DB-200S





thermostat protégé



DB-300S-3





DB-30S-2

2 grandes portes



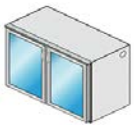
En stock ou délai 1-2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Portes	W	Poids	Prix	Transport Prix
DB200S	900x515x870H	2	175	70	**1'370.-**	100.-
DB300S-3	1335x515x870H	3	320	111	**1'950.-**	150.-
BA30S-2	1355x515x900H	2	320	111	**1'950.-**	150.-

MINI MAX 1100

Neu / ***Nouveau***:
- Glastüren mit Beleuchtung LED
- ***Portes vitrées avec éclairage LED***





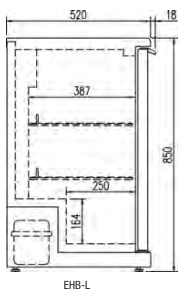
Steckerfertige Kühlung	**MM1100**	**Avec compresseur**
Kühlunterbau R290 Typen-Bezeichnung	**3'520.00** MM1100GLSTF	Elément bas réfrigéré R290 Code de désignation

Ausführung	**MM1100**	**Descriptif**
Front aussen (seitlich/oben): anthrazit beschichtet Rückwand verzinktes Stahlblech	✓	Façade ext. (côtés / dessus): revêtement anthracite Paroi arrière en tôle d'acier galvanisée
Frontrahmen: Kunststoffprofil schwarz	✓	Cadre frontal: profilé en matière plastique, noir
Temperaturbereich	+ 2° / + 12° C	Plage de température
Boden innen: N2PVA	✓	Fond intérieur: N2PVA
Seiten-/Rückwand und Decke innen: Alu-Zink versiegelt	✓	Parois latérales, arrière, supérieure: intérieur alu-zinc
Korpus aussen: Alu-Zink versiegelt	✓	Corps extérieur: alu-zinc
Glastüren mit Beleuchtung LED oben	✓	Portes vitrées avec éclairage LED en haut
Magnetdichtung auswechselbar		Joint magnétique interchangeable
Tauwasserverdunstung automatisch	✓	Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige	✓	Commande numérique avec affichage de la temp.
Umluftverdampfer	✓	Evaporateur à circulation d'air
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	45	Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Aussenmasse: Breite (mm)	1106	Dimensions extérieures: largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	560	Dimensions extérieures: profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe, ohne Füsse (mm)	897	Dimensions extér.: hauteur, sans pieds (mm)
Rauminhalt (Flaschen à 0,33 l)	255	Capacité (bouteilles de 0,33 l)
Anzahl höhenverstellbare Roste CNS	2	Nombre de clayettes réglables en hauteur en inox
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz	Raccordement secteur
Kälteleistung (Kühlen) bei -10°/+45° C (Watt)	400	Puissance frigor. (réfrigération) à -10° / +45° C (watt)
Gewicht brutto (kg)	95	Poids brut (kg)
Transport CODE netto	E = 122.00	CODE Transport net
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / selon le coût effectif	Taxe anticipée de recyclage TAR net

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

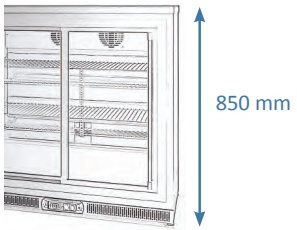
EXPOSITOR REFRIGERADO VERTICAL SERIE EHB

BACK-BAR COOLER · MEUBLE ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉ



EHB-L







EHB-150-L



EHBS-250-L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EHB-L
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco abatible, con cerradura de serie

EHBS-L
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco deslizante, con cerradura opcional

EHB-LI EHBS-LI
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISITCAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora estática o ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo +4°C +8°C a 32°C 65% H.R. ambiente
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz
- Refrigerante R600a

TECHNICAL DATA

EHB-L
- Black plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel
- Double glass on folding frame with lock as standard

EHBS-L
- Black plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel
- Double glass on sliding frame with optional lock

EHB-LI EHBS-LI
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anti-corrosion coating
- Digital temperature control and defrosting, efficient management of energy consumption
- Interior lighting LED
- Ventilated condensing unit
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature +4 ° C +8 ° C to 32 °C 65% H.R. ambient
- Voltage 230V 50/60 Hz
- Refrigerant R600a

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

EHB-L
- Extérieur en acier plastifié noir
- Intérieur en acier plastifié gris
- Double vitrage sur cadre rabattable, avec serrure de série

EHBS-L
- Extérieur en acier plastifié noir
- Intérieur en acier plastifié gris
- Double vitrage sur cadre glissant, avec serrure en option

EHB-LI EHBS-LI
- Extérieur en acier inoxydable
- Intérieur en acier plastifié gris

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES
- Conçues pour des boissons et des produits emballés
- Étagères en fil de fer en acier plastifié, réglables en hauteur
- Compresseur hermétique, haut couple de démarrage
- Contrôle digital de température et dégivrage, efficace dans la gestion de la consommation d'énergie
- Éclairage intérieur LED
- Condensateur statique ou ventilé
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m3, faible GWP et effet nul ODP
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Température de travail +4°C +8°C à 32°C 65% H.R. ambiante
- Tension monophasique 230V – 50/60 Hz
- Réfrigérant R600a

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Alto Height Hauteur (mm)	Fondo Depth Profondeur (mm)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (W)	Capacidad latas 33cl 33cl can capacity Capacité 33cl boîtes	Capacidad Capacity Exposition L	Estantes Shelves Étagères	Puertas abatibles Swing doors Portes	Puertas correderas Sliding doors Portes coulissantes
EHB-150-L	620	850	520	205	176	150	130	2	1	0
EHB-250-L	925	850	520	418	260	225	200	2	2	0
EHB-350-L	1375	850	520	418	287	320	305	2	3	0
EHBS-250-L	925	850	520	418	260	225	200	2	0	2
EHBS-350-L	1375	850	520	418	287	320	305	2	0	2

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Estante chapa perforada 150	Perforated sheet shelf 150	Étagère en tôle perforeé 150	
Estante chapa perforada 250	Perforated sheet shelf 250	Étagère en tôle perforeé 250	
Estante chapa perforada 350	Perforated sheet shelf 350	Étagère en tôle perforeé 350	
EHBS cerradura	EHBS lock	EHBS Serrure	
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.


EHBS-250-LI

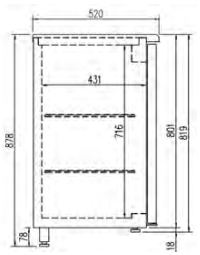

EHB-250-LI

A ↑ G **C** Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

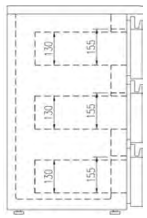
Battante	Battantes	Battantes	Coulissantes	Coulissantes
EHB-150-L **1'250.-**	EHB-250-L **1'650.-**	EHB-350-L **2'020.-**	EHBS-250-L **1'680.-**	EHBS-350-L **2'160.-**
EHB-150-LI **1'380.-**	EHB-250-LI **1'820.-**	EHB-350-LI **2'280.-**	EHBS-250-LI **1'850.-**	EHBS-350-LI **2'330.-**

EXPOSITOR REFRIGERADO SNACK BAR SERIE DSBIE

SNACK BAR COOLER · SNACK BAR RÉFRIGÉRÉ



DSBE



DSBE + CAJONES



min 820 mm
max 880 mm



Detalle cajones / Detail drawers / Tiroirs de Détail



DSBIE-250

LED



DSBEP-220



DSB-200 + cajones
DSB-200 + drawers
DSB-200 + tiroirs

A ↑ G D

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DSBE / SBEP
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

SBIE / SBIEP
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISITCAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Doble cristal sobre marco abatible
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LED
- Pies regulables, con suplemento altura 880mm (inlcuido)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo a 32°C 65% H.R. ambiente
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz
- Refrigerante R-290

- DSBEP / DSBIEP
- Unidad condensadora no incluida, refrigerante recomendado R-134a
- Control de expansión de refrigerante no incluido
- Rendimiento de evaporador con At=12ºC
- Evaporación automatica opcional

TECHNICAL DATA

DSBE / SBEP
- Black plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

SBIE / SBIEP
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Double glass on folding frame
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anti-corrosion coating
- Digital temperature control and defrosting, efficient management of energy consumption
- Interior lighting LED
- Adjustable feet, height 880mm supplement (included)
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32 ° C 65% H.R. ambient
- Voltage 230V 50/60 Hz
- Refrigerant R-290

- DSBEP / DSBIEP
- Condensing unit not included, recommended R-134a
- Control coolant expansion not included
- Performance evaporator At = 12ºC
- Optional automatic evaporation

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DSBE / SBEP
- Extérieur en acier plastifié noir
- Intérieur en acier plastifié gris

SBIE / SBIEP
- Extérieur en acier inoxydable
- Intérieur en acier plastifié gris

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES
- Conçues pour des boissons et des produits emballés
- Étagères en fil de fer en acier plastifié, réglables en hauteur
- Double vitrage sur châssis pliant
- Compresseur hermétique, haut couple de démarrage
- Contrôle digital de température et dégivrage, efficace dans la gestion de la consommation d'énergie
- Éclairage intérieur LED
- Pieds réglables, supplément hauteur de 880mm (inclus)
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m3, faible GWP et effet nul ODP
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Température de travail 32ºC 65% H.R. ambiante
- Tension monophasique 230V – 50/60 Hz
- Réfrigérant R-290

- DSBEP / DSBIEP
- Unité de condensation non inclus, recommandé R-134a
- L'expansion du liquide de refroidissement de commande non inclus
- Évaporateur Performance At = 12ºC
- Évaporation automatique en option

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Alto Height Hauteur (mm)	Fondo Depth Profondeur (mm)	Capacidad latas Cans capacity Capacité canettes (33 cl.)	Capacidad Capacity Exposition L	Estantes Shelves Étagères	Puertas abatibles Swing doors Portes	Refrigerante Coolant Réfrigérant	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (W)
DSBE / DSBIE-150	1465	820 / 880	530	320	325	4	2	R-290	845	420
DSBE / DSBIE-200	2005	820 / 880	530	680	650	8	4	R-290	845	427
DSBE / DSBIE-250	2545	820 / 880	530	500	490	6	3	R-290	845	433
DSBEP / DSBIEP-120	1165	820 / 880	530	320	325	4	2	R-134a	480	-
DSBEP / DSBIEP-170	1705	820 / 880	530	500	490	6	3	R-134a	500	-
DSBEP / DSBIEP-220	2245	820 / 880	530	680	650	8	4	R-134a	520	-

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Separador de botellas	Bottle separator	Bouteille séparateur
Motor lado izquierdo	Motor left	Gauche du moteur
Cajonera doble inox	Double stainless steel chest of drawers	Double commode en acier inoxydable
Cajonera doble plast negro	Black plastic double drawer unit	Double tiroir en plastique noir
Cajonera triple inox	Triple stainless steel chest of drawers	Triple commode en acier inoxydable
Cajonera triple plast negro	Black plastic triple drawer unit	Triple tiroir en plastique noir
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes
Evaporación automática	Automatic evaporation	Evaporation automatique
Valvula de expansión	Expansion valvle	valvule de la expansieur

Vitré

DSBE-150	2'910.-	DSBE-150	3'010.-

Vitré

DSBE-200	3'560.-	DSBIE-200	3'720.-

Vitré

DSBE-250	4'220.-	DSBIE-250	4'360.-

DSBEP-120		DSBIEP-120	

DSBEP-170		DSBIEP-170	

DSBEP-220		DSBIEP-220	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

BARS MOTEUR A DROITE

2-3-4 PORTES

- Temp. +2+10°c
- Construction robuste
- Fermeture automatique
- Ventilé
- Pieds ajustables
- R290
- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique
- Serrure
- Intérieur inox 430
- 42db
- Classe énergétique C







serrure



étagères ajustables

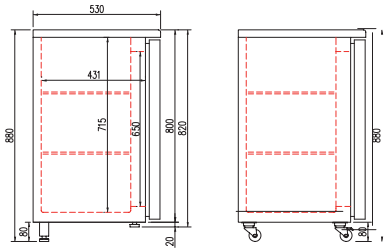


En stock ou délai 1-2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Portes	Kwh/ an	Poids	Prix	Transport Prix
CBC210G	1462x513x860H	2	1159	123	**3'120.-**	130.-
CBC310G	2002x513x860H	3	1386	143	**3'995.-**	170.-
CBC410G	2542x513x860H	4	1489	172	**4'795.-**	210.-

EXPOSITOR REFRIGERADO SNACK BAR SERIE DSB

SNACK BAR COOLER · SNACK BAR RÉFRIGÉRÉ



DSB

DSB + RUEDAS



min 820 mm
max 880 mm



Detalle cajones / Detail drawers / Tiroirs de Détail



DSB-250



DSBI-200 + cajones
DSBI-200 + drawers
DSBI-200 + tiroirs



DSB-200 + cajones
DSB-200 + drawers
DSB-200 + tiroirs

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
DSB / DSBP • Exterior en acero plastificado negro • Interior en acero plastificado gris	DSB / DSBP • Black plastic coated steel exterior • Interior gray plastic coated steel	DSB / DSBP • Extérieur en acier plastifié noir • Intérieur en acier plastifié gris
DSBI / DSBIP • Exterior en acero inoxidable • Interior en acero plastificado gris	DSBI / DSBIP • Stainless steel exterior • Interior gray plastic coated steel	DSBI / DSBIP • Extérieur en acier inoxydable • Intérieur en acier plastifié gris
CARACTERISITCAS COMUNES • Diseñados para bebidas y productos envasados • Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura • Encastrable • Compresor hermético alto par de arranque • Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión • Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía • Pies regulables, con suplemento altura 880mm (inlcuido) • Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP • Evaporación automática del agua de descarche • Temperatura de trabajo a 32°C 65% H.R. ambiente • Tensión monofásica 230V 50/60 Hz • Refrigerante R-290 • DSBP/ DSBIP • Unidad condensadora no incluida, refrigerante recomendado R-134a • Control de expansión de refrigerante no incluido • Rendimiento de evaporador con At=12ºC • Evaporación automatica opcional	FEATURES IN COMMON • Designed for beverages and packaged • Steel wire shelves adjustable plastic height • "Built-in" designed • Hermetic compressor higher starting torque • Forced draft evaporator system with anti-corrosion coating • Digital temperature control and defrosting, efficient management of energy consumption • Adjustable feet, height 880mm supplement (included) • Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect • Automatic evaporation of defrost water • Operating temperature 32 ° C 65% H.R. ambient • Voltage 230V 50/60 Hz • Refrigerant R-290 • DSBP/ DSBIP • Condensing unit not included, recommended R-134a • Control coolant expansion not included • Performance evaporator At = 12ºC • Optional automatic evaporation	CARACTÉRISTIQUES COMMUNES • Conçues pour des boissons et des produits emballés • Étagères en fil de fer en acier plastifié, réglables en hauteur • Integré • Compresseur hermétique, haut couple de démarrage • Contrôle digital de température et dégivrage, efficace dans la gestion de la consommation d'énergie • Pieds réglables, supplément hauteur de 880mm (inclus) • Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m3, faible GWP et effet nul ODP • Évaporation automatique des eaux de dégivrage • Température de travail 32ºC 65% H.R. ambiante • Tension monophasique 230V – 50/60 Hz • Réfrigérant R-290 • DSBP/ DSBIP • Unité de condensation non inclus, recommandé R-134a • L'expansion du liquide de refroidissement de commande non inclus • Évaporateur Performance At = 12ºC • Évaporation automatique en option

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Alto Height Hauteur (mm)	Fondo Depth Profondeur (mm)	Capacidad latas Cans capacity Capacité canettes (33 cl.)	Capacidad Capacity Exposition L	Estantes Shelves Étagères	Puertas abatibles Swing doors Portes	Refrigerante Coolant Réfrigérant	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (W)
DSB / DSBI-150	1465	820 / 880	530	320	325	4	2	R-290	845	400
DSB / DSBI-200	2005	820 / 880	530	500	490	6	3	R-290	845	407
DSB / DSBI-250	2545	820 / 880	530	680	650	8	4	R-290	845	413
DSBP / DSBIP-120	1165	820 / 880	530	320	325	4	2	R134a	480	
DSBP / DSBIP-170	1705	820 / 880	530	500	490	6	3	R134a	500	
DSBP / DSBIP-220	2245	820 / 880	530	680	650	8	4	R134a	520	

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Separador de botellas	Bottle separator	Bouteille séparateur la pièce	20.-
Motor lado izquierdo	Motor left	Gauche du moteur	120.-
Cajonera doble inox	Double stainless steel chest of drawers	Double commode en acier inoxydable	570.-
Cajonera doble plast negro	Black plastic double drawer unit	Double tiroir en plastique noir	520.-
Cajonera triple inox	Triple stainless steel chest of drawers	Triple commode en acier inoxydable	870.-
Cajonera triple plast negro	Black plastic triple drawer unit	Triple tiroir en plastique noir	810.-
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	140.-
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	200.-
Evaporación automática	Automatic evaporation	Evaporation automatique pour froid central	310.-
Valvula de expansión	Expansion valvle	valvule de la expansieur pour froid central	240.-

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

DSB-150	2'610.-	DSB-200	3'090.-	DSB-250	3'580.-	DSBP-120		DSBP-170		DSBP-220	
DSBI-150	2'690.-	DSBI-200	3'180.-	DSBI-250	3'700.-	DSBIP-120		DSBIP-170		DSBIP-220	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

BARS MOTEUR A DROITE

2-3-4 PORTES pleines
Avec ou sans tiroirs

- Temp. +2+10°c
- Construction robuste
- Fermeture automatique
- Ventilé
- Pieds ajustables
- R290
- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique
- Serrure
- Intérieur inox 430
- 42db
- Classe énergétique C





Kit 2 Tiroirs : Fr. 790.-
Supporte 25kg
Tiroirs :
- haut H=272mm (1lt)
- Bas H=377 (1.5lt)





étagères ajustables

Délai 1-2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Portes	Kwh/ an	Poids	Prix	Transport Prix
CBC210	1462x513x860H	2	1159	123	**2'995.-**	130.-
CBC310	2002x513x860H	3	1386	143	**3'795.-**	170.-
CBC410	2542x513x860H	4	1489	172	**4'595.-**	210.-

MINIMAX Enormes Fassungsvermögen trotz verringerter Tiefe

Très beaux volumes malgré une profondeur réduite

Werbung am Point of Sale

Mit verringerter Tiefe von 400 oder 520 mm (440 bzw. 560 mm über Tür) eignen sich unsere MiniMax Theken hervorragend für die Platzierung im Rückbuffet, wo sie – als Glastür-Version – auch noch eine grosse Werbefläche für die eingesetzten Getränkeflaschen bieten.
Der Kunde an der Bar sieht sofort das Sortiment und kann spontan auswählen. Eine bessere Kombination aus Funktionalität und Werbefläche gibt es kaum!

Enorme Nutzinhalte

Trotz der verringerten Tiefe haben die MiniMax-Bauteile ein enormes Fassungsvermögen. In jedem Türabteil können ca. 150 – 170 Flaschen untergebracht werden!

In Kombination mit unterschiedlichen Vollauszügen lassen sich kreative Gastronomiekonzepte mit grossen Nutzinhalten bei komfortablem Handling umsetzen.

Publicité au point de vente

Avec une profondeur réduite de 400 ou 520 mm (440 ou 560 mm au-dessus de la porte), nos comptoirs MiniMax sont idéaux pour être placés dans le buffet arrière, où – en version porte vitrée – ils offrent également un grand espace publicitaire pour les boissons utilisées.
Le client au bar voit immédiatement l'assortiment et peut choisir spontanément. Il n'existe pas de meilleure combinaison fonctionnalité et espace publicitaire!

Une énorme capacité

Malgré la profondeur réduite, les éléments MiniMax offrent de très beaux volumes. Chaque compartiment à porte peut contenir environ 150 à 170 bouteilles!

En combinaison avec différents tiroirs à sortie totale, il est possible de réaliser des concepts gastronomiques créatifs d'une grande capacité et de manipulation aisée.









Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

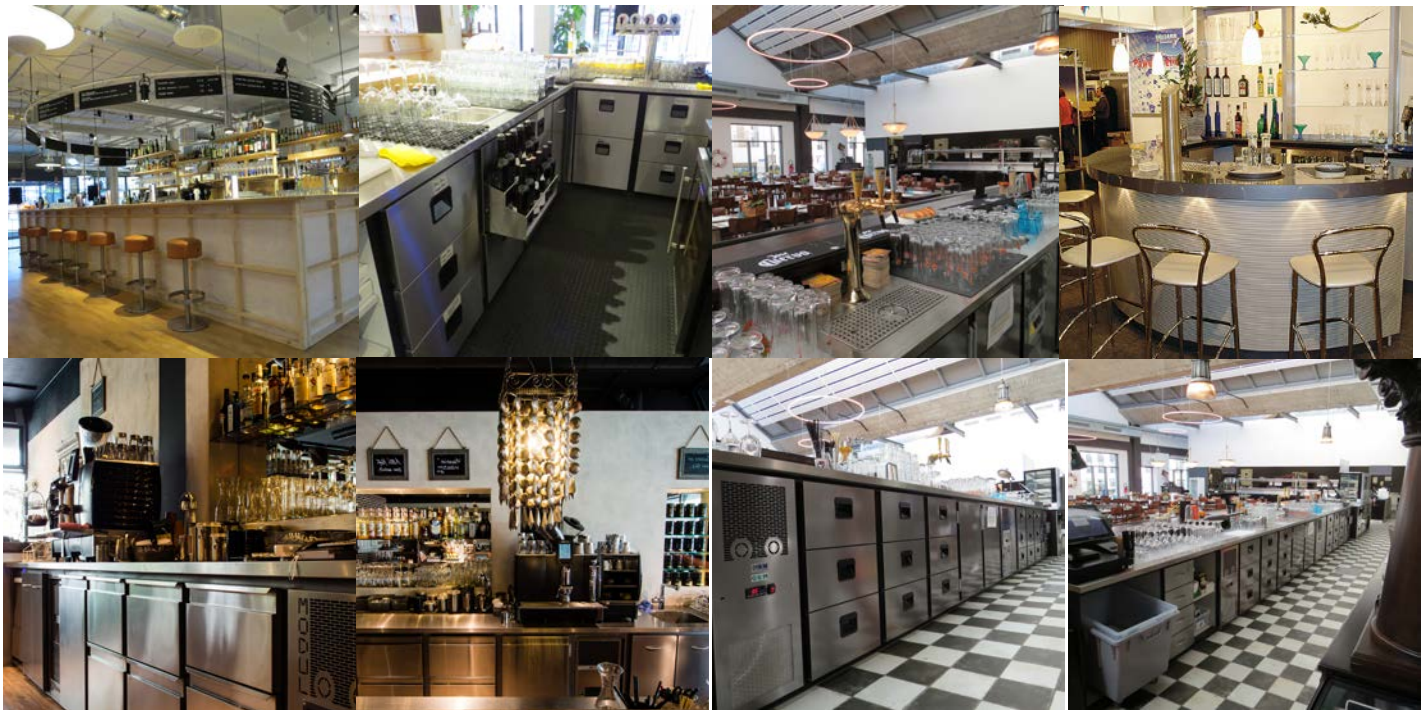
INDIVIDUELL MODULIERBARES BARTHEKEN-SYSTEM
SYSTÈME DE BAR MODULABLE INDIVIDUELLEMENT

• **Thekenausführungen mit Kühlsystemen**	• **Versions de comptoir avec systèmes de refroidissement**	**Kapitel 11A-11D**
• **Trockenbauteile Unterbauschränke/Maschinenteile**	• **Eléments secs Eléments bas / compartiments machine**	**Kapitel 11E**
• **Cocktailbarsystem**	• **Système de bar à cocktails**	**Kapitel 11F**
• Abdeckung / Arbeitsplatten	• **Revêtement / Plans de travail**	**Kapitel 11G**
• **Verkleidungen und Dekorelemente**	• **Habillages et éléments décoratifs**	**Kaptiel 11 H**

Mit dem einfachen, modularem Barthekenbau-Systemen MINIMAX, MAXIMAX, VARIO und MODUL können Sie ihre Bartheke selber kreiieren. Das Theken-System ist kompatibel und einfach zusammenbaubar.

Avec les systèmes de conception modulaire de comptoirs MINIMAX, MAXIMAX, VARIO, MODUL, vous pouvez créer votre propre comptoir de bar. Le système de comptoir est compatible et facile à assembler.



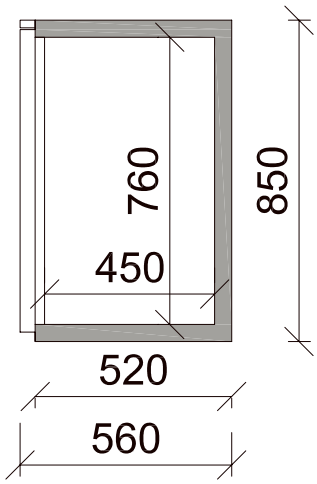


MINI MAX – steckerfertig / avec compresseur

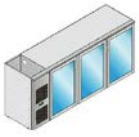
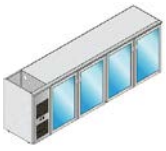
eco



MM 222 GL STF



	 L = 986 mm	 L = 1440 mm	 L = 1995 mm	 L = 2550 mm	
Steckerfertige Kühlung	**MM2STF**	**MM22STF**	**MM222STF**	**MM2222STF**	**Avec compresseur**
Kühlunterbau R290 Typen-Bezeichnung	**3'890.00** MM2STFL/R	**4'110.00** MM22STFL/R	**4'660.00** MM222STFL/R	**5'570.00** MM2222STFL/R	Elément bas réfrigéré R290 Code de désignation

	 L = 986 mm	 L = 1440 mm	 L = 1995 mm	 L = 2550 mm	
Steckerfertige Kühlung	**MM2GLSTF**	**MM22GLSTF**	**MM222GLSTF**	**MM2222GLSTF**	**Avec compresseur**
Kühlunterbau R290 Typen-Bezeichnung	**4'270.00** MM2GLSTF L/R	**4'470.00** MM22GLSTF L/R	**5'280.00** MM222GLSTF L/R	**6'250.00** MM2222GLSTF L/R	Elément bas réfrigéré R290 Code de désignation

MINI MAX

Ausführung	MM2V	MM2V2	MM2V22	MM22V22	Descriptif
Temperaturbereich	+ 2° / + 12° C				Plage de température
Boden innen: N2PVA genoppt	✓	✓	✓	✓	Fond intérieur: N2PVA structuré
Seiten-/Rückwand u. Decke innen: Alu-Zink versieg.	✓	✓	✓	✓	Parois latérales, arrière, supérieure: intérieur alu-zinc
Korpus aussen: Alu-Zink versiegelt	✓	✓	✓	✓	Corps extérieur: alu-zinc
Frontrahmen: Kunststoffprofil, Schwarz	✓	✓	✓	✓	Cadre frontal: profilé en matière plastique, noir
Türen, wahlweise massiv oder Glas	✓	✓	✓	✓	Portes: massives ou vitrées, au choix
Massivtüren anthrazit oder optional Edelstahl NIROSTA® mit Silver Ice®-Beschichtung, mit Muschelgriff und Steckdichtung auswechselbar	✓	✓	✓	✓	Portes massives anthracites ou en option acier inoxydable NIROSTA® avec revêtement Silver Ice®, avec poignée coquille et joint interchangeable
Füsse: höhenverstellbar (12 - 30 mm) oder Sockel	✓	✓	✓	✓	Pieds: hauteur réglable (12 - 30 mm) ou socle
Tauwasserablauf, wahlweise rechts oder links	✓	✓	✓	✓	Evacuation de l'eau de dégivrage: droite ou gauche
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige **steckerfertig STF**	✓	✓	✓	✓	Commande numérique avec affichage de temp. **avec compresseur STF**
Ohne Regler und Magnetventil **zentralgekühlt**	✓	✓	✓	✓	Sans régulateur ni électrovanne **sans compresseur**
Umluftverdampfer inkl. Expansionsventil R134a wahlweise Expansionsventil R404A	✓	✓	✓	✓	Evaporateur à circulation d'air, détendeur R134a compris, détendeur R404A au choix
Isolierung: FCKW- / HFCKW-frei (mm)	45				Isolation: sans CFC / HCFC (mm)
Aussenmasse: Breite (mm) **steckerfertig STF**	986	1440	1995	2550	Dimensions ext.: largeur (mm) **avec comp. STF**
Aussenmasse: Breite (mm) **zentralgekühlt**	636	1090	1645	2200	Dimensions extérieures: largeur (mm) **sans comp.**
Aussenmasse: Tiefe (mm)	560				Dimensions extérieures: profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm), ohne Füsse	850				Dimensions extérieures: hauteur (mm), sans pieds
Rauminhalt brutto (l)	195	395	610	825	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	180	370	585	800	Volume net (l)
Anzahl höhenverstellbare Roste pro Türabteil bei isolierter Tür	1				Nombre de clayettes réglables en hauteur par compartiment à porte / porte isolée
Anzahl Roste höhenverstellbar pro Türabteil bei Glastür	2				Nombre de clayettes réglables en hauteur par compartiment à porte / porte vitrée
Inhalt pro Türabteil (0,33 Liter Flaschen), max.	166				Capacité par compartiment à porte (bouteilles de 0,33 litre), max.
Inhalt pro Türabteil (1 Liter Flaschen), max.	58				Capacité par compartiment à porte (bouteilles de 1 litre), max.
Inhalt pro Türabteil (KEG-Fass Ø 240 mm), (20 l)	2				Capacité par compartiment à porte (fût KEG Ø 240 mm), (20 l)
Elektroanschluss	230 V/50 Hz				Raccordement secteur
Kälteleistung (Kühlen) bei -10°/+45° C (Watt)	150	300	400	500	Puissance frigorifique (réfrig.) à -10°/+45° C (watt)
Gewicht brutto (kg)	68	75	90	110	Poids brut (kg)
Transport CODE netto	C = 96.00	D = 113.00	F = 178.00	G = 225.00	CODE Transport net
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / selon le coût effectif				Taxe anticpée de recyclage TAR net
Zubehör					**Options**
Front wirteseitig in Edelstahl NIROSTA® mit Silver Ice-Beschichtung® anstelle von anthrazit Korpusrahmen schwarz	315.00 MM2CN	330.00 MM22CN	360.00 MM222CN	499.00 MM2222CN	Face côté service en acier inoxydable NIROSTA® avec revêtement Silver Ice®, cadre frontal noir et non anthracite
Rost in Edelstahl inkl. 4 Auflagehacken für MiniMax Theken	195.00 MMRHCN				Clayette en inox avec 4 supports pour comptoirs MiniMax
Rost zusätzlich inkl. 4 Auflagehacken für MiniMax Theken	70.00 MMRH				Clayette supplémentaire avec 4 supports pour comptoirs MiniMax
LED-Beleuchtung seitlch pro Abteil, inkl. Lampe, Trafo und IR-Schalter	145.00 BELSEITL				Eclairage LED latéral par compartiment, avec lampe, transfomateur et bouton IR
Schliessvorrichtung eingebaut, pro Tür/Schublade	60.00 SVE				Dispositif de fermeture monté, par porte / tiroir
Trennstab zusätzlich für Züge 426 mm Länge / Mini-Max Theke	16.00 TS-42				Séparateur supplémentaire pour tiroir de 426 mm de long / comptoir Mini Max
Anstelle eines Rostes Fasstosskante in CNS pro Abteil	ohne Aufpreis / sans supplément FSK				En lieu et place de la clayette, rebord antichoc pour fût en inox
Installationsfach verzinkt, Türe in Edelstahl, ohne Zwischenboden, Breite 200 mm links oder rechts gebandet	620.00 U200T-L/R				Elément technique galvanisé Porte en inox sans rayon intermédiaire, larg. 200 mm, ouverture à droite ou à gauche
Blende U-Form Breite 100 mm mit Ausschnitten für Digitalregler und	100.00 UBLI				Bandeau en U avec découpes pour régulateur numérique et interrupteur ON/OFF, larg. 100 mm
Digitalthermostat mit Fühler Anschlussfertig verklemmt in Elektro-Dose aussen am Korpus links oder rechts montiert	350.00 HDTFVIELO				Thermostat numérique avec capteur prêt au raccordement à gauche ou à droit dans boîtier électrique installé sur face extérieure de l'élément
Magnetventil eingelötet, inkl. 3 m Kabel	260.00 MV				Electrovanne soudée, y compris câble de 3 m

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

 Muschelgriff *Poignée coquille*	2 Rollenauszüge (1/2-1/2), inkl. 8 Trennstäbe Nutzhöhen oben 335 mm / unten 332 mm Schubladeninnenmasse: 405x440 mm	**MMZHH**	**700.00**	Bloc de 2 tiroirs (1/2 + 1/2) avec 8 séparateurs Hauteur utile: en haut 335 mm, en bas 332 mm Dimensions intérieures des tiroirs: 405x440 mm
	2 Rollenauszüge (1/3-2/3) inkl. 8 Trennstäbe Nutzhöhen: oben 275 mm / unten 392 mm Schubladeninnenmasse: 405x440 mm	**MMZEL**	**700.00**	Bloc de 2 tiroirs (1/3 + 2/3) avec 8 séparateurs Hauteur utile: en haut 275 mm, en bas 392 mm Dimensions intérieures des tiroirs: 405x440 mm
	3 Rollenauszüge (1/3-1/3-1/3) inkl. 12 Trennstäbe Nutzhöhen: 225/248/215 mm von oben n. unten Schubladeninnenmasse: 405x440mm	**MMZ3**	**1130.00**	Bloc de 3 tiroirs (1/3 + 1/3 + 1/3) avec 12 séparateurs Hauteur utile: 225 / 248 / 215 mm de haut en bas Dimensions intérieures des tiroirs: 405x440 mm
 Glasauszug *Tiroir vitré*	2 Rollenauszüge (1/3-2/3) inkl. 8 Trennstäbe Nutzhöhen: oben 275 mm / unten 392 mm Schubladeninnenmasse: 405x459 mm inkl. LED Beleuchtung	**MMZELGL**	**1190.00**	Bloc de 2 tiroirs (1/3 + 2/3) avec 8 séparateurs Hauteur utile: en haut 275 mm, en bas 392 mm Dimensions intérieures des tiroirs: 405x459 mm Eclairage LED compris
	Rollenauszug (1/2-1/2) inkl. 8 Trennstäbe Nutzhöhen: oben 335 mm / unten 332 mm Schubladeninnenmasse: 405x459 mm inkl. LED Beleuchtung	**MMZHHGL**	**1190.00**	Bloc de 2 tiroirs (1/2 + 1/2) avec 8 séparateurs Hauteur utile: en haut 335 mm, en bas 332 mm Dimensions intérieures des tiroirs: 405x459 mm Eclairage LED compris
	3 Rollenauszüge (1/3-1/3-1/3) inkl. 12 Trennstäbe Nutzhöhen: 195 / 197 / 197 mm von oben n. unten Schubladeninnenmasse: 405x459 mm inkl. LED Beleuchtung	**MMZ3GL**	**1870.00**	Bloc de 3 tiroirs (1/3 + 1/3 + 1/3) avec 12 séparateurs Hauteur utile: 195 / 197 / 197 mm de haut en bas Dimensions intérieures des tiroirs: 405x459 mm Eclairage LED compris
 Griffleiste *Poignée profilée*	Tür mit Griffleiste anstelle Muschelgriff links oder rechts angeschlagen Nur in Edelstahl möglich Preis je Tür oder Zug	**GRCNGEK**	**45.00**	Porte avec poignée profilée au lieu d'une poignée coquille Charnière à gauche ou à droite Uniquement possible en version inox Prix par porte / tiroir



Griffleiste mit Schloss
Poignée profilée avec serrure



Griffleiste ohne Schloss
Poignée profilée sans serrure

Neu / ***Nouveau***:
- Alle Züge und Türen sind auch mit Griffleiste erhältlich (Nur für CNS Ausführung möglich!)

- ***Tous les tiroirs et portes sont également disponibles avec une poignée profilée (Uniquement possible en version inox!)***

MAXIMAX THEKEN
BAUTEILE (KORPUSTIEFE 650 mm)









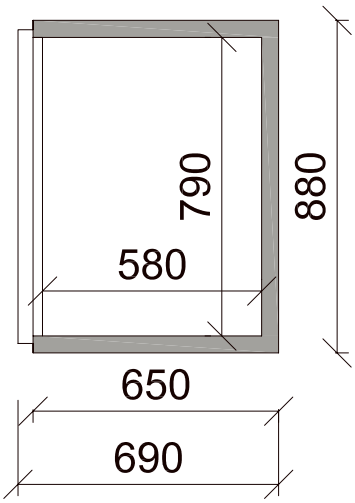




eco



MM 22 STF T 650



	L = 1036 mm	L = 1490 mm	L = 2045 mm	L = 2600 mm	
Steckerfertige Kühlung	**MM2STFT**	**MM22STFT**	**MM222STFT**	**MM2222STFT**	**Avec compresseur**
Kühlunterbau R290 Typen-Bezeichnung	**4'290.00** MM2STFT650L/R	**4'420.00** MM22STFT650L/R	**5'020.00** MM222STFT650L/R	**5'980.00** MM2222 STFT650L/R	Elément bas refrigéré R290 Code de désignation

MAXI MAX

Ausführung	MM2VT	MM2V2T	MM2V22T	MM22V22T	Description
Temperaturbereich	+ 2° / + 12° C				Plage de température
Boden innen: N2PVA genoppt	✓	✓	✓	✓	Fond intérieur: N2PVA structuré
Seiten-/Rückwand u. Decke innen: Alu-Zink versieg.	✓	✓	✓	✓	Parois latérales, arrière, supérieure: intérieur alu-zinc
Korpus aussen: Alu-Zink versiegelt	✓	✓	✓	✓	Corps extérieur: alu-zinc
Frontrahmen: Kunststoffprofil, Schwarz	✓	✓	✓	✓	Cadre frontal: profilé en matière plastique, noir
Türen, wahlweise massiv oder Glas	✓	✓	✓	✓	Portes: massives ou vitrées, au choix
Massivtüren anthrazit oder optional Edelstahl NIROSTA® mit Silver Ice®-Beschichtung, mit Muschelgriff und Steckdichtung auswechselbar	✓	✓	✓	✓	Portes massives anthracites ou en option acier inoxydable NIROSTA® avec revêtement Silver Ice®, avec poignée coquille et joint interchangeable
Sockel (20 mm)	✓	✓	✓	✓	Socle (20 mm)
Tauwasserablauf, wahlweise rechts oder links	✓	✓	✓	✓	Evacuation eau de dégivrage, à droite ou à gauche
Digitalsteuerung mit Temperaturanzeige **steckerfertig STF**	✓	✓	✓	✓	Commande numérique avec affichage de temp. **avec compresseur STF**
Ohne Regler und Magnetventil **zentralgekühlt**	✓	✓	✓	✓	Sans régulateur ni électrovanne **sans compresseur**
Umluftverdampfer inkl. Expansionsventil R134a wahlweise Expansionsventil R404A	✓	✓	✓	✓	Evaporateur à circulation d'air, détendeur R134a compris, détendeur R404A au choix
Isolierung: FCKW- / HFCKW-frei (mm)	45				Isolation: sans CFC / HCFC (mm)
Aussenmasse: Breite (mm) **steckerfertig STF**	1036	1490	2045	2600	Dimensions extérieures: largeur (mm) **avec comp.**
Aussenmasse: Breite (mm) **zentralgekühlt**	636	1090	1645	2200	Dimensions extérieures: largeur (mm) **sans comp.**
Aussenmasse: Tiefe (mm)	690				Dimensions extérieures: profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm), ohne Füsse	880				Dimensions extérieures: hauteur (mm), sans pieds
Rauminhalt brutto (l)	195	395	610	825	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	180	370	585	800	Volume net (l)
Anzahl höhenverstellbare Roste pro Türabteil bei isolierter Tür	1				Nombre de clayettes réglables par compartiment à porte / porte isolée
Anzahl Roste höhenverstellbar pro Türabteil bei Glastür	2				Nombre de clayettes réglables par compartiment à porte / porte vitrée
Inhalt pro Türabteil (0,33 Liter Flaschen), max.	176				Capacité par compartiment à porte (bouteilles de 0,33 litre), max.
Inhalt pro Türabteil (1 Liter Flaschen), max.	66				Capacité par compartiment à porte (bouteilles de 1 litre), max.
Inhalt pro Türabteil (KEG-Fass Ø 240 mm), (20 l)	3				Capacité par compartiment à porte (fût KEG Ø 240 mm), (20 l)
Elektroanschluss	230 V/50 Hz				Raccordement secteur
Kälteleistung (Kühlen) bei -10°/+45° C (Watt)	150	300	400	500	Puissance frigorifique (réfrig.) à -10°/+45° C (watt)
Gewicht brutto (kg)	75	80	95	115	Poids brut (kg)
Transport CODE netto	C = 96.00	D = 113.00	F = 178.00	G = 225.00	CODE Transport net
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	nach Aufwand / selon le coût effectif				Taxe anticpée de recyclage TAR net
Accessoires					**Options**
Front wirteseitig in Edelstahl NIROSTA® mit Silver Ice-Beschichtung® anstelle von anthrazit Korpusrahmen schwarz	315.00 MM2CN	330.00 MM22CN	360.00 MM222CN	499.00 MM2222CN	Façade côté service en acier inoxydable NIROSTA® avec revêtement Silver Ice®, châssis noir au lieu d'anthracite
Rost in Edelstahl inkl. 4 Auflagehacken für MaxiMax- heken	190.00 MMRHCNT650				Clayette en inox avec 4 supports pour comptoirs MaxiMax
Rost zusätzlich inkl. 4 Auflagehacken für MaxiMax Theken	70.00 MMRHT650				Clayette suppl. avec 4 supports pour comptoirs MaxiMax
LED-Beleuchtung seitlch pro Abteil, inkl. Lampe, Trafo und IR-Schalter	145.00 BELSEITL				Eclairage LED latéral par élément avec lampe, transformateur et bouton IR
Schliessvorrichtung eingebaut, pro Tür/Schublade	60.00 SVE				Dispositif de fermeture monté, par porte / tiroir
Trennstab zusätzlich für Züge 447 mm Länge MaxiMax Theke	16.00 TS-44				Séparateur suppl. pour tiroir de 447 mm de long Comptoir MaxiMax
Anstelle eines Rostes Fasstosskante in CNS pro Abteil	ohne Aufpreis / sans supplément FSK				Au lieu de la clayette, rebord antichoc en inox pour fût
Installationsfach verzinkt, Türe in Edelstahl, ohne Zwischenboden, Breite 200 mm links oder rechts gebandet	620.00 U200T-L/R				Elément technique galvanisé, porte en inox, sans rayon intermédiaire, larg. 200 mm, charnière à gauche ou à droite
Blende U-Form Breite 100 mm mit Ausschnitten für Digitalregler und EIN/AUS Schalter	100.00 UBLI				Bandeau en U avec découpes pour régulateur numérique et interrupteur ON/OFF, larg. de 100 mm
Digitalthermostat mit Fühler Anschlussfertig verklemmt in Elektro-Dose aussen am Korpus links oder rechts montiert	350.00 HDTFVIELO				Thermostat numérique avec capteur prêt au raccordement à gauche ou à droite dans boîtier électrique sur face extérieure de l'élément
Magnetventil eingelötet, inkl. 3 m Kabel	260.00 MV				Electrovanne soudée, y compris câble de 3 m

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

 Muschelgriff **Poignée coquille**	2 Rollenauszüge (1/2-1/2), inkl. 8 Trennstäbe Nutzhöhen oben 350 mm / unten 345 mm Schubladeninnenmasse: 405x553 mm	**MMZHHT650**	**890.00**	Bloc de 2 tiroirs (1/2+1/2) avec 8 séparateurs Hauteur utile: en haut 350 mm, en bas 345 mm Dimensions intérieures des tiroirs: 405x553 mm
	2 Rollenauszüge (1/3-2/3) inkl. 8 Trennstäbe Nutzhöhen: oben 305 mm / unten 390 mm Schubladeninnenmasse: 405x553 mm	**MMZELT650**	**890.00**	Bloc de 2 tiroirs (1/3+2/3) avec 8 séparateurs Hauteur utile: en haut 305 mm, en bas 390 mm Dimensions intérieures des tiroirs: 405x553 mm
	3 Rollenauszüge (1/3-1/3-1/3) inkl. 12 Trennstäbe Nutzhöhen: 245/243/235 mm von oben n. unten Schubladeninnenmasse: 405x553 mm	**MMZ3T650**	**1330.00**	Bloc de 3 tiroirs (1/3+1/3+1/3) avec 12 séparateurs Hauteur utile: 245/243/235 mm de haut en bas Dimensions intérieures des tiroirs: 405x553 mm
 Glasauszug Tiroir vitré	2 Rollenauszüge (1/3-2/3) inkl. 8 Trennstäbe Nutzhöhen: oben 305 mm / unten 390 mm Schubladeninnenmasse: 405x574 mm inkl. LED Beleuchtung	**MMZELT650GL**	**1370.00**	Bloc de 2 tiroirs (1/3+2/3) avec 8 séparateurs Hauteur utile: en haut 305 mm, en bas 390 mm Dimensions intérieures des tiroirs: 405x574 mm Eclairage LED incl.
	Rollenauszug (1/2-1/2) inkl. 8 Trennstäbe Nutzhöhen: oben 350 mm / unten 345 mm Schubladeninnenmasse: 405x574 mm inkl. LED Beleuchtung	**MMZHHT650GL**	**1370.00**	Bloc de 2 tiroirs (1/2+1/2) avec 8 séparateurs Hauteur utile: en haut 350 mm, en bas 345 mm Dimensions intérieures des tiroirs: 405x574 mm Eclairage LED incl.
	3 Rollenauszüge (1/3-1/3-1/3) inkl. 12 Trennstäbe Nutzhöhen: 200/200/200 mm von oben n. unten Schubladeninnenmasse: 405x574 mm inkl. LED Beleuchtung	**MMZ3T650GL**	**2090.00**	Bloc de 3 tiroirs (1/3+1/3+1/3), avec 12 séparateurs Hauteur utile: 200/200/200 mm de haut en bas Dimensions intérieures des tiroirs: 405x574 mm Eclairage LED incl.
 **Glastür** **Porte vitrée**	Glastür anstelle geschäumter Tür links oder rechts angeschlagen mit LED Beleuchtung oben, pro Tür abschliessbar, inkl. 2 Roste	**GLST-L** **GLST-R**	**430.00**	Porte vitrée à la place de la porte en mousse injectée Charnière à gauche ou à droite avec éclairage LED en haut, chaque porte verrouillable, y compris 2 clayettes
 **Griffleiste** **Poignée profilée**	Tür mit Griffleiste anstelle Muschelgriff links oder rechts angeschlagen Nur in Edelstahl möglich Preis je Tür oder Zug	**GRCNGEK**	**45.00**	Porte avec poignée profilée au lieu de poignée coquille Charnière à gauche ou à droite Uniquement possible en version inox Prix par porte / tiroir



Vario Theken





Grosse Modellauswahl
- 8 verschieden lange Vario Komplettttheken
- 5 Vario Bauteile, vorinstalliert oder steckerfertig

Optionen ohne Mehrpreis
- Verschiedene Sockelhöhen: 20 mm / 25 mm / 30 mm / 40 mm / 50 mm, schwarz eloxiert

Umfangreiches Zubehör
- Kältesatz mit Heizfunktion für niedrige Umgebungs-
- temperaturen am Aufstellungsort (auch Aussenbe-reich)
- Verkleidung, Barbrett
- LED Beleuchtung
- Gläserdusche

Vollauszüge in Edelstahl
- Euro-Liter-Zug Halb-Halb-Zug 3er-Zug

Large gamme de modèles
- 8 comptoirs complets Vario de différentes longueurs
- 5 composants Vario, préinstallés ou prêts à brancher

Options sans supplément de prix
- Différentes hauteurs de socle: 20 mm / 25 mm / 30 mm / 40 mm / 50 mm, anodisé noir

Large gamme d'accessoires
- Groupe frigorifique avec fonction de chauffage en cas de basses températures ambiantes sur le lieu d'installation (également à l'extérieur)
- Habillage, console de bar
- Eclairage LED
- Douche à verres

Blocs de tiroirs à sortie totale en acier inoxydable
- Tiroir Euro-litre Tiroirs 1/2 + 1/2 Bloc de 3 tiroirs





ab 16.5.2022:
Preisanpassung + 14.5% basierend auf Katalogpreis 2019

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GKM GEWERBE KÜHL MÖBEL AG

ARRIERE-BARS
P=520



Gamko
The experts in professional drinks cooling

Fabricant hollandais reconnu mondialement depuis 1958 – ISO9001-14001 sur le secteur haut de gamme

Made in Holland

Très robuste et fiable !
Gamme très complète



inox

- R600A
- FAIBLE CONSOMMATION
- +2+18°c , TEMP. AMBIANTE 25°c
- Convient à toutes boissons
- 33cl, 50cl, 1lt, 1.5lt, vins
- 54db
- PUISS.FRIG. 424W





Vitré (sur demande)

Portes ou 3 types de tiroirs
- 2x ½
- 5/12 - 7/12
- 3x 1/3

Avec ou sans groupe
Skinplate ou inox
Portes vitrées



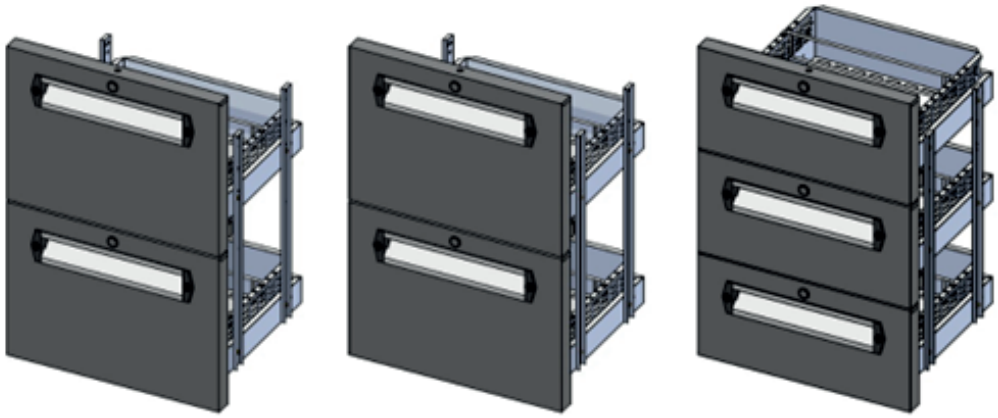


sans groupe

Sur demande Flexbar
Bar courbé avec le
Système Flexbar
(modules assemblés
Sur mesure)

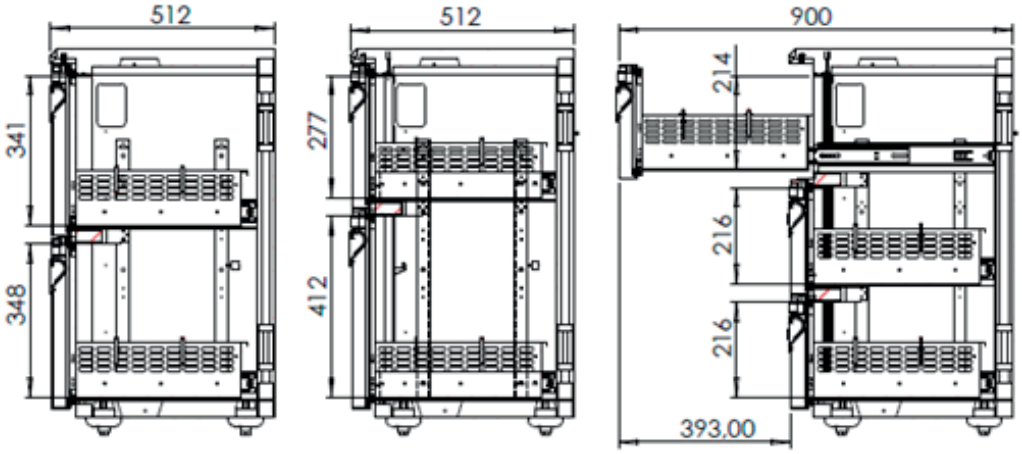


Kit Tiroirs (supporte bouteilles en verre lourdes !)



2x1/2 **2x5/12 - 7/12** **3x1/3**

Skinplate	Fr. 1'090.- (E3/3DA)	Fr. 1'090.- (E3/5DA)	Fr. 1'490.- (E3/6DA)
Inox	Fr. 1'250.- (E3/3DCS)	Fr. 1'290.- (E3/5DCS)	Fr. 1'690.- (E3/6DCS)



En stock (skinplate – Tiroirs E3/5DA) ou délai 4-5 semaines

Réf.	Dimensions LxPxH	Portes	W	Prix skinplate	Prix inox	Transport
Prêt à brancher						
E/22MU84	1434X520X860/880H	2	210	3'990.-	4'990.-	150.-
E/222MU84	1988X520X860/880H	3	210	5'290.-	5'690.-	190.-
E/2222MU84	2542X520X860/880H	4	210	5'990.-	6'550.-	230.-
sans groupe						
E/22VS84	1184X520X860/880H	2	30	3'850.-	3'990.-	150.-
E/222VS84	1738X520X860/880H	3	30	4'560.-	4'850.-	190.-
E/2222VS84	2292X520X860/880H	4	30	5'190.-	5'650.-	230.-

options

- Serrures Fr. 45.-/porte ou tiroir

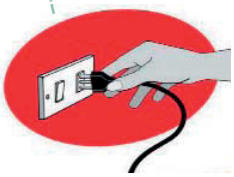
ARRIÈRE BAR UNIBAR

Portes et tiroirs



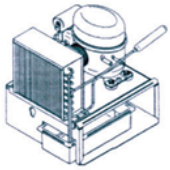
Moteur droite suppl. Fr. 180.00
Compresseur R290
+2°/+15°C
installation ultra-rapide
acier ou skinplate
éclairage intérieur LED sur les modèles portes et tiroirs vitrés
classe climatique 4
dégivrage automatique
tension 230v/50Hz/1
personnalisation 2 tiroirs ou 3 tiroirs 1/3 (voir schéma)
tiroirs équipés de guides à roulement à billes pour un max de solidité et pouvant être sortis entièrement
3 dimensions de portes différentes (Largeur) : D=404, DM=461, DX=554
1 tiroir supplémentaire de rangement neutre et très pratique peut être placé sur
la partie supérieure du groupe moteur
Evaporateur central équipé de 2 ventilateurs pour une meilleure uniformité du froid
Portes avec charnières freinées à 45° pour faciliter les entrées-sorties de marchandise
Possibilité de mettre des serrures sur les portes et chaque tiroir
Pieds réglables de 30mm à 55mm
1 clayette + crochets / porte compris

Prêt en quelques secondes !



Version tropicalisée +10 % du prix







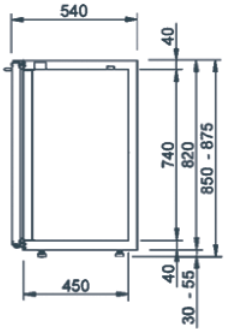


skinplate noir ou blanc

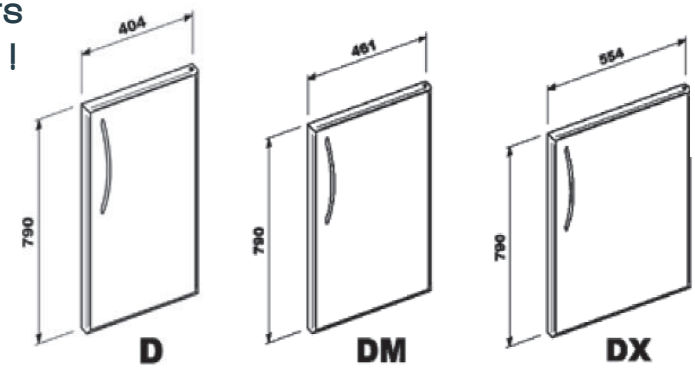


Autres couleurs avec supplément

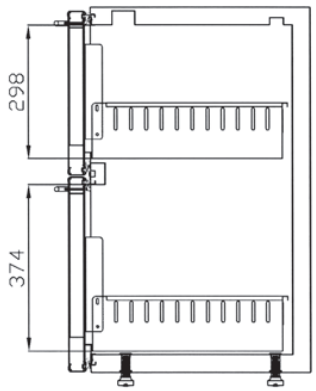
Profondeur fixe

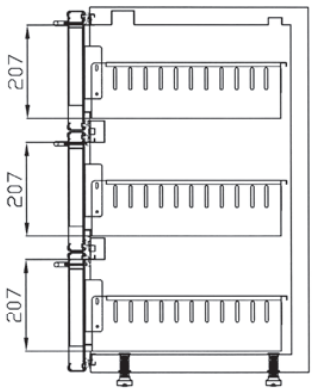


3 largeurs de porte !



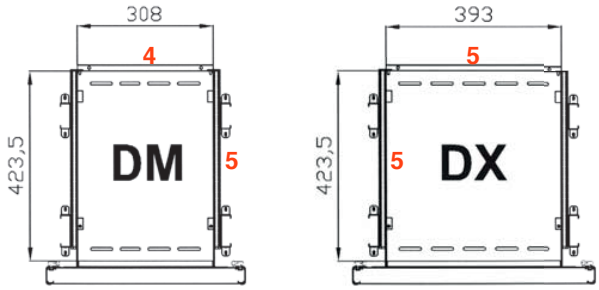
ARRIÈRE BAR
UNIBAR





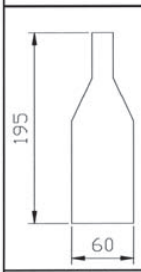
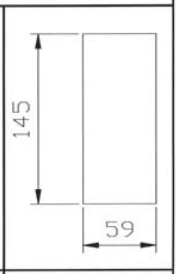
Nouveau !

Modèle spécial ultra solide
Tiroirs renforcés 60Kg/tiroir
Glissières Fulterer
2 Modèles
Idéal pour vins et bouteilles en verre lourdes



Tiroir DM = 20 bout. vin suisse ø75/80mm H 305/295mm

infos sur demande et uniquement sur version ROX et tiroirs DX (page 91)

Tiroirs UNIBAR Dimensions, capacités de stockage	BOUTEILLES				CANETTES	
						
	20 cl (h.195 x d.60 mm)	**33 cl** (h.225 x d.60 mm)	**50 cl** (h.228 x d.66 mm)	**150 cl** (h.322 x d.95 mm)	**33 cl** (h.116 x d.66 mm)	**33 cl** (h.145 x d.59 mm)
Kit de 2 tiroirs porte mod. "D"	56	56	36	8	90	112
Kit de 2 tiroirs porte mod. "DM"	70	70	48	12	120	140
Kit de 2 tiroirs porte mod. "DX"	84	84	60	16	150	168
Kit de 3 tiroirs porte mod. "D"	84	0	0	0	54	84
Kit de 3 tiroirs porte mod. "DM"	105	0	0	0	72	105
Kit de 3 tiroirs porte mod. "DX"	126	0	0	0	90	126

ARRIÈRE BAR
UNIBAR

Délai livraison 3-4 semaines

transport compris

Réf.	Dimensions LxPxH	Portes	Absorption
RO 1350 2DM	1350 x 540 x 850/875	2	486W 2,2A
Supplément 2 tiroirs			
Supplément 3 tiroirs 1/3			
RO 1540 2DX	1540 x 540 x 850/875	2	486W 2,2A
Supplément 2 tiroirs			
Supplément 3 tiroirs 1/3			
RO 1880 3DM	1880 x 540 x 850/875	3	501W 2,3A
Supplément 2 tiroirs			
Supplément 3 tiroirs 1/3			
RO 2140 3DX	2140 x 540 x 850/875	3	607W 2,8A
Supplément 2 tiroirs			
Supplément 3 tiroirs 1/3			
RO 2400 4 DM	2400 x 540 x 850/875	4	622W 2,8A
Supplément 2 tiroirs			
Supplément 3 tiroirs 1/3			
RO 2740 4 DX	2740 x 540 x 850/875	4	622W 2,8A
Supplément 2 tiroirs			
Supplément 3 tiroirs 1/3			

EN STOCK

EN STOCK

EN STOCK



Skinplate avec 2x2 tiroirs



Skinplate avec 3x2 tiroirs

ARRIÈRE BAR
UNIBAR

Profondeur Maxi 700mm portes DM ou DX

	Réf.	Dimensions LxPxH	Portes	Absorption
	ROX 1350 2 DM	1350 x 700 x 850/875 H	2	
	Supplément 2 tiroirs			
	Supplément 3 tiroirs			
	ROX 1880 3DM	1880 x 700 x 850/875 H	3	
	Supplément 2 tiroirs			
	Supplément 3 tiroirs			
	ROX 2400 4DM	2400 x 700 x 850/875 H	4	
	Supplément 2 tiroirs			
	Supplément 3 tiroirs			
*	ROX 1540 2DX	1540 x 700 x 850/875 H	2	
	Supplément 2 tiroirs			
	Supplément 3 tiroirs			
*	ROX 2140 3DX	2140 x 700 x 850/875 H	3	
	Supplément 2 tiroirs			
	Supplément 3 tiroirs			
*	ROX 2740 4DX	2740 x 700 x 850/875 H	4	
	Supplément 2 tiroirs			
	Supplément 3 tiroirs			

* Existe en version renforcée ultra résistante pour bouteilles en verre et haut débit.
Prix tiroirs + 10%

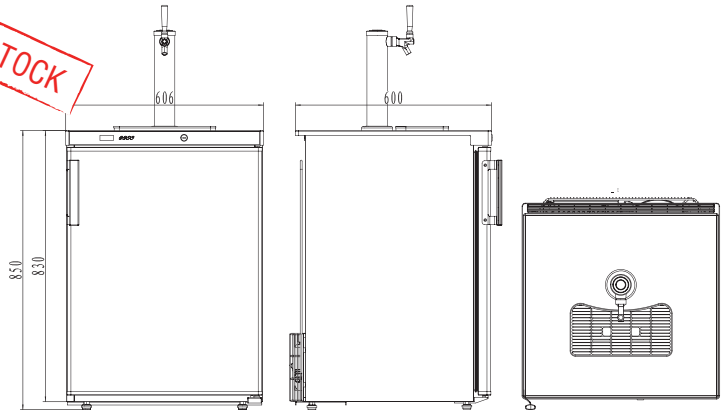
FÛTS DE BIÈRE

Pour 1 fût de 50litres (30 litres) ou 2x 20litres
Avec la tireuse

Temp. +2°/+ 8°c
Froid statique
R600
Avec serrure
230v
LED
Prêt à brancher
Porte réversible



EN STOCK



transport compris

Type	Dimensions LxPxH	poids
HKD180	600x600x850H	42

Qualité Supérieure

GAMKO

réfrigération statique (serpentin frigorifique autour de la cuve)
intérieur et extérieur inox
encastrable
écoulement de l'eau de dégivrage (VK/12F) / à la main (VK/10F)
températures : A) 0°/+10°C (thermostat VB 107)
B) 0°C à –15°C



EN STOCK

VK/12F



EN STOCK

VK/10F

Type	Dimensions LxPxH		capacité (bouteilles d'1lt)
VK/10	extérieur: Trou:	510 x 423 x 253mm 499 x 412mm	10
VK/12	extérieur: Trou:	501 x 373 x 490mm 478x350mm	12

FRIGO À VINS

TFW200-F

- Temp. +5+18°c
- Statique assisté par ventilateur
- R600a
- 1 zone de température
- Thermostat électronique
- Porte sans cadre
- Porte réversible
- Poignée inox design
- 4 Étagères en bois
- LED
- Anti-vibrations
- 40db
- 130kWh/an
- 230v





48

ECO-FRIENDLY
REFRIGERANT R600a

TFW400-S

- cadre porte inox
- 15 étagères bois
- porte réversible
- 33 db
- 158kWh/an





165

SC85Black

- Grilles chromées
- Temp. +2+10°c
- statique
- Intérieur-Ext. noir
- 40 db
- 387kWh/an
- 230v







LED light



22

En stock ou délai 1-2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Btle	Poids	Prix	Transport Prix
TFW200-F	595x570x820H	48	49	**1'865.-**	95.-
TFW400-S	595x680x1760H	165	111	**3'365.-**	150.-
SC85BLACK	503x567x775H	22	22	**795.-**	95.-



2 – 3 zones de température

+ 5 °C à + 20 °C

+ 5 °C à + 20 °C

+ 5 °C à + 20 °C



Les armoires de mise à température Vinidor proposent deux ou trois zones de température réglables séparément de +5°C à +20°C. Vous pourrez ainsi porter vin rouge, vin blanc et champagne à la température de dégustation optimale. Ces appareils assurent également toutes les conditions pour la longue conservation d'une grande quantité de bouteilles. Grâce aux différentes dimensions des compartiments, ces appareils s'adaptent à chaque collection de vins.

1 zone de température

+ 5 °C à + 20 °C

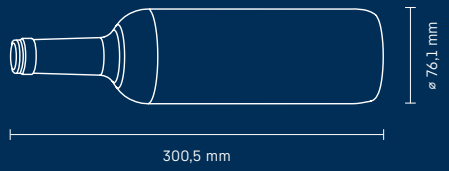


Les caves de vieillissement GrandCru et Vinothek constituent le meilleur choix pour la conservation de grandes quantités de vins à long terme. Ces appareils permettent de maintenir la température selectionnée de manière régulière et constante. Elle peut être réglée individuellement de + 5°C à + 20°C. Ces caves de vieillissement sont également parfaitement adaptées à la conservation de grandes quantités de vin à la température de dégustation.



En tant que spécialiste de la réfrigération et de la congélation, Liebherr propose des miracles d'espace pour toutes les occasions. Les appareils compacts et efficaces sont le cadre idéal pour des idées nouvelles. L'armoire de vieillissement GrandCru est un autre modèle élégant dans une taille intelligente. Les précieux cigares sont conservés dans des conditions optimales dans l'humidor.

Bouteilles de Bordeaux (0,75 l)
selon Norme NF H35-124




WTes 5872



Affiche numérique de la température

L'écran LCD moderne, doté de touches sensitives et d'un affichage numérique de la température, assure un maintien précis des températures sélectionnées. L'affichage digital de la température informe au degré près sur les valeurs réglées. Toutes les fonctions se règlent facilement et confortablement par simple effleurement de la surface sensitive.



WTes 5872

Vinidor

Catégorie d'efficacité énergétique:	G [2]
Consommation annuelle / 24 h:	**206 / 0,564 kWh** [2]
Nombre max. de bouteilles de Bordeaux 0,75 l:	**178** [1]
Volume utile total [3]:	**503 l**
Niveau sonore / classe sonore:	**35 dB(A) / B, SuperSilent**
Classe climatique:	**SN-ST (de +10 °C jusqu'à +38 °C)**
Porte:	**Porte vitrée isolante avec encadrement en acier inox**
Parois:	**acier inox**
Dimensions extérieures en cm (H / L / P):	**192 / 70 / 74,2** [2]
DSM : ▲ Appareil professionnel	

Super Silent | Soft System | LED | Wine | Telescopic Rails

Commande
- Écran LCD à l'intérieur, touches sensitives
- Affichage digital de la température pour les 3 zones
- Alarme en cas de panne: optique et sonore
- Alarme porte: sonore
- Sécurité enfants

Compartiment vin
- 3 zones de température, réglables de +5 °C à +20 °C
- Refroidissement ventilé, alimentation en air frais par filtre à charbon actif FreshAir
- Régulation de l'hygrométrie par ventilation commutable
- Eclairage intérieur LED commutable et réglable en continu
- Clayettes en bois de hêtre
- 13 tablettes de rangement, dont 10 sur glissières télescopiques, dont 1 clayette de présentation

Avantages d'équipement
- HardLine
- Poignée en aluminium avec mécanisme d'ouverture intégré
- Butée de porte réversible
- Joint de porte remplaçable
- Charnière de porte cachée avec limiteur d'ouverture
- Serrure

[1] Cet appareil est uniquement conçu pour la conservation du vin.
Capacité max. en bouteilles de Bordeaux (0,75 l) selon Norme NF H35-124 (H: 300,5 mm, Ø 76,1 mm)
L'éventail complet des classes d'efficacité se trouve sur page 3. Conformément à (UE) 2017/1369 6a.



WTes 5972

Vinidor

Catégorie d'efficacité énergétique:	G [2]
Consommation annuelle / 24 h:	**191 / 0,523 kWh** [2]
Nombre max. de bouteilles de Bordeaux 0,75 l:	**211** [1]
Volume utile total [3]:	**521 l**
Niveau sonore / classe sonore:	**38 dB(A) / C**
Classe climatique:	**SN-ST (de +10 °C jusqu'à +38 °C)**
Porte:	**Porte vitrée isolante avec encadrement en acier inox**
Parois:	**acier inox**
Dimensions extérieures en cm (H / L / P):	**192 / 70 / 74,2** [2]
DSM : ▲ Appareil professionnel	

Soft System | LED | Wine | Telescopic Rails

Commande
- Écran LCD à l'intérieur, touches sensitives
- Affichage digital de la température pour les deux zones de vin
- Alarme en cas de panne: optique et sonore
- Alarme porte: sonore
- Sécurité enfants

Compartiment vin
- 2 zones de température, réglables de +5 °C à +20 °C
- Refroidissement ventilé, alimentation en air frais par filtre à charbon actif FreshAir
- Régulation de l'hygrométrie par ventilation commutable
- Eclairage intérieur LED commutable et réglable en continu
- Clayettes en bois de hêtre
- 10 tablettes de rangement, dont 8 sur glissières télescopiques, dont 1 clayette de présentation

Avantages d'équipement
- HardLine
- Poignée en aluminium avec mécanisme d'ouverture intégré
- Butée de porte réversible
- Joint de porte remplaçable
- Charnière de porte cachée avec limiteur d'ouverture
- Serrure

[2] La profondeur d'appareil indiquée augmente de 3,5 cm avec la mise en place de la pièce d'écartement mural qui permet d'atteindre la classe énergétique déclarée. Cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil mais la consommation d'énergie est ainsi optimisée.
[3] Conformément au règlement UE 2019/2016, nous indiquons le volume total sous forme de nombre entier (arrondi à l'unité inférieure) et le volume des compartiments congélation et réfrigération avec un chiffre après la décimale.



WTpes 5972

Vinidor

Catégorie d'efficacité énergétique:	G [2]
Consommation annuelle / 24 h:	**191 / 0,523 kWh** [2]
Nombre max. de bouteilles de Bordeaux 0,75 l:	**155** [1]
Volume utile total [3]:	**521 l**
Niveau sonore / classe sonore:	**38 dB(A) / C**
Classe climatique:	**SN-ST (de +10 °C jusqu'à +38 °C)**
Porte:	**Porte vitrée isolante avec encadrement en acier inox**
Parois:	**acier inox**
Dimensions extérieures en cm (H / L / P):	**192 / 70 / 74,2** [2]
DSM : ▲ Appareil professionnel	

LED | Wine | Telescopic Rails

Commande
- Écran LCD à l'intérieur, touches sensitives
- Affichage digital de la température pour les deux zones de vin
- Alarme en cas de panne: optique et sonore
- Alarme porte: sonore
- Sécurité enfants

Compartiment vin
- 2 zones de température, réglables de +5 °C à +20 °C
- Refroidissement ventilé, alimentation en air frais par filtre à charbon actif FreshAir
- Régulation de l'hygrométrie par ventilation commutable
- Eclairage intérieur LED commutable et réglable en continu
- Clayettes en bois de hêtre
- 6 tablettes de rangement, dont 5 sur glissières télescopiques, dont 2 corbeilles coulissantes

Avantages d'équipement
- HardLine
- Poignée barre en acier inox
- Butée de porte réversible
- Joint de porte remplaçable
- Serrure


WKt 5552

Avantages d’équipement



Commande électronique

La commande électronique précise est équipée d'un affichage digital de la température. L'alarme de porte et de température informe des irrégularités comme une porte laissée ouverte par erreur. La sécurité enfant protège d'un déréglage involontaire de la commande.



Éclairage à LED

L'éclairage à LED est intégré à fleur de surface et est commutable pour rester allumé en permanence dans les appareils à porte vitrée. Grâce au dégagement minimal de chaleur des LED, les vins peuvent être présentés sans problème sous éclairage sur une longue période.



Porte en verre teinté isolant

La porte en verre teinté isolant garantit non seulement une protection efficace des vins contre les UV, mais également une excellente visibilité. L'élégante poignée tube avec son mécanisme d'ouverture intégré assure une ouverture facile de la porte.



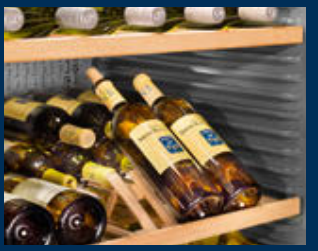
Clayettes robustes fabriquées main en bois naturel

Les clayettes robustes fabriquées main en bois naturel sont parfaitement adaptées à la conservation des bouteilles de Bordeaux. En plaçant les bouteilles tête-bêche sur les clayettes réglables en hauteur, il est possible d'utiliser tout l'espace intérieur des appareils. Des clayettes en bois supplémentaires sont disponibles en tant qu'accessoire.



TipOpen

Les portes à effleurement utilisant la technologie TipOpen, développée par Liebherr, s'intègrent parfaitement dans les cuisines au design sans poignées. Lorsqu'on les effleure, ces portes vitrées s'entrouvrent sur environ cinq centimètres, prêtes à être ouvertes. Si la porte n'est pas ouverte durant les secondes qui suivent (environ trois secondes), celle-ci se referme automatiquement grâce au mécanisme de fermeture amortie SoftSystem.



Clayette de présentation

La clayette de présentation disponible en tant qu'accessoire permet de mettre en valeur les grands vins ou peut servir à mettre en température les bouteilles déjà ouvertes. Cette clayette flexible peut recevoir 3 ou 6 bouteilles debout. À l'arrière, les bouteilles peuvent être stockées allongées.

Les spécifications mentionnées ne sont pas standard sur tous les modèles. Voir les spécifications.



←75→

WKt 6451
GrandCru

Catégorie d'efficacité énergétique:	F
Consommation annuelle / 24 h:	**125 / 0,342 kWh**
Nombre max. de bouteilles de Bordeaux 0,75 l:	**312** [1]
Volume utile total [2]:	**614 l**
Niveau sonore / classe sonore:	**39 dB(A) / C**
Classe climatique:	**SN-T (de +10 °C jusqu'à +43 °C)**
Porte:	**Porte pleine, terra**
Parois:	**terra**
Dimensions extérieures en cm (H / L / P):	**193 / 74,7 / 75,9**

LED | Wine

Commande
- Commande dans le bandeau, boutons poussoirs
- Affichage digital de la température
- Alarme en cas de panne: optique et sonore
- Alarme porte: sonore
- Sécurité enfants

Compartiment vin
- 1 zone de température, réglable de +5 °C à +20 °C
- Refroidissement ventilé, alimentation en air frais par filtre à charbon actif FreshAir
- Régulation de l'hygrométrie par ventilation commutable
- Eclairage intérieur LED
- Plateaux ajustables en bois de hêtre
- 7 tablettes de rangement

Avantages d'équipement
- SwingLine
- Poignée en aluminium avec mécanisme d'ouverture intégré
- Butée de porte réversible
- Joint de porte remplaçable
- Serrure



Clayettes robustes fabriquées main en bois naturel

Les clayettes robustes fabriquées main en bois naturel sont parfaitement adaptées à la conservation des bouteilles de Bordeaux. En plaçant les bouteilles tête-bêche sur les clayettes réglables en hauteur, il est possible d'utiliser tout l'espace intérieur des appareils. Des clayettes en bois supplémentaires sont disponibles en tant qu'accessoire.



Filtre à charbon actif FreshAir

Les armoires de vieillissement sont dotées d'un filtre à charbon actif FreshAir facile à remplacer, qui garantit une qualité de l'air optimale.



←70→

WKt 5552
GrandCru

Catégorie d'efficacité énergétique:	G
Consommation annuelle / 24 h:	**147 / 0,402 kWh**
Nombre max. de bouteilles de Bordeaux 0,75 l:	**253** [1]
Volume utile total [2]:	**526 l**
Niveau sonore / classe sonore:	**39 dB(A) / C**
Classe climatique:	**SN-ST (de +10 °C jusqu'à +38 °C)**
Porte:	**Porte vitrée, encadrement terra**
Parois:	**terra**
Dimensions extérieures en cm (H / L / P):	**192 / 70 / 74,2**
DSM :	▲

LED | Wine

Commande
- Commande à l'intérieur, boutons poussoirs
- Affichage digital de la température
- Alarme en cas de panne: optique et sonore
- Alarme porte: sonore
- Sécurité enfants

Compartiment vin
- 1 zone de température, réglable de +5 °C à +20 °C
- Refroidissement ventilé, alimentation en air frais par filtre à charbon actif FreshAir
- Régulation de l'hygrométrie par ventilation commutable
- Eclairage intérieur LED commutable
- Plateaux ajustables en bois de hêtre
- 7 tablettes de rangement

Avantages d'équipement
- HardLine
- Poignée en aluminium avec mécanisme d'ouverture intégré
- Butée de porte réversible
- Joint de porte remplaçable
- Serrure



←70→

WKt 5551
GrandCru

Catégorie d'efficacité énergétique:	E
Consommation annuelle / 24 h:	**94 / 0,257 kWh**
Nombre max. de bouteilles de Bordeaux 0,75 l:	**253** [1]
Volume utile total [2]:	**500 l**
Niveau sonore / classe sonore:	**38 dB(A) / C**
Classe climatique:	**SN-T (de +10 °C jusqu'à +43 °C)**
Porte:	**Porte pleine, terra**
Parois:	**terra**
Dimensions extérieures en cm (H / L / P):	**192 / 70 / 74,2**
DSM :	▲

LED | Wine

Commande
- Commande à l'intérieur, boutons poussoirs
- Affichage digital de la température
- Alarme en cas de panne: optique et sonore
- Alarme porte: sonore
- Sécurité enfants

Compartiment vin
- 1 zone de température, réglable de +5 °C à +20 °C
- Refroidissement ventilé, alimentation en air frais par filtre à charbon actif FreshAir
- Régulation de l'hygrométrie par ventilation commutable
- Eclairage intérieur LED
- Plateaux ajustables en bois de hêtre
- 7 tablettes de rangement

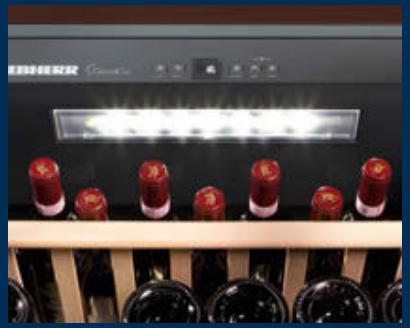
Avantages d'équipement
- HardLine
- Poignée en aluminium avec mécanisme d'ouverture intégré
- Butée de porte réversible
- Joint de porte remplaçable
- Serrure

[1] Cet appareil est uniquement conçu pour la conservation du vin. Capacité max. en bouteilles de Bordeaux (0,75 l) selon Norme NF H35-124 (H: 300,5 mm, Ø 76,1 mm)
[2] Conformément au règlement UE 2019/2016, nous indiquons le volume total sous forme de nombre entier (arrondi à l'unité inférieure) et le volume des compartiments congélation et réfrigération avec un chiffre après la décimale.
L'éventail complet des classes d'efficacité se trouve sur page 3. Conformément à (UE) 2017/1369 6a.



Commande électronique

La commande électronique précise est équipée d'un affichage digital de la température. L'alarme de porte et de température informe des irrégularités comme une porte laissée ouverte par erreur. La sécurité enfant protège d'un déréglage involontaire de la commande.



Éclairage à LED

L'éclairage à LED est intégré à fleur de surface et est commutable pour rester allumé en permanence dans les appareils à porte vitrée. Grâce au dégagement minimal de chaleur des LED, les vins peuvent être présentés sans problème sous éclairage sur une longue période.



←70→

WKes 4552
GrandCru

Catégorie d'efficacité énergétique:	F
Consommation annuelle / 24 h:	**117 / 0,320 kWh**
Nombre max. de bouteilles de Bordeaux 0,75 l:	**201** [1]
Volume utile total [2]:	**436 l**
Niveau sonore / classe sonore:	**38 dB(A) / C**
Classe climatique:	**SN-ST (de +10 °C jusqu'à +38 °C)**
Porte:	**Porte vitrée isolante avec encadrement en acier inox**
Parois:	**acier inox**
Dimensions extérieures en cm (H / L / P):	**165 / 70 / 74,2**
DSM : ▲	

LED Wine

Commande
- Commande à l'intérieur, boutons poussoirs
- Affichage digital de la température
- Alarme en cas de panne: optique et sonore
- Alarme porte: sonore
- Sécurité enfants

Compartiment vin
- 1 zone de température, réglable de +5 °C à +20 °C
- Refroidissement ventilé, alimentation en air frais par filtre à charbon actif FreshAir
- Régulation de l'hygrométrie par ventilation commutable
- Eclairage intérieur LED commutable
- Plateaux ajustables en bois de hêtre
- 6 tablettes de rangement

Avantages d'équipement
- HardLine
- Poignée en aluminium avec mécanisme d'ouverture intégré
- Butée de porte réversible
- Joint de porte remplaçable
- Serrure



←70→

WKt 4552
GrandCru

Catégorie d'efficacité énergétique:	F
Consommation annuelle / 24 h:	**117 / 0,320 kWh**
Nombre max. de bouteilles de Bordeaux 0,75 l:	**201** [1]
Volume utile total [2]:	**436 l**
Niveau sonore / classe sonore:	**38 dB(A) / C**
Classe climatique:	**SN-ST (de +10 °C jusqu'à +38 °C)**
Porte:	**Porte vitrée, encadrement terra**
Parois:	**terra**
Dimensions extérieures en cm (H / L / P):	**165 / 70 / 74,2**
DSM : ▲	

LED Wine

Commande
- Commande à l'intérieur, boutons poussoirs
- Affichage digital de la température
- Alarme en cas de panne: optique et sonore
- Alarme porte: sonore
- Sécurité enfants

Compartiment vin
- 1 zone de température, réglable de +5 °C à +20 °C
- Refroidissement ventilé, alimentation en air frais par filtre à charbon actif FreshAir
- Régulation de l'hygrométrie par ventilation commutable
- Eclairage intérieur LED commutable
- Plateaux ajustables en bois de hêtre
- 6 tablettes de rangement

Avantages d'équipement
- HardLine
- Poignée en aluminium avec mécanisme d'ouverture intégré
- Butée de porte réversible
- Joint de porte remplaçable
- Serrure



←70→

WKt 4551
GrandCru

Catégorie d'efficacité énergétique:	E
Consommation annuelle / 24 h:	**94 / 0,257 kWh**
Nombre max. de bouteilles de Bordeaux 0,75 l:	**201** [1]
Volume utile total [2]:	**414 l**
Niveau sonore / classe sonore:	**38 dB(A) / C**
Classe climatique:	**SN-T (de +10 °C jusqu'à +43 °C)**
Porte:	**Porte pleine, terra**
Parois:	**terra**
Dimensions extérieures en cm (H / L / P):	**165 / 70 / 74,2**
DSM : ▲	

LED Wine

Commande
- Commande à l'intérieur, boutons poussoirs
- Affichage digital de la température
- Alarme en cas de panne: optique et sonore
- Alarme porte: sonore
- Sécurité enfants

Compartiment vin
- 1 zone de température, réglable de +5 °C à +20 °C
- Refroidissement ventilé, alimentation en air frais par filtre à charbon actif FreshAir
- Régulation de l'hygrométrie par ventilation commutable
- Eclairage intérieur LED
- Plateaux ajustables en bois de hêtre
- 6 tablettes de rangement

Avantages d'équipement
- HardLine
- Poignée en aluminium avec mécanisme d'ouverture intégré
- Butée de porte réversible
- Joint de porte remplaçable
- Serrure

[1] Cet appareil est uniquement conçu pour la conservation du vin. Capacité max. en bouteilles de Bordeaux (0,75 l) selon Norme NF H35-124 (H: 300,5 mm, Ø 76,1 mm)
[2] Conformément au règlement UE 2019/2016, nous indiquons le volume total sous forme de nombre entier (arrondi à l'unité inférieure) et le volume des compartiments congélation et réfrigération avec un chiffre après la décimale.
L'éventail complet des classes d'efficacité se trouve sur page 3. Conformément à (UE) 2017/1369 6a.

WKb 4212

Avantages d'équipement



Commande électronique

La commande électronique précise est intégrée de façon claire dans la plaque d'isolation. L'affichage digital de la température est lisible de l'extérieur pour les appareils avec porte vitrée. L'hygrométrie peut être augmentée par l'activation de la ventilation. L'alarme de porte et de température informe des irrégularités comme une porte laissée ouverte par erreur. La sécurité enfant protège d'un déréglage involontaire de la commande.



Éclairage intérieur

L'éclairage intérieur des appareils avec porte vitrée isolante est commutable séparément et rend la présentation des vins particulièrement attractive.



Porte en verre teinté isolant

La porte en verre sécurit teinté et double-vitrage pour une meilleure isolation est protégée contre les UV pour une meilleure conservation de vos vins. La poignée barre est ergonomique, adaptée à la hauteur de porte respective et garantit le meilleur confort d'ouverture.



Clayettes robustes fabriquées main en bois naturel

Les clayettes robustes fabriquées main en bois naturel sont parfaitement adaptées à la conservation des bouteilles de Bordeaux. En plaçant les bouteilles tête-bêche sur les clayettes réglables en hauteur, il est possible d'utiliser tout l'espace intérieur des appareils. Des clayettes en bois supplémentaires sont disponibles en tant qu'accessoire.



Filtre à charbon actif FreshAir

Les armoires de vieillissement sont dotées d'un filtre à charbon actif FreshAir facile à remplacer, qui garantit une qualité de l'air optimale.



Étiquetage à clip

Le système flexible d'étiquetage à clip permet de visualiser rapidement et de gérer parfaitement les bouteilles en stock.

Les spécifications mentionnées ne sont pas standard sur tous les modèles. Voir les spécifications.



WKb 4212
Vinothek

Catégorie d'efficacité énergétique:	G
Consommation annuelle / 24 h:	**177 / 0,484 kWh**
Nombre max. de bouteilles de Bordeaux 0,75 l:	**200** [1]
Volume utile total [2]:	**402 l**
Niveau sonore / classe sonore:	**39 dB(A) / C**
Classe climatique:	**SN-ST (de +10 °C jusqu'à +38 °C)**
Porte:	**Porte vitrée, encadrement noir**
Parois:	**noir**
Dimensions extérieures en cm (H / L / P):	**165 / 60 / 73,9**

Wine

Commande
- Commande dans le bandeau, boutons poussoirs
- Affichage digital de la température
- Alarme en cas de panne: optique et sonore
- Alarme porte: sonore
- Sécurité enfants

Compartiment vin
- 1 zone de température, réglable de +5 °C à +20 °C
- Refroidissement ventilé, alimentation en air frais par filtre à charbon actif FreshAir
- Régulation de l'hygrométrie par ventilation commutable
- Eclairage intérieur commutable
- Plateaux ajustables en bois de hêtre
- 6 tablettes de rangement

Avantages d'équipement
- HardLine
- Poignée barre ergonomique en noir
- Butée de porte réversible
- Joint de porte remplaçable



WKr 4211
Vinothek

Catégorie d'efficacité énergétique:	F
Consommation annuelle / 24 h:	**108 / 0,295 kWh**
Nombre max. de bouteilles de Bordeaux 0,75 l:	**200** [1]
Volume utile total [2]:	**383 l**
Niveau sonore / classe sonore:	**37 dB(A) / C**
Classe climatique:	**SN-T (de +10 °C jusqu'à +43 °C)**
Porte:	**Porte pleine, rouge bordeaux**
Parois:	**noir**
Dimensions extérieures en cm (H / L / P):	**165 / 60 / 73,9**

Wine

Commande
- Commande dans le bandeau, boutons poussoirs
- Affichage digital de la température
- Alarme en cas de panne: optique et sonore
- Alarme porte: sonore
- Sécurité enfants

Compartiment vin
- 1 zone de température, réglable de +5 °C à +20 °C
- Refroidissement ventilé, alimentation en air frais par filtre à charbon actif FreshAir
- Régulation de l'hygrométrie par ventilation commutable
- Plateaux ajustables en bois de hêtre
- 6 tablettes de rangement

Avantages d'équipement
- HardLine
- Poignée barre ergonomique en noir
- Butée de porte réversible
- Joint de porte remplaçable



WKb 3212
Vinothek

Catégorie d'efficacité énergétique:	G
Consommation annuelle / 24 h:	**171 / 0,468 kWh**
Nombre max. de bouteilles de Bordeaux 0,75 l:	**164** [1]
Volume utile total [2]:	**315 l**
Niveau sonore / classe sonore:	**37 dB(A) / C**
Classe climatique:	**SN-ST (de +10 °C jusqu'à +38 °C)**
Porte:	**Porte vitrée, encadrement noir**
Parois:	**noir**
Dimensions extérieures en cm (H / L / P):	**135 / 60 / 73,9**

Wine

Commande
- Commande dans le bandeau, boutons poussoirs
- Affichage digital de la température
- Alarme en cas de panne: optique et sonore
- Alarme porte: sonore
- Sécurité enfants

Compartiment vin
- 1 zone de température, réglable de +5 °C à +20 °C
- Refroidissement ventilé, alimentation en air frais par filtre à charbon actif FreshAir
- Régulation de l'hygrométrie par ventilation commutable
- Eclairage intérieur commutable
- Plateaux ajustables en bois de hêtre
- 4 tablettes de rangement

Avantages d'équipement
- HardLine
- Poignée barre ergonomique en noir
- Butée de porte réversible
- Joint de porte remplaçable



WKr 3211
Vinothek

Catégorie d'efficacité énergétique:	E
Consommation annuelle / 24 h:	**92 / 0,252 kWh**
Nombre max. de bouteilles de Bordeaux 0,75 l:	**164** [1]
Volume utile total [2]:	**300 l**
Niveau sonore / classe sonore:	**37 dB(A) / C**
Classe climatique:	**SN-T (de +10 °C jusqu'à +43 °C)**
Porte:	**Porte pleine, rouge bordeaux**
Parois:	**noir**
Dimensions extérieures en cm (H / L / P):	**135 / 60 / 73,9**

Wine

Commande
- Commande dans le bandeau, boutons poussoirs
- Affichage digital de la température
- Alarme en cas de panne: optique et sonore
- Alarme porte: sonore
- Sécurité enfants

Compartiment vin
- 1 zone de température, réglable de +5 °C à +20 °C
- Refroidissement ventilé, alimentation en air frais par filtre à charbon actif FreshAir
- Régulation de l'hygrométrie par ventilation commutable
- Plateaux ajustables en bois de hêtre
- 4 tablettes de rangement

Avantages d'équipement
- HardLine
- Poignée barre ergonomique en noir
- Butée de porte réversible
- Joint de porte remplaçable

[1] Cet appareil est uniquement conçu pour la conservation du vin. Capacité max. en bouteilles de Bordeaux (0,75 l) selon Norme NF H35-124 (H: 300,5 mm, Ø 76,1 mm)
[2] Conformément au règlement UE 2019/2016, nous indiquons le volume total sous forme de nombre entier (arrondi à l'unité inférieure) et le volume des compartiments congélation et réfrigération avec un chiffre après la décimale.
L'éventail complet des classes d'efficacité se trouve sur page 3. Conformément à (UE) 2017/1369 6a.

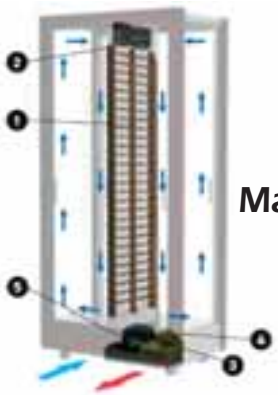
CAVE À VINS DESIGN



Pour ceux qui cherchent la classe et la qualité ! Vos bouteilles seront mises en valeur et visibles

Structure et intérieur en alu
Protection anti-UV
Dégivrage automatique
Système anti-vibration
LED
Thermostat digital
serrure
230V





Made in Italy

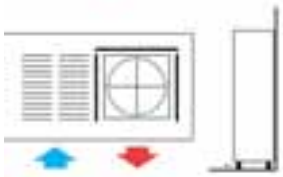
Qualité Supérieure

COULEURS CADRE A CHOIX (compris)



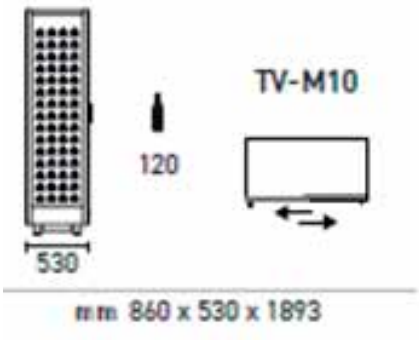


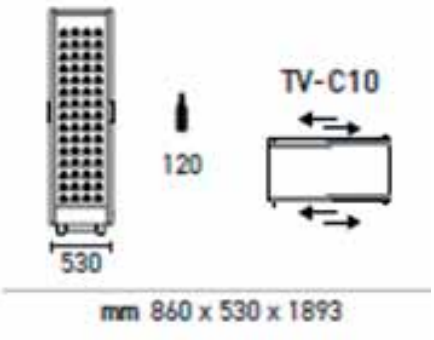
AUTRES COULEURS
(suplément RAL Fr. 650.-)



NOMBREUX AUTRES MODELES SUR DEMANDE

Le serpentin de refroidissement ❶ et les ventilateurs internes ❷ sont insérés au milieu de la vitrine à l'intérieur des panneaux d'aluminium. Le compresseur ❸, l'unité de condensation horizontale, le ventilateur avec la lame à pression ❹ et le bassin de l'évaporation de l'eau de condensation ❺ sont placés dans une cuve spéciale rébassée. Avec cette solution, même avec un compresseur standard, la hauteur de la base est limité (150 mm), car on utilise l'espace inférieur où se trouvent les pieds (80 mm). La circulation de l'air de condensation est soufflé à travers la partie inférieure avant.





La version TV-M10 est conçue être mise contre un mur
La version TV-C10 est idéale pour une présentation au milieu de la pièce

Délai 4 semaines

transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Ouverture	Qté Bouteilles
TV-M10	860x530x1893H	1 côté	120
TV-C10	860x530x1893H	2 côtés	120

NOUVEAU !

Frigo à vin



4 côtés vitrés
Positionnement horizontal des bouteilles BH
Positionnement vertical des bouteilles SB

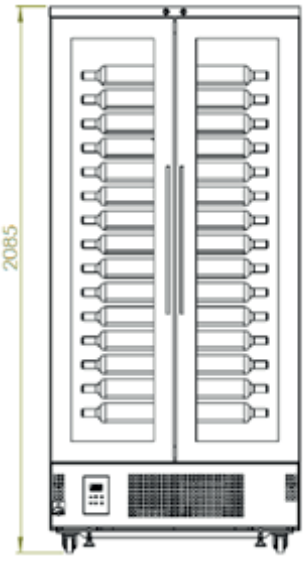
Esthétique et efficace !

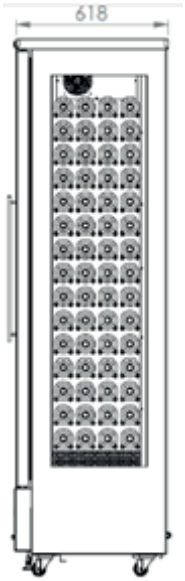


- R290
- Temp. +4+14°c
  - Jusqu'à 17°c possible
- Temp. ambiante 30°c/40% HR
- Thermostat digital
- LED
- Verres chauffés
- 2 portes
- 0.60 kWh
- Joints magnétiques
- Niveau sonore très bas
- 230v









WN10-SB-SY
4 étagères

Délai de livraison 5-8 semaines

Réf.	Dimensions LxPxH	Couleur	Poids	sens bouteilles	Qté Bouteilles	Prix	Transport
WN10-BH	1000x620x2060H	Métal	190	Horizon	120	9'690.-	230.-
WN10-BH-SY	1000x620x2060H	Noir	190	Horizon	120	9'990.-	230.-
WN10-SB	1000x620x2060H	Métal	190	Vertical	128	7'990.-	230.-
WN10-SB-SY	1000x620x2060H	Noir	190	Vertical	128	8'490.-	230.-

scaiola

Cantina & Enoteca

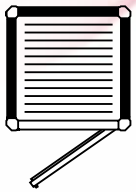
wine passion



scaiola

CANTINA 1



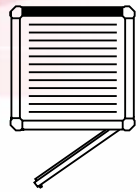


Esposizione
monofrontale

Simple display

ENOTECA 400





Esposizione
su tre lati

3 sides display

CANTINA 1 Frs. 5’700.-

ILLUMINAZIONE	RIPIANI	CAPACITÀ	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
n°2 led		72 bottiglie	°C +4 +15	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 70x70x184 H	Kg 102	CE	nero con interno nero	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 75x75x200 H	Kg 15

ENOTECA 400 Frs. 5’410.-

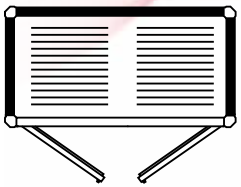
ILLUMINAZIONE	RIPIANI	CAPACITÀ	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
n°2 led		72 bottiglie	°C +4 +15	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 70x70x184 H	Kg 130	CE	nero	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 75x75x200 H	Kg 15

CANTINA 2



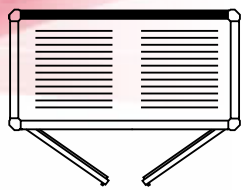


Esposizione monofrontale

Simple display

ENOTECA 800





Esposizione su tre lati

3 sides display

CANTINA 2 Frs 7'125.-

ILLUMINAZIONE	RIPIANI	CAPACITÀ	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
n°2 led		144 bottiglie	°C +4 +15	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 126x70x184 H	Kg 156	CE	nero con interno nero	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 131x75x200 H	Kg 21

ENOTECA 800 Frs 7'030.-

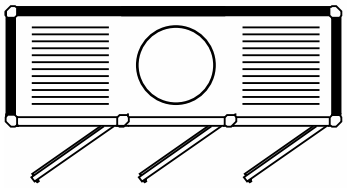
ILLUMINAZIONE	RIPIANI	CAPACITÀ	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
n°2 led		144 bottiglie	°C +4 +15	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 126x70x184 H	Kg 190	CE	nero	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 131x75x200 H	Kg 21

scaiola

CANTINA 3



Esposizione monofrontale
Simple display



CANTINA 3 Frs. 8’550.-

ILLUMINAZIONE	RIPIANI	CAPACITÀ	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
n° 4 led		171 bottiglie	°C +4 +15	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 183x70x184 H	Kg 220	CE	nero con interno nero	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 186x75x200 H	Kg 32

Congélateurs / Industrie des produits surgelés et crèmes glacées

L'utilisation professionnelle continue soumet les congélateurs pour l'industrie des produits surgelés et crèmes glacées à des exigences spécifiques. C'est pourquoi, lors de la conception de ces appareils, Liebherr veille avec la plus grande précision à répondre aux souhaits de ses clients grâce à une grande qualité et à des idées innovantes. Des matériaux très isolants, associés à des compresseurs performants, des réfrigérants efficaces et des composants frigorifiques parfaitement coordonnés, ainsi que l'électronique précise garantissent une excellente puissance de froid – même dans des conditions extrêmes. De plus, les appareils sont faciles à nettoyer et ils offrent une consommation particulièrement économique. Des brandings de marques et produits personnalisés constituent des incitations déterminantes pour l'achat impulsif. Liebherr dispose d'une vaste gamme de modèles répondant à quasiment tout type d'utilisation, toujours convaincants grâce à une qualité exceptionnelle, dans un design sensationnel. Appareils professionnels Liebherr, une confiance à toute épreuve – 24 heures sur 24 et 365 jours par an.

Crème glacée

Aperçu des avantages



Eclairage intérieur à LED à haut rendement énergétique pour une présentation efficace et convaincante de l'offre. Un verrou de couvercle est disponible en option.



Les couvercles coulissants en verre de sécurité trempé sont résistants à la rupture, porteurs et offrent une stabilité dans la partie supérieure du coffre. En raison du rayonnement thermique réduit, les produits sont toujours clairement visibles. Pour un nettoyage plus confortable, le couvercle peut être retiré.

Combinaison d'un cadre en plastique et en aluminium avec des coins arrondis à des fins d'hygiène et de sécurité dans un design moderne et attrayant.



L'isolation très efficace garantit une température constante et réduit la consommation d'énergie.

Conformité ROHS et **DEEE** grâce à l'utilisation de matériaux à la fois écologiques et d'une capacité de recyclage optimale.



Des **roulettes pivotantes renforcées** facilitent le transport quand l'appareil doit être déplacé et permettent le nettoyage aisé du sol sous l'appareil.



EFI 3553

Les **paniers suspendus stables** permettent une présentation claire de la marchandise.



Les joints profilés garantissent une ouverture et une fermeture faciles du couvercle



La **cuve intérieure en acier** aux angles arrondis est facile à nettoyer, robuste et hygiénique et se caractérise par une excellente conductivité thermique.



Le serrure du couvercle empêche tout accès non autorisé.



La qualité jusque dans le détail

Les coffres de présentation de Liebherr sont spécialement conçus pour répondre aux exigences extrêmes et aux sollicitations élevées du secteur professionnel. Les matériaux robustes, les composants frigorifiques de qualité supérieure et la finition soignée sont gages de longévité. Les paniers stables et les couvercles coulissants vitrés contribuent à la présentation du plus grand effet de la marchandise dans les coffres de présentation. Dans la vaste gamme de coffres de présentation, vous trouverez l'appareil adapté à chaque exigence, doté des équipements correspondants.



Couvercles coulissants en verre souples.
Les couvercles coulissants en verre incurvé des coffres EFI sont en verre de sécurité trempé simple. Les couches de téflon dans les profils d'étanchéité et le cadre en plastique chauffé au gaz chaud permettent de déplacer facilement les moitiés de couvercle.



Couvercles coulissants isolés.
Les couvercles isolés en aluminium et PVC dur sont très durables. Le dessus est équipé d'une surface de travail en aluminium résistant aux rayures. Une serrure à mortaiser est disponible en accessoire.



L'Action-Area-Rack de Liebherr.
Vous souhaitez présenter davantage de produits sur la même superficie ? Notre nouvel Action-Area-Rack vous le permet. Grâce à cet accessoire extrêmement stable et solide, vous pouvez disposer à volonté nos réfrigérateurs et congélateurs les uns sur les autres. Le volume de votre espace de présentation augmente ainsi de jusqu'à 65 % sans aucune surface au sol supplémentaire. Vous pouvez présenter un plus grand nombre de produits à vos clients, de façon bien visible, à la hauteur de leurs yeux.



Stabilité et conception.
Les couvercles des modèles EFI et EFE sont très attrayants grâce à la combinaison de pièces en plastique sur le côté avec des profils en aluminium. La cuve intérieure en acier aux coins arrondis est facile à nettoyer, inoxydable et résistante aux rayures. Grâce à l'utilisation de l'acier, l'appareil a une excellente conduction du froid.



Présentation efficace des produits.
Les conservateurs de glace EFI / EFE sont équipés d'un éclairage LED commutable séparément. Ceci est intégré horizontalement et sans éblouissement à l'avant de l'intérieur. Des paniers robustes de différentes tailles sont disponibles pour la glace emballée et la crème glacée. Grâce à la disposition flexible, l'espace intérieur peut toujours être pleinement utilisé. Des cloisons pratiques sont disponibles comme accessoires pour cela.



Vitrine de protection.
La vitrine de protection robuste en verre trempé (ESG) sur le dessus protège la crème glacée de la contamination pendant la vente et permet une présentation attractive du produit. Grâce à l'éclairage intérieur à LED et à l'avant très profond de la surface vitrée, les clients ont toujours une bonne vue d'ensemble sur les produits exposés. L'éclairage intérieur à LED des unités EFI 3553 et EFI 4853 y contribue. Les gaufres, les serviettes et tous les autres accessoires typiques pour la crème glacée peuvent être facilement placés sur la surface plane de la vitrine.



Plus silencieux grâce au condenseur de l'habillage.
Grâce au condenseur alvéolé de l'habillage, les coffres pour crèmes glacées fonctionnent de manière très silencieuse et avec peu de vibrations et la carrosserie peut être nettoyée facilement. De plus, il n'y a pas de formation de buée à l'extérieur.



Roulettes pivotantes robustes.
Lorsqu'un coffre doit être déplacé fréquemment, les roulettes sont un outil de transport pratique. Tous les modèles EFE / EFI sont équipés de roulettes pivotantes de 50 mm revêtues de caoutchouc de haute qualité.







Coffres de présentation	EFI 5653 LED	EFI 4853 LED	EFI 4453 LED
Largeur	1885 mm	1675 mm	1465 mm
Capacité utile	408 l	355 l	302 l
Dimensions extérieures en mm (L/P/H)	1885/680/825	1675/680/825	1465/680/825
Dimensions intérieures en mm (L/P/H)	1760/535/490	1550/535/490	1340/535/490
Surface de présentation des marchandises (TDA) [1]	1,03	0,91	0,79
Classe énergétique [2]	E	D	D
Consommation électrique en 365 jours [3]	1205 kWh	990 kWh	764 kWh
Classe climatique/Classe de température	B/C1	B/C1	B/C1
Température ambiante [4]	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C
Réfrigérant	R 290	R 290	R 290
Niveau sonore	52 dB(A)	52 dB(A)	52 dB(A)
Puissance	2,5 A/333 W	2,5 A/310 W	2,5 A/222 W
Fréquence/tension	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
Système de réfrigération/Procédure de dégivrage	statique/manuelle	statique/manuelle	statique/manuelle
Plage de température	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C
Matériau du couvercle	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré
Matériau de l'habillage/couleur	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier	acier	acier
Couleur du cadre de recouvrement	gris	gris	gris
Type de commande/Affichage de la température	Régulation mécanique/analogique	Régulation mécanique/analogique	Régulation mécanique/analogique
Eclairage intérieur	LED	LED	LED
Nombre de corbeilles	8	7	6
Nombre max. de corbeilles (voir illustration)	8	7	6
Roulettes	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage
Serrure	option	option	option
Isolation	60 mm	60 mm	60 mm
Evacuation de l'eau de dégivrage	oui	oui	oui
Poids brut/net	90,7/80,9 kg	89,5/79,9 kg	76,4/67,4 kg
Aussi disponible sans eclairage intérieur comme	**EFI 5603**	**EFI 4803**	**EFI 4403**
Accessoires			
Corbeille 270 mm/Corbeille 210 mm	7111009/7111039	7111009/7111039	7111009/7111039
Grille de séparation 270 mm/grille haute	7111031	7111031	7111031
Grille de séparation 210 mm/grille haute	7111784	7111784	7111784
Grille de séparation 270 mm/grille basse	7111033	7111033	7111033
Grille de séparation 210 mm/grille basse	7111787	7111787	7111787
Pare-chocs en caoutchouc, gris	7266707	7266707	7266707
Serrure à fourreau pour couvercle coulissant vitré	7043660	7043660	7043660
Top en verre		9809162	
Bac à glace	7741721	7741721	7741721
Panier pour bacs à glace	sur demande	sur demande	sur demande
Bouton de réglage	sur demande	sur demande	sur demande
Rail porte étiquette	7652174	7652066	7652065

1 Mesure conformément à la directive européenne EN 16901.
2 Vous trouverez un aperçu exhaustif des classes d'efficacité, conformément à la directive européenne EU 2019/2018, à la page 10.
3 Mesure avec éclairage éteint.
4 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.






Coffres de présentation	EFI 3553 LED	EFI 2853 LED	EFI 2153 LED	EFI 1453 LED
Largeur	1255 mm	1045 mm	835 mm	625 mm
Capacité utile	249 l	196 l	143 l	90 l
Dimensions extérieures en mm (L/P/H)	1255/680/825	1045/680/825	835/680/825	625/680/825
Dimensions intérieures en mm (L/P/H)	1130/535/490	920/535/490	710/535/490	500/535/490
Surface de présentation des marchandises (TDA) [1]	0,67	0,54	0,42	0,30
Classe énergétique [2]	D	D	D	D
Consommation électrique en 365 jours [3]	726 kWh	593 kWh	470 kWh	402 kWh
Classe climatique/Classe de température	B/C1	B/C1	B/C1	B/C1
Température ambiante [4]	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C
Réfrigérant	R 290	R 290	R 290	R 600a
Niveau sonore	52 dB(A)	42 dB(A)	42 dB(A)	42 dB(A)
Puissance	1,5 A/213 W	1,5 A/185 W	1,5 A/171 W	1,5 A/137 W
Fréquence/tension	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
Système de réfrigération/Procédure de dégivrage	statique/manuelle	statique/manuelle	statique/manuelle	statique/manuelle
Plage de température	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C
Matériau du couvercle	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré
Matériau de l'habillage/couleur	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier	acier	acier	acier
Couleur du cadre de recouvrement	gris	gris	gris	gris
Type de commande/Affichage de la température	Régulation mécanique/analogique	Régulation mécanique/analogique	Régulation mécanique/analogique	Régulation mécanique/analogique
Eclairage intérieur	LED	LED	LED	LED
Nombre de corbeilles	5	4	3	2
Nombre max. de corbeilles (voir illustration)	5	4	3	2
Roulettes	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage
Serrure	option	option	option	option
Isolation	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Evacuation de l'eau de dégivrage	oui	oui	oui	oui
Poids brut/net	68,5/60,4 kg	60,5/56,6 kg	56,3/49,6 kg	45/41,9 kg
Aussi disponible sans eclairage intérieur comme	**EFI 3503**	**EFI 2803**	**EFI 2103**	**EFI 1403**
Accessoires				
Corbeille 270 mm/Corbeille 210 mm	7111009/7111039	7111009/7111039	7111009/7111039	7111009/7111039
Grille de séparation 270 mm/grille haute	7111031	7111031	7111031	7111031
Grille de séparation 210 mm/grille haute	7111784	7111784	7111784	7111784
Grille de séparation 270 mm/grille basse	7111033	7111033	7111033	7111033
Grille de séparation 210 mm/grille basse	7111787	7111787	7111787	7111787
Pare-chocs en caoutchouc, gris	7266707	7266707	7266707	7266707
Serrure à fourreau pour couvercle coulissant vitré	7043660	7043660	7043660	7043660
Top en verre	9809160			
Bac à glace	7741721	7741721	7741721	7741721
Panier pour bacs à glace	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Bouton de réglage	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Rail porte étiquette	7652064	7652063	7652062	7652061
Action-Area-Rack blanc		9031196		

1 Mesure conformément à la directive européenne EN 16901.
2 Vous trouverez un aperçu exhaustif des classes d'efficacité, conformément à la directive européenne EU 2019/2018, à la page 10.
3 Mesure avec éclairage éteint.
4 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.



Coffres de présentation	EFE 6052 LED	EFE 5152 LED	EFE 4652 LED	EFE 3852 LED
Largeur	1885 mm	1675 mm	1465 mm	1255 mm
Capacité utile	457 l	398 l	339 l	280 l
Dimensions extérieures en mm (L/P/H)	1885/680/825	1675/680/825	1465/680/825	1255/680/825
Dimensions intérieures en mm (L/P/H)	1760/535/523	1555/535/523	1340/535/523	1130/535/523
Surface de présentation des marchandises (TDA) [1]	1,03	0,91	0,78	0,66
Classe énergétique [2]	D	D	D	G
Consommation électrique en 365 jours [3]	1111 kWh	1044 kWh	750 kWh	601 kWh
Classe climatique/Classe de température	B/C1	B/C1	B/C1	B/C1
Température ambiante [4]	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C
Réfrigérant	R 290	R 290	R 290	R 290
Niveau sonore	52 dB(A)	52 dB(A)	52 dB(A)	52 dB(A)
Puissance	2,5 A/306 W	2,5 A/287 W	2,5 A/223 W	1,5 A/218 W
Fréquence/tension	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
Système de réfrigération	statique	statique	statique	statique
Procédure de dégivrage	manuelle	manuelle	manuelle	manuelle
Plage de température	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C
Matériau du couvercle	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré
Matériau de l'habillage/couleur	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier	acier	acier	acier
Couleur du cadre de recouvrement	gris	gris	gris	gris
Type de commande	Régulation mécanique	Régulation mécanique	Régulation mécanique	Régulation mécanique
Affichage de la température	analogique	analogique	analogique	analogique
Eclairage intérieur	LED	LED	LED	LED
Nombre de corbeilles	0	0	0	0
Nombre max. de corbeilles	8	7	6	5
Roulettes	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage
Serrure	option	option	option	option
Isolation	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Evacuation de l'eau de dégivrage	oui	oui	oui	oui
Poids brut/net	92,1/81,9 kg	79,5/74,2 kg	76,9/70,1 kg	69,3/61,2 kg
Aussi disponible sans eclairage intérieur comme	**EFE 6002**	**EFE 5102**	**EFE 4602**	**EFE 3802**
Accessoires				
Corbeille 270 mm	7111011	7111011	7111011	7111011
Corbeille 210 mm	7111041	7111041	7111041	7111041
Grille de séparation 270 mm	7111029	7111029	7111029	7111029
Grille de séparation 210 mm	7111784	7111784	7111784	7111784
Pare-chocs en caoutchouc, gris	7266707	7266707	7266707	7266707
Serrure à fourreau pour couvercle coulissant vitré	7043660	7043660	7043660	7043660
Bac à glace	7741721	7741721	7741721	7741721
Panier pour bacs à glace	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Bouton de réglage	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Rail porte étiquette	7652174	7652066	7652065	7652064

1 Mesure conformément à la directive européenne EN 16901.
2 Vous trouverez un aperçu exhaustif des classes d'efficacité, conformément à la directive européenne EU 2019/2018, à la page 10.
3 Mesure avec éclairage éteint.
4 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.






Coffres de présentation	EFE 3052 LED	EFE 2252 LED	EFE 1552 LED	EFE 1152 LED
Largeur	1045 mm	835 mm	625 mm	751 mm
Capacité utile	222 l	163 l	104 l	80 l
Dimensions extérieures en mm (L/P/H)	1045/680/825	835/680/825	625/680/825	751/481/825
Dimensions intérieures en mm (L/P/H)	920/535/523	710/535/523	500/535/523	605/315/657
Surface de présentation des marchandises (TDA) [1]	0,54	0,42	0,30	0,16
Classe énergétique [2]	C	C	C	C
Consommation électrique en 365 jours [3]	528 kWh	422 kWh	369 kWh	323 kWh
Classe climatique/Classe de température	B/C1	B/C1	B/C1	B/C1
Température ambiante [4]	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C
Réfrigérant	R 290	R 600a	R 600a	R 600a
Niveau sonore	52 dB(A)	42 dB(A)	42 dB(A)	42 dB(A)
Puissance	1,5 A/192 W	1,5 A/144 W	1,5 A/129 W	1,5 A/123 W
Fréquence/tension	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
Système de réfrigération/Procédure de dégivrage	statique/manuelle	statique/manuelle	statique/manuelle	statique/manuelle
Plage de température	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C
Matériau du couvercle	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré
Matériau de l'habillage/couleur	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier	acier	acier	acier
Couleur du cadre de recouvrement	gris	gris	gris	gris
Type de commande/Affichage de la température	Régulation mécanique/analogique	Régulation mécanique/analogique	Régulation mécanique/analogique	Régulation mécanique/analogique
Eclairage intérieur	LED	LED	LED	LED
Nombre de corbeilles	0	0	0	0
Nombre max. de corbeilles	4	3	2	3
Roulettes	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage
Serrure	option	option	option	option
Isolation	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Evacuation de l'eau de dégivrage	oui	oui	oui	oui
Poids brut/net	61,8/54,4 kg	50,5/47 kg	44/40,9 kg	42,7/39 kg
Aussi disponible sans eclairage intérieur comme	**EFE 3002**	**EFE 2202**	**EFE 1502**	**EFE 1102**
Accessoires				
Corbeille 270 mm	7111011	7111011	7111011	
Corbeille 210 mm	7111041	7111041	7111041	
Corbeille 195 mm				7112788
Grille de séparation 270 mm	7111029	7111029	7111029	
Grille de séparation 210 mm	7111784	7111784	7111784	
Grille de séparation 195 mm				7111712
Pare-chocs en caoutchouc, gris	7266707	7266707	7266707	7266707
Serrure à fourreau pour couvercle coulissant vitré	7043660	7043660	7043660	7043660
Bac à glace	7741721	7741721	7741721	
Panier pour bacs à glace	sur demande	sur demande	sur demande	
Bouton de réglage	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Rail porte étiquette	7652063	7652062	7652061	7652176
Action-Area-Rack blanc	9031196			

1 Mesure conformément à la directive européenne EN 16901.
2 Vous trouverez un aperçu exhaustif des classes d'efficacité, conformément à la directive européenne EU 2019/2018, à la page 10.
3 Mesure avec éclairage éteint.
4 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.



Coffres de présentation	EFE 5100	EFE 4600	EFE 3800	EFE 3000	EFE 2200	EFE 1500
Largeur	1675 mm	1465 mm	1255 mm	1045 mm	835 mm	625 mm
Capacité utile	449 l	383 l	318 l	252 l	186 l	121 l
Dimensions extérieures en mm (L/P/H)	1675/680/840	1465/680/840	1255/680/840	1045/680/840	835/680/840	625/680/840
Dimensions intérieures en mm (L/P/H)	1550/535/585	1340/535/585	1130/535/585	920/535/585	710/535/585	500/535/585
Classe énergétique [1]	C	C	C	C	C	C
Consommation électrique en 365 jours	694 kWh	692 kWh	633 kWh	546 kWh	413 kWh	365 kWh
Classe climatique/Classe de température	B/C1	B/C1	B/C1	B/C1	B/C1	B/C1
Température ambiante [2]	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C
Réfrigérant	R 290	R 290	R 290	R 290	R 600a	R 600a
Niveau sonore	52 dB(A)	52 dB(A)	52 dB(A)	42 dB(A)	42 dB(A)	42 dB(A)
Puissance	2,5 A/196 W	2,5 A/173 W	1,5 A/157 W	1,5 A/132 W	1,5 A/120 W	1,5 A/119 W
Fréquence/tension	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
Système de réfrigération	statique	statique	statique	statique	statique	statique
Procédure de dégivrage	manuelle	manuelle	manuelle	manuelle	manuelle	manuelle
Plage de température	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C	–10 °C jusqu'à –24 °C
Matériau du couvercle	Aluminum	Aluminum	Aluminum	Aluminum	Aluminum	Aluminum
Matériau de l'habillage/couleur	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier	acier	acier	acier	acier	acier
Couleur du cadre de recouvrement	gris	gris	gris	gris	gris	gris
Type de commande	Régulation mécanique	Régulation mécanique	Régulation mécanique	Régulation mécanique	Régulation mécanique	Régulation mécanique
Affichage de la température	analogique	analogique	analogique	analogique	analogique	analogique
Nombre de corbeilles	0	0	0	0	0	0
Nombre max. de corbeilles	7	6	5	4	3	2
Roulettes	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage
Serrure	option	option	option	option	option	option
Isolation	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Evacuation de l'eau de dégivrage	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Poids brut/net	72,5/67,2 kg	73,2/63,4 kg	59,5/55 kg	58,5/51 kg	52,2/47,5 kg	47,8/42 kg
Accessoires						
Corbeille 270 mm	7111011	7111011	7111011	7111011	7111011	7111011
Corbeille 210 mm	7111041	7111041	7111041	7111041	7111041	7111041
Grille de séparation 270 mm	7111029	7111029	7111029	7111029	7111029	7111029
Grille de séparation 210 mm	7111784	7111784	7111784	7111784	7111784	7111784
Pare-chocs en caoutchouc, gris	7266707	7266707	7266707	7266707	7266707	7266707
Serrure à fourreau pour couvercle aluminium	7042835	7042835	7042835	7042835	7042835	7042835
Bac à glace	7741721	7741721	7741721	7741721	7741721	7741721
Panier pour bacs à glace	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Bouton de réglage	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Rail porte étiquette	7652066	7652065	7652064	7652063	7652062	7652061
Action-Area-Rack blanc				9031196		

1 Vous trouverez un aperçu exhaustif des classes d'efficacité, conformément à la directive européenne EU 2019/2018, à la page 10.
2 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

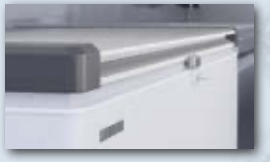
Aperçu des avantages

Le **joint remplaçable** et léger dans le couvercle du coffre assure une hygiène optimale, une fermeture étanche et prolonge la durée de vie du coffre.

Condenseur à mousse dans le revêtement extérieur pour la réfrigération et pour un fonctionnement silencieux et sans vibrations.



Le **couvercle solide du coffre** (en inox ou blanc) peut également être utilisé comme surface de travail.



Poignée encastrée sur toute la longueur pour une ouverture et une fermeture faciles.

Pas de perte énergétique et rendement optimal grâce à une **isolation extrêmement efficace**.

Pas de condensation sur le boîtier et revêtement extérieur facile à nettoyer pour une hygiène parfaite.

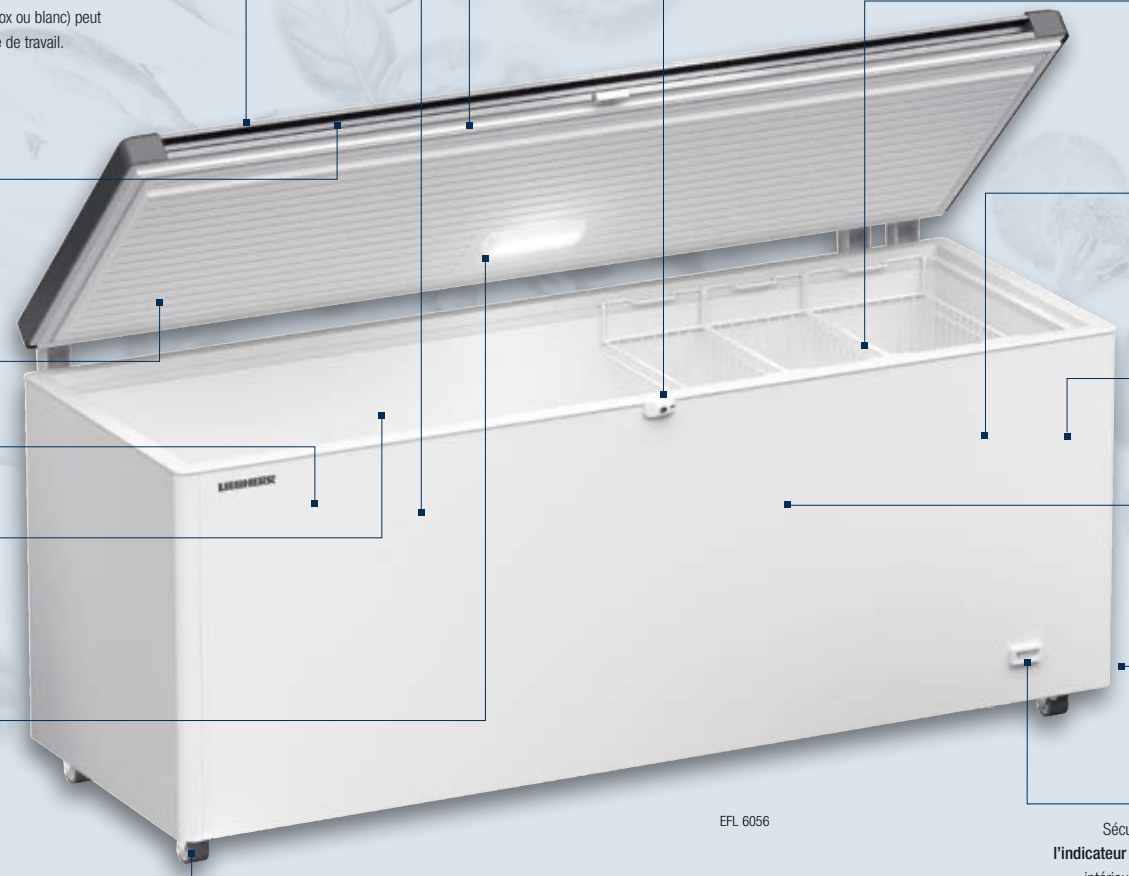


Bac intérieur en tôle d'acier à revêtement robuste pour une plus grande longévité et un nettoyage facile.



Clarté maximale grâce à **l'éclairage LED** à l'intérieur.

Des **roulettes pivotantes solides** facilitent le transport et permettent un nettoyage confortable du sol sous le coffre.



EFL 6056

Verrou solide empêchant tout accès non autorisé.



Plus de clarté et de flexibilité lors de la répartition des aliments grâce aux **paniers en grillage à accrocher**.



Efficacité énergétique et durabilité accrues grâce au **réfrigérant R 600a naturel et sans HFC** utilisé avec des compresseurs puissants.

Bâti beaucoup plus solide et rigide qui résiste aux déformations, même lorsqu'il est fortement sollicité.

Stop Frost

Besoin rare de dégivrage grâce au **système anti-givre StopFrost** à l'intérieur du congélateur et ouvertures répétées facilitées grâce au système anti-dépression.

Frost Protect

Flexibilité maximale dans le choix de l'emplacement grâce à la **plage étendue de température ambiante** qu'il supporte entre **-15 °C et +43 °C**.

Sécurité de stockage accrue grâce à **l'indicateur analogique de la température** intérieure avec affichage au degré près, réglable de **-14 °C à -24 °C**.





Conservateurs coffres	EFL 6056	EFL 6055	EFL 4656	EFL 4655	EFL 3056	EFL 3055
	Stop Frost LED	Stop Frost LED	Stop Frost LED	Stop Frost LED	Stop Frost LED	Stop Frost LED
Largeur	1885 mm	1885 mm	1465 mm	1465 mm	1045 mm	1045 mm
Volume	542 l	542 l	404 l	404 l	266 l	266 l
Dimensions extérieures en mm (L/P/H)	1885/720/825	1885/720/825	1465/720/825	1465/720/825	1045/720/825	1045/720/825
Dimensions intérieures en mm (L/P/H)	1760/535/610	1760/535/610	1340/535/610	1340/535/610	920/535/610	920/535/610
Classe énergétique [1]	F A G	F A G	F A G	F A G	F A G	F A G
Consommation électrique en 365 jours [2]	385 kWh	385 kWh	331 kWh	331 kWh	272 kWh	272 kWh
Classe climatique	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T
Température ambiante [3]	–15 °C jusqu'à +43 °C	–15 °C jusqu'à +43 °C	–15 °C jusqu'à +43 °C	–15 °C jusqu'à +43 °C	–15 °C jusqu'à +43 °C	–15 °C jusqu'à +43 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a	R 600a	R 600a	R 600a	R 600a
Bruit aérien émis	33 dB(A)	33 dB(A)	33 dB(A)	33 dB(A)	33 dB(A)	33 dB(A)
Classe de bruit aérien émis	B	B	B	B	B	B
Puissance	1,5 A/200 W	1,5 A/200 W	1,5 A/150 W	1,5 A/150 W	1,5 A/150 W	1,5 A/150 W
Fréquence/tension	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
Système de réfrigération	statique	statique	statique	statique	statique	statique
Procédure de dégivrage	manuelle	manuelle	manuelle	manuelle	manuelle	manuelle
Plage de température	–14 °C jusqu'à –24 °C	–14 °C jusqu'à –24 °C	–14 °C jusqu'à –24 °C	–14 °C jusqu'à –24 °C	–14 °C jusqu'à –24 °C	–14 °C jusqu'à –24 °C
Matériau du couvercle	acier inox	acier	acier inox	acier	acier inox	acier
Matériau de l'habillage/couleur	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc	acier/blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier prélaqué	acier prélaqué	acier prélaqué	acier prélaqué	acier prélaqué	acier prélaqué
Couleur du cadre de recouvrement	gris	gris	gris	gris	gris	gris
Type de commande	Régulation mécanique	Régulation mécanique	Régulation mécanique	Régulation mécanique	Régulation mécanique	Régulation mécanique
Affichage de la température	analogique	analogique	analogique	analogique	analogique	analogique
Eclairage intérieur	LED	LED	LED	LED	LED	LED
Nombre de corbeilles	3	3	2	2	2	2
Nombre max. de corbeilles	8	8	6	6	4	4
Poignée	Poignée concave	Poignée concave	Poignée concave	Poignée concave	Poignée concave	Poignée concave
Roulettes	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage
Serrure	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Isolation	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Evacuation de l'eau de dégivrage	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Poids brut/net	99/89 kg	99/89 kg	90/81 kg	90/81 kg	75/68 kg	75/68 kg
Accessoires						
Corbeille 270 mm	7111045	7111045	7111045	7111045	7111045	7111045
Corbeille 210 mm	7111047	7111047	7111047	7111047	7111047	7111047
Lot de roulettes [4]	9882600	9882600	9882600	9882600	9882600	9882600

1 Vous trouverez un aperçu exhaustif des classes d'efficacité, conformément à la directive européenne EU 2019/2016, à la page 10.
2 Mesure avec éclairage éteint.
3 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.
4 composé de 2 roulettes avec frein, 2 roulettes sans frein, matériel de montage.

TIEFKÜHLTRUHEN MIT KIPPDECKEL
BAHUT DE CONGÉLATION AVEC COUVERCLE BASCULANT







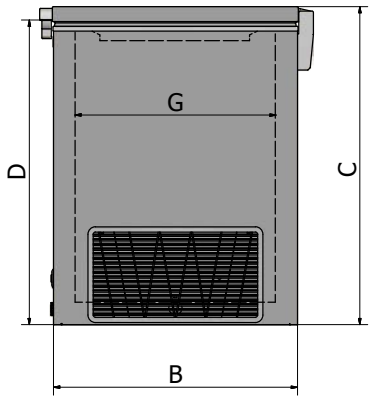
EL DELUXE 22 - 71

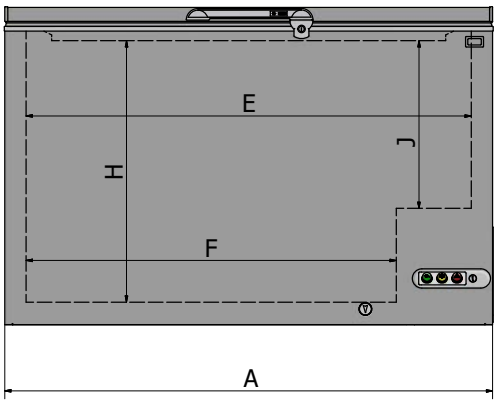


EL 35



EL 35 SS







Typ	A	B	C	D	E
EL 22	725	655	865	780	606
EL 35	1055	655	865	780	936
EL 45	1305	655	865	780	1186
EL 53	1505	655	865	780	1386
EL 61	1705	655	865	780	1586
EL 71	1805	695	865	780	1686

Steckerfertig	**EL 22**	**EL 35**	**EL 45**	**EL 53**	**EL 61**	**EL 71**	**Avec agrégat**
Tiefkühltruhe mit Kippdeckel weiss Typen-Bezeichnung	**1'019.00** EL-22	**1'181.00** EL-35	**1'235.00** EL-45	**1'403.00** EL-53	**1'508.00** EL-61	**1'556.00** EL-71	Bahut de congélation avec couvercle basculant blanc Indication
Tiefkühltruhe mit Kippdeckel CNS Typen-Bezeichnung	**Auf Anfrage** EL-22-SS	**Sur demande** EL-35-SS	**Auf Anfrage** EL-45-SS	**Sur demande** EL-53-SS	**Auf Anfrage** EL-61-SS	**Sur demande** EL-71-SS	Bahut de congélation avec couvercle basculant inox Indication
Transport CODE netto	D = 113.00	E = 132.00	F = 178.00	F = 178.00	F = 178.00	F = 178.00	CODE Transport net
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100310 = 26.00						Taxe anticipée de recyclage TAR net

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

EL DELUXE 22 - 71

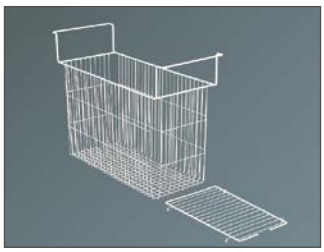
Ausführung	EL 22	EL 35	EL 45	EL 53	EL 61	EL 71	Exécution
Temperaturbereich	-22° / -16° C						Plage de température
Front weiss; Aussen / innen: weiss / Alu	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Front blanc; Extér. / intér.: blanc / alu
Schloss	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Serrure
Licht im Deckel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Lumière dans le couvercle
Manuelle Abtauung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Dégivrage manuel
statische Kühlung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	refroidissement statique
Thermostatische Steuerung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Commande thermostatique
Klimaklasse	4						Classe de climat
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	60						Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Aussenmasse: Breite (mm)	725	1055	1305	1505	1705	1805	Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm) inkl.Griff und Scharnier	730					770	Dimensions extérieures: Profondeur (mm) La poignée et la charnière incl.
Aussenmasse: Höhe (mm)	865					860	Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Rauminhalt brutto (l)	200	323	416	491	566	691	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	177	279	361	426	492	564	Volume net (l)
Anzahl Körbe inkl.	1	2	2	3	3	3	Nombre de paniers incl.
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz						Branchement
Gefrierkapazität, kg/24h	15	22	27	36	38	43	Capacité de congélation, kg/24h
Anschlussleistung (Watt)	95	102	119	173	173	201	Puissance totale absorbée (watt)
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AE)	344	447	543	717	784	1167	Consommation électr., kWh/année (AE)
Energieeffizienzklasse	A↑G B	A↑G B	A↑G B	A↑G B	A↑G B	A↑G C	Classe d`efficacité énergétique
Gewicht brutto (kg)	46	58	68	71	82	89	Poids brut (kg)
Gewicht netto (kg)	43	54	64	67	77	85	Poids net (kg)
Kältemittel	R600a GWP 3						Réfrigérant

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Korb EL 22-61 (BxTxH: 278x525/575x270 mm)	KURVC150	51.00	Panier EL 22-61 (LxPxH 278x525/575x270 mm)
Korb EL / Schmal (BxTxH: 225x525/575x320 mm)	KURVC145	57.00	Panier EL / Étroit (LxPxH 225x525/575x320 mm)
Trennwand quer zu KURVC145	SKILC145	19.00	Paroi de séparation en travers de KURVC145
Korb EL 71 (BxTxH: 278x560/610x311 mm)	KURVC200F	63.00	Panier EL 71 (LxPxH 278x560/610x311 mm)
Rollensatz für Tiefkühltruhen 4 Stk. / Ø 50 mm	HJUL-50	54.00	Roulettes pour bauts jeu de 4 roulettes / Ø 50 mm

Kostenanteil Arbeitsaufwand	Art. Nr.	Netto	Participation aux fraos de travail
Montage Rollen	MO-ROLLE	58.00	Montage des roulettes

Ausstattung max.							Equipement max.
KURVC150	1	2	3	4	4	-	KURVC150
KURVC145	2	4	5	6	7	-	KURVC145
KURVC200F	-	-	-	-	-	6	KURVC200F


KURVC150


KURVC145 + SKILC145

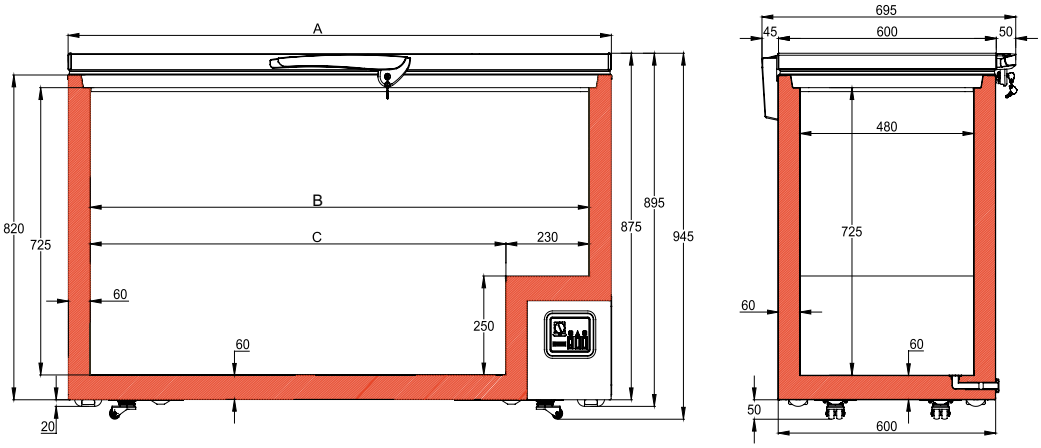

KURVC200F

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

UDD 260 - 660 BK



UDD 560 BK



Modell	UDD 260 BK	UDD 360 BK	UDD 460 BK	UDD 560 BK	UDD 660 BK
A (mm)	734	984	1284	1504	1804
B (mm)	610	860	1160	1380	1680
C (mm)	380	630	930	1150	1450

Steckerfertig	UDD 260 BK	UDD 360 BK	UDD 460 BK	UDD 560 BK	UDD 660 BK	Avec agrégat
Tiefkühltruhe mit Kippdeckel weiss Typen-Bezeichnung	**729.00** UDD-260-BK	**794.00** UDD-360-BK	**891.00** UDD-460-BK	**983.00** UDD-560-BK	**1091.00** UDD-660-BK	Bahut de congélation avec couvercle basculant blanc Indication
Transport CODE netto	D = 113.00	D = 113.00	E = 132.00	E = 132.00	F = 178.00	CODE Transport net
Vorgez. Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100310 = 26.00					Taxe anticipée de recyclage TAR net

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

UDD 260 - 660 BK

Ausführung	UDD 260 BK	UDD 360 BK	UDD 460 BK	UDD 560 BK	UDD 660 BK	Exécution
Temperaturbereich	- 15° / - 25° C					Plage de température
Front weiss; Aussen / innen: weiss / Alu	✓	✓	✓	✓	✓	Front blanc; Extér. / intér.: blanc / alu
Füsse	✓	✓	✓	✓	✓	Pieds
Manuelle Abtauung	✓	✓	✓	✓	✓	Dégivrage manuel
Thermostatische Steuerung	✓	✓	✓	✓	✓	Commande thermostatique
Schloss	✓	✓	✓	✓	✓	Serrure
Tauwasserablauf	✓	✓	✓	✓	✓	Ecoulement de l'eau de condensation
Klimaklasse	T	T	T	T	T	Classe de climat
Isolierung FCKW / HFCKW frei	✓	✓	✓	✓	✓	Isolation sans CFC / HCFC
Aussenmasse: Breite (mm)	734	984	1284	1504	1804	Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	695					Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)	945					Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Rauminhalt brutto (l)	190	280	387	466	567	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	183	270	373	449	553	Volume net (l)
Anzahl Körbe inkl.	1	1	2	2	3	Nombre de paniers incl.
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz					Branchement
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AE)	238	270	310	340	381	Consommation électr., kWh/année (AE)
Energieeffizienzklasse	A↑G F	A↑G F	A↑G F	A↑G F	A↑G F	Classe d`efficacité énergétique
Gefrierkapazität, kg/24h	13	18	25	28	39	Capacité de congélation, kg/24h
Gewicht brutto (kg)	43	50	59	66	73	Poids brut (kg)
Kältemittel	R600a GWP 3					Réfrigérant

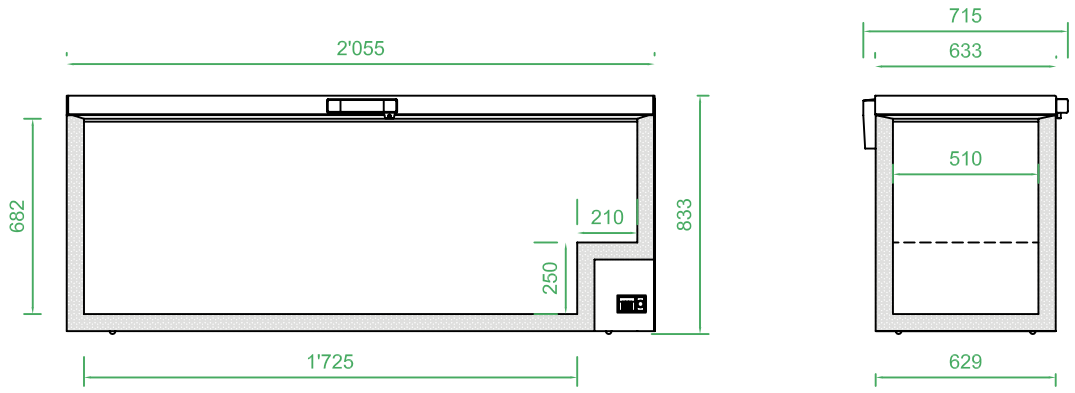
Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Korb für UDD 260-660 S (BxTxH: 220x454x205 mm)	KOR-UDD-BK	22.00	Panier p. UDD 260-660 S (LxPxH: 220x454x205 mm)
Rollensatz für Tiefkühltruhen 4 Stk. / Ø 50 mm	HJUL-50	54.00	Roulettes pour bauts jeu de 4 roulettes / Ø 50 mm
Kostenanteil Arbeitsaufwand	**Art. Nr.**	**Netto**	**Participation aux fraos de travail**
Montage Rollen	MO-ROLLE	58.00	Montage des roulettes

Ausstattung max.						Equipement max.
KOR-UDD-BK	2	3	5	6	7	KOR-UDD-BK

UDD 600 BK



UDD 600 BK



7B

Steckfertig	UDD 600 BK	Avec agrégat
Tiefkühltruhe mit Kippdeckel weiss Typen-Bezeichnung	**1'561.00** UDD-600-BK	Bahut de congélation avec couvercle basculant blanc Indication

Transport CODE netto	F = 178.00	CODE Transport net
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30	Taxe anticipée de recyclage TAR net

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

UDD 600 BK

Ausführung	UDD 600	Exécution
Temperaturbereich	- 15° / - 25° C	Plage de température
Front weiss; Aussen / innen: weiss / Alu	✓	Front blanc; Extér. / intér.: blanc / alu
Füsse	✓	Pieds
Manuelle Abtauung	✓	Dégivrage manuel
Thermostatische Steuerung	✓	Commande thermostatique
Schloss	✓	Serrure
Tauwasserablauf	✓	Ecoulement de l'eau de condensation
Klimaklasse	T	Classe de climat
Isolierung FCKW / HFCKW frei	✓	Isolation sans CFC / HCFC
Aussenmasse: Breite (mm)	2055	Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse: Tiefe (mm)	715	Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)	835	Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Rauminhalt brutto (l)	675	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	646	Volume net (l)
Anzahl Körbe inkl.	3	Nombre de paniers incl.
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz	Branchement
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AE)	414	Consommation électr., kWh/année (AE)
Energieeffizienzklasse		Classe d`efficacité énergétique
Gefrierkapazität, kg/24h	39	Capacité de congélation, kg/24h
Gewicht brutto (kg)	118,5	Poids brut (kg)
Kältemittel	R290 GWP 3 0.12 kg	Réfrigérant

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Korb (BxTxH: 265x550x245 mm)	KOR-UDD-600-BK	22.00	Panier (LxPxH: 265 x 550 x 245 mm)

Ausstattung max.		Equipement max.
KOR-UDD-PVC	5	KOR-UDD-PVC

BAHUTS VT – ECOLOGIQUES

FAIBLE CONSOMMATION - FIABILITE

3 LONGUEURS : 1558 – 2058 – 2558mm

R290
230V – 50Hz
-18°/-25°c
Froid statique
Thermomètre mécanique
Pieds ajustables
Classe climatique 4
Paniers non-compris
Couvercle vitré coulissant



Made in Italy

Fabrication italienne de haute qualité



VT 150 GE



VT 200 GE



VT 250 GE

Délai 2 semaines

transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Vol.	Nb. paniers	conso. Kwh/an
VT150	1558X978X753H	435	8	4.0
VT200	2058X978X753H	625	12	6.9
VT250	2558X978X753H	814	16	9.23

non compris

OPTIONS

- Paniers prix/kit :
  - o 8 pièces Fr. 280.-
  - o 12 pièces Fr. 420.-
  - o 16 pièces Fr. 560.-

- Roulettes pivotantes 4 VT150 – 200 : Fr. 90.-
- Roulettes pivotantes 6 VT250 : Fr. 120.-

BAHUTS CONGELATION

AVEC COUVERCLE VITRE COULISSANT

4 LONGUEURS

CONVIENT A TOUS LES ALIMENTS SURGELES

- Temp. -18-25°c
- Froid statique
- Thermostat mécanique
- Revêtement interne laqué blanc
- 4 Roulettes avec freins
- Serrure
- Temp. amb. 40°c
- R600a
- 42 db
- Classe climatique 4

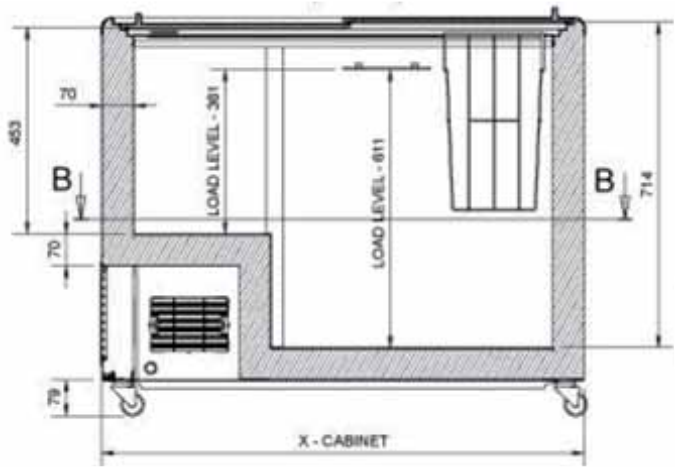
NOUVEAU !

Made in EU



Accessoires

- Paniers : Fr. 48.-/p



En stock ou délai 1-2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Vol. net	Paniers	Poids	W	Prix	Transport Prix
KYLA200GT	843X670X895H	185	3	52	171	**1'295.-**	100.-
KYLA300GT	1063X670X895H	256	4	59	199	**1'495.-**	120.-
KYLA400GT	1283X670X895H	327	5	63	243	**1'650.-**	~~130.-~~
KYLA500GT	1503X670X895H	398	6	69	269	**1'750.-**	~~150.-~~

non inclus

BAHUTS CONGELATION

pour tous produits alimentaires

ANTHRACITE TRES ESTHETIQUE !
AVEC COUVERCLE VITRE COULISSANT

NOUVEAU !



SARDINIA

3 LONGUEURS

Temp. -25 + 5°c
Pour une utilisation toute l'année

- Temp. -18-25°c
- Froid statique
- Dégivrage auto. gaz chaud
- Isolation 90mm
- LED horizontaux
- Temp. amb. 40°c
- R290
- Classe climatique 4
- Classe énergétique C
- 230v

Made in Italy



Placement individuel ou juxtaposé

Accessoires

- Paniers non-inclus:
  - o Kit 8p Fr. 320.-
  - o Kit 12p Fr. 480.-
  - o Kit 16p Fr. 640.-

Type	Dimensions LxPxH	Vol.	nb. paniers	conso. Kwh/24h	W	Poids	Prix	Transport Prix
SARD150A	1544x964x895H	551	8	4.0	250	113	5'490.-	130.-
SARD200A	2044x964x895H	783	12	6.9	410	136	6'190.-	160.-
SARD250A	2544x964x895H	1015	16	9.23	440	160	6'790.-	190.-

BAHUTS SUPERMARCHES

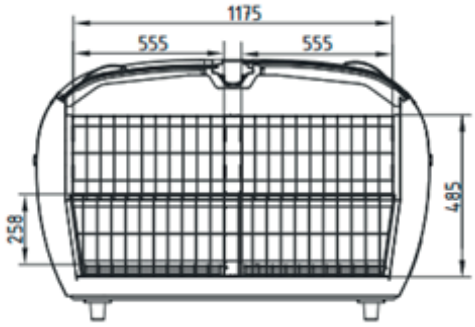
NOUVEAU !

FLEXIBLES– TRES PRATIQUES



CONGELATION « F »
REFRIGERATION/CONGELATION « CF »

- Temp. -18-24°c F
- Temp. -18-24°c/-1+15°c CF
- R290
- Prêt à brancher uniquement
- Froid statique
- Amortisseur choc
- Éclairage LED
- Accès des 2 côtés
- Dégivrage automatique
- Faible consommation
- Faible place au sol, disposition flexible
- Anthracite ou blanc, selon stocks
- Thermostat électronique
- 46db/48db
- 230v







En stock ou délai 1-2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Vol.	W	Poids	Prix	Transport Prix
TWIN HEAD F	1470x812x915H	334	267	125	5'590.-	170.-
TWIN 220 F	2150X1465X930H	1255	552	251	9'290.-	230.-
TWIN 220 CF	2150X1465X930H	1255	522	251	9'890.-	230.-

REFROIDISSEURS DE DECHETS

Pour 1 ou 2 poubelles de 240L



Avec monobloc intégré, prêt à brancher
+2+8°c, R134A
Porte à fermeture automatique
Isolation 40mm
Dégivrage automatique avec évaporation eau de dégivrage
Thermostat électronique
Joint magnétique remplaçable sans outils
230v-50Hz

Moteur à monter livré en kit





EN STOCK

transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Capacité
WBC1-240	1090x920x1230H	1 x 240 L
WBC2-240	1810x920x1230H	2 x 240 L



Refroidisseur à déchets 1-120-A, autonome

Pour 1 conteneur de 120 litres (non compris)
Dimensions intérieures:
L 550 x P 570 x H 945 mm
Compresseur à droite - à gauche sur demande
Température de service de +4°C à +8°C
Froid statique, réfrigérant R290
Commandes digitales
Entièrement en inox
Dégivrage automatique avec évaporateur
L 1000 x P 760 x H 1030 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW
Poids : 90 kg
Fiche : Type 12
66269501
CHF 4'250.- / **R2**



Refroidisseur à déchets 2-120-A, autonome

Pour 2 conteneurs de 120 litres (non compris)
Dimensions intérieures:
2 x L 550 x P 570 x H 945 mm
Compresseur à droite - à gauche sur demande
Température de service de +4°C à +8°C
Froid statique, réfrigérant R290
Commandes digitales
Entièrement en inox
Dégivrage automatique avec évaporateur
L 1650 x P 760 x H 1030 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.250 kW
Poids : 170 kg
Fiche : Type 12
66269531
CHF 5'590.- / **R2**



Refroidisseur à déchets 3-120-A, autonome

Pour 3 conteneurs de 120 litres (non compris)
Dimensions intérieures:
3 x L 550 x P 570 x H 945 mm
Compresseur à droite - à gauche sur demande
Température de service de +4°C à +8°C
Froid statique, réfrigérant R290
Commandes digitales
Entièrement en inox
Dégivrage automatique avec évaporateur
L 2300 x P 760 x H 1030 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW
Poids : 260 kg
Fiche : Type 12
66269561
CHF 7'130.- / **R2**



Conteneur à déchets
120 litres
67300500
CHF 298.- / **R3**



Kit Antigel
63636050
CHF 128.- / **R3**



Refroidisseur à déchets 1-240-A, autonome

Pour 1 conteneur de 240 litres (non compris)
Dimensions intérieures:
L 585 x P 710 x H 1085 mm
Compresseur à droite - à gauche sur demande
Température de service de +4°C à +8°C
Froid statique, réfrigérant R290
Commandes digitales
Entièrement en inox
Dégivrage automatique avec évaporateur
L 1030 x P 870 x H 1200 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.201 kW
Poids : 98 kg
Fiche : Type 12
66269701
CHF 4'590.- / R2



Refroidisseur à déchets 2-240-A, autonome

Pour 2 conteneurs de 240 litres (non compris)
Dimensions intérieures:
2 x L 585 x P 710 x H 1085 mm
Compresseur à droite - à gauche sur demande
Température de service de +4°C à +8°C
Froid statique, réfrigérant R290
Commandes digitales
Entièrement en inox
Dégivrage automatique avec évaporateur
L 1710 x P 870 x H 1200 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.250 kW
Poids : 192 kg
Fiche : Type 12
66269731
CHF 6'160.- / R2



Refroidisseur à déchets 3-240-A, autonome

Pour 3 conteneurs de 240 litres (non compris)
Dimensions intérieures:
3 x L 585 x P 710 x H 1085 mm
Compresseur à droite - à gauche sur demande
Température de service de +4°C à +8°C
Froid statique, réfrigérant R290
Commandes digitales
Entièrement en inox
Dégivrage automatique avec évaporateur
L 2390 x P 870 x H 1200 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.328 kW
Poids : 275 kg
Fiche : Type 12
66269761
CHF 8'000.- / R2



Conteneur à déchets
240 litres
67300510
CHF 348.- / R3



Kit Antigel
63636050
CHF 128.- / R3

DIVERS CUISINE

FRITEUSES

Simple ou double
8 ou 16 litres
1 ou 2 corbeilles
50°c à 190°c
Inox
Fiches carrées

EN STOCK



FRI-1



FRI-2

BAIN MARIE

GN1/1, max 150mm
10 litres
Livré sans bac
avec écoulement

EN STOCK



BM-1

Délai 2 semaines

transport Fr. 40.-

Type	Dimensions LxPxH	Vol.	Poids	KW
FRI-1	270x480x395H	8	7.3	3.25
FRI-2	580x480x430H	2x8	15	2x3.25
BM-1	580x340x245H	10		

BACS GN

GN	PROFONDEUR	PRIX NET HT
GN2/1	100	35.-
GN1/1	100	18.-
GN2/3	100	15.-
GN1/2	100	12.-
GN1/3	100	8.50
GN1/4	100	7.50
GN1/6	100	6.-
GN1/9	100	5.50



(si livré avec appareils, pas de frais de port, sinon Fr. 25.-)

ACCESSOIRES POUR VITRINES MURALES

Boissons, charcuterie, produits laitiers, pizzas, etc..

Pour présenter les produits de la façon la plus attractive et vendeuse !

Séparateurs – poussoirs – roller – supports à paquets de charcuterie













Système simple, avantageux, et très efficace commercialement

Avantages

Présentation soignée, ordonnée, attractive
Produits automatiquement poussés vers l'avant
Visibilité clients > plus de ventes, simple à installer
Moins d'interventions du personnel
Contrôle des dates limites de consommation facilité
Réassort simplifié
Flexibilité (nombreuses solutions disponibles)
Livraison en 48h
Prix très avantageux

UNE GAMME TRÈS COMPLÈTE DE MERCHANDISING

1) séparateurs à cliper :

a. Rail fixation avant Fr. 9.65 magnét.
b. Rail Butée arrière Fr. 4.70
c. Séparateur de profondeur ajustable
d. H= 60 ou 120mm



Fr. 3.45

Fr. 1.75

2) Faux-fond/poussoir manuel :

a. OPRS Poussoir Fr. 2.-
b. OPSS Échelle Fr. 1.65
c. Rail de fixation Fr. 9.65





3) GBRN Faux-fond – Magnétique (pas sur inox)

a. À poser sur étagère en métal autre que inox Fr. 7.90



4) Poussoir Profondeur 385mm, largeur 68mm

Idéal pour boissons (système à ressorts)

a. 854919 Poussoir à ressort
b. rail de fixation
c. prix sur demande



5) Rollertrack

Principe : des roulettes et la gravité permettent aux produits de descendre automatiquement.
Idéal pour boissons.

a. support pour faire la pente
b. Rollertrack
c. Séparateurs
d. Rail frontal
e. Prix sur demande




6) Poussoir ajustable sur une barre

Idéal pour pizzas et grand packagings

a. WP5CB Kit poussoir Fr. 55.-
b. WP5CB Kit poussoir Fr. 60.-
c. Barre WP 1000mm Fr. 40.-



DEMANDEZ-NOUS UNE OFFRE !

MEUBLES NEUTRES

Made in Italy

INDISPENSABLES DANS TOUTES LES CUISINES

Très vaste choix, demandez-nous une offre !

2 lignes : haut de gamme (vaste choix) et économique (choix restreint)



Ligne Haut de gamme

AISI 304 le top !
H=90cm
Gamme très vaste
Longue durée
Épaisseur inox jusqu'à 3mm disponible
Pratique et ergonomique
Ligne hygiène H2 et H3 disponible
Tiroirs avec glissières Fulterer

Qualité Supérieure

Demandez-nous des offres !

Tables ECO

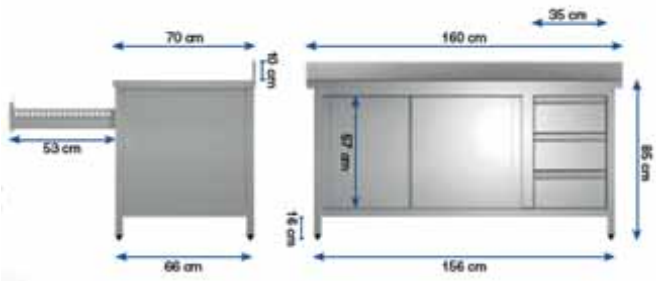


Tables buffets ECO



Très économique

Tables buffets sans tiroirs ECO

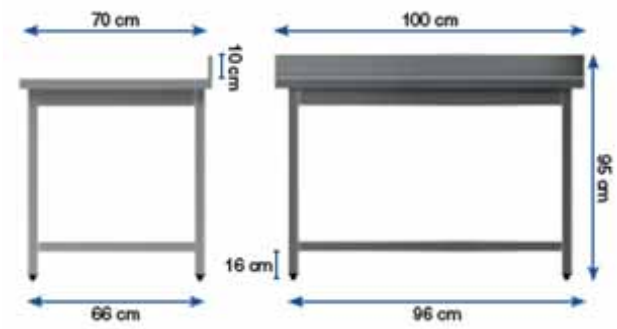


Exemples de prix ECO

hauteur avec dosseret = 95-97, dosseret + Fr. 90.-

délai de livraison 3-4 semaines env.

Tables	Dimensions sans dosseret avec plateau inf.	Prix ECO H85-87 HT Fr.	Prix H90 haut gamme Fr.
T8	80x70x85H	Sur demande	
T10	100x70x85H		
T12	120x70x85H		
T14	140x70x85H		
T16	160x70x85H		
T18	180x70x85H		
T20	200x70x85H		





Combisteamer 10 x GN 1/1, One, gauche

Version MASTER.Touch ONE
Charnière à GAUCHE
Sonde à coeur
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 1010 mm
Puissance : 3NAC 400V - 18.5 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 95 kg
Fiche : CEE 32 (non comprise)
XEVC-1011-E1RM
CHF 9'207.- / R1

Charnière à DROITE
XEVC-1011-E1LM
CHF 9'567.- / R1



Combisteamer 7 x GN 1/1, One, gauche

Version MASTER.Touch ONE
Charnière à GAUCHE
Sonde à coeur
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 843 mm
Puissance : 3NAC 400V - 11.7 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 85 kg
Fiche : CEE 32 (non comprise)
XEVC-0711-E1RM
CHF 7'277.- / R1

Charnière à DROITE
XEVC-0711-E1LM
CHF 7'637.- / R1



Combisteamer 5 x GN 1/1, One, gauche

Version MASTER.Touch ONE
Charnière à GAUCHE
Sonde à coeur
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 675 mm
Puissance : 3NAC 400V - 9.3 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 70 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
XEVC-0511-E1RM
CHF 5'594.- / R1

Charnière à DROITE
XEVC-0511-E1LM
CHF 5'954.- / R1



Combisteamer 3 x GN 1/1, One, gauche

Version MASTER.Touch ONE
Charnière à GAUCHE
Sonde à coeur
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 538 mm
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 50 kg
Fiche : Type 15 (non comprise)
XEVC-0311-E1RM
CHF 4'752.- / R1

Charnière à DROITE
XEVC-0311-E1LM
CHF 5'112.- / R1



Combisteamer 3 x GN 1/1, Plus, gauche

Version MASTER.Touch PLUS
Charnière à GAUCHE
Sonde à coeur MULTI.Point
Chargement transversal
Dimensions : L 750 x P 773 x H 538 mm
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW
Espacement entre glissières : 67 mm
Poids : 50 kg
Fiche : Type 15 (non comprise)
XEVC-0311-EPRM
CHF 5'594.- / R1

Charnière à DROITE
XEVC-0311-EPLM
CHF 5'954.- / R1



Le premier frigo chaud au monde

EVEREO® est le tout premier frigo chaud; un appareil unique qui conserve les plats cuisinés pendant des jours à la température à laquelle vous les servirez.

Le contrôle extrêmement précis de la température et de l'humidité permet de conserver les aliments cuits dans l'EVEREO pendant des jours à des températures supérieures à 62°C.
La conservation des aliments dans l'EVEREO fonctionne exclusivement à des températures auxquelles les bactéries ne survivent pas et augmente ainsi la sécurité alimentaire. Le maintien au chaud et la conservation à la température de service offrent des avantages grandioses :

- **Pas d'attente, plus de chiffre d'affaires** : DBCH-XWCRC-0623-Hes plats chauds sont disponibles à toute heure du jour et de la nuit. Quelques secondes suffisent pour que la commande se transforme en plat.
- **Économies d'énergie :** EVEREO utilise les technologies d'isolation les plus innovantes pour éviter la déperdition de chaleur. La consommation d'énergie est nettement inférieure par rapport au schéma classique du refroidissement rapide et de la régénération.
- **Réduction des frais de personnel** : Préparer une partie du menu à l'avance, c'est optimiser le temps du personnel en cuisine. Cette optimisation permet de réduire les coûts de personnel.

Le chaud est le nouveau froid.

MULTI.Day - Conserver jusqu'à 72 heures

En combinaison avec les sachets MULTI.Day et les bac gastronomes MULTI.Day, EVEREO permet de conserver les aliments préparés à la température de service jusqu'à 72 heures. Les plats peuvent être servis immédiatement lorsqu'une commande est reçue.

Les sachets sous vide certifiés MULTI.Day résistent aux températures élevées lors de la cuisson et de la conservation. Ils garantissent qu' aucune matière plastique n'est libérée dans les aliments, même pendant la conservation à la température de service.
Lors de l'utilisation des sachets sous vide MULTI.Day, les aliments sont cuits dans le sachet selon le procédé classique de cuisson sous vide. Ensuite, les sachets peuvent être placés dans l'EVEREO sans être refroidis et y rester jusqu'à 72 heures à la température de service.

Pour les quantités plus importantes, qui sont cuites dans des bacs gastronomes, l'appareil de mise sous vide innovant „Hot Vacuum" offre la première et unique technologie qui permet de mettre sous vide les aliments chauds dans ses bacs gastronormes. Vous cuisez les aliments dans le bac MULTI.Day et vous les mettez sous vide directement après la cuisson, à l'état chaud, avec l'appareil mise sous vide Hot Vacuum. Les bacs peuvent ensuite être conservés dans l'EVEREO pendant 72 heures à la température de service.





Superholding - Maintien au chaud jusqu'à 8 heures

Contrairement au mode de fonctionnement MULTI.Day, le mode de fonctionnement Superholding vous permet de conserver des aliments cuits bien au-delà des 2 heures habituelles des armoires de maintien en température. Grâce à la capacité de contrôle et de gestion précis de la température et de l'humidité, vous pouvez conserver vos produits dans des bacs ouverts ou fermés jusqu'à 8 heures.





Superholder EVEREO 900, 10xGN1/1, gauche

Capacité : 10 x GN 1/1 - chargement longitudinal
Distance entre plaques : 67 mm
Charnière à gauche / poignée à droite
Commandes : EVEREO-Touch
Température : +58 à +75° C
Dimensions : L 535 x P 888 x H 916 mm
Puissance: 1NAC 230V - 2.9 kW
Poids : 70 kg
Fiche : Type 23
XEEC-1013-EPR
CHF 5'430.- / R1

Charnière à droite
XEEC-1013-EPL
CHF 5'840.- / R1



Superholder EVEREO 600, 10xGN1/1, gauche

Capacité : 10 x GN 1/1 - chargement transversal
Distance entre plaques : 67 mm
Charnière à gauche / poignée à droite
Commandes : EVEREO-Touch
Température : +58 à +75° C
Dimensions : L 750 x P 618 x H 916 mm
Puissance: 1NAC 230V - 2.9 kW
Poids : 82 kg
Fiche : Type 23
XEEC-1011-EPR
CHF 5'430.- / R1

Charnière à droite
XEEC-1011-EPL
CHF 5'840.- / R1



Superholder EVEREO CUBE, charn. à gauche

Capacité : 10 x 460/330 mm
Distance entre plaques : 28 mm
Charnière à gauche / poignée à droite
Commandes : EVEREO-Touch
Température : +58 à +75° C
Dimensions : L 600 x P 632 x H 590 mm
Puissance: 1NAC 230V - 1.5 kW
Poids : 47.5 kg
Fiche : Type 12
XEEC-10HS-EPR
CHF 4'366.- / R1

Charnière à droite
XEEC-10HS-EPL
CHF 4'536.- / R1



Superholder EVEREO CUBE, porte bascul.

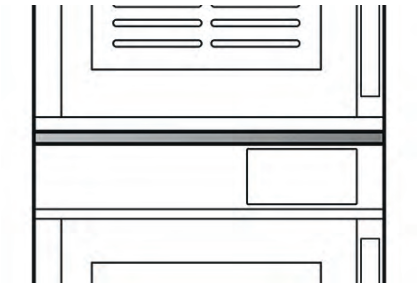
Capacité : 10 x 460/330 mm
Distance entre plaques : 28 mm
avec porte basculante
Commandes : EVEREO-Touch
Température : +58 à +75° C
Dimensions : L 600 x P 632 x H 590 mm
Puissance: 1NAC 230V - 1.5 kW
Poids : 47.5 kg
Fiche : Type 12
XEEC-10HS-EPD
CHF 4'366.- / **R1**

Accessoires pour EVEREO 900



Support haut Cheftop Compact GN 1/1

Échelles de glissières 6 x GN 1/1 incluses
Espacement entre glissières : 60 mm
Dimensions : L 518 x P 779 x H 744 mm
XWCRC-0613-H
CHF 822.- / **R1**



Set de montage EVEREO 900 / 600

pour les combinaisons suivantes :
- bas : EVERO 900, haut : Compact GN 1/1
- bas : EVERO 900, haut : EVERO 900
- bas : EVERO 600, haut : EVERO 600
- bas : EVERO 900, haut : SPEED-X

XEEQC-0013-E
CHF 78.- / **R1**



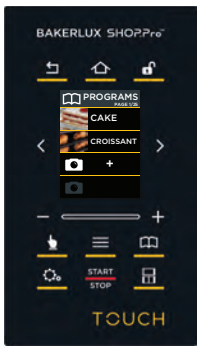
Kit de liaison Wifi

pour EVEREO 600/900
XEC-006
CHF 337.- / **R1**



Set de pieds pour Evereo 600 & 900

Hauteur 100 mm
XUC-044
CHF 167.- / **R1**

GO	LED	TOUCH	MASTER
			
99 PROGRAMMES ENREGISTRABLES	99 PROGRAMMES ENREGISTRABLES	99 PROGRAMMES ENREGISTRABLES	896 PROGRAMMES ENREGISTRABLES
1/3	1/3	1/9	1/9
3 PHASES DE CUISSON	3 PHASES DE CUISSON	9 PHASES DE CUISSON	9 PHASES DE CUISSON
0 - inf MINUTERIE	0 - inf MINUTERIE	0 - inf MINUTERIE	0 - inf MINUTERIE
50 - 260°C TEMPÉRATURE	50 - 260°C TEMPÉRATURE	50 - 260°C TEMPÉRATURE	50 - 260°C TEMPÉRATURE
0-20-40-60-80-100% HUMIDITÉ	0-20-40-60-80-100% HUMIDITÉ	0-20-40-60-80-100% HUMIDITÉ	0-20-40-60-80-100% HUMIDITÉ
2 VITESSES DE VENTILATION	2 VITESSES DE VENTILATION	2 VITESSES DE VENTILATION	2 VITESSES DE VENTILATION
PORTE AUTOMATIQUE	PORTE AUTOMATIQUE	PORTE AUTOMATIQUE	PORTE AUTOMATIQUE
ADAPTIVE.COOKING	ADAPTIVE.COOKING	ADAPTIVE.COOKING	ADAPTIVE.COOKING
AUTOMATIC BAKING	AUTOMATIC BAKING	AUTOMATIC BAKING	AUTOMATIC BAKING
MULTI.TIME	MULTI.TIME	MULTI.TIME	MULTI.TIME



Four à conv. CamillaMat Master 10x60/40

Charnière à gauche
Ouverture automatique de la porte
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 10 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 952 mm
Puissance : 3NAC 400V - 15.5 kW - 26A
Poids : 96 kg
Fiche : CEE 32 (non comprise)
XEFT-10EU-EMRV
CHF 8’297.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-10EU-EMLV
CHF 8’465.- / R1



Four à conv. VittoriaMat Master 6x60/40

Charnière à gauche
Ouverture automatique de la porte
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 6 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 682 mm
Puissance : 3NAC 400V - 10.3 kW - 17.5A
Poids : 72 kg
Fiche : CEE 32 (non comprise)
XEFT-06EU-EMRV
CHF 6’049.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-06EU-EMLV
CHF 6’217.- / R1



Four à conv. RossellaMat Master 4x60/40

Charnière à gauche
Ouverture automatique de la porte
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 4 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 502 mm
Puissance : 3NAC 400V - 6.9 kW - 14A
Poids : 57 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
XEFT-04EU-EMRV
CHF 4’307.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-04EU-EMLV
CHF 4’475.- / R1



Four à conv. ElenaMatic Master 3x60/40

Charnière à gauche
Ouverture automatique de la porte
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 3 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 427 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A
Poids : 46 kg
Fiche : Type 23
XEFT-03EU-EMRV
CHF 3’436.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-03EU-EMLV
CHF 3’604.- / R1



Four à conv. AriannaMat Master 4x46/33

Charnière à gauche
Ouverture automatique de la porte
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 4 x 460/330
4 plaques incluses
Dimensions : L 600 x P 669 x H 502 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A
Poids : 39 kg
Fiche : Type 23
XEFT-04HS-EMRV
CHF 2’852.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-04HS-EMLV
CHF 3’020.- / R1



Four à conv. StefaniaMat Master 3x46/33

Charnière à gauche
Ouverture automatique de la porte
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 3 x 460/330
3 plaques incluses
Dimensions : L 600 x P 669 x H 427 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A
Poids : 36 kg
Fiche : Type 23
XEFT-03HS-EMRV
CHF 2’555.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-03HS-EMLV
CHF 2’723.- / R1



Four à conv. CamillaMat Touch 10x60/40

Charnière à gauche
Ouverture automatique de la porte
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 10 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 952 mm
Puissance : 3NAC 400V - 15.5 kW - 26A
Poids : 96 kg
Fiche : CEE 32 (non comprise)
XEFT-10EU-ETRV
CHF 7’653.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-10EU-ETLV
CHF 7’821.- / R1



Four à conv. VittoriaMat Touch 6x60/40

Charnière à gauche
Ouverture automatique de la porte
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 6 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 682 mm
Puissance : 3NAC 400V - 10.3 kW - 17.5A
Poids : 72 kg
Fiche : CEE 32 (non comprise)
XEFT-06EU-ETRV
CHF 5’396.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-06EU-ETLV
CHF 5’564.- / R1



Four à conv. RossellaMat Touch 4x60/40

Charnière à gauche
Ouverture automatique de la porte
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 4 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 502 mm
Puissance : 3NAC 400V - 6.9 kW - 14A
Poids : 57 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
XEFT-04EU-ETRV
CHF 3’861.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-04EU-ETLV
CHF 4’029.- / R1



Four à conv. ElenaMatic Touch 3x60/40

Charnière à gauche
Ouverture automatique de la porte
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 3 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 427 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A
Poids : 46 kg
Fiche : Type 23
XEFT-03EU-ETRV
CHF 3’069.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-03EU-ETLV
CHF 3’237.- / R1



Four à conv. AriannaMatic Touch 4x46/33

Charnière à gauche
Ouverture automatique de la porte
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 4 x 460/330
4 plaques incluses
Dimensions : L 600 x P 669 x H 502 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A
Poids : 39 kg
Fiche : Type 23
XEFT-04HS-ETRV
CHF 2’485.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-04HS-ETLV
CHF 2’653.- / R1



Four à conv. StefaniaMat Touch 3x46/33

Charnière à gauche
Ouverture automatique de la porte
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 3 x 460/330
3 plaques incluses
Dimensions : L 600 x P 669 x H 427 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A
Poids : 36 kg
Fiche : Type 23
XEFT-03HS-ETRV
CHF 2’208.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-03HS-ETLV
CHF 2’376.- / R1



Four à conv. Rossella Touch 4x600/400

Avec porte basculante
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 4 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 500 mm
Puissance : 3NAC 400V - 6.9 kW - 14A
Poids : 57 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
XEFT-04EU-ETDV
CHF 3’208.- / R1



Four à conv. Elena Touch 3x600/400

Avec porte basculante
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 3 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 425 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A
Poids : 46 kg
Fiche : Type 23
XEFT-03EU-ETDV
CHF 2’555.- / R1



Four à conv. Arianna Touch 4x460/330

Avec porte basculante
Avec humidification par pompe intégrée
Capacité : 4 x 460/330
4 plaques incluses
Dimensions : L 600 x P 669 x H 500 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A
Poids : 39 kg
Fiche : Type 23
XEFT-04HS-ETDP
CHF 2’084.- / R1



Four à conv. Stefania Touch 3x460/330

Avec porte basculante
Avec humidification par pompe intégrée
Capacité : 3 x 460/330
3 plaques incluses
Dimensions : L 600 x P 669 x H 416 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A
Poids : 36 kg
Fiche : Type 23
XEFT-03HS-ETDP
CHF 1'896.- / **R1**

Humidification - diverses possibilités

Les fours BAKERLUX.SHOP.Pro en versions Master, Touch et led sont équipés de série d'un système d'humidification. L'amenée d'eau passe par un branchement hydrique fixe ou bien par une pompe incorporée et un réservoir. La dernière lettre de la référence indique de quelle version il s'agit.

XEFT-03HS-ETDP ▶ pompe incorporée
XEFT-03HS-ETRV ▶ vanne incorporée pour un branchement fixe

Tous les modèles peuvent être modifiés. Pour modifier un modèle à branchement fixe il faut impérativement une pompe et un réservoir à eau.

En cas de branchement fixe au réseau l'usage d'un adoucisseur est fortement conseillé pour éviter des dégâts dus au calcaire.



Réservoir à eau BakerLux 46/33 sur table
XHC-020
CHF 297.- / **R1**



Réservoir à eau BakerLux 60/40 sur table
XHC-021
CHF 357.- / **R1**

Réservoir à eau BakerLux 46/33 - support
XHC-022
CHF 208.- / **R1**

Réservoir à eau BakerLux 60/40 - support
XHC-023
CHF 234.- / **R1**



Adoucisseur Bakery.Pure, kit d'installation
XHC-010
CHF 155.- / **R1**



Pompe à eau pour BakerLux
XHC-016
CHF 167.- / **R1**



Four à convection Camilla Led 10x600/400

Charnière à gauche
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 10 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 952 mm
Puissance : 3NAC 400V - 15.5 kW - 26A
Poids : 96 kg
Fiche : CEE 32 (non comprise)
XEFT-10EU-ELRV
CHF 6’336.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-10EU-ELLV
CHF 6’504.- / R1



Four à convection Vittoria Led 6x600/400

Charnière à gauche
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 6 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 682 mm
Puissance : 3NAC 400V - 10.3 kW - 17.5A
Poids : 72 kg
Fiche : CEE 32 (non comprise)
XEFT-06EU-ELRV
CHF 4’515.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-06EU-ELLV
CHF 4’683.- / R1



Four à convection Rossella Led 4x600/400

Avec porte basculante
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 4 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 500 mm
Puissance : 3NAC 400V - 6.9 kW - 14A
Poids : 57 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
XEFT-04EU-ELDV
CHF 3’000.- / R1



Four à convection Elena Led 3x600/400

Avec porte basculante
Avec humidification, branchement eau 3/4“
Capacité : 3 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 425 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A
Poids : 46 kg
Fiche : Type 23
XEFT-03EU-ELDV
CHF 2’347.- / R1



Four à convection Arianna Led 4x460/330

Avec porte basculante
Avec humidification par pompe intégrée
Capacité : 4 x 460/330
4 plaques incluses
Dimensions : L 600 x P 669 x H 500 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A
Poids : 39 kg
Fiche : Type 23
XEFT-04HS-ELDP
CHF 1’866.- / R1



Four à convection Stefania Led 3x460/330

Avec porte basculante
Avec humidification par pompe intégrée
Capacité : 3 x 460/330
3 plaques incluses
Dimensions : L 600 x P 669 x H 416 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A
Poids : 36 kg
Fiche : Type 23
XEFT-03HS-ELDP
CHF 1’668.- / R1



Four à convection Camilla Go 10x600/400

Charnière à gauche
Sans humidification
Capacité : 10 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 952 mm
Puissance : 3NAC 400V - 15.5 kW - 26A
Poids : 96 kg
Fiche : CEE 32 (non comprise)
XEFT-10EU-EGRN
CHF 5'762.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-10EU-EGLN
CHF 5'930.- / R1



Four à convection Vittoria Go 6x600/400

Charnière à gauche
Sans humidification
Capacité : 6 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 682 mm
Puissance : 3NAC 400V - 10.3 kW - 17.5A
Poids : 72 kg
Fiche : CEE 32 (non comprise)
XEFT-06EU-EGRN
CHF 4'089.- / R1

Charnière à DROITE
XEFT-06EU-EGLN
CHF 4'257.- / R1



Four à convection Rossella Go 4x600/400

Avec porte basculante
Sans humidification
Capacité : 4 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 500 mm
Puissance : 3NAC 400V - 6.9 kW - 14A
Poids : 57 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
XEFT-04EU-EGDN
CHF 2'703.- / R1



Four à convection Elena Go 3x600/400

Avec porte basculante
Sans humidification
Capacité : 3 x 600/400
Dimensions : L 800 x P 811 x H 425 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A
Poids : 46 kg
Fiche : Type 23
XEFT-03EU-EGDN
CHF 2'188.- / R1



Four à convection Arianna Go 4x460/330

Avec porte basculante
Sans humidification
Capacité : 4 x 460/330
4 plaques incluses
Dimensions : L 600 x P 669 x H 500 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.45 kW - 16A
Poids : 39 kg
Fiche : Type 23
XEFT-04HS-EGDN
CHF 1'584.- / R1



Four à convection Stefania Go 3x460/330

Avec porte basculante
Sans humidification
Capacité : 3 x 460/330
3 plaques incluses
Dimensions : L 600 x P 669 x H 416 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.95 kW - 16A
Poids : 36 kg
Fiche : Type 23
XEFT-03HS-EGDN
CHF 1'466.- / R1

BakerLux Speed.Pro



BAKERLUX SPEED.Pro™ est le premier four avec double fonction de cuisson : four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement. Un faible encombrement pour des profits élevés.

- En mode BAKE, le BakerLux SPEED.Pro peut être utilisé comme un four à air chaud normal avec 3 plaques de 460x330mm pour produire des produits de boulangerie parfumés et brunis avec l'uniformité que vous attendez d'Unox.
- En mode SPEED, le four combine trois processus de cuisson en une seule unité pour une vitesse maximale : la convection pour un brunissement extérieur, les micro-ondes pour une chaleur intérieure rapide et la conduction pour un dessous croustillant grâce à la chaleur de contact. La grande plaque du SPEED (450x330mm) permet de chauffer en quelques secondes des portions simples et multiples en mode rapide (par exemple, 250g d'ailerons de poulet en 110 secondes).

Avec le BakerLux SPEED.Pro, vous réduirez les temps d'attente et augmenterez vos profits.



BakerLux Speed.Pro 3x 460x330mm

Cuisson air chaud ou accélérée
Mode BAKE:
- cuisson à air chaud
- capacité: 3x 460x330mm
- 2 vitesses de ventilation
- 3.35 kW puissance air chaud
Mode SPEED:
- Combinaison du mode air chaud, micro-ondes et conduction
- capacité: 1x 450x330mm
- puissance micro-ondes: 2.16 kW
- Cuisson infinien 260°C
Dotation : 3 plaques aluminium 460x330mm
et 1 plaque speed 450x330mm
Dimensions : L 600 x P 797 x H 541 mm
Puissance : 3NAC 400V - 6.6 kW
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
XESW-03HS-EDDN
CHF 9'613.- **/ R1**



BakerLux Speed.Pro Mono, 3x 460x330mm

Cuisson air chaud ou accélérée
Mode BAKE:
- cuisson à air chaud
- capacité: 3x 460x330mm
- 2 vitesses de ventilation
- 3.35 kW puissance air chaud
Mode SPEED:
- Combinaison du mode air chaud, micro-ondes et conduction
- capacité: 1x 450x330mm
- puissance micro-ondes: 2.16 kW
- Cuisson infinien 260°C
Dotation : 3 plaques aluminium 460x330mm
et 1 plaque speed 450x330mm
Dimensions : L 600 x P 797 x H 541 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW
Fiche : Type 23
XESW-03HS-MDDN
CHF 9'613.- **/ R1**



Four à haute vitesse Snackjet 200

Combinaison d'air chaud et de micro-ondes
Commande : écran tactile 5″
1024 programmes à maximum 15 phases de cuisson
Dimensions de la chambre de cuisson : L 305 x P 325 x H 180 mm
Puissance du micro-ondes : 1.2 kW
Puissance air chaud : 3.0 kW
Température : jusqu'à 280°C
Livraison comprenant :
1 panier de cuisson 280 x 210 mm,
1 déflecteur d'air 280 x 305 mm,
1 spatule et 1 plaque à pizza
Dimensions : L 460 x P 680 x H 660 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.3 kW
Poids : 71 kg
Fiche : Type 23
120.751
CHF 7'770.- / **R1**

Accessoires pour Snackjet 200



Spatule pour Snackjet

avec poignée fixe
Dimensions : L 300 x P 410 x H 62 mm
120.752
CHF 46.- / **R1**



Panier de cuisson pour Snackjet

pour la préparation de petits plats
Dimensions : L 280 x P 210 x H 30 mm
120.753
CHF 28.- / **R1**



Plaque à pizza pour Snackjet

fond perforé, convient pour le micro-ondes
Dimensions : Ø 260 x H 15 mm
120.758
CHF 41.- / **R1**



Plaque de grillade pour Snackjet

aluminium, revêtement téflon
Dimensions : L 280 x P 205 x H 20 mm
120.757
CHF 136.- / **R1**

Fours à convection AT



Four à convection AT211-MDI

Capacité : 4x GN 1/1
Distance entre les plaques : 70 mm
2 moteurs avec une vitesse de ventilation
Boutons de commande avec affichage numérique de la température et du temps
Plage de température : 50°C - 300°C
Minuterie de 0 à 120 minutes
Livraison incluse : 1 grille et 1 bac GN
Dimensions : L 700 x P 625 x H 540 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW
Poids : 42.2 kg
Fiche : Type 23
A120.792
CHF 1'125.- / **R1**

GN 1/1



Four à convection AT90-MDI

Capacité : 4x 438x315 mm
Distance entre les plaques : 70 mm
2 moteurs avec une vitesse de ventilation
Boutons de commande avec affichage numérique de la température et du temps
Plage de température : 50°C - 300°C
Minuterie de 0 à 120 minutes
Livraison incluse : 4 plaques
Dimensions : L 595 x P 615 x H 580 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.7 kW
Poids : 38.4 kg
Fiche : Type 23
A120.796
CHF 890.- / **R1**

Accessoires pour four à convection AT90-MDI



Support pour four à convection AT90-MDI

Capacité : 4x 438/315 mm
Dimensions : L 535 x P 595 x H 855 mm
115.084
CHF 525.- / **R1**



Plaque aluminium 438/315

L 438 x P 315 x H 10 mm
786.008
CHF 32.- / **R1**



Grille 438/315 pour AT90-MDI

L 438 x P 315 x H 15 mm
786.010
CHF 36.- / **R1**



Four à convection Domenica 4 x 600/400

Commandes électromécaniques
Acier inoxydable
Espacement entre glissières : 75 mm
Température maximale : 260 °C
Porte à double vitrage
Dimensions : L 800 x P 706 x H 472 mm
Puissance : 3NAC 400V - 5.3 kW - 16A
Poids : 44 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
XF-043
CHF 1'599.- / R1



Four à convection Anna 4 x 460/330

Commandes électromécaniques
Acier inoxydable
4 plaques incluses
Espacement entre glissières : 75 mm
Température maximale : 260 °C
Porte à double vitrage
Dimensions : L 600 x P 587 x H 472 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Poids : 22 kg
Fiche : Type 23
XF-023
CHF 911.- / R1



Four à convection Anna AS 4 x 460/330

Commandes électromécaniques
Acier inoxydable
4 plaques incluses
Espacement entre glissières : 75 mm
Température maximale : 260 °C
Porte à double vitrage
Dimensions : L 600 x P 587 x H 472 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
Poids : 22 kg
Fiche : Type 12
XF-023AS
CHF 911.- / R1



Four à convection Lisa 3 x 460/330

Commandes électromécaniques
Acier inoxydable
3 plaques incluses
Espacement entre glissières : 75 mm
Température maximale : 260 °C
Porte à double vitrage
Dimensions : L 600 x P 587 x H 402 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.62 kW - 13A
Poids : 20 kg
Fiche : Type 23
XF-013
CHF 852.- / R1



Four à convection Roberta 3 x 342/242

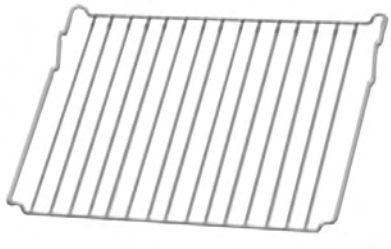
Commandes électromécaniques
Acier inoxydable
3 plaques incluses
Espacement entre glissières : 75 mm
Température maximale : 260 °C
Porte à double vitrage
Dimensions : L 480 x P 523 x H 402 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.62 kW - 13A
Poids : 16 kg
Fiche : Type 23
XF-003
CHF 788.- / **R1**

Plaque et grille pour four à convection Roberta



Plaque aluminium 342/242

Dimensions : 342 x 242 mm
TG-205
CHF 20.- / **R1**



Grille chromée 342/242

Dimensions : 342 x 242 mm
GRP-205
CHF 20.- / **R1**

Papier de cuisson

Taille 600 / 400



500 papiers siliconés 600/400

Ramette de 500 feuilles
Dimensions : 600 x 400 mm
BTP_600X400
CHF 74.- / **R1**

Taille 460 / 330

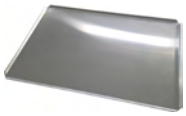


500 papiers siliconés 460/330

Ramette de 500 feuilles
Dimensions : 460 x 330 mm
BTP_460X330
CHF 56.- / **R1**

Plaques et grilles 600/400 et 460/330

Taille 600 / 400



Plaque aluminium 600/400

Dimensions : 600 x 400 mm
TG-405
CHF 26.- / **R1**



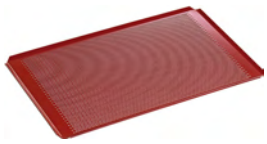
Plaque aluminium perforée 600/400

Dimensions : 600 x 400 mm
TG-410
CHF 27.- / **R1**



Plaque téflonée perforée 600/400

Dimensions : 600 x 400 mm
TG-430
CHF 59.- / **R1**



Plaque alu perforée siliconée 600/400

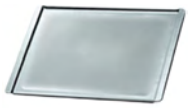
perforation Ø 3 mm, 4 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
100.308
CHF 46.- / **R1**



Plaque accumulatrice Fakiro 600/400

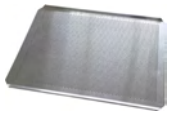
Plaque accumulatrice aluminium
Dimensions : 600 x 400 mm
TG-440
CHF 182.- / **R1**

Taille 460 / 330



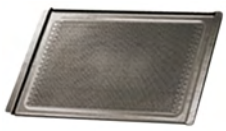
Plaque aluminium 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm
TG-305
CHF 23.- / **R1**



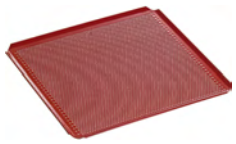
Plaque aluminium perforée 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm
TG-310
CHF 25.- / **R1**



Plaque téflonée perforée 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm
TG-330
CHF 40.- / **R1**



Plaque alu perforée siliconée 460/330

perforation Ø 3 mm, 2 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
100.307
CHF 43.- / **R1**



Plaque accumulatrice Fakiro 460/330

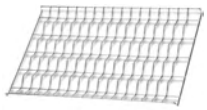
Plaque accumulatrice aluminium
Dimensions : 460 x 330 mm
TG-335
CHF 105.- / **R1**

Taille 600 / 400



Grille chromée 600/400

Dimensions : 600 x 400 mm
GRP-405
CHF 30.- / **R1**



Grille chromée à 5 canaux 600/400

Dimensions : 600 x 400 mm
GRP-410
CHF 40.- / **R1**



Plaque en inox 600/400

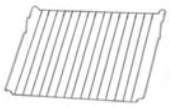
Dimensions : 600 x 400 mm
TG-450
CHF 98.- / **R1**



Grille NoFry 600/400

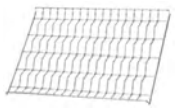
Hauteur 30 mm
GRP-420
CHF 164.- / **R1**

Taille 460 / 330



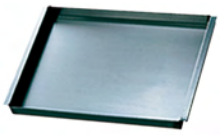
Grille chromée 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm
GRP-305
CHF 23.- / **R1**



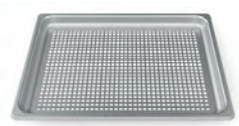
Grille chromée à 4 canaux 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm
GRP-310
CHF 35.- / **R1**



Plaque émaillée 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm
TG-350
CHF 53.- / **R1**



Grille NoFry 460/330

Hauteur 30 mm
GRP-350
CHF 118.- / **R1**

Bacs gastronorme, Top Line

- Top Line
- Acier inoxydable 18/10
- Norme: EN 631
- Empilable



Gastronorme	Profondeur	Contenance	Dim. (L x P)	Prix / R1	Référence
GN 2/1	20 mm		650 x 530 mm	CHF 45.-	A120.020
GN 2/1	40 mm	10 Litres	650 x 530 mm	CHF 47.-	A120.040
GN 2/1	65 mm	18.5 Litres	650 x 530 mm	CHF 53.-	A120.065
GN 2/1	100 mm	28.5 Litres	650 x 530 mm	CHF 61.-	A120.103
GN 2/1	150 mm	42.5 Litres	650 x 530 mm	CHF 91.-	A120.153



GN 1/1	20 mm		530 x 325 mm	CHF 23.-	A121.025
GN 1/1	40 mm	5 Litres	530 x 325 mm	CHF 27.-	A121.040
GN 1/1	65 mm	9 Litres	530 x 325 mm	CHF 30.-	A121.065
GN 1/1	100 mm	14 Litres	530 x 325 mm	CHF 35.-	A121.100
GN 1/1	150 mm	21 Litres	530 x 325 mm	CHF 50.-	A120.610
GN 1/1	200 mm	28 Litres	530 x 325 mm	CHF 66.-	A121.200



GN 2/4	20 mm		530 x 132 mm	CHF 17.-	A128.020
GN 2/4	40 mm	2 Litres	530 x 132 mm	CHF 21.-	A128.040
GN 2/4	65 mm	3.8 Litres	530 x 132 mm	CHF 24.-	A128.065
GN 2/4	100 mm	6 Litres	530 x 132 mm	CHF 33.-	A128.100
GN 2/4	150 mm	9 Litres	530 x 132 mm	CHF 46.-	A128.150



GN 2/3	20 mm		354 x 325 mm	CHF 17.-	A125.020
GN 2/3	40 mm	3 Litres	354 x 325 mm	CHF 23.-	A125.040
GN 2/3	65 mm	5.5 Litres	354 x 325 mm	CHF 26.-	A125.065
GN 2/3	100 mm	9 Litres	354 x 325 mm	CHF 30.-	A125.100
GN 2/3	150 mm	13 Litres	354 x 325 mm	CHF 43.-	A125.150
GN 2/3	200 mm	18 Litres	354 x 325 mm	CHF 53.-	A125.200



GN 1/2	20 mm		325 x 265 mm	CHF 14.-	A122.020
GN 1/2	40 mm	2 Litres	325 x 265 mm	CHF 16.-	A122.040
GN 1/2	65 mm	4 Litres	325 x 265 mm	CHF 17.-	A122.065
GN 1/2	100 mm	6.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 22.-	A122.100
GN 1/2	150 mm	9.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 33.-	A120.620
GN 1/2	200 mm	12.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 45.-	A122.200



GN 1/3	20 mm		325 x 176 mm	CHF 11.-	A123.020
GN 1/3	40 mm	1.5 Litres	325 x 176 mm	CHF 14.-	A123.040
GN 1/3	65 mm	2.5 Litres	325 x 176 mm	CHF 16.-	A123.065
GN 1/3	100 mm	4 Litres	325 x 176 mm	CHF 21.-	A123.100
GN 1/3	150 mm	5.75 Litres	325 x 176 mm	CHF 30.-	A123.150
GN 1/3	200 mm	7.8 Litres	325 x 176 mm	CHF 39.-	A123.200



GN 1/4	20 mm		265 x 162 mm	CHF 10.-	A124.020
GN 1/4	65 mm	1.8 Litres	265 x 162 mm	CHF 14.-	A124.065
GN 1/4	100 mm	2.8 Litres	265 x 162 mm	CHF 16.-	A124.100
GN 1/4	150 mm	4 Litres	265 x 162 mm	CHF 26.-	A120.640
GN 1/4	200 mm	5.5 Litres	265 x 162 mm	CHF 32.-	A124.200



GN 1/6	65 mm	1 Litres	176 x 162 mm	CHF 11.-	A126.065
GN 1/6	100 mm	1.6 Litres	176 x 162 mm	CHF 15.-	A126.100
GN 1/6	150 mm	2.4 Litres	176 x 162 mm	CHF 24.-	A120.650
GN 1/6	200 mm	3.4 Litres	176 x 162 mm	CHF 35.-	A126.200



GN 1/9	65 mm	0.6 Litres	176 x 108 mm	CHF 11.-	A129.065
GN 1/9	100 mm	1 Litres	176 x 108 mm	CHF 14.-	A129.100

Bacs gastronorme perforés, Top Line

- Top Line
- Acier inoxydable 18/10
- Norme: EN 631
- Version perforée
- Empilable



Gastronorme	Profondeur	Contenance	Dim. (B x L)	Prix / R1	Référence
GN 1/1	20 mm		530 x 325 mm	CHF 58.-	TG-810
GN 1/1	40 mm	5.1 Litres	530 x 325 mm	CHF 62.-	TG-820
GN 1/1	65 mm	9 Litres	530 x 325 mm	CHF 45.-	A101.065
GN 1/1	100 mm	14 Litres	530 x 325 mm	CHF 53.-	A101.100
GN 1/1	150 mm	21 Litres	530 x 325 mm	CHF 72.-	A101.150

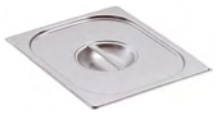


GN 2/3	40 mm	3.3 Litres	354 x 325 mm	CHF 53.-	TG-710
GN 2/3	65 mm	5.5 Litres	354 x 325 mm	CHF 35.-	A103.065
GN 2/3	100 mm	9 Litres	354 x 325 mm	CHF 48.-	A103.100
GN 2/3	150 mm	13 Litres	354 x 325 mm	CHF 68.-	A103.150



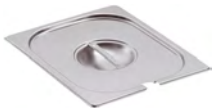
GN 1/2	65 mm	4 Litres	325 x 265 mm	CHF 28.-	A102.065
GN 1/2	100 mm	6.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 34.-	A102.100
GN 1/2	150 mm	9.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 42.-	A102.150

Couvercles pour bacs gastronorme



Couvercles

Gastronorme	Prix / R1	Référence
GN 1/1	CHF 27.-	A120.615
GN 1/2	CHF 16.-	A120.625
GN 2/3	CHF 16.-	A120.634
GN 1/3	CHF 14.-	A120.635
GN 1/4	CHF 11.-	A120.645
GN 1/9	CHF 8.-	A120.649
GN 1/6	CHF 9.-	A120.655



Couvercles ajourés

Gastronorme	Prix / R1	Référence
GN 1/1	CHF 28.-	A120.616
GN 2/3	CHF 21.-	A120.637
GN 1/2	CHF 18.-	A120.626
GN 1/3	CHF 16.-	A120.636
GN 1/4	CHF 14.-	A120.646
GN 1/6	CHF 11.-	A120.656



Couvercles à joint silicone

Gastronorme	Prix / R1	Référence
GN 1/1	CHF 57.-	A120.615D
GN 2/3	CHF 49.-	A120.634D
GN 1/2	CHF 39.-	A120.625D
GN 1/3	CHF 32.-	A120.635D
GN 1/4	CHF 28.-	A120.645D
GN 1/6	CHF 24.-	A120.655D

Accessoires pour bacs gastronorme

Entretoise 325 mm pour bacs GN
A120.601
CHF 11.- / R1

Entretoise 530 mm pour bacs GN
A120.602
CHF 14.- / R1

Fours à pizza „Standard“



- Thermostats électromécaniques jusqu'à 450 °C
- Réglages sole et voûte séparés
- Sole en pierre réfractaire
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées
- Éclairage d'enceinte



Four à pizza monocaméral E4

L 980 x P 920 x H 420 mm
Enceinte : L 700 x P 700 x H 150 mm
4 pizzas Ø 33 cm
Température jusqu'à 450 °C
Puissance : 3NAC 400 V - 4.8 kW
Poids : 78 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
202.433
CHF 1'710.- / R1



Four à pizza monocaméral E6

L 980 x P 1270 x H 420 mm
Enceinte : L 700 x P 1050 x H 150 mm
6 pizzas Ø 33 cm
Température jusqu'à 450 °C
Puissance : 3NAC 400 V - 7.2 kW
Poids : 108 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
202.633
CHF 2'270.- / R1



Four à pizza monocaméral E6L

L 1310 x P 920 x H 420 mm
Enceinte : L 1050 x P 700 x H 150 mm
6 pizzas Ø 33 cm
Température jusqu'à 450 °C
Puissance : 3NAC 400 V - 8.0 kW
Poids : 117 kg
Fiche : CEE 32 (non comprise)
202.633L
CHF 2'370.- / R1



Four à pizza monocaméral E9

L 1310 x P 1270 x H 420 mm
Enceinte : L 1050 x P 1050 x H 150 mm
9 pizzas Ø 33 cm
Température jusqu'à 450 °C
Puissance : 3NAC 400 V - 12.0 kW
Poids : 148 kg
Fiche : CEE 32 (non comprise)
202.933
CHF 2'990.- / R1



Four à pizza bicaméral E8

L 980 x P 920 x H 760 mm
Enceintes: 2 x L 700 x P 700 x H 150 mm
2 x 4 pizzas Ø 33 cm
Température jusqu'à 450 °C
Puissance : 3NAC 400 V - 9.6 kW
Poids : 123 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
202.833
CHF 3'080.- / **R1**



Four à pizza bicaméral E12

L 980 x P 1270 x H 760 mm
Enceintes: 2 x L 700 x P 1050 x H 150 mm
2 x 6 pizzas Ø 33 cm
Température jusqu'à 450 °C
Puissance : 3NAC 400 V - 14.4 kW
Poids : 178 kg
Fiche : CEE 32 (non comprise)
202.1233
CHF 3'990.- / **R1**



Four à pizza bicaméral E12L

L 1310 x P 920 x H 760 mm
Enceintes: 2 x L 1050 x P 700 x H 150 mm
2 x 6 pizzas Ø 33 cm
Température jusqu'à 450 °C
Puissance : 3NAC 400 V - 16.0 kW
Poids : 230 kg
Fiche : CEE 32 (non comprise)
202.1233L
CHF 4'100.- / **R1**



Four à pizza bicaméral E18

L 1310 x P 1270 x H 760 mm
Enceintes: 2 x L 1050 x P 1050 x H 150 mm
2 x 9 pizzas Ø 33 cm
Température jusqu'à 450 °C
Puissance : 3NAC 400 V - 24.0 kW
Poids : 243 kg
Fiche : CEE 64 (non comprise)
202.1833
CHF 5'340.- / **R1**



Friteuse double élect. ‚Snack IV'

Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable
2 cuves, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Puissance : 2 x 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A
Nécessite 2 prises de courant
Dimensions : L 550 x P 430 x H 340 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 12.5 kg
Fiche : 2x Type 23
A162.812E
CHF 425.- / **R1**



Panier 8 litres pour friteuse ‚Snack'
165.523
CHF 50.- / **R3**



Friteuse élect. ‚MDI Snack III Plus'

Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable
1 cuve, 1 panier, contenance : 9 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Avec résistance pivotante
Manette digitale MDI avec affichage de la température
Puissance : 1NAC 230V - 3.3 kW - 16A
Dimensions : L 300 x P 530 x H 385 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 6.4 kg
Fiche : Type 23
A162.828
CHF 374.- / **R1**



Panier 9 litres pour friteuse ‚SNACK+'
162.827
CHF 48.- / **R3**



Friteuse élect. ‚MDI Snack IV Plus'

Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable
2 cuves, 2 paniers, contenance : 2 x 9 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Avec résistances pivotantes
Manettes digitales MDI avec affichage de la température
Puissance : 2x 1NAC 230V - 3.3 kW - 16A
Nécessite 2 prises de courant
Dimensions : L 575 x P 530 x H 385 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 6.4 kg
Fiche : 2x Type 23
A162.829
CHF 675.- / **R1**



Panier 9 litres pour friteuse ‚SNACK+'
162.827
CHF 48.- / **R3**



Friteuse élect. ‚Imbiss I‘

Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable
1 cuve emboutie, 1 panier, contenance : 8 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Puissance : 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A
Dimensions : L 290 x P 550 x H 410 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 10 kg
Fiche : Type 23
A150.307
CHF 425.- / **R1**



Friteuse élect. ‚Imbiss II‘

Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable
2 cuves embouties, 2 paniers, contenance : 2 x 8 litres
Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)
Puissance : 2 x 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A
Nécessite 2 prises de courant
Dimensions : L 580 x P 550 x H 410 mm
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)
Poids : 22 kg
Fiche : 2x Type 23
A150.407
CHF 690.- / **R1**



Panier 8 litres pour friteuse ‚Imbiss‘
165.524
CHF 64.- / **R3**



Chauffe-frites électrique ‚Snack‘

L 330 x P 587 x H 447 mm
Cuve chauffée GN 1/1 - 150 mm
avec radiant infrarouge supérieur
Bac perforé en inox inclus
Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW
Poids : 12.3 kg
Fiche : Type 12
162.920
CHF 595.- / **R1**



Rôtissoire électrique P6 - 6 poulets

Acier inoxydable 18/10
2 broches pour 6 poulets
Éclairage intérieur
Puissance : 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A
Dimensions : L 700 x P 360 x H 530 mm
Poids : 31 kg
Fiche : Type 23
215.035
CHF 2'610.- / R1



Rôtissoire électrique P8N - 8 poulets

Acier inoxydable 18/10
2 broches pour 8 poulets
Éclairage intérieur
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Dimensions : L 880 x P 430 x H 530 mm
Poids : 41 kg
Fiche : Type 23
215.036
CHF 3'150.- / R1



Rôtissoire à gaz G8P - 8 poulets

Acier inoxydable 18/10
2 broches pour 8 poulets
Éclairage intérieur
Puissance : gaz 9 kW (R1/2")
Puissance : électrique 1NAC 230V - 0.1 kW
Dimensions : L 878 x P 500 x H 584 mm
Poids : 51.8 kg
Fiche : Type 12
215.136
CHF 3'610.- / R1



Rôtissoire électrique P12N - 12 poulets

Acier inoxydable 18/10
3 broches pour 12 poulets
Éclairage intérieur
Puissance : 3NAC 400V - 5.0 kW
Dimensions : L 880 x P 430 x H 710 mm
Poids : 55.6 kg
Fiche : Type 15 (non comprise)
215.037
CHF 3'820.- / R1



Gril de table élect. 320, fonte lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade en fonte lisse, dimensions : L 320 x P 480 mm
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour
une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Thermostat de securité
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm
Poids : 22 kg
Fiche : Type 23
A370.031
CHF 580.- / R1



Gril de table élect. 650, fonte lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade en fonte lisse, dimensions : L 650 x P 480 mm
2 zones de cuisson enclenchables séparément
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
pour une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Thermostat de securité
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm
Poids : 41 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
A370.032
CHF 945.- / R1



Gril de table élect. 320, fonte rainuré

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade en fonte rainurée, dimensions : L 320 x P 480 mm
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour
une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Thermostat de securité
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm
Poids : 22 kg
Fiche : Type 23
A370.035
CHF 630.- / R1



Gril de table élect. 650, fonte 1/2-1/2

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade en fonte rainurée/lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm
2 zones de cuisson enclenchables séparément
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
pour une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Thermostat de securité
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm
Poids : 41 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
A370.036
CHF 960.- / **R1**



Gril de table élect. 320, chromé lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade inox chromée lisse, dimensions : L 320 x P 480 mm
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour
une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Thermostat de sécurité
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm
Poids : 22 kg
Fiche : Type 23
A370.041
CHF 710.- / **R1**



Gril de table élect. 650, chromé lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade inox chromée lisse, dimensions : L 650 x P 480 mm
2 zones de cuisson enclenchables séparément
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
pour une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Thermostat de securité
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm
Poids : 41 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
A370.042
CHF 1'160.- / **R1**



Gril de table élect. 320, chromé rainuré

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade inox chromée rainurée,
dimensions : L 320 x P 480 mm
Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C pour
une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Thermostat de securité
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Dimensions : L 325 x P 540 x H 295 mm
Poids : 22 kg
Fiche : Type 23
A370.045
CHF 780.- / R1



Gril de table élect. 650, chromé 1/2-1/2

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade inox chromée rainurée/lisse,
dimensions : L 650 x P 480 mm
2 zones de cuisson enclenchables séparément
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C pour
une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Thermostat de securité
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 3NAC 400V - 6.0 kW
Dimensions : L 660 x P 540 x H 295 mm
Poids : 41 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
A370.046
CHF 1'270.- / R1



Gril de table élect. 970, fonte lisse

Boîtier acier inox 18/10
Plaque grillade en fonte lisse, dimensions : L 970 x P 480 mm
3 zones de cuisson enclenchables séparément
Thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
pour une température de service constante
Témoin lumineux de chauffe
Thermostat de securité
4 pieds en plastique à vérins réglables
Puissance : 3NAC 400V - 9.0 kW
Dimensions : L 990 x P 540 x H 295 mm
Poids : 69 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
A370.051
CHF 1'580.- / R1



Gril contact vitrocéram, lisse/lisse

L 331 x P 458 x H 176 mm
Boîtier en acier inoxydable
Température maximale : 400 °C
Bac de récupération
Plaques inférieures et supérieures lisses
Surface de cuisson : 250 x 250 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW
Poids : 10 kg
Fiche : Type 12
XP-010P
CHF 1'105.- / R1

Plaque supérieure rainurée
XP-010PR
CHF 1'150.- / R1



Gril contact vitrocéram, lisse/lisse

L 481 x P 457 x H 182 mm
Boîtier en acier inoxydable
Température maximale : 400 °C
Bac de récupération
Plaques inférieures et supérieures lisses
Surface de cuisson : 400 x 300 mm
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Poids : 13 kg
Fiche : Type 23
XP-015P
CHF 1'465.- / R1

Plaque supérieure rainurée
XP-015PR
CHF 1'670.- / R1



Gril contact vitrocéram, lisse/lisse

L 619 x P 458 x H 176 mm
Boîtier en acier inoxydable
Température maximale : 400 °C
Bac de récupération
Plaques inférieures et supérieures lisses
Surface de cuisson : 2 x 250 x 250 mm
Surfaces de cuisson enclenchables séparément
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 13A
Poids : 17 kg
Fiche : Type 23
XP-020P
CHF 1'805.- / R1

Plaques supérieures rainurées
XP-020PR
CHF 1'910.- / R1

Grils contact



- Appareils robustes en acier inoxydable
- Plaques en fonte d'acier pour une diffusion thermique optimale
- Thermostat de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe lumineux
- Témoin lumineux marche/arrêt
- Bac de récupération des graisses
- Brosse de nettoyage comprise



Gril contact simple, rainuré/rainuré

L 290 x P 395 x H 210 mm
Plaques rainurées
Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm
Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW
Poids : 12.73 kg
Fiche : Type 12
A150.670
CHF 332.- / **R1**



Gril contact simple, lisse/lisse

L 290 x P 395 x H 210 mm
Plaques lisses
Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm
Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW
Poids : 12.73 kg
Fiche : Type 12
A150.669
CHF 332.- / **R1**



Gril contact simple, rainuré/lisse

L 290 x P 395 x H 210 mm
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm
Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.8 kW
Poids : 12.73 kg
Fiche : Type 12
A150.668
CHF 332.- / **R1**



Gril contact double, rainuré/rainuré

L 570 x P 395 x H 210 mm
Plaques rainurées
Plaques supérieures, chacune : L 215 x P 215 mm
Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm
2 thermostats séparés
Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A
Poids : 25.95 kg
Fiche : Type 23
A150.671
CHF 600.- / **R1**



Gril contact double, lisse/lisse

L 570 x P 395 x H 210 mm
Plaques lisses
Plaques supérieures, chacune : L 215 x P 215 mm
Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm
2 thermostats séparés
Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A
Poids : 25.95 kg
Fiche : Type 23
A150.672
CHF 600.- / **R1**



Gril contact double, rainuré/lisse

L 570 x P 395 x H 210 mm
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
Plaques supérieures, chacune : L 215 x P 215 mm
Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm
2 thermostats séparés
Puissance : 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A
Poids : 25.95 kg
Fiche : Type 23
A150.673
CHF 600.- / **R1**



Gril contact ‚Panini', rainuré/rainuré

L 410 x P 400 x H 200 mm
Plaques rainurées
Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm
Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW
Poids : 19 kg
Fiche : Type 12
A150.674
CHF 407.- / **R1**



Gril contact ‚Panini' lisse/lisse

L 410 x P 370 x H 200 mm
Plaques lisses
Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm
Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW
Poids : 19 kg
Fiche : Type 12
A150.679
CHF 407.- / **R1**



Gril contact ‚Panini' rainuré/lisse

L 410 x P 370 x H 200 mm
Plaques supérieure rainurée, inférieure lisse
Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm
Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW
Poids : 19 kg
Fiche : Type 12
A150.676
CHF 407.- / **R1**



Gril contact ‚Panini', rainuré/rainuré, minuterie

L 410 x P 400 x H 200 mm
Plaques de grande surface rainurées
Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm
Plaque inférieure : L 360 x P 285 mm
Minuterie 0-15 minutes avec signal acoustique
Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW
Poids : 18.4 kg
Fiche : Type 12
A150.774
CHF 425.- / **R1**



Gril contact ‚Panini' lisse/lisse, minuterie

L 410 x P 400 x H 200 mm
Plaques de grande surface lisses
Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm
Plaque inférieure : L 360 x P 285 mm
Minuterie 0-15 minutes avec signal acoustique
Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW
Poids : 18.0 kg
Fiche : Type 12
A150.779
CHF 425.- / **R1**



Papier de cuisine GN 1/2
L 330 x P 270 mm
Carton avec 12 distributeurs, 100 pièces de feuilles de papier par distributeur
Poids : 4.38 kg
150.678
CHF 141.- / **R1**



Gril contact ‚Panini' rainuré/lisse, minuterie

L 410 x P 400 x H 200 mm
Plaque supérieure rainurée, inférieure lisse
Plaque supérieure : L 340 x P 220 mm
Plaque inférieure : L 360 x P 285 mm
Minuterie 0-15 minutes avec signal acoustique
Puissance: 1NAC 230V - 2.2 kW
Poids : 18.6 kg
Fiche : Type 12
A150.776
CHF 425.- / **R1**

Toasteurs



Gril/toasteur simple

Boîtier en acier inoxydable
Résistantes en quarz
Minuterie de 15 minutes
1 grille
Puissance : 1NAC 230V - 1.7 kW
Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 290 mm
Dim. int. : L 355 x P 240 x H 50 mm
Pince à toasts incluse
Poids : 8.2 kg
Fiche : Type 12
151.300
CHF 270.- / **R1**



Gril/toasteur double

Boîtier en acier inoxydable
Résistantes en quarz
Minuterie de 15 minutes
2 grilles
Puissance : 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A
Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 400 mm
Dim. int. : L 355 x P 240 x H 2x 50 mm
Pince à toasts incluse
Poids : 9.7 kg
Fiche : Type 23
151.600
CHF 337.- / **R1**



Grille-pain 230R à 4 fentes

Fentes de L 32 x P 113 mm
Acier inoxydable
Niveau de toastage réglable
Toastage à choix sur 1 ou 2 côtés
Puissance : 1NAC 230V - 2.7 kW - 13A
L 375 x P 328 x H 234 mm
Tiroir ramasse-miettes
Poids : 4.2 kg
Fiche : Type 23
114.230
CHF 785.- / **R1**



Appareil électrique à hotdog - 4 plots

Acier inoxydable
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm
Température réglable de 40 °C à 100 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.96 kW
L 500 x P 285 x H 390 mm
Poids : 7.63 kg
Fiche : Type 12
A120.408
CHF 462.- / **R1**



Chauffe-saucisses électrique

Acier inoxydable 18/10
Témoin lumineux
Température réglable de 30 °C à 90 °C
Cylindre en verre Ø 195 mm, hauteur 245 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
L 260 x P 295 x H 360 mm
Poids : 6.9 kg
Fiche : Type 12
A120.401
CHF 420.- / **R1**



Fixation avec couvercle à charnière
permet de porter le cylindre en verre avec le réservoir d'eau facilement
Avec couvercle à charnière (p.e. pour self-service)
A120.401SD
CHF 145.- / **R3**



Chauffe-saucisses simple

Acier inoxydable
Couvercle à charnière
Lampe témoin
Réglage thermostatique de 30 °C à 90 °C
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
L 270 x P 360 x H 240 mm
Poids : 6.3 kg
Fiche : Type 12
A120.457
CHF 255.- / **R1**



Chauffe-saucisses double avec robinet

Acier inoxydable
Couvercles à charnière
Lampe témoin
Réglage thermostatique de chaque bac de 30 °C à 90 °C
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
L 535 x P 395 x H 240 mm
Poids : 12 kg
Fiche : Type 12
A120.458
CHF 500.- / **R1**



Micro-ondes 23l, 900W

Boîtier et four en acier inoxydable
Puissance micro-ondes : 900 W
Plateau tournant Ø 270 mm
Contenance : 23 litres
Niveaux de puissance: 6
Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes
Fonction décongélation
Dim. int. : L 315 x P 290 x H 200 mm
Dim. ext. : L 483 x P 425 x H 281 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW
Poids : 12.6 kg
Fiche : Type 12
610.836
CHF 261.- / **R1**



Micro-ondes avec gril 23l, 900W

Boîtier et four en acier inoxydable
Puissance micro-ondes : 900 W
Plateau tournant Ø 270 mm
Contenance : 23 litres
Puissance gril : 1000 W
Niveaux de puissance: 9
Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes
Fonction décongélation
Dim. int. : L 315 x P 290 x H 200 mm
Dim. ext. : L 483 x P 425 x H 281 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW
Dotation : 1 grille, Ø 200 mm H 90 mm
Poids : 13.5 kg
Fiche : Type 12
610.856
CHF 295.- / **R1**



Micro-ondes digital 25l, 1000W

Boîtier et four en acier inoxydable
Puissance micro-ondes : 1000 W / 1 magnétron
Contenance : 25 litres
Niveaux de puissance : 3
Minuterie digitale de 99 minutes
10 programmes enregistrables avec 20 mémoires
Fonction décongélation
Dim. int. : L 335 x P 360 x H 200 mm
Dim. ext. : L 520 x P 465 x H 312 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW
Poids : 17.4 kg
Fiche : Type 12
610.181
CHF 715.- / **R1**



Micro-ondes 25l, 1000W

Boîtier et four en acier inoxydable
Puissance micro-ondes : 1000 W / 1 magnétron
Contenance : 25 litres
Niveaux de puissance : 6
Minuterie mécanique de 60 minutes
Fonction décongélation
Dim. int. : L 335 x P 360 x H 200 mm
Dim. ext. : L 520 x P 465 x H 312 mm
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW
Poids : 17.4 kg
Fiche : Type 12
610.182
CHF 700.- / **R1**



Micro-ondes MJ26A6093, 1850W

Four micro-ondes avec 2 magnétrons puissants pour des résultats uniformes.
Boîtier et four en acier inoxydable
Puissance micro-ondes : 1850 W / 2 magnétrons
Contenance : 26 litres
Adapté pour GN 2/3
Niveaux de puissance : 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
Commandes digitales, bouton +20 secondes
2 fonctions décongélation
Empilable (tôle de fixation incluse)
Dim. int. : L 370 x P 370 x H 190 mm
Dim. ext. : L 464 x P 557 x H 368 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.6 kW
Poids : 32 kg
Fiche : Type 23
610.195
CHF 1'790.- / **R1**



Micro-ondes MJ26A6091, 1850W

Four micro-ondes avec 2 magnétrons puissants pour des résultats uniformes.
Boîtier et four en acier inoxydable
Puissance micro-ondes : 1850 W / 2 magnétrons
Contenance : 26 litres
Adapté pour GN 2/3
Niveaux de puissance : 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
Minuterie mécanique, bouton +20 secondes
2 fonctions décongélation
Empilable (tôle de fixation incluse)
Dim. int. : L 370 x P 370 x H 190 mm
Dim. ext. : L 464 x P 557 x H 368 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.6 kW
Poids : 32 kg
Fiche : Type 23
610.196
CHF 1'790.- / **R1**



Etagère murale 600x600mm
Inox 18/10, version renforcée
Portée jusqu'à 50 kg (Tester la solidité du mur)
Dimensions : L 600 x P 600 mm
Poids : 5.4 kg
174.600
CHF 148.- / **R1**



Cuiseur riz à gaz 10L

Matériaux : aluminium, émaillé, acier inoxydable
Brûleur à cercle unique avec allumage piezoélect.
Veilleuse et sécurité d'allumage
Contenance : 10 litres
Quantité de production de riz : env. 50 portions
Dotation : 1 gobelet mesureur, 1 cuillère à mélanger
Livraison sans kit de raccordement au gaz
L 600 x P 490 x H 452 mm
Puissance gaz : 5.6 kW
Poids : 14.8 kg
150.5393
CHF 610.- / **R1**

Réchauds à induction



Réchaud à induction IK 20

Surface en verre, boîtier synthétique
Minuterie, affichage digital
10 niveaux de puissance (1100 - 2000 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : de 60 °C - 240 °C
Puissance : 1NAC 230V - 2.0 kW
Thermostat de sécurité électronique
L 285 x P 340 x H 60 mm
Poids : 2.45 kg
Fiche : Type 12
105.820
CHF 106.- / **R1**



Réchaud à induction IK 35SK

Rapide et simple d'utilisation
Réglage de température par bouton rotatif
Surface de cuisson en Schott Ceran, boîtier en acier inox
Affichage digital de la température sur le plan vitrocéramique
Réglage de température en 10 niveaux
Plage de température: 60 à 240 °C
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Thermostat de sécurité électronique
L 340 x P 445 x H 115 mm
Poids : 7.2 kg
Fiche : Type 23
105.837
CHF 400.- / **R1**



Réchaud à induction IK 35TC

Surface en verre, boîtier inox
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
Minuterie
10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : 60 °C - 240 °C
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Thermostat de sécurité électronique
L 340 x P 445 x H 117 mm
Poids : 7.45 kg
Fiche : Type 23
105.843
CHF 374.- / **R1**



Réchaud à induction IK 35TCKTF

Surface en verre, boîtier synthétique
avec sonde à couer
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
Minuterie
10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)
10 niveaux de réglage de température
Plage de température : 60 °C - 240 °C
Puissance : 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Thermostat de sécurité électronique
L 340 x P 430 x H 120 mm
Poids : 7.3 kg
Fiche : Type 23
105.859
CHF 407.- / R1



Réchaud à induction IK 35TC XL

Surface en verre, boîtier inox
Dim. de la surface en verre : L 356 x P 356 mm
Diamètre de la zone de cuisson : 300 mm
Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W
Nombre de niveaux de puissance et de température : 10
Plage de température : 60 à 240 °C
Intervalles du réglage de la température : 20 °C
Réglage de la durée : 1 - 180 minutes
Détection de casserole
Minuterie
Affichage digital
Protection contre la surchauffe
Puissance : 1NAC 230V 3.58 kW - 16A
Dimensions : L 440 x P 540 x H 125 mm
Poids : 9.1 kg
Fiche : Type 23
105.821
CHF 520.- / R1



Réchaud à induction IK 70DP

Pour une meilleure performance, possibilité d'activer la puissance de la zone de cuisson avant jusqu'à 5000 W.
2 zones à enclenchement séparé
Surface en verre, boîtier en acier inoxydable
Affichage digital sur la plaque en verre
Régulation de puissance par bouton rotatif
10 niveaux de puissance (800-3500 W / 800-3500 W)
+ 1 niveau de puissance (800-5000 W / 800-2000 W)
Puissance : 3NAC 400V - 7.0 kW
L 408 x P 700 x H 145 mm
Poids : 16.2 kg
Fiche : Type 25 / CEE 16 (non comprise)
105.737
CHF 1'690.- / R1

Vitrines chauffantes

Les vitrines chauffantes 5200, 5900, 6200 sont des appareils de table compacts pour le maintien en température et la présentation de mets chauds. Les vitrines chauffantes 5200 et 6200 ont des portes à guillotine. La vitrine 5900 est ouverte à l'avant.

- Simple vitrage de sécurité
- Température de service de 30°C à 90°C (jusqu'à 70°C pour la vitrine 5900)
- Bac à eau pour l'humidification pour les modèles 5200 & 6200



Vitrine chauffante 5200-2ER

Matériau : acier inoxydable, verre
Contenance : 45 litres
2 étagères : grilles chromées
Dimensions de la tablette intermédiaire : L 520 x P 300 mm
Type de porte : portes à guillotine
position de la porte : côté service
Portes à guillotine (L 540 x H 100 mm) avec arrêt et bloque-porte
Tiroir de nettoyage
Puissance : 1NAC 230V - 0,8 kW
Dimensions : L 560 x P 395 x H 365 mm
Poids : 14,8 kg
Fiche : Type 12
305.062
CHF 575.- / R1



Vitrine chauffante 5900-2ER

Matériau : acier inoxydable, verre
Exécution : ouvert à l'avant
Contenance : 104 litres
2 tablettes L 590 x P 390 mm
Etagères éclairées par le haut
Fond en miroir
Chauffage par le haut & bas
(l'étagère du haut est chauffée par le rayonnement
du corps de chauffe inférieur)
Températures de service : 30°C à 70°C
Puissance : 1NAC 230V - 0,56 kW
Dimensions : L 630 x P 465 x H 655 mm
Poids : 27.6 kg
Fiche : Type 12
305.064
CHF 1'000.- / R1



Vitrine chauffante 6200-2EK

Matériau : acier inoxydable, verre
Contenance : 80 litres
2 étagères : grilles chromées
Dimensions de la tablette intermédiaire : L 620 x P 340 mm
Type de porte : portes à guillotine
position de la porte : des deux côtés
Portes à guillotine (L 625 x H 125 mm) avec arrêt et bloque-porte
Éclairage intérieur, éclairage : LED
Tiroir de nettoyage
Puissance : 1NAC 230V - 1.0 kW
Dimensions : L 700 x P 430 x H 365 mm
Poids : 17,4 kg
Fiche : Type 12
305.063
CHF 690.- / R1

Vitrines chauffantes Deli

Les vitrines sont équipées de 3 étagères, éclairage, commande thermostatique et d'un bac à eau pour l'humidification.

- Intérieur chromé, extérieur laqué
- Plage de température : 30 °C à 90 °C
- Portes coulissantes des 2 côtés



Vitrine chauffante Deli I

Contenance : 110 litres
Puissance : 1NAC 230V - 1.84 kW
L 660 x P 437 x H 655 mm
3 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 580, P 275/298/318
Poids : 42 kg
Fiche : Type 12
306.053
CHF 775.- / R1



Vitrine chauffante Deli II

Contenance : 152 litres
Puissance : 1NAC 230V - 1.84 kW
L 900 x P 480 x H 590 mm
3 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 820, P 315/340/360 mm
Poids : 52 kg
Fiche : Type 12
306.054
CHF 1'025.- / R1



Vitrine chauffante Deli III

Contenance : 373 litres
Puissance : 1NAC 230V - 2.2 kW
L 1200 x P 480 x H 810 mm
3 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 1120, P 315/340/360 mm
Poids : 76 kg
Fiche : Type 12
306.055
CHF 1'455.- / R1



Vitrine chauffante Compact

Vitrine à 2 niveaux pour la présentation des snacks chauds.
Extérieur : laqué
Intérieur : fond en acier inoxydable, plafond laqué
Ouverture de la porte côté service : L 310 x H 418 mm
Contenance : 52 litres
Plage de température : 30 °C à 110 °C
Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW
L 380 x P 465 x H 658 mm
2 grilles réglables en hauteur,
dimensions : L 285 x P 265 mm, L 285 x P 295 mm
Dotation : 1 bac de remplissage, 1 bac à eau amovible
Poids : 24.3 kg
Fiche : Type 12
306.057
CHF 840.- / R1

Vitrines chauffantes Deli Plus

Les vitrines sont équipées de 3 étagères, éclairage, commande thermostatique et d'un bac à eau pour l'humidification.

- Intérieur chromé, extérieur acier inoxydable
- Éclairage LED
- Plage de température : 30 °C à 90 °C



Vitrine chauffante Deli Plus I

Verre arrondi à l'avant, 2 portes coulissantes à l'arrière
Contenance : 120 litres
Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW
L 690 x P 600 x H 670 mm
3 grilles, dimensions :
L 630 x P 335 mm
L 630 x P 370 mm
L 630 x P 400 mm
Poids : 47.9 kg
Fiche : Type 12
305.053
CHF 990.- / R1



Vitrine chauffante Deli Plus I D

Avec portes coulissantes à l'avant et à l'arrière pour un accès par 2 côtés
Contenance : 120 litres
Puissance : 1NAC 230V - 1.1 kW
L 695 x P 595 x H 685 mm
3 grilles, dimensions :
L 630 x P 335 mm
L 630 x P 370 mm
L 630 x P 400 mm
Poids : 45.2 kg
Fiche : Type 12
305.055
CHF 1'050.- / R1



Vitrine chauffante Deli Plus II

Verre arrondi à l'avant, 2 portes coulissantes à l'arrière
Contenance : 160 litres
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW
L 860 x P 570 x H 670 mm
3 grilles, dimensions :
L 815 x P 335 mm
L 815 x P 370 mm
L 815 x P 400 mm
Poids : 56.3 kg
Fiche : Type 12
305.054
CHF 1'150.- / R1



Chariot bain-marie 2 GN 1/1-200mm étroit

à roulettes, chauffé à l'eau
Inox 18/10
Plage de température de 30 à 90 °C
Bac à double paroi avec robinet de vidange
Thermostat à réglage continu par bac de 30 à 90 °C
Interrupteur marche/arrêt avec témoin
Voyant de chauffe
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm
(dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)
Tampon de butée
Cordon électrique spiralé, longueur 3 m
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW
L 650 x P 900 x H 900 mm
Poids : 32 kg
Fiche : Type 12
200.282
CHF 1'570.- / R1



Chariot bain-marie 2 GN 1/1-200mm large

Commande sur le côté large
à roulettes, chauffé à l'eau
Inox 18/10
Plage de température de 30 à 90 °C
Bac à double paroi avec robinet de vidange
Thermostat à réglage continu par bac de 30 à 90 °C
Interrupteur marche/arrêt avec témoin
Voyant de chauffe
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm
(dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)
Tampon de butée
Cordon électrique spiralé, longueur 3 m
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4
Puissance : 1NAC 230V - 1.4 kW
L 650 x P 900 x H 900 mm
Poids : 32 kg
Fiche : Type 12
200.282L
CHF 1'570.- / R1



Chariot bain-marie 3 GN 1/1-200mm étroit

à roulettes, chauffé à l'eau
Inox 18/10
Plage de température de 30 à 90 °C
Bac à double paroi avec robinet de vidange
Thermostat à réglage continu par bac de 30 à 90 °C
Interrupteur marche/arrêt avec témoin
Voyant de chauffe
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm
(dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)
Tampon de butée
Cordon électrique spiralé, longueur 3 m
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4
Puissance : 1NAC 230V - 2.1 kW
L 650 x P 1300 x H 900 mm
Poids : 43 kg
Fiche : Type 12
200.283
CHF 2'190.- / R1



Chariot bain-marie 3 GN 1/1-200mm large

Commande sur le côté large
à roulettes, chauffé à l'eau
Inox 18/10
Plage de température de 30 à 90 °C
Bac à double paroi avec robinet de vidange
Thermostat à réglage continu par bac
de 30 à 90 °C
Interrupteur marche/arrêt avec témoin
Voyant de chauffe
4 roulettes pivotantes Ø 125 mm
(dont 2 avec pédale de frein du côté de l'utilisateur)
Tampon de butée
Cordon électrique spiralé, longueur 3 m
Classe de protection selon EN 60529 : IPX4
Puissance : 1NAC 230V - 2.1 kW
L 1250 x P 700 x H 900 mm
Poids : 43 kg
Fiche : Type 12
200.283L
CHF 2'190.- / **R1**

Cuiseur à oeufs / Bain-marie



Cuiseur à oeufs EH6

Matériau : acier inoxydable
1 cuve, contenance de la cuve : 4 litres
Dimensions de la cuve : L 301 x P 152 x H 200 mm
Supports à oeufs : 6 supports séparés, couleurs différentes
taille des oeufs : petits, moyens
Supports à oeufs amovibles
Plage de température : 30 °C à 110 °C
Réglage de la température : par 10 °C
Thermostat
Thermostat de sécurité
Résistance électrique en acier inoxydable, fixe
Puissance : 1NAC 230V 2.6 kW - 13A
Dimensions : L 365 x P 220 x H 290 mm
Poids : 4.3 kg
Fiche : Type 23
115.129
CHF 337.- / **R1**



Bain-marie GN 1/1 - 150mm, sans robinet

Acier inoxydable
Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.
Puissance : 1NAC 230V - 1.2 kW
L 338 x P 540 x H 248 mm
Poids : 8 kg
Fiche : Type 12
200.230
CHF 211.- / **R1**



Pont thermique à infrarouge 2WL550

Aluminium
2 lampes chauffantes
Réflecteurs en aluminium ventilés
Interrupteur Marche/Arrêt
Température maximale : 70 °C
Hauteur réglable en 3 étapes
(Hauteur libre : 425 mm / 475 mm / 525 mm)
Puissance : 1NAC 230V - 0.55 kW
L 510 x P 350 x H 550-700 mm
Poids : 1.6 kg
Fiche : Type 12
114.282
CHF 174.- / R1



Pont thermique à infrarouge

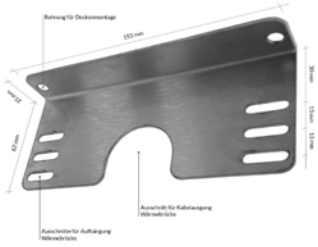
Livré sans pieds
Profondeur 150 mm
Hauteur 60 mm

Nom, Longueur	Puissance	Poids	Prix / R1	Référence
Pont thermique 460mm	1NAC 230V - 0.35 kW	3.0 kg	CHF 575.-	114.046
Pont thermique 610mm	1NAC 230V - 0.50 kW	3.0 kg	CHF 605.-	114.061
Pont thermique 760mm	1NAC 230V - 0.66 kW	4.0 kg	CHF 640.-	114.076
Pont thermique 920mm	1NAC 230V - 0.80 kW	5.0 kg	CHF 670.-	114.092
Pont thermique 1070mm	1NAC 230V - 0.95 kW	5.0 kg	CHF 715.-	114.107
Pont thermique 1220mm	1NAC 230V - 1.10 kW	5.0 kg	CHF 745.-	114.122
Pont thermique 1370mm	1NAC 230V - 1.25 kW	6.0 kg	CHF 790.-	114.137
Pont thermique 1530mm	1NAC 230V - 1.40 kW	7.0 kg	CHF 840.-	114.153
Pont thermique 1680mm	1NAC 230V - 1.56 kW	8.0 kg	CHF 915.-	114.168
Pont thermique 1830mm	1NAC 230V - 1.73 kW	9.0 kg	CHF 1'020.-	114.183



Pieds universels pour pont thermique

Hauteur 360 mm / H. du pont 340 mm
Largeur du pont thermique + 20 mm
Profondeur des pieds: 230 mm
par paire
114.021
CHF 122.- / R1



Equerres de fixation p. pont thermique

pour ponts thermiques
par paire
114.022
CHF 42.- / R1



Lampe chauffante Classic - aluminium

Dim. de l'abat-jour : H 360 mm, Ø 180 mm
Hauteur minimale : 1000 mm
Hauteur maximale : 2200 mm
Ampoule 250 Watt incluse
Avec interrupteur
Puissance : 1 NAC 230V - 0.25 kW
Poids : 1.2 kg
114.410
CHF 455.- / R1



Lampe chauffante Classic - cuivrée

114.420
CHF 455.- / R1



Lampe chauffante Classic dorée

114.430
CHF 455.- / R1



Lampe chauffante Classic noire

114.440
CHF 455.- / R1



Lampe chauffante Focus - aluminium

Dim. de l'abat-jour : H 250 mm, Ø 220 mm
Hauteur minimale : 835 mm
Hauteur maximale : 2300 mm
Ampoule 250 Watt incluse
Avec interrupteur
Puissance : 1 NAC 230V - 0.25 kW
Poids : 1.25 kg
114.310
CHF 555.- / R1



Lampe chauffante Focus - cuivrée

114.320
CHF 555.- / R1



Lampe chauffante Focus - grise

114.330
CHF 555.- / R1



Lampe chauffante Focus - noire

114.340
CHF 555.- / R1



Lampe chauffante sur pied IWL250ST

Matériau : acier inoxydable
Appareil de table avec bras de lampe flexible
Hauteur libre variable, hauteur maximale 520 mm
Réflecteur en acier ventilé
1 lampe infrarouge 250W
L 200 x P 250 x H 700 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.25 kW
Poids : 6.1 kg
Fiche : Type 12
114.270
CHF 257.- / R1



Armoire chauffante 1 porte 25-30 ass.

Acier inoxydable
1 porte - charnière à droite
1 étagère ajustable
Contenance : 25-30 assiettes, Ø 350 mm
Thermostat réglable 0 - 90 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.40 kW
L 400 x P 460 x H 545/575 mm
Poids : 20 kg
Fiche : Type 12
103.130
CHF 580.- / **R1**



Set de roues pour armoire chauffante
103.001
CHF 240.- / **R1**



Armoire chauffante 1 porte 55-60 ass.

Acier inoxydable
1 porte - charnière à droite
1 étagère ajustable
Contenance : 55-60 assiettes, Ø 350 mm
Thermostat réglable 0 - 90 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.75 kW
L 400 x P 460 x H 820/870 mm
Poids : 26 kg
Fiche : Type 12
103.140
CHF 685.- / **R1**



Set de roues pour armoire chauffante
103.001
CHF 240.- / **R1**

Changement côté de charnière
700.000
CHF 95.- / **R3**



Armoire chauffante 2 portes 110-120 ass.

Acier inoxydable, 2 portes
1 étagère ajustable
Contenance : 110-120 assiettes, Ø 350 mm
Thermostat réglable 0 - 90 °C
Puissance : 1NAC 230V - 1.5 kW
L 800 x P 460 x H 820/870 mm
Poids : 43 kg
Fiche : Type 12
103.150
CHF 1'220.- / **R1**



Set de roues pour armoire chauffante
103.001
CHF 240.- / **R1**

Chauffe-tasses



Chauffe-tasses pour 48 tasses

Les tasses préchauffées décuplent le plaisir de la dégustation du café. Avec un socle tournant pour faciliter le remplissage et le service.
Pour des tasses de max. Ø 90 mm
Température des tasses env. 30 - 45 °C
Puissance : 1NAC 230V - 0.20 kW
Dimensions : Ø 350 mm, H. 405 mm
Poids : 7 kg
4 récipients pour cuillères amovibles
Fiche : Type 12
103.067
CHF 525.- / R1



Chauffe-tasses pour 72 tasses

Acier inoxydable
Pour max. 72 tasses
Température des tasses jusqu'à 60 °C
Réglage de température en continu
2 étages réglables séparément
Dim. des étages : L 280 x P 295 x H 175 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.14 kW
Dimensions : L 320 x P 320 x H 545 mm
Surface supérieure: L 250 x P 250 mm
pour sous-tasses, tasses etc.
Poids : 10.3 kg
Fiche : Type 12
103.076
CHF 560.- / R1

Chauffe-plaques



Chauffe plaques 5

5 plaques chauffantes alu
Dimensions des plaques: 280 x 165 mm
Matériel: aluminium
Puissance: 1NAC 230V - 0.85 kW
L 380 x P 250 x H 320 mm
Poids: 15.4 kg
Fiche : Type 12
120.803
CHF 790.- / R1

Étagères murales



Étagères simples

avec consoles et crémaillères
Hauteur 294 mm

Profondeur 300 mm

Largeur	Consoles	Prix / R2	Référence
600	2	CHF 256.-	M64030063
800	2	CHF 268.-	M64030083
1000	2	CHF 281.-	M64030103
1200	2	CHF 293.-	M64030123
1400	2	CHF 305.-	M64030143
1600	3	CHF 378.-	M64030163
1800	3	CHF 390.-	M64030183
2000	3	CHF 403.-	M64030203
2200	4	CHF 488.-	M64030223
2400	4	CHF 500.-	M64030243

Profondeur 400 mm

Largeur	Consoles	Prix / R2	Référence
600	2	CHF 268.-	M64030064
800	2	CHF 293.-	M64030084
1000	2	CHF 305.-	M64030104
1200	2	CHF 329.-	M64030124
1400	3	CHF 378.-	M64030144
1600	3	CHF 427.-	M64030164
1800	3	CHF 439.-	M64030184
2000	3	CHF 464.-	M64030204
2200	4	CHF 537.-	M64030224
2400	4	CHF 561.-	M64030244



Étagères doubles

avec consoles et crémaillères
Hauteur 588 mm

Profondeur 300 mm

Largeur	Consoles	Prix / R2	Référence
600	2	CHF 464.-	M64040063
800	2	CHF 488.-	M64040083
1000	2	CHF 512.-	M64040103
1200	2	CHF 549.-	M64040123
1400	2	CHF 573.-	M64040143
1600	3	CHF 683.-	M64040163
1800	3	CHF 720.-	M64040183
2000	3	CHF 744.-	M64040203
2200	4	CHF 878.-	M64040223
2400	4	CHF 903.-	M64040243

Profondeur 400 mm

Largeur	Consoles	Prix / R2	Référence
600	2	CHF 500.-	M64040064
800	2	CHF 537.-	M64040084
1000	2	CHF 573.-	M64040104
1200	2	CHF 610.-	M64040124
1400	3	CHF 744.-	M64040144
1600	3	CHF 769.-	M64040164
1800	3	CHF 817.-	M64040184
2000	3	CHF 866.-	M64040204
2200	4	CHF 1'000.-	M64040224
2400	4	CHF 1'037.-	M64040244

Vous trouverez d'autres meubles inox sur notre site www.bartscher.ch

Tables de travail

- Table de travail en inox 18/10
- Finition Scotch-Brite
- Recouvrement 40mm, bord droit
- Pieds carrés de 40 x 40 mm



Tables de travail sans dosseret

avec étagère intermédiaire
Hauteur 900 mm

Profondeur 600 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
700	CHF 805.-	TGR00-076010
800	CHF 842.-	TGR00-086010
900	CHF 866.-	TGR00-096010
1000	CHF 903.-	TGR00-106010
1100	CHF 927.-	TGR00-116010
1200	CHF 952.-	TGR00-126010
1300	CHF 988.-	TGR00-136010
1400	CHF 1'013.-	TGR00-146010
1500	CHF 1'049.-	TGR00-156010
1600	CHF 1'074.-	TGR00-166010
1800	CHF 1'135.-	TGR00-186010
2000	CHF 1'196.-	TGR00-206010
2200	CHF 1'257.-	TGR00-226010

Profondeur 700 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
700	CHF 854.-	TGR00-077010
800	CHF 891.-	TGR00-087010
900	CHF 915.-	TGR00-097010
1000	CHF 939.-	TGR00-107010
1100	CHF 976.-	TGR00-117010
1200	CHF 1'000.-	TGR00-127010
1300	CHF 1'037.-	TGR00-137010
1400	CHF 1'061.-	TGR00-147010
1500	CHF 1'098.-	TGR00-157010
1600	CHF 1'122.-	TGR00-167010
1800	CHF 1'183.-	TGR00-187010
2000	CHF 1'244.-	TGR00-207010
2200	CHF 1'305.-	TGR00-227010



Tiroirs

pour tables de travail P 600 et 700 mm

Pour tables de profondeur 600 mm

Largeur	Profon-deur	Höhe	Prix / R2	Référence
400	560	254	CHF 451.-	CT1C0-045620
600	560	254	CHF 464.-	CT1C0-065620

Pour tables de profondeur 700 mm

Largeur	Profon-deur	Höhe	Prix / R2	Référence
400	660	254	CHF 476.-	CT1C0-046620
600	660	254	CHF 512.-	CT1C0-066620

Vous trouverez d'autres meubles inox sur notre site www.bartscher.ch



Tables de travail avec dosseret

avec étagère intermédiaire
Dosseret H 100 mm
Hauteur 900 mm

Profondeur 600 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
700	CHF 866.-	TGR0A-076010
800	CHF 903.-	TGR0A-086010
900	CHF 927.-	TGR0A-096010
1000	CHF 964.-	TGR0A-106010
1100	CHF 1'000.-	TGR0A-116010
1200	CHF 1'025.-	TGR0A-126010
1300	CHF 1'061.-	TGR0A-136010
1400	CHF 1'086.-	TGR0A-146010
1500	CHF 1'122.-	TGR0A-156010
1600	CHF 1'159.-	TGR0A-166010
1800	CHF 1'220.-	TGR0A-186010
2000	CHF 1'281.-	TGR0A-206010
2200	CHF 1'366.-	TGR0A-226010

Profondeur 700 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
700	CHF 915.-	TGR0A-077010
800	CHF 952.-	TGR0A-087010
900	CHF 976.-	TGR0A-097010
1000	CHF 1'013.-	TGR0A-107010
1100	CHF 1'037.-	TGR0A-117010
1200	CHF 1'074.-	TGR0A-127010
1300	CHF 1'110.-	TGR0A-137010
1400	CHF 1'135.-	TGR0A-147010
1500	CHF 1'171.-	TGR0A-157010
1600	CHF 1'196.-	TGR0A-167010
1800	CHF 1'269.-	TGR0A-187010
2000	CHF 1'330.-	TGR0A-207010
2200	CHF 1'391.-	TGR0A-227010



Colonnes de tiroirs

pour tables de travail P 600 et 700 mm

Pour tables de profondeur 600 mm

Largeur	Profon-deur	Höhe	Prix / R2	Référence
400	560	508	CHF 1'330.-	CT3C0-045658
600	560	508	CHF 1'366.-	CT3C0-065658

Pour tables de profondeur 700 mm

Largeur	Profon-deur	Höhe	Prix / R2	Référence
400	660	508	CHF 1'366.-	CT3C0-046658
600	660	508	CHF 1'403.-	CT3C0-066658

Armoires suspendues

- Armoire suspendue en acier inox 18/10
- Finition Scotch-Brite
- Étagère intermédiaire réglable
- Profondeur 380 mm
- Portes battantes ou coulissantes insonorisées



Armoires suspendues ouvertes

Hauteur 720 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
400	CHF 451.-	PAR00-043810
600	CHF 561.-	PAR00-063810
800	CHF 683.-	PAR00-083810
1000	CHF 793.-	PAR00-103810
1200	CHF 915.-	PAR00-123810
1400	CHF 1'025.-	PAR00-143810
1500	CHF 1'074.-	PAR00-153810
1600	CHF 1'147.-	PAR00-163810
1800	CHF 1'257.-	PAR00-183810
2000	CHF 1'366.-	PAR00-203810

Hauteur 900 mm

Largeur	Prix / R2	Référence
400	CHF 573.-	PAR00-043890
600	CHF 720.-	PAR00-063890
800	CHF 866.-	PAR00-083890
1000	CHF 1'013.-	PAR00-103890
1200	CHF 1'159.-	PAR00-123890
1400	CHF 1'293.-	PAR00-143890
1500	CHF 1'366.-	PAR00-153890
1600	CHF 1'440.-	PAR00-163890
1800	CHF 1'586.-	PAR00-183890
2000	CHF 1'732.-	PAR00-203890



Armoires suspendues avec portes

Hauteur 720 mm, avec porte battante

Largeur	Prix / R2	Référence
400	CHF 671.-	PBR00-043810
600	CHF 842.-	PBR00-063810
800	CHF 1'025.-	PBR00-083810

Hauteur 900 mm, avec porte battante

Largeur	Prix / R2	Référence
400	CHF 756.-	PBR00-043890
600	CHF 964.-	PBR00-063890
800	CHF 1'232.-	PBR00-083890

Hauteur 720 mm, avec portes coulissantes

Largeur	Prix / R2	Référence
1000	CHF 1'013.-	PSR00-103810
1200	CHF 1'159.-	PSR00-123810
1400	CHF 1'293.-	PSR00-143810
1500	CHF 1'354.-	PSR00-153810
1600	CHF 1'440.-	PSR00-163810
1800	CHF 1'586.-	PSR00-183810
2000	CHF 1'720.-	PSR00-203810

Hauteur 900 mm, avec portes coulissantes

Largeur	Prix / R2	Référence
1000	CHF 1'293.-	PSR00-103890
1200	CHF 1'464.-	PSR00-123890
1400	CHF 1'647.-	PSR00-143890
1500	CHF 1'745.-	PSR00-153890
1600	CHF 1'842.-	PSR00-163890
1800	CHF 2'013.-	PSR00-183890
2000	CHF 2'196.-	PSR00-203890



Chariot de transport 7 x 600x400

Rangement grand format 600 x 400
Acier inoxydable
Châssis en tube carré 25 x 25 mm
Conçu pour : 7 plaques 600 x 400 mm, max. 65 mm de profondeur
Espacement entre les glissières : 80 mm
Capacité de charge max. : 60 kg au total, 8 kg par glissière
Plan de travail: L 470 x P 620 mm, capacité de charge max. : 5 kg
Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins
Livré en kit, montage facile
Dimensions : L 535 x P 685 x H 1010 mm
Poids : 14 kg
300.089
CHF 261.- / R1



Chariot de transport 15 x 600x400

En acier inoxydable
4 roues (2 avec freins)
Capacité : 15 plaques 600/400 mm
Dimensions : L 460 x P 620 x H 1620 mm
600.400
CHF 1'208.- / R2



Chariot de transport 18 x 600x400

Matériau : acier inoxydable
Châssis en tube carré 25 x 25 mm
Conçu pour : 18 plaques 600x400 mm
Espacement entre les glissières : 80 mm
Capacité de charge max. : 80 kg au total, 10 kg par glissière
Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,
Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec frein
Livré en kit, montage facile
L 535 x P 685 x H 1895 mm
Poids : 22.8 kg
300.182
CHF 395.- / R1



Chariot de transport 7 x GN 1/1

Pour le transport simple et efficace de bacs GN,
plaques GN et de plateaux.
Acier inoxydable
Capacité maximale 7 bacs GN 1/1, 65 mm de profondeur
Espacement entre les glissières : 80 mm
Châssis en tube carré 25 x 25 mm
Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière
1 plan de travail : L 550 x P 380 mm
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm,
chacune avec 1 tampon, 2 avec freins
Charge maximale 50 kg
Livré en kit, montage facile
L 450 x P 620 x H 1010 mm
Poids : 10,6 kg
300.098
CHF 232.- / **R1**



Chariot de transport 15 x GN 1/1

Matériau : acier inoxydable
La construction spéciale permet d'emboîter 2
chariots ou plus pour un stockage peu encombrant
Châssis en tube carré 25.4 x 25.4 mm
Capacité : 18 bacs GN 1/1, 65 mm de profondeur
Espacement entre les glissières : 80 mm
Capacité de charge max. : 150 kg au total, 10 kg par glissière
Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,
Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins
Livré en kit, montage facile
L 440 x P 615 x H 1710 mm
Poids : 20.6 kg
300.107
CHF 350.- / **R1**



Chariot de transport 18 x GN 1/1

Pour le transport simple et efficace de bacs GN,
plaques GN et de plateaux.
Acier inoxydable 18/10
Châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm
Conçu pour : 18 bacs GN 1/1, 65 mm de profondeur
Espacement entre les glissières : 80 mm
Capacité de charge max. : 80 kg au total, 10 kg par glissière
Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,
Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins
Livré en kit, montage facile
L 450 x P 613 x H 1895 mm
Poids : 20.2 kg
300.181
CHF 362.- / **R1**



Chariot de transport 7 x GN 2/1

Pour le transport simple et efficace de bacs GN,
plaques GN et de plateaux.
Acier inoxydable 18/10
Châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm
Conçu pour : 7 bacs GN 2/1, 65 mm de profondeur
Espacement entre les glissières : 80 mm
Capacité de charge max. : 90 kg au total, 12 kg par glissière
Plan de travail: L 590 x P 670 mm, capacité de charge max. : 18 kg
Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm,
chacune avec 1 tampon, 2 avec freins
Livré en kit, montage facile
L 655 x P 740 x H 1010 mm
Poids : 15.8 kg
300.093
CHF 300.- / R1



Chariot de transport 18 x GN 2/1

Matériau : acier inoxydable
Châssis en tube carré 25,4 x 25,4 mm
Capacité : 18 x GN 2/1 - 65 mm de profondeur
Espacement entre les glissières : 80 mm
Capacité de charge max. : 80 kg au total, 10 kg par glissière
Butée d'arrêt à l'avant et à l'arrière
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,
Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins
Livré en kit, montage facile
L 765 x P 785 x H 1750 mm
Poids : 30.2 kg
300.185
CHF 498.- / R1



Chariot de transport TT1600

Matériau: acier inoxidable
approprié pour tablettes de cantine standard (443 x 343 mm)
et pour bacs GN 1/1
Capacité jusqu'à 16 plateaux (2 x 8 glissières)
Peut être chargé des deux côtés
Espacement entre les glissières 145 mm
Capacité de charge max. : 48 kg au total
1 surface de pose avec rambarde (775x530x150 mm)
4 roues caoutchouc, Ø 125 mm, dont 2 avec frein
Dimensions : L 925 x P 620 x H 1700 mm
livré en kit, montage facile
Poids : 38 kg
300.083
CHF 790.- / R1



Plateau KN45350-HG
Matériau: Plastique
Norme cantine
Lavable en machine
Dimensions : L 450 x P 355 x H 20 mm
Poids: 0.39 kg
701.054
CHF 15.- / R1



Chariot de transport

Acier inoxydable
Dimension plateau : L 560 x P 940 mm
Charge utile : 200 kg
2 roues fixes, 2 roues pivotates, Ø 125 mm
Livré en kit, montage facile
L 560 x P 1050 x H 925 mm
Poids : 14.4 kg
300.142
CHF 286.- / R1



Chariot de service TS200 - 2 plateaux

Acier inoxydable
2 plateaux, dimensions : env. L 830 x P 510 mm
Espacement entre les plateaux : 570 mm
Charge utile : 100 kg
4 roues (dont 2 avec frein)
L 920 x P 600 x H 945 mm
Livré en kit, montage facile
Poids : 10 kg
A300.062
CHF 178.- / R1



Chariot de service TS301 - 3 plateaux

acier inoxydable
Cadre en tubes ronds, Ø 25,8 mm
3 plateaux, dimensions : L 827 x P 510 mm
Espacement entre les plateaux : 265 mm
Capacité de charge max. : 90 kg au total, 30 kg par plateau
4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,
Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins
Livré en kit, montage facile
Dimensions : L 920 x P 600 x H 945 mm
Poids : 13,4 kg
A300.073
CHF 206.- / R1



Chariot de service TS500 - 5 plateaux

Acier inoxydable
5 plateaux, dimensions : L 827 x P 510 mm
Espacement entre les plateaux : 265 mm
Charge utile : 100 kg
Livré en kit, montage facile
4 roues (dont 2 avec freins)
L 920 x P 600 x H 1540 mm
Poids : 18 kg
300.065
CHF 337.- / R1



Chariot de service TS210

avec 2 plateaux et bac de débarrassage profond
Acier inoxydable
4 roues (dont 2 avec frein)
Charge utile : 100 kg
L 920 x P 600 x H 945 mm
Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm
Bac de débarrassage intérieur : L 760 x P 440 mm,
100 mm de profondeur
Espacement entre les plateaux:
supérieure 170 mm,
inférieure 265 mm
livré en kit, montage facile
Poids : 14.1 kg
A300.056
CHF 248.- / R1



Chariot de service ‚Adjudant'

Matière synthétique, montants en aluminium
4 roues
Charge utile : 120 kg
L 830 x P 415 x H 940 mm
Dimensions des plateaux : env. L 620 x P 405 mm
Espacement entre les plateaux : env. 300 mm
Livré en kit, montage facile
Poids : 9.1 kg
A300.049
CHF 181.- / R1



Set de récipients pour A300.049
pour le chariot "Adjutant"
En matière synthétique robuste
Poubelle d'env. ca. 30 litres,
L 335 x P 237 x H 560 mm
Récipient à couverts d'env. 9 litres,
L 333 x P 230 x H 178 mm
Poids : 2.7 kg
A300.047
CHF 61.- / R1



Chariot à couverts TBST200

Matériau : acier inoxydable & plastique
2 bacs à couverts amovibles (511x286x110mm)
4 compartiments par bac à couverts
1 étagère de base L 590 x P 310 mm
Distance entre les étagères : 330 mm
4 roues pivotantes Ø 80mm, dont 2 avec frein
Charge maximale totale : 60 kg
Dimensions : L 594 x P 305 x H 1205 mm
Poids : 10.6 kg
A300.111
CHF 199.- / R1



Bac à couverts GN 1/1
Matériau : polypropylène
avec 4 compartiments
L 530 x P 325 x H 100 mm
Poids : 0.4 kg
A500.410
CHF 14.- / R1

Scelleuse



Scelleuse 23180

Matériau : acier inoxydable
Version manuelle avec commande électronique
Temps de préchauffage : 7 - 8 minutes
Dim. max. des barquettes : L 178 x P 227 x H 50 mm
Largeur maximale du film : 185 mm
Température de scellement maximale : 150°C
Poignée caoutchoutée, isolée contre la chaleur
Livraison sans cadres à sceller, barquettes et film
Puissance : 1NAC 230V - 0.7 kW
L 240 x P 570 x H 275 mm
Poids : 11.35 kg
Fiche : Type 12
300.800
CHF 1'500.- / R1



Film de scellement - 2 rouleaux
Set à 2 rouleaux
Largeur du rouleau : 185 mm
Longueur du rouleau : 250 metres
300.807
CHF 136.- / R1



Cadre à sceller simple

conçu pour barquettes à menu 300.804
300.801
CHF 181.- / R1



Cadre à sceller divisé en deux

conçu pour barquettes à menu 300.805
300.802
CHF 195.- / R1



Cadre à sceller divisé en trois

conçu pour barquettes à menu 300.806
300.803
CHF 206.- / R1



Barquette à menu simple

Unité de vente : 50 pièces
convient pour le micro-ondes, neutre au goût
Contenance maximale : 1400 ml
L 227 x P 178 x H 50 mm
300.804
CHF 20.- / R1



Barquette à menu divisé en deux

Unité de vente : 50 pièces
convient pour le micro-ondes, neutre au goût
Contenance maximale : 1070 ml (490 ml & 580 ml)
L 227 x P 178 x H 40 mm
300.805
CHF 20.- / R1



Barquette à menu divisé en trois

Unité de vente : 50 pièces
convient pour le micro-ondes, neutre au goût
Contenance maximale : 980 ml (210ml, 300ml & 470ml)
L 227 x P 178 x H 40 mm
300.806
CHF 20.- / R1



Balance de cuisine électronique 15kg, 5g

Pesage max. : 15 kg
Surface de pesage : L 280 x P 220 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.004 kW
L 280 x P 330 x H 125 mm
Poids : 2.8 kg
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.
Dotation : accumulateur et bloc d'alimentation
Division 5 g
Tarage max. 15 kg
Fiche : Type 12
A300.117
CHF 248.- / R1



Balance de cuisine électronique 15kg, 2g

Pesage max. : 15 kg
Surface de pesage : L 280 x P 220 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.004 kW
L 280 x P 330 x H 125 mm
Poids : 2.8 kg
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.
Dotation : accumulateur et bloc d'alimentation
Division 2 g
Tarage max. 15 kg
Fiche : Type 12
A300.118
CHF 275.- / R1



Balance digitale 60kg, 20g

Alimentation sur secteur ou piles.
Affichage mural à distance relié par cordon spiralé, longueur env. 1.4 m (maximum).
Pour pesage sans exigence d'étalonnage.
Plateau de pesage en inox : L 320 x P 300 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.002 kW
Dim. : L 320 x P 305 x H 42 mm
Poids : 3.2 kg
Pesage max. : 60 kg
Division 20 g
Fiche : Type 12
A300.068
CHF 199.- / R1

Trancheuses

La taille des lames va de 195 mm à 300 mm, en passant par 220, 250 et 275 mm. L'équipement de cette trancheuse optimisée se distingue à plusieurs points de vue par ses caractéristiques techniques. La trancheuse en porte-à-faux puissante dispose d'un bac de récupération des restes, d'un aiguiseur de lame, d'un système de guidage de coupe ainsi que d'une double protection de la lame et d'un commutateur magnétique pour assurer la sécurité.



Trancheuse 195 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
Modèle : trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
Conçue pour : la charcuterie
Diamètre de la lame : 195 mm
Hauteur de coupe : 130 mm
Longueur de coupe : 185 mm
Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
Modèle de chariot : 2 poignées
Avec aiguiseur de lame
Vitesse de rotation max. : 277 t./min.
Commutateur magnétique
Protection de la lame : double
Degré de protection : IP33
Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
Longueur du câble : 1.4 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.11 kW
Dimensions : L 335 x P 440 x H 340 mm
Poids : 11.20 kg
Fiche : Type 12
174.196
CHF 625.- / **R1**



Lame dentelée pour trancheuse 195
Matériau : acier, chromé dur
Diamètre de la lame : 195 mm
Dimensions : L 195 x P 195 x H 13 mm
Poids : 0.64 kg
174.050
CHF 119.- / **R1**



Lame antiadésive pour trancheuse 195
Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon
Modèle de lame : revêtement antiadhésif
Diamètre de la lame : 195 mm
Dimensions : L 195 x P 195 x H 13 mm
Poids : 0.64 kg
174.051
CHF 136.- / **R1**



Trancheuse 220 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
Modèle : trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
Conçue pour : la charcuterie
Diamètre de la lame : 220 mm
Hauteur de coupe : 135 mm
Longueur de coupe : 205 mm
Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
Modèle de chariot : 2 poignées
Avec aiguiseur de lame
Vitesse de rotation max. : 191 t./min.
Commutateur magnétique
Protection de la lame : double
Degré de protection : IP33
Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
Longueur du câble : 1,4 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.13 kW
Dimensions : L 410 x P 475 x H 360 mm
Poids : 14 kg
Fiche : Type 12
174.221
CHF 675.- / **R1**



Lame dentelée pour trancheuse 220
Matériau : acier, chromé dur
Diamètre de la lame : 220 mm
Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm
Poids : 0.67 kg
174.052
CHF 123.- / **R1**



Lame antiadésive pour trancheuse 220
Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon
Diamètre de la lame : 220 mm
Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm
Poids : 0.67 kg
174.053
CHF 136.- / **R1**



Trancheuse 250 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
Modèle : trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
Conçue pour : la charcuterie
Diamètre de la lame : 250 mm
Hauteur de coupe : 140 mm
Longueur de coupe : 195 mm
Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
Modèle de chariot : 2 poignées
Avec aiguiseur de lame
Vitesse de rotation max. : 190 t./min.
Commutateur magnétique
Protection de la lame : double
Degré de protection : IP33
Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
Longueur du câble : 1,4 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.13 kW
Dimensions : L 435 x P 510 x H 385 mm
Poids : 14.75 kg
Fiche : Type 12
174.251
CHF 790.- / **R1**



Lame dentelée pour trancheuse 250
Matériau : acier, chromé dur
Diamètre de la lame : 250 mm
Dimensions : L 250 x P 250 x H 18 mm
Poids : 1.17 kg
174.054
CHF 136.- / **R1**



Lame antiadésive pour trancheuse 250
Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon
Diamètre de la lame : 250 mm
Dimensions : L 250 x P 250 x H 18 mm
Poids : 1.17 kg
174.055
CHF 149.- / **R1**



Trancheuse 275 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
Modèle : trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
Conçue pour : la charcuterie
Diamètre de la lame : 275 mm
Hauteur de coupe : 150 mm
Longueur de coupe : 180 mm
Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
Modèle de chariot : 2 poignées
Avec aiguiseur de lame
Vitesse de rotation max. : 190 t./min.
Commutateur magnétique
Protection de la lame : double
Degré de protection : IP33
Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
Longueur du câble : 1,4 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.13 kW
Dimensions : L 435 x P 520 x H 385 mm
Poids : 16.85 kg
Fiche : Type 12
174.276
CHF 900.- / **R1**



Lame dentelée pour trancheuse 275
Matériau : acier, chromé dur
Diamètre de la lame : 275 mm
Dimensions : L 275 x P 275 x H 22 mm
Poids : 1.47 kg
174.056
CHF 248.- / **R1**



Lame antiadésive pour trancheuse 275
Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon
Diamètre de la lame : 275 mm
Dimensions : L 275 x P 275 x H 22 mm
Poids : 1.47 kg
174.057
CHF 286.- / **R1**



Trancheuse 300 Plus

Matériau : aluminium, plexiglas, plastique
Modèle : trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
Conçue pour : la charcuterie
Diamètre de la lame : 300 mm
Hauteur de coupe : 175 mm
Longueur de coupe : 230 mm
Épaisseur de coupe : amovible, 1 - 15 mm
Modèle de chariot : 2 poignées
Avec aiguiseur de lame
Vitesse de rotation max. : 186 t./min.
Commutateur magnétique
Protection de la lame : double
Degré de protection : IP33
Interrupteur de marche/arrêt avec témoin lumineux
Longueur du câble : 1,4 m
Puissance : 1NAC 230V - 0.2 kW
Dimensions : L 480 x P 630 x H 461 mm
Poids : 20.8 kg
Fiche : Type 12
174.301
CHF 1'150.- / **R1**



Lame dentelée pour trancheuse 300
Matériau : acier, chromé dur
Diamètre de la lame : 300 mm
Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm
Poids : 2.13 kg
174.058
CHF 282.- / **R1**



Lame antiadésive pour trancheuse 300
Matériau : acier inoxydable, revêtement en teflon
Diamètre de la lame : 300 mm
Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm
Poids : 2.13 kg
174.059
CHF 295.- / **R1**



Presse-hamburger manuelle

pour hamburger avec diamètre de 100 mm
Boiter en aluminium anodisé
Pièces en contact avec la viande en acier inox
Dépôt pour feuilles de cellophane
L 190 x P 300 x H 285 mm
Poids : 5 kg
370.230F
CHF 465.- / **R1**



Feuilles de cellophane presse-hamburger
Quantité: 1 kg
370.231F
CHF 45.- / **R1**



Attendrisseur de viande 1WS2000

Capacité maximale : 200 kg / h
Set de rouleaux amovible et lavable en machine
Goulotte de remplissage : L 25 x P 190 mm
Puissance : 1NAC 230V - 0.35 kW
Dimensions : L 490 x P 222 x H 432 mm
Poids : 18 kg
Fiche : Type 12
A370.254
CHF 1'250.- / **R1**

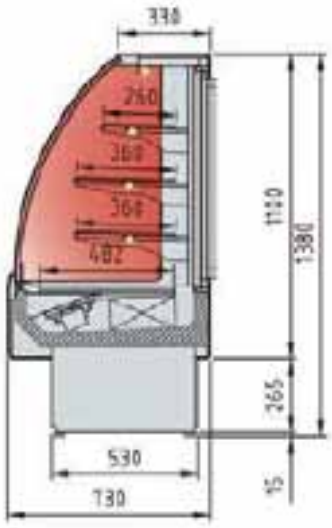
VITRINES DE MAINTIEN AU CHAUD

1/ Service par l'arrière

Temp. 60° à 70°c, Hr.45-50%

230V
50Hz
Avec ou sans porte vitrée
Dimensions : P730, H1380
Largeurs disponibles :
60 cm : Fr. 2'995.-
95 cm : Fr. 3'750.-.-
130 cm : Fr. 4'495.-





Made in Spain

eau pour humidifier >



2/ self-service ouverte

Temp. 55-70°C
230V
50Hz
4 étagères + fond
avec ou sans portes



H 140cm

Délai de livraison 4 semaines

transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Consom. A
M-6HE-70PS	680x725x2020H	3,78
M-6HE-100PS	970x725x2020H	5,48
M-6HE-125PS	1220x725x2020H	6,85

Nombreux modèles à disposition (largeur-hauteur, esthétique, temp.)

DEMANDEZ-NOUS UNE OFFRE !

SERVICE DE LIVRAISON

AKTION INOX

1) LIVRAISON comprise

- Le transporteur livre la marchandise devant l'entrée de votre commerce, puis, avec l'aide de votre personnel, il va rentrer la marchandise au rez (à condition qu'il n'y ait aucun escalier).
- Le chauffeur ne monte et ne descend pas les escaliers dans les étages. (notez bien qu'une livraison standard se limite à déposer la marchandise sur le trottoir, puis le chauffeur repart !)
- Toutes commandes inférieures à Fr.1'500.-HT, un forfait transport de Fr. 80.-HT sera facturé.



2) LIVRAISON et Prestations avec supplément

(détail voir page précédente)

- Un technico-commercial ou parfois notre administrateur Michel Schaller, vient vous livrer (soit avec sa remorque, soit il viendra en même temps que le camion, selon le volume de la marchandise), Installer l'appareil, programmer le thermostat, reprendre tous les emballages. Ce service est payant et nécessite un devis au préalable. Pour les chambres froides, un spécialiste du montage vous livrera et montera la chambre avec l'installation des équipements pour le froid. Dans ce cas le montage sera automatiquement inclus dans l'offre. Si l'appareil à livrer a une longueur supérieure à 2.4m, un camion grue sera nécessaire pour décharger. Prix sur devis.



3) REPRISE D'APPAREILS à détruire

- Ce service (reprise par camion des appareils, transport vers la déchetterie, destruction) est payant, sur devis, mais en règle générale nous appliquons les tarifs suivants :

o Appareils en inox (armoires 1 porte, tables, saladettes, etc..) Fr. 95.-
o Grands appareils en inox (armoires doubles portes, tables 4 portes) Fr. 160.-
o Appareils pas en inox (vitrines murales, comptoirs, chambres froides) : prix sur demande

Oron-la-Ville, juin 2022

IMPORTANT

En cas de problèmes, appelez-nous toujours dans un premier temps. Nous ferons tout pour trouver un terrain d'entente à l'amiable et servir au mieux vos intérêts.

N'oubliez jamais d'inspecter la marchandise à la livraison et de nous faire part immédiatement de non-conformités éventuelles. Illustrez les défauts avec des photos. Ne signez jamais le bulletin de livraison avant d'avoir inspecté correctement la marchandise. S'il y a des dégâts, même très légers, ou des marques sur l'emballage, mentionnez-les sur le bulletin de livraison, sous une rubrique « réserves » !!

N'acceptez jamais qu'un chauffeur ne vous laisse pas le temps d'inspecter la marchandise sous prétexte qu'il est pressé, il a l'obligation d'attendre un temps d'inspection « raisonnable ».

Sans mention de réserve sur le bulletin de livraison, aucun recours n'est possible contre le transporteur et donc aucune indemnité ne pourra être demandée !!

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE *dés 1er juin 2022*

1. Offres

Nos offres personnalisées ont une validité variable selon le fournisseur. Passé le délai inscrit sur les offres, Aktion-Inox se réserve le droit de les modifier. Nos offres personnalisées ne peuvent en aucun cas être rendues accessibles à des sociétés concurrentes. Les promotions et actions diverses, nous engagent pour une durée déterminée et stipulée sur l'offre. Nous ne répondons pas des erreurs ou fautes de frappes dans le catalogue. Chaque commande est suivie d'une confirmation écrite de Aktion-Inox, à vérifier par le client.

2. Commandes

Les appareils ne sont ni repris, ni échangés. Les commandes non-livrées, annulées par le client après plus de 3 jours, un dédommagement de 25% devient exigible. Les commandes sont effectives dès réception du montant total de celles-ci.

3. Prix

Les prix en Francs suisses stipulés dans notre catalogue et sur les offres sont (sauf avis contraire), nets et sans TVA. Le transport est compris sauf si dans certains cas, il est stipulé dans l'offre un montant ou forfait de livraison.

Toutes commandes inférieures à Frs 1'500.—hors taxes, un forfait livraison et transport de Frs 80.- hors taxes sera facturé.

Aktion-Inox se réserve le droit d'adapter ses prix à tous moments selon l'évolution globale des prix, des coûts de transports et des cours de change.
L'acheteur s'engage à assumer une augmentation de prix de maximum 10% si lors de la livraison les prix ont augmentés depuis la conclusion de la commande.

4. Garantie

La garantie AKTION-INOX vous donne droit à un **remplacement gratuit des pièces défectueuses durant 2 ans** à compter de la date de livraison. La main d'œuvre est également comprise lors de réparations. Un frigoriste sera envoyé par **AKTION-INOX**.

Les produits de la liste de liquidation n'ont que 6 mois de garantie sur les pièces. La main-d'œuvre ainsi que le déplacement sera à charge du client. La pièce sera envoyée au frigoriste du client. La date de facturation des appareils fait foi pour la garantie.

En cas de dégât de transport visible, le client doit immédiatement nous faire parvenir une photo et le mentionner sur le bulletin de livraison à la réception de la marchandise. **Un enfoncement de l'emballage externe pouvant être accompagné d'un dégât sur l'appareil doit être signalé sur le bulletin de livraison.**

Nous ne reprenons ou n'échangeons pas d'appareils, sauf si l'appareil est irréparable ou plus utilisable selon les performances annoncées au moment de l'achat.

La garantie se rapporte aux appareils et non aux marchandises qu'ils peuvent contenir. En cas de mauvaise utilisation (utilisation inadéquate, absence d'entretien, installation incorrecte, modification de l'appareil), la garantie est caduque. En cas de doute, faites intervenir un technicien. Un dégât d'eau ou incendie provoqué par un appareil sera couvert par la RC du client. Tout défaut doit être immédiatement signalé.

Tous les frais annexes à une panne (location d'un appareil de remplacement, achat de glaçons, nécessité de payer un ticket de téléphérique ou train pour accéder à l'appareil, ou autres) ne sont pas pris en charge par Aktion-Inox. Une incapacité de montage ou d'installation par le client, sans défaut de l'appareil, n'est pas un cas de garantie. Une intervention de support ou d'installation, à la demande du client, sera alors facturée. Devis d'installation sur demande. Même si l'appareil acheté ne passe pas la porte d'entrée, il ne sera pas repris.

Tous les appareils sont livrés avec des prises européennes. Un adaptateur schuko est fourni. D'autre part, chaque appareil est fourni avec un manuel de mise en service en 3 langues minimum.

Les pièces suivantes sont sans garantie : vitres, joints de portes, couvercle saladette, poignées de portes, rideaux de nuit, LED, néons et sondes à cœur.

5. Service après-vente

Appelez-nous en cas de questions, un technicien vous répondra. Selon les cas, il interviendra sur place.

6. Conditions de paiement

Paiement à l'avance uniquement.

7. Réserve de Propriété

Toutes les marchandises vendues restent notre propriété jusqu'au paiement intégral de la facture relative.

8. Délai de livraison

Le délai de livraison est communiqué au client lors de la réception de confirmation de commande du fabricant ou fournisseur. Si la marchandise est en stock, le délai est de 1 à 4 jours. Certains appareils devant être spécifiquement commandés à des fournisseurs hors de Suisse, Aktion-Inox ne peut pas garantir précisément le délai mais annonce un délai moyen et s'engage à tenir le client informé en cas de dépassement de ce délai. La situation mondiale du transport, des matières premières et des composants électroniques est également une source provoquant des délais allongés de plusieurs semaines. La mention « en stock » du catalogue est purement indicative. Nous appeler pour confirmation.

Un retard de livraison en jours (à cause de l'usine de production) ou un horaire non-respecté par notre transporteur ne donnent lieu à aucun dédommagement. Au mieux, Aktion-Inox déduira, s'il y a lieu, le supplément de Fr. 50.- pour livraison à heure fixe (dès 45 minutes de retard ou d'avance sur l'heure convenue). En Suisse, il est impossible de livrer à la minute près compte tenu des conditions de circulation aléatoires. Une tolérance de +/- 60 minutes est demandée à nos clients en cas de livraison à heure fixe. Sans demande d'heure fixe, la livraison (en groupage) se fait, à souhait, soit le matin ou soit l'après-midi dans la mesure du possible, avec un téléphone 30 min à 1h avant pour prévenir le client. En fonction du trafic ou de la météo, la livraison peut être décalée du matin vers l'après-midi ou même pour le lendemain, toujours **sans dédommagement**, en quels cas, le client sera avisé.

9. Livraison

Nous déchargeons les marchandises devant le dépôt du client. La mise en dépôt (magasin ou autre), se fait par les soins du client, ou sur demande (à l'avance) contre facturation supplémentaire sur devis. Une livraison à heure fixe, supplément Fr. 50.-

10. Reprise d'appareil pour déchetterie

Prix sur demande

11. For juridique

Le for juridique est à Oron

PRESTATIONS ANNEXES :

- Déballage, décollage film protecteur, Installation*, branchement, reprise déchets (tous les appareils sauf les machines à glace)
    - 80.- /1 app. de moins 1m3
    - 160.-/1 app. de 1m3 à 2m3
    - 280.-/1app. de 2m3 à …..
    - Appareil supplémentaire 80.-
    - Machines à glace 160.-/1 appareil
- Le montage des chambres froides fait toujours l'objet d'un devis. *L'installation n'inclue pas les adaptations et branchements électriques, ni les modifications sanitaires et les travaux de maçonnerie. Ces travaux sont faits entièrement à la charge et responsabilité du client.*

- Déplacement prix forfaitaire/zone.
    - VD : 80.-
    - Stations des Alpes vaudoises et fribourgeoises : 120.-
    - GE : 120.-
    - FR : 80.-
    - NE : 120.-
    - JU : 160.-
    - VS : 120.-
    - VS stations ski : 160.-
- **Toutes commandes inférieures à Frs 1'500.—hors taxes, un forfait livraison et transport de Frs 80.- hors taxes sera facturé.**
- Aktion-inox peut vous donner une liste de frigoristes-partenaires à des tarifs préférentielles.

AKTION INOX Sàrl - Case Postale 67 - 1610 Oron-la-Ville VD
Bureau : 026 660 00 33 – Portable : 079 749 78 53 – info@aktion-inox.ch
CHE – 358.444.746

SOCIETE SUISSE
APPAREILS DE QUALITE
STOCK TRES IMPORTANT EN SUISSE
GARANTIE 2 ANS
PIECES DETACHEES EN STOCK
SERVICE LIVRAISON
INSTALLATION SUR DEMANDE

AKTION INOX SARL
CASE POSTALE 67
1610 ORON-LA-VILLE (VD)
Tél. 026 660 00 33

E-mail : info@aktion-inox.ch

Votre conseiller : Michel Schaller

www.aktion-inox.ch