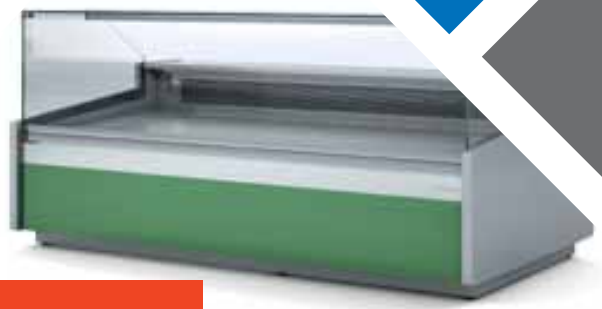








PRIX
IMBATTABLES
TOUTE L'ANNEE
Appareils et service
de qualité

Comparez !!

Catalogue

2025 / 5

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 Oron-le-Châtel 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 sur la plupart des articles.
- 2 ans de garantie sur les pièces et main d'oeuvre
- 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 !

PETITS CONGELATEURS — Pas GN

Frais de transport : Frs 100.-/app.



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.-

Frais de transport : Frs 100.-/app.



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. 1'995.-



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

Fr. 2'390.-

PETITS FRIGOS + CONGELATEURS Pas GN

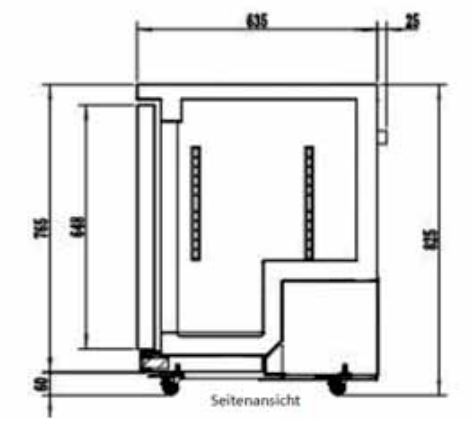
Fabriqué en Chine par une société allemande

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.-

COMPACT GR 200

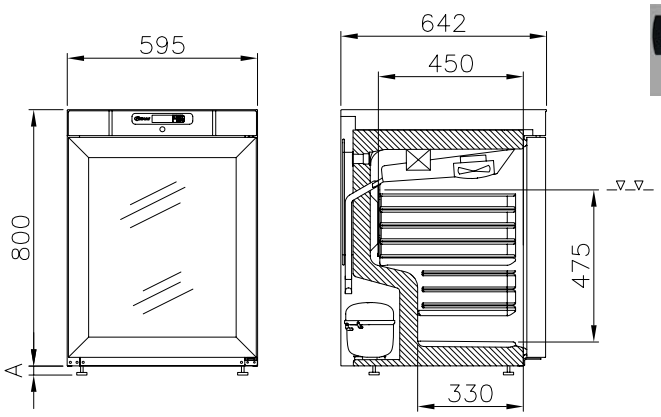


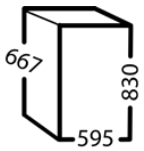
GR 200 W

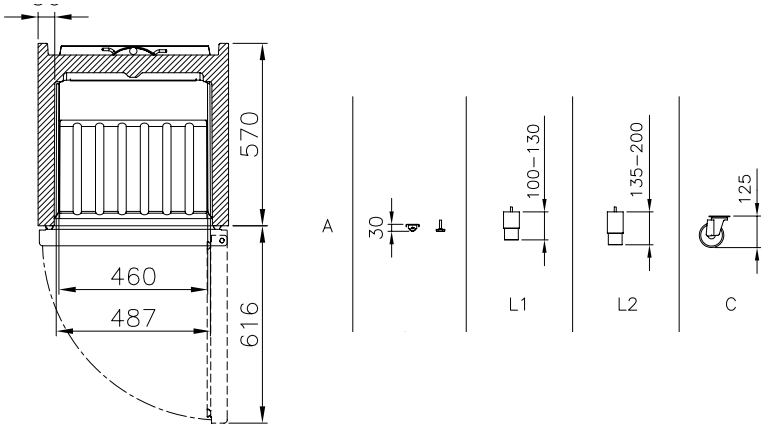


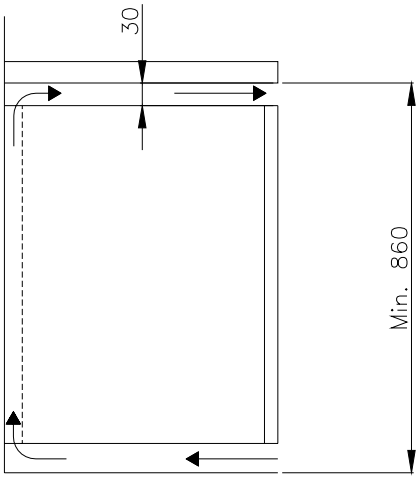
GR 200 S











Luftzirkulation / Circulation de l'air

Steckerfertig mit Kompressor	W	S	Avec compresseur
Glastürkühlschrank Typen-Bezeichnung	**1'825.00** GR-200-W	**1'970.00** GR-200-S	Armoire de réfrigération à porte vitrée Indication
Glastürtiefkühlschrank Typen-Bezeichnung	**1'990.00** FG-220-LG	**2'110.00** FG-220-RG	Armoire de congélation à porte vitrée Indication

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100310 = 26.00	Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	C = 96.00	CODE Transport net

COMPACT GR 200

Ausführung	GR200W	FG220LG	GR200S	FG220RG	Exécution
Temperaturbereich	+2°/+12° C	-22°/-5° C	+2°/+12° C	-22°/-5° C	Plage de température
Umluft mit Luftleitblech	✓	✓	✓	✓	Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Aussenmasse: BxTxH (mm)	595 x 674 x 830				Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen Material / Türrahmen	weiss/CS	weiss/CS	CS/CS	CS/CS	Extérieur Matériau / Cadre de porte
Innenausführung	weiss	weiss	weiss	weiss	Aménagement intérieur
Rauminhalt brutto (l)	128	128	128	128	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	78	77	78	77	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	49				Proids brut (kg)
Energieeffizienzklasse	B	C	B	C	Classe d`efficacité énergétique
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	543	980	543	980	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Klimaklasse	4	3	4	3	Classe climatique
Kältemittel	R600a GWP 3 0,03 kg	R600a GWP 3 0,03 kg	R600a GWP 3 0,03 kg	R600a GWP 3 0,029 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	159		159		Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)		166		166	Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz				Branchement
Anschlussleistung (Watt)	77	149	77	149	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 weiss, höhenverstellbar (max. 7 Stk.)	1	1	1	1	Grilles réglables blanches (max. 7 pièces)
Bodenrost weiss	1	1	1	1	Grille au sol blanche
Tür rechts gebandet, umbandbar	✓	✓	✓	✓	Charnière à droite, interchangeable
Glastür mit Schloss	✓	✓	✓	✓	Porte vitrée avec serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	✓	✓	✓	✓	Eclairage LED intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken ABS	✓	✓	✓	✓	Sol interne avec équerres rondes ABS
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	✓	✓	Joint magnétique changeable
Füsse höhenverstellbar	✓	✓	✓	✓	Pieds réglables en hauteur
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	50	50	50	50	Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	33.7	33.7	33.7	33.7	Niveau de bruit -dB (A)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost weiss (486 x 433 mm)	81-872-1001	60.00	Grille blanche (486 x 433 mm)
Bodenrost weiss (486 x 300 mm)	81-872-1019	50.00	Grille au sol blanche (486 x 300 mm)
Rost CNS (486 x 433 mm)	81-872-1006	107.00	Grille inox (486 x 433 mm)
Bodenrost CNS (486 x 300 mm)	81-872-1007	87.00	Grille au sol inox (486 x 300 mm)
Blech weiss (486 x 433 mm)	81-872-1025	81.00	Tôle blanche (486 x 433 mm)
Bodenblech weiss (486 x 300 mm)	81-872-1027	72.00	Tôle pour sol blanche (486 x 300 mm)
Schrägregal weiss (486 x 395 mm)	81-872-1002	65.00	Etagère inclinée Blache (486 x 395 mm)
Drahtkorb weiss (486 x 433 x 140 mm) oben	81-872-1022	68.00	Panier à treillis blanc (486 x 433 x 140 mm) en haut
Drahtkorb weiss (486 x 300 x 216 mm) unten	81-872-1029	68.00	Panier à treillis blanc (486 x 300 x 216 mm) en bas
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (100/130 mm)	81-958-1011	155.00	Pieds, haut. changeable, 4 pcs. (100/130 mm)
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (135/200 mm)	81-889-9926	212.00	Pieds, haut. changeable, 4 pcs. (135/200 mm)
Kippsicherung Compact 220/420	81-958-1051	38.00	Protection contre le basculement Compact 220/420
Rollen, 4 Stk. (125 mm)	81-958-1004	235.00	Jeu de 4 roulettes (125 mm)
Rollen, 4 Stk. (109 mm)	81-889-9933	225.00	Jeu de 4 roulettes (109 mm)
Edelstahl Abdeckplatte	81-958-1050	194.00	Plaque de recouvrement en acier inoxydable
Zusammenbausatz (210/210)	81-958-1001	290.00	Pièce de construction (210/210)
Bausatz für Wandmontage	81-958-1003	187.00	Pièce de construction pour fixer au mur

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
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes
Montage Zusammenbausatz für Compact-Line	UM-ZUSAMMENBAU	75.00	Montage du pièce de construction pour Compact-Line

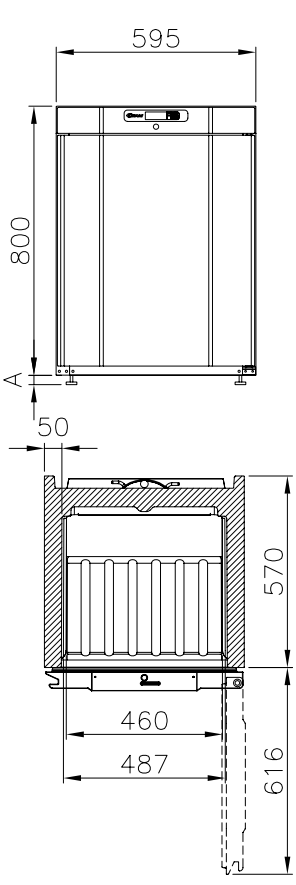
COMPACT R/F 200

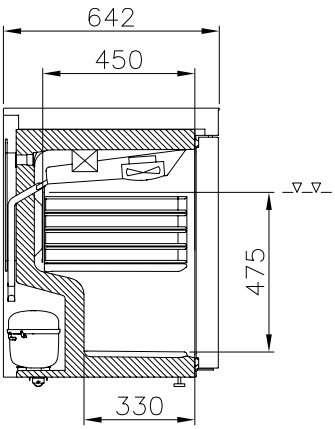


R/F 200 W

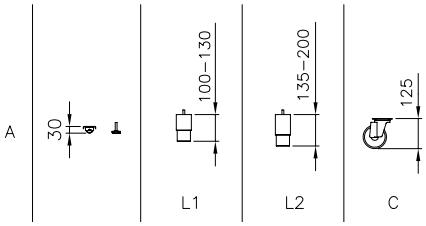


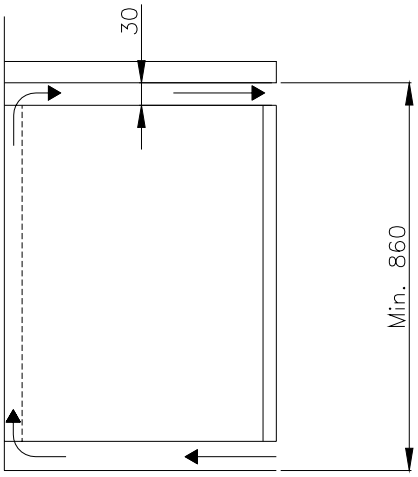
R/F 200 S



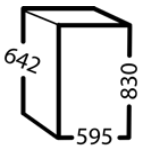








Luftzirkulation / Circulation de l'air



Steckerfertig mit Kompressor	W	S	Avec compresseur
Kühlschrank Typen-Bezeichnung	**1'470.00** R-200-W	**1'630.00** R-200-S	Armoire de réfrigération Indication
Tiefkühlschrank Typen-Bezeichnung	**1'510.00** F-200-W	**1'675.00** F-200-S	Armoire de congélation Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100310 = 26.00		Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	C = 96.00		CODE Transport net

COMPACT R/F 200

Ausführung	R200W	F200W	R200S	F200S	Exécution
Temperaturbereich	+2°/+12° C	-22°/-5° C	+2°/+12° C	-22°/-5° C	Plage de température
Umluft mit Luftleitblech	✓	✓	✓	✓	Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Aussenmasse: BxTxH (mm)	595 x 674 x 830				Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	weiss	weiss	CS	CS	Extérieur / Matériau
Innenausführung	weiss	weiss	weiss	weiss	Aménagement intérieur
Rauminhalt brutto (l)	128	128	128	128	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	77	77	77	77	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	44				Proids brut (kg)
Energieeffizienzklasse	A+	B	A+	B	Classe d`efficacité énergétique
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	227	889	227	889	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Klimaklasse	4	4	4	4	Classe climatique
Kältemittel	R600a GWP 3 0,03 kg	R600a GWP 3 0,03 kg	R600a GWP 3 0,03 kg	R600a GWP 3 0,029 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	102		102		Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)		166		166	Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz				Branchement
Anschlussleistung (Watt)	62	144	62	144	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 weiss, höhenverstellbar (max. 7 Stk.)	1	1	1	1	Grilles réglables blanches (max. 7 pièces)
Bodenrost weiss	1	1	1	1	Grille au sol blanche
Tür rechts gebandet, umbandbar	✓	✓	✓	✓	Charnière à droite, interchangeable
Tür mit Schloss	✓	✓	✓	✓	Porte avec serrure
Integrierte LED-Beleuchtung	✓	✓	✓	✓	Eclairage LED intégré
Boden innen mit gerundeten Ecken ABS	✓	✓	✓	✓	Sol interne avec équerres rondes ABS
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	✓	✓	Joint magnétique changeable
Füsse verstellbar vorn, Gleiter hinten	✓	✓	✓	✓	Pieds réglables à l'avant, roulettes derière
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	50	50	50	50	Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	30.1	38.5	30.1	38.5	Niveau de bruit -dB (A)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost weiss (486 x 433 mm)	81-872-1001	60.00	Grille blanche (486 x 433 mm)
Bodenrost weiss (486 x 300 mm)	81-872-1019	50.00	Grille au sol blanche (486 x 300 mm)
Rost CNS (486 x 433 mm)	81-872-1006	107.00	Grille inox (486 x 433 mm)
Bodenrost CNS (486 x 300 mm)	81-872-1007	87.00	Grille au sol inox (486 x 300 mm)
Blech weiss (486 x 433 mm)	81-872-1025	81.00	Tôle blanche (486 x 433 mm)
Bodenblech weiss (486 x 300 mm)	81-872-1027	72.00	Tôle pour sol blanche (486 x 300 mm)
Schrägregal weiss (486 x 395 mm)	81-872-1002	65.00	Etagère inclinée Blache (486 x 395 mm)
Drahtkorb weiss (486 x 433 x 140 mm) oben	81-872-1022	68.00	Panier à treillis blanc (486 x 433 x 140 mm) en haut
Drahtkorb weiss (486 x 300 x 216 mm) unten	81-872-1029	68.00	Panier à treillis blanc (486 x 300 x 216 mm) en bas
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (100/130 mm)	81-958-1011	155.00	Pieds, haut. changeable, 4 pcs. (100/130 mm)
Beine höhenverstellbar, 4 Stk. (135/200 mm)	81-889-9926	212.00	Pieds, haut. changeable, 4 pcs. (135/200 mm)
Kippsicherung Compact 220/420	81-958-1051	38.00	Protection contre le basculement Compact 220/420
Rollen, 4 Stk. (125 mm)	81-958-1004	235.00	Jeu de 4 roulettes (125 mm)
Rollen, 4 Stk. (109 mm)	81-889-9933	225.00	Jeu de 4 roulettes (109 mm)
Edelstahl Abdeckplatte	81-958-1050	194.00	Plaque de recouvrement en acier inoxydable
Zusammenbausatz (210/210)	81-958-1001	290.00	Pièce de construction (210/210)
Bausatz für Wandmontage	81-958-1003	187.00	Pièce de construction pour fixer au mur

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 isolierte Tür	UM-TUERE	75.00	Charnière à gauche porte isolée
Umtausch Beine / Rollen	UM-BEINE	44.00	Echange de pieds en usine / roulettes
Montage Zusammenbausatz für Compact-Line	UM-ZUSAMMENBAU	75.00	Montage du pièce de construction pour Compact-Line

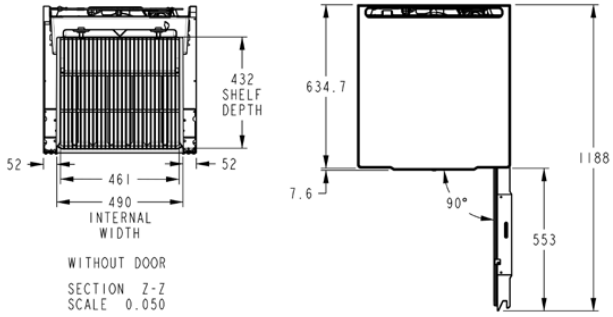
COMPACT K/F 220

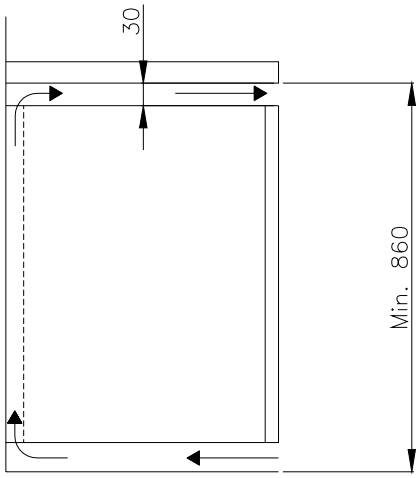


K/F 220 L

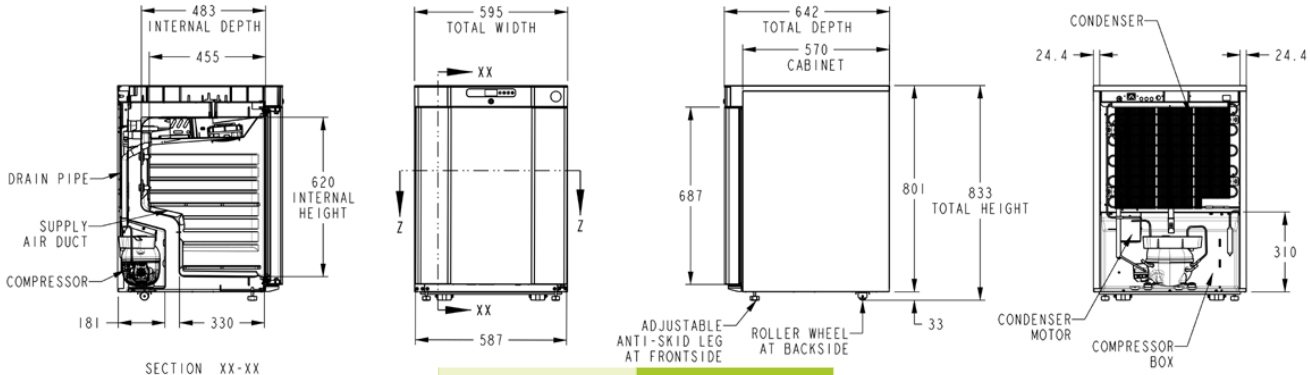


K/F 220 R





Luftzirkulation / Circulation de l'air



Steckerfertig mit Kompressor	L	R	Avec compresseur
Kühlschrank Typen-Bezeichnung	**1'520.00** K-220-L	**1'685.00** K-220-R	Armoire de réfrigération Indication
Tiefkühlschrank Typen-Bezeichnung	**1'570.00** F-220-L	**1'735.00** F-220-R	Armoire de congélation Indication

Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100310 = 26.00	Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	C = 96.00	CODE Transport net

COMPACT K/F 220

Ausführung	K220L	F220L	K220R	F220R	Exécution
Temperaturbereich	+1°/+12° C	-25°/-5° C	+1°/+12° C	-25°/-5° C	Plage de température
Umluft mit Luftleitblech	✓	✓	✓	✓	Ventilation a. plaque de diffusion d'air
Aussenmasse: BxTxH (mm)	595 x 645 x 833				Dimensions extérieures: LxPxH (mm)
Aussen / Material	weiss	weiss	CS	CS	Extérieur / Matériau
Innenausführung	weiss	weiss	weiss	weiss	Aménagement intérieur
Rauminhalt brutto (l)	123	123	123	123	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	77	77	77	77	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	52	53	52	53	Proids brut (kg)
Energieeffizienzklasse	A++	A	A++	A	Classe d`efficacité énergétique
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	197	700	197	700	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Klimaklasse	4	4	4	4	Classe climatique
Kältemittel	R600a GWP 3 0,03 kg	R600a GWP 3 0,03 kg	R600a GWP 3 0,03 kg	R600a GWP 3 0,03 kg	Réfrigérant
Kälteleistung bei -10°/+45°C (Watt)	63		63		Puissance frigor. à -10°/+45°C (watt)
Kälteleistung bei -25°/+45°C (Watt)		186		186	Puissance frigor. à -25°/+45°C (watt)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz				Branchement
Anschlussleistung (Watt)	70	150	70	150	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 weiss, höhenverstellbar (max. 7 Stk.)	1	1	1	1	Grilles réglables blanches (max. 7 pièces)
Bodenrost weiss	1	1	1	1	Grille au sol blanche
Tür rechts gebandet, umbandbar	✓	✓	✓	✓	Charnière à droite, interchangeable
Tür mit Schloss	✓	✓	✓	✓	Porte avec serrure
Boden innen mit gerundeten Ecken ABS	✓	✓	✓	✓	Sol interne avec équerres rondes ABS
Magnetdichtung auswechselbar	✓	✓	✓	✓	Joint magnétique changeable
Füsse verstellbar vorn, Gleiter hinten	✓	✓	✓	✓	Pieds réglables à l'avant, roulettes derière
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	52	52	52	52	Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Geräuscheniveau -dB (A)	38.8	39.2	38.8	39.2	Niveau de bruit -dB (A)

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rost weiss (486 x 433 mm)	81-872-1001	60.00	Grille blanche (486 x 433 mm)
Bodenrost weiss (486 x 300 mm)	81-872-1019	50.00	Grille au sol blanche (486 x 300 mm)
Blech weiss (486 x 433 mm)	81-872-1025	81.00	Tôle blanche (486 x 433 mm)
Drahtkorb weiss (486 x 433 x 140 mm) oben	81-872-1022	68.00	Panier à treillis blanc (486 x 433 x 140 mm) en haut
Drahtkorb weiss (486 x 300 x 216 mm) unten	81-872-1029	68.00	Panier à treillis blanc (486 x 300 x 216 mm) en bas

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 isolierte Tür	UM-TUERE	75.00	Charnière à gauche porte isolée

La qualité jusque dans le détail

Ainsi, vos produits sont toujours au centre de l'attention : Les réfrigérateurs de comptoir Liebherr sont à la fois un point de mire pour la promotion des ventes et des réfrigérateurs efficaces. Grâce au système à refroidissement dynamique, les boissons sont rapidement refroidies à la température de dégustation optimale et il règne une température constante dans tout l'espace intérieur. Les grilles de rangement réglables en hauteur permettent une adaptation personnalisée aux différentes tailles de bouteilles et de contenants. La porte vitrée hautement isolante offre une bonne vue sur les produits, ce qui incite à l'achat.



Porte vitrée avec cadre en acier inoxydable
L'appareil en acier inoxydable FKv 503 est équipé d'une porte vitrée avec cadre en acier inoxydable : une combinaison de matériaux à l'effet particulièrement qualitatif.



Éclairage intérieur vertical à LED
Idéal pour une présentation attrayante des produits : La colonne lumineuse LED est intégrée latéralement à l'intérieur du BCv 1103 et garantit un bon éclairage. Ainsi, les produits sont toujours sous les feux de la rampe.



MilkCooler FKv 503 vers. H48
Du lait bien frais pour votre machine à café entièrement automatique dans votre restaurant, au bureau ou à la cafétéria : Le MilkCooler maintient toujours le lait parfaitement frais pour un café à l'arôme savoureux. Vous n'avez pas besoin de vous déplacer jusqu'au réfrigérateur à chaque fois. Placez le lait dans le Tetra Pak ou dans la bouteille du MilkCooler de Liebherr et raccordez votre machine à café automatique directement à l'appareil via le tuyau d'arrivée du lait. À cet effet, le MilkCooler est doté de deux évidements spéciaux au niveau de la paroi latérale pour guider le tuyau au mieux. Grâce à la plage de température réglable entre +2 °C et +12 °C, le lait est toujours frais et délicieux. Savourez votre café quand vous le souhaitez en appuyant sur un seul bouton.

Les détails d'équipement présentés dépendent du modèle. C'est la description du modèle correspondant qui fait foi.







	FKv 503 Premium	FKv 503 ver. H48 Premium	BCv 1103 Premium
Volume brut / net	44 / 42 l	44 / 42 l	106 / 75 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	425 / 450 / 612	425 / 450 / 612	497 / 548 / 816
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	338 / 270 / 516	338 / 270 / 516	417 / 391 / 649
Classe énergétique [1]	C	C	C
Consommation électrique en 365 jours [2]	284 kWh	284 kWh	312 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	CC2	CC2	CC2
Classe de température (directive sur l'énergie)	K4	K4	K4
Classe climatique (norme de sécurité)	7	7	4
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +30 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a	R 600a
Niveau sonore	39 dB(A)	39 dB(A)	49 dB(A)
Puissance	1,0 A	1,0 A	1,0 A
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	+2 °C jusqu'à +12 °C	+2 °C jusqu'à +12 °C	+2 °C jusqu'à +12 °C
Matériau de l'habillage / couleur	acier inox / acier inox	acier inox / acier inox	acier / argenté
Matériau de la porte	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire gris	acier
Type de commande	bouton rotatif	bouton rotatif	bouton rotatif
Eclairage intérieur	Eclairage LED de plafond commutable séparément et graduable en continu	Eclairage LED de plafond commutable séparément et graduable en continu	Éclairage LED longitudinal à droite, réglable
Surfaces de rangement réglables	2	1	2
Matériau des surfaces de rangement	Grilles métallisées plastifiées	Grilles métallisées plastifiées	Grilles plastifiées
Capacité de stockage bout. PET 50 cl/ nbre facings bout. PET 50 cl	27 / 5	27 / 5	51 / 6
Capacité de stockage canettes 33 cl/ nbre facings canettes 33 cl	60 / 5	60 / 5	138 / 6
Résistance des surfaces de rangement	30 kg	30 kg	30 kg
MilkCooler		oui	
Poignée			Poignée concave
Type de serrure	mécanique	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique			oui
Charnières de porte	à droite, fixes	à droite, fixes	à droite, réversibles
Poids brut / net	35 / 30 kg	34 / 30 kg	43,2 / 40,7 kg
Aussi disponible en noir			**BCv 1103 version 744**
Accessoires			
Grille de support en gris / noir / blanc			7113288 / 7113286 / 7113282
Rail porte étiquette			7444122
Kit de raccordement gauche			9875023
Kit de raccordement droite			9875025
Action-Area-Rack blanc			9031196

1 Conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
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.

Aperçu des avantages



Éclairage LED et porte vitrée
La porte vitrée permet de bien voir et de présenter les produits. Le cadre de la porte, d'une seule pièce et d'une optique de grande qualité, est très robuste. Des LED à faible consommation d'énergie éclairent l'intérieur et les produits de manière uniforme. Grâce à la réduction de la chaleur dégagée, la qualité des produits n'est pas affectée.



Serrures solides
Des serrures solides empêchent tout accès indésirable.

Dégivrage automatique
L'électronique moderne et efficace veille à ce que l'appareil se dégivre automatiquement pendant les temps d'arrêt du compresseur. Le dégivrage manuel n'est donc plus nécessaire.

Alarme optique et sonore
Une alarme optique et sonore avertit d'une éventuelle montée de température incontrôlée, d'une perte de froid et d'une porte ouverte.

Clayettes métalliques robustes
Les clayettes métalliques robustes peuvent supporter jusqu'à 45 kg, ce qui permet de stocker et de protéger les produits de manière optimale. Leur hauteur réglable permet une disposition et une utilisation flexibles de l'espace intérieur.

Composants frigorifiques de haute qualité
Des composants frigorifiques de haute qualité, une isolation optimisée et une construction bien pensée garantissent une efficacité énergétique maximale et de faibles coûts d'exploitation.

Porte à fermeture automatique et joint magnétique interchangeable
Porte à fermeture automatique avec joint magnétique facile à changer. Pour une utilisation confortable et pour éviter les pertes d'énergie, un mécanisme intégré assure la fermeture automatique de la porte après chaque ouverture.

Cuve intérieure emboutie
La cuve intérieure en polystyrène emboutie d'une seule pièce est facile à nettoyer et inodore. L'absence de coins gênants et les grands rayons facilitant le nettoyage permettent une hygiène parfaite.



FKUv 1663 Premium

Sens d'ouverture de porte réversible
Le sens d'ouverture de la porte peut être changé sans éléments supplémentaires, ce qui permet d'adapter l'appareil à un lieu d'installation.

Poignée barre robuste
La poignée barre est conçue pour une utilisation intensive. Ergonomique avec prise en main facile à gauche ou à droite et très facile à nettoyer.



Encastrable et facile à intégrer
Les appareils peuvent être intégrés sous un plan de travail. Dans ce cas, une section d'aération dans le plan de travail à l'arrière de l'appareil d'au moins 200 cm² est nécessaire pour l'aération et la ventilation. Sans grille d'aération, la hauteur de la niche doit être supérieure d'au moins 3 cm à la hauteur de l'appareil. Avec 83 cm, les appareils sont conçus pour les hauteurs de travail spécifiques dans la restauration.



Un système électronique de pointe
Les modèles disposent d'une commande électronique de haute qualité avec un grand affichage de la température et de nombreuses fonctions pratiques. La commande est intégrée dans la table de travail et la température peut être réglée au degré près. Une alarme optique et sonore de la porte et de la température avertit en cas d'augmentation de la température ou d'ouverture de la porte incontrôlée. Dans la série FKUv, la fonction d'arrêt du ventilateur sans contact réduit la perte de froid en cas d'ouvertures de la porte et contribue à la constance de la température. La commande raffinée du dégivrage assure un fonctionnement sans problème ni souci, même dans des conditions extrêmes et avec des ouvertures de porte fréquentes. Une fonction de sélection du mode de fonctionnement du ventilateur permet d'adapter parfaitement le climat de stockage aux différents produits.

Les détails d'équipement présentés dépendent du modèle. C'est la description du modèle correspondant qui fait foi.



FKUv 1663
Premium



FKUv 1660
Premium

	FKUv 1663 Premium	FKUv 1660 Premium
Volume brut / net	148 / 130 l	134 / 130 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	600 / 615 / 830	600 / 615 / 830
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	440 / 435 / 670	440 / 435 / 670
Classe énergétique [1]	C	C
Consommation électrique en 365 jours [2]	353 kWh	225 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	CC2	CC2
Classe de température (directive sur l'énergie)	K4	K4
Classe climatique (norme de sécurité)	7	5
Température ambiante [3]	+16 °C jusqu'à +35 °C	+16 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a
Niveau sonore	45 dB(A)	45 dB(A)
Puissance	1,0 A	1,0 A
Fréquence / tension	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~
Système de réfrigération	dynamique	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique	automatique
Plage de température	+1 °C jusqu'à +15 °C	+1 °C jusqu'à +15 °C
Matériau de l'habillage / couleur	acier inox / acier inox	acier inox / acier inox
Matériau de la porte	Porte vitrée isolante	acier inox
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire gris
Type de commande	affichage LED a 7 segments avec touches	affichage LED a 7 segments avec touches
Affichage de la température	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur	LED, activable séparément	
Surfaces de rangement réglables	3	3
Matériau des surfaces de rangement	Grilles métallisées plastifiées	Grilles métallisées plastifiées
Capacité de stockage bout. PET 50 cl/ nbre facings bout. PET 50 cl	92 / 7	92 / 7
Capacité de stockage canettes 33 cl/ nbre facings canettes 33 cl	163 / 6	163 / 6
Résistance des surfaces de rangement	45 kg	45 kg
Poignée	Poignée barre en acier inox	Poignée barre en acier inox
Type de serrure	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	46 / 44 kg	39 / 37 kg
Accessoires		
Grille de support plastifiée		
Grille de support métallisé	7112321	7112321
Cadre de raccordement blanc (GGU en bas / en haut)		
Cadre de raccordement acier inox (GGU en bas / en haut)	7777647	7777647
Socle à roulettes	9086607	9086607
Serrure		



FKUv 1613
Premium



FKUv 1613 version 744
Premium



FKUv 1610
Premium

	FKUv 1613 Premium	FKUv 1613 version 744 Premium	FKUv 1610 Premium
	148 / 130 l	148 / 130 l	134 / 130 l
	600 / 615 / 830	600 / 615 / 830	600 / 615 / 830
	440 / 435 / 670	440 / 435 / 670	440 / 435 / 670
	C	C	C
	353 kWh	353 kWh	225 kWh
	CC2	CC2	CC2
	K4	K4	K4
	7	7	5
	+16 °C jusqu'à +35 °C	+16 °C jusqu'à +35 °C	+16 °C jusqu'à +40 °C
	R 600a	R 600a	R 600a
	45 dB(A)	45 dB(A)	45 dB(A)
	1,0 A	1,0 A	1,0 A
	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~
	dynamique	dynamique	dynamique
	automatique	automatique	automatique
	+1 °C jusqu'à +15 °C	+1 °C jusqu'à +15 °C	+1 °C jusqu'à +15 °C
	acier / blanc	acier / noir	acier / blanc
	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante	acier
	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire blanc
	affichage LED a 7 segments avec touches	affichage LED a 7 segments avec touches	affichage LED a 7 segments avec touches
	digital	digital	digital
	optique et sonore	optique et sonore	optique et sonore
	LED, activable séparément	LED, activable séparément	
	3	3	3
	Grilles plastifiées	Grilles métallisées plastifiées	Grilles plastifiées
	92 / 7	92 / 7	92 / 7
	163 / 6	163 / 6	163 / 6
	45 kg	45 kg	45 kg
	Poignée barre ergonomique	Poignée barre ergonomique	Poignée barre ergonomique
	mécanique	mécanique	mécanique
	oui	oui	oui
	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles
	46 / 43 kg	45 / 42 kg	39 / 36 kg
	7113333		7113333
	7112321	7112321	7112321
	9876641		9876641
	9086607	9086607	9086607
	sur demande	sur demande	sur demande

1 Conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
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.

Réfrigérateurs encastrables sous plan avec réfrigération dynamique

La qualité jusque dans le détail



Encastrable et facile à intégrer
Les appareils peuvent être intégrés sous un plan de travail. Dans ce cas, une section d'aération dans le plan de travail à l'arrière de l'appareil d'au moins 200 cm² est nécessaire pour l'aération et la ventilation. Sans grille d'aération, la hauteur de la niche doit être supérieure d'au moins 3 cm à la hauteur de l'appareil. Les appareils sont conçus pour des hauteurs de travail de 85 cm.



Efficacité énergétique avec R 600a
Les appareils Liebherr sont optimisés pour une efficacité énergétique optimale et des coûts d'exploitation réduits. Nos appareils utilisent exclusivement le réfrigérant naturel et écologique R 600a. Associé à des compresseurs très efficaces, ce système est extrêmement puissant et, grâce à son faible potentiel en matière de gaz à effet de serre, il est également à l'épreuve du temps.



Ampoule latérale
L'ampoule latérale assure un éclairage harmonieux et uniforme de l'intérieur et des produits.



Serrure
La serrure extrêmement robuste intégrée dans la partie réfrigérateur protège contre tout accès indésirable. Tous les appareils peuvent être verrouillés en toute sécurité.

Les détails d'équipement présentés dépendent du modèle. C'est la description du modèle correspondant qui fait foi.





	FKvesf 1805 Premium	FKvesf 1803 Premium
Volume brut / net	171 / 160 l	171 / 136 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	600 / 600 / 850	600 / 600 / 850
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	513 / 441 / 702	513 / 441 / 702
Classe énergétique [1]	C	D
Consommation électrique en 365 jours [2]	309 kWh	406 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	CC2	CC2
Classe de température (directive sur l'énergie)	K4	K4
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a
Niveau sonore	47 dB(A)	47 dB(A)
Puissance	1,0 A	1,0 A
Fréquence / tension	50 Hz / 220 - 240V~	50 Hz / 220 - 240V~
Système de réfrigération	dynamique	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique	automatique
Plage de température	+1 °C jusqu'à +15 °C	+1 °C jusqu'à +15 °C
Matériau de l'habillage / couleur	acier / argenté	acier / argenté
Matériau de la porte	acier inox	Porte vitrée isolante
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc
Type de commande	bouton rotatif	bouton rotatif
Affichage de la température	digital	analogique
Eclairage intérieur	LED	LED, activable séparément
Surfaces de rangement réglables	3	3
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Capacité de stockage bout. PET 50 cl/ nbre facings bout. PET 50 cl	115 / 7	115 / 7
Capacité de stockage canettes 33 cl/ nbre facings canettes 33 cl	217 / 7	217 / 7
Résistance des surfaces de rangement	45 kg	45 kg
Poignée	Poignée barre ergonomique	Poignée barre ergonomique
Type de serrure	mécanique	mécanique
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	37 / 34 kg	46 / 43 kg
Accessoires		
Cadre décoratif couleur aluminium	9910831	
Jeu de roulettes	9086967	9086967
Grille de support plastifiée	7112064	7112064

1 Conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
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.

Congélateurs encastrables sous plan de travail

Aperçu des avantages.

Encastrable sous plan de travail
Les modèles GGU d'une hauteur de 83 cm peuvent être facilement encastrés sous un plan de travail et constituent une solution parfaite et peu encombrante, notamment lorsque la surface au sol est réduite.

Alarme optique et sonore
Une alarme optique et sonore avertit d'une éventuelle montée de température incontrôlée, d'une perte de froid et d'une porte ouverte.

Réfrigérants écologiques
Le réfrigérant écologique R-600a, associé à des compresseurs hautement efficaces, est performant et économe en énergie.

Cuve intérieure emboutie
La cuve en polystyrène emboutie d'une seule pièce est facile à nettoyer et inodore. L'absence de coins gênants et les grands rayons facilitant le nettoyage permettent une hygiène parfaite.



GGU 1550 Premium

Composants frigorifiques de haute qualité
Des composants frigorifiques de haute qualité, une isolation optimisée et une construction bien pensée garantissent une efficacité énergétique maximale et de faibles coûts d'exploitation.



Serrures
Des serrures solides empêchent tout accès indésirable.

Poignée barre robuste
La poignée barre est conçue pour une utilisation intensive. Sa prise en main est ergonomique à droite ou à gauche et elle est très facile à nettoyer.



Paniers de rangement solides
Les paniers de transport solides sont faciles à retirer, offrent un aperçu clair rapide des produits et assurent un rangement optimal à l'intérieur.

Sens d'ouverture de porte réversible
Le sens d'ouverture de la porte peut être changé sans éléments supplémentaires, ce qui permet d'adapter l'appareil au lieu d'installation.

Les détails d'équipement présentés dépendent du modèle. C'est la description du modèle correspondant qui fait foi.

La qualité dans les moindres détails.

Les congélateurs encastrables sous plan de travail Liebherr font des miracles en matière de gain de place. En effet, lorsque la surface au sol est réduite, l'espace libre doit être utilisé de manière particulièrement efficace, sans faire de compromis sur la puissance de refroidissement ou la conservation des aliments. Dans les modèles compacts, les produits sont toujours stockés dans les meilleures conditions de réfrigération et les appareils sont très économes en énergie.



Efficacité énergétique avec R-600a
Les appareils Liebherr sont optimisés pour une efficacité énergétique optimale et des coûts d'exploitation réduits. Nos appareils utilisent exclusivement le réfrigérant naturel et écologique R-600a. Associé à des compresseurs très efficaces, ce système est extrêmement puissant et, grâce à son faible potentiel en matière de gaz à effet de serre, il est également à l'épreuve du temps.



Encastrable et facile à intégrer
Les appareils peuvent être intégrés sous un plan de travail. Dans ce cas, une section d'aération dans le plan de travail à l'arrière de l'appareil d'au moins 200 cm² est nécessaire pour l'aération et la ventilation. Sans grille d'aération, la hauteur de la niche doit être supérieure d'au moins 3 cm à la hauteur de l'appareil. Avec 83 cm, les appareils sont conçus pour les hauteurs de travail spécifiques dans la restauration.



Paniers pratiques
Les paniers faciles à retirer permettent d'avoir un aperçu clair et rapide des produits et assurent un rangement optimal à l'intérieur.

Les détails d'équipement présentés dépendent du modèle. C'est la description du modèle correspondant qui fait foi.

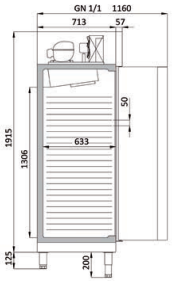






	GGU 1550 Premium	GGU 1500 Premium	GGUesf 1405 Premium
Volume brut / net	143 / 133 l	143 / 133 l	143 / 133 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	600 / 615 / 830	600 / 615 / 830	600 / 615 / 830
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	474 / 443 / 676	474 / 443 / 676	474 / 443 / 676
Consommation électrique en 365 jours	250 kWh	250 kWh	265 kWh
Classe climatique (EN16825)	7	7	7
Classe climatique (norme de sécurité)	7	7	7
Température ambiante [1]	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a	R 600a
Niveau sonore	45 dB(A)	45 dB(A)	45 dB(A)
Tension / Fréquence	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz
Puissance	0,6 A	0,6 A	0,6 A
Dégagement de chaleur	330 kJ/h	330 kJ/h	330 kJ/h
Système de réfrigération	statique	statique	statique
Procédure de dégivrage	manuelle	manuelle	manuelle
Plage de température	-9 °C jusqu'à -26 °C	-9 °C jusqu'à -26 °C	-15 °C jusqu'à -32 °C
Matériau de l'habillage / couleur	acier inox / acier inox	acier / blanc	acier / argenté
Matériau de la porte	acier inox	acier	acier inox
Matériau de la cuve intérieure	PS alimentaire blanc	PS alimentaire blanc	PS alimentaire blanc
Type de commande	affichage LED a 7 segments avec touches	affichage LED a 7 segments avec touches	affichage LED a 7 segments avec touches
SuperFrost	en fonction de la charge	en fonction de la charge	automatique
Pouvoir de congélation en 24 h	14 kg	14 kg	14 kg
Autonomie	24 h	24 h	24 h
Affichage de la température	digital	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore	optique et sonore
Tiroirs	0	3	0
Nombre de corbeilles	4	1	0
Surfaces de rangement	4	4	4
Matériau des surfaces de rangement	Plaques d'évaporation fixes	Plaques d'évaporation fixes	Plaques d'évaporation fixes
Résistance des surfaces de rangement	24 kg	24 kg	24 kg
Hauteur de compartiment en mm	3 × 150, 1 × 170	3 × 150, 1 × 170	3 × 150, 1 × 170
Poignée	Poignée barre en acier inox	Poignée barre ergonomique	Poignée barre ergonomique
Type de serrure	mécanique	mécanique	mécanique
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	42 / 39 kg	41 / 39 kg	37 / 34 kg
Accessoires			
Cadre de raccordement acier inox (FKUv en bas / en haut)	7777647		7777647
Cadre de raccordement blanc (FKUv en bas / en haut)		9876641	
Socle à roulettes	9086607	9086607	9086607
Corbeille longue		9141699	9141699
Corbeille courte		9141697	9141697
Tiroir	9790331		9790331
Serrure		sur demande	

1 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.



AGD-50

ARMOIRE GN 1/1



AGD-50



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Exterior e interior en acero inox AISI-304 excepto el respaldo • 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	• AISI-304 stainless steel exterior and interior, except the rear side • Interior stainless steel AISI-430, except the sausage background and storm-manufactured in 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	• Extérieur et interieur en acier inox AISI-304,á l'exception de la partie arriére • Intérieur en acier inoxydable AISI-430, á l'exception de fond de la saucisse et de la tempête-fabriqué en acier inox 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	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-50	430	2040	770	-2°C +8°C	3	303	230 V - 50 Hz	R-290	271	201	E	5 (40ºC 40%)
AGND-50	430	2040	770	-20°C -15°C	3	303	230 V - 50 Hz	R-290	385	432	E	4 (30ºC 55%)
AGVD-50	430	2040	770	-2°C +8°C	3	303	230 V - 50 Hz	R-290	271	213	-	4 (30ºC 55%)

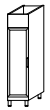
OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	Grille additionnelle GN 1/1	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

***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-50 2'185.-
AGND-50 2'765.-



AGVD-50 2'395.-

KICE 40-80

NOUVEAU !

Gaufrage intérieur (sans glissières)
1 ou 2 portes
Largeur 654mm (GN2/1 inversé)

- R600 TN et R290 BT
- Ventilé par le haut
- Tropicalisé 40°c (classe 5)
- Dégivrage :
  - Gaz chaud BT
  - Arrêt compresseur TN
- 3 + 1 grilles
- Sur roulettes standard
- Joints magnétiques
- Inox 430
- Thermostat digital
- Système monobloc facile à nettoyer
- 230V/50Hz
- **Ne convient pas aux plaques de boulangers**



KICE40TN-BT



KICE80TN-BT



Gaufrage



ventilation supérieure

Accessoires

- Grilles GN2/1 530x650 : Fr. 50.-
- Kit de pieds Fr. 140.-

GAMME · GAMME · GAMME · Economic Line

en stock

Réf.	Dimensions	Classe	Portes	Poids KG	Temp.	Prix Fr.	Transport Fr.
KICE40TN	654x800x2065H	C	1	120	-2+8°C	1'990.-	170.-
KICE40BT	654x800x2065H	D	1	120	-17-22°C	2'390.-	170.-
KICE80TN	1314x800x2065H	C	2	180	-2+8°C	2'790.-	230.-
KICE80BT	1314x800x2065H	D	2	180	-17-22°C	3'250.-	230.-

AKTION INOX Sàrl – Siège social - 1608 Oron-le-Châtel VD

Bureau : 026 660 00 33 – Portable : 079 749 78 53 – info@aktion-inox.ch

ARMOIRES GN2/1 MADE IN CHINA

AVEC GLISSIÈRES MOULÉES !

Compresseur "ECO" à très faible consommation et une isolation de 103,5mm !



- Gaz réfrigérant R290. Nouvelle norme
- Froid ventilé
- **Excellente circulation d'air dorsale grâce au canal arrière**
- Inox AISI 304 intérieur, AISI 430 extérieur
- **Isolation 103,5mm !**
- Joints clipsés magnétiques
- Barre Led intérieure
- Thermostat électronique
- Dégivrage automatique :
  - TN : arrêt compresseur
  - BT : électrique
- Évaporation eau dégivrage
- Coins arrondis H2 pour nettoyage
- **Glissières embouties moulées sur les côtés** pour 15 niveaux GN2/1 avec espacement 80mm (3 grilles incluses + 1 grille de fond) idéal pour plaque alu pâtisserie



- Grilles GN 2/1 supplémentaires : Fr. 55.-
- Capacité 521 lt
- Livré avec pieds *à monter par le client* (montage trés simple)
- (option roues freinées *à monter par le client* (montage trés simple) : Fr. 195.-)
- Porte charnières droites et réversibles avec serrure
- **Classe climatique 5 - Tropicalisé 43°c** compresseur ECO très basse consommation
- **Classe énergétique : A en réfrigération et B en congélation**
- **Consommation annuelle de 277Kwh/an pour la positive et de 1062Kwh/an pour la négative**
- 40 – 42dB



Isolation 103,5mm



Circulation d'air arr. et avant



Glissières moulées

Référence	Dimensions L x P x H mm	Temp.°c	Énerg	Kwh/an	W	Poids	Prix HT	Transport Fr.
FC-UGN650TN	740 x 875 x 2090	-2/+8°c	A	277	250	143	2'295.-	160.-
FC-UGN650BT	740 x 875 x 2090	-18/-22°c	B	1062	380	145	2'750.-	160.-
FC-UGN1410TN – 2 portes	1420 x 875 x 2090	-2/+8°c	A	479	360	213	3'295.-	210.-
FC-UGN1410BT – 2 portes	1420 x 875 x 2090	-18/-22°c	B	1584	480	226	3'750.-	210.-

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. 55.- U
- Paire de glissières Fr. 85.- L (pour plaques de boulangers 60X40) renforcée
- 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	**2'435.-**	170.-
27K1PBT	730x800x2075H	-17-22°C	107	1820	1	**2'920.-**	170.-
27K2PTN	1314x800x2075H	-2+8°C	171	732	2	**3'405.-**	230.-
27K2PBT	1314x800x2075H	-17-22°C	177	2991	2	**3'920.-**	230.-

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



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.

COMPATTO 700

GN 2/1 avec profondeur 700mm


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 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.

LIEBHERR Garantie 5 ans

Aperçu des avantages.

Verrouillage sécurisé
Il est possible d'installer jusqu'à 5 serrures différentes sur plusieurs appareils afin de limiter l'accès à l'appareil concerné au seul personnel compétent (disponible comme accessoire).

Information panne de courant
Celle-ci signale que l'appareil a été privé de courant pendant un certain temps et indique la température maximale atteinte pendant cette période. Cela vous permet de mieux évaluer l'éventuelle perte de qualité des produits.

La stabilité de la température est conforme aux exigences de la norme DIN EN 16825:2015
Pour conserver leur qualité, les aliments ne doivent subir que des variations de température mineures. Avec des valeurs stables comprises entre –1 °C et +5 °C les appareils Liebherr offrent des conditions idéales.

SuperCool
La fonction SuperCool permet d'augmenter temporairement la puissance de refroidissement de votre réfrigérateur Liebherr pour qu'il reste à une température idéale même lorsque vous lui ajoutez des produits non réfrigérés. Elle se désactive automatiquement au bout de 12 heures maximum.

HumidityControl
Seule la parfaite alliance de la température et de l'humidité garantit un climat de stockage idéal. La fonction HumidityControl vous permet d'adapter le taux d'humidité à vos besoins. Pour des conditions de stockage optimales et la fraîcheur longue durée des produits stockés.

Grilles
Les grilles plastifiées permettent une utilisation flexible de l'intérieur et peuvent être chargées jusqu'à 60 kg, ce qui signifie qu'un stockage sûr d'aliments, même très lourds, est possible.



Compatible avec les récipients standards
Les réfrigérateurs Liebherr destinés au secteur de la restauration sont généralement conçus pour l'utilisation de récipients de format gastronorme. Cela signifie que tout récipient standard utilisé jusqu'à présent conviendra également à votre nouvel appareil Liebherr.



FRPSvh 6501 Perfection

Réfrigérateurs et congélateurs GN 2/1 à refroidissement dynamique, intérieur et extérieur en acier inox



Composants frigorifiques facilement accessibles
Les composants frigorifiques sont facilement accessibles et intégrés dans la partie supérieure du châssis de l'appareil, ce qui augmente considérablement la capacité utile de l'espace intérieur. Pour un nettoyage confortable ou pour d'éventuels travaux d'entretien, il suffit d'ouvrir la face avant vers le haut. À partir d'un angle d'ouverture de 45°, elle peut être entièrement décrochée.

Label énergétique conformément à la directive UE 2015/1094
Le label énergétique indique en un coup d'oeil à quel point les appareils professionnels Liebherr sont économes en énergie. Cette faible consommation d'énergie se traduit également par des frais d'exploitation particulièrement bas.

Conformité avec la norme DIN EN 60335 pour la sécurité des appareils
Pour garantir la sécurité optimale des produits, toutes les zones dont dépend la sécurité sont évaluées et contrôlées par un laboratoire de contrôle indépendant en plus du marquage UKCA/CE exigé par la loi.

Porte à fermeture automatique
À partir d'un angle d'ouverture d'environ 90°, la porte reste ouverte afin de vous faciliter le chargement et le déchargement de l'appareil, ainsi que son nettoyage. Pour des raisons de sécurité, elle se referme automatiquement si elle est ouverte moins de 90°.



Joint de porte remplaçable
Économisez du temps et de l'argent. Les joints de porte clipsables Liebherr peuvent être remplacés facilement. Si un joint est endommagé, vous pouvez le remplacer vous-même sans aucun outil.

Intérieur et extérieur en acier inoxydable
L'hygiène est la priorité absolue pour la conservation des produits alimentaires. Dans cette optique, le revêtement intérieur de la cuve GN 2/1 est fabriqué en acier inoxydable afin de garantir l'hygiène des aliments et de faciliter le nettoyage des pièces fonctionnelles. Les parois en acier inoxydable sans joints ni interstices de l'habillage extérieur sont particulièrement faciles à nettoyer. Les réfrigérateurs et congélateurs GN 2/1 en acier inoxydable sont résistants aux jets d'eau à l'intérieur et à l'extérieur, selon la norme IPX5.

Évacuation par le fond
Le système d'écoulement intégré au fond de l'appareil Liebherr permet un nettoyage aisé et confortable. L'eau s'écoule facilement et votre appareil retrouve rapidement toute sa propreté.

Les détails d'équipement présentés dépendent du modèle. C'est la description du modèle correspondant qui fait foi.

LIEBHERR Garantie 5 ans

Une efficacité à 100 %.

Les appareils professionnels Liebherr sont d'autant plus pertinents dans le contexte actuel de hausse des prix de l'électricité et des fortes variations de la demande : leurs composants haut de gamme, leurs excellentes performances de refroidissement et leur faible consommation d'énergie garantissent en effet un TCO (coût total d'énergie et d'exploitation) optimal.





Satisfaction à long terme : une durée de vie remarquable

Les appareils Liebherr sont conçus pour une durée de vie de au moins 15 ans. De construction extrêmement robuste, ils sont parfaitement adaptés aux exigences d'une utilisation quotidienne. Ils offrent une qualité rentable durant de nombreuses années.

Pièces d'origine Liebherr : des pièces de rechange disponibles pendant 10 ans

Pour vous permettre de profiter longtemps de votre appareil professionnel, nous vous garantissons la disponibilité des pièces de rechange pour une durée d'au moins 10 ans à compter de l'arrêt de la production, bien que nous mettions tout en œuvre pour que ces pièces ne soient jamais nécessaires.

Respectueux de l'humain et de l'environnement : une haute efficacité

Les réfrigérateurs et congélateurs économes en énergie permettent de faire face à l'augmentation constante des prix de l'électricité. Liebherr exploite pleinement le potentiel d'économie de tous les composants, du compresseur au joint, en passant par l'éclairage et l'électronique. Les appareils ultra-performants de la série Perfection, par exemple, démontrent l'effet positif de cette approche sur les coûts d'exploitation globaux.

Sans maintenance : tranquillité d'esprit et économie de temps et d'argent

Les appareils Liebherr professionnels en pose libre fonctionnent sans filtres ni autres pièces et composants à remplacer régulièrement. Ils n'ont aucun besoin de nettoyage supplémentaire.

Condenseur à tube métallique

Nos condenseurs à tube métallique durables préviennent les dépôts de saleté. Ils ne nécessitent aucune maintenance et garantissent d'excellentes performances de réfrigération et d'efficacité pour de longues années. Ils réduisent les coûts d'exploitation de votre réfrigérateur.

Performances de réfrigération et températures constantes.

Les appareils Liebherr offrent un maximum de fiabilité en termes de réfrigération et de congélation : les aliments sont refroidis rapidement et tout en douceur, et les variations de température sont réduites au minimum. Cela permet de conserver vos produits frais le plus longtemps possible.

Réfrigération constante conformément à la norme DIN EN 16825:2015

La qualité des aliments reste intacte, à condition que les variations de température soient minimes. Les réfrigérateurs Liebherr bénéficient d'une plage de température extrêmement stable comprise entre -1 °C et +5 °C. Le climat de stockage et donc la valeur de vos produits et ingrédients sont ainsi préservés.

Congélation constante conformément à la norme DIN EN 16825:2015

Les aliments sensibles ne doivent pas être soumis à de fortes variations par rapport à la température de stockage définie. Les congélateurs Liebherr garantissent une température stable comprise entre -15 °C et -18 °C. Cela vous permet de conserver les aliments plus longtemps et préserve la qualité de vos produits congelés.

Refroidissement en un clin d'œil grâce à SuperCool

Température optimale garantie, y compris pour vos achats au marché réchauffés par le soleil. Lorsque la fonction SuperCool est activée, la puissance de votre appareil Liebherr augmente jusqu'à ce que les produits ajoutés soient aussi froids que les autres aliments. SuperCool se désactive ensuite automatiquement – au plus tard au bout de 12 heures.



Plus besoin de dégivrer grâce à la fonction NoFrost

La technologie NoFrost supprime totalement le givre. L'humidité éventuelle est combattue par le refroidissement assisté par ventilateur et les phases de dégivrage cycliques chassent les moindres traces d'humidité de l'intérieur de l'appareil. Pour un stockage pratique, fiable et sans givre.

Toujours parfaitement congelés grâce à SuperFrost

La fonction automatique SuperFrost réduit rapidement la température de votre congélateur professionnel au niveau le plus froid, créant des réserves de froid pour une conservation optimale de vos produits, même en cas de chargement important. Les fluctuations de température sont ainsi limitées et les produits chargés ramenés rapidement à la température optimale de conservation. Dès que la température souhaitée est atteinte ou au bout de 12 heures maximum, SuperFrost revient au fonctionnement normal, évitant une consommation énergétique inutile.

Humidité idéale grâce à HumidityControl

Seule la parfaite alliance de la température et de l'humidité garantit un climat de stockage idéal. Grâce à HumidityControl, vous pouvez ajuster l'humidité aux exigences de vos aliments stockés selon trois niveaux, garantissant ainsi une fraîcheur extra-longue.



Réfrigérateurs et congélateurs

Réfrigérateurs et congélateurs avec cuve intérieure en acier inoxydable



Série Performance



Série Perfection

Réfrigérateurs et congélateurs avec cuve intérieure en plastique



Série Performance



Série Perfection

LIEBHERR Garantie 5 ans

Gamme Perfection (h) = Premium
Gamme Performance (g) = Standard

	Réfrigérateurs et congélateurs avec cuve intérieure en acier inoxydable	Réfrigérateurs et congélateurs avec cuve intérieure en plastique		
	Série Performance	**Série Perfection**	**Série Performance**	**Série Perfection**
	FRPSvg/FFPSvg	FRPSvh/FRPSrh/FFPSvh/FFPSrh	FRFvg/FFFsg/FCFvg	FRFCvg/FRFBvg/FFFCvg/FFFBvg/FFFCsg/ FCFCvg
Conditions ambiantes	Appareils avec intérieur de porte moussé : Classe climatique 5 Appareils avec porte vitrée : Classe climatique 5	Appareils avec intérieur de porte moussé : Classe climatique 5 Appareils avec porte vitrée KK 5 / FRPSvh 1412 KK4	Appareils avec intérieur de porte moussé : Classe climatique 5	Appareils avec intérieur de porte moussé : Classe climatique 5 Appareils avec porte vitrée : Classe climatique 4
Stabilité de la température	EN 16825	EN 16825	EN 16825	EN 16825
	Réfrigérateurs : +1 °C à +15 °C / -2 °C à +15 °C	Réfrigérateurs : +1 °C à +15 °C / -2 °C à +15 °C	Réfrigérateurs : +1 °C à +15 °C	Réfrigérateurs : +1 °C à +15 °C / -2 °C à +15 °C
	Congélateurs : -9 °C à -26 °C	Congélateurs : -9 °C à -26 °C	Congélateurs : -9 °C à -26 °C	Congélateurs : -9 °C à -26 °C
	Réfrigérateurs : Classe M1	Réfrigérateurs : Classe M1	Réfrigérateurs : Classe M1	Réfrigérateurs : Classe M1
	Congélateurs : Classe L1	Congélateurs : Classe L1	Congélateurs : Classe L1	Congélateurs : Classe L1
	Réfrigérateurs : avec 3 plages d'humidité	Réfrigérateurs : avec 3 plages d'humidité	Réfrigérateurs : avec 3 plages d'humidité	Réfrigérateurs : avec 3 plages d'humidité
	Congélateurs : avec NoFrost	Congélateurs : avec NoFrost	Congélateurs : avec SmartFrost	Congélateurs : avec SmartFrost et NoFrost
Sécurité de stockage	Alarmes optiques et sonores	Alarmes optiques et sonores	Alarmes optiques et sonores	Alarmes optiques et sonores
	Alarme de panne de courant	Alarme de panne de courant	Alarme de panne de courant	Alarme de panne de courant
	Porte à fermeture automatique < 90°	Porte à fermeture automatique < 90°	Porte à fermeture automatique < 90°	Porte à fermeture automatique < 90°
	Serrure mécanique	Serrure mécanique	Serrure mécanique	Serrure mécanique
Équipement	Écran monochrome, boutons tactiles	Écran couleur 2,4", Touch & Swipe	Écran monochrome, boutons tactiles	Écran monochrome, boutons tactiles
	Réfrigérateurs GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)	Réfrigérateurs GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)	Réfrigérateurs : 75 cm de large : GN 2/1, 650 × 530 mm (introduction 650)	Réfrigérateurs : 75 cm de large : GN 2/1, 650 × 530 mm (introduction 650)
	Congélateurs GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)	Congélateurs GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)	Congélateurs : 75 cm de large : Euronorm 600 × 400 mm (introduction 600)	Congélateurs : 75 cm de large : Euronorm 600 × 400 mm (introduction 600)
	Minuterie de maintenance réglable individuellement	Minuterie de maintenance réglable individuellement	Minuterie de maintenance réglable individuellement	Minuterie de maintenance réglable individuellement
	Roulettes en option, avec pieds réglables de série	Roulettes en option, avec pieds réglables de série	Roulettes/pieds réglables en option, appareils de 75 cm de large avec pieds réglables de série	Roulettes/pieds réglables en option, appareils de 75 cm de large avec pieds réglables de série
				Cache de l'évaporateur (protection contre le gel) uniquement pour les modèles à porte vitrée, en option pour les modèles à porte isolante
	Réfrigérateur : Plafonnier LED	Réfrigérateur : éclairage LED vertical	Éclairage LED plafonnier pour le modèle FCFvg	Réfrigérateurs : Modèles à porte vitrée et à porte isolante avec éclairage de plafond Éclairage latéral pour le modèle FCFCvg
	Congélateur : Plafonnier LED	Congélateur : éclairage LED vertical		Congélateurs : Éclairage LED dans le boîtier frontal
	Poignée profilée	Poignée profilée	Poignée barre en aluminium	Poignée barre en aluminium
	Intérieur et extérieur en acier nickel chrome (1.4301 / AISI 304)	Intérieur et extérieur en acier nickel chrome (1.4301 / AISI 304)	Intérieur : plastique Extérieur : acier revêtu époxy	Intérieur : plastique Extérieur : acier inoxydable
	Connectivité à ajouter ultérieurement	Connectivité	Connectivité à ajouter ultérieurement	Connectivité à ajouter ultérieurement
Consommation d'énergie	UltraEfficient	UltraEfficient	SuperEfficient	SuperEfficient
	Directive UE 2015/1094	Directive UE 2015/1094	Directive UE 2015/1094 FFFsg pas d'étiquette	Directive UE 2015/1094 FFFCsg pas d'étiquette
Conformité	safety machinery directive – EN 60335	safety machinery directive – EN 60335	safety machinery directive – EN 60335	safety machinery directive – EN 60335

L'équipement de série mentionné ci-dessus peut varier selon le modèle. Consulter la description du modèle pour plus de détails.

Gamme Perfection (h) = Premium
Gamme Performance (g) = Standard

Réfrigérateurs GN 2 /1 à refroidissement dynamique, intérieur et extérieur en acier inox

Frs. 9'346.-



New



Frs. 8'836.-

New

	FRPSvh 1412 Perfection Disponible à partir de juillet 2024	FRPSvh 1402 Perfection Disponible à partir de juillet 2024
Volume brut / net	1414 / 1096 l	1360 / 1096 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	1427 / 867 / 2115	1427 / 867 / 2115
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	1239 / 650 / 1512	1014 / 650 / 1512
Classe énergétique [1]	C	B
Consommation électrique en 365 jours	1178 kWh	807 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	4	5
Classe de température (directive sur l'énergie)	M1	M1
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [2]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 290	R 290
Niveau sonore	60 dB(A)	60 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	4,0 A / 320 W	4,0 A / 320 W
Dégagement de chaleur	650 kJ/h	520 kJ/h
Système de réfrigération	dynamique	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique	automatique
Plage de température	+1 °C jusqu'à +15 °C	-2 °C jusqu'à +15 °C
Gastronorme	GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)	GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)
Matériau de l'habillage / couleur	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox
Matériau de la porte	Porte vitrée isolante avec cadre en acier nickel chrome (1.4301 / AISI 304)	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Matériau de la cuve intérieure	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Type de commande	écran couleur 2,4", Touch & Swipe	écran couleur 2,4", Touch & Swipe
Affichage de la température	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur	Colonne lumineuse LED à gauche, commutable séparément	Colonne d'éclairage LED à gauche
Type de mise en réseau	SmartModule	SmartModule
Solution de mise en réseau	intégré, amovible	intégré, amovible
Interface	WiFi/LAN	WiFi/LAN
Surfaces de rangement réglables	8	8
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	60 kg
Pieds réglables en hauteur	115–175 mm	115–175 mm
Poignée	Poignée profilée	Poignée profilée
Type de serrure	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à gauche et à droite : fixes	à gauche et à droite : fixes
Poids brut / net	260 / 235 kg	225 / 200 kg
Modèle également disponible pour connexion centrale R 134a	**FRPSrh 1412**	**FRPSrh 1402**
Accessoires		
Clayette en acier inoxydable / gris	7112622 / 7112606	7112622 / 7112606
Roulettes Ø 100 mm	9597965	9597965
Pédale d'ouverture	9597649	9597649
Kit Side-by-Side en gris	9597778	9597778

Réfrigérateurs GN 2 /1 à refroidissement dynamique, intérieur et extérieur en acier inox

Frs. 5'266.-



New



Frs. 4'960.-

New

	FRPSvh 6511 Perfection Disponible à partir de juillet 2024	FRPSvh 6501 Perfection Disponible à partir de juillet 2024
Volume brut / net	625 / 486 l	597 / 486 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	697 / 867 / 2115	697 / 867 / 2115
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	509 / 650 / 1512	509 / 650 / 1512
Classe énergétique [1]	B	A
Consommation électrique en 365 jours	412 kWh	302 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	5	5
Classe de température (directive sur l'énergie)	M1	M1
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [2]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 290	R 290
Niveau sonore	60 dB(A)	60 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	4,0 A / 220 W	4,0 A / 220 W
Dégagement de chaleur	365 kJ/h	305 kJ/h
Système de réfrigération	dynamique	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique	automatique
Plage de température	+1 °C jusqu'à +15 °C	-2 °C jusqu'à +15 °C
Gastronorme	GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)	GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)
Matériau de l'habillage / couleur	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox
Matériau de la porte	Porte vitrée isolante avec cadre en acier nickel chrome (1.4301 / AISI 304)	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Matériau de la cuve intérieure	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Type de commande	écran couleur 2,4", Touch & Swipe	écran couleur 2,4", Touch & Swipe
Affichage de la température	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur	Colonne lumineuse LED à gauche, commutable séparément	Colonne d'éclairage LED à gauche
Type de mise en réseau	SmartModule	SmartModule
Solution de mise en réseau	intégré, amovible	intégré, amovible
Interface	WiFi/LAN	WiFi/LAN
Surfaces de rangement réglables	4	4
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	60 kg
Pieds réglables en hauteur	115–175 mm	115–175 mm
Poignée	Poignée profilée	Poignée profilée
Type de serrure	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	201 / 178 kg	131 / 113 kg
Modèle également disponible pour connexion centrale R 134a	**FRPSrh 6511**	**FRPSrh 6501**
Accessoires		
Clayette en acier inoxydable / gris	7112622 / 7112606	7112622 / 7112606
Roulettes Ø 100 mm	9597828	9597828
Pédale d'ouverture	9597617	9597617
Kit Side-by-Side en gris	9597778	9597778

1 Conformément à la directive européenne EU 2015/1094-IV.
2 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

Réfrigérateurs GN 2 /1 à refroidissement dynamique, intérieur et extérieur en acier inox

Frs. 8’326.-



New

FRPSvg 1402

Performance — Disponible à partir de juillet 2024

Volume brut / net	1360 / 1096 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	1427 / 867 / 2115
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	1239 / 650 / 1512
Classe énergétique [1]	B
Consommation électrique en 365 jours	807 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	5
Classe de température (directive sur l'énergie)	M1
Classe climatique (norme de sécurité)	5
Température ambiante [2]	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 290
Niveau sonore	60 dB(A)
Tension / Fréquence	220 - 240V~ / 50 Hz
Puissance	4,0 A / 320 W
Dégagement de chaleur	520 kJ/h
Système de réfrigération	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique
Plage de température	-2 °C jusqu'à +15 °C
Gastronorme	GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)
Matériau de l'habillage / couleur	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox
Matériau de la porte	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Matériau de la cuve intérieure	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Type de commande	écran monochrome, boutons tactiles
Affichage de la température	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore
Eclairage intérieur	Eclairage plafonnier LED
Type de mise en réseau	SmartModule
Solution de mise en réseau	Installation ultérieure possible
Interface	WiFi/LAN (en option)
Surfaces de rangement réglables	6
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées
Résistance des surfaces de rangement	60 kg
Pieds réglables en hauteur	115-175 mm
Poignée	Poignée profilée
Type de serrure	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui
Charnières de porte	à gauche et à droite : fixes
Poids brut / net	225 / 200 kg
Accessoires	
Clayette en acier inoxydable / gris	7112622 / 7112606
Roulettes Ø 100 mm	9597965
Pédale d'ouverture	9597649
Kit Side-by-Side en gris	9597778
SmartModule	6145269

Réfrigérateurs GN 2 /1 à refroidissement dynamique, intérieur et extérieur en acier inox

Frs. 4’960.-



New

FRPSvg 6511

Performance — Disponible à partir de juillet 2024

Frs. 4’144.-



New

FRPSvg 6501

Performance — Disponible à partir de juillet 2024

	FRPSvg 6511	FRPSvg 6501
Volume brut / net	625 / 486 l	597 / 486 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	697 / 867 / 2115	697 / 867 / 2115
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	509 / 650 / 1512	509 / 650 / 1512
Classe énergétique [1]	B	A
Consommation électrique en 365 jours	412 kWh	302 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	5	5
Classe de température (directive sur l'énergie)	M1	M1
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [2]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 290	R 290
Niveau sonore	60 dB(A)	60 dB(A)
Tension / Fréquence	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz
Puissance	4,0 A / 220 W	4,0 A / 220 W
Dégagement de chaleur	365 kJ/h	305 kJ/h
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	dynamique / automatique	dynamique / automatique
Plage de température	+1 °C jusqu'à +15 °C	-2 °C jusqu'à +15 °C
Gastronorme	GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)	GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)
Matériau de l'habillage / couleur	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox
Matériau de la porte	Porte vitrée isolante avec cadre en acier nickel chrome (1.4301 / AISI 304)	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Matériau de la cuve intérieure	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Type de commande	écran monochrome, boutons tactiles	écran monochrome, boutons tactiles
Affichage de la température	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur	Bandeau de plafonnier à LED, commutateur séparé	Eclairage plafonnier LED
Type de mise en réseau	SmartModule	SmartModule
Solution de mise en réseau	Installation ultérieure possible	Installation ultérieure possible
Interface	WiFi/LAN (en option)	WiFi/LAN (en option)
Surfaces de rangement réglables	3	3
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	60 kg
Pieds réglables en hauteur	115-175 mm	115-175 mm
Poignée	Poignée profilée	Poignée profilée
Type de serrure	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	151 / 133 kg	139 / 121 kg
Accessoires		
Clayette en acier inoxydable / gris	7112622 / 7112606	7112622 / 7112606
Roulettes Ø 100 mm	9597828	9597828
Pédale d'ouverture	9597617	9597617
Kit Side-by-Side en gris	9597778	9597778
SmartModule	6145269	6145269

1 Conformément à la directive européenne EU 2015/1094-IV.
2 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

Gamme Perfection (h) = Premium
Gamme Performance (g) = Standard

Congélateurs GN 2 /1 à refroidissement dynamique, intérieur et extérieur en acier inox

Frs. 9’346.-



New

FFPSvh 1402
Perfection — Disponible à partir de juillet 2024



Frs. 5’164.-

New

FFPSvh 6501
Perfection — Disponible à partir de juillet 2024

Volume brut / net	1360 / 1096 l	597 / 486 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	1427 / 867 / 2115	697 / 867 / 2115
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	507 / 650 / 1512	509 / 650 / 1512
Classe énergétique [1]	B	B
Consommation électrique en 365 jours	2208 kWh	1054 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	5	5
Classe de température (directive sur l'énergie)	L1	L1
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [2]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 290	R 290
Niveau sonore	60 dB(A)	60 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50/60 Hz	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	4,0 A / 580 W	4,0 A / 610 W
Dégagement de chaleur	1485 kJ/h	975 kJ/h
Système de réfrigération	dynamique	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique	automatique
Plage de température	-9 °C jusqu'à -26 °C	-9 °C jusqu'à -26 °C
Gastronorme	GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)	GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)
Matériau de l'habillage / couleur	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox
Matériau de la porte	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Matériau de la cuve intérieure	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Type de commande	écran couleur 2,4", Touch & Swipe	écran couleur 2,4", Touch & Swipe
Affichage de la température	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur	Colonne d'éclairage LED à gauche	Colonne d'éclairage LED à gauche
Type de mise en réseau	SmartModule	SmartModule
Solution de mise en réseau	intégré, amovible	intégré, amovible
Interface	WiFi/LAN	WiFi/LAN
Surfaces de rangement réglables	8	4
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	60 kg
Pieds réglables en hauteur	115-175 mm	115-175 mm
Poignée	Poignée profilée	Poignée profilée
Type de serrure	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à gauche et à droite : fixes	à droite, réversibles
Poids brut / net	225 / 200 kg	139 / 121 kg
Modèle également disponible pour connexion centrale R 134a	**FFPSrh 1402**	**FFPSrh 6501**
Accessoires		
Clayette en acier inoxydable / gris	7112622 / 7112606	7112622 / 7112606
Roulettes Ø 100 mm	9597965	9597828
Pédale d'ouverture	9597649	9597617
Kit Side-by-Side en gris	9597778	9597778

Congélateurs GN 2 /1 à refroidissement dynamique, intérieur et extérieur en acier inox

Frs. 8’428.-



New

FFPSvg 1402
Performance — Disponible à partir de juillet 2024



Frs. 4’654.-

New

FFPSvg 6501
Performance — Disponible à partir de juillet 2024

Volume brut / net	1360 / 1096 l	597 / 486 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	1427 / 867 / 2115	697 / 867 / 2115
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	1239 / 650 / 1512	509 / 650 / 1512
Classe énergétique [1]	B	B
Consommation électrique en 365 jours	2208 kWh	1180 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	5	5
Classe de température (directive sur l'énergie)	L1	L1
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [2]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 290	R 290
Niveau sonore	60 dB(A)	60 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50/60 Hz	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	4,0 A / 580 W	4,0 A / 610 W
Dégagement de chaleur	1420 kJ/h	975 kJ/h
Système de réfrigération	dynamique	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique	automatique
Plage de température	-9 °C jusqu'à -26 °C	-9 °C jusqu'à -26 °C
Gastronorme	GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)	GN 2/1, 530 × 650 mm (introduction 530)
Matériau de l'habillage / couleur	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox
Matériau de la porte	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Matériau de la cuve intérieure	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Type de commande	écran monochrome, boutons tactiles	écran monochrome, boutons tactiles
Affichage de la température	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur	Eclairage plafonnier LED	Eclairage plafonnier LED
Type de mise en réseau	SmartModule	SmartModule
Solution de mise en réseau	Installation ultérieure possible	Installation ultérieure possible
Interface	WiFi/LAN (en option)	WiFi/LAN (en option)
Surfaces de rangement réglables	6	3
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	60 kg
Pieds réglables en hauteur	115-175 mm	115-175 mm
Poignée	Poignée profilée	Poignée profilée
Type de serrure	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à gauche et à droite : fixes	à droite, réversibles
Poids brut / net	225 / 200 kg	137 / 119 kg
Accessoires		
Clayette en acier inoxydable / gris	7112622 / 7112606	7112622 / 7112606
Roulettes Ø 100 mm	9597965	9597828
Pédale d'ouverture	9597649	9597617
Kit Side-by-Side en gris	9597778	9597778
SmartModule	6145269	6145269

1 Conformément à la directive européenne EU 2015/1094-IV.
2 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

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



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*

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.



Fianchi stampati
(solo nella versione 700)

Moulded sides
(700 version only)



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.*

Optional



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).

AFINOX
Our business is enhancing your business

Areazione delicata





Fianchi stampati
(solo nella versione 700)
Moulded sides
(700 version only)

ENERGY LUX



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

- 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 CO_2 fino a 60 bar**)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Convogliatore
- Serratura e micro porta di serie

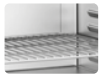
Optional: luce LED, Sterilizzatore.

Refrigerated cabinets with press formed side 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 full door or glass 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.*

ENERGY LUX 700 PC-PV


74768026


KIT LED 700



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****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
700 LUX PC	**ENERGY LUX 700 TN PC**	7L070INC5A001	3'920.-	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,10	A	5 40°C - 40%HR	332	458,2	3 GN2/1	715x847x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	117/149
	ENERGY LUX 700 TN PC R*	7L070RNC5A001		-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		0	3 GN2/1	715x847x2090			230/1/50	763x873x2170	114/146
	UNITÀ/UNIT	74861752		Unità Condensatrice / *Condensing unit*											350x460x265	
	VALVR452A-700TN	74877075		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)*							101x38x77	
	ENERGY LUX BT PC	7L070IBC5A001	4'670.-	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	1846	458,2	3 GN2/1	715x847x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	117/149
	ENERGY LUX 700 BT PC R*	7L070RBC5A001		-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x847x2090			230/1/50	763x873x2170	114/146
	UNITÀ/UNIT	74861762		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							101x38x77	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	0/0
700 LUX PV	**ENERGY LUX 700 TN PV**	7L070INV5A001	5'150.-	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	C	5 40°C - 40%HR	655	458, 2	3 GN2/1	715x867x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	137/166
	ENERGY LUX 700 TN PV R*	7L070RNV5A001		-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x867x2090			230/1/50	763x873x2170	134/166
	UNITÀ/UNIT	74861752		Unità Condensatrice / *Condensing unit*											350x460x265	
	VALVR452A-700TN	74877075		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)*							101x38x77	
	ENERGY LUX BT PV	7L070IBV5A001	5'850.-	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	G	5 40°C - 40%HR	4239	458, 2	3 GN2/1	715x867x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	137/166
	ENERGY LUX 700 BT PV R*	7L070RBC5A001		-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x847x2090			230/1/50	763x873x2170	134/163
	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	0/0
		74768026		Griglia plastificata GN 2/1				*Plastic coated GN 2/1 shelf*								2/0
	STERILKIT	73688492		Kit sterilizzatore (incompatibile con LED)				Kit *sterilizer (not compatible with LED)*								2/0
	KIT LED 700			Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700 (incompatibile con STERILKIT)				*Price increase for LED 700 (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)*								

* 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*



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

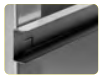
Optional: luce LED.

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.

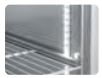
- *Insulation thickness of 90mm*
- *Standard fitting: 3 plastic coated GN2/1 shelves per door*
- *Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve, with evaporation resistance as standard and **ready for connection to a remote C02 condensing unit up to 60 bar pressure**)*
- *Automatic defrosting 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****	Assorbimento Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
	**ARTIC 700TN**	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	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.

AFINOX
Our business is enhancing your business



TWIN 700 2T



Kühlschränke mit 2 Temperaturbereichen aus Edelstahl AISI 304.

- Stärke der Isolierung 60 mm
- Modell mit 2 Halbtüren und 2 separaten Fächern
- Temperaturbereich TN/TN (-2 °C/+7 °C; -2 °C/+7 °C) und TN/BT (-2 °C/+7 °C; -24 °C/-10 °C
- Modelle mit eingebautem oder externem Aggregat (Mod. R, ohne Ventil)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung.
- Schloss und Mikrotür serienmäßig

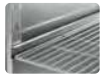
Extras: LED-Beleuchtung.

Armoires réfrigérées à 2 températures en acier inox s/s AISI 304.

- *Épaisseur isolation 60 mm*
- *Modèle à 2 demi-portes aveugles et 2 compartiments séparés*
- *Plages de température TN/TN (-2°/+7°C ; -2°/+7°C) et TN/BT (-2°/+7°C ; -24°/-10°C)*
- *Modèles avec groupe intégré ou à distance (Mod. R, sans vanne)*
- *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques*
- *Serrure et micro-contact porte de série*

Options: *Éclairage à LED.*


74703270X2


74768026


EVAP-A


KIT LED



KIT RUOTE 700



VERS 220-60





	Modell *Modèle*	Code *Code*		Bereich *Gamme* °C	Gas *Gaz*	Energieklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique* °C - %	Jährlicher Stromverbrauch *Consommation électrique annuelle* kWh/annuo	Nettonutzvolumen *Volume utile net* L	Anz. Ablagegitter *Nb Grilles*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Stromaufnahme *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung *Tension* (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung *Dimensions emballage* (mm)	Netto-/ Bruttogewicht *Poids net/brut* (Kg)
	TWIN 700 2T TN/TN	7T072ITC2A001	7'220.-	-2/+7° C -2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,090/0,090	G	5 40°C - 40%HR	1377	365	2 GN2/1	703x855x2057	494	10,06	230/1/50	763x873x2170	141/165
	TWIN 700 2T TN7TN R*	7T072RTC0A001		-2/+7° C -2/+7° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	365	2 GN2/1	703x855x2057	-	-	230/1/50	763x873x2170	120/143
	EINHEIT/UNITÉ TN/TN	74861750 x2		Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
	VALVR452A-350TN	74877075 x2		Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)					*Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 350TN)*							
	TWIN 700 2T TN/BT	7T072ITC2A002		-2/+7° C -24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,090/0,10		5 40°C - 40%HR	3159	365	2 GN2/1	703x855x2057	600	11,15	230/1/50	763x873x2170	145/169
	TWIN 700 2T TN/BT R*	7T072RTC0A002	7'590.-	-2/+7° C -24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	365	2 GN2/1	703x855x2057	-	-	230/1/50	763x873x2170	120/143
	EINHEIT/UNITÉ TN	74861750		Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
	EINHEIT/UNITÉ BT	74861760		Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-350TN	74877075		Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)					*Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 350TN)*		101x38x77	-	-	-	101x38x77	0,3/0,3
	VALVR452A-350BT	74877089		Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)					*Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 350BT)*		101x38x77	-	-	-	101x38x77	0,3/0,3
		74703270x2		„C"-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN2/1					*S/s paire de glissières en «C» pour grilles GN 2/1*							
		74768026		Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 2/1					*Grille plastifiée GN 2/1*							
	KIT LED 700			Aufpreis LED-Beleuchtung					*Supplément éclairage à LED*							
	KIT RUOTE 700			Aufpreis für SET 4 RÄDER für Kühlschrank 700 l (h 160 mm - 2 mit Bremse)					*Supplément pour KIT 4 ROUES pour armoire 700 l (h 160 mm - 2 avec frein)*							
	EVAP-A			Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlschränke mit externem Aggregat (Mod. R)					*Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour armoires avec groupe à distance (mod. R)*							

* R = Externe Ausführung, Ventil nicht inkludiert
Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.
Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

** R = Version à distance, vanne non comprise*
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques
Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis

EVERLASTING

PROFESSIONAL GREEN GASTRONORM 2/1

Armadi Refrigerati

- armadi Gastronorm 2/1 con profondità 815 mm
- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, schiena esterna, fondo esterno in lamiera zincata a caldo
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 75 mm in poliuretano ecologico
- cremagliere (passo 52 mm) e guide in acciaio inox AISI 304
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- gruppo frigorifero monoblocco facilmente sostituibile
- armadi modelli 2300 con doppio gruppo refrigerante
- modelli a porta cieca con unità condensatrice in classe SN-T (max +43°C)
- modelli a porta vetrata con unità condensatrice in classe N (max +32°C)
- gas refrigerante R290 (propano)
- pannello comandi elettronico Energy Saving con funzione HACCP
- gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- funzione di raffreddamento rapido "Overcooling"
- possibilità di impostazione alta e bassa umidità
- sbrinamento automatico con resistenza
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- evaporazione automatica della condensa con tubo gas caldo
- illuminazione interna
- chiusura con chiavi
- porte autochiudenti fino a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)

Dotazioni standard:
nr 3 griglie plastificate GN2/1 con guide INOX per ciascuna porta

Imballo su pallet e con cartone incluso



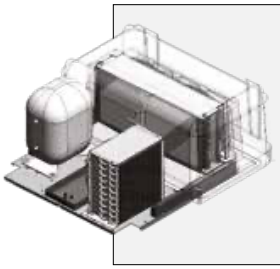
Mod. PROFESSIONAL GREEN 1500



Mod. PROFESSIONAL GREEN 700



Mod. PROFESSIONAL GREEN 2300



GAS R290
PROPANO

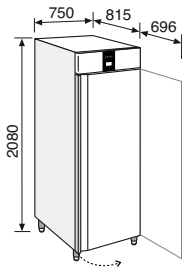
Unità refrigerante "MONOBLOCCO" con evaporatore esterno e copertura in polistirolo.
Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione

"MONOBLOCK" refrigerating unit with external evaporator and polystyrene cover.
Easily extractable for replacement a/o maintenance

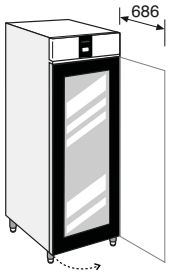


Pannello comandi
Control panel

EVERLASTING



Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Capacità Capacity Lt	Peso N / L N / G weight Kg	Prezzo Price Frs
PROFESSIONAL GREEN 700	L 750 x P 815 x H 2080 mm L 770 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)				
ADC021	**PRO GREEN 701 TNBV**	-2° +10°C	625	137 / 149	**3'730.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			406 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			230 W / 1,45 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEC021	**PRO GREEN 701 BTV**	-10° -22°C	625	140 / 152	**4'330.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			593 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			570 W / 3,53 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	



PROFESSIONAL GREEN 700 GLASS	L 750 x P 815 x H 2080 mm L 770 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)				
ACC221	**PROG GREEN 701 TNV**	+2° +10°C	625	156 / 168	**4'330.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			406 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			240 W / 1,55 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEC221	**PROG GREEN 701 BTV**	-10° -20°C	625	158 / 170	**5'270.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			593 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			580 W / 3,63 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

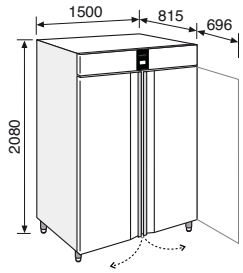
EVERLASTING

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Capacità Capacity Lt	Peso N / L N / G weight Kg	Prezzo Price Frs

PROFESSIONAL GREEN 1500

L 1500 x P 815 x H 2080 mm

L 1540 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)

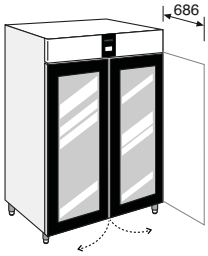


ADC042	**PRO GREEN 1502 TNBV**	-2° +10°C	1365	193 / 213	**5'420.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			713 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			370 W / 2,28 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEC042	**PRO GREEN 1502 BTV**	-10° -22°C	1365	203 / 223	**6'190.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			859 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			850 W / 5,26 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

PROFESSIONAL GREEN 1500 GLASS

L 1500 x P 815 x H 2080 mm

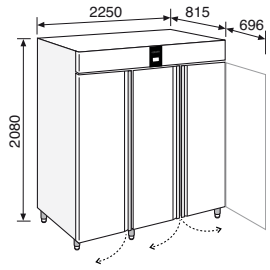
L 1540 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)



ACC242	**PROG GREEN 1502 TNV**	+2° +10°C	1365	250 / 270	**6'355.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			713 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			390 W / 2,5 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEC242	**PROG GREEN 1502 BTV**	-10° -20°C	1365	252 / 272	**7'910.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			859 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			870 W / 5,46 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

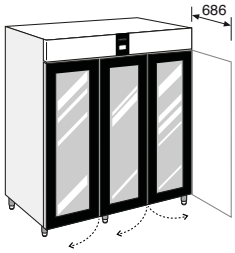
EVERLASTING

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Capacità Capacity Lt	Peso N / L N / G weight Kg	Prezzo Price Frs
PROFESSIONAL GREEN 2300			L 2250 x P 815 x H 2080 mm L 2290 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)		



ADC053	**PRO GREEN 2303 TNBV**	-2° +10°C	2102	315 / 347	**9'290.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			1426 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			740 W / 4,56 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEC053	**PRO GREEN 2303 BTV**	-10° -22°C	2102	325 / 357	**10'890.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			1718 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			1700 W / 10,5 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

PROFESSIONAL GREEN 2300 GLASS			L 2250 x P 815 x H 2080 mm L 2290 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)		



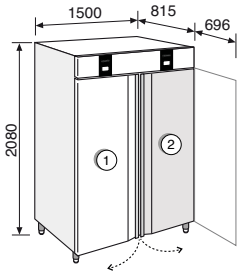
ACC253	**PROG GREEN 2303 TNV**	+2° +10°C	2102	369 / 401	**10'190.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			1426 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			780 W / 4,86 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEC253	**PROG GREEN 2303 BTV**	-10° -20°C	2102	389 / 421	**13'040.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			1718 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			1730 W / 10,8 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

EVERLASTING

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Capacità Capacity Lt	Peso N / L N / G weight Kg	Prezzo Price Frs

PROFESSIONAL GREEN 1500 2T

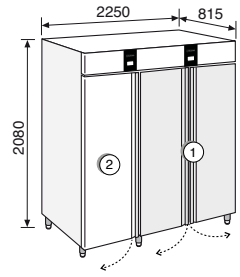
L 1500 x P 815 x H 2080 mm
L 1540 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)



ANC042	**PRO GREEN 1502 2T TNBV** ① **TNBV** ②	-2° +10°C -2° +10°C	625 625	232 / 255	**7'360.-**
	① ② Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	① ② Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			406 W x 2	
	① ② Potenza assorbita / Absorbed power			230 W / 1,45 A x 2	
	① ② Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AOC042	**PRO GREEN 1502 2T TNBV** ① **BTV** ②	-2° +10°C -10° -22°C	625 625	245 / 265	**7'920.-**
	① ② Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	① Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			406 W	
	② Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			593 W	
	① Potenza assorbita / Absorbed power			230 W / 1,45 A	
	② Potenza assorbita / Absorbed power			570 W / 3,53 A	
	① ② Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

PROFESSIONAL GREEN 2300 2T

L 2250 x P 815 x H 2080 mm
L 2290 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)



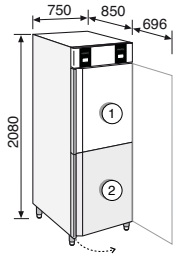
ANC053	**PRO GREEN 2303 2T TNBV** ① **TNBV** ②	-2° +10°C -2° +10°C	1365 625	335 / 357	**10'060.-**
	① ② Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	① Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			713 W	
	② Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			406 W	
	① Potenza assorbita / Absorbed power			370 W / 2,28 A	
	② Potenza assorbita / Absorbed power			230 W / 1,45 A	
	① ② Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AOC053	**PRO GREEN 2303 2T TNBV** ① **BTV** ②	-2° +10°C -10° -22°C	1365 625	346 / 368	**10'550.-**
	① ② Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	① Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			713 W	
	② Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			593 W	
	① Potenza assorbita / Absorbed power			370 W / 2,28 A	
	② Potenza assorbita / Absorbed power			570 W / 3,53 A	
	① ② Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Capacità Capacity Lt	Peso N / L Weight N / G Kg	Prezzo Price Frs

CLASSIC GREEN 700 2T

L 750 x P 850 x H 2080 mm

L 770 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)

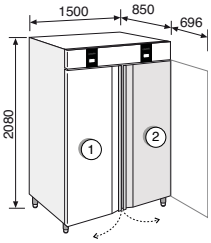


AND022	**CLAS GREEN 702 2T TNBV** ① **TNBV** ②	-2° +10°C -2° +10°C	300 300	162 / 174	**6'290.-**
	① ② Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	① ② Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			320 W x 2	
	① ② Potenza assorbita / Absorbed power			620 W / 3 A	
	① ② Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AOD022	**CLAS GREEN 702 2T TNBV** ① **BTV** ②	-2° +10°C -10° -22°C	300 300	167 / 179	**6'545.-**
	① ② Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	① Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			320 W	
	② Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			309 W	
	① Potenza assorbita / Absorbed power			310 W / 1,5 A	
	② Potenza assorbita / Absorbed power			380 W / 2,5 A	
	① ② Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

CLASSIC GREEN 1500 2T

L 1500 x P 850 x H 2080 mm

L 1540 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)

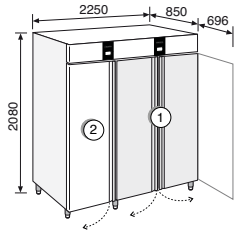


AND042	**CLAS GREEN 1502 2T TNBV** ① **TNBV** ②	-2° +10°C -2° +10°C	625 625	232 / 255	**7'690.-**
	① ② Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	① ② Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			406 W x 2	
	① ② Potenza assorbita / Absorbed power			460 W / 2,9 A	
	① ② Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AOD042	**CLAS GREEN 1502 2T TNBV** ① **BTV** ②	-2° +10°C -10° -22°C	625 625	245 / 265	**8'260.-**
	① ② Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	① Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			406 W	
	② Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			593 W	
	① Potenza assorbita / Absorbed power			230 W / 1,45 A	
	② Potenza assorbita / Absorbed power			570 W / 3,53 A	
	① ② Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

CLASSIC GREEN 2300 2T

L 2250 x P 850 x H 2080 mm

L 2290 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)



AND053	**CLAS GREEN 2303 2T TNBV** ① **TNBV** ②	-2° +10°C -2° +10°C	1365 625	335 / 357	**10'470.-**
	① ② Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	① Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			713 W	
	② Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			406 W	
	① Potenza assorbita / Absorbed power			370 W / 2,28 A	
	② Potenza assorbita / Absorbed power			230 W / 1,45 A	
	① ② Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AOD053	**CLAS GREEN 2303 2T TNBV** ① **BTV** ②	-2° +10°C -10° -22°C	1365 625	346 / 368	**10'930.-**
	① ② Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	① Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			713 W	
	② Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			593 W	
	① Potenza assorbita / Absorbed power			370 W / 2,28 A	
	② Potenza assorbita / Absorbed power			570 W / 3,53 A	
	① ② Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

PROFESSIONAL - CLASSIC



Mod. COLOR 700



Mod. COLOR 1500

COLOR

Versione con pannello frontale e porta disponibili in 8 colori - Version with front panel and door available in 8 colors

Supplemento color per PORTA e FRONTALE
Color surcharge for FRONT PANEL and DOOR

Mod. 700	Mod. 1500
400.-	**750.-**

Grigio antracite Anthracite grey Mod 700 **PA6840/1** Mod 1500 **PA6841/1**	**Blu caraibico** Caribbean blue Mod 700 **PA6840/2** Mod 1500 **PA6841/2**	**Blu acciaio** Steel blue Mod 700 **PA6840/3** Mod 1500 **PA6841/3**	**Nero intenso** Intense black Mod 700 **PA6840/4** Mod 1500 **PA6841/4**
Bianco burro Butter white Mod 700 **PA6840/5** Mod 1500 **PA6841/5**	**Beige perlato** Pearl beige Mod 700 **PA6840/6** Mod 1500 **PA6841/6**	**Verde biancastro** Pastel green Mod 700 **PA6840/7** Mod 1500 **PA6841/7**	**Bianco perla** Oyster white Mod 700 **PA6840/8** Mod 1500 **PA6841/8**

Supplemento color per FRONTALE mod GLASS*
Color surcharge for GLASS FRONT models*

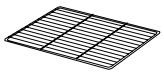
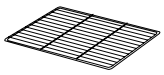
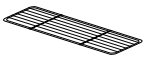
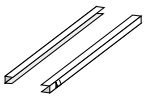
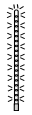
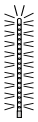
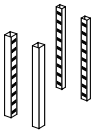
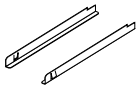
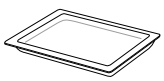
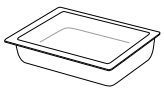
Mod. 700	Mod. 1500
200.-	**360.-**

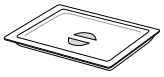
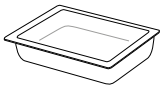
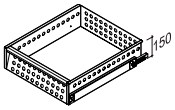
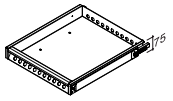
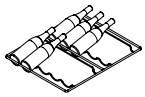
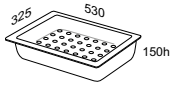
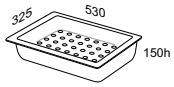
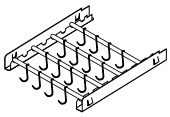
Grigio antracite Anthracite grey Mod 700 **PA6842/1** Mod 1500 **PA6843/1**	**Blu caraibico** Caribbean blue Mod 700 **PA6842/2** Mod 1500 **PA6843/2**	**Blu acciaio** Steel blue Mod 700 **PA6842/3** Mod 1500 **PA6843/3**	**Nero intenso** Intense black Mod 700 **PA6842/4** Mod 1500 **PA6843/4**
Bianco burro Butter white Mod 700 **PA6842/5** Mod 1500 **PA6843/5**	**Beige perlato** Pearl beige Mod 700 **PA6842/6** Mod 1500 **PA6843/6**	**Verde biancastro** Pastel green Mod 700 **PA6842/7** Mod 1500 **PA6843/7**	**Bianco perla** Oyster white Mod 700 **PA6842/8** Mod 1500 **PA6843/8**

* **Le porte rimangono con la cornice di colore NERO -** with full glass BLACK frame door

EVERLASTING

CLASSIC - MASTER - PROFESSIONAL Accessori - Accessories

	PA0000 PA0100	**Griglia plastificata** Plastic-coated wire shelf	650 x 530 550 x 530	**Mod. 700 - 1500 - 2300** **Mod. 600 - 1200**	**55.-**
	PA0001	**Griglia plastificata rinforzata** Plastic-coated reinforced wire shelf	650 x 530	**Mod. 700 - 1500 - 2300**	**85.-**
	PA0002 PA0102	**Griglia acciaio inox** S/S wire shelf	650 x 530 550 x 530	**Mod. 700 - 1500 - 2300** **Mod. 600 - 1200**	**95.-**
	PA0310	**Griglia plastificata centrale** Plastic coated intermedium wire shelf	240 x 580	**Mod. 1500 - 2300**	**45.-**
	PA1100 PA1101	**Coppia guide inox** Pair of S/S slideways	L. 650 L. 550	**Mod. 700 - 1500 - 2300** **Mod. 600 - 1200**	**45.-**
	PA9002 PA9003	**Lampade UV-C germicida** Germicidal UV-C lamps		**PROFESSIONAL** **CLASSIC**	**450.-**
	PA9062 PA9063	**LED aggiuntivo potenziamento illuminazione** Additional LED lighting enhancement		**+1 LED Mod. 700** **+2 LED Mod. 1500**	**270.-** **450.-**
	PA9064 PA9065	**LED aggiuntivo potenziamento illuminazione** Additional LED lighting enhancement		**1+1 LED Mod. 700 GLASS** **2+1 LED Mod. 1500 GLASS**	**200.-** **380.-**
	PA6200	**Supplemento per assetto pasticceria (ciascuna porta)** Extra charge for pastry equipment (each door)		**Mod. 700 - 1500 - 2300**	**350.-**
	PA1113	**Coppia guide inox per teglie pasticceria** Pair of S/S slideways for pastry trays		**Mod. 700 - 1500 - 2300**	**55.-**
	PA2000 PA2003	**Vassoio inox Gastronorm** Gastronorm S/S tray	GN1/1 325 x 530 x 20h GN2/1 650 x 530 x 20h		
	PA2001 PA2002 PA2004 PA2005	**Vaschetta inox Gastronorm** Gastronorm S/S container	GN1/1 325 x 530 x 100h GN1/1 325 x 530 x 150h GN2/1 650 x 530 x 100h GN2/1 650 x 530 x 150h		

	PA2300	**Coperchio inox Gastronorm** Gastronorm S/S cover	GN1/1		
	PA2101 PA2102	**Vaschetta plastica Gastronorm** Gastronorm plastic container	GN1/1 325 x 530 x 100h GN1/1 325 x 530 x 150h		
	PA2301	**Coperchio plastica Gastronorm** Gastronorm plastic cover	GN1/1		
	PA2400 PA2401	**Cestello cromato** Chromium-plated steel wire basket	640 x 530 x 136h 528 x 530 x 136h	**Mod. 700 - 1500 - 2300** **Mod. 600 - 1200**	**190.-**
	PA6000	**Cassetti H 150 su guide** H 150 drawers on slideways	530 x 610 x 150 h	**Mod. 700 - 1500 - 2300**	**390.-**
	PA6001	**Cassetti H 75 su guide** H 75 drawers on slideways	530 x 610 x 75 h	**Mod. 700 - 1500 - 2300**	**380.-**
	PA2410	**Griglie porta n°10 bottiglie** bottle-holder rack for n°10 bottles	530 x 650 x 65 h	**Mod. 700 - 1500 - 2300**	**120.-**
	PA2106	**Vaschetta plastica con doppio fondo per pesce** Plastic container with double bottom for fish		**Mod. 700 - 1500 - 2300**	
	PA2006	**Vaschetta inox con doppio fondo per pesce** S/S container with double bottom for fish		**Mod. 700 - 1500 - 2300**	
	PA1600	**Ganciera per carni e salumi** Hook rail for meat and cold cuts		**Mod. 700 - 1500**	**430.-**
	PA4000	**Supplemento per applicazione ruote** Extra charge for wheels instead of feet		**Mod. 350 - 400 - 600 - 700 - 900** **1200 - 1500**	**250.-**
	PA4020	**Supplemento per applicazione ruote** Extra charge for wheels instead of feet		**Mod. 2300**	**390.-**

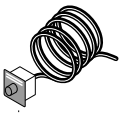
EVERLASTING

CLASSIC - MASTER - PROFESSIONAL Accessori - Accessories



PA1700 **Pedale apri porta**
Door opening pedal

220.-



PA5100 **Supplemento per condensazione ad acqua**
Extra charge for water condensing unit

Gas refrigerante / Refrigerant gas
Gas R452A



PG5401 **Frequenza a 60Hz - Previo verifica di compatibilità sul modello richiesto**
60Hz frequency - Subject to compatibility check on the required model



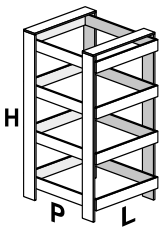
PG5901 **Tensione diversa**
Different voltage



PG5800 **Modulo di collegamento a una rete RS-485**
Connection module to an RS-485 network

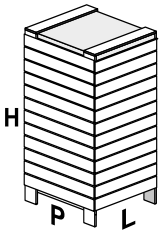


PA9170 **Modulo di collegamento WiFi per telegestione**
WiFi connection module for remote management



PA7106 **Imballo in gabbia (fumigata)**
PA7107 Wooden crate packing (fumigated)
PA7108

L x P x H	
826 x 936 x 2270	**Mod. 600-700**
1596 x 936 x 2270	**Mod. 1200-1500**
2346 x 936 x 2270	**Mod. 2300**



PA7206 **Imballo in cassa (fumigata)**
PA7207 Wooden box packing (fumigated)
PA7208

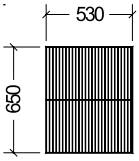
L x P x H	
826 x 936 x 2270	**Mod. 600-700**
1596 x 936 x 2270	**Mod. 1200-1500**
2346 x 936 x 2270	**Mod. 2300**

GASTRONORM ADVANCE 70

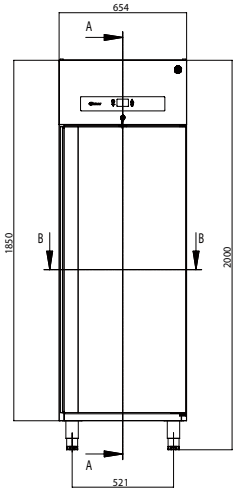


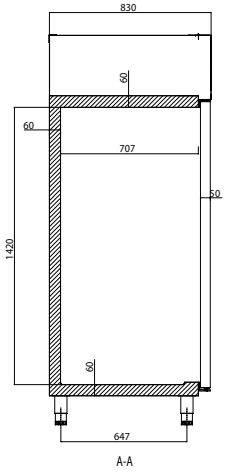


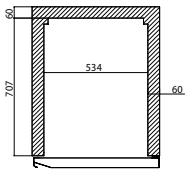
GN 2/1 tief

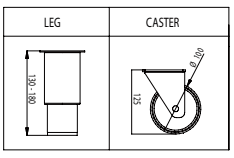












Steckerfertig mit Kompressor	**ADVANCE 70**	**ADVANCE 70**	**Avec compresseur**
Kühlschrank R290 Typen-Bezeichnung	**3'550.00** K-70-4L-DR		Armoire de réfrigération R290 Indication
Tiefkühlschrank R290 Typen-Bezeichnung		**3'850.00** F-70-4L-DR	Armoire de congélation R290 Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30		Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	G = 225.00		CODE Transport net

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	153.00	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





GASTRONORM PA 70



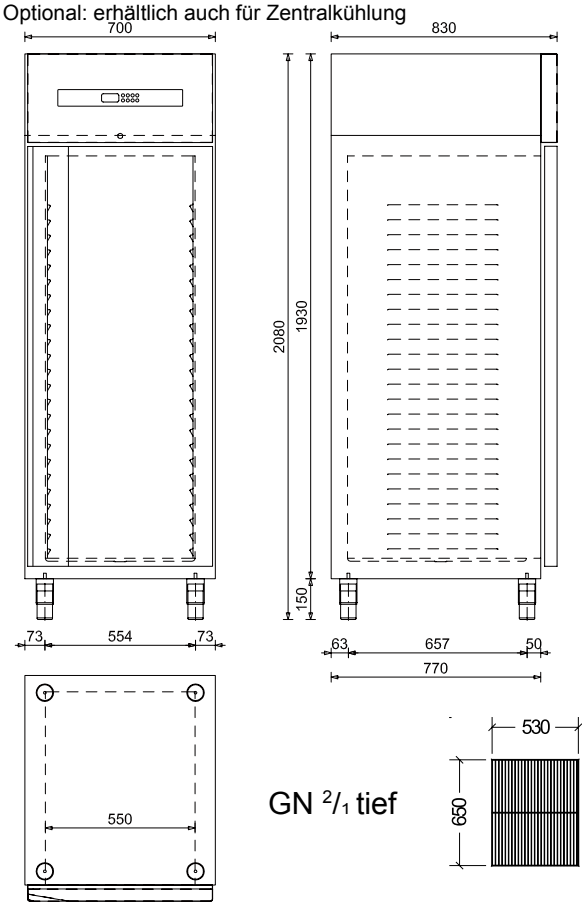
PA-70-TN/BT

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	**3'825.00** PA-70-TN-M		Armoire de réfrigération R290 Indication
Tiefkühlschrank R290 Typen-Bezeichnung		**4'175.00** PA-70-BT-M	Armoire de congélation R290 Indication
Zentralkühlung ohne Kompressor	**PA-70-TN**	**PA-70-BT**	**Raccordements sur froid central**
Kühlschrank ohne E-Ventil Typen-Bezeichnung	**3'730.00** PA-70-TN-O		Armoire de réfrigération sans détendeur Indication
Tiefkühlschrank ohne E-Ventil Typen-Bezeichnung		**4'110.00** PA-70-BT-O	Armoire de congélation sans 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

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
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	120.00	Etagère grise GN 2/1, 530x650 mm
Umbandungskit	P-BN1412084	43.00	Kit d'inversement d'ouverture de porte
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







auf Anfrage:
mit 2 Halbtüren,
nicht geruchsgetrennt

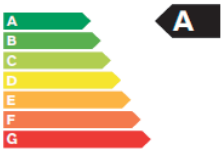
sur demande :
avec 2 demi-portes,
sans séparation
d'odeurs

PA-72-TN/BT

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 R290
- 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

Pas en stock, délai livraison 4 semaines

Éclairage compris



subventions fédérales sur www.topten.ch

avec mini pieds H = 199,50 cm

Type	Dimensions LxPxH	Exécution	Temp.	Poids kg	Classe	Puissance frigorifique W	Kw/an	avec groupe	sans groupe*	Transport Prix
700 litres										
XP70/1M	730x800x2075H	1 porte	–2°/+8°C	125	A	352	335	3'490.-		170.-
XP70/1MR*	730x800x2075H	1 porte	–2°/+8°C	115		352			3'190.-	170.-
XP70/1B	1314x800x2075H	1 porte	–18°/–22°	125	C	753	1609	3'990.-		170.-
XP70/1BR	1314x800x2075H	1 porte	–18°/–22°	115		753			3'590.-	170.-
1400 litres	Délai livraison 4 semaines									
XP140/2M	1480 x 815 x 2085	2 portes	–2°/+8°C	200	B	568	659	4'990.-		230.-
XP140/2MR*	1480 x 815 x 2085	2 portes	–2°/+8°C	190		568			4'590.-	230.-
XP140/2B	1480 x 815 x 2085	2 portes	–18°/–22°	210	C	1506	2919	6'550.-		230.-
XP140/2BR	1480 x 815 x 2085	2 portes	–18°/–22°	200		1506			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.-
Kit hiver Fr. 2'450.-

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 · GAMME · Haut de Gamme

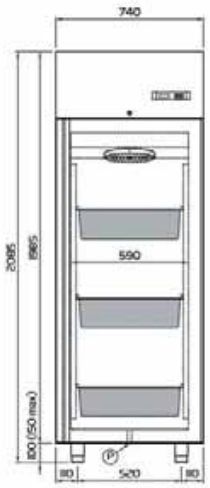
subventions fédérales sur www.topten.ch



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

* à –10°C TE et +54,4°C TC (R)

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

** Valve incluse

ARMOIRES

GN 2/1

MASTER





1400 litres

Prix transport Fr. 230.-

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

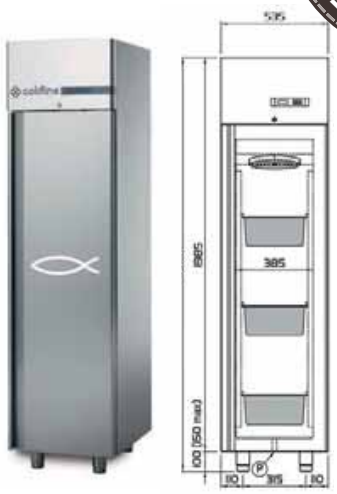
ARMOIRES

Etroites 350, 500 et 600 lt

GN 1/1 + autre

MASTER-SLIM

GAMME · GAMME · GAMME · GAMME · Haut de Gamme



350 litres





500 litres

A30/1MV **A50/1M**

Existe aussi en congélateur

A30 + A60 600 litres

A30 / 1P

Poisson

-6°/+4°C

- 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

Fabriqué en Italie

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	830 litres : 660 x 750 x 1692mm
	1950 litres : 1320 x 675 x 1692mm	1950 litres : 1320 x 880 x 1692mm

Qualité Supérieure

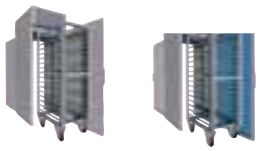
Délai de livraison 4 semaines

Armoires simples de réfrigération Roll-IN

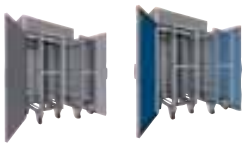


article		Dimensions LxPxH	poids kg
J100/1M **J100/1MV**	Porte pleine Porte vitrée	810 x 815 x 2115	130 140

Armoires simples de réfrigération Roll-THROUGH

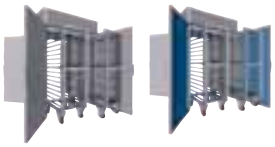


article		Dimensions LxPxH	poids kg
J110/2M **J110/2MV1**	Portes pleines Portes vitrées	810 x 880 x 2115	140 150



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.

coldline

Fabriqué en Italie

MASTER-WIND

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

Qualité Supérieure



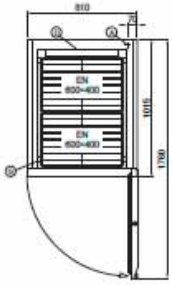
CLIMA

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

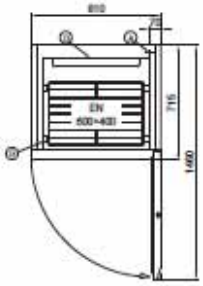


WIND

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

VISIO N coldline

Le TOP pour le chocolat !

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



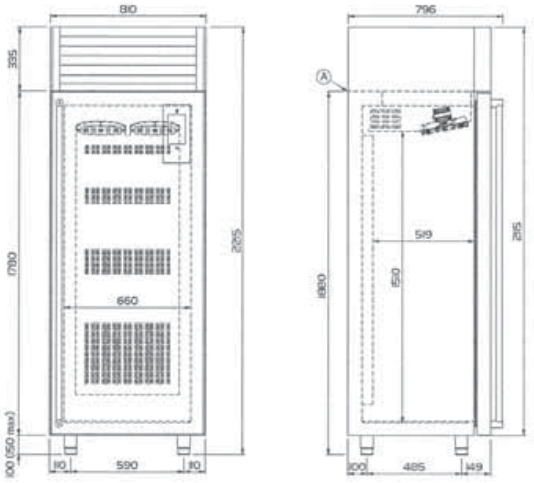
Chocolat — Appareil conçu pour le stockage de chocolat humidité réglable de 40 à 45% + décongélation

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

CHOCOLATE GREEN Euronorm 60x40 / 60x80

Armadi Refrigerati

- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, schiena esterna, fondo esterno in lamiera zincata a caldo
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 60 mm (40 mm Mod. MINI) in poliuretano ecologico
- allestimento interno teglie Euronorm 60x40 / 60x80 - (40x50 Mod. MINI)
- cremagliere (passo 24 mm) e guide in acciaio inox - (80 mm Mod. MINI)
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- gruppo frigorifero a tampone facilmente sostituibile
- gas refrigerante R290 (propano)
- pannello comandi elettronico Energy Saving
- gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- funzione di raffreddamento rapido "Overcooling"
- regolazione dell'umidità dal 40% al 60%
- sbrinamento automatico con resistenza
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- modelli a porta cieca con unità condensatrice in classe SN-T (max +43°C)
- modelli a porta vetrata con unità condensatrice in classe N (max +32°C)
- evaporazione automatica della condensa con resistenza autoregolante
- illuminazione interna con due barre a LED
- chiusura con chiavi
- porte autochiudenti fino a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)
- piedini livellatori regolabili per Mod. MINI

Dotazioni Chocolate Mini :
nr 5 griglie plastificate e nr 5 coppie di guide in acciaio inox (massima capacità)
Dotazioni Chocolate 70/100 :
nr 20 coppie di guide in acciaio inox ad "L"
Imballo su pallet e con cartone incluso



Mod. CHOCOLATE GREEN MINI



Mod. CHOCOLATE GREEN 70

Refrigerated Cabinets

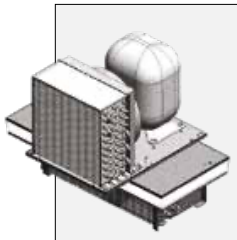
- entire AISI 304 stainless steel construction. Technical compartment, external back and base in hot-dip galvanized metal sheet
- internal rounded corners and moulded bottom
- 60 mm insulation (40 mm Mod. MINI) by environment-friendly polyurethane
- internal fitting for Euronorm 60x40 / 60x80 trays - (40x50 Mod. MINI)
- racks (24 mm pitch) and slideways in stainless steel - (80 mm Mod. MINI)
- ventilated refrigeration system, with evaporators with anticorrosive treatment
- easily replaceable plug-in refrigerating unit
- R290 (propane) refrigerant gas
- Energy Saving electronic control panel
- temperatures and dirty condenser alarms management
- "Overcooling" quick cooling function
- humidity adjustment from 40% to 60%
- automatic defrost by heating element
- serial port RS-485 for connection to supervision systems (optional)
- remote connection system via WiFi (optional)
- solid-door models with SN-T class condensing unit (max +43°C)
- glass-door models with N class condensing unit (max +32°C)
- automatic condensate evaporation with self regulating heater
- internal lighting with two LED bars
- key-lock
- self-closing door up to 105°
- easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable stainless steel feet (130-200 mm)
- adjustable levelling feet for Mod. MINI

Equipment Chocolate Mini :
nr 5 plastic-coated wire-shelves and nr 5 pairs of stainless steel slideways (maximum capacity)
Equipment Chocolate 70/100 :
nr 20 pairs of "L"-shaped stainless steel slideways
Package on pallet with cardboard included



Mod. CHOCOLATE GREEN GLASS 100

GAS R290
PROPANO



Unità refrigerante "MONOBLOCCO" con evaporatore in cella. Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione

"MONOBLOCK" refrigerating unit with internal evaporator. Easily extractable for replacement a/o maintenance.

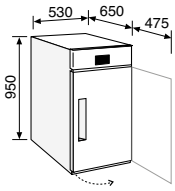


Pannello comandi
Control panel

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Capacità Capacity Lt	Peso N / L N / G weight Kg	Prezzo Price Frs

CHOCOLATE GREEN MINI

L 530 x P 650 x H 950 mm
L 640 x P 715 x H 1144 mm (**Con imballo** / Packed)

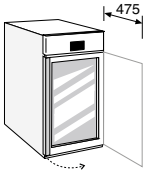


AWK011	**CHOC GREEN MINI**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	140	70 / 80	**4'325.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	300 W
Potenza assorbita / Absorbed power	240 W / 2 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

CHOCOLATE GREEN GLASS MINI

L 530 x P 650 x H 950 mm
L 640 x P 715 x H 1144 mm (**Con imballo** / Packed)

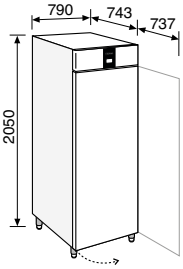


AWK211	**CHOC GREEN G MINI**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	140	70 / 80	**4'385.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	300 W
Potenza assorbita / Absorbed power	250 W / 2,1 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

CHOCOLATE GREEN 70

L 790 x P 743 x H 2050 mm
L 830 x P 790 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)

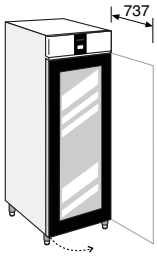


AWK021	**CHOC GREEN 71**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	573	135 / 150	**6'260.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	498 W
Potenza assorbita / Absorbed power	1070 W / 5,8 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

CHOCOLATE GREEN GLASS 70

L 790 x P 743 x H 2050 mm
L 830 x P 790 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)

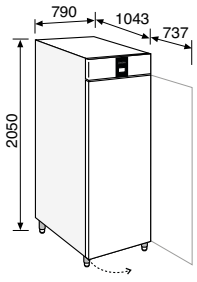


AWK221	**CHOC GREEN G 71**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	573	145 / 160	**6'810.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	498 W
Potenza assorbita / Absorbed power	1070 W / 6 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

CHOCOLATE GREEN 100

L 790 x P 1043 x H 2050 mm
L 830 x P 1090 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)

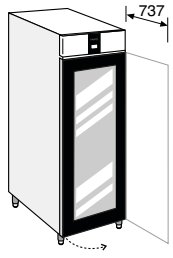


AWK031	**CHOC GREEN 101**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	875	150 / 165	**6'960.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	762 W
Potenza assorbita / Absorbed power	1400 W / 7,6 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

CHOCOLATE GREEN GLASS 100

L 790 x P 1043 x H 2050 mm
L 830 x P 1090 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)



AWK231	**CHOC GREEN G 101**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	875	160 / 175	**7'620.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	762 W
Potenza assorbita / Absorbed power	1420 W / 7,8 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

EVERLASTING

BAKING CAB GREEN Euronorm 60x40 e 60x80

Armadi Refrigerati

- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, schiena esterna, fondo esterno in lamiera zincata a caldo
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 60 mm in poliuretano ecologico
- allestimento interno teglie Euronorm 60x40 / 60x80
- cremagliere (passo 24 mm) e guide in acciaio inox
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- gruppo frigorifero a tampone facilmente sostituibile
- modelli a porta cieca con unità condensatrice in classe ST (max +43°C)
- modelli a porta vetrata con unità condensatrice in classe N (max +32°C)
- gas refrigerante R290 (propano)
- pannello di controllo con display grafico TFT touch-screen da 7"
- regolazione attiva dell'umidità fino al 95% (Fermalievita FL)
- sbrinamento automatico con resistenza
- evaporazione automatica della condensa con resistenza autoregolante
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- illuminazione interna con due barre a LED
- chiusura con chiavi
- porte autochiudenti fino a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)

Dotazioni :
FERMALIEVITA: nr 20 coppie di guide ad "L" in acciaio inox
FERMABIGA: nr 4 coppie di guide ad "L" in acciaio inox con griglie plastificate
Imballo su pallet e con cartone incluso

Refrigerated Cabinets

- entire AISI 304 stainless steel construction. Technical compartment, external back and base in hot-dip galvanized metal sheet
- internal rounded corners and moulded bottom
- 60 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- internal fitting for Euronorm 60x40 / 60x80 trays
- racks (24 mm pitch) and slideways in stainless steel AISI 304
- ventilated refrigeration system, with evaporators with anticorrosive treatment
- easily replaceable plug-in refrigerating unit
- solid-door models with SN-T class condensing unit (max +43°C)
- glass-door models with N class condensing unit (max +32°C)
- R290 (propane) refrigerant gas
- control panel with 7-inches TFT touch-screen graphic display
- active humidity adjustment up to 95% (Fermalievita FL)
- automatic defrost by heating element
- automatic condensate evaporation with self regulating heater
- serial port RS-485 for connection to supervision systems
- remote connection system via WiFi (optional)
- internal lighting with two LED bars
- key-lock
- self-closing door up to 105°
- easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable stainless steel feet (130-200 mm)

Equipment :
FERMALIEVITA: nr 20 pairs of "L"-shaped stainless steel slideways
FERMABIGA: nr 4 pairs of "L"-shaped stainless steel slideways with plastic-coated wire shelves
Package on pallet with cardboard included

Capacità - Capacity	40 60	40 40 60	80 60	40 60 27	40 40 60 27	40 60 27	40 40 60 27
BAKING CAB GREEN FL 70	20	-	-	18	-	-	-
BAKING CAB G GREEN FL 70	20	-	-	18	-	-	-
BAKING CAB GREEN FL 100	-	40	20	-	36	-	-
BAKING CAB G GREEN FL 100	-	40	20	-	36	-	-
BAKING CAB GREEN FB 70	-	-	-	-	-	4	-
BAKING CAB GREEN FB 100	-	-	-	-	-	-	8

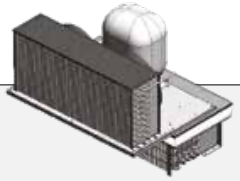
Teglie e contenitori non inclusi - Trays and containers not included





Pannello comandi
Control panel

GAS R290
PROPANO



Unità refrigerante "MONOBLOCCO" con evaporatore in cella. Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione

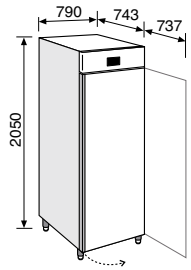
"MONOBLOCK" refrigerating unit with internal evaporator. Easily extractable for replacement a/o maintenance.

EVERLASTING

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Capacità Capacity Kg / Lt	Peso N / L N / G weight Kg	Prezzo Price Frs

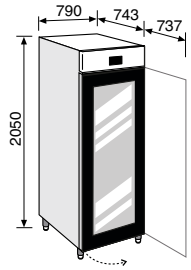
FERMALIEVITA BAKING CAB GREEN

L 790 x P 743 x H 2050 mm
L 830 x P 790 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)



AFR021	**BAKING CAB GREEN FL 70**	-10° + 40°C 55 ÷ 95%	30 / 480	181 / 196	**7'980.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	611 W
Potenza assorbita / Absorbed power	1700 W / 9 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

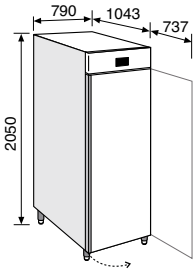


AFR221	**BAKING CAB GREEN G FL 70**	-10° + 40°C 55 ÷ 95%	30 / 480	181 / 196	**9'050.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	611 W
Potenza assorbita / Absorbed power	1800 W / 9,54 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

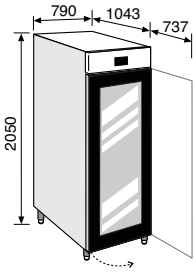
FERMALIEVITA BAKING CAB GREEN

L 790 x P 1043 x H 2050 mm
L 830 x P 1090 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)



AFR031	**BAKING CAB GREEN FL 100**	-10° + 40°C 55 ÷ 95%	60 / 740	191 / 206	**9'030.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	1243 W
Potenza assorbita / Absorbed power	2200 W / 12 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290



AFR231	**BAKING CAB GREEN G FL 100**	-10° + 40°C 55 ÷ 95%	60 / 740	191 / 206	**10'110.-**

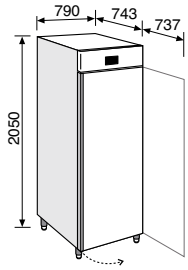
Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	1243 W
Potenza assorbita / Absorbed power	2300 W / 12,5 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

EVERLASTING

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Capacità Capacity Kg / Lt	Peso N / L N / G weight Kg	Prezzo Price Frs

FERMABIGA BAKING CAB GREEN

L 790 x P 743 x H 2050 mm
L 830 x P 790 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)

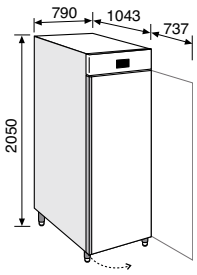


AGR021	**BAKING CAB GREEN FB 70**	-10° + 40°C	60 / 480	181 / 196	**6'595.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	611 W
Potenza assorbita / Absorbed power	550 W / 3 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

FERMABIGA BAKING CAB GREEN

L 790 x P 1043 x H 2050 mm
L 830 x P 1090 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)



AGR031	**BAKING CAB GREEN FB 100**	-10° + 40°C	120 / 740	190 / 205	**7'650.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	1243 W
Potenza assorbita / Absorbed power	1000 W / 5,4 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290



Réfrigérateurs et congélateurs Liebherr pour les boulangeries – au frais même quand il fait chaud.

Des matières premières et des pâtes délicates, des températures ambiantes élevées de la poussière de farine dans l'air : le quotidien dans les fournils n'est pas de tout repos, pas seulement pour les boulangers et les pâtissiers, mais aussi pour leurs réfrigérateurs et leurs congélateurs. Ceux-ci doivent fonctionner de manière fiable tout en étant robustes, confortables à utiliser et faciles à nettoyer. Les appareils de boulangerie Liebherr sont précisément conçus pour répondre à ces exigences. Ils refroidissent en douceur les produits sensibles à des températures réglables au degré près et à un taux d'humidité réglable également.
Les conditions ambiantes exigeantes du fournil n'ont aucune prise sur leur puissance de refroidissement constante et leur stabilité thermique. Ils sont aussi extrêmement efficaces. Des compresseurs performants nécessitant peu d'entretien permettent de réduire les coûts énergétiques et d'exploitation. Leurs fonctions bien pensées, qui facilitent chaque jour la manipulation dans le fournil, sont tout aussi agréables.

Réfrigérateurs et congélateurs

Réfrigérateurs et congélateurs avec cuve intérieure en acier inoxydable



Série Performance

Réfrigérateurs et congélateurs avec cuve intérieure en acier inoxydable



Série Perfection

Réfrigérateurs et congélateurs avec cuve intérieure en plastique



Série Performance

	Réfrigérateurs et congélateurs avec cuve intérieure en acier inoxydable Série Performance	Réfrigérateurs et congélateurs avec cuve intérieure en acier inoxydable Série Perfection	Réfrigérateurs et congélateurs avec cuve intérieure en plastique Série Performance
	BRPvg/BFPvg	BRPSvh/BFPSvh	BRFvg/BFFsg
Conditions ambiantes	Appareils avec intérieur de porte moussé : Classe climatique 5	Appareils avec intérieur de porte moussé : Classe climatique 5	Appareils avec intérieur de porte moussé : Classe climatique 5
Stabilité de la température	EN 16825	EN 16825	EN 16825
	Réfrigérateurs : -2 °C à +15 °C	Réfrigérateurs : -2 °C à +15 °C	Réfrigérateurs : +1 °C à +15 °C
	Congélateurs : -9 °C à -35 °C	Congélateurs : -9 °C à -35 °C	Congélateurs : -9 °C à -26 °C
	Réfrigérateurs : Classe M1	Réfrigérateurs : Classe M1	Réfrigérateurs : Classe M1
	Congélateurs : Classe L1	Congélateurs : Classe L1	Congélateurs : Classe L1
	Réfrigérateurs : avec 3 plages d'humidité	Réfrigérateurs : avec 3 plages d'humidité	Réfrigérateurs : avec 3 plages d'humidité
	Congélateurs : avec NoFrost	Congélateurs : avec NoFrost	Congélateurs : avec SmartFrost
Sécurité de stockage	Alarmes optiques et sonores	Alarmes optiques et sonores	Alarmes optiques et sonores
	Alarme de panne de courant	Alarme de panne de courant	Alarme de panne de courant
	Enregistrement de la température min./max.	Enregistrement de la température min./max.	Enregistrement de la température min./max.
	Porte à fermeture automatique < 90°	Porte à fermeture automatique < 90°	Porte à fermeture automatique < 90°
	Serrure mécanique	Serrure mécanique	Serrure mécanique
			Verre transparent (BRFvg 5511)
Équipement	Écran monochrome, boutons tactiles	Ecran couleur 2.4", Touch & Swipe	Écran monochrome, boutons tactiles
	Réfrigérateurs : Euronorme 600 × 800 mm (introduction 600) Euronorme 400 × 600 mm (introduction 400)	Réfrigérateurs : Euronorme 600 × 800 mm (introduction 600) Euronorme 400 × 600 mm (introduction 400)	Réfrigérateurs : Euronorme 600 × 400 mm (introduction 600)
	Congélateurs : Euronorme 600 × 800 mm (introduction 600) Euronorme 400 × 600 mm (introduction 400)	Congélateurs : Euronorme 600 × 800 mm (introduction 600) Euronorme 400 × 600 mm (introduction 400)	Congélateurs : Euronorme 600 × 400 mm (introduction 600)
	Minuterie de maintenance réglable individuellement	Minuterie de maintenance réglable individuellement	Minuterie de maintenance réglable individuellement
	Roulettes en option / pieds réglables de série	Roulettes en option / pieds réglables de série	Roulettes/pieds en option
	Intérieur : acier nickel chrome (1.4301 / AISI 304) Extérieur : acier revêtu par poudre	Intérieur et extérieur en acier nickel chrome (1.4301 / AISI 304)	Cache de l'évaporateur (protection contre le gel) uniquement pour les modèles à porte vitrée, en option pour les modèles à porte isolante
	Réfrigérateurs et congélateurs : Plafonnier LED	Réfrigérateurs et congélateurs : Éclairage LED vertical	Modèles à porte vitrée avec éclairage de plafond
	Poignée profilée	Poignée profilée	Poignée barre en aluminium
	Filtre à poussière de farine (en option)	Filtre à poussière de farine (en option)	
	Connectivité à ajouter ultérieurement	Connectivité	
Consommation d'énergie	UltraEfficient	UltraEfficient	SuperEfficient
	Directive UE 2015/1094	Directive UE 2015/1094	Directive UE 2015/1094
Conformité	safety machinery directive – EN 60335	safety machinery directive – EN 60335	safety machinery directive – EN 60335

L'équipement de série mentionné ci-dessus peut varier selon le modèle. Consulter la description du modèle pour plus de détails.

Réfrigérateurs et congélateurs euronormes à refroidissement dynamique, intérieur et extérieur en acier inox

Aperçu des avantages.



Composants frigorifiques facilement accessibles
Les composants frigorifiques sont facilement accessibles et intégrés dans la partie supérieure du châssis de l'appareil, ce qui augmente considérablement la capacité utile de l'espace intérieur. Pour un nettoyage confortable ou pour d'éventuels travaux d'entretien, il suffit d'ouvrir la face avant vers le haut. À partir d'un angle d'ouverture de 45°, elle peut être entièrement décrochée.

Serrure mécanique
Tous les appareils professionnels Liebherr destinés au secteur de la restauration et de la boulangerie sont dotés d'une serrure mécanique avec deux clés. Vous pouvez ainsi être sûr qu'aucune personne non autorisée n'aura accès à vos produits entreposés.

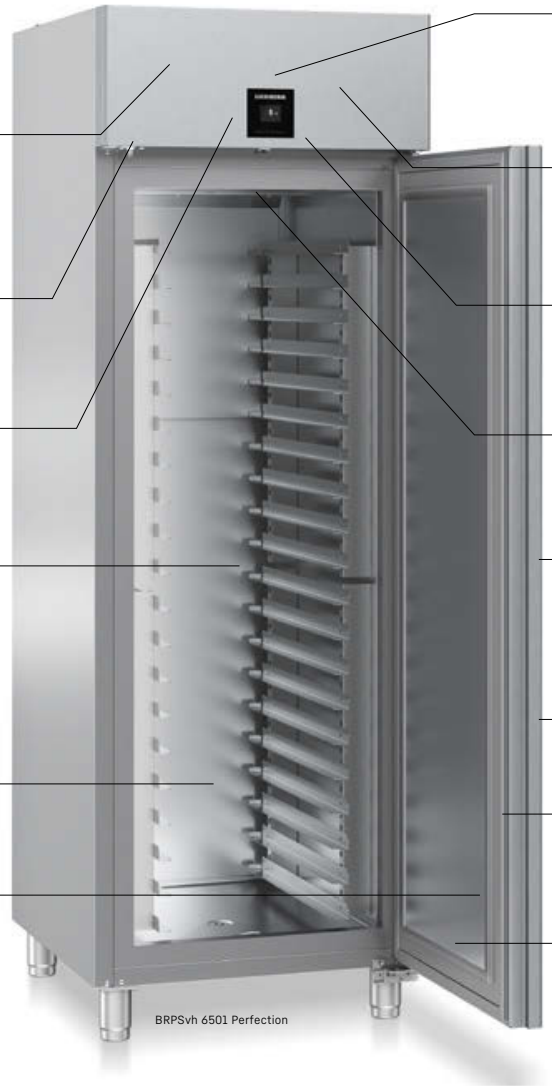
Information panne de courant
Celle-ci signale que l'appareil a été privé de courant pendant un certain temps et indique la température maximale atteinte pendant cette période. Cela vous permet de mieux évaluer l'éventuelle perte de qualité des produits.



Convient aux plaques de four euronormes
Ajustement idéal : les plaques de four euronormes peuvent être parfaitement placées sur les glissières robustes en forme de L et en être facilement retirées. En effet, chaque appareil de boulangerie Liebherr a été spécialement conçu pour l'utilisation de plaques euronormes.

Intérieur et extérieur en acier inoxydable
Le revêtement intérieur embouti en acier inoxydable hygiénique et les parois en acier inoxydable sans joints ni interstices de l'habillage extérieur sont particulièrement faciles à nettoyer.

Isolation épaisse
Une isolation jusqu'à 83 mm d'épaisseur avec de la mousse de cyclopentane sans CFC réduit les pertes de froid et soutient la bonne efficacité énergétique des appareils.



BRPSvh 6501 Perfection

Dégivrage au gaz chaud
Le dégivrage au gaz chaud en fonction des besoins et à haut rendement énergétique assure un dégivrage rapide et entièrement automatique en 10 minutes environ. Cela réduit les variations de température et les produits sont stockés dans des conditions constantes.

Condenseur à tube métallique
Le condenseur à tube métallique avec filtre amovible est parfaitement adapté aux conditions des boulangeries et des pâtisseries. Avec un minimum de maintenance, la puissance de refroidissement est maintenue pendant des années.

Information panne de courant
Celle-ci signale que l'appareil a été privé de courant pendant un certain temps et indique la température maximale atteinte pendant cette période. Cela vous permet de mieux évaluer l'éventuelle perte de qualité des produits.

Filtre à poussière de farine
Le filtre à poussière de farine facile à nettoyer protège les pièces fonctionnelles des dépôts de farine et de poussière et augmente la durée de vie des appareils (disponible comme accessoire).



Porte à fermeture automatique
La porte à fermeture automatique se ferme d'elle-même à partir d'un angle d'ouverture de 60°. Elle évite les pertes de froid et assure des conditions de stockage idéales pour les produits. Pour faciliter la manipulation, la porte reste ouverte à 90°.

Poignée profilée
Poignée profilée dans la porte pour une utilisation confortable et une ouverture de porte agréable et facile.

Joint de porte remplaçable
Économisez du temps et de l'argent. Les joints de porte clipsables Liebherr peuvent être remplacés facilement. Si un joint est endommagé, vous pouvez le remplacer vous-même sans aucun outil.

Vanne avec compensateur de pression
Dans les réfrigérateurs et les congélateurs, une dépressurisation se crée à l'ouverture de la porte, ce qui rend difficile les ouvertures répétées. La vanne avec compensateur de pression compense rapidement la dépressurisation.

Les détails d'équipement présentés dépendent du modèle. C'est la description du modèle correspondant qui fait foi.

La qualité dans les moindres détails.

Nos réfrigérateurs pour boulangeries et pâtisseries sont parfaitement adaptés pour un fonctionnement dans la chaleur du fournil. Dans cet environnement, leur statibilité de température garantit une excellente sécurité de stockage. Des plaques de four normalisées (600 x 400 mm ou 600 x 800 mm) peuvent être facilement placées et retirées sur les rails de support en L stables. Avec des caractéristiques telles que le filtre à poussière de farine facile à nettoyer ou les trois niveaux d'humidité de l'air, ces appareils sont vos meilleurs alliés pour garantir la fraîcheur de vos pâtisseries.



Système électronique avec enregistrement de température intégré
Le système électronique tactile facile à utiliser permet de piloter la fonction de dégivrage économe en énergie en fonction des besoins réels. L'interface SmartMonitoring permet de connecter les appareils à un système de surveillance externe basé sur la technologie cloud. L'enregistreur de données intégré enregistre et stocke les températures intérieures minimales et maximales pour une documentation conforme aux normes HACCP. En cas d'écart de température ou d'autres problèmes, le système électronique émet une alarme optique et sonore et protège ainsi vos produits.



Éclairage LED
Même dans un environnement sombre, l'éclairage LED offre un bon éclairage de l'intérieur. Grâce à une visibilité optimale, le produit souhaité est immédiatement à portée de main. La porte peut donc être refermée rapidement et la température intérieure reste stable. Cela vous permet d'économiser du temps de recherche et surtout de l'énergie. L'éclairage LED encastré facilite le nettoyage.

Réfrigérateurs et congélateurs euronormes à refroidissement dynamique, intérieur et extérieur en acier inox

Interface Wi-Fi/LAN
L'interface Wi-Fi/LAN vous permet de mettre facilement vos appareils en réseau avec le SmartMonitoring Liebherr ou de les connecter à des systèmes de réseau locaux existants.

HumidityControl
Seule la parfaite alliance de la température et de l'humidité garantit un climat de stockage idéal. La fonction HumidityControl vous permet d'adapter le taux d'humidité à vos besoins.
Pour des conditions de stockage optimales et une fraîcheur longue durée des produits stockés.



Crémaillères amovibles
Ne laissez aucune chance à la poussière : les crémaillères peuvent être retirées et replacées facilement sans outils. Cela facilite notamment le nettoyage des crémaillères et du revêtement intérieur lisse, tout en évitant l'accumulation de la saleté autour des jointures.



Manipulation confortable, équipement pratique
Pour une utilisation confortable, les portes restent ouvertes à un angle d'ouverture de 90°. Il est ainsi possible de charger ou de décharger facilement de grandes quantités de produits. En dessous de 60°, les portes se ferment d'elles-mêmes à l'aide du joint magnétique, ce qui évite les pertes de froid inutiles. La pédale robuste disponible en option permet un chargement facile lorsque les deux mains sont occupées. La cuve intérieure emboutie en acier inoxydable est conçue de manière optimale pour l'insertion de plaques de boulangerie. Selon la taille de l'appareil, il est possible d'insérer confortablement des plaques de four de 600 x 400 mm ou 600 x 800 mm sur les rails de support en L réglables.



Puissance de refroidissement optimale – partout
Les appareils sont conçus pour des températures ambiantes comprises entre +10 °C et +40 °C. Ils sont donc parfaitement adaptés à une utilisation dans un fournil chaud où ils fournissent toujours une puissance de refroidissement optimale. Afin de résister aux exigences pratiques élevées avec de nombreux cycles d'ouvertures de portes, le système de réfrigération et les composants sont parfaitement adaptés les uns aux autres.



Filtre à poussière de farine
Ce filtre facile à nettoyer protège les pièces fonctionnelles des dépôts de farine et de poussière et augmente la durée de vie des appareils (disponible comme accessoire).

Les détails d'équipement présentés dépendent du modèle. C'est la description du modèle correspondant qui fait foi.

Réfrigérateurs euronormes pour à refroidissement dynamique, intérieur et extérieur en acier inox

Frs. 6’286.-

pour plaque EN 600x800



New

Frs. 5’164.-

pour plaque EN 600x400



New

* Série Performance
BRPvg 8401 Blanc Frs 5’776.-

* Série Performance
BRPvg 6501 Blanc Frs 4’552.-

	BRPSvh 8401 Perfection Disponible à partir de juillet 2024	BRPSvh 6501 Perfection Disponible à partir de juillet 2024
Volume brut / net	854 / 700 l	602 / 380 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	787 / 1017 / 2115	697 / 867 / 2115
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	607 / 800 / 1504	407 / 650 / 1504
Classe énergétique [1]	A	B
Consommation électrique en 365 jours	371 kWh	355 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	5	5
Classe de température (directive sur l'énergie)	M1	M1
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [2]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 290	R 290
Niveau sonore	60 dB(A)	60 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	4,0 A / 220 W	4,0 A / 220 W
Dégagement de chaleur	350 kJ/h	305 kJ/h
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	dynamique / automatique	dynamique / automatique
Plage de température	-2 °C jusqu'à +15 °C	-2 °C jusqu'à +15 °C
Norme des boulangeries	600 × 800 mm (longitudinal)	400 × 600 mm (longitudinal)
Matériau de l'habillage / couleur	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox
Matériau de la porte	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Matériau de la cuve intérieure	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Type de commande	écran couleur 2,4", Touch & Swipe	écran couleur 2,4", Touch & Swipe
Affichage de la température	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur	Colonne d'éclairage LED à gauche	Colonne d'éclairage LED à gauche
Type de mise en réseau / Solution de mise en réseau	SmartModule / intégré, amovible	SmartModule / intégré, amovible
Interface	WiFi/LAN	WiFi/LAN
Surfaces de rangement réglables	20	20
Matériau des surfaces de rangement	Glissières de plateau en acier chrome-nickel, en L (1.4301 / AISI 304)	Glissières de plateau en acier chrome-nickel, en L (1.4301 / AISI 304)
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	60 kg
Pieds réglables en hauteur	115–175 mm	115–175 mm
Poignée	Poignée profilée	Poignée profilée
Type de serrure	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	165 / 147 kg	146 / 128 kg
* **Aussi disponible en blanc (Série Performance)**	**BRPvg 8401**	**BRPvg 6501**
Accessoires		
Rails de support en forme de L à droite	7745106	7745102
Rails de support en forme de L à gauche	7745104	7745100
Roulettes Ø 100 mm	9597828	9597828
Pédale d'ouverture	9597617	9597617
Filtre à poussière de farine	9596984	9596984
Kit Side-by-Side en gris	9597778	9597778

Congélateurs euronormes pour à refroidissement dynamique, intérieur et extérieur en acier inox

Frs. 6’796.-

pour plaque EN 600x800



New

Frs. 5’368.-

pour plaque EN 600x400



New

* Série Performance
BFPvg 8401 Blanc Frs 6’286.-

* Série Performance
BFPvg 6501 Blanc Frs 4’756.-

	BFPSvh 8401 Perfection Disponible à partir de juillet 2024	BFPSvh 6501 Perfection Disponible à partir de juillet 2024
Volume brut / net	854 / 700 l	602 / 380 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	787 / 1017 / 2115	697 / 867 / 2115
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	607 / 800 / 1504	407 / 650 / 1504
Classe énergétique [1]	A	B
Consommation électrique en 365 jours	1209 kWh	1150 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	5	5
Classe de température (directive sur l'énergie)	L1	L1
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [2]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 290	R 290
Niveau sonore	60 dB(A)	60 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	4,0 A / 610 W	4,0 A / 610 W
Dégagement de chaleur	1110 kJ/h	975 kJ/h
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	dynamique / automatique	dynamique / automatique
Plage de température	-9 °C jusqu'à -35 °C	-9 °C jusqu'à -35 °C
Norme des boulangeries	600 × 800 mm (longitudinal)	400 × 600 mm (longitudinal)
Matériau de l'habillage / couleur	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304) / acier inox
Matériau de la porte	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Matériau de la cuve intérieure	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)	Acier chrome-nickel (1.4301 / AISI 304)
Type de commande	écran couleur 2,4", Touch & Swipe	écran couleur 2,4", Touch & Swipe
Affichage de la température	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur	Colonne d'éclairage LED à gauche	Colonne d'éclairage LED à gauche
Type de mise en réseau / Solution de mise en réseau	SmartModule / intégré, amovible	SmartModule / intégré, amovible
Interface	WiFi/LAN	WiFi/LAN
Surfaces de rangement réglables	20	20
Matériau des surfaces de rangement	Glissières de plateau en acier chrome-nickel, en L (1.4301 / AISI 304)	Glissières de plateau en acier chrome-nickel, en L (1.4301 / AISI 304)
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	60 kg
Pieds réglables en hauteur	115–175 mm	115–175 mm
Poignée	Poignée profilée	Poignée profilée
Type de serrure	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	165 / 147 kg	156 / 137 kg
Aussi disponible en blanc (Série Performance)	**BFPvg 8401**	**BFPvg 6501**
Accessoires		
Rails de support en forme de L à droite	7745106	7745102
Rails de support en forme de L à gauche	7745104	7745100
Roulettes Ø 100 mm	9597828	9597828
Pédale d'ouverture	9597617	9597617
Filtre à poussière de farine	9596984	9596984
Kit Side-by-Side en gris	9597778	9597778

1 Conformément à la directive européenne EU 2015/1094-IV.
2 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

EVERLASTING

PASTRY GREEN Euronorm 60x40 e 60x80

Armadi Refrigerati

- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, schiena esterna, fondo esterno in lamiera zincata a caldo
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 60 mm in poliuretano ecologico
- allestimento interno per teglie Euronorm 60x40 / 60x80
- cremagliere (passo 24 mm) e guide in acciaio inox AISI 304
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- gruppo frigorifero a tampone facilmente sostituibile
- gas refrigerante R290 (propano)
- pannello comandi elettronico Energy Saving con funzione HACCP
- gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- funzione di raffreddamento rapido "Overcooling"
- possibilità di impostazione alta e bassa umidità
- sbrinamento automatico con resistenza
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- modelli a porta cieca con unità condensatrice in classe SN-T (max +43°C)
- modelli a porta vetrata con unità condensatrice in classe N (max +32°C)
- evaporazione automatica della condensa con resistenza autoregolante
- illuminazione interna con due barre a LED
- chiusura con chiavi
- porte autochiudenti fino a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)

Dotazioni standard:
nr 20 coppie di guide ad "L" in acciaio inox
Imballo su pallet e con cartone incluso



Mod. PASTRY 70

Refrigerated Cabinets

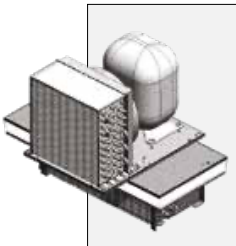
- entire AISI 304 stainless steel construction. Technical compartment, external back and base in hot-dip galvanized metal sheet
- internal rounded corners and moulded bottom
- 60 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- internal fitting for Euronorm 60x40 / 60x80 trays
- racks (24 mm pitch) and slideways in stainless steel AISI 304
- ventilated refrigeration system, with evaporators with anticorrosive treatment
- easily replaceable plug-in refrigerating unit
- R290 (propane) refrigerant gas
- Energy Saving electronic control panel with HACCP function
- temperatures and dirty condenser alarms management
- "Overcooling" quick cooling function
- possibility of setting high/low humidity
- automatic defrost by heating element
- serial port RS-485 for connection to supervision systems (optional)
- remote connection system via WiFi (optional)
- solid-door models with SN-T class condensing unit (max +43°C)
- glass-door models with N class condensing unit (max +32°C)
- automatic condensate evaporation with self regulating heater
- internal lighting with two LED bars
- key-lock
- self-closing door up to 105°
- easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable stainless steel feet (130-200 mm)

Standard equipment:
nr 20 pairs of stainless steel "L" slideways
Package on pallet with cardboard included



Mod. PASTRY 100

GAS R290
PROPANO



Unità refrigerante "MONOBLOCCO" con evaporatore in cella. Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione

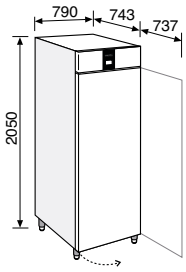
"MONOBLOCK" refrigerating unit with internal evaporator. Easily extractable for replacement a/o maintenance.



Pannello comandi
Control panel

EVERLASTING

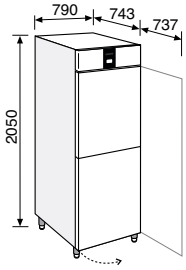
Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Capacità Capacity Lt	Peso N / L N / G weight Kg	Prezzo Price Frs



PASTRY GREEN 70

L 790 x P 743 x H 2050 mm
L 830 x P 790 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)

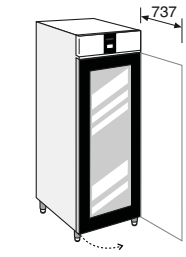
ADK021	**PASTRY GREEN 71 TNBV**	-2° +10°C	573	150 / 165	**5'175.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			498 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			350 W / 2,5 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEK021	**PASTRY GREEN 71 BTV**	-10° -25°C	573	166 / 181	**5'900.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			851 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			780 W / 4,5 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	



PASTRY GREEN 72

L 790 x P 743 x H 2050 mm
L 830 x P 790 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)

ADK022	**PASTRY GREEN 72 TNBV**	-2° +10°C	573	150 / 165	**6'020.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			498 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			350 W / 2,5 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEK022	**PASTRY GREEN 72 BTV**	-10° -25°C	573	166 / 181	**6'840.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			851 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			780 W / 4,5 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

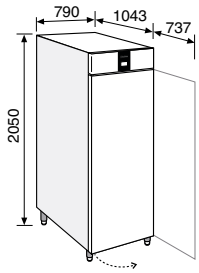


PASTRY GREEN GLASS 70

L 790 x P 743 x H 2050 mm
L 830 x P 790 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)

ADK221	**PASTRY GREEN G 71 TNV**	0° +10°C	573	160 / 175	**5'830.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			498 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			350 W / 2,5 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEK221	**PASTRY GREEN G 71 BTV**	-10° -20°C	573	176 / 191	**6'725.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			851 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			880 W / 4,9 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

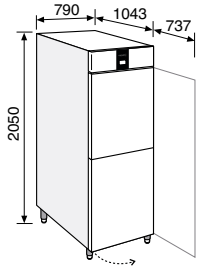
Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Capacità Capacity Lt	Peso N / L N / G weight Kg	Prezzo Price Frs



PASTRY GREEN 100

L 790 x P 1043 x H 2050 mm
L 830 x P 1090 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)

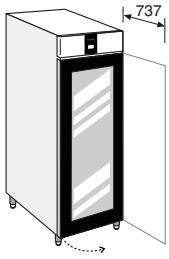
ADK031	**PASTRY GREEN 101 TNBV**	-2° +10°C	875	164 / 179	**5'845.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			762 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			550 W / 3,7 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEK031	**PASTRY GREEN 101 BTV**	-10° -25°C	875	180 / 195	**6'795.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			1250 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			1150 W / 6,5 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	



PASTRY GREEN 102

L 790 x P 1043 x H 2050 mm
L 830 x P 1090 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)

ADK032	**PASTRY GREEN 102 TNBV**	-2° +10°C	875	164 / 179	**6'770.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			762 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			550 W / 3,7 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEK032	**PASTRY GREEN 102 BTV**	-10° -25°C	875	180 / 195	**7'760.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			1250 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			1150 W / 6,5 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	



PASTRY GREEN GLASS 100

L 790 x P 1043 x H 2050 mm
L 830 x P 1090 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)

ADK231	**PASTRY GREEN G 101 TNV**	0° +10°C	875	174 / 189	**6'570.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			762 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			550 W / 3,7 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEK231	**PASTRY GREEN G 101 BTV**	-10° -20°C	875	190 / 205	**7'650.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			1250 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			1250 W / 6,7 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

AFINOX
Our business is enhancing your business

Areazione delicata







Fianchi stampati
(solo nella versione 700)
Moulded sides
(700 version only)

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 e 900, con porte cieche.

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 20 coppie guide a L per vassoi EN400x600
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, **compatibile per allacciamento a centrali in CO_2 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 and 900 full door versions.

- *Insulation thickness of 90mm*
- *Standard fitting: 20 pairs of L runners for EN400x600 trays*
- *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
74703274x2


74707282


74768120
74768168


KIT LED 700


KIT LED 900



KIT RUOTE
700-900



VERS 220-60



STERIL KIT

ENERGY **PASTRY** 700LUX/900

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	Guide n° *Runners n°*	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)
700 LUX	**ENERGY LUX 700TN PASTRY**	7L070INC5A004	4'730.-	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	B	5 40°C - 40%HR	365	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	132/162
	ENERGY LUX 700TN PASTRY R*	7L070RNC5A002		-2/+7° C			5 40°C - 40%HR			20 (EN400X600)	715x847x2090			230/1/50	763x873x2170	129/159
	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	
	ENERGY LUX 700BT PASTRY	7L070IBC5A002	5'480.-	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	E	5 40°C - 40%HR	2558	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	132/162
	ENERGY LUX 700BT PASTRY R*	7L070RBC5A002		-24/-10° C			5 40°C - 40%HR			20 (EN400X600)	715x847x2090			230/1/50	763x873x2170	129/159
	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	
900	**ENERGY 900 TN PASTRY**	7E090INC5A003	5'690.-	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	812,35	638	20 (EN600x800)	803x1019x2090	175	4.0	230/1/50	863x1065x2170	151/171
	ENERGY 900 TN PASTRY R*	7E090RNC5A001		-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		638	20 (EN600x800)	803x1019x2090			230/1/50	863x1065x2170	149/169
	UNITÀ/UNIT	74861752		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x460x265	360	5.99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-900TN	74877075		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 900TN)*			101x38x77				101x38x77	0
	ENERGY 900 BT PASTRY	7E090IBC5A003	6'460.-	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	E	5 40°C - 40%HR	3866	638,4	20 (EN600x800)	803x1019x2090	526	7.21	230/1/50	863x1065x2170	149/171
	ENERGY 900 BT PASTRY R*	7E090RBC5A001		-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		638	20 (EN600x800)	803x1019x2090			230/1/50	863x1065x2170	146/169
	UNITÀ/UNIT	74861762		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-900BT	74877089		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 900BT) -101x38x77*							101x38x77	0
		74703272x2		Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400				*S/s "L" pair of runners for EN 600x400 tray*								
		74703276x2		Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x800				*S/s pair of runners for EN 600x800 tray*								
		74707282		Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm				*Aluminium EN 600x400x20 mm tray*								
		74768120		Griglia inox EN 600x400				*EN 600x400 s/s shelf*								
		74768168		Griglia inox EN 600x800 rinforzata				*EN 600x800 s/s reinforced shelf*								
	KIT LED 700-900			Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700-900 (incompatibile con STERILKIT)				*Price increase for LED 700-900 (not compatible with STERILKIT)*								
	STERILKIT	73688492		Sterilizzatore (incompatibile con LED)				*Sterilizer (not compatible with LED)*								
	KIT RUOTE 700-900			Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700-900 (*h 160mm - 2 con freno*)				*Price increase for 4 CASTORS KIT for 700-900 cabinet (h 160mm - 2 with brake)*								

par étage
= 2 x 600x400

* 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.

G-PA800

NOUVEAU !

REFRIGERATION - CONGELATION

Pour plaques 60x80 (non-comprises)

- R290
- Temp. +2+8°c et -18-22°c
- Thermostat éléctronique
- Ventilé
- Tropicalisé 43°c
- Isolation 60mm
- Dégivrage automatique
- Joint magnétique
- Coins arrondis (hygiène)
- Cadre de porte chauffé
- Inox AISI304
- Pieds réglables
- 852lt
- 230v
- 10 paires glissières livrées

GAMME · GAMME · GAMME · Economic Line



G-PA800TN / G-PA800BT

Accessoires

- Roulettes Fr. 190.-
- Plaques 60x40 sur demande

en stock

Réf.	Dim. LxPxH	Classe Energ.	Temp. °c	Kwh/ an	Poids kg	Prix Fr.	Transport Fr.
G-PA800TN	740x990x2010H	C	+2+8°C	565	161	2'990.-	120.-
G-PA800BT	740x990x2010H	D	-18-22°C	2570	170	3'480.-	120.-

EVERLASTING

ICE GREEN

Armadi Refrigerati

- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, schiena esterna, fondo esterno in lamiera zincata a caldo
- rivestimento interno in alluminio (ICE BTST)
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 60 mm in poliuretano ecologico
- cremagliere (passo 35 mm) e guide in acciaio inox AISI 304
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione (ICE BTV)
- gruppo frigorifero a tampone facilmente sostituibile (ICE BTV)
- refrigerazione statica con agitatore d'aria (ICE BTST)
- gas refrigerante R290 (propano)
- pannello comandi elettronico Energy Saving con funzione HACCP
- gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- funzione di raffreddamento rapido "Overcooling"
- sbrinamento automatico con resistenza (ICE BTV)
- sbrinamento per fermata (ICE BTST)
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- unità condensatrice in classe SN-T (max +43°C)
- evaporazione automatica della condensa con resistenza autoregolante (ICE BTV)
- illuminazione interna con due barre a LED
- chiusura con chiavi
- porte autochiudenti fino a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)

Dotazioni standard:
ICE 70 : nr 5 coppie di guide in acciaio inox e nr 5 griglie plastificate 60x52
ICE 100 : nr 5 coppie di guide in acciaio inox e nr 10 griglie plastificate 60x40

Imballo su pallet e con cartone incluso

Refrigerated Cabinets

- entire AISI 304 stainless steel construction. Technical compartment, external back and base in hot-dip galvanized metal sheet
- internal covering in aluminium (ICE BTST)
- internal rounded corners and moulded bottom
- 60 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- racks (35 mm pitch) and slideways in stainless steel AISI 304
- ventilated refrigeration system with evaporators with anticorrosive treatment (ICE BTV)
- easily replaceable plug-in refrigerating unit (ICE BTV)
- static refrigeration with air stirrer (ICE BTST)
- R290 (propane) refrigerant gas
- Energy Saving electronic control panel with HACCP function
- temperatures and dirty condenser alarms management
- "Overcooling" quick cooling function
- automatic defrost by heating element (ICE BTV)
- off-cycle defrost (ICE BTST)
- serial port RS-485 for connection to supervision systems (optional)
- remote connection system via WiFi (optional)
- SN-T class condensing unit (max +43°C)
- automatic condensate evaporation with self regulating heater (ICE BTV)
- internal lighting with two LED bars
- key-lock
- self-closing door up to 105°
- easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable stainless steel feet (130-200 mm)

Standard equipment:
ICE 70 : nr 5 stainless steel slideways and nr 5 60x52 plastic-coated wire shelves
ICE 100 : nr 5 stainless steel slideways and nr 10 60x40 plastic-coated wire shelves

Package on pallet with cardboard included

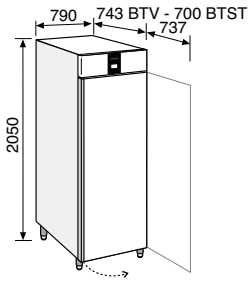


Pannello comandi
Control panel

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Capacità Capacity Lt	Peso N / L N / G weight Kg	Prezzo Price Frs

ICE GREEN 70

L 790 x P 743 (BTV) - P 700 (BTST) x H 2050 mm
L 830 x P 790 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)

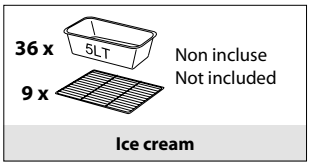


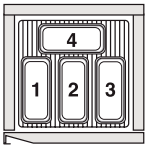
AIK021	**ICE 70 GREEN BTV**	-12° -25°C	480	145 / 160	**5'830.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -25°C / Cond. 54,4°C	851 W
Potenza assorbita / Absorbed power	780 W / 4,5 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

AIK221	**ICE 70 GREEN BTST**	-12° -25°C	555	148 / 163	**5'620.-**

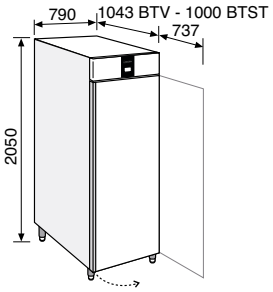
Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C	650 W
Potenza assorbita / Absorbed power	600 W / 3,3 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290





ICE GREEN 100

L 790 x P 1043 (BTV) - P 1000 (BTST) x H 2050 mm
L 830 x P 1090 x H 2206 mm (**Con imballo** / Packed)



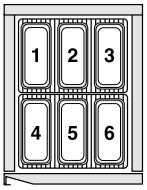
AIK031	**ICE 100 GREEN BTV**	-12° -25°C	740	165 / 180	**6'720.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -25°C / Cond. 54,4°C	1250 W
Potenza assorbita / Absorbed power	1150 W / 6,5 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

AIK231	**ICE 100 GREEN BTST**	-12° -25°C	855	168 / 183	**6'330.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C	851 W
Potenza assorbita / Absorbed power	780 W / 4,5 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290





EVERLASTING

MASTER GREEN 80 GASTRONORM 2/1

Armadi Refrigerati

- armadi Gastronorm 2/1 con profondità 850 mm
- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, schiena esterna, fondo esterno in lamiera zincata a caldo
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 75 mm in poliuretano ecologico
- cremagliere (passo 52 mm) e guide in acciaio inox AISI 304
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- gruppo frigorifero dislocato in basso nel basamento
- modelli a porta cieca con unità condensatrice in classe SN-T (max +43°C)
- modelli a porta vetrata con unità condensatrice in classe N (max +32°C)
- gas refrigerante R290 (propano)
- pannello comandi elettronico Energy Saving con funzione HACCP
- gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- funzione di raffreddamento rapido "Overcooling"
- possibilità di impostazione alta e bassa umidità
- sbrinamento automatico con resistenza
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- evaporazione automatica della condensa con tubo di gas caldo
- illuminazione interna
- chiusura con chiavi
- porte autochiudenti fino a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)

Dotazioni standard:
nr 3 griglie plastificate GN2/1 con guide INOX per ciascuna porta

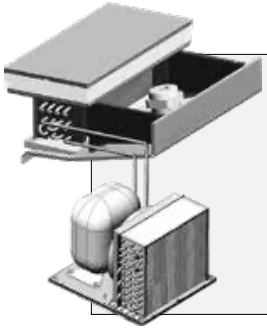
Imballo su pallet e con cartone incluso



Mod. MASTER GREEN 1500



Mod. MASTER GREEN 700



GAS R290
PROPANO

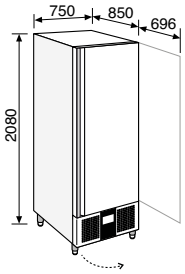
Unità refrigerante "TRADIZIONALE" con evaporatore in cella e unità condensatrice in basso nel basamento
"TRADITIONAL" refrigeration unit with evaporator in chamber and condensing unit at the bottom of the base



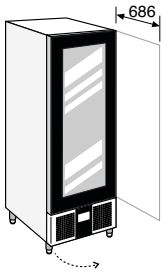
Pannello comandi
Control panel

EVERLASTING

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Capacità Capacity Lt	Peso N / L Weight N / G Kg	Prezzo Price Frs
	MASTER GREEN 700	L 750 x P 850 x H 2080 mm L 770 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)			
ADO021	**MAST GREEN 701 TNBV**	-2° +10°C	625	137 / 149	**4'390.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			406 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			230 W / 1,45 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEO021	**MAST GREEN 701 BTV**	-10° -22°C	625	140 / 152	**5'050.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			593 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			570 W / 3,53 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	



	MASTER GREEN 700 GLASS	L 750 x P 850 x H 2080 mm L 770 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)			
ACO221	**MASTG GREEN 701 TNV**	+2° +10°C	625	156 / 168	**5'050.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			406 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			240 W / 1,55 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEO221	**MASTG GREEN 701 BTV**	-10° -20°C	625	158 / 170	**6'060.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			593 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			640 W / 4 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	



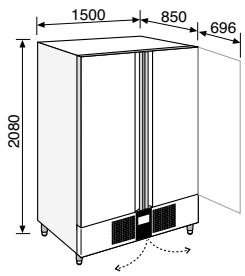
EVERLASTING

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Capacità Capacity Lt	Peso N / L Weight N / G Kg	Prezzo Price Frs

MASTER GREEN 1500

L 1500 x P 850 x H 2080 mm

L 1540 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)

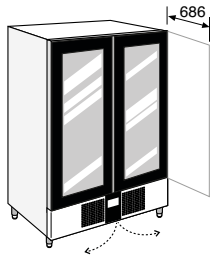


ADO042	**MAST GREEN 1502 TNBV**	-2° +10°C	1365	193 / 213	**6'350.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			713 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			370 W / 2,28 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEO042	**MAST GREEN 1502 BTV**	-10° -22°C	1365	203 / 223	**7'205.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			859 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			850 W / 5,26 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

MASTER GREEN 1500 GLASS

L 1500 x P 850 x H 2080 mm

L 1540 x P 880 x H 2235 mm (**Con imballo** / Packed)



ACO242	**MASTG GREEN 1502 TNV**	+2° +10°C	1365	250 / 270	**7'400.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			713 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			390 W / 2,48 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	
AEO242	**MASTG GREEN 1502 BTV**	-10° -20°C	1365	252 / 272	**9'150.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C			859 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			970 W / 6 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	

GARANTIE DE 5 ANS

Réfrigérateurs à refroidissement dynamique et avec cuve intérieure en plastique

Les avantages en un coup d'oeil.

Système de réfrigération dynamique
Le puissant système de réfrigération dynamique garantit des températures intérieures stables uniformément réparties. Le contacteur de ventilateur/porte réduit la perte d'air froid à l'ouverture de porte. Grâce à l'évaporateur, le système est pratiquement sans maintenance.



Compatible avec les récipients standards
Les réfrigérateurs Liebherr destinés au secteur de la restauration sont généralement conçus pour l'utilisation de récipients de format gastronorme. Cela signifie que tout récipient standard utilisé jusqu'à présent conviendra également à votre nouvel appareil Liebherr.

Grilles
Les grilles plastifiées permettent une utilisation flexible de l'intérieur et peuvent être chargées jusqu'à 60 kg, ce qui signifie qu'un stockage sûr d'aliments, même très lourds, est possible.

Revêtement intérieur sans joints ni interstices
Les revêtements intérieurs moulés sont en polystyrène, apte au contact alimentaire. Ils sont inodores, très robustes, durables et faciles à nettoyer grâce à leurs angles larges, et donc très hygiéniques.

Habillage inox
L'habillage extérieur inox avec ses parois latérales en un seul bloc est conçu sans interstices et donc très hygiénique et facile à nettoyer.



Évacuation par le fond
Le système d'évacuation au sol des appareils Liebherr destinés au secteur de la restauration simplifie le nettoyage dans les espaces restreints. L'eau s'écoule facilement et votre appareil retrouve rapidement son hygiène et sa propreté.



FRFCvg 6511 Perfection

LightAlarm
En cas d'augmentation incontrôlée de la température ou d'autres problèmes, l'éclairage intérieur de l'appareil se met à clignoter. Cela indique rapidement si une action est requise.



Éclairage LED
Même dans un environnement sombre, le plafonnier LED garantit un bon éclairage de l'intérieur de l'appareil. Cela vous permet de rapidement trouver ce que vous cherchez et vous épargne des dépenses d'énergie.

Smart Frost

SmartFrost réduit considérablement l'accumulation de givre à l'intérieur de l'appareil et sur les produits stockés. Le dégivrage est moins souvent nécessaire, car l'évaporateur isolé par la mousse garantit un refroidissement uniforme et économe en énergie.

No Frost

Avec les appareils professionnels Liebherr équipés de la technologie NoFrost, le dégivrage n'est plus nécessaire. L'humidité éventuelle est combattue par le refroidissement assisté par ventilateur et les phases de dégivrage cycliques chassent les moindres traces d'humidité de l'intérieur de l'appareil. Pour un stockage pratique, fiable et sans givre.



Le confort au bout des doigts
Consultez l'état de l'appareil sur le panneau de contrôle intégré à la porte, sans avoir à ouvrir cette dernière. La navigation dans le menu est intuitive et se fait au moyen de trois boutons tactiles.



HumidityControl
Seule la parfaite alliance de la température et de l'humidité garantit un climat de stockage idéal. La fonction HumidityControl vous permet d'adapter le taux d'humidité à vos besoins, pour des conditions de stockage optimales et une fraîcheur longue durée des produits stockés.



Plage de température étendue –2 °C/+15 °C
Les réfrigérateurs Liebherr disposent d'une large plage de température qui s'étend de –2 °C à +15 °C. Vos aliments, y compris la viande, restent ainsi frais et savoureux plus longtemps.

Les équipements présentés dépendent du modèle ; la description du modèle respectif s'applique.

GARANTIE DE 5 ANS

Réfrigérateurs GN 2/1 à refroidissement dynamique et avec cuve intérieure en plastique



FRFCvg 6511
Perfection

Frs 3’584.-

Volume brut / net	688 / 478 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	747 / 769 / 2018
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	620 / 531 / 1642
Classe énergétique [1]	D
Consommation électrique en 365 jours	984 kWh
Classe climatique (directive sur l’énergie)	4
Classe de température (directive sur l’énergie)	M1
Classe climatique (norme de sécurité)	5
Température ambiante [2]	+10 °C jusqu’à +40 °C
Réfrigérant	R 600a
Niveau sonore	49 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	2,0 A / 250 W
Dégagement de chaleur	658 kJ/h
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	dynamique / automatique
Plage de température	+1 °C jusqu’à +15 °C
Gastronorme	GN 2/1, 650 × 530 mm (introduction 650)
Matériau de l’habillage / couleur	acier inox / acier inox
Matériau de la porte	verre
Matériau de la cuve intérieure	PS alimentaire gris
Type de commande	écran monochrome, boutons tactiles
Affichage de la température	digital
Panne : signal d’alarme	optique et sonore
Eclairage intérieur	Éclairage LED de la paroi supérieure, commutable et réglable séparément
Type de mise en réseau	SmartModule
Solution de mise en réseau	Installation ultérieure possible
Interface	WiFi/LAN (en option)
Surfaces de rangement réglables	5
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées
Résistance des surfaces de rangement	60 kg
Pieds réglables en hauteur	150 – 180 mm
Poignée	Poignée aluminium
Type de serrure	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles
Poids brut / net	118 / 109 kg
Accessoires	
Clayette en acier inoxydable / gris / blanc	7112570 / 7112568 / 7112566
Grille de fond en acier inoxydable / gris / blanc	7113227 / 7113231 / 7113223
Roulettes Ø 80 mm	9086926
Roulettes Ø 100 mm	9080023
Fermetures spéciales (jusqu’à 5 pièces)	sur demande
Kit Side-by-Side en gris / blanc	9006973 / –
SmartModule	6145269

Réfrigérateurs GN 2/1 à refroidissement dynamique et avec cuve intérieure en plastique



FRFCvg 6501
Perfection

Frs 3’103.-

655 / 479 l	
747 / 769 / 2018	
620 / 531 / 1660	
C	
635 kWh	
5	
M1	
5	
+10 °C jusqu’à +40 °C	
R 600a	
49 dB(A)	
220 – 240V~ / 50 Hz	
2,0 A / 240 W	
408 kJ/h	
dynamique / automatique	
-2 °C jusqu’à +15 °C	
GN 2/1, 650 × 530 mm (introduction 650)	
acier inox / acier inox	
acier	
PS alimentaire gris	
écran monochrome, boutons tactiles	
digital	
optique et sonore	
Eclairage plafonnier LED	
SmartModule	
Installation ultérieure possible	
WiFi/LAN (en option)	
5	
Grilles plastifiées	
60 kg	
150 – 180 mm	
Poignée aluminium	
mécanique	
oui	
à droite, réversibles	
92 / 83 kg	
7112570 / 7112568 / 7112566	
7113227 / 7113231 / 7113223	
9086926	
9080023	
sur demande	
9006973 / –	
6145269	

FRFvg 6501
Performance

Frs 2’798.-

655 / 479 l
747 / 769 / 2018
620 / 531 / 1660
C
603 kWh
5
M1
5
+10 °C jusqu’à +40 °C
R 600a
49 dB(A)
220 – 240V~ / 50 Hz
2,0 A / 240 W
408 kJ/h
dynamique / automatique
+1 °C jusqu’à +15 °C
GN 2/1, 650 × 530 mm (introduction 650)
acier / blanc
acier
PS alimentaire blanc
écran monochrome, boutons tactiles
digital
optique et sonore
SmartModule
Installation ultérieure possible
WiFi/LAN (en option)
5
Grilles plastifiées
60 kg
150 – 180 mm
Poignée aluminium
mécanique
oui
à droite, réversibles
93 / 84 kg
7112570 / 7112568 / 7112566
7113227 / 7113231 / 7113223
9086926
9080023
sur demande
– / 9006786
6145269

1 Conformément à la directive européenne EU 2015/1094-IV.
2 Indique la température ambiante à laquelle l’appareil peut être utilisé en toute sécurité.

GARANTIE DE 5 ANS

Réfrigérateurs à refroidissement dynamique et avec cuve intérieure en plastique



FRFCvg 5511
Perfection

Frs 3'206.-



FRFCvg 5501
Perfection

Frs 3'001.-

Volume brut / net	600 / 418 l	571 / 419 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	747 / 769 / 1818	747 / 769 / 1818
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	620 / 531 / 1442	620 / 531 / 1442
Classe énergétique [1]	E	C
Consommation électrique en 365 jours	1041 kWh	620 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	4	5
Classe de température (directive sur l'énergie)	M1	M1
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [2]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a
Niveau sonore	49 dB(A)	49 dB(A)
Tension / Fréquence	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz
Puissance	2,0 A / 250 W	2,0 A / 250 W
Dégagement de chaleur	592 kJ/h	358 kJ/h
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	dynamique / automatique	dynamique / automatique
Plage de température	+1 °C jusqu'à +15 °C	-2 °C jusqu'à +15 °C
Gastronorme	GN 2/1, 650 × 530 mm (introduction 650)	GN 2/1, 650 × 530 mm (introduction 650)
Matériau de l'habillage / couleur	acier inox / acier inox	acier inox / acier inox
Matériau de la porte	verre	acier
Matériau de la cuve intérieure	PS alimentaire gris	PS alimentaire gris
Type de commande	écran monochrome, boutons tactiles	écran monochrome, boutons tactiles
Affichage de la température	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur	Éclairage LED de la paroi supérieure, commutable et réglable séparément	Eclairage plafonnier LED
Type de mise en réseau	SmartModule	SmartModule
Solution de mise en réseau	Installation ultérieure possible	Installation ultérieure possible
Interface	WiFi/LAN (en option)	WiFi/LAN (en option)
Surfaces de rangement réglables	4 / Grilles plastifiées	4 / Grilles plastifiées
Matériau des surfaces de rangement / Résistance des surfaces de rangement	60 kg	60 kg
Pieds réglables en hauteur	150 - 180 mm	150 - 180 mm
Poignée	Poignée aluminium	Poignée aluminium
Type de serrure	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	106 / 98 kg	86 / 77 kg
Accessoires		
Clayette en acier inoxydable / gris / blanc	7112570 / 7112568 / 7112566	7112570 / 7112568 / 7112566
Grille de fond en acier inoxydable / gris / blanc	7113227 / 7113231 / 7113223	7113227 / 7113231 / 7113223
Roulettes Ø 80 mm / Ø 100 mm	9086926 / 9080023	9086926 / 9080023
Pieds réglables, 90 - 120 mm		
Pieds réglables, 150 - 180 mm		
Fermetures spéciales (jusqu'à 5 pièces)	sur demande	sur demande
Kit Side-by-Side en gris / blanc / noir	9017742 / - / -	9017742 / - / -
SmartModule	6145269	6145269

Réfrigérateurs à refroidissement dynamique et avec cuve intérieure en plastique



FRFBvg 5501
Perfection

Frs 2'798.-



FRFvg 5501
Performance

Frs 2'615.-



FRFCvg 4001
Perfection



FRFvg 4001
Performance

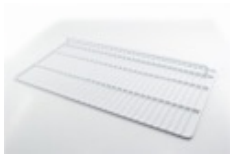
Volume brut / net	571 / 419 l	571 / 419 l	420 / 289 l	420 / 289 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	747 / 769 / 1818	747 / 769 / 1818	597 / 654 / 1884	597 / 654 / 1884
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	620 / 531 / 1442	620 / 531 / 1460	460 / 423 / 1642	460 / 423 / 1660
Classe énergétique [1]	C	C	C	C
Consommation électrique en 365 jours	620 kWh	576 kWh	540 kWh	514 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	5	5	5	5
Classe de température (directive sur l'énergie)	M1	M1	M1	M1
Classe climatique (norme de sécurité)	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
Réfrigérant	R 600a	R 600a	R 600a	R 600a
Niveau sonore	49 dB(A)	49 dB(A)	48 dB(A)	48 dB(A)
Tension / Fréquence	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz
Puissance	2,0 A / 250 W	2,0 A / 250 W	2,0 A / 240 W	2,0 A / 240 W
Dégagement de chaleur	358 kJ/h	358 kJ/h	321 kJ/h	321 kJ/h
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	dynamique / automatique	dynamique / automatique	dynamique / automatique	dynamique / automatique
Plage de température	-2 °C jusqu'à +15 °C	+1 °C jusqu'à +15 °C	-2 °C jusqu'à +15 °C	+1 °C jusqu'à +15 °C
Gastronorme	GN 2/1, 650 × 530 mm (introduction 650)	GN 2/1, 650 × 530 mm (introduction 650)		
Matériau de l'habillage / couleur	BlackSteel / BlackSteel	acier / blanc	acier inox / acier inox	acier / blanc
Matériau de la porte	acier	acier	acier	acier
Matériau de la cuve intérieure	PS alimentaire gris	PS alimentaire blanc	PS alimentaire gris	PS alimentaire blanc
Type de commande	écran monochrome, boutons tactiles	écran monochrome, boutons tactiles	écran monochrome, boutons tactiles	écran monochrome, boutons tactiles
Affichage de la température	digital	digital	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur	Eclairage plafonnier LED		Eclairage plafonnier LED	
Type de mise en réseau	SmartModule	SmartModule	SmartModule	SmartModule
Solution de mise en réseau	Installation ultérieure possible	Installation ultérieure possible	Installation ultérieure possible	Installation ultérieure possible
Interface	WiFi/LAN (en option)	WiFi/LAN (en option)	WiFi/LAN (en option)	WiFi/LAN (en option)
Surfaces de rangement réglables	4 / Grilles plastifiées	4 / Grilles plastifiées	5 / Grilles plastifiées	5 / Grilles plastifiées
Matériau des surfaces de rangement / Résistance des surfaces de rangement	60 kg	60 kg	45 kg	45 kg
Pieds réglables en hauteur	150 - 180 mm	150 - 180 mm		
Poignée	Poignée aluminium	Poignée aluminium	Poignée aluminium	Poignée aluminium
Type de serrure	mécanique	mécanique	mécanique	mécanique
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	86 / 77 kg	86 / 78 kg	70 / 65 kg	70 / 64 kg
Accessoires				
Clayette en acier inoxydable / gris / blanc	7112570 / 7112568 / 7112566	7112570 / 7112568 / 7112566	7112572 / 7113221 / 7113308	7112572 / 7113221 / 7113308
Grille de fond en acier inoxydable / gris / blanc	7113227 / 7113231 / 7113223	7113227 / 7113231 / 7113223	7113229 / 7113243 / 7113312	7113229 / 7113243 / 7113312
Roulettes Ø 80 mm / Ø 100 mm	9086926 / 9080023	9086926 / 9080023	9086926 / 9080023	9086926 / 9080023
Pieds réglables, 90 - 120 mm			9080022	9080022
Pieds réglables, 150 - 180 mm			9086924	9086924
Fermetures spéciales (jusqu'à 5 pièces)	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Kit Side-by-Side en gris / blanc / noir	- / - / 9017743	- / 9017739 / -	9006973 / - / -	- / 9006786 / -
SmartModule	6145269	6145269	6145269	6145269

1 Conformément à la directive européenne EU 2015/1094-IV.
2 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

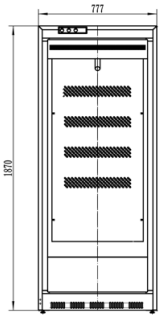
ARMOIRE DE STOCKAGE GN 2/1 Compresseur en bas. Hauteur max 190 cm. ENTIÈREMENT INOX int et ext

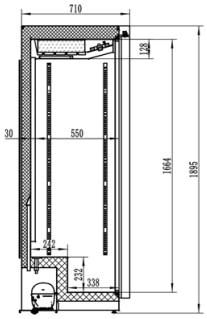


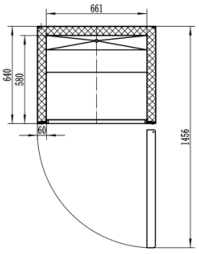
- Armoire de stockage entièrement inox 304 intérieur
  et 430 extérieur (sauf UR 600 BG)
- Réfrigération et congélation
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique électrique avec bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- R600 positive et R290 congélation
- 2 petits pieds ajustable et 2 roulettes
- Porte avec serrure
- Grilles GN 2/1 réglables avec 4 clips/étage
- Porte réversible.
- Régulateur électronique
- Dimensions : L 777 x P 710 x H 1895mm
- Trés silencieux 45dB
- Grille GN 2/1 avec 4 clips : Frs 55.-
- Grille inférieure 655x333mm avec 4 clips : Frs 35.-













Modèle	Temp.	Matériau	Poids kg	Conso. kwh/an	Classe énergie	Grilles inclus.	Puissance	Prix
UR 600 SS	0° / +8°c	Inox int. ext	97	299	A	3	120 w	2'250.-
UF 600 SS	-18° / -22°c	Inox int. ext	101	1478	C	3	270 w	2'910.-
UR 600 BG	+2° / +10°c	Noir int. ext ABS int.	112	820	B	4	130	2'640.-

AKTION-INOX 026 660 00 33 info@aktion-inox.ch



Hauteur 1970mm

Pas de glissières mais grilles posées sur 4 clips réglables

UF700VS

Frs 3’265.00

Congélateurs de stockage GN2/1

Caractéristiques du produit

- Coffre en acier inoxydable
- Poignée intégrée
- Porte pleine réversible
- Thermostat électronique
- Dégivrage automatique
- Tablettes GN2/1 réglables
- Refroidissement ventilé
- Verrou
- Affichage digital de la température



Poignée intégrée



Roulettes solides en option

Design et matériaux		
Nombre et type de porte		1 porte pleine à charnières
Porte réversible		Oui
Nombre et type de tablettes		3 clayettes blanches
Dimensions des tablettes		GN2/1
Charge max. par tablette	kg/m²	110
Pieds		2 pieds ajustables
Roulettes		2 roulettes
Finition extérieure		SS430
Finition intérieure		ABS blanc
Éclairage intérieur		Non
Serrure		Oui

Mesures et contenu		
Plage de température	°C	-24 à -10
Classe climatique		4
Poids brut / net	kg	122 / 113
Volume brut / net	l	641 / 440

Froid et fonctions		
Type de régulation		Électronique
Type de réfrigération		Ventilé
Type de dégivrage		
Fluide frigorigène		R290
Charge de gaz	g	110
Thermomètre		Oui

Puissance et consommation		
Classe énergétique		C
Consommation d'énergie	kWh/24h	4.65
Consommation énergétique annuelle	kWh/an	1697
Puissance		
Max Ambient		30°C at 55% RH
Puissance consommée	W	540
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	dB(A)	45

Dimensions		
Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	653 x 581 x 1660
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	777 x 730 x 1970
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	840 x 760 x 2120
Charge conteneur 40 pieds	pces	42

Congélateurs à refroidissement dynamique et avec cuve intérieure en plastique

BlackSteel
L'acier inoxydable noir souligne la beauté minimaliste du métal. La surface BlackSteel apporte une touche raffinée et une finition à effet vertical et confère au matériau son éclat caractéristique. Elle le protège en outre des rayures et des traces de doigts. Résultat : votre appareil reste un régal pour les yeux.



Lancement d'un dégivrage manuel
Les portes laissées ouvertes ou l'évaporation de substances peuvent provoquer la formation de givre sur l'évaporateur, ce qui entraîne des fluctuations de température et une consommation d'énergie plus élevée. Pour dégivrer l'appareil, vous pouvez aussi lancer manuellement un dégivrage automatique afin de rétablir des conditions de stockage optimales et réduire la consommation d'énergie.



Convient aux bacs euronormes (congélateurs de 75 cm de large)
Les appareils professionnels destinés au secteur de la restauration sont spécialement conçus pour répondre aux besoins des cuisines mais aussi des boulangeries et sont donc adaptés aux bacs euronormes.









	FFFCvg 6501 Perfection	FFFCvg 5501 Perfection	FFFBvg 5501 Perfection	FFFCvg 4001 Perfection
Volume brut / net	544 / 378 l **Frs 3'715.-**	472 / 322 l **Frs 3'515.-**	472 / 322 l **Frs 3'410.-**	273 / 210 l **Frs 3'310.-**
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	747 / 769 / 2018	747 / 769 / 1818	747 / 769 / 1818	597 / 654 / 1884
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	603 / 510 / 1318	603 / 510 / 1118	600 / 510 / 1118	420 / 400 / 1400
Classe énergétique [1]	B	B	B	B
Consommation électrique en 365 jours	1116 kWh	1007 kWh	1007 kWh	698 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	5	5	5	5
Classe de température (directive sur l'énergie)	L1	L1	L1	L1
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
Réfrigérant	R 290	R 290	R 290	R 600a
Niveau sonore	55 dB(A)	55 dB(A)	55 dB(A)	46 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz	220 – 240V~ / 50 Hz	220 – 240V~ / 50 Hz	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	2,0 A / 270 W	2,0 A / 270 W	2,0 A / 270 W	2,0 A / 130 W
Dégagement de chaleur	771 kJ/h	721 kJ/h	721 kJ/h	483 kJ/h
Système de réfrigération	dynamique	dynamique	dynamique	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique	automatique	automatique	automatique
Plage de température	-9 °C jusqu'à -26 °C	-9 °C jusqu'à -26 °C	-9 °C jusqu'à -26 °C	-9 °C jusqu'à -26 °C
Gastronorm	600 × 400 mm (transversal)	600 × 400 mm (transversal)	600 × 400 mm (transversal)	
Matériau de l'habillage / couleur	acier inox / acier inox	acier inox / acier inox	BlackSteel / BlackSteel	acier inox / acier inox
Matériau de la porte / couleur	acier inox / acier inox	acier inox / acier inox	BlackSteel / BlackSteel	acier inox / acier inox
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire gris
Type de commande	écran monochrome, boutons tactiles	écran monochrome, boutons tactiles	écran monochrome, boutons tactiles	écran monochrome, boutons tactiles
Affichage de la température	digital	digital	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur	LED	LED	LED	LED
Type de mise en réseau	SmartModule	SmartModule	SmartModule	SmartModule
Solution de mise en réseau	Installation ultérieure possible	Installation ultérieure possible	Installation ultérieure possible	Installation ultérieure possible
Interface	WiFi/LAN (en option)	WiFi/LAN (en option)	WiFi/LAN (en option)	WiFi/LAN (en option)
Surfaces de rangement réglables	5	4	4	6
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	60 kg	60 kg	45 kg
Pieds réglables en hauteur	150 – 180 mm	150 – 180 mm	150 – 180 mm	
Poignée	Poignée aluminium	Poignée aluminium	Poignée aluminium	Poignée aluminium
Type de serrure	mécanique	mécanique	mécanique	mécanique
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	109 / 106 kg	100 / 92 kg	101 / 92 kg	79 / 73 kg
Accessoires				
Clayette en acier inoxydable / gris / blanc	7112592 / 7112588 / 7112590	7112592 / 7112588 / 7112590	7112592 / 7112588 / 7112590	7113420 / 7113418 / 7113416
Grille de fond en acier inoxydable / gris / blanc	7113227 / 7113231 / 7113223	7113227 / 7113231 / 7113223	7113227 / 7113231 / 7113223	7112598 / 7112596 / 7112594
Roulettes Ø 80 mm / Ø 100 mm	9086926 / 9080023	9086926 / 9080023	9086926 / 9080023	9086926 / 9080023
Pieds réglables, 90 - 120 mm / 150 - 180 mm				9080022 / 9086924
Fermetures spéciales (jusqu'à 5 pièces)	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Kit Side-by-Side en gris / noir	9006973 / -	9017742 / -	- / 9017743	9006973 / -
SmartModule	6145269	6145269	6145269	6145269

1 Conformément à la directive européenne EU 2015/1094-IV,
2 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

Les équipements présentés dépendent du modèle ; la description du modèle respectif s'applique.



FFFsg 6501
Performance

Frs 3’310.-



FFFCsg 5501
Perfection

Frs 3’310.-

Volume brut / net	573 / 332 l	499 / 289 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	747 / 769 / 2018	747 / 769 / 1818
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	580 / 523 / 1609	580 / 523 / 1388
Consommation électrique en 365 jours	1170 kWh	1234 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	7	7
Classe de température (directive sur l'énergie)	L1	L1
Température ambiante [1]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 290	R 290
Niveau sonore	49 dB(A)	49 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	2,0 A / 280 W	2,0 A / 270 W
Dégagement de chaleur	813 kJ/h	713 kJ/h
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	statique / manuelle	statique / manuelle
Plage de température	-9 °C jusqu'à -26 °C	-9 °C jusqu'à -26 °C
Gastronorm	600 × 400 mm (transversal)	600 × 400 mm (transversal)
Matériau de l'habillage / couleur	acier / blanc	acier inox / acier inox
Matériau de la porte / couleur	acier / blanc	acier inox / acier inox
Matériau de la cuve intérieure	PS blanc	ABS alimentaire gris
Type de commande	écran monochrome, boutons tactiles	écran monochrome, boutons tactiles
Affichage de la température	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur		LED
Nombre de corbeilles	12	10
Type de mise en réseau / Solution de mise en réseau	SmartModule / Installation ultérieure possible	SmartModule / Installation ultérieure possible
Interface	WiFi/LAN (en option)	WiFi/LAN (en option)
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	60 kg
Pieds réglables en hauteur	150 – 180 mm	150 – 180 mm
Poignée	Poignée aluminium	Poignée aluminium
Type de serrure	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	118 / 109 kg	106 / 97 kg
Également disponible avec roulettes orientables	**FFFsg 6501 version 924**	
Accessoires		
Clayette en acier inoxydable / gris / blanc	7112584 / 7112578 / 7112576	7112584 / 7112578 / 7112576
Grille de fond en acier inoxydable / gris / blanc	7113227 / 7113231 / 7113223	7113227 / 7113231 / 7113223
Panier longue gris / Panier court gris	9141005 / 9141006	9141005 / 9141006
Panier longue blanc / Panier court blanc	9141791 / 9141004	9141791 / 9141004
Roulettes Ø 80 mm	9086926	9086926
Roulettes Ø 100 mm	9080023	9080023
Pieds réglables, 90 - 120 mm		
Pieds réglables, 150 - 180 mm		
Fermetures spéciales (jusqu'à 5 pièces)	sur demande	sur demande
Kit Side-by-Side en gris / blanc	- / 9006786	9017742 / -
SmartModule	6145269	6145269



FFFsg 5501
Performance

Frs 2’920.-



FFFCsg 4001
Perfection

Frs 3’020.-



FFFsg 4001
Performance

Frs 2’595.-

Volume brut / net	499 / 289 l	316 / 237 l	316 / 237 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	747 / 769 / 1818	597 / 654 / 1884	597 / 654 / 1884
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	580 / 523 / 1388	400 / 408 / 1588	400 / 408 / 1588
Consommation électrique en 365 jours	1234 kWh	976 kWh	976 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	7	7	7
Classe de température (directive sur l'énergie)	L1	L1	L1
Température ambiante [1]	+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	49 dB(A)	49 dB(A)	49 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz	220 – 240V~ / 50 Hz	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	2,0 A / 270 W	2,0 A / 240 W	2,0 A / 240 W
Dégagement de chaleur	713 kJ/h	613 kJ/h	613 kJ/h
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	statique / manuelle	statique / manuelle	statique / manuelle
Plage de température	-9 °C jusqu'à -26 °C	-9 °C jusqu'à -26 °C	-9 °C jusqu'à -26 °C
Gastronorm	600 × 400 mm (transversal)		
Matériau de l'habillage / couleur	acier / blanc	acier inox / acier inox	acier / blanc
Matériau de la porte / couleur	acier / blanc	acier inox / acier inox	acier / blanc
Matériau de la cuve intérieure	PS blanc	ABS alimentaire gris	PS blanc
Type de commande	écran monochrome, boutons tactiles	écran monochrome, boutons tactiles	écran monochrome, boutons tactiles
Affichage de la température	digital	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur		LED	
Nombre de corbeilles	10		
Type de mise en réseau / Solution de mise en réseau	SmartModule / Installation ultérieure possible	SmartModule / Installation ultérieure possible	SmartModule / Installation ultérieure possible
Interface	WiFi/LAN (en option)	WiFi/LAN (en option)	WiFi/LAN (en option)
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	45 kg	45 kg
Pieds réglables en hauteur	150 – 180 mm		
Poignée	Poignée aluminium	Poignée aluminium	Poignée aluminium
Type de serrure	mécanique	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	107 / 98 kg	81 / 74 kg	81 / 75 kg
Accessoires			
Clayette en acier inoxydable / gris / blanc	7112584 / 7112578 / 7112576	7112586 / 7112580 / 7112582	7112586 / 7112580 / 7112582
Grille de fond en acier inoxydable / gris / blanc	7113227 / 7113231 / 7113223	7112598 / 7112596 / 7112594	7112598 / 7112596 / 7112594
Panier longue gris / Panier court gris	9141005 / 9141006		
Panier longue blanc / Panier court blanc	9141791 / 9141004		
Roulettes Ø 80 mm	9086926	9086926	9086926
Roulettes Ø 100 mm	9080023	9080023	9080023
Pieds réglables, 90 - 120 mm		9080022	9080022
Pieds réglables, 150 - 180 mm		9086924	9086924
Fermetures spéciales (jusqu'à 5 pièces)	sur demande	sur demande	sur demande
Kit Side-by-Side en gris / blanc	- / 9017739	9006973 / -	- / 9006786
SmartModule	6145269	6145269	6145269

1 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

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

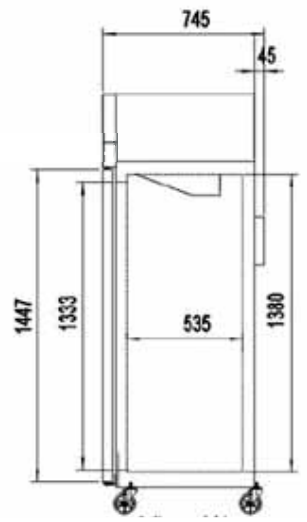
Emballé dans caisse en bois



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	**2'490.-**
27K9207BT	600x700x1945H	-17°/-22°c	1	100	4	**2'850.-**
27K9218TN	1200x700x1945H	-2°/+8°c	2	145	8	**3'130.-**
27K9219BT	1200x700x1945H	-17°/-22°c	2	145	8	**3'495.-**
27K9237TN	1800x700x1945H	-2°/+8°c	3	200	9	**3'850.-**
27K9242BT	1800x700x1945H	-17°/-22°c	3	210	9	**4'950.-**

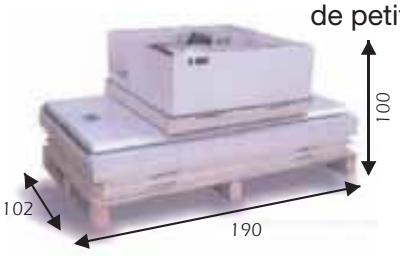
ARMOIRES EN KIT

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

ARMARIO MADURACIÓN DE CARNES"DRY AGING"

DRY AGING DISPLAY CABINET · ARMOIRE D'AFFICHAGE VIEILLISSEMENT À SEC

Fabrication Espagne



Detalle estantes perforados DMV 604B
Detail of perforated shelves DMV 604B
Détail étagères perforées DMV 604B



DDAV-200



DDAV-200-P

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DDAV

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

TECHNICAL DATA DDAV

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DDAV

- 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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DMV

- Vitrina de 4 caras de cristal panorámica, serigrafía mínima en color negro.
- Triple vidrio templado de seguridad con Low-e (vidrios de baja emisividad) y gas Argón
- Luz LED vertical interior RED FRESH
- Puerta reversible (sin autocierre)
- 4 ruedas giratorias
- Base inferior en chapa de acero plastificado negro
- Refrigeración ventilada, con evaporador tratado anticorrosión
- Condensación ventilada
- Desescarche por gas caliente
- Bandeja de evaporación automática
- Termostato digital con alarma de "apertura de puerta" y "alta temperatura", incorpora WIFI para control con smartphone o Tablet
- Humedad ajustable en el punto porcentual (configurable de 50%-80%)
- Lámpara UVC germicida
- Clase energética A

TECHNICAL DATA DMV

- 4-sided panoramic glass showcase, minimal black screen printing.
- Triple tempered safety glass with Low-e (low emissivity glass) and Argon gas
- RED FRESH interior vertical LED lighting
- Reversible door (without self-closing)
- 4 swivel wheels
- Lower base in black plastic-coated steel sheet
- Ventilated refrigeration, with anti-corrosion treated evaporator
- Ventilated condensation
- hot gas defrost
- Automatic evaporation tray
- Digital thermostat with "door opening" and "high tempera-ture" alarm, incorporates WIFI for control with smartphone or tablet
- Adjustable humidity in percentage point (settable from 50%-80%)
- Germicidal UVC lamp
- Energy class A

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DMV

- Vitrine panoramique en verre 4 faces, sérigraphie noire minimale.
- Verre de sécurité triple trempé avec Low-e (verre à faible émissivité) et gaz Argon
- Luminaire LED vertical d'intérieur RED FRESH
- Porte réversible (sans fermeture automatique)
- 4 roues pivotantes
- Base inférieure en tôle d'acier plastifiée noire
- Réfrigération ventilée, avec évaporateur traité anti-corrosion
- condensation ventilée
- Dégivrage au gaz chaud
- Plateau d'évaporation automatique
- Thermostat numérique avec alarme "ouverture de porte" et "haute température", intègre le WIFI pour le contrôle avec smartphone ou tablette
- Humidité réglable en pourcentage (réglable de 50% à 80%)
- lampe UVC germicide
- classe énergétique A

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	Capacidad carne Meat capacity Capacité de viande Kg	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	900	650	1	2	120	20	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-600a	304	201	4 30ºC 55%
DDAV-400	600	1545	650	1	2	240	55	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-290	460	241	4 30ºC 55%
DMV 604B	900	1900	650	1	2	600	-	2ºC + 10ºC	230V 50 Hz	R-290	405	247	3 25ºC 60%

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi (DDAV)	Bluetooth or Wifi set (DDAV)	Module Bluetooth ou Wifi (DDAV)	
Estante adicional (DDAV)	Aditional shelf (DDAV)	Etagere suplementaire (DDAV) 485 x 400mm	
Barras carniceras (DDAV)	Bars for meat set (DDAV)	Tube de boucher (DDAV)	
Set 4 ruedas (DDAV)	4 Castors set (DDAV)	Jeu 4 roulettes (DDAV)	
Bandeja para 3 bloques sal (DDAV)	Tray for 3 salt blocks (DDAV)	Plateau pour 3 blocs de sel (DDAV)	

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.



DMV 604B

Modelo carnes
Meat model
Modèle de viande

+8°C
-2°C

40%
90%



DDAV-400



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



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



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



DMV 604B **14'340.-**

Fabriqué en Espagne





ARMARIO MADURACIÓN DE CARNES"DRY AGING"

DRY AGING DISPLAY CABINET · ARMOIRE D'AFFICHAGE VIEILLISSEMENT À SEC

+8°C
-2°C

40%
90%

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	Capacidad carne Meat capacity Capacité de viande Kg.	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	75	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-290	205	?	4 30ºC 55%
DDA-750	680	2130	850	1	2	645	150	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-290	502	?	4 30ºC 55%
DDA-1002	1370	2130	850	2	4	1404	300	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-290	845	?	4 30ºC 55%
DDA-2003	2055	2130	850	3	6	2197	450	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-290	1710	?	4 30ºC 55%

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set	Module Bluetooth ou Wifi	
Estante adicional DDA-400	Aditional shelf DDA-400	Etagere suplementaire DDA-400	
Estante adicional DDA-750/1002/2003	Aditional shelf DDA-750/1002/2003	Etagere suplementaire DDA-750/1002/2003	GN 2/1
Barras carniceras adicionales	Aditional bars for meat	Tube de boucher aditional	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks	Plateau pour 3 blocs de sel	
Filtro carbón activo	Activated carbon filter	Filtre à charbon actif	**consultar - consult - consulter**
Exterior inox o lacado	SS exterior or laquered	Extérieur inox ou laqué	**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.



DDA-400-I



DDA-750



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



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



DDA-1002 **7'610.-**



DDA-2003 **11'950.-**

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
AI3845 (3 x 2 tiroirs)



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	1'490.-	100.-
AI3801	900x700x910H	72	424	2	1'510.-	↓
AI3820	900x700x920H	82	529	2	2'590.-	
AI3831	900x700x1130H	96	774	2	1'510.-	
AI3832	915x700x1075H	77	774	2	1'430.-	100.-
AI3834	900x700x1125H	110	774	2	1'590.-	
AI3850	1380x700x920H	120	931	3	2'080.-	
AI3851	1365x700x913H	124	585	3	2'250.-	
AI3852	1365x700x1057H	220	585	3	2'640.-	
AI3853	1380x700x1075H	149	931	3	2'460.-	
AI3845	1380x700x1075H		595	3 T	3'990.-	

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

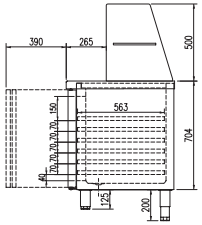




ESL3814GR

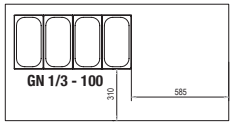
Délai 5 à 10 jours

Réf.	Dimensions	Kwh/an conso.	Poids	Portes	Prix	Transport
ESL3811GR	915x700x1286H	774	122	2	**1'915.-**	100.-
ESL3814GR	1380x700x1286H	931	171	3	**2'490.-**	

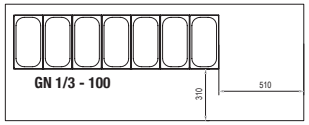


DMFK

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.-**

EVERLASTING

SALADETTE PROFESSIONAL GREEN GASTRONORM 1/1

Tavoli refrigerati

- tavoli Gastronorm 1/1 con profondità 700 mm
- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, fondo esterno in lamiera zincata a caldo. Schiena esterna in Acciaio inox Aisi 304
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- apertura con coperchio sul piano per alloggiamento vaschette GN
- isolamento di 50 mm in poliuretano ecologico
- cremagliere (passo 43 mm) e guide in acciaio inox AISI 304
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- canale di ventilazione a soffitto per uniformare la temperatura interna
- gruppo frigorifero monoblocco facilmente sostituibile
- unità condensatrice in classe SN-T (max +43°C)
- gas refrigerante R290 (propano)
- pannello comandi elettronico Energy Saving con funzione HACCP
- gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- funzione di raffreddamento rapido "Overcooling"
- possibilità di impostazione alta e bassa umidità
- sbrinamento automatico con resistenza
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- evaporazione automatica della condensa con tubo gas caldo
- aspirazione ed espulsione dell'aria di condensazione sul frontale
- cruscotto anteriore apribile per manutenzione e pulizia periodica
- porte autochiudenti fino a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)

Dotazioni standard:
nr 1 griglia plastificata con guide inox per ciascuna porta
Le vaschette Gastronorm non sono incluse
Imballo su pallet e con cartone incluso

Refrigerated Working Tables

- Gastronorm 1/1 tables with 700 mm depth
- entire AISI 304 stainless steel construction, including external back. Technical compartment and external base in hot-dip galvanized metal sheet
- internal rounded corners and moulded bottom
- opening with lid on the worktop to house GN containers
- 50 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- racks (43 mm pitch) and slideways in stainless steel AISI 304
- ventilated refrigeration system, with evaporators with anticorrosive treatment
- ventilation channel on ceiling to make internal temperature uniform
- easily replaceable monoblock refrigerating unit
- SN-T class condensing unit (max +43°C)
- R290 (propane) refrigerant gas
- Energy Saving electronic control panel with HACCP function
- temperatures and dirty condenser alarms management
- "Overcooling" quick cooling function
- possibility of setting high/low humidity
- automatic defrost by heating element
- serial port RS-485 for connection to supervision systems (optional)
- remote connection system via WiFi (optional)
- automatic evaporation of condensate water with hot gas pipe
- frontal suction and discharge of condensation air
- openable front cover for maintenance and periodical cleaning
- self-closing door up to 105°
- easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable stainless steel feet (130-200 mm)

Standard equipment:
nr 1 plastic-coated wire shelf with stainless steel slideways per door
Gastronorm containers are not included
Package on pallet with cardboard included



Mod. SAL 2 GREEN



Mod. SAL 3 GREEN

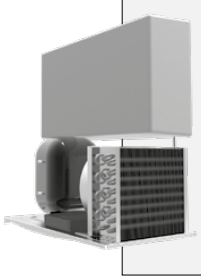


Mod. SAL 4 GREEN



Pannello comandi
Control panel

GAS R290
PROPANO



Unità refrigerante "MONOBLOCCO" con evaporatore esterno e copertura in polistirolo. Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione

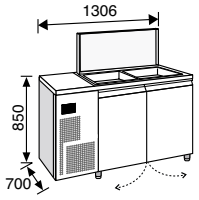
"MONOBLOCK" refrigerating unit with external evaporator and polystyrene cover. Easily extractable for replacement a/o maintenance

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Peso N / L N / G weight Kg	Piano Working top Tipo / Type	Prezzo Price Frs

SAL 2 GREEN

L 1306 x P 700 x H 850 mm

L 1420 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



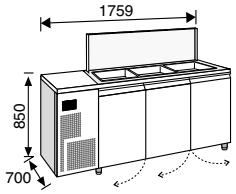
TBH021	**SAL2 GREEN 130.70.85 TNBV**	-2° +10°C	118 / 124	1/1 1/1	**5'060.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	406 W
Potenza assorbita / Absorbed power	230 W / 1,45 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

SAL 3 GREEN

L 1759 x P 700 x H 850 mm

L 1873 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



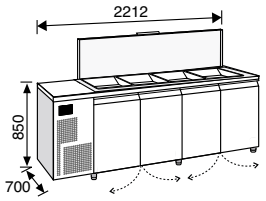
TBH031	**SAL3 GREEN 175.70.85 TNBV**	-2° +10°C	148 / 154	1/1 1/1 1/1	**5'920.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	498 W
Potenza assorbita / Absorbed power	450 W / 2,5 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

SAL 4 GREEN

L 2212 x P 700 x H 850 mm

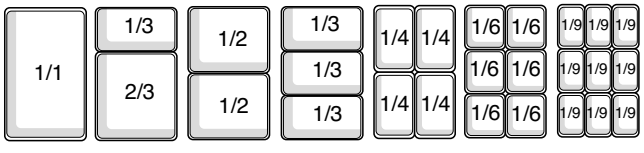
L 2326 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



TBH041	**SAL4 GREEN 221.70.85 TNBV**	-2° +10°C	186 / 192	1/1 1/1 1/1 1/1	**6'795.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	713 W
Potenza assorbita / Absorbed power	370 W / 2,3 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

Possibili composizioni di vaschette Gastronorm
Possible Gastronorm container compositions



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.-**	100.-
MSF8303GR	1530x762x975H	8	145	1091	**3'295.-**	120.-
MSF8304GR	1846x762x975H	9	172	1307	**3'795.-**	140.-

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%





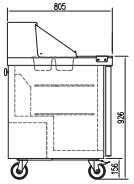
Délai 2 semaines

Type	Dimensions LxPxH	Bacs GN1/3	Poids	Kw/an	Prix	Transport Prix
MPF8201GR	1117x840x965H	6	134	828	**2'990.-**	110.-
MPF8202GR	1702x840x965H	9	184	1014	**3'345.-**	140.-
MPF8203GR	2362x840x965H	12	239	1211	**4'065.-**	170.-

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 - 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	1	0°C 32°F +8°C 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 32°F +8°C 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 32°F +8°C 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 32°F +8°C 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.-**



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

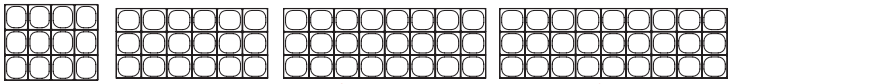


DSDT-72-18 **3'580.-**

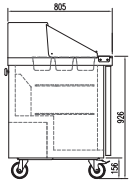
PLUS CAPACITY PREPARATION COLD TABLE · TABLE FROIDE PREPARATIÓN GRAN CAPACITÉ

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*



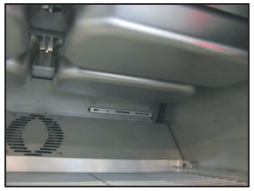


DSDTP-72-27
con cajonera opcional
with optional drawer set



Puertas con doble bisagra
Double hinged doors







DSDTP-27-12

Profondeur 800mm



DSDTP-60-24

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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

TECHNICAL DATA

- 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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 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 +8°C 32°F 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 +8°C 32°F 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 +8°C 32°F 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 +8°C 32°F 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



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

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

- Topicalisé +43°c (classe 5)
- Inox 304
- Gaz écologique R290
- 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.-	120.-
27K3432	1795x700x840H	631	-2+8°c	148	3	3'050.-	150.-
27K3442	2230x700x840H	697	-2+8°c	176	4	3'595.-	170.-

MADE IN ITALY

Economique Line

Moteur gauche :+20 à 30%
Froid central à la commande
Lave-mains sur moteur en option
Porte vitré avec led en option
Roues en option
Serrure + clef en option



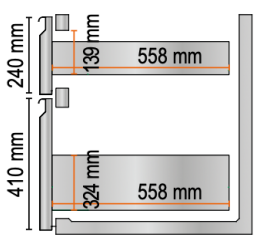
Table positive : Temp. +2°c / +8°c sans dégivrage automatique
Pour des températures négatives, le kit dégivrage automatique est nécessaire (+ Frs 620.-

Table négative : Temp. -18°c / - 22°c avec dégivrage automatique

	TABLES **GN1/1** MID Compres. dr. standard Compres. gch plue value. Sans groupe moins-value Porte vitrée Led option	SP (sans plan)	GN (avec plan)	GNAL (avec dos.)	GNGRA (granit)	GNSK (présentoir snack)bac GN1/3	Tiroir ⅓ - ⅔	Tiroir ½ - ½	Tiroir 3 x ⅓	Tiroir sur compres.
TF02	2 compart. 1420mm POSITIF.	2 639.40	2 723.55	2 951.25	3 372.00	4 119.45	590.00	550.00	725.00	425.00
TF02BT	2 compart. 1420mm NEGATIF.	3 411.60	3 495.75	3 723.45	4 253.10					
TF03	3 compart. 1870mm POSITIF.	2 896.80	3 005.70	3 253.20	3 758.10	4 461.00	590.00	550.00	725.00	425.00
TF03BT	3 compart. 1870mm NEGATIF.	3 926.40	4 040.25	4 322.40	5 000.55					
TF04	4 compart. 2320mm POSITIF.	3 274.00	3 392.80	3 729.40	4 372.90	5 046.10	590.00	550.00	725.00	425.00
TF04BT	4 compart. 2320mm NEGATIF.	4 353.10	4 466.95	4 808.50	5 610.40					
	TABLES **PATIS**. EN 600x400 MID Compres. dr standard Compres. gch plue value. Sans groupe moins-value									
TP02	2 compart. 1600mm POSITIF.	3 230.45	3 319.55	3 468.05	3 953.15		710.00	710.00	820.00	
TP03	3 compart. 2150mm POSITIF.	3 428.45	3 562.10	3 740.30	4 393.70		710.00	710.00	820.00	
TP04	4 compart. 2700mm POSITIF.	3 888.80	4 042.25	4 260.05	4 958.00		710.00	710.00	820.00	

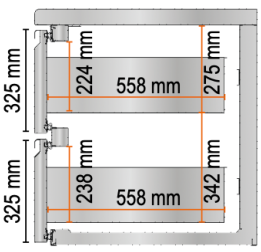
1 (C1MIDGN)

Cassetti **refrigerati** in acciaio inox 1/3 + 2/3
1/3+2/3 stainless steel ***refrigerated*** *drawers*



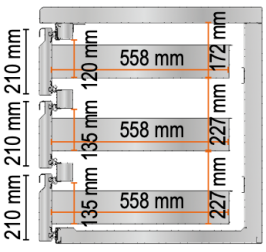
2 (C2MIDGN)

Cassetti **refrigerati** in acciaio inox 2x1/2
2x1/2 stainless steel ***refrigerated*** *drawers*



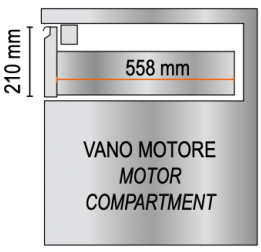
3 (C3MIDGN)

Cassetti **refrigerati** in acciaio inox 3x1/3
3x1/3 stainless steel ***refrigerated*** *drawers*



N (CNMID01)

Cassetto **neutro** in acciaio inox sopra vano motore
Stainless steel ***neutral*** *drawer located above the motor compartment*



LINEAR **PLUS**

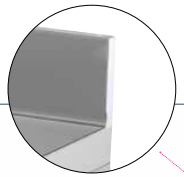
Semplice, sicuro ... LINEAR PLUS!

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





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)



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



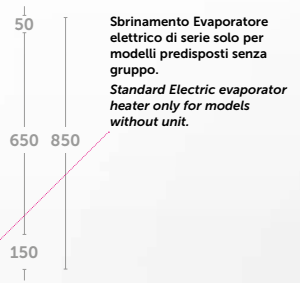
Isolamento spessore 60 mm (senza CFC e HCFC)
Insulation thickness 60 mm (CFC & HCFC free)



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)



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

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.

LINEAR PLUS





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		**600.-**	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 LINEAR		**770.-**	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





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*							1721x700x950	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	124/164
LINEARPLUS703TN/S	6LT73IP2NA001		Senza piano / *Without worktop*							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*							1721x700x950	526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	139/178
LINEARPLUS703BT/S	6LT73IB2NA001		Senza piano / *Without worktop*							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*							1585x700x950			230/1/50	1700x760x1030	107/146
LINEAR703TN/S R**	6LT73RP4NA001		Senza piano / *Without worktop*							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*							1585x700x950			230/1/50	1700x760x1030	107/147
LINEAR703BT/S R**	6LT73RB4NA001		Senza piano / *Without worktop*							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		**600.-**	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 LINEAR		**770.-**	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.

AFINOX
Our business is enhancing your business



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		**600.-**	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 LINEAR		**770.-**	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.

EVERLASTING

PROFESSIONAL 70-90 GREEN GASTRONORM 1/1

Tavoli refrigerati

- tavoli Gastronorm 1/1 con profondità 700 mm e con altezza 900 mm
- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, fondo esterno in lamiera zincata a caldo. Schiena esterna in Acciaio inox Aisi 304
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 50 mm in poliuretano ecologico
- cremagliere (passo 43 mm) e guide in acciaio inox AISI 304
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- canale di ventilazione a soffitto per uniformare la temperatura interna
- gruppo frigorifero monoblocco facilmente sostituibile
- unità condensatrice in classe SN-T (max +43°C)
- gas refrigerante R290 (propano)
- pannello comandi elettronico Energy Saving con funzione HACCP
- gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- funzione di raffreddamento rapido "Overcooling"
- possibilità di impostazione alta e bassa umidità
- sbrinamento automatico con resistenza
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- evaporazione automatica della condensa con tubo gas caldo
- aspirazione ed espulsione dell'aria di condensazione sul frontale
- cruscotto anteriore apribile per manutenzione e pulizia periodica
- porte autochiudenti fino a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)

Dotazioni standard:
nr 1 griglia plastificata con guide inox per ciascuna porta

Imballo su pallet e con cartone incluso

Refrigerated Working Tables

- Gastronorm 1/1 tables with 700 mm depth and 900 mm height
- entire AISI 304 stainless steel construction, including external back. Technical compartment and external base in hot-dip galvanized metal sheet
- internal rounded corners and moulded bottom
- 50 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- racks (43 mm pitch) and slideways in stainless steel AISI 304
- ventilated refrigeration system, with evaporators with anticorrosive treatment
- ventilation channel on ceiling to make internal temperature uniform
- easily replaceable monoblock refrigerating unit
- SN-T class condensing unit (max +43°C)
- R290 (propane) refrigerant gas
- Energy Saving electronic control panel with HACCP function
- temperatures and dirty condenser alarms management
- "Overcooling" quick cooling function
- possibility of setting high/low humidity
- automatic defrost by heating element
- serial port RS-485 for connection to supervision systems (optional)
- remote connection system via WiFi (optional)
- automatic evaporation of condensate water with hot gas pipe
- frontal suction and discharge of condensation air
- openable front cover for maintenance and periodical cleaning
- self-closing door up to 105°
- easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable stainless steel feet (130-200 mm)

Standard equipment:
nr 1 plastic-coated wire shelf with stainless steel slideways per door

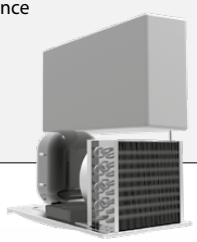
Package on pallet with cardboard included



Pannello comandi
Control panel

Unità refrigerante "MONOBLOCCO" con evaporatore esterno e copertura in polistirolo. Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione

"MONOBLOCK" refrigerating unit with external evaporator and polystyrene cover. Easily extractable for replacement a/o maintenance



GAS R290
PROPANO



Mod. PROFESSIONAL GREEN 221



Mod. PROFESSIONAL GREEN 175



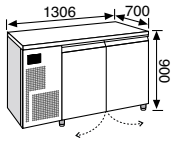
Mod. PROFESSIONAL GREEN130

EVERLASTING

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Peso N / L N / G weight Kg	Piano Working top Tipo / Type	

PROFESSIONAL GREEN 130

L 1306 x P 700 x H 900 mm
L 1366 x P 760 x H 1160 mm (**Con imballo** / Packed)



TBD020	**PRO GREEN S 130.70.90 TNBV**	-2° +10°C	126 / 132	h.860 Senza piano Without working top	**4'060.-**
TBD021	**PRO GREEN P 130.70.90 TNBV**	-2° +10°C	126 / 132	h.900 Con piano With working top	**4'455.-**
TBD022	**PRO GREEN A 130.70.90 TNBV**	-2° +10°C	126 / 132	h.1000 Con alzatina With splashback	**4'545.-**

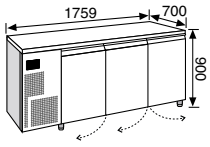
Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	406 W
Potenza assorbita / Absorbed power	230 W / 1,45 A
Gas	R290

TCD020	**PRO GREEN S 130.70.90 BTV**	-10° -20°C	130 / 136	h.860 Senza piano Without working top	**4'545.-**
TCD021	**PRO GREEN P 130.70.90 BTV**	-10° -20°C	130 / 136	h.900 Con piano With working top	**4'935.-**
TCD022	**PRO GREEN A 130.70.90 BTV**	-10° -20°C	130 / 136	h.1000 Con alzatina With splashback	**5'030.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C	416 W
Potenza assorbita / Absorbed power	480 W / 2,5 A
Gas	R290

PROFESSIONAL GREEN 175

L 1759 x P 700 x H 900 mm
L 1820 x P 760 x H 1160 mm (**Con imballo** / Packed)



TBD030	**PRO GREEN S 175.70.90 TNBV**	-2° +10°C	161 / 167	h.860 Senza piano Without working top	**4'765.-**
TBD031	**PRO GREEN P 175.70.90 TNBV**	-2° +10°C	161 / 167	h.900 Con piano With working top	**5'210.-**
TBD032	**PRO GREEN A 175.70.90 TNBV**	-2° +10°C	161 / 167	h.1000 Con alzatina With splashback	**5'310.-**

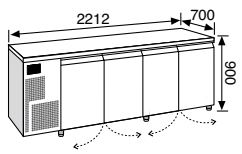
Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	498 W
Potenza assorbita / Absorbed power	450 W / 2,5 A
Gas	R290

TCD030	**PRO GREEN S 175.70.90 BTV**	-10° -20°C	163 / 170	h.860 Senza piano Without working top	**5'330.-**
TCD031	**PRO GREEN P 175.70.90 BTV**	-10° -20°C	163 / 170	h.900 Con piano With working top	**5'765.-**
TCD032	**PRO GREEN A 175.70.90 BTV**	-10° -20°C	163 / 170	h.1000 Con alzatina With splashback	**5'875.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C	674 W
Potenza assorbita / Absorbed power	640 W / 3,8 A
Gas	R290

PROFESSIONAL GREEN 221

L 2212 x P 700 x H 900 mm
L 2274 x P 760 x H 1160 mm (**Con imballo** / Packed)

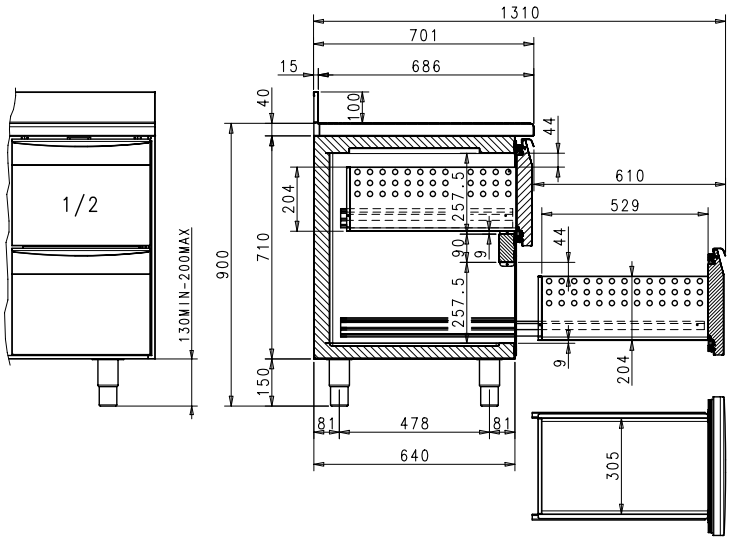


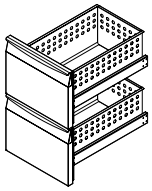
TBD040	**PRO GREEN S 221.70.90 TNBV**	-2° +10°C	194 / 200	h.860 Senza piano Without working top	**5'465.-**
TBD041	**PRO GREEN P 221.70.90 TNBV**	-2° +10°C	194 / 200	h.900 Con piano With working top	**5'985.-**
TBD042	**PRO GREEN A 221.70.90 TNBV**	-2° +10°C	194 / 200	h.1000 Con alzatina With splashback	**6'110.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	713 W
Potenza assorbita / Absorbed power	370 W / 2,3 A
Gas	R290

PROFESSIONAL 70-90 Versione a cassetti - Drawer version

Tavoli refrigerati - Refrigerated working tables

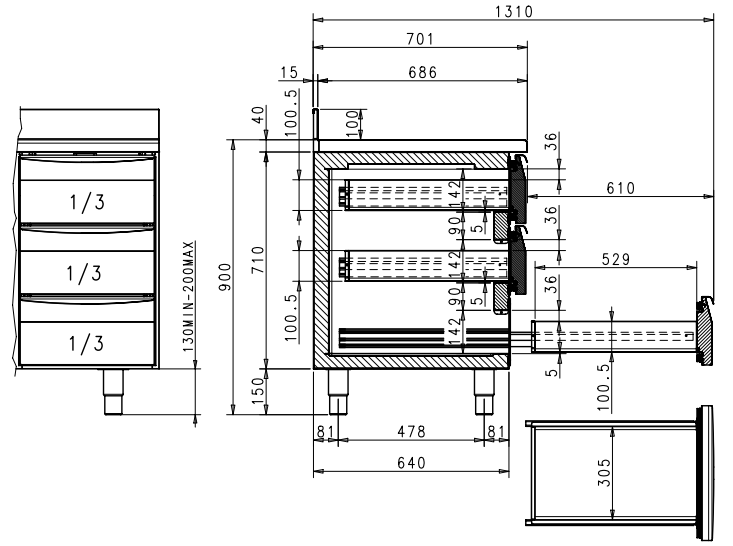


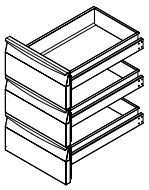


PROFESSIONAL 70-90
Cassetto - Drawer **1/2**

Supplemento per cassettiera da 1/2 in sostituzione di una porta
Extra charge for 1/2 drawer unit instead of one door

Codice Code	**Modello** Model	
PT6040	PROF. 70-90	**630.-**

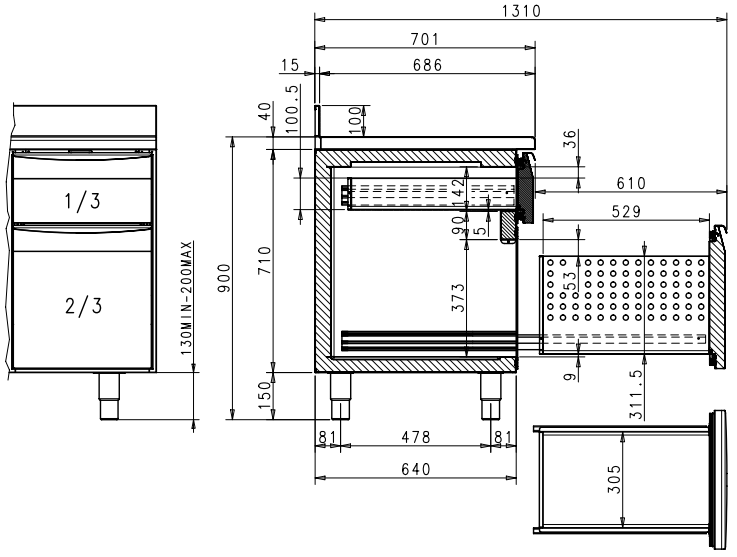


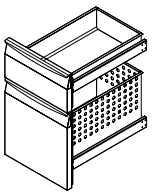


PROFESSIONAL 70-90
Cassetto - Drawer **1/3**

Supplemento per cassettiera da 1/3 in sostituzione di una porta
Extra charge for 1/3 drawer unit instead of one door

Codice Code	**Modello** Model	
PT6041	PROF. 70-90	**1'195.-**





PROFESSIONAL 70-90
Cassetto - Drawer **1/3 + 2/3**

Supplemento per cassettiera da 1/3 e 2/3 in sostituzione di una porta
Extra charge for 1/3 and 2/3 drawer unit instead of one door

Codice Code	**Modello** Model	
PT6042	PROF. 70-90	**685.-**

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.*



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.







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



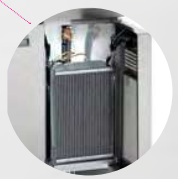
Fondo interno arrotondato
per una migliore pulizia
Inner bottom panel
with rounded corners
for easier cleaning



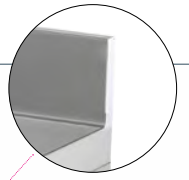
Piedini in acciaio inox
regolabili in altezza
(da 140 a 240 mm)
Height-adjustable s/s feet
(from 140 to 240 mm)



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



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



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





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

Sbrinamento Evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto.
Standard Electric evaporator heater for remote unit models.



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



SPRING **PLUS**



Dotazioni standard - *Standard features*

SPRING PLUS **700**



50
650 850
150



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

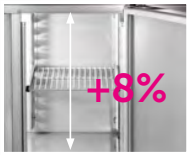


Profondità utile dei cassetti GN1/1 - *Usable depth of GN 1/1 drawers*
1/3=cm 12,2 - 13,2 - 11,6
1/2=cm 22,6 - 21,0
2/3=cm 33,0 - 11,6

SPRING PLUS **700 BIG**



50
700 900
150



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**



50
650 850
150



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.*



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*								1266x700x900	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080	100/132
SPRINGPLUS702BIGTN/A	6SB72IP2LA001	**4'930.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	510	200	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*								1266x700x900	413	6.21	230/1/50	1360x760x1080	113/146
SPRINGPLUS702BIGBT/A	6SB72IB2LA001	**5'910.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*	-24/-10° C		R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2473	200	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*								1130x700x900			230/1/50	1220x760x1080	78/111
SPRINGBIG702TN/A R**	6SB72RP4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*	-2/+7° C				5 40°C - 40%HR		200	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*								1130x700x900			230/1/50	1220x760x1080	79/111
SPRINGBIG702BT/A R**	6SB72RB4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*	-24/-10° C				5 40°C - 40%HR		200	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		**730.-**	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2			*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 BIG		**935.-**	Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3			*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
CASS2/3 BIG		**740.-**	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 703Big



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.*


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		**730.-**	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 BIG		**935.-**	Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
CASS2/3 BIG		**740.-**	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



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

SPRING PLUS 704Big

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
SPRINGPLUS704BIGTN	6SB74IP2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	671	400	2182x700x900	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	157/205
SPRINGPLUS704BIGTN/A	6SB74IP2LA001	**6'870.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							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*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	3186	400	2182x700x900	413	6.21	230/1/50	2320x760x1080	171/219
SPRINGPLUS704BIGBT/A	6SB74IB2LA001	**7'730.-**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							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*	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		400	2046x700x900			230/1/50	2180x760x1080	138/186
SPRINGBIG704TN/A R**	6SB74RP4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*							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*	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		400	2046x700x900			230/1/50	2180x760x1080	138/186
SPRINGBIG704BT/A R**	6SB74RB4LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*							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		**730.-**	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 BIG		**935.-**	Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
CASS2/3 BIG		**740.-**	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*										

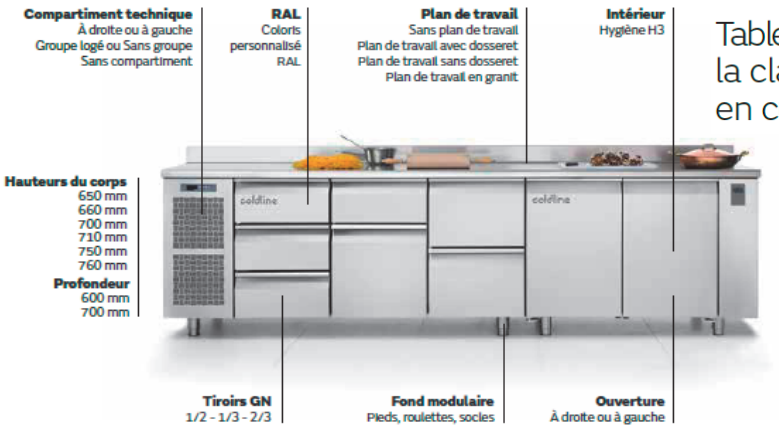
* Distanza massima 10m ** R= Versione remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

* 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.

TABLES

GN 1/1

Configurations possibles



Tables MASTER et SMART: la classe A s'impose en cuisine

FSS, la technologie Coldline pour un service économique et rapide

Les tables Coldline sont équipées d'un système réfrigérant indépendant de la carrosserie (Fast Service System), une caractéristique qui offre de gros avantages au niveau de l'entretien. Les composants sont tous facilement accessibles et facilitent les interventions en temps opportun.

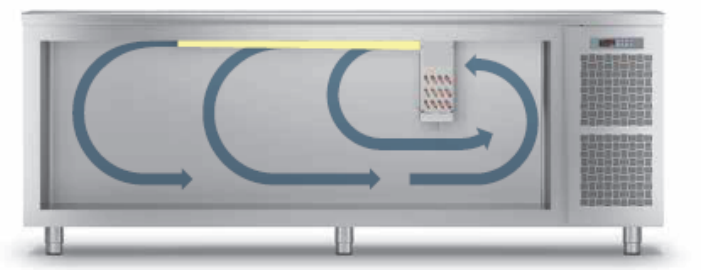


Standard = 710
autres hauteurs sur demande



Un froid uniforme et constant

Les tables MASTER et SMART maintiennent une uniformité parfaite de température dans tout le compartiment, même en présence de tiroirs entièrement pleins. Chaque système réfrigérant relié à la plateforme est optimisé pour augmenter la durée de conservation des aliments jusqu'à 25 % de temps en plus.



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 Kg		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 Kg		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 Kg		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 Kg		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 Kg		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 Kg		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. 290.- (H+3,2 cm)

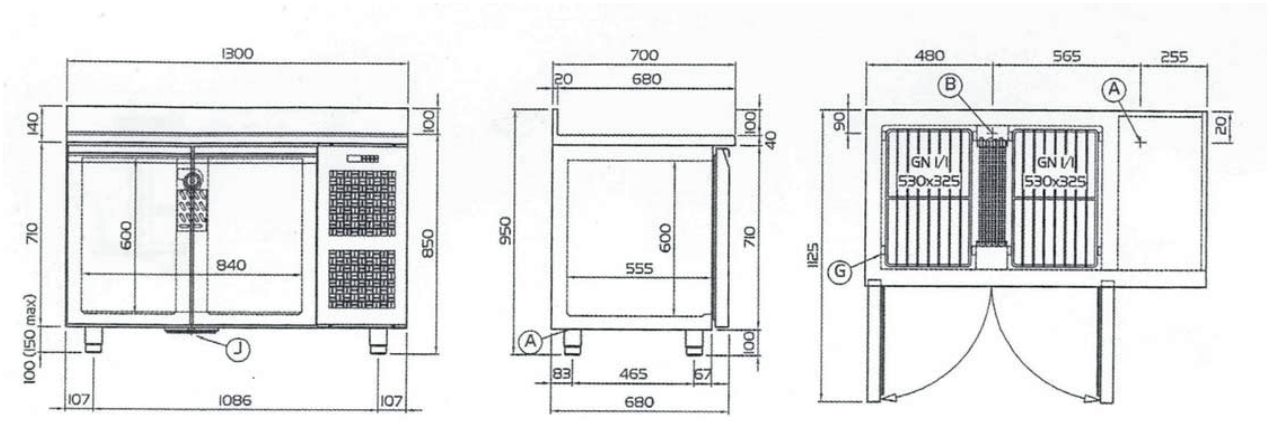
Tiroirs 2x 1/2, 1/3 + 2/3, 3x 1/3 (voir page 54)

Moteur à gauche sans supplément

Dimensions Tables MASTER avec groupe

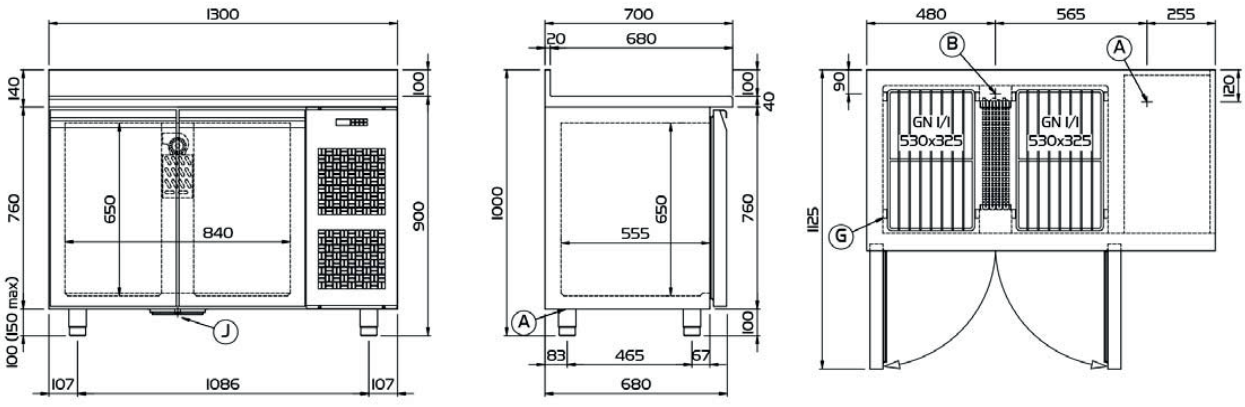
A Branchement électrique
B Evacuation des eaux de dégrivrage
G Crémaillère H 75 x 7mm
D Diffuseur d'air
J Evaporation automatique des eaux de dégivrage

Dimensions version STANDARD H 71 CM



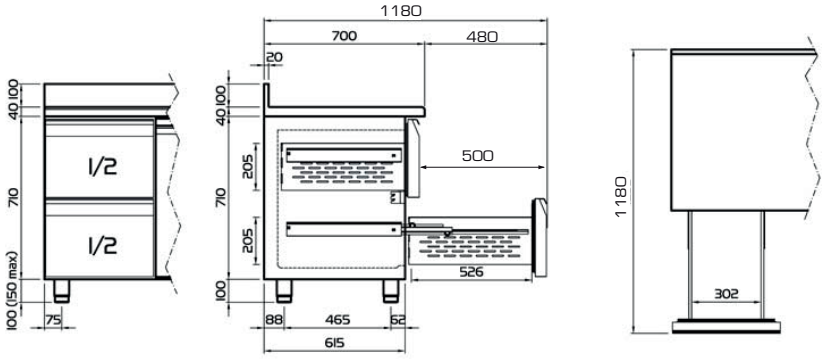
Modèle 2 portes

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



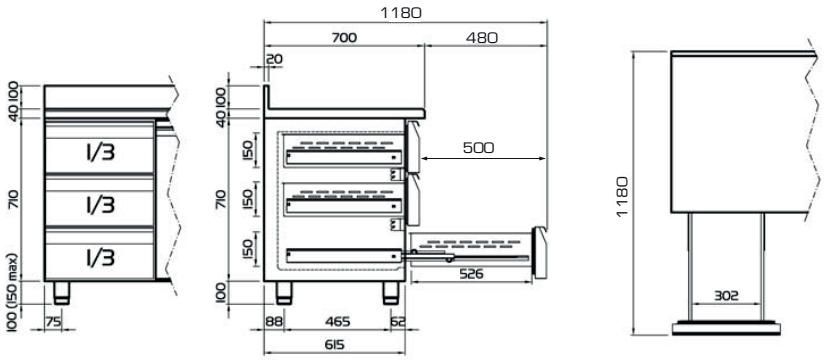
Modèle 2 portes

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





Type	Prix
2 x 1/2	790.-



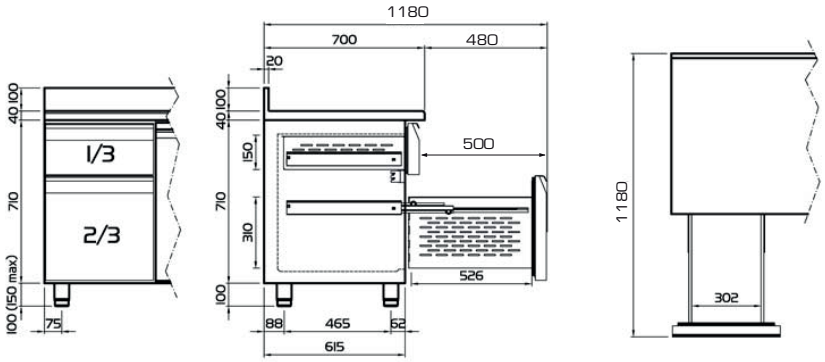


Type	Prix
3 x 1/3	990.-

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	830.-

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

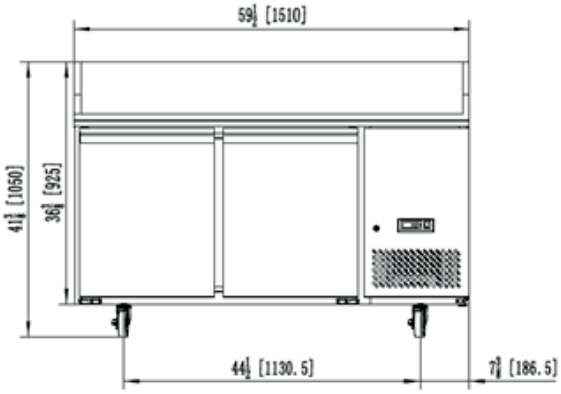
TABLES 60X40

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.-	140.-
EPF3485SGR	2010x800x700H	3	825	2'995.-	180.-

FRESH **PLUS** Modèle EN 600x400mm avec compresseur droite uniquement



FRESH PLUS
Einfach praktisch!

Essentielles Design und unglaubliche Vielseitigkeit für ein langlebiges und dank **der innovativen Anti-Fingerprint-Beschichtung aus Steel-PET leicht zu reinigendes Produkt.**

Fresh... das Made in Italy, das Ihre Zeit zu schätzen weiß!

FRESH PLUS
Tout simplement pratique !

Un design essentiel et une polyvalence absolue pour un produit durable et facile à nettoyer grâce au revêtement innovant anti-traces de doigts en Steel-PET.

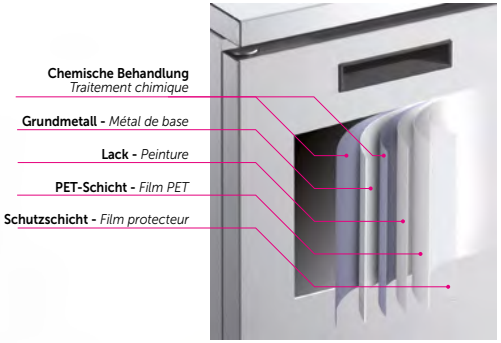
Fresh... le Made in Italy qui valorise votre temps !



SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

Vorteile der „Anti-Fingerprint-Beschichtung"
- Einfache Reinigung
- Aussehen und Farbe vergleichbar mit Edelstahl
- Umweltfreundlich
- Für Lebensmittelkontakt geeignet
- Hergestellt ohne Verwendung von PVC
- Beständig gegen Lösungsmittel, Reibung, Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit, kalte Flecken

Les avantages du revêtement «Anti-traces»
- *Facilité de nettoyage*
- *Aspect et couleur comparables à ceux de l'acier inox*
- *Écologique*
- *Adapté au contact alimentaire*
- *Fabriqué sans PVC*
- *Résistant aux solvants, au frottement, à la température, à l'humidité relative, aux taches à froid*

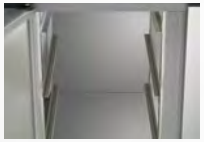




FRESH PLUS Serienmäßige Ausstattung - ***FRESH PLUS Dotations standard***



1 Ablagegitter 400x600 auf „C"-förmigen Führungen
1 grille 400x600 sur s/s glissières en C



3 „L"-förmige Führungspaare
3 s/s paires de glissières en L



Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (von+ 60 mm)
S/s pieds en acier inox à hauteur réglable (+60 mm)



Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
Plan de travail en acier inox s/s AISI 304

FRESH PLUS



100% SteelPET HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY





Belüftete Kühltische mit Füßen, Tiefe 700 mm, aus vorbeschichtetem Stahl STEEL-PET, Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 2, 3 oder 4 Fächer mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter 400x600 auf „C"-förmigen Führungen (Mod. C) oder mit 3 „L"-förmigen Führungspaaren aus Edelstahl (Mod. L) pro Tür.

- Eingebautes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Digitales Steuergerät
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds, profondeur 700 mm en acier pré-revêtu STEEL-PET, plan de travail en acier inox s/s AISI 304 ; 2, 3 ou 4 compartiments avec 1 grille plastifiée 400x600 sur glissières en C s/s (mod. C) ou 3 paires de glissières inox en s/s L (mod. L) par porte.

- *Groupe intégré*
- *Plan droit, avec dosseret ou sans plan*
- *Contrôleur numérique*
- *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques.*

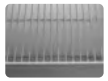
EXTRAS



74768421



74768425



74768122

MOD. C



1 Ablagegitter 400x600 auf „C"-förmigen Führungen
1 grille 400x600 sur s/s glissières en C

MOD. L



3 „L"-förmige Führungspaare
3 s/s paires de glissières en L

R290

		Modell *Modèle*	Code *Code*		Arbeitsplatte *Plan*	Innenausstattung *Accessoires internes*	Bereich *Gamme*	GAS *GAZ*	Energie-klasse *Classe énergétique*	Klima-klasse *Classe climatique*	Jährlicher Stromverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Nettonutzvolumen *Volume utile net* L	Abmessungen *Dimensions* mm	Stromaufnahme *Absorption* Watt****	A	Spannung *Tension* Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung *Dimensions emballage* mm	Netto-/ Bruttogewicht *Poids net/brut* Kg
	MOD. C	**FRESH PLUS 2P C**	7SF72IP2VA002	3'310.-	Gerade Arbeitsplatte *Plan droit*	2 Ablagegitter 400x600 auf „C"-förmigen Führungen *2 grilles 400x600 sur glissières en «C»*	+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		Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil *Plan + dosseret*		+2/+7°C		D		1574		1400x700x950	149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	97/109
		FRESH PLUS 2P/S C	7SF72IP2NA002		Ohne Arbeitsplatte *Sans plan*		+2/+7°C		D		1574		1400x700x810	149	4.04	230/1/50	1430x760x890	73/85
	MOD. L	**FRESH PLUS 2P L**	7SF72IP2VA003	3'490.-	Gerade Arbeitsplatte *Plan droit*	6 (400X600) „L"-förmige Führungs-paare *paires glissières en «L»*	+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		Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil *Plan + dosseret*		+2/+7°C		D		1574		1400x700x950	149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	96/108
		FRESH PLUS 2P/S L	7SF72IP2NA003		Ohne Arbeitsplatte *Sans plan*		+2/+7°C		D		1574		1400x700x810	149	4.04	230/1/50	1430x760x890	72/84
	MOD. C	**FRESH PLUS 3P C**	7SF73IP2VA001	3'890.-	Gerade Arbeitsplatte *Plan droit*	3 Ablagegitter 400x600 auf „C"-förmigen Führungen *9 (400X600) paires glissières en «L»*	+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		Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil *Plan + dosseret*		+2/+7°C		D		1722		1926x700x950	149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	118/135
		FRESH PLUS 3P/S C	7SF73IP2NA002		Ohne Arbeitsplatte *Sans plan*		+2/+7°C		D		1722		1926x700x810	149	4.04	230/1/50	1956x760x890	94/111
	MOD. L	**FRESH PLUS 3P L**	7SF73IP2VA003	4'090.-	Gerade Arbeitsplatte *Plan droit*	9 (400X600) „L"-förmige Führungs-paare *paires glissières en «L»*	+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		Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil *Plan + dosseret*		+2/+7°C		D		1722		1926x700x950	149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	117/134
		FRESH PLUS 3P /S L	7SF73IP2NA003		Ohne Arbeitsplatte *Sans plan*		+2/+7°C		D		1722		1926x700x810	149	4.04	230/1/50	1956x760x890	93/110
	MOD. C	**FRESH PLUS 4P C**	7SF74IP2VA002	4'590.-	Gerade Arbeitsplatte *Plan droit*	4 Ablagegitter 400x600 auf „C"-förmigen Führungen *4 grilles 400x600 sur glissières en «C»*	+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		Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil *Plan + dosseret*		+2/+7°C		D		1894		2452x700x950	149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	111/139
		FRESH PLUS 4P/S C	7SF74IP2NA002		Ohne Arbeitsplatte *Sans plan*		+2/+7°C		D		1894		2452x700x810	149	4.04	230/1/50	2485x760x890	87/115
	MOD. L	**FRESH PLUS 4P L**	7SF74IP2VA003	4'850.-	Gerade Arbeitsplatte *Plan droit*	12 (400X600) „L"-förmige Führungs-paare *paires glissières en «L»*	+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		Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil *Plan + dosseret*		+2/+7°C		D		1894		2452x700x950	149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	109/137
		FRESH PLUS 4P/S L	7SF74IP2NA003		Ohne Arbeitsplatte *Sans plan*		+2/+7°C		D		1894		2452x700x810	149	4.04	230/1/50	2485x760x890	85/113
			74768421x2	45.-	„C"-förmige Führungspaare			*S/s paire glissières en «C»*										
			74768425x2	50.-	„L"-förmige Führungspaare für Ablagegitter EN400X600			*S/s paire glissières en «L» pour grilles EN400X600*										
			74768122	30.-	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN400X600			*Grille plastifiée EN400X600*										
		VERS220-60		350.-	Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a			*Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a*										

**** Watt TN (-10/+45 °C)
Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.
Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

***** Watt TN (-10/+45°C)*
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.
Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

EVERLASTING

PASTRY GREEN Euronorm 60x40

Tavoli refrigerati

- tavoli Euronorm 60x40 con profondità 750 mm
- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, fondo esterno in lamiera zincata a caldo. Schiena esterna in Acciaio inox Aisi 304
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 50 mm in poliuretano ecologico
- cremagliere (passo 43 mm) e guide in acciaio inox AISI 304
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- canale di ventilazione a soffitto per uniformare la temperatura interna
- gruppo frigorifero monoblocco facilmente sostituibile
- unità condensatrice in classe SN-T (max +43°C)
- gas refrigerante R290 (propano)
- pannello comandi elettronico Energy Saving con funzione HACCP
- gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- funzione di raffreddamento rapido "Overcooling"
- possibilità di impostazione alta e bassa umidità
- sbrinamento automatico con resistenza
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- evaporazione automatica della condensa con tubo gas caldo
- aspirazione ed espulsione dell'aria di condensazione sul frontale
- cruscotto anteriore apribile per manutenzione e pulizia periodica
- porte autochiudenti fino a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)

Dotazioni standard:
nr 4 coppie di guide inox ad "L" e nr 1 griglia plastificata per ciascuna porta
Imballo su pallet e con cartone incluso

Refrigerated Working Tables

- 60x40 Euronorm tables with 750 mm depth
- entire AISI 304 stainless steel construction, including external back. Technical compartment and external base in hot-dip galvanized metal sheet
- internal rounded corners and moulded bottom
- 50 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- racks (43 mm pitch) and slideways in stainless steel AISI 304
- ventilated refrigeration system, with evaporators with anticorrosive treatment
- ventilation channel on ceiling to make internal temperature uniform
- easily replaceable monoblock refrigerating unit
- SN-T class condensing unit (max +43°C)
- R290 (propane) refrigerant gas
- Energy Saving electronic control panel with HACCP function
- temperatures and dirty condenser alarms management
- "Overcooling" quick cooling function
- possibility of setting high/low humidity
- automatic defrost by heating element
- serial port RS-485 for connection to supervision systems (optional)
- remote connection system via WiFi (optional)
- automatic evaporation of condensate water with hot gas pipe
- frontal suction and discharge of condensation air
- openable front cover for maintenance and periodical cleaning
- self-closing door up to 105°
- easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable stainless steel feet (130-200 mm)

Standard equipment:
nr 4 pairs of "L"-shaped stainless steel slideways and nr 1 plastic-coated wire shelf per door
Package on pallet with cardboard included



Pannello comandi
Control panel



Mod. PASTRY GREEN 92



Mod. PASTRY GREEN 251



Mod. PASTRY GREEN 145



Mod. PASTRY GREEN 198

GAS R290
PROPANO

Unità refrigerante "MONOBLOCCO" con evaporatore esterno e copertura in polistirolo. Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione

"MONOBLOCK" refrigerating unit with external evaporator and polystyrene cover. Easily extractable for replacement a/o maintenance

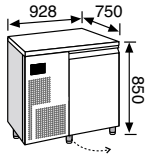


Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Peso N / L N / G weight Kg	Piano Working top Tipo / Type	Prezzo Price Frs

PASTRY GREEN 92

L 928 x P 750 x H 850 mm

L 987 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



TBJ010	**PASTRY GREEN S 92.75.85 TNBV**	-2° +10°C	97 / 103	h.810 Senza piano Without working top	**3'475.-**
TBJ011	**PASTRY GREEN P 92.75.85 TNBV**	-2° +10°C	97 / 103	h.850 Con piano With working top	**3'800.-**
TBJ012	**PASTRY GREEN A 92.75.85 TNBV**	-2° +10°C	97 / 103	h.950 Con alzatina With splashback	**3'875.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	320 W
Potenza assorbita / Absorbed power	240 W / 1,5 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

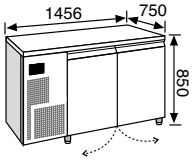
TCJ010	**PASTRY GREEN S 92.75.85 BTV**	-10° -20°C	99 / 105	h.810 Senza piano Without working top	**3'665.-**
TCJ011	**PASTRY GREEN P 92.75.85 BTV**	-10° -20°C	99 / 105	h.850 Con piano With working top	**3'995.-**
TCJ012	**PASTRY GREEN A 92.75.85 BTV**	-10° -20°C	99 / 105	h.950 Con alzatina With splashback	**4'070.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C	309 W
Potenza assorbita / Absorbed power	330 W / 2,1 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

PASTRY GREEN 145

L 1456 x P 750 x H 850 mm

L 1516 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



TBJ020	**PASTRY GREEN S 145.75.85 TNBV**	-2° +10°C	135 / 141	h.810 Senza piano Without working top	**4'235.-**
TBJ021	**PASTRY GREEN P 145.75.85 TNBV**	-2° +10°C	135 / 141	h.850 Con piano With working top	**4'610.-**
TBJ022	**PASTRY GREEN A 145.75.85 TNBV**	-2° +10°C	135 / 141	h.950 Con alzatina With splashback	**4'695.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	406 W
Potenza assorbita / Absorbed power	230 W / 1,45 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

TCJ020	**PASTRY GREEN S 145.75.85 BTV**	-10° -20°C	137 / 143	h.810 Senza piano Without working top	**4'590.-**
TCJ021	**PASTRY GREEN P 145.75.85 BTV**	-10° -20°C	137 / 143	h.850 Con piano With working top	**4'965.-**
TCJ022	**PASTRY GREEN A 145.75.85 BTV**	-10° -20°C	137 / 143	h.950 Con alzatina With splashback	**5'055.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C	416 W
Potenza assorbita / Absorbed power	430 W / 2,65 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

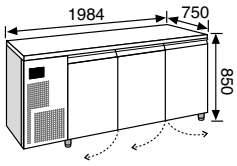
EVERLASTING

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Peso N / L N / G weight Kg	Piano Working top Tipo / Type	Prezzo Price Frs

PASTRY GREEN 198

L 1984 x P 750 x H 850 mm

L 2045 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



TBJ030	**PASTRY GREEN S 198.75.85 TNBV**	-2° +10°C	172 / 178	h.810 Senza piano / Without working top	**5'040.-**
TBJ031	**PASTRY GREEN P 198.75.85 TNBV**	-2° +10°C	172 / 178	h.850 Con piano / With working top	**5'455.-**
TBJ032	**PASTRY GREEN A 198.75.85 TNBV**	-2° +10°C	172 / 178	h.950 Con alzatina / With splashback	**5'560.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	498 W
Potenza assorbita / Absorbed power	370 W / 2,3 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

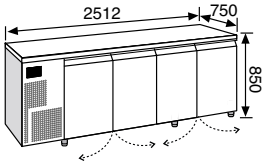
TCJ030	**PASTRY GREEN S 198.75.85 BTV**	-10° -20°C	174 / 180	h.810 Senza piano / Without working top	**5'515.-**
TCJ031	**PASTRY GREEN P 198.75.85 BTV**	-10° -20°C	174 / 180	h.850 Con piano / With working top	**5'935.-**
TCJ032	**PASTRY GREEN A 198.75.85 BTV**	-10° -20°C	174 / 180	h.950 Con alzatina / With splashback	**6'040.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -23,3°C / Cond. 54,4°C	674 W
Potenza assorbita / Absorbed power	620 W / 3,9 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

PASTRY GREEN 251

L 2512 x P 750 x H 850 mm

L 2574 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



TBJ040	**PASTRY GREEN S 251.75.85 TNBV**	-2° +10°C	207 / 213	h.810 Senza piano / Without working top	**5'885.-**
TBJ041	**PASTRY GREEN P 251.75.85 TNBV**	-2° +10°C	207 / 213	h.850 Con piano / With working top	**6'380.-**
TBJ042	**PASTRY GREEN A 251.75.85 TNBV**	-2° +10°C	207 / 213	h.950 Con alzatina / With splashback	**6'500.-**

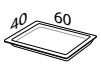
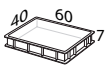
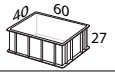
Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	713 W
Potenza assorbita / Absorbed power	370 W / 2,3 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

BAKING TAB GREEN Euronorm 60x40

Tavoli Refrigerati

- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, fondo esterno in lamiera zincata a caldo. Schiena esterna in Acciaio inox Aisi 304
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 50 mm in poliuretano ecologico
- allestimento interno teglie Euronorm 60x40 cm
- cremagliere (passo 43 mm) e guide in acciaio inox
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- gruppo frigorifero a tampone facilmente sostituibile
- unità condensatrice in classe ST (max +38°C)
- gas refrigerante R290 (propano)
- pannello di controllo con display grafico TFT touch-screen da 7"
- regolazione attiva dell'umidità fino al 95% (Fermalievita FL)
- sbrinamento automatico con resistenza
- evaporazione automatica della condensa con tubo gas caldo
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- porte autochiudenti fino a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)

Dotazioni :
FERMALIEVITA nr 6 coppie di guide ad "L" in acciaio inox per ciascuna porta
FERMABIGA nr 1 coppia di guide ad "L" in acciaio inox con nr 1 griglia plastificata per ciascuna porta
Imballo su pallet e con cartone incluso

Capacità - Capacity			
FERMALIEVITA BAKING TAB GREEN 92	6	6	-
FERMALIEVITA BAKING TAB GREEN 145	12	12	-
FERMALIEVITA BAKING TAB GREEN 198	18	18	-
FERMALIEVITA BAKING TAB GREEN 251	24	24	-
FERMABIGA BAKING TAB GREEN 92	-	-	2
FERMABIGA BAKING TAB GREEN 145	-	-	4
FERMABIGA BAKING TAB GREEN 198	-	-	6
FERMABIGA BAKING TAB GREEN 251	-	-	8

Teglie e contenitori non inclusi - Trays and containers not included



Mod. BAKING TAB GREEN 198



Mod. BAKING TAB GREEN 145

Refrigerated Working Tables

- entire AISI 304 stainless steel construction, including external back.
Technical compartment and external base in hot-dip galvanized metal sheet
External back in Aisi 304 stainless steel
- internal rounded corners and moulded bottom
- 50 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- internal fitting for Euronorm 60x40 cm trays
- racks (43 mm pitch) and slideways in stainless steel
- ventilated refrigeration system, with evaporators with anticorrosive treatment
- easily replaceable plug-in refrigerating unit
- ST class condensing unit (max +38°C)
- R290 (propane) refrigerant gas
- control panel with 7-inches TFT touch-screen graphic display
- active humidity adjustment up to 95% (Fermalievita FL)
- automatic defrost by heating element
- automatic evaporation of condensate water with hot gas pipe
- serial port RS-485 for connection to supervision systems
- remote connection system via WiFi (optional)
- self-closing door up to 105°
- easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable stainless steel feet (130-200 mm)

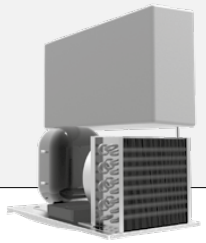
Equipment :
FERMALIEVITA nr 6 pairs of "L"-shaped stainless steel slideways per door
FERMABIGA nr 1 pair of "L"-shaped stainless steel slideways with nr 1 plastic-coated wire shelf per door
Package on pallet with cardboard included



Pannello comandi
Control panel

Unità refrigerante "MONOBLOCCO" con evaporatore esterno e copertura in polistirolo. Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione

"MONOBLOCK" refrigerating unit with external evaporator and polystyrene cover. Easily extractable for replacement a/o maintenance



GAS R290
PROPANO



Mod. BAKING TAB GREEN 92



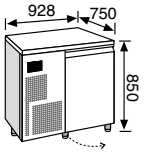
Mod. BAKING TAB GREEN 251

EVERLASTING

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Prod. Product Kg	Peso N / L N / G weight Kg	Piano Working top Tipo / Type	Prezzo Price Frs

FERMALIEVITA BAKING TAB GREEN 92

L 928 x P 750 x H 850 mm
L 987 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)

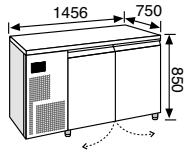


TDL010	**BAKING TAB GREEN S FL 92**	-5° +40°C 55 ÷ 95%	10	99 / 105	h.810 Senza piano / Without working top	**6'765.-**
TDL011	**BAKING TAB GREEN P FL 92**	-5° +40°C 55 ÷ 95%	10	99 / 105	h.850 Con piano / With working top	**7'150.-**
TDL012	**BAKING TAB GREEN A FL 92**	-5° +40°C 55 ÷ 95%	10	99 / 105	h.950 Con alzatina / With splashback	**7'290.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	498 W
Potenza assorbita / Absorbed power	1250 W / 5 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

FERMALIEVITA BAKING TAB GREEN 145

L 1456 x P 750 x H 850 mm
L 1516 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)

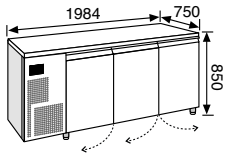


TDL020	**BAKING TAB GREEN S FL 145**	-5° +40°C 55 ÷ 95%	20	140 / 149	h.810 Senza piano / Without working top	**7'340.-**
TDL021	**BAKING TAB GREEN P FL 145**	-5° +40°C 55 ÷ 95%	20	140 / 149	h.850 Con piano / With working top	**7'840.-**
TDL022	**BAKING TAB GREEN A FL 145**	-5° +40°C 55 ÷ 95%	20	140 / 149	h.950 Con alzatina / With splashback	**7'910.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	498 W
Potenza assorbita / Absorbed power	1250 W / 5 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

FERMALIEVITA BAKING TAB GREEN 198

L 1984 x P 750 x H 850 mm
L 2045 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)

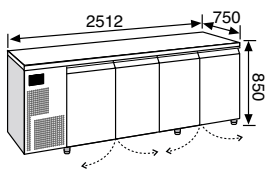


TDL030	**BAKING TAB GREEN S FL 198**	-5° +40°C 55 ÷ 95%	30	177 / 189	h.810 Senza piano / Without working top	**8'215.-**
TDL031	**BAKING TAB GREEN P FL 198**	-5° +40°C 55 ÷ 95%	30	177 / 189	h.850 Con piano / With working top	**8'740.-**
TDL032	**BAKING TAB GREEN A FL 198**	-5° +40°C 55 ÷ 95%	30	177 / 189	h.950 Con alzatina / With splashback	**8'895.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	794 W
Potenza assorbita / Absorbed power	1300 W / 5,6 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

FERMALIEVITA BAKING TAB GREEN 251

L 2512 x P 750 x H 850 mm
L 2574 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



TDL040	**BAKING TAB GREEN S FL 251**	-5° +40°C 55 ÷ 95%	40	212 / 226	h.810 Senza piano / Without working top	**9'355.-**
TDL041	**BAKING TAB GREEN P FL 251**	-5° +40°C 55 ÷ 95%	40	212 / 226	h.850 Con piano / With working top	**9'950.-**
TDL042	**BAKING TAB GREEN A FL 251**	-5° +40°C 55 ÷ 95%	40	212 / 226	h.950 Con alzatina / With splashback	**10'050.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	794 W
Potenza assorbita / Absorbed power	1300 W / 5,6 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

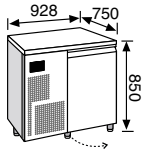
EVERLASTING

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Prod. Product Kg	Peso N / L N / G weight Kg	Piano Working top Tipo / Type	Prezzo Price Frs

FERMABIGA BAKING TAB GREEN 92

L 928 x P 750 x H 850 mm

L 987 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



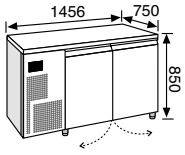
TEL010	**BAKING TAB GREEN S FB 92**	-5° +40°C	20	99 / 105	h.810 Senza piano Without working top	**5'420.-**
TEL011	**BAKING TAB GREEN P FB 92**	-5° +40°C	20	99 / 105	h.850 Con piano With working top	**5'810.-**
TEL012	**BAKING TAB GREEN A FB 92**	-5° +40°C	20	99 / 105	h.950 Con alzatina With splashback	**5'940.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	498 W
Potenza assorbita / Absorbed power	370 W / 3 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

FERMABIGA BAKING TAB GREEN 145

L 1456 x P 750 x H 850 mm

L 1516 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



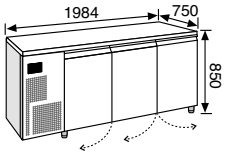
TEL020	**BAKING TAB GREEN S FB 145**	-5° +40°C	40	140 / 149	h.810 Senza piano Without working top	**5'930.-**
TEL021	**BAKING TAB GREEN P FB 145**	-5° +40°C	40	140 / 149	h.850 Con piano With working top	**6'415.-**
TEL022	**BAKING TAB GREEN A FB 145**	-5° +40°C	40	140 / 149	h.950 Con alzatina With splashback	**6'550.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	498 W
Potenza assorbita / Absorbed power	370 W / 3 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

FERMABIGA BAKING TAB GREEN 198

L 1984 x P 750 x H 850 mm

L 2045 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



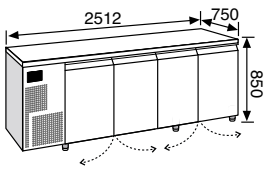
TEL030	**BAKING TAB GREEN S FB 198**	-5° +40°C	60	177 / 189	h.810 Senza piano Without working top	**6'770.-**
TEL031	**BAKING TAB GREEN P FB 198**	-5° +40°C	60	177 / 189	h.850 Con piano With working top	**7'375.-**
TEL032	**BAKING TAB GREEN A FB 198**	-5° +40°C	60	177 / 189	h.950 Con alzatina With splashback	**7'490.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	794 W
Potenza assorbita / Absorbed power	650 W / 4 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

FERMABIGA BAKING TAB GREEN 251

L 2512 x P 750 x H 850 mm

L 2574 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



TEL040	**BAKING TAB GREEN S FB 251**	-5° +40°C	80	212 / 226	h.810 Senza piano Without working top	**7'950.-**
TEL041	**BAKING TAB GREEN P FB 251**	-5° +40°C	80	212 / 226	h.850 Con piano With working top	**8'540.-**
TEL042	**BAKING TAB GREEN A FB 251**	-5° +40°C	80	212 / 226	h.950 Con alzatina With splashback	**8'750.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	794 W
Potenza assorbita / Absorbed power	650 W / 4 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

EVERLASTING

CHOCOLATE GREEN Euronorm 60x40

Tavoli refrigerati

- tavoli Euronorm 60x40 con profondità 750 mm
- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, fondo esterno in lamiera zincata a caldo. Schiena esterna in Acciaio inox Aisi 304
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 50 mm in poliuretano ecologico
- cremagliere (passo 43 mm) e guide in acciaio inox AISI 304
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- canale di ventilazione a soffitto per uniformare la temperatura interna
- gruppo frigorifero monoblocco facilmente sostituibile
- unità condensatrice in classe SN-T (max +43°C)
- gas refrigerante R290 (propano)
- pannello comandi elettronico Energy Saving
- gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- funzione di raffreddamento rapido "Overcooling"
- regolazione dell'umidità dal 40% al 60%
- sbrinamento automatico con resistenza
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- evaporazione automatica della condensa con tubo gas caldo
- aspirazione ed espulsione dell'aria di condensazione sul frontale
- cruscotto anteriore apribile per manutenzione e pulizia periodica
- porte autochiudenti fino a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)

Dotazioni standard:
nr 4 coppie di guide inox ad "L" e nr 1 griglia plastificata per ciascuna porta
Imballo su pallet e con cartone incluso

Refrigerated Working Tables

- 60x40 Euronorm tables with 750 mm depth
- entire AISI 304 stainless steel construction, including external back. Technical compartment and external base in hot-dip galvanized metal sheet
- internal rounded corners and moulded bottom
- 50 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- racks (43 mm pitch) and slideways in stainless steel AISI 304
- ventilated refrigeration system, with evaporators with anticorrosive treatment
- ventilation channel on ceiling to make internal temperature uniform
- easily replaceable monoblock refrigerating unit
- SN-T class condensing unit (max +43°C)
- R290 (propane) refrigerant gas
- Energy Saving electronic control panel
- temperatures and dirty condenser alarms management
- "Overcooling" quick cooling function
- humidity adjustment from 40% to 60%
- automatic defrost by heating element
- serial port RS-485 for connection to supervision systems (optional)
- remote connection system via WiFi (optional)
- automatic evaporation of condensate water with hot gas pipe
- frontal suction and discharge of condensation air
- openable front cover for maintenance and periodical cleaning
- self-closing door up to 105°
- easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable stainless steel feet (130-200 mm)

Standard equipment:
nr 4 pairs of "L"-shaped stainless steel slideways and nr 1 plastic-coated wire shelf per door
Package on pallet with cardboard included



Pannello comandi
Control panel



Mod. CHOCOLATE GREEN 251



Mod. CHOCOLATE GREEN 92



Mod. CHOCOLATE GREEN 145



Mod. CHOCOLATE GREEN 198

GAS R290
PROPANO

Unità refrigerante "MONOBLOCCO" con evaporatore esterno e copertura in polistirolo. Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione

"MONOBLOCK" refrigerating unit with external evaporator and polystyrene cover. Easily extractable for replacement a/o maintenance

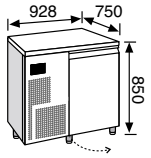


Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Peso N / L N / G weight Kg	Piano Working top Tipo / Type	Prezzo Price Frs

CHOCOLATE GREEN 92

L 928 x P 750 x H 850 mm

L 987 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



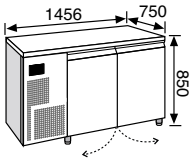
TWJ010	**CHOCOLATE GREEN S 92.75.85 TNBV**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	97 / 103	h.810 Senza piano / Without working top	**4'565.-**
TWJ011	**CHOCOLATE GREEN P 92.75.85 TNBV**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	97 / 103	h.850 Con piano / With working top	**4'890.-**
TWJ012	**CHOCOLATE GREEN A 92.75.85 TNBV**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	97 / 103	h.950 Con alzatina / With splashback	**4'965.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	320 W
Potenza assorbita / Absorbed power	240 W / 1,5 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

CHOCOLATE GREEN 145

L 1456 x P 750 x H 850 mm

L 1516 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



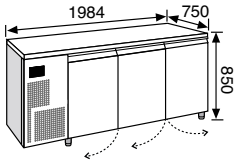
TWJ020	**CHOCOLATE GREEN S 145.75.85 TNBV**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	135 / 141	h.810 Senza piano / Without working top	**5'320.-**
TWJ021	**CHOCOLATE GREEN P 145.75.85 TNBV**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	135 / 141	h.850 Con piano / With working top	**5'695.-**
TWJ022	**CHOCOLATE GREEN A 145.75.85 TNBV**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	135 / 141	h.950 Con alzatina / With splashback	**5'785.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	406 W
Potenza assorbita / Absorbed power	230 W / 1,45 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

CHOCOLATE GREEN 198

L 1984 x P 750 x H 850 mm

L 2045 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



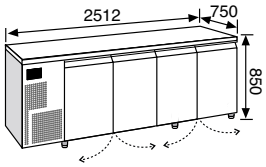
TWJ030	**CHOCOLATE GREEN S 198.75.85 TNBV**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	172 / 178	h.810 Senza piano / Without working top	**6'125.-**
TWJ031	**CHOCOLATE GREEN P 198.75.85 TNBV**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	172 / 178	h.850 Con piano / With working top	**6'545.-**
TWJ032	**CHOCOLATE GREEN A 198.75.85 TNBV**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	172 / 178	h.950 Con alzatina / With splashback	**6'650.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	498 W
Potenza assorbita / Absorbed power	370 W / 2,3 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

CHOCOLATE GREEN 251

L 2512 x P 750 x H 850 mm

L 2574 x P 810 x H 1110 mm (**Con imballo** / Packed)



TWJ040	**CHOCOLATE GREEN S 251.75.85 TNBV**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	207 / 213	h.810 Senza piano / Without working top	**6'975.-**
TWJ041	**CHOCOLATE GREEN P 251.75.85 TNBV**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	207 / 213	h.850 Con piano / With working top	**7'470.-**
TWJ042	**CHOCOLATE GREEN A 251.75.85 TNBV**	+10° +18°C H.R. 40% - 60%	207 / 213	h.950 Con alzatina / With splashback	**7'590.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	713 W
Potenza assorbita / Absorbed power	370 W / 2,3 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

TABLES SNACK

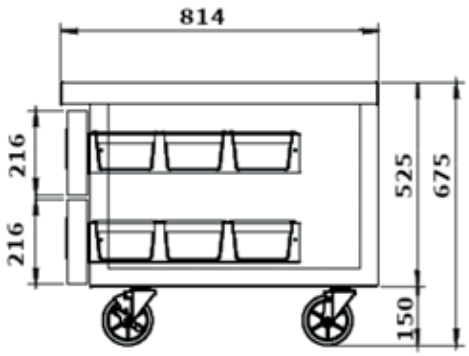
H= 675mm

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

TABLES POLYVALENTES GN2/1

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.-	**2'625.-**
UD2-2	905x700x865H	1336	125	2	~~4'490.-~~	140.-	**3'650.-**

TABLES PIZZA

60x40

EPF

- 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.-

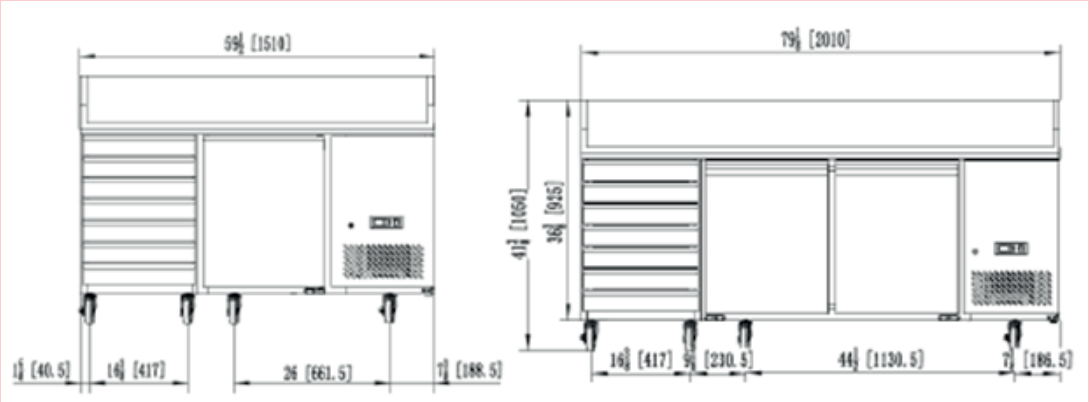








Tiroirs à pâtons non réfrigérés



Délai livraison 5 à 10 jours

Réf.	Dimensions LxPxH	Portes	Tiroires Pâton	Classe	W	Kwh/an conso.	Prix Fr.	Transport Fr.
EPF3490GR	1510x800x1050H	1	7	A	250	438	3'295.-	210.-
EPF3495GR	1510x800x1050H	2		A	250	511	2'995.-	210.-
EPF3480GR	2010x800x1050H	2	7	A	250	504	3'690.-	250.-
EPF3485GR	2010x800x1050H	3		B	400	825	3'495.-	250.-

EVERLASTING

BANCHI PIZZA PROFESSIONAL GREEN

Tavolo refrigerato
- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, fondo esterno in lamiera zincata a caldo.
Schiena esterna in Acciaio inox Aisi 304
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 50 mm in poliuretano ecologico
- cremagliere (passo 43 mm) e guide in acciaio inox AISI 304
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- canale di ventilazione a soffitto per uniformare la temperatura interna
- gruppo frigorifero monoblocco facilmente sostituibile
- unità condensatrice in classe SN-T (max +43°C)
- gas refrigerante R290 (propano)
- pannello comandi elettronico Energy Saving con funzione HACCP
- sbrinamento automatico con resistenza
- evaporazione automatica della condensa con tubo gas caldo
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)
- piano in granito con alzatina posteriore e laterale

Vetrina refrigerata
- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento in poliuretano ecologico
- gruppo refrigerante statico
- unità condensatrice in classe ST (max +38°C)
- gas refrigerante R290 (propano)
- pannello comandi elettronico
- protezione superiore con vetri curvi o piani

N.B. vetri curvi ad esaurimento

Dotazioni standard:
nr 1 coppia di guide inox ad "L" e nr 1 griglia plastificata per ciascuna porta
N.B. I contenitori 60x40 nelle cassettiere e le vaschette con i traversini inox nelle vetrine non sono compresi
Imballo su pallet e con cartone incluso

Refrigerated Working Table
- entire AISI 304 stainless steel construction, including external back. Technical compartment and external base in hot-dip galvanized metal sheet
- internal rounded corners and moulded bottom
- 50 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- racks (43 mm pitch) and slideways in stainless steel AISI 304
- ventilated refrigeration system, with evaporators with anticorrosive treatment
- ventilation channel on ceiling to make internal temperature uniform
- easily replaceable monoblock refrigerating unit
- SN-T class condensing unit (max +43°C)
- R290 (propane) refrigerant gas
- Energy Saving electronic control panel with HACCP function
- automatic defrost by heating element
- automatic evaporation of condensate water with hot gas pipe
- easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable stainless steel feet (130-200 mm)
- granite work top with rear and side splashbacks

Refrigerated Showcase
- entire AISI 304 stainless steel construction
- internal rounded corners and moulded bottom
- insulation by environment-friendly polyurethane
- static refrigeration
- ST class condensing unit (max +38°C)
- R290 (propane) refrigerant gas
- electronic control panel
- upper protection with plain or curved glass

N.B. curved glass available until stock lasts

Standard equipment:
nr 1 pair of "L"-shaped stainless steel slideways and nr 1 plastic-coated wire shelf per door
N.B. 60x40 drawer containers and showcase containers with stainless steel supports are not included
Package on pallet with cardboard included

Unità refrigerante "MONOBLOCCO" con evaporatore esterno e copertura in polistirolo. Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione

"MONOBLOCK" refrigerating unit with external evaporator and polystyrene cover. Easily extractable for replacement a/o maintenance

GAS R290
PROPANO



Pannello comandi
Control panel



Mod. PROFESSIONAL GREEN PZ 145



Mod. PROFESSIONAL GREEN PZ 198



Mod. PROFESSIONAL GREEN PZ 251



Mod. PROFESSIONAL GREEN PZ 92



Mod. PROFESSIONAL GREEN PZ 145



Mod. PROFESSIONAL GREEN PZ 198



Mod. PROFESSIONAL GREEN PZ 145



Mod. PROFESSIONAL GREEN PZ 92



Mod. PROFESSIONAL GREEN PZ 145



Mod. PROFESSIONAL GREEN PZ 198

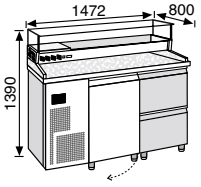


Mod. PROFESSIONAL GREEN PZ 145

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Peso N / L N / G weight Kg	Vetro Glass Tipo / Type	Prezzo Price Frs

PROFESSIONAL GREEN PZ 92

L 1472 x P 800 x H 1390 mm
L 1532 x P 860 x H 1420 mm (**Con imballo** / Packed)



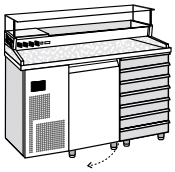
Versione vetro curvo fino ad esaurimento
Curved glass version available until stock lasts

TBL010	**PRO GREEN PZ 92 VTR1C-8C**	-2° +10°C	288 / 306	Curvo Curved **GN1/4**	**8'350.-**
TBL011	**PRO GREEN PZ 92 VTR1P-8C**	-2° +10°C	288 / 306	Piano Flat **GN1/4**	**8'060.-**
TBL012	**PRO GREEN PZ 92 VTR6C-8C**	-2° +10°C	288 / 306	Curvo Curved **GN1/3**	**8'380.-**
TBL013	**PRO GREEN PZ 92 VTR6P-8C**	-2° +10°C	288 / 306	Piano Flat **GN1/3**	**8'080.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	320 W
Potenza assorbita / Absorbed power	240 W / 1,5 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

PROFESSIONAL GREEN PZ 92

L 1472 x P 800 x H 1390 mm
L 1532 x P 860 x H 1420 mm (**Con imballo** / Packed)



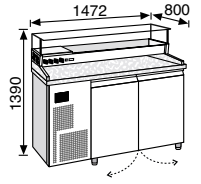
Versione vetro curvo fino ad esaurimento
Curved glass version available until stock lasts

TBL110	**PRO GREEN PZ 92 VTR1C-7C**	-2° +10°C	288 / 306	Curvo Curved **GN1/4**	**8'975.-**
TBL111	**PRO GREEN PZ 92 VTR1P-7C**	-2° +10°C	288 / 306	Piano Flat **GN1/4**	**8'675.-**
TBL112	**PRO GREEN PZ 92 VTR6C-7C**	-2° +10°C	288 / 306	Curvo Curved **GN1/3**	**8'990.-**
TBL113	**PRO GREEN PZ 92 VTR6P-7C**	-2° +10°C	288 / 306	Piano Flat **GN1/3**	**8'710.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	320 W
Potenza assorbita / Absorbed power	240 W / 1,5 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

PROFESSIONAL GREEN PZ 145

L 1472 x P 800 x H 1390 mm
L 1532 x P 860 x H 1420 mm (**Con imballo** / Packed)



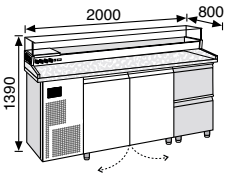
Versione vetro curvo fino ad esaurimento
Curved glass version available until stock lasts

TBL420	**PRO GREEN PZ 145 VTR1C**	-2° +10°C	298 / 316	Curvo Curved **GN1/4**	**7'840.-**
TBL421	**PRO GREEN PZ 145 VTR1P**	-2° +10°C	298 / 316	Piano Flat **GN1/4**	**7'560.-**
TBL422	**PRO GREEN PZ 145 VTR6C**	-2° +10°C	298 / 316	Curvo Curved **GN1/3**	**7'870.-**
TBL423	**PRO GREEN PZ 145 VTR6P**	-2° +10°C	298 / 316	Piano Flat **GN1/3**	**7'590.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	406 W
Potenza assorbita / Absorbed power	230 W / 1,45 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

PROFESSIONAL GREEN PZ 145

L 2000 x P 800 x H 1390 mm
L 2060 x P 860 x H 1420 mm (**Con imballo** / Packed)



Versione vetro curvo fino ad esaurimento
Curved glass version available until stock lasts

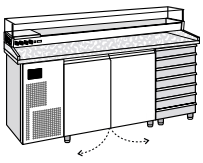
TBL020	**PRO GREEN PZ 145 VTR3C-8C**	-2° +10°C	403 / 421	Curvo Curved **GN1/4**	**9'615.-**
TBL021	**PRO GREEN PZ 145 VTR3P-8C**	-2° +10°C	403 / 421	Piano Flat **GN1/4**	**9'245.-**
TBL022	**PRO GREEN PZ 145 VTR8C-8C**	-2° +10°C	403 / 421	Curvo Curved **GN1/3**	**9'645.-**
TBL023	**PRO GREEN PZ 145 VTR8P-8C**	-2° +10°C	403 / 421	Piano Flat **GN1/3**	**9'270.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	406 W
Potenza assorbita / Absorbed power	230 W / 1,45 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Peso N / L N / G weight Kg	Vetro Glass Tipo / Type	Prezzo Price Frs

PROFESSIONAL GREEN PZ 145

L 2000 x P 800 x H 1390 mm
L 2060 x P 860 x H 1420 mm (**Con imballo** / Packed)



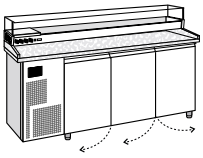
Versione vetro curvo fino ad esaurimento
Curved glass version available until stock lasts

TBL120	**PRO GREEN PZ 145 VTR3C-7C**	-2° +10°C	403 / 421	Curvo Curved **GN1/4**	**10'225.-**
TBL121	**PRO GREEN PZ 145 VTR3P-7C**	-2° +10°C	403 / 421	Piano Flat **GN1/4**	**9'870.-**
TBL122	**PRO GREEN PZ 145 VTR8C-7C**	-2° +10°C	403 / 421	Curvo Curved **GN1/3**	**10'255.-**
TBL123	**PRO GREEN PZ 145 VTR8P-7C**	-2° +10°C	403 / 421	Piano Flat **GN1/3**	**9'900.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	406 W
Potenza assorbita / Absorbed power	230 W / 1,45 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

PROFESSIONAL GREEN PZ 198

L 2000 x P 800 x H 1390 mm
L 2060 x P 860 x H 1420 mm (**Con imballo** / Packed)



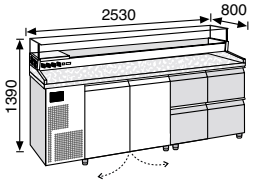
Versione vetro curvo fino ad esaurimento
Curved glass version available until stock lasts

TBL430	**PRO GREEN PZ 198 VTR3C**	-2° +10°C	413 / 431	Curvo Curved **GN1/4**	**9'155.-**
TBL431	**PRO GREEN PZ 198 VTR3P**	-2° +10°C	413 / 431	Piano Flat **GN1/4**	**8'795.-**
TBL432	**PRO GREEN PZ 198 VTR8C**	-2° +10°C	413 / 431	Curvo Curved **GN1/3**	**9'180.-**
TBL433	**PRO GREEN PZ 198 VTR8P**	-2° +10°C	413 / 431	Piano Flat **GN1/3**	**8'825.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	498 W
Potenza assorbita / Absorbed power	370 W / 2,3 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

PROFESSIONAL GREEN PZ 145

L 2530 x P 800 x H 1390 mm
L 2588 x P 860 x H 1420 mm (**Con imballo** / Packed)



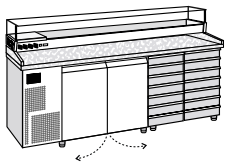
Versione vetro curvo fino ad esaurimento
Curved glass version available until stock lasts

TBL220	**PRO GREEN PZ 145 VTR5C-16C**	-2° +10°C	512 / 530	Curvo Curved **GN1/4**	**11'360.-**
TBL221	**PRO GREEN PZ 145 VTR5P-16C**	-2° +10°C	512 / 530	Piano Flat **GN1/4**	**10'960.-**
TBL222	**PRO GREEN PZ 145 VTR10C-16C**	-2° +10°C	512 / 530	Curvo Curved **GN1/3**	**11'390.-**
TBL223	**PRO GREEN PZ 145 VTR10P-16C**	-2° +10°C	512 / 530	Piano Flat **GN1/3**	**10'985.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	406 W
Potenza assorbita / Absorbed power	230 W / 1,45 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

PROFESSIONAL GREEN PZ 145

L 2530 x P 800 x H 1390 mm
L 2588 x P 860 x H 1420 mm (**Con imballo** / Packed)



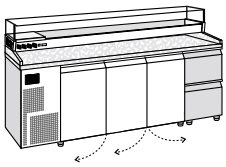
Versione vetro curvo fino ad esaurimento
Curved glass version available until stock lasts

TBL320	**PRO GREEN PZ 145 VTR5C-14C**	-2° +10°C	512 / 530	Curvo Curved **GN1/4**	**12'550.-**
TBL321	**PRO GREEN PZ 145 VTR5P-14C**	-2° +10°C	512 / 530	Piano Flat **GN1/4**	**12'150.-**
TBL322	**PRO GREEN PZ 145 VTR10C-14C**	-2° +10°C	512 / 530	Curvo Curved **GN1/3**	**12'580.-**
TBL323	**PRO GREEN PZ 145 VTR10P-14C**	-2° +10°C	512 / 530	Piano Flat **GN1/3**	**12'180.-**

Tensione / Voltage	230V - 50 Hz
Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C	406 W
Potenza assorbita / Absorbed power	230 W / 1,45 A
Gas refrigerante / Refrigerant gas	R290

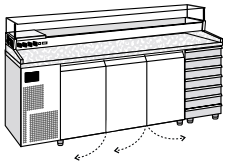
EVERLASTING

Codice Code	Modello Model	Temperatura Temperature °C	Peso N / L N / G weight Kg	Vetro Glass Tipo / Type	Prezzo Price Frs
PROFESSIONAL GREEN PZ 198	L 2530 x P 800 x H 1390 mm L 2588 x P 860 x H 1420 mm (**Con imballo** / Packed)				
TBL030	**PRO GREEN PZ 198 VTR5C-8C**	-2° +10°C	522 / 540	Curvo Curved **GN1/4**	**10'990.-**
TBL031	**PRO GREEN PZ 198 VTR5P-8C**	-2° +10°C	522 / 540	Piano Flat **GN1/4**	**10'580.-**
TBL032	**PRO GREEN PZ 198 VTR10C-8C**	-2° +10°C	522 / 540	Curvo Curved **GN1/3**	**11'015.-**
TBL033	**PRO GREEN PZ 198 VTR10P-8C**	-2° +10°C	522 / 540	Piano Flat **GN1/3**	**10'615.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			498 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			370 W / 2,3 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	



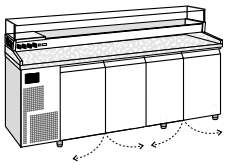
Versione vetro curvo fino ad esaurimento
Curved glass version available until stock lasts

PROFESSIONAL GREEN PZ 198	L 2530 x P 800 x H 1390 mm L 2588 x P 860 x H 1420 mm (**Con imballo** / Packed)				
TBL130	**PRO GREEN PZ 198 VTR5C-7C**	-2° +10°C	522 / 540	Curvo Curved **GN1/4**	**11'615.-**
TBL131	**PRO GREEN PZ 198 VTR5P-7C**	-2° +10°C	522 / 540	Piano Flat **GN1/4**	**11'195.-**
TBL132	**PRO GREEN PZ 198 VTR10C-7C**	-2° +10°C	522 / 540	Curvo Curved **GN1/3**	**11'650.-**
TBL133	**PRO GREEN PZ 198 VTR10P-7C**	-2° +10°C	522 / 540	Piano Flat **GN1/3**	**11'225.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			498 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			370 W / 2,3 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	



Versione vetro curvo fino ad esaurimento
Curved glass version available until stock lasts

PROFESSIONAL GREEN PZ 251	L 2530 x P 800 x H 1390 mm L 2588 x P 860 x H 1420 mm (**Con imballo** / Packed)				
TBL440	**PRO GREEN PZ 251 VTR5C**	-2° +10°C	532 / 550	Curvo Curved **GN1/4**	**10'585.-**
TBL441	**PRO GREEN PZ 251 VTR5P**	-2° +10°C	532 / 550	Piano Flat **GN1/4**	**10'165.-**
TBL442	**PRO GREEN PZ 251 VTR10C**	-2° +10°C	532 / 550	Curvo Curved **GN1/3**	**10'615.-**
TBL443	**PRO GREEN PZ 251 VTR10P**	-2° +10°C	532 / 550	Piano Flat **GN1/3**	**10'195.-**
	Tensione / Voltage			230V - 50 Hz	
	Potenza frig. / Refrig. power - Evap. -10°C / Cond. 54,4°C			713 W	
	Potenza assorbita / Absorbed power			370 W / 2,3 A	
	Gas refrigerante / Refrigerant gas			R290	



Versione vetro curvo fino ad esaurimento
Curved glass version available until stock lasts



Cassetti non refrigerati
Non-refrigerated drawers

Présentoirs réfrigérés



Présentoirs réfrigérés pour bac GN 150 mm de profondeur

- Acier inoxydable avec verre pare-haleine
- Commandes électroniques
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermomètre digital
- Compresseur avec cuve réfrigérée

Avec vanne Schroeder pour remplissage

- Système de refroidissement statique
- Liquide réfrigérant R290
- Temp. de service : 0 °C à 10 °C



Présentoir réfrigéré 5x GN 1/4 - L 1200

Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW
L 1200 x P 335 x H 459 mm
Dotation :
4 entretoises : L 181 x P 25 mm
6 entretoises : L 264 x P 25 mm
Poids : 36.5 kg
Fiche : Type 12
110.270
CHF 960.- / **R1**



Présentoir réfrigéré 6x GN 1/4 - L 1400

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW
L 1400 x P 335 x H 459 mm
Dotation :
4 entretoises : L 181 x P 25 mm
6 entretoises : L 264 x P 25 mm
1 entretoise : L 264 x P 63 mm
Poids : 40.5 kg
Fiche : Type 12
110.271
CHF 1'060.- / **R1**



Présentoir réfrigéré 7x GN 1/4 - L 1500

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW
L 1500 x P 335 x H 459 mm
Dotation :
4 entretoises : L 181 x P 25 mm
6 entretoises : L 264 x P 25 mm
Poids : 41.5 kg
Fiche : Type 12
110.272
CHF 1'120.- / **R1**

Console murale pour présentoir GN 1/4
754.054
CHF 85.- / **R3**



Présentoir réfrigéré 8x GN 1/4 - L 1800

Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
L 1800 x P 335 x H 459 mm
Dotation :
4 entretoises : L 181 x P 25 mm
8 entretoises : L 264 x P 25 mm
1 entretoise : L 264 x P 134 mm
Poids : 47 kg
Fiche : Type 12
110.273
CHF 1'260.- / R1



Présentoir réfrigéré 10x GN 1/4 - L 2000

Puissance : 1NAC 230V - 0.194 kW
L 2000 x P 335 x H 459 mm
Dotation :
4 entretoises : L 181 x P 25 mm
9 entretoises : L 264 x P 25 mm
Poids : 51 kg
Fiche : Type 12
110.274
CHF 1'400.- / R1



Présentoir réfrigéré 3xGN 1/3 + 1xGN 1/2

Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW
L 1200 x P 395 x H 459 mm
Dotation :
4 entretoises : L 181 x P 25 mm
4 entretoises : L 326 x P 25 mm
1 entretoise : L 326 x P 45 mm
Poids : 39 kg
Fiche : Type 12
110.275
CHF 990.- / R1



Présentoir réfrigéré 5xGN 1/3 + 1xGN 1/2

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW
L 1500 x P 395 x H 459 mm
Dotation :
4 entretoises : L 181 x P 25 mm
6 entretoises : L 326 x P 25 mm
1 entretoise : L 326 x P 77 mm
Poids : 45.5 kg
Fiche : Type 12
110.276
CHF 1'130.- / R1

Console murale pour présentoir GN 1/3
754.050
CHF 92.- / R3



Présentoir réfrigéré 8 x GN 1/3 - L 1800

Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
L 1800 x P 395 x H 459 mm
Dotation :
4 entretoises : L 181 x P 25 mm
8 entretoises : L 326 x P 25 mm
Poids : 52 kg
Fiche : Type 12
110.278
CHF 1'300.- / R1



Présentoir réfrigéré 9 x GN 1/3 - L 2000

Puissance : 1NAC 230V - 0.194 kW
L 2000 x P 395 x H 459 mm
Dotation :
4 entretoises : L 181 x P 25 mm
9 entretoises : L 326 x P 25 mm
1 entretoise : L 326 x P 40 mm
Poids : 55.5 kg
Fiche : Type 12
110.279
CHF 1'440.- / R1

Présentoirs réfrigérés avec couvercle

Présentoirs réfrigérés pour bac GN 150 mm de profondeur

- Acier inoxydable avec couvercle en inox
- Commandes électroniques
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermomètre digital
- Compresseur avec cuve réfrigérée
- Système de refroidissement statique
- Liquide réfrigérant R290
- Temp.de service : 0 °C à 10 °C



Présentoir avec couvercle - 5 x GN 1/4

Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW
L 1200 x P 335 x H 290 mm
Dotation :
4 entretoises : L 181 x P 25 mm
6 entretoises : L 264 x P 25 mm
Poids : 23.5 kg
Fiche : Type 12
110.410
CHF 1'060.- / R1



Présentoir avec couvercle - 7 x GN 1/4

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW
L 1500 x P 335 x H 290 mm
Dotation :
4 entretoises : L 181 x P 25 mm
6 entretoises : L 264 x P 25 mm
Poids : 26 kg
Fiche : Type 12
110.414
CHF 1'170.- / R1



Présentoir av. couvercle 3xGN1/3&1xGN1/2

Puissance : 1NAC 230V - 0.166 kW
L 1200 x P 395 x H 290 mm
Dotation :
4 entretoises : L 181 x P 25 mm
4 entretoises : L 326 x P 25 mm
1 entretoise : L 326 x P 45 mm
Poids : 25 kg
Fiche : Type 12
110.420
CHF 1'090.- / R1



Présentoir av. couvercle 5xGN1/3+1xGN1/2

Puissance : 1NAC 230V - 0.174 kW
L 1500 x P 395 x H 290 mm
Dotation :
4 entretoises : L 181 x P 25 mm
4 entretoises : L 326 x P 25 mm
1 entretoise : L 326 x P 45 mm
Poids : 28 kg
Fiche : Type 12
110.422
CHF 1'220.- / R1

Bar à sushi



Pour une présentation optimale de vos plats, comme par exemple des sushi ou des tapas.

- Possibilité d'équipement : 5x GN 1/2, jusqu'à 40 mm de profondeur
- Vitre frontale panoramique arrondie
- Côté service avec portes coulissantes en verre
- Système de refroidissement statique avec tube de tête d'évaporateur supplémentaire



Bar à sushi 5 x GN 1/2

Matériaux : verre, plastique, acier inoxydable
Capacité : 5x GN 1/2 - 40 mm de profondeur
Commande électronique
Dégivrage automatique
Froid statique, liquide réfrigérant R600a
Température de service : 2 °C à 7 °C
Eclairage LED, commutable séparément
Puissance : 1NAC 230V - 0.18 kW
L 1800 x P 425 x H 295 mm
Dotation : 1 entretoise incluse
(longueur 325 mm, largeur 30 mm)
Livraison sans bacs GN
Poids : 45.1 kg
Fiche : Type 12
110.335
CHF 1'490.- / R1

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



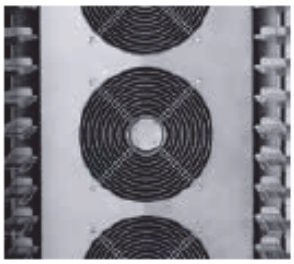
Fond modulaire
Permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle fixe ou mobile.



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

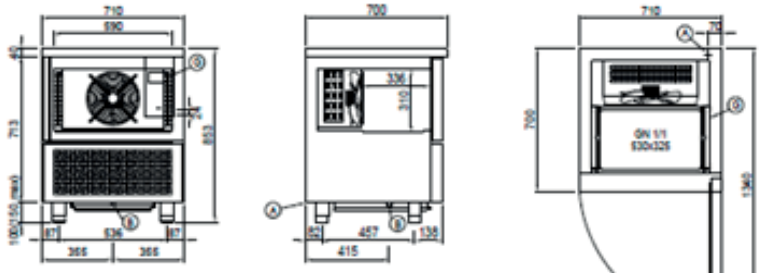
coldline

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...

CELLULE DE REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE ATOSA



- Fabrication Chine par entreprise Alemande
- GN 1/1 et EN 600 x 400
  EBF-05 de 5 niveaux
  EBF 10 de 10 niveaux
- R290. Réfrigérant ECO nouvelle génération
- Classe climatique 4
- Dégivrage automatique à air chaud
  avec bac de récupération des eaux de dégivrage
- Inox AISI 304 intérieur, AISI 201 extérieur
- Régulateur Carell Easy à 4 programmations
- Espacement glissières de 65mm
- Sonde à cœur
- Joint magnétique
- Porte à fermeture automatique
- Grilles ou plaques non-comprises
- 230V – 1300w (EBF-05) et 2500w (EBF-10)
- Monté sur 4 roues dont 2 freinées
- OPTION :
  Pieds réglables 85-115mm à Frs 120.- à la commande







Modèle	Dim. LxPxH mm	Poids	Poids refroid. +90°à+3° /temps	Poids surgél. +90°à-18° /temps	Prix livré Ht
EBF – 05	750x815x870	85 kg	25kg/72min	15kg/240min	3'995.-
EBF – 10	750x830x1435	125 kg	50kg/65min	30kg/210min	6'895.-

AKTION-INOX Sàrl
www.aktion-inox.ch
info@aktion-inox.ch
026 660 00 33

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.

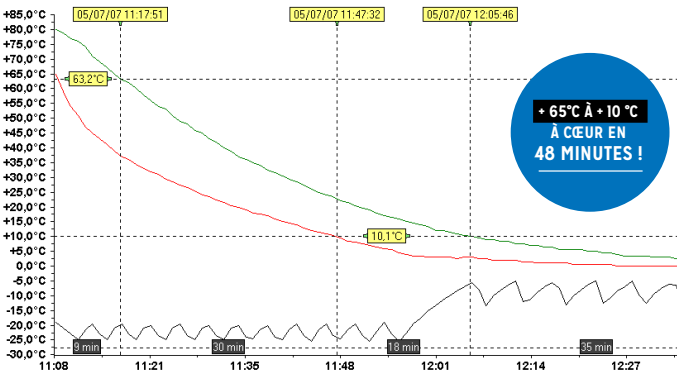
Les cycles : Une performance à la carte

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...



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

— *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



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.

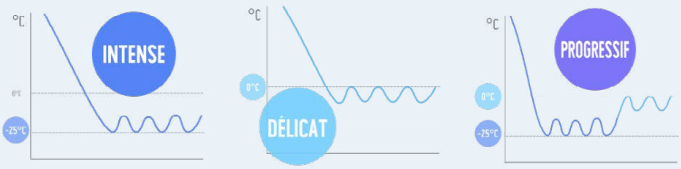
GAMME IC (ICE CREAM / CRÈME GLACÉE)

En refroidissement rapide mix (après pasteurisation) en bac GNI/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

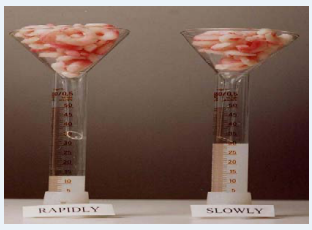
Le refroidissement rapide d'un produit entre les températures critiques de +65°C et +10°C permet de bloquer la multiplication bactérienne. Les cellules ACFRI permettent un refroidissement ultra-rapide grâce à un soufflage homogène à ultra-basse température. En effet, la technologie exclusive de ventilation 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.

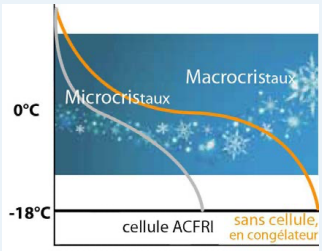


°C = Température de soufflage

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.

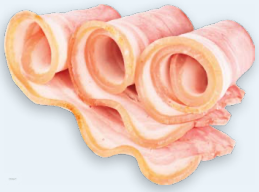
La décongélation ainsi obtenue est garantie sans cuisson intempestive et sans effet de bords. La vitesse de décongélation limite également l'oxydation des produits liés à un stationnement prolongé en réfrigérateur statique.



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.



e12 - RL

3'980.-

e12-RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R290

0,7 cv à air intégré
GWP =3
Conforme FGAS 2024

▶ **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 870 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

e15 - RL

4'250.-

e15-RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R290

0,7 cv à air intégré
GWP =3
Conforme FGAS 2024

▶ **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 870 mm

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

e20 - RL

5 NIVEAUX AU PAS DE 70 MM

4'380.-

e20-RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R290

0,7 cv à air intégré
GWP =3
Conforme FGAS 2024

▶ **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 870 mm

Capacité 5 À 9 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 5 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

e25 - RL

5 NIVEAUX AU PAS DE 70 MM

5'380.-

e25-RL
Cellule + groupe à air intégré

Groupe R290

1,3 cv à air intégré
GWP =3
Conforme FGAS 2024

▶ **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 870 mm

Capacité 5 À 9 NIVEAUX

(grilles non fournies)
COMPATIBILITÉ GN 1/1 et 600 x 400
GLISSIÈRES Dotation de 5 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

R290 Natural refrigerant

Automate électronique de régulation et sonde à piquer multipoint de série

Compatible

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

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	POIDS	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLEC. À INSTALLER	TENSION
e12-RL	625 x 400 x 370	755 x 700 x 870	115 kg	1 vertical ventilé	1 renforcé	1195 w -10 °C 797 w -20 °C 310 w -40 °C	6A	Mono 230 V + T 50 Hertz
e15-RL	625 x 400 x 370	755 x 700 x 870	115 kg	1 vertical ventilé	1 renforcé	1195 w -10 °C 797 w -20 °C 310 w -40 °C	6A	Mono 230 V + T 50 Hertz
e20-RL	625 x 400 x 370	755 x 700 x 870	115 kg	2 verticaux ventilés	1 renforcé	1195 w -10 °C 797 w -20 °C 310 w -40 °C	6A	Mono 230 V + T 50 Hertz
e25-RL	625 x 400 x 370	755 x 700 x 870	140 kg	2 verticaux ventilés	1 renforcé	2382 w -10 °C 1616 w -20 °C 644 w -40 °C	10A	Mono 230 V + T 50 Hertz

e25L - RL

5'990.-

e25L-RL
Cellule + groupe à air intégré



Groupe R290

1,3 cv à air intégré
GWP =3
Conforme FGAS 2024

▶ **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 –

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 700 x H 1 575 mm

e30 - RL

6'990.-

e30-RL
Cellule + groupe à air intégré



Groupe R290

1,3 cv à air intégré
GWP =3
Conforme FGAS 2024

▶ **Refroidissement rapide ***

30Kg — 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 –

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 700 x H 1 575 mm

e35 - RL

7'290.-

e35-RL
Cellule + groupe à air intégré



Groupe R290

1,6 cv à air intégré
GWP =3
Conforme FGAS 2024

▶ **Refroidissement rapide ***

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

▶ **Surgélation**

20Kg — cycle **120**min — **20**Kg — cycle **4**h**50**

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 700 x H 1 575 mm

R290 Natural refrigerant

Automate électronique de régulation et sonde à piquer multipoint de série

e-pack HYGIENE
Compatible

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

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	POIDS	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLEC. À INSTALLER	TENSION
e25L-RL	625 x 435 x 785	755 x 700 x 1 575	140 kg	2 verticaux ventilés	1 renforcé	2382 w -10 °C 1616 w -20 °C 644 w -40 °C	10A	Mono 230 V + T 50 Hertz
e30-RL	625 x 435 x 785	755 x 700 x 1 575	140 kg	2 verticaux ventilés	1 x 3740 m3/h	2382 w -10 °C 1616 w -20 °C 644 w -40 °C	10A	Mono 230 V + T 50 Hertz
e35-RL	625 x 435 x 785	755 x 700 x 1 575	140 kg	2 verticaux ventilés	1 x 3740 m3/h	2765 w-10 °C 1908 w -20 °C 773 w -40 °C	10A	Mono 230 V + T 50 Hertz

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus selon le modèle. Voir le détail des prix p.46.
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles

Prix unitaires en € HT

e40 - RL

8'115.-

e40-RL
Cellule + groupe à air intégré



Groupe R290

1,6 cv à air intégré
GWP =3
Conforme FGAS 2024

▶ **Refroidissement rapid ***

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

Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 1 575 mm

e50 - RL ↘ PRIX EN BAISSE

8'615.-

e50-RL
Cellule + groupe à air intégré



Groupe R290

1,6 cv à air intégré
GWP =3
Conforme FGAS 2024

▶ **Refroidissement rapide ***

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

▶ **Surgélation**

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –
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

Dimensions ext. : L 755 x P 700 x H 1 575 mm



NOUVELLE GAMME

eTwinFlex : Cellules Table

Capacité de 30 à 50 kg

Nous consulter

R290 Natural refrigerant

Brevet déposé inpi

Automate électronique de régulation et sonde à piquer multipoint de série

e-pack HYGIENE

Compatible

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

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	POIDS	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLEC. À INSTALLER	TENSION
e40-RL	625 x 435 x 785	755 x 700 x 1 575	140 kg	2 verticaux ventilés	1 x 3740 m3/h	2765 w-10 °C 1908 w -20 °C 773 w -40 °C	10A	Mono 230 V + T 50 Hertz
e50-RL	625 x 435 x 785	755 x 700 x 1 575	160 kg	2 verticaux ventilés	2 renforcés	2765 w-10 °C 1908 w -20 °C 773 w -40 °C	10A	Mono 230 V + T 50 Hertz

NOUVEAU

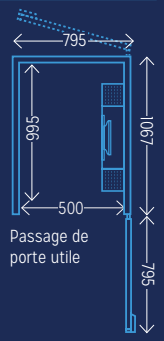
eNORTH 80

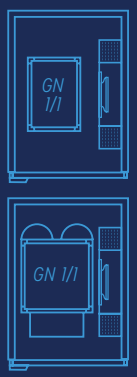
SPÉCIALE HAUTEUR RÉDUITE

Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



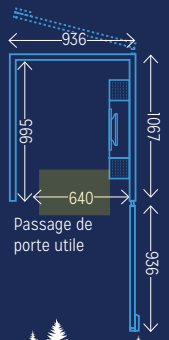
VERSION STANDARD





Chariot de four Rational

VERSION AVEC OPTION PASSAGE ÉLARGI P640





Chariot de four Rational

Cellule livrée monobloc
avec groupe intégré (RL)
Groupe chargé R290 et testé usine.
Compatible chariot 20 niveaux
Hauteur hors tout avec groupe : 2300 mm

PERFORMANCE CYCLE 110 MIN GROUPE INTÉGRÉ

eNORTH 80 -RL

16'850.-

eN80-RL
Cellule + groupe à air intégré

LIVRÉE AVEC GROUPE MONTÉ NON DÉMONTABLE

Groupe R290

Groupe à air 2 x 1,7 cv intégré : non carrossé

▶ **Refroidissement rapide ***

80Kg — cycle **110**min — **– CYCLE STANDARD –**

70Kg — cycle **80**min — **– CYCLE COURT –**

▶ **Surgélation**

40Kg — cycle **120**min — **– VIANDES CRUES –**

40Kg — cycle **270**min — **– PLATS CUISINÉS –**

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



Automate électronique de régulation et sonde à piquer multipoint de série

Mono	Plus value pour tension Mono 230V	NC
P640	Configuration passage de porte 640 mm	230 €
PORTESUP STD	Porte supplémentaire (cellule traversante)	1 098 €

e-pack HYGIENE

Compatible

R290

CARACTÉRISTIQUES

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
eN80-RL	500 x 995 (au sol) x 1815	795 x 1067 x 2300	2 verticaux ventilés	1 colonne de 4 ventilateurs renforcés	6424 w -10 °C 4274 w -20 °C 1596 w -40 °C	Cellule RL : 15A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

CELLULES À CHARIOTS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES & OPTIONS

LE +

Nos cellules à chariots sont polyvalentes et leur logeabilité permet un large choix de positionnements.

Les cellules à chariots de cette gamme sont proposées en différentes configurations, de capacité et de puissance.



QUALIFIÉ ULTRA-BASSES TEMPÉRATURES

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

LA CELLULE

- Évaporateur(s) avec revêtement anticorrosion
- Cycle ultra court pour prise en compte du temps de conditionnement
- Cordon chauffant de porte électrique
- Isolant (polyuréthane) et fluide frigorigène sans CFC
- Ventilateurs à débit et étanchéité renforcés, graissage spécial basse température, roulements inox
- Ventilateurs sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air
- Grille de ventilateur en inox
- Montants d'assemblage des carrosseries renforcés en polyéthylène (imputrescible), montants de maintien et de renforts charnières sur toute la hauteur de la cellule
- Cellules livrées montées, démontables
- Livraison Franco France Métropolitaine, non déchargé
- Coffret électrique accessible en façade
- Ventilateur conforme norme ERP compatible Mono 220 50/60 HZ (débit max 3740m3/h/u)
- Caisson, sol, côtés, plafond, porte inox int/ext

SPÉCIFICITÉS

FERRAGE droit
REVÊTEMENT INT. / EXT. acier inox.
COMPATIBILITÉ tous fluides

- **Machine commandée sans groupe (SG) :** Les détendeurs, les collecteurs de ligne d'aspiration et de liquides seront à fournir et à réaliser par vos soins. L'option détecteur de fuite est obligatoire en cas de fourniture d'un groupe A2L par l'installateur.
- **Machine commandée avec un groupe ACFRI de la Gamme X et de la Gamme N :** Les détendeur(s) R452A, R448A, R449A (suivant le type de groupe) et les collecteurs de ligne d'aspiration et de liquide seront fourni(s) et réalisés par ACFRI en usine.
- **Machine commandée avec un groupe ACFRI de la Gamme A2L :** Les détendeur(s) R454C, R455A (suivant le type de groupe) et les collecteurs de ligne d'aspiration et liquide seront fourni(s) et réalisés par ACFRI en usine. L'option détecteur de fuite est obligatoire.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Angles intérieurs rayonnés
- Joint de porte à lèvre, nettoyage facilité, démontage sans outil
- Mannequin frigorifique suspendu, accès 100 % de la surface au sol
- Dégivrage ultra court par résistances électriques et marche forcée des ventilateurs (séchage des évaporateurs), arrêt automatique.
- Rampe de ventilation pivotante pour nettoyage et maintenance facilités
- Armoire anti-humidité et haute étanchéité pour clavier de commande déporté et tableau électrique
- Porte sur charnières renforcées à rampe de dégagement

CONFORMITÉ

- Recyclage : ACFRI est adhérent d'un éco-organisme certifié (voir dos du catalogue)
- NF U 60010, HACCP, QUALICUISINE, CE Directive machine UE
- Gaz : charge usine sur cellule groupe logé avec gaz R452A/ R455A faible GWP conforme aux normes en vigueur
- Groupe et ventilateur conformes norme ERP
- Automate de régulation conforme à la norme anti-parasitage CEM

LE SOL, UN ÉLÉMENT INDISPENSABLE !

- La succession des cycles (gel-dégel) rend obligatoire la protection du sol existant sous la cellule.
- Les cellules ACFRI sont équipées de série d'un sol standard permettant de protéger le sol existant dans des conditions standards d'utilisation.
  Le sol standard fourni de série sur les cellules à chariots ACFRI ne nécessite pas de décaissé.
- Une cellule sans sol provoque la dégradation des résines et l'éclatement des bétons et des carrelages.
- En cas d'utilisation intensive et prolongée, l'option sol isolé renforcé est recommandée.

De série :

- Sol 12 mm inox constitué d'une semelle polyéthylène épaisseur 10 mm recouverte d'une tôle inox 20/10 avec bord d'étanchéité
- Sol réalisé en une seule pièce avec mini rampe solidaire pour éviter les infiltrations par le seuil de porte

En option :

- Sol isolé 83 mm + tasseaux 40 mm de vide sanitaire à intégrer dans un décaissé de 115 mm

Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles

RÉCAPITULATIF DES DIMENSIONS DES CHARIOTS DE FOUR

larg x prof x haut (hors tout)

RÉFÉRENCE	FRIMA/RATIONAL	CONVOTHERM	MKN	CAPIC	BOURGEOIS	ANGELO PO	U NOX
GN 1/1	523 X 814 X 1717	535 X 746 X 1862	636 X 893 X 1860		644 X 698 X 1741	587 X 737 X 1750	563 X 752 X 1727
GN 2/1	772 X 940 X 1717	740 X 906 X 1862	636 X 893 X 1860	645 X 700 X 1800	698 X 894 X 1741	770 X 889 X 1750	752 X 783 X 1727

Attention : les dimensions des chariots dépendent des années de fabrication, il est indispensable de vérifier les côtes indiquées par une prise de mesure sur le chariot.

OPTIONS DES CELLULES À CHARIOTS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
BACRECUP T1	Bac de récupération des eaux à vider (AR80 - AR160)	320 €
BACRECUP T2	Bac de récupération des eaux à vider (AR240 - AR480/P850)	674 €
KITAREXTNOX-AR	Tôle arrière inox (AR80 - AR480/P850)	370 €
SERRURE	Fermeture à clé	99 €
BDOCG3	Bandeau inox cache groupe	594 €
CONNECTEA	Connect easy (connecteur sans outil pour sonde à piquer)	151 €
PORTESUP STD	Porte supplémentaire (cellule traversante)	1 098 €

GreenFluid ready

Nos groupes frigorifiques à distance sont désormais compatibles Greenfluid avec l'option : détendeurs multifluides et le cas échéant détecteurs de fuites (options ci-dessous)

Les groupes Greenfluid nécessitent un dimensionnement spécifique de la puissance frigorifique nécessaire. Nos équipes sont à votre disposition pour sélectionner les groupes adaptés à votre besoin.

OPTIONS GREENFLUID

DET. ELEC. MULTI.	Pack détendeur électronique multifluides	662 €
DETEC. SECU.	Pack détecteur de fuites	1002 €
BAT SEC. DET. ELEC	Batterie de secours détendeur électronique	346 €
BATTERIES CO2	Remplacement des batteries standards par des batteries CO2 45 ou 80 bar	NC

ÉCHELLES 20 NIVEAUX ET GRILLES EN OPTIONS

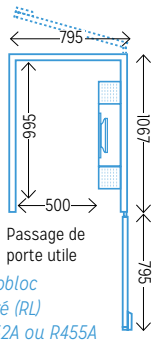
RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
CH2011	Chariot GN 1/1	722 €
CH2021	Chariot GN 2/1	820 €
CH2064	Chariot 600 x 400 mm	742 €
CH2068	Chariot 600 x 800 mm	876 €
GR1-1	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	26 €
GR2-1	Grille GN 2/1 (530 x 650 mm)	48 €
GR64	Grille 600 x 400 mm	35 €
GR68	Grille 600 x 800 mm	90 €
PLAQUEALUSILI	Plaque Alu 600 x 400 mm ou GN 1/1 siliconée anti-adhésive	NC

AR 80 HR UC

SPÉCIALE HAUTEUR RÉDUITE



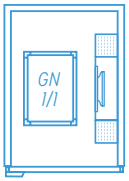
VERSION STANDARD

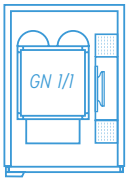


Passage de porte utile

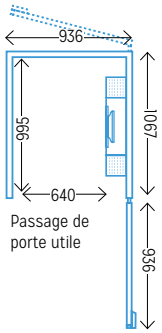
Cellule livrée monobloc avec groupe intégré (RL)
Groupe chargé R452A ou R455A et testé usine.
Compatible chariot 20 niveaux
Hauteur hors tout avec groupe : 2360 mm

Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots

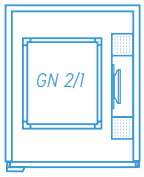


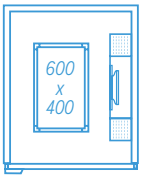


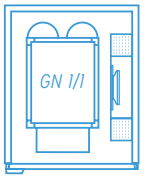
VERSION AVEC OPTION PASSAGE ÉLARGI P640



Passage de porte utile







Chariot de four Rational

CELLULE SANS GROUPE

3 ventilateurs

13'685.- AR80HRUC-C110-SG

CELLULE + GROUPE À AIR LOGÉ

livré monté, non carrossé

4 CV X (R452A)

16'840.- AR80HRUC-RL

▶ **Refroidissement rapide (1)**
80Kg — cycle 110min ❄ 70Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
40Kg — cycle 120min ❄❄ 40Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

5 CV A2L (R455A)

18'750.- AR80HRUC-ARL

A2L READY

▶ **Refroidissement rapide (1)**
110Kg — cycle 110min ❄ 80Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
40Kg — cycle 120min ❄❄ 40Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

4 CV X (R452A)

17'950.- AR80HRUC-C110-RD

▶ **Refroidissement rapide (1)**
80Kg — cycle 110min ❄ 70Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
40Kg — cycle 120min ❄❄ 40Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

5 CV A2L (R455A)

18'975.- (2) AR80HRUC-C80-ARD

▶ **Refroidissement rapide (1)**
110Kg — cycle 110min ❄ 80Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
40Kg — cycle 120min ❄❄ 40Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5
(2) Prévoir un détecteur de fuites en supplément

P640	Configuration passage de porte 640 mm	230 €
PORTESUP STD	Porte supplémentaire (cellule traversante)	1 098 €

CARACTÉRISTIQUES

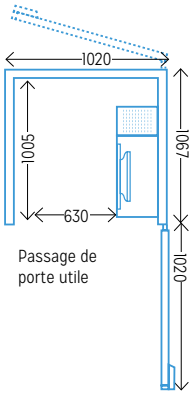
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR80HRUC-C110-SG	500 x 995 (au sol) x 1815	795 x 1067 x 2197	2 verticaux ventilés	1 colonne 11220 m³/h	8412 w -10°C 5635 w -20°C 2141 w -40°C	Cellule SG : 7A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80HRUC-RL	500 x 995 (au sol) x 1815	795 x 1067 x 2360	2 verticaux ventilés	1 colonne 11220 m³/h	8412 w -10°C 5635 w -20°C 2141 w -40°C	Cellule RL : 15A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80HRUC-C110-RD	500 x 995 (au sol) x 1815	795 x 1067 x 2197	2 verticaux ventilés	1 colonne 11220 m³/h	8412 w -10°C 5635 w -20°C 2141 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 4CV : 8.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80HRUC-ARL	500 x 995 (au sol) x 1815	795 x 1067 x 2360	2 verticaux ventilés	1 colonne 11220 m³/h	8600 w -10°C 5700 w -20°C 1600 w -40°C	Cellule RL : 15A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80HRUC-C80-ARD	500 x 995 (au sol) x 1815	795 x 1067 x 2197	2 verticaux ventilés	1 colonne 11220 m³/h	8600 w -10°C 5700 w -20°C 1600 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 5CV : 8.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus selon le modèle. Voir le détail des prix p.46.
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles
Groupe intégré, précablé en usine à monter par vos soins après livraison sur site. Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 41-45

Prix unitaires en € HT

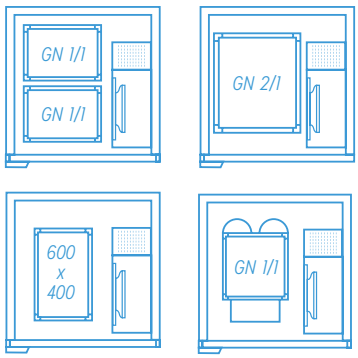
AR 80 P630





Passage de porte utile

Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



Chariot de four
Rational, Capic, Convotherm

CELLULE SANS GROUPE

3 ventilateurs

14'375.- AR80-P630-C110-SG

4 ventilateurs

14'675.- AR80-P630-C80-SG

CELLULE + GROUPE À AIR LOGÉ

livré monté, non carrossé

4 CV X (R452A)

17'385.- AR80-P630-RL

Refroidissement rapide (1)
80Kg — cycle 110min — 70Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

Surgélation
40Kg — cycle 120min — 40Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

5 CV A2L (R455A)

19'435.- AR80-P630-ARL

Refroidissement rapide (1)
110Kg — cycle 110min — 80Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

Surgélation
40Kg — cycle 120min — 40Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

4 CV X (R452A)

18'645.- AR80-P630-C110-RD

Refroidissement rapide (1)
80Kg — cycle 110min — 70Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

Surgélation
40Kg — cycle 120min — 40Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

5 CV A2L (R455A)

A2L READY

19'935.- (2) AR80-P630-C80-ARD

Refroidissement rapide (1)
110Kg — cycle 110min — 80Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

Surgélation
40Kg — cycle 120min — 40Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5
(2) Prévoir un détecteur de fuites en supplément

PORTESUP STD	Porte supplémentaire (cellule traversante)	1098 €

CARACTÉRISTIQUES

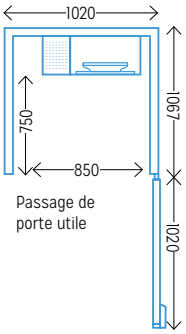
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR80-P630-C110-SG	630 x 1005 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2270	1 vertical ventilé	1 colonne 11220 m³/h	8412 w -10 °C 5635 w -20°C 2141 w -40°C	Cellule SG : 7A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P630-C80-SG	630 x 1005 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2270	1 vertical ventilé	1 colonne 14960 m³/h	8600 w -10 °C 5700 w -20 °C 1600 w -40 °C	Cellule SG : 7A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P630-RL	630 x 1005 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2490	1 vertical ventilé	1 colonne 11220 m³/h	8412 w -10°C 5635 w -20°C 2141 w -40°C	Cellule RL : 15A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P630-C110-RD	630 x 1005 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2270	1 vertical ventilé	1 colonne 11220 m³/h	8412 w -10°C 5635 w -20°C 2141 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 4 CV : 8.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P630-ARL	630 x 1005 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2490	1 vertical ventilé	1 colonne 11220 m³/h	8 600 w -10°C 5 700 w -20°C 1 600 w -40°C	Cellule RL : 15A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P630-C80-ARD	630 x 1005 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2270	1 vertical ventilé	1 colonne 14960 m³/h	8 600 w -10°C 5 700 w -20°C 1 600 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 5CV : 8.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

Prix unitaires en € HT

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus selon le modèle. Voir le détail des prix p.46.
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles
Groupe intégré, précablé en usine à monter par vos soins après livraison sur site. Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 41-45

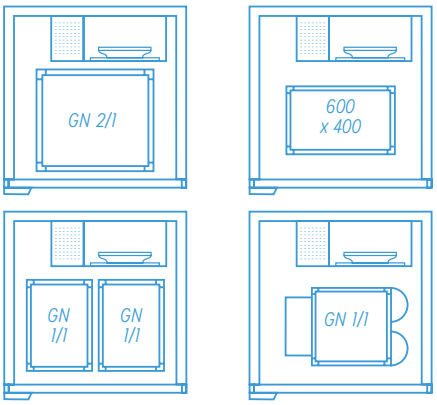
AR 80 P850





Passage de porte utile

Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



Chariot de four Rational, Capic, Convotherm, Bourgeois, Angelo Po, Unox

CELLULE SANS GROUPE

3 ventilateurs

14'450.- AR80-P850-C110-SG

4 ventilateurs

14'750.- AR80-P850-C80-SG

CELLULE + GROUPE À AIR LOGÉ

livré monté, non carrossé

4 CV X (R452A)

17'460.- AR80-P850-RL

▶ **Refroidissement rapide (1)**

80Kg — cycle 110min — 70Kg — cycle 80min

– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

40Kg — cycle 120min — 40Kg — cycle 270min

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

5 CV A2L (R455A)

19'495.- AR80-P850-ARL

▶ **Refroidissement rapide (1)**

110Kg — cycle 110min — 80Kg — cycle 80min

– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

40Kg — cycle 120min — 40Kg — cycle 270min

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

4 CV X (R452A)

18'720.- AR80-P850-C110-RD

▶ **Refroidissement rapide (1)**

80Kg — cycle 110min — 70Kg — cycle 80min

– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

40Kg — cycle 120min — 40Kg — cycle 270min

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

5 CV A2L (R455A)

20'125.- (2) AR80-P850-C80-ARD

▶ **Refroidissement rapide (1)**

110Kg — cycle 110min — 80Kg — cycle 80min

– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

40Kg — cycle 120min — 40Kg — cycle 270min

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5
(2) Prévoir un détecteur de fuites en supplément

CARACTÉRISTIQUES

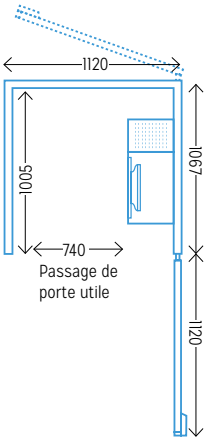
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR80-P850-C110-SG	850 x 750 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2 270	1 vertical ventilé	1 colonne 11 220 m³/h	8 412 w -10°C 5 635 w -20°C 2 141 w -40°C	Cellule SG : 7A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P850-C80-SG	850 x 750 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2 270	1 vertical ventilé	1 colonne 14 960 m³/h	8600 w -10 °C 5700 w -20 °C 1600 w -40 °C	Cellule SG : 7A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P850-RL	850 x 750 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2 490	1 vertical ventilé	1 colonne 11 220 m³/h	8 412 w -10°C 5 635 w -20°C 2 141 w -40°C	Cellule RL : 15A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P850-C110-RD	850 x 750 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2 270	1 vertical ventilé	1 colonne 11 220 m³/h	8 412 w -10°C 5 635 w -20°C 2 141 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 4 CV : 8.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P850-ARL	850 x 750 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2 490	1 vertical ventilé	1 colonne 11 220 m³/h	8 600 w -10°C 5 700 w -20°C 1 600 w -40°C	Cellule RL : 15A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P850-C80-ARD	850 x 750 (au sol) x 1880	1020 x 1067 x 2 270	1 vertical ventilé	1 colonne 14 960 m³/h	8 600 w -10°C 5 700 w -20°C 1 600 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 5CV : 8.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus selon le modèle. Voir le détail des prix p.46.
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles
Groupe intégré, précablé en usine à monter par vos soins après livraison sur site. Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 41-45

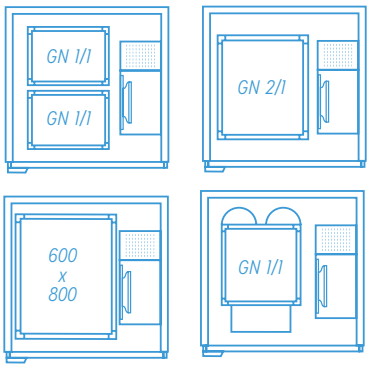
Prix unitaires en € HT

AR 80 P740





Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



Chariot de four
Rational, Capic, Convotherm, MKN

CELLULE SANS GROUPE

3 ventilateurs

15'590.- AR80-P740-C110-SG

4 ventilateurs

16'080.- AR80-P740-C80-SG

CELLULE + GROUPE À AIR LOGÉ

livré monté, non carrossé

4 CV X (R452A)

18'365.- AR80-P740-RL

▶ **Refroidissement rapide (1)**
80Kg — cycle 110min — 70Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
40Kg — cycle 120min — 40Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

5 CV A2L (R455A)

20'655.- AR80-P740-ARL

▶ **Refroidissement rapide (1)**
110Kg — cycle 110min — 80Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
40Kg — cycle 120min — 40Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

4 CV X (R452A)

19'895.- AR80-P740-C110-RD

▶ **Refroidissement rapide (1)**
80Kg — cycle 110min — 70Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
40Kg — cycle 120min — 40Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

5 CV A2L (R455A)

21'375.- (2) AR80-P740-C80-ARD

▶ **Refroidissement rapide (1)**
110Kg — cycle 110min — 80Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
40Kg — cycle 120min — 40Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5
(2) Prévoir un détecteur de fuites en supplément

PORTESUP STD	Porte supplémentaire (cellule traversante)	1098 €

CARACTÉRISTIQUES

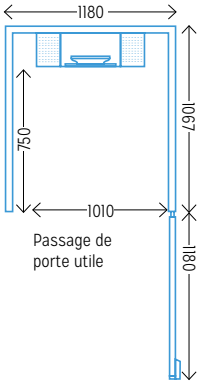
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR80-P740-C110-SG	740 x 1005 (au sol) x 1880	1120 x 1067 x 2 270	1 vertical ventilé	1 colonne 11 220 m³/h	8412 w -10 °C 5635 w -20°C 2141 w -40°C	Cellule SG : 7A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P740-C80-SG	740 x 1005 (au sol) x 1880	1120 x 1067 x 2 270	1 vertical ventilé	1 colonne 14 960 m³/h	8600 w -10 °C 5700 w -20 °C 1600 w -40 °C	Cellule SG : 7A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P740-RL	740 x 1005 (au sol) x 1880	1120 x 1067 x 2490	1 vertical ventilé	1 colonne 11 220 m³/h	8412 w -10°C 5635 w -20°C 2141 w -40°C	Cellule RL : 15A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P740-C110-RD	740 x 1005 (au sol) x 1880	1120 x 1067 x 2 270	1 vertical ventilé	1 colonne 11 220 m³/h	8412 w -10°C 5635 w -20°C 2141 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 4 CV : 8.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P740-ARL	740 x 1005 (au sol) x 1880	1120 x 1067 x 2490	1 vertical ventilé	1 colonne 11 220 m³/h	8 600 w -10°C 5 700 w -20°C 1 600 w -40°C	Cellule RL : 15A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR80-P740-C80-ARD	740 x 1005 (au sol) x 1880	1120 x 1067 x 2 270	1 vertical ventilé	1 colonne 14 960 m³/h	8 600 w -10°C 5 700 w -20°C 1 600 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 5CV : 8.5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

Prix unitaires en € HT

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus selon le modèle. Voir le détail des prix p.46.
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles
Groupe intégré, précablé en usine à monter par vos soins après livraison sur site. Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 41-45

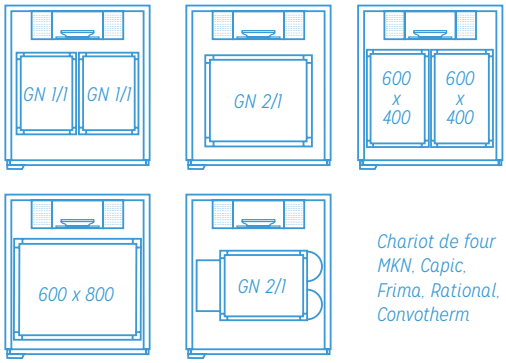
AR 160 CDE





Passage de porte utile

Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



Chariot de four MKN, Capic, Frima, Rational, Convotherm

CELLULE SANS GROUPE

✤ 4 ventilateurs

17'275.- AR160CDE-SG

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE BASIQUE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

9,5 CV X (R452A)

23'660.- AR160CDE-C110-RD

▶ Refroidissement rapide (1)

160Kg — cycle 110min — 140Kg — cycle 80min

– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ Surgélation

60Kg — cycle 120min — 70Kg — cycle 270min

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE ULTRAPERFORMANCE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

10 CV N (R449A)

28'610.- AR160CDE-C80-RD

▶ Refroidissement rapide (1)

220Kg — cycle 110min — 160Kg — cycle 80min

– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ Surgélation

100Kg — cycle 120min — 100Kg — cycle 270min

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

9 CV A2L (R455A)

24'610.- (2) AR160CDE-C110-ARD

▶ Refroidissement rapide (1)

160Kg — cycle 110min — 140Kg — cycle 80min

– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ Surgélation

45Kg — cycle 120min — 45Kg — cycle 270min

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

A2L READY

10,5 CV A2L (R455A)

26'440.- (2) AR160CDE-C80-ARD

▶ Refroidissement rapide (1)

220Kg — cycle 110min — 160Kg — cycle 80min

– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ Surgélation

60Kg — cycle 120min — 60Kg — cycle 270min

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5
(2) Prévoir un détecteur de fuites en supplément

CARACTÉRISTIQUES

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR160CDE-SG	1 010 x 750 (au sol) x 1880	1180 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	13 822 w -10°C 9 153 w -20°C 2 910 w -40°C	Cellule SG : 7A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160CDE-C110-RD	1 010 x 750 (au sol) x 1880	1180 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	14 880 w -10 °C 10 250 w -20 °C 3 394 w -40 °C	Cellule SG : 7A GRD 9,5 CV : 18,5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160CDE-C80-RD	1 010 x 750 (au sol) x 1880	1180 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	18 300 w -10 °C 13 150 w -20 °C 5 430 w -40 °C	Cellule SG : 7A GRD 10 CV : 25A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160CDE-C110-ARD	1 010 x 750 (au sol) x 1880	1180 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	13 822 w -10°C 9 153 w -20°C 2 910 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 9 CV : 18A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160CDE-C80-ARD	1 010 x 750 (au sol) x 1880	1180 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	15 774 w -10°C 10 655 w -20°C 3 501 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 10,5 CV : 18,5 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

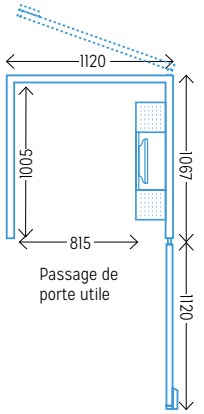
Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus selon le modèle. Voir le détail des prix p.46.
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles
Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 41-45

Prix unitaires en € HT

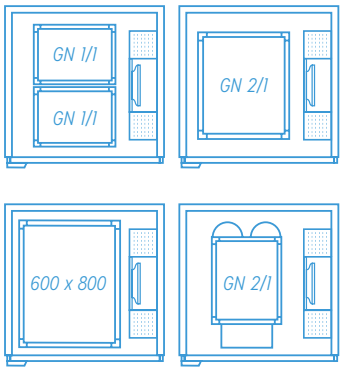
AR 160 HR

SPÉCIALE HAUTEUR RÉDUITE





Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



Chariot de four Capic, Rational,

CELLULE SANS GROUPE

3 ventilateurs

17'850.- AR160HR-SG

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE BASIQUE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

9,5 CV X (R452A)

24'220.- AR160HR-C110-RD

▶ Refroidissement rapide (1)
160Kg — cycle 110min — 140Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ Surgélation
60Kg — cycle 120min — 70Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE ULTRAPERFORMANCE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

10 CV N (R449A)

29'090.- AR160HR-C80-RD

▶ Refroidissement rapide (1)
220Kg — cycle 110min — 160Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ Surgélation
100Kg — cycle 120min — 100Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

9 CV A2L (R455A)

25'160.- (2) AR160HR-C110-ARD

▶ Refroidissement rapide (1)
160Kg — cycle 110min — 140Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ Surgélation
45Kg — cycle 120min — 45Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

A2L READY

10,5 CV A2L (R455A)

27'200.- (2) AR160HR-C80-ARD

▶ Refroidissement rapide (1)
220Kg — cycle 110min — 160Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ Surgélation
60Kg — cycle 120min — 60Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5
(2) Prévoir un détecteur de fuites en supplément

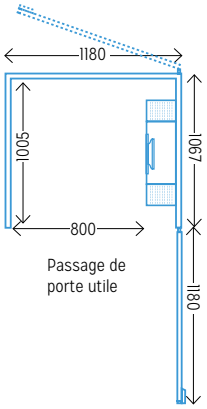
PORTESUP STD	Porte supplémentaire (cellule traversante)	1098 €

CARACTÉRISTIQUES

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR160HR-SG	815 x 1005 (au sol) x 1815	1120 x 1067 x 2360	2 verticaux ventilés	1 colonne 11 220 m³/h	13 822 w -10 °C 9 153 w -20 °C 2 910 w -40 °C	Cellule SG : 7A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160HR-C110-RD	815 x 1005 (au sol) x 1815	1120 x 1067 x 2360	2 verticaux ventilés	1 colonne 11 220 m³/h	14 880 w -10 °C 10 250 w -20 °C 3 394 w -40 °C	Cellule SG : 7A GRD 9,5 CV : 18,5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160HR-C80-RD	815 x 1005 (au sol) x 1815	1120 x 1067 x 2360	2 verticaux ventilés	1 colonne 11 220 m³/h	18 300 w -10 °C 13 150 w -20 °C 5 430 w -40 °C	Cellule SG : 7A GRD 10 CV : 25A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160HR-C110-ARD	815 x 1005 (au sol) x 1815	1120 x 1067 x 2360	2 verticaux ventilés	1 colonne 11 220 m³/h	13 822 w -10 °C 9 153 w -20 °C 2 910 w -40 °C	Cellule SG : 7A GRD 9 CV : 18A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160HR-C80-ARD	815 x 1005 (au sol) x 1815	1120 x 1067 x 2360	2 verticaux ventilés	1 colonne 11 220 m³/h	15 774 w -10 °C 10 655 w -20 °C 3 501 w -40 °C	Cellule SG : 7A GRD 10,5 CV : 18,5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

AR 160 P800





Passage de porte utile

Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



Chariot de four Capic, Frima, Rational,Bourgeois, MKN, Unox, Angelo Po, Convotherm

CELLULE SANS GROUPE

4 ventilateurs

17'995.- AR160-P800-SG

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE BASIQUE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

9,5 CV X (R452A)

24'380.- AR160-P800-C110-RD

▶ **Refroidissement rapide (1)**
160Kg — cycle 110min — 140Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
60Kg — cycle 120min — 70Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

9 CV A2L (R455A)

25'325.- (2) AR160-P800-C110-ARD

▶ **Refroidissement rapide (1)**
160Kg — cycle 110min — 140Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
45Kg — cycle 120min — 45Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE ULTRAPERFORMANCE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

10 CV N (R449A)

29'250.- AR160-P800-C80-RD

▶ **Refroidissement rapide (1)**
220Kg — cycle 110min — 160Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
100Kg — cycle 120min — 100Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

10,5 CV A2L (R455A)

27'160.- (2) AR160-P800-C80-ARD

▶ **Refroidissement rapide (1)**
220Kg — cycle 110min — 160Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**
60Kg — cycle 120min — 60Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5
(2) Prévoir un détecteur de fuites en supplément

PORTESUP STD	Porte supplémentaire (cellule traversante)	1 098 €

CARACTÉRISTIQUES

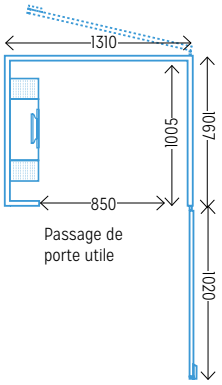
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR160-P800-SG	800 x 1005 (au sol) x 1880	1180 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	13 822 w -10°C 9 153 w -20°C 2 910 w -40°C	Cellule SG : 7A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160-P800-C110-RD	800 x 1005 (au sol) x 1880	1180 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	14 880 w -10 °C 10 250 w -20 °C 3 394 w -40 °C	Cellule SG : 7A GRD 9,5 CV : 18,5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160-P800-C80-RD	800 x 1005 (au sol) x 1880	1180 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	18 300 w -10 °C 13 150 w -20 °C 5 430 w -40 °C	Cellule SG : 7A GRD 10 CV : 25A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160-P800-C110-ARD	800 x 1005 (au sol) x 1880	1180 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	13 822 w -10°C 9 153 w -20°C 2 910 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 9 CV : 18A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160-P800-C80-ARD	800 x 1005 (au sol) x 1880	1180 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	15 774 w -10°C 10 655 w -20°C 3 501 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 10,5 CV : 18,5A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus selon le modèle. Voir le détail des prix p.46.
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles
Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 41-45

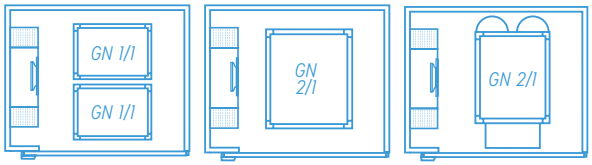
Prix unitaires en € HT

AR 160 STD





Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



Chariot de four Rational, Capic, MKN, Convotherm

CELLULE SANS GROUPE

4 ventilateurs

20'725.- AR160STD-SG

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE BASIQUE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

9,5 CV X (R452A)

27'360.- AR160STD-C110-RD

▶ **Refroidissement rapide (1)**

160Kg — cycle 110min — 140Kg — cycle 80min

– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

60Kg — cycle 120min — 70Kg — cycle 270min

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

9 CV A2L (R455A)

28'050.- (2) AR160STD-C110-ARD

▶ **Refroidissement rapide (1)**

160Kg — cycle 110min — 140Kg — cycle 80min

– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

45Kg — cycle 120min — 45Kg — cycle 270min

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE ULTRAPERFORMANCE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

10 CV N (R449A)

31'980.- AR160STD-C80-RD

▶ **Refroidissement rapide (1)**

220Kg — cycle 110min — 160Kg — cycle 80min

– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

100Kg — cycle 120min — 100Kg — cycle 270min

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

10,5 CV A2L (R455A)

29'890.- (2) AR160STD-C80-ARD

▶ **Refroidissement rapide (1)**

220Kg — cycle 110min — 160Kg — cycle 80min

– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

60Kg — cycle 120min — 60Kg — cycle 270min

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5
(2) Prévoir un détecteur de fuites en supplément

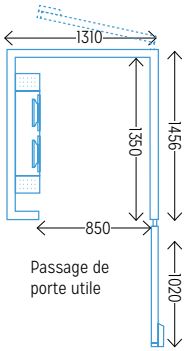
PORTESUP STD	Porte supplémentaire (cellule traversante)	1 098 €

CARACTÉRISTIQUES

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR160STD-SG	815 x 1005 (au sol) x 1880	1310 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	13 822 w -10°C 9 153 w -20°C 2 910 w -40°C	Cellule SG : 7A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160STD-C110-RD	815 x 1005 (au sol) x 1880	1310 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	14 880 w -10 °C 10 250 w -20 °C 3 394 w -40 °C	Cellule SG : 7A GRD 9,5 CV : 18,5 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160STD-C80-RD	815 x 1005 (au sol) x 1880	1310 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	18 300 w -10 °C 13 150 w -20 °C 5 430 w -40 °C	Cellule SG : 7 A GRD 10 CV : 25 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160STD-C110-ARD	815 x 1005 (au sol) x 1880	1310 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	13 822 w -10°C 9 153 w -20°C 2 910 w -40°C	GRD 9 CV : 18 A Cellule SG : 7 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR160STD-C80-ARD	815 x 1005 (au sol) x 1880	1310 x 1067 x 2270	2 verticaux ventilés	1 colonne 14 960 m³/h	15 774 w -10°C 10 655 w -20°C 3 501 w -40°C	Cellule SG : 7A GRD 10,5 CV : 18,5 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

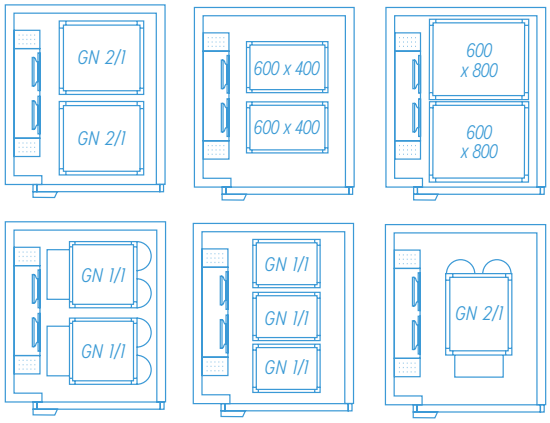
AR 240 P850





Passage de porte utile

Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



Chariots de four

Chariot de four
Rational, Capic, MKN, Convotherm

CELLULE SANS GROUPE

6 ventilateurs

21'560.- AR240-P850-SG

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE BASIQUE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

10 CV N (R449A)

32'820.- AR240-P850-C110-RD

Refroidissement rapide (1)
240Kg — 110min — 180Kg — 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

Surgélation
80Kg — 120min — 80Kg — 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

13 CV A2L (R455A)

31'740.- (2) AR240-P850-C110-ARD

Refroidissement rapide (1)
320Kg — 110min — 210Kg — 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

Surgélation
75Kg — 120min — 75Kg — 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE ULTRAPERFORMANCE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

12 CV N (R449A)

34'695.- AR240-P850-C80-RD

Refroidissement rapide (1)
330Kg — 110min — 240Kg — 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

Surgélation
120Kg — 120min — 120Kg — 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

17 CV A2L (R455A)

36'620.- (2) AR240-P850-C80-ARD

Refroidissement rapide (1)
350Kg — 110min — 300Kg — 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

Surgélation
110Kg — 120min — 100Kg — 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5
(2) Prévoir un détecteur de fuites en supplément

PORTESUP STD	Porte supplémentaire (cellule traversante)	1 098 €

CARACTÉRISTIQUES

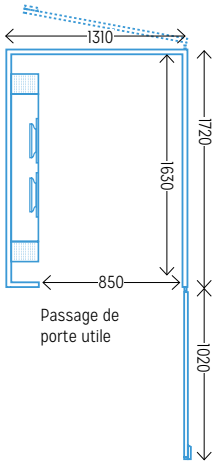
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR240-P850-SG	850 x 1350 (au sol) x 1880	1310 x 1456 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 22440 m³/h	18 638 w -10°C 12 724 w -20°C 4 602 w -40°C	Cellule SG : 11 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR240-P850-C110-RD	850 x 1350 (au sol) x 1880	1310 x 1456 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 22440 m³/h	18 300 w -10 °C 13 150 w -20 °C 5 430 w -40 °C	Cellule SG : 11 A GRD 10 CV : 25 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR240-P850-C80-RD	850 x 1350 (au sol) x 1880	1310 x 1456 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 22440 m³/h	21 800 w -10 °C 17 750 w -20 °C 6 650 w -40 °C	Cellule SG : 11 A GRD 12 CV : 31 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR240-P850-C110-ARD	850 x 1350 (au sol) x 1880	1310 x 1456 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 22440 m³/h	18 638 w -10°C 12 724 w -20°C 4 602 w -40°C	Cellule SG : 11 A GRD 13 CV : 24 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR240-P850-C80-ARD	850 x 1350 (au sol) x 1880	1310 x 1456 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 22440 m³/h	25 115 w -10°C 16 970 w -20°C 5 566 w -40°C	Cellule SG : 11 A GRD 17 CV : 26 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus selon le modèle. Voir le détail des prix p.46.
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles
Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 41-45

Prix unitaires en € HT

AR 320 P850





Passage de porte utile

Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



Chariots de four Rational, Convotherm, Unox

CELLULE SANS GROUPE

8 ventilateurs

26'950.- AR320-P850-SG

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE BASIQUE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

12 CV N (R449A)

40'080.- AR320-P850-C110-RD

Refroidissement rapide (1)
330Kg — cycle 110min — 220Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

Surgélation
100Kg — cycle 120min — 100Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

17 CV A2L (R455A)

42'010.- (2) AR320-P850-C110-ARD

A2L READY

Refroidissement rapide (1)
350Kg — cycle 110min — 300Kg — cycle 80min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

Surgélation
90Kg — cycle 120min — 90Kg — cycle 270min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5
(2) Prévoir un détecteur de fuites en supplément

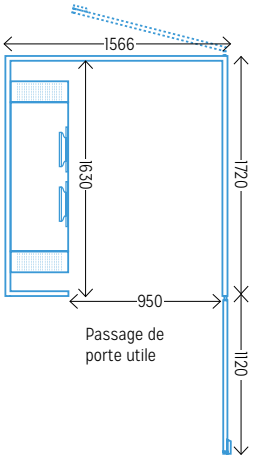
PORTESUP STD	Porte supplémentaire (cellule traversante)	1 098 €

CARACTÉRISTIQUES

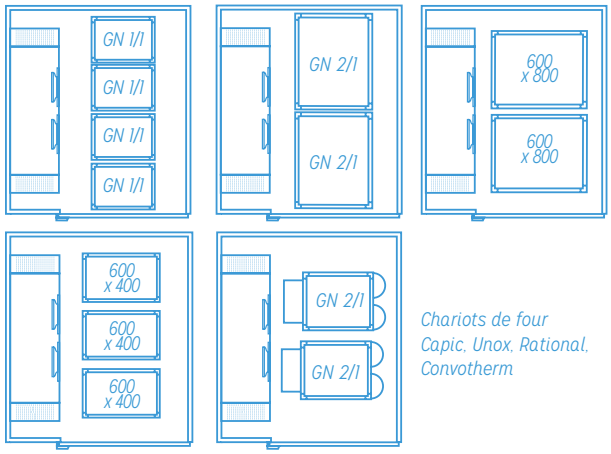
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR320-P850-SG	850 x 1630 (au sol) x 1880	1310 x 1720 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m³/h	25 115 w -10°C 16 970 w -20°C 5 566 w -40°C	Cellule SG : 11 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR320-P850-C110-RD	850 x 1630 (au sol) x 1880	1310 x 1720 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m³/h	21 800 w -10 °C 17 750 w -20 °C 6 650 w -40 °C	Cellule SG : 11 A GRD 12 CV : 31 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR320-P850-C110-ARD	850 x 1630 (au sol) x 1880	1310 x 1720 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m³/h	25115 w -10°C 16970 w -20°C 5566 w -40°C	Cellule SG : 11 A GRD 17 CV : 26 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

AR 380 P950 NOUVEAU





Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



Chariots de four Capic, Unox, Rational, Convotherm

CELLULE SANS GROUPE

8 ventilateurs

27'950.- AR380-P950-SG

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE BASIQUE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

12 CV N (R449A)

41'080.- AR380-P950-C110-RD

▶ Refroidissement rapide (1)
350Kg – cycle 110min – CYCLE STANDARD –
220Kg – cycle 80min – CYCLE COURT –

▶ Surgélation
100Kg – cycle 120min – VIANDES CRUES –
100Kg – cycle 270min – PLATS CUISINÉS –

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE ULTRAPERFORMANCE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

13 CV N (R449A)

44'180.- AR380-P950-C80-RD

▶ Refroidissement rapide (1)
480Kg – cycle 110min – CYCLE STANDARD –
350Kg – cycle 80min – CYCLE COURT –

▶ Surgélation
120Kg – cycle 120min – VIANDES CRUES –
120Kg – cycle 270min – PLATS CUISINÉS –

17 CV A2L (R455A)

43'010.- (2) AR380-P950-C110-ARD

▶ Refroidissement rapide (1)
350Kg – cycle 110min – CYCLE STANDARD –
300Kg – cycle 80min – CYCLE COURT –

▶ Surgélation
90Kg – cycle 120min – VIANDES CRUES –
90Kg – cycle 270min – PLATS CUISINÉS –

A2L READY

18 CV A2L (R455A)

45'110.- (2) AR380-P950-C80-ARD

▶ Refroidissement rapide (1)
480Kg – cycle 110min – CYCLE STANDARD –
320Kg – cycle 80min – CYCLE COURT –

▶ Surgélation
120Kg – cycle 120min – VIANDES CRUES –
100Kg – cycle 270min – PLATS CUISINÉS –

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5
(2) Prévoir un détecteur de fuites en supplément

PORTESUP STD	Porte supplémentaire (cellule traversante)	1 098 €

CARACTÉRISTIQUES

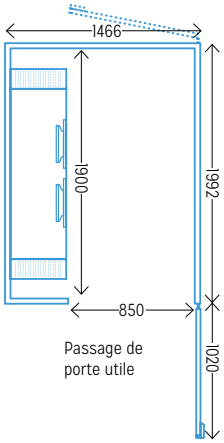
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR380-P950-SG	950 x 1630 (au sol) x 1880	1566 x 1720 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m³/h	25115 w -10°C 16970 w -20°C 5566 w -40°C	Cellule SG : 11 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR380-P950-C110-RD	950 x 1630 (au sol) x 1880	1566 x 1720 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m³/h	21800 w -10 °C 17750 w -20 °C 6650 w -40 °C	Cellule SG : 11 A GRD 12 CV : 31 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR380-P950-C80-RD	950 x 1630 (au sol) x 1880	1566 x 1720 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m³/h	30100 w -10°C 21200 w -20°C 7760 w -40°C	Cellule SG : 11 A GRD 13 CV : 35 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR380-P950-C110-ARD	950 x 1630 (au sol) x 1880	1566 x 1720 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m³/h	25115 w -10°C 16970 w -20°C 5566 w -40°C	GRD 17CV : 26A Cellule SG : 11 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR380-P950-C80-ARD	950 x 1630 (au sol) x 1880	1566 x 1720 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m³/h	29108 w -10°C 19349 w -20°C 7312 w -40°C	Cellule SG : 11 A GRD 18 CV : 34 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus selon le modèle. Voir le détail des prix p.46.
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles
Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 41-45

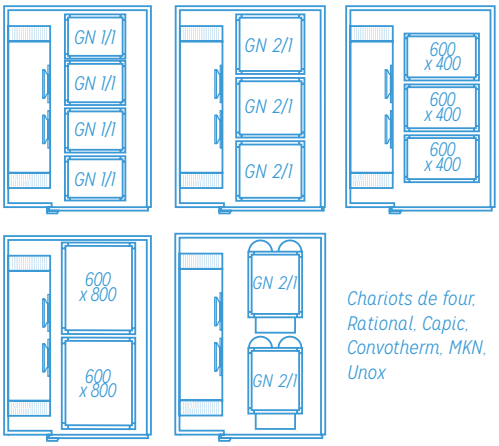
Prix unitaires en € HT

AR 480 P850





Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



Chariots de four, Rational, Capic, Convotherm, MKN, Unox

CELLULE SANS GROUPE

8 ventilateurs

29'330.- AR480-P850-SG

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE BASIQUE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

13 CV N (R449A)

45'550.- AR480-P850-C110-RD

Refroidissement rapide (1)				Surgélation			
480 Kg – cycle 110 min		350 Kg – cycle 80 min		120 Kg – cycle 120 min		120 Kg – cycle 270 min	
– CYCLE STANDARD –		– CYCLE COURT –		– VIANDES CRUES –		– PLATS CUISINÉS –	

18 CV A2L (R455A)

A2L READY

46'490.- (2) AR480-P850-C110-ARD

Refroidissement rapide (1)				Surgélation			
480 Kg – cycle 110 min		320 Kg – cycle 80 min		120 Kg – cycle 120 min		100 Kg – cycle 270 min	
– CYCLE STANDARD –		– CYCLE COURT –		– VIANDES CRUES –		– PLATS CUISINÉS –	

CELLULE + GROUPE À AIR À DISTANCE ULTRAPERFORMANCE

fourni séparé, non caréné, hors accessoires

22 CV N (R449A)

52'250.- AR480-P850-C80-RD

Refroidissement rapide (1)				Surgélation			
640 Kg – cycle 110 min		480 Kg – cycle 80 min		180 Kg – cycle 120 min		200 Kg – cycle 270 min	
– CYCLE STANDARD –		– CYCLE COURT –		– VIANDES CRUES –		– PLATS CUISINÉS –	

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5
(2) Prévoir un détecteur de fuites en supplément

PORTESUP STD	Porte supplémentaire (cellule traversante)	1 098 €

CARACTÉRISTIQUES

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR480-P850-SG	850 x 1900 (au sol) x 1880	1466 x 1992 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m³/h	29 108 w -10°C 19 349 w -20°C 7 312 w -40°C	Cellule SG : 11 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR480-P850-C110-RD	850 x 1900 (au sol) x 1880	1466 x 1992 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m³/h	30 100 w -10°C 21 200 w -20°C 7 760 w -40°C	Cellule SG : 11 A GRD 13 CV : 35 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR480-P850-C80-RD	850 x 1900 (au sol) x 1880	1466 x 1992 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m³/h	47 900 w -10°C 33 900 w -20°C 12 850 w -40°C	Cellule SG : 11 A GRD 22 CV : 48 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR480-P850-C110-ARD	850 x 1900 (au sol) x 1880	1466 x 1992 x 2270	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29920 m³/h	29 108 w -10°C 19 349 w -20°C 7 312 w -40°C	Cellule SG : 11 A GRD 18 CV : 34 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

GAMME XL

CELLULES À CHARIOTS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES & OPTIONS

LE +

La gamme XL est dédiée aux grandes capacités et est modulable en de nombreuses configurations.

Cette cellule est particulièrement adaptée pour une utilisation multi-chariots, en cycle ou en continu. La puissance frigorifique est adaptable aux besoins et est produite par un groupe à distance.



LA CELLULE

- Finition de série extérieur gris intérieur blanc
- Évaporateurs avec revêtements anticorrosion
- Cycle ultra court pour prise en compte du temps de conditionnement
- Cordons chauffants de porte électriques
- Isolant (polyuréthane) et fluide frigorigène sans CFC
- Ventilateurs à débit et étanchéité renforcés, graissage spécial basses températures, roulement inox
- Ventilateurs sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air
- Grille de ventilateur en inox
- Cellule livrée démontée
- Livraison Franco France Métropolitaine, non déchargé
- Caisse à panneaux modulaires à crochets
- Armoire électrique à poser pré-câblée usine
- Ventilateur conforme norme ERP Mono 220 norme Eurovent compatible 50/60 Hz. (débit max 3740m3/h/u)

SPÉCIFICITÉS

Ferrage droit
Revêtement int. / ext. : gris ext, blanc int.
Machine compatible tous fluides (CO2 nous consulter)

- **Machine commandée sans groupe (SG) :** Les détendeurs, les collecteurs de ligne d'aspiration et de liquides seront à fournir et à réaliser par vos soins. L'option détecteur de fuite est obligatoire en cas de fourniture d'un groupe A2L par l'installateur.
- **Machine commandée avec un groupe ACFRI :** Les détendeur(s) R452A, R448A, R449A, R454C, R455A (suivant le type de groupe) seront fournis non brasés. Les collecteurs de ligne d'aspiration et de liquide seront à fournir et à réaliser par vos soins. L'option détecteur de fuite est obligatoire en cas de fourniture d'un groupe A2L.

QUALIFIÉ ULTRA-BASSES TEMPÉRATURES

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

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Mannequin frigorifique sur pieds, accès à 100 % de la surface au sol
- Dégivrage par résistances et marche forcée des ventilateurs, arrêt automatique
- Rampe de ventilation pivotante pour nettoyage et maintenance facilités
- Armoire anti-humidité et haute étanchéité pour clavier de commande déporté et tableau électrique
- Porte sur charnières renforcées à rampe de dégagement

CONFORMITÉ

- Recyclage : ACFRI est adhérent d'un éco-organisme certifié (voir dos du catalogue)
- NF U 60010, HACCP, QUALICUISINE, CE Directive machine UE
- Groupe et ventilateur conformes norme ERP
- Automate de régulation conforme à la norme anti-parasitage CEM

LE SOL, UN ÉLÉMENT INDISPENSABLE !

- La succession des cycles (gel-dégel) rend obligatoire la protection du sol existant sous la cellule.
- Les cellules ACFRI sont équipées de série d'un sol standard permettant de protéger le sol existant dans des conditions standards d'utilisation. Le sol standard fourni de série sur les cellules à chariots ACFRI ne nécessite pas de décaissé.
- Une cellule sans sol provoque la dégradation des résines, l'éclatement des bétons et des carrelages.
- En cas d'utilisation intensive et prolongée, l'option sol isolé renforcé est recommandée.

De série :

- Sol 12 mm inox constitué d'une semelle polyéthylène épaisseur 10 mm recouverte d'une tôle inox 20/10 avec bord d'étanchéité
- Sol réalisé en une seule pièce avec mini rampe solidaire pour éviter les infiltrations par le seuil de porte

En option :

- Sol isolé 85 mm + tasseaux 40 mm de vide sanitaire à intégrer dans un décaissé de 115 mm

Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles

RÉCAPITULATIF DES DIMENSIONS DES CHARIOTS DE FOUR

larg x prof x haut (hors tout)

RÉFÉRENCE	FRIMA/RATIONAL	CONVOTHERM	MKN	CAPIC	BOURGEOIS	ANGELO PO	U NOX
GN 1/1	523 X 814 X 1717	535 X 746 X 1862	636 X 893 X 1860		644 X 698 X 1741	587 X 737 X 1750	563 X 752 X 1727
GN 2/1	772 X 940 X 1717	740 X 906 X 1862	636 X 893 X 1860	645 X 700 X 1800	698 X 894 X 1741	770 X 889 X 1750	752 X 783 X 1727

Attention : les dimensions des chariots dépendent des années de fabrication, il est indispensable de vérifier les côtes indiquées par une prise de mesure sur le chariot.

OPTIONS DES CELLULES À CHARIOTS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
BACRECUP	Bac de récupération des eaux à vider	NC
CONNECTEA	Connect easy (connecteur sans outil pour sonde à piquer)	151 €
SERRURE	Fermeture à clé	99 €
TOLARM	Tôle larmée de sol spéciale industrie	NC
PORTESUPXL	Porte supplémentaire	2 140 €

GreenFluid ready

Nos groupes frigorifiques à distance sont désormais compatibles Greenfluid avec l'option : détendeurs multifluides et le cas échéant détecteurs de fuites (options ci-dessous)

Les groupes Greenfluid nécessitent un dimensionnement spécifique de la puissance frigorifique nécessaire. Nos équipes sont à votre disposition pour sélectionner les groupes adaptés à votre besoin.

OPTIONS GREENFLUID

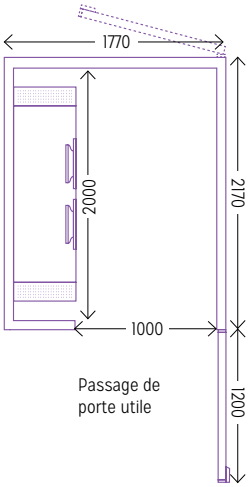
DET. ELEC. MULTI.	Pack détendeur électronique multifluides	662 €
DETEC. SECU.	Pack détecteur de fuites	1 002 €
BAT SEC. DET. ELEC	Batterie de secours détendeur électronique	346 €
BATTERIES CO2	Remplacement des batteries standards par des batteries CO2 45 ou 80 bar	NC

ÉCHELLES 20 NIVEAUX ET GRILLES EN OPTIONS

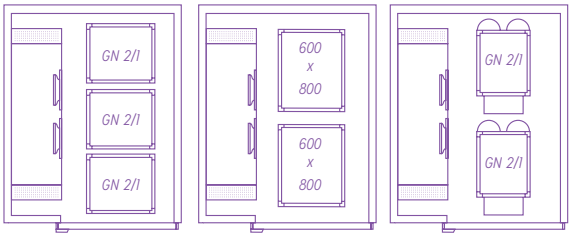
RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
CH2011	Chariot GN 1/1	722 €
CH2021	Chariot GN 2/1	820 €
CH2064	Chariot 600 x 400 mm	742 €
CH2068	Chariot 600 x 800 mm	876 €
GR1-1	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	26 €
GR2-1	Grille GN 2/1 (350 x 650 mm)	48 €
GR64	Grille 600 x 400 mm	35 €
GR68	Grille 600 x 800 mm	90 €
PLAQUEALUSILI	Plaque Alu 600 x 400 mm ou GN 1/1 siliconée anti-adhésive	NC

AR 480 P1000





Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



Chariots de four

INOX-INT-AR480-P1000	Carrosserie inox intérieur	1 966 €
INOX-EXT-AR480-P1000	Carrosserie inox extérieur	2 906 €
SOLISOLEAR480-P1000	Sol isolé renforcé	2 528 €
PORTESUPXL	Porte supplémentaire	2 140 €

PERFORMANCE CYCLE 110 MIN GROUPE À DISTANCE

AR480-P1000 -C110

31'420.- — AR480-P1000-C110-SG, Cellule sans groupe

Groupe à distance

Nous consulter

▶ **Refroidissement rapide (1)**

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

320 Kg — cycle **80**min — **– CYCLE COURT –**

▶ **Surgélation**

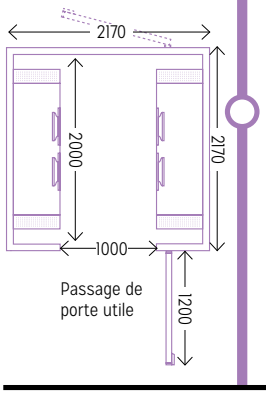
90Kg — cycle **120**min — **– VIANDES CRUES –**

90Kg — cycle **270**min — **– PLATS CUISINÉS –**

OU SA VERSION DOUBLE CAISSON

SPÉCIAL CAGETTES

VERSION AVEC OPTION DOUBLE CAISSON



AR480-P1000 -DC

40'435.- — AR480-P1000-DC-SG, Cellule sans groupe

Groupe à distance

Nous consulter

▶ **Refroidissement rapide (1)**

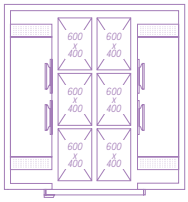
480 Kg — cycle **110**min — **– CYCLE COURT –**

▶ **Surgélation**

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



Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



INOX-INT-AR480-DC	Carrosserie inox intérieur	2 882 €
INOX-EXT-AR480-DC	Carrosserie inox extérieur	4 206 €
SOLISOLEAR480-DC	Sol isolé renforcé	2 850 €
PORTESUPXL	Porte supplémentaire	2 140 €

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



Automate électronique de régulation et sonde à piquer multipoint de série

GreenFluid ready

Informations supplémentaires en page 35

e-pack HYGIENE

Compatible

CARACTÉRISTIQUES

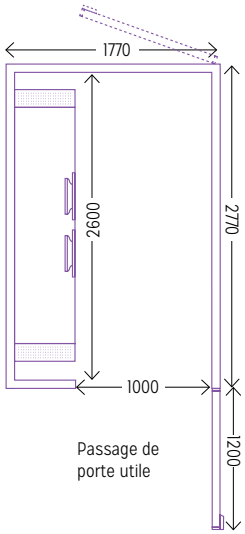
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR480-P1000-C110-SG	1 000 x 2 000 (au sol) x 1 900	1770 x 2 170 x 2 380	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m³/h	Nous consulter	Cellule SG : 11 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR480-P1000-DC-SG	1 000 x 2 000 (au sol) x 1 900	2 170 x 2 170 x 2 380	4 verticaux ventilés	4 colonnes 59 840 m³/h	Nous consulter	Cellule SG : 18 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus selon le modèle. Voir le détail des prix p.46.
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles
⇔ Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 41-45

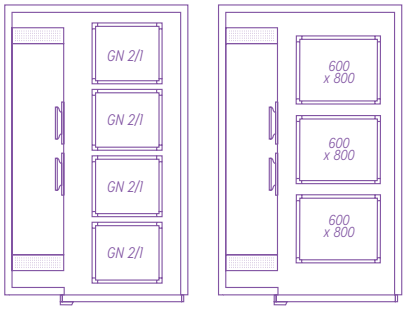
Prix unitaires en € HT

AR 640 P1000





Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



INOX-INT-AR640-P1000	Carrosserie inox intérieur	2 994 €
INOX-EXT-AR640-P1000	Carrosserie inox extérieur	4 332 €
SOLISOLEAR640-P1000	Sol isolé renforcé	3 090 €
PORTESUPXL	Porte supplémentaire	2 140 €

PERFORMANCE CYCLE 110 MIN GROUPE À DISTANCE

AR640-P1000 -C110

40'360.-

AR640-P1000-C110-SG
Cellule sans groupe

Groupe à distance

Nous consulter

▶ **Refroidissement rapide (1)**

640 Kg — cycle **110**min — **480**Kg — cycle **80**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

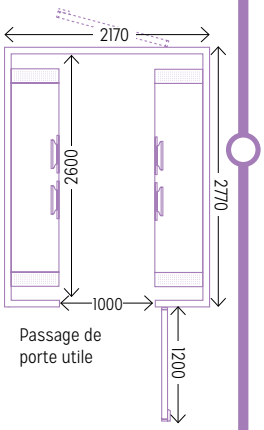
▶ **Surgélation**

135 Kg — cycle **120**min — **135**Kg — cycle **270**min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

OU SA VERSION DOUBLE CAISSON

SPÉCIAL CAGETTES

VERSION AVEC OPTION DOUBLE CAISSON



AR640-P1000 -DC

53'030.-

AR640-P1000 DC-SG
Cellule sans groupe

Groupe à distance

Nous consulter

▶ **Refroidissement rapide (1)**

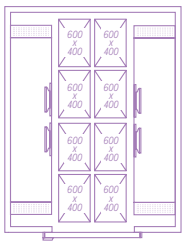
640 Kg — cycle **110**min — **NC** — cycle **80**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

600 Kg — cycle **120**min — **NC** — cycle **270**min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –



Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



INOX-INT-AR640-DC	Carrosserie inox intérieur	3 344 €
INOX-EXT-AR640-DC	Carrosserie inox extérieur	4 780 €
SOLISOLEAR640-DC	Sol isolé renforcé	3 478 €
PORTESUPXL	Porte supplémentaire	2 140 €

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

Automate électronique de régulation et sonde à piquer multipoint de série

GreenFluid ready
Informations supplémentaires en page 35

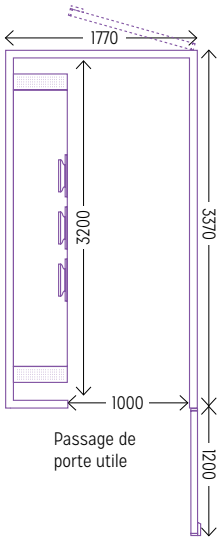
e-pack HYGIENE
Compatible

CARACTÉRISTIQUES

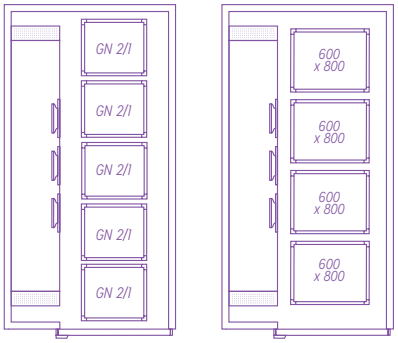
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR640-P1000-C110-SG	1 000 x 2 600 (au sol) x 1900	1 770 x 2 770 x 2 380	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m³/h	Nous consulter	Cellule SG : 11 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR640-P1000-DC-SG	1 000 x 2 600 (au sol) x 1900	2 170 x 2 770 x 2 380	4 verticaux ventilés	4 colonnes 59 840 m³/h	Nous consulter	Cellule SG : 18 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

AR 800 P1000





Exemples de compatibilité (vue de dessus) : échelles et chariots



INOX-INT-AR800-P1000	Carrosserie inox intérieur	3 372 €
INOX-EXT-AR800-P1000	Carrosserie inox extérieur	4 862 €
SOLISOLEAR800-P1000	Sol isolé renforcé	4 074 €
PORTESUPXL	Porte supplémentaire	2 140 €

PERFORMANCE CYCLE 110 MIN GROUPE À DISTANCE

AR800-P1000 -C110

44'720.- — **AR800-P1000-C110-SG** Cellule sans groupe

Groupe à distance

Nous consulter

▶ **Refroidissement rapide (1)**

800 Kg — cycle **110**min — **640**Kg — cycle **80**min

– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

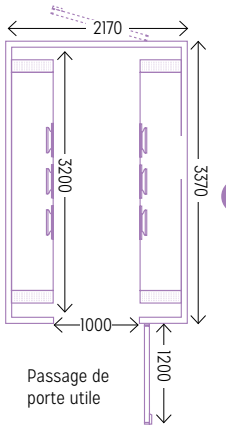
300 Kg — cycle **120**min — **NC** — cycle **270**min

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

OU SA VERSION DOUBLE CAISSON

SPÉCIAL CAGETTES

VERSION AVEC OPTION DOUBLE CAISSON



AR800-P1000 -DC

56'480.- — **AR800-P1000-DC-SG** Cellule sans groupe

Groupe à distance

Nous consulter

▶ **Refroidissement rapide (1)**

800 Kg — cycle **110**min — **NC** — cycle **80**min

– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

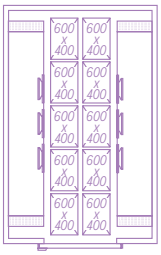
▶ **Surgélation**

800 Kg — cycle **120**min — **NC** — cycle **270**min

– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

Exemples de compatibilité (vue de dessus) : échelles et chariots





Cagettes

INOX-INT-AR800-DC	Carrosserie inox intérieur	3 456 €
INOX-EXT-AR800-DC	Carrosserie inox extérieur	5 070 €
SOLISOLEAR800-DC	Sol isolé renforcé	4 666 €
PORTESUPXL	Porte supplémentaire	2 140 €

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5

Automate électronique de régulation et sonde à piquer multipoint de série

Informations supplémentaires en page 35

Compatible

CARACTÉRISTIQUES

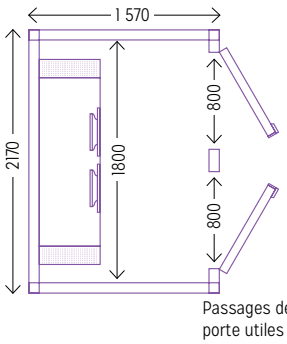
RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR800-P1000-C110-SG	1 000 x 3 200 (au sol) x 1 900	1 770 x 3 370 x 2 380	2 verticaux ventilés	3 colonnes 33 660 m³/h	Nous consulter	Cellule SG : 11 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR800-P1000-DC-SG	1 000 x 3 200 (au sol) x 1 900	2 170 x 3 370 x 2 380	4 verticaux ventilés	6 colonnes 67 320 m³/h	Nous consulter	Cellule SG : 18 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus selon le modèle. Voir le détail des prix p.46.
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles
Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 41-45

Prix unitaires en € HT

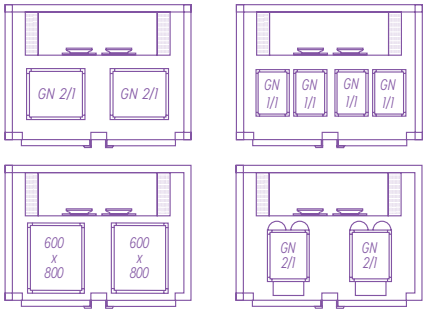
AR 320 DPF





Passages de porte utiles

Exemples de compatibilité (vue de dessus) : échelles et chariots



Chariots de four

INOX-INT-AR320DPF	Carrosserie inox intérieur	1 966 €
INOX-EXT-AR320DPF	Carrosserie inox extérieur	2 906 €
SOLISOLEAR320DPF	Sol isolé renforcé	2 558 €

PERFORMANCE CYCLE 110 MIN GROUPE À DISTANCE

AR320DPF -C110

33'500.-

AR320DPF-C110-SG
Cellule sans groupe

Groupe à distance

Nous consulter

▶ **Refroidissement rapide (l)**

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

240 Kg — cycle **80**min – CYCLE COURT –

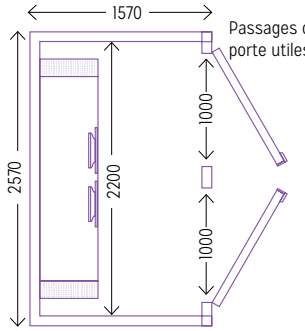
▶ **Surgélation**

80Kg — cycle **120**min – VIANDES CRUES –

100 Kg — cycle **270**min – PLATS CUISINÉS –

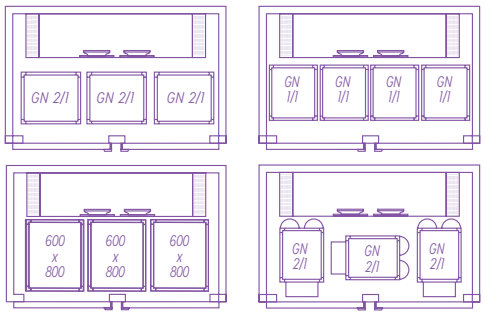
AR 480 DPF





Passages de porte utiles

Exemples de compatibilité (vue de dessus) : échelles et chariots



Chariots de four

INOX-INT-AR480DPF	Carrosserie inox intérieur	2 568 €
INOX-EXT-AR480DPF	Carrosserie inox extérieur	2 792 €
SOLISOLEAR480DPF	Sol isolé renforcé	2 786 €

PERFORMANCE CYCLE 110 MIN GROUPE À DISTANCE

AR480DPF -C110

38'310.-

AR480DPF-C110-SG
Cellule sans groupe

Groupe à distance

Nous consulter

▶ **Refroidissement rapide (l)**

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

320 Kg — cycle **80**min – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

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

120 Kg — cycle **270**min – PLATS CUISINÉS –

(l) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



Automate électronique de régulation et sonde à piquer multipoint de série

GreenFluid ready

Informations supplémentaires en page 35

e-pack HYGIENE

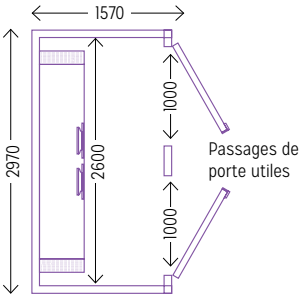
Compatible

CARACTÉRISTIQUES

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR320DPF-C110-SG	1800 x 970 (au sol) x 1900	2170 x 1570 x 2380	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m³/h	Nous consulter	Cellule SG : 11 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR480DPF-C110-SG	2200 x 970 (au sol) x 1900	2570 x 1570 x 2380	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m³/h	Nous consulter	Cellule SG : 11 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

AR 640 DPF





Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



INOX-INT-AR640DPF	Carrosserie inox intérieur	3 236 €
INOX-EXT-AR640DPF	Carrosserie inox extérieur	4 050 €
SOLISOLEAR640DPF	Sol isolé renforcé	3 238 €

PERFORMANCE CYCLE 110 MIN GROUPE À DISTANCE

AR640DPF -C110

47'680.-

AR640DPF-C110-SG
Cellule sans groupe

Groupe à distance
Nous consulter

▶ **Refroidissement rapide** (1)

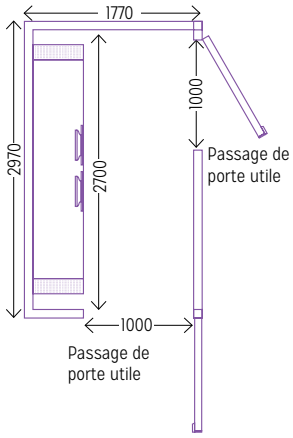
640 Kg — cycle **110**min — **480**Kg — cycle **80**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

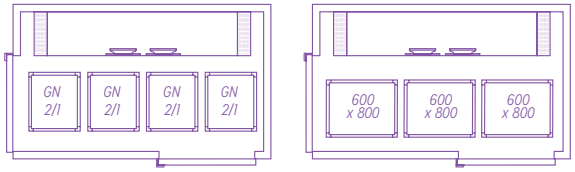
135 Kg — cycle **120**min — **135**Kg — cycle **270**min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

AR 640 PC





Exemples de compatibilité (vue de dessus) :
échelles et chariots



INOX-INT-AR640PC	Carrosserie inox intérieur	3 450 €
INOX-EXT-AR640PC	Carrosserie inox extérieur	4 328 €
SOLISOLEAR640PC	Sol isolé renforcé	4 358 €

PERFORMANCE CYCLE 110 MIN GROUPE À DISTANCE

AR640PC -C110

47'980.-

AR640PC-C110-SG
Cellule sans groupe

Groupe à distance
Nous consulter

▶ **Refroidissement rapide** (1)

640 Kg — cycle **110**min — **480**Kg — cycle **80**min
– CYCLE STANDARD – – CYCLE COURT –

▶ **Surgélation**

135 Kg — cycle **120**min — **135**Kg — cycle **270**min
– VIANDES CRUES – – PLATS CUISINÉS –

(1) Détails des conditions d'annonce des performances en page 4-5



Automate électronique de régulation et sonde à piquer multipoint de série

GreenFluid ready

Informations supplémentaires en page 35

e-pack HYGIENE

Compatible

CARACTÉRISTIQUES

RÉFÉRENCE	DIM. INT. UTILES L x P x H mm	DIM. EXT. L x P x H mm	ÉVAPORATEUR(S)	VENTILATEUR(S)	PUISSANCES FRIGORIFIQUES (W)	ALIM. ÉLECTRIQUE À INSTALLER	TENSION
AR640DPF-C110-SG	2600 x 970 (au sol) x 1900	2970 x 1570 x 2380	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m³/h	Nous consulter	Cellule SG : 11 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz
AR640PC-C110-SG	1000 x 2700 (au sol) x 1900	1770 x 2970 x 2380	2 verticaux ventilés	2 colonnes 29 920 m³/h	Nous consulter	Cellule SG : 11 A	Tri 400 V + T + N 50 Hertz

Eco participation facturée en sus des prix ci-dessus selon le modèle. Voir le détail des prix p.46.
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications - Photos non contractuelles
Groupe à distance nu, options et accessoires voir pages 41-45

Prix unitaires en € HT

FASTER-e

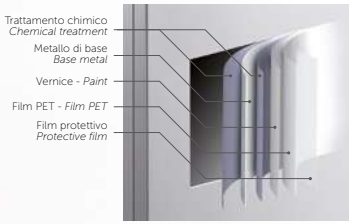


La nuovissima linea di abbattitori Afinox, competitiva nel prezzo e sicura nelle prestazioni.

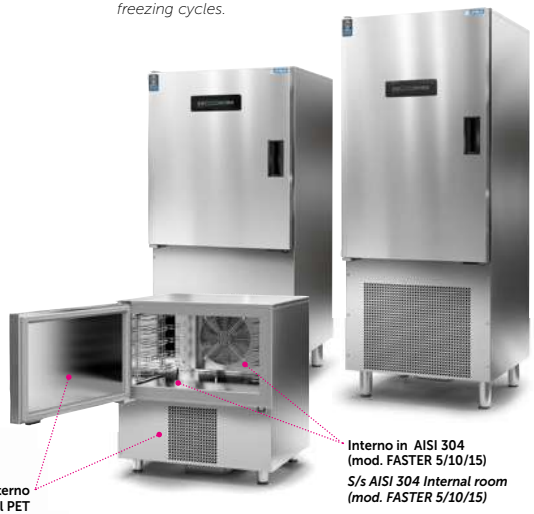
- Innovativo rivestimento in Steel-PET, anti impronta, resistente e facile da pulire.
  Interno in AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15).
- Sistema di controllo touch, per cicli di abbattimento e surgelazione facili ed immediati.

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

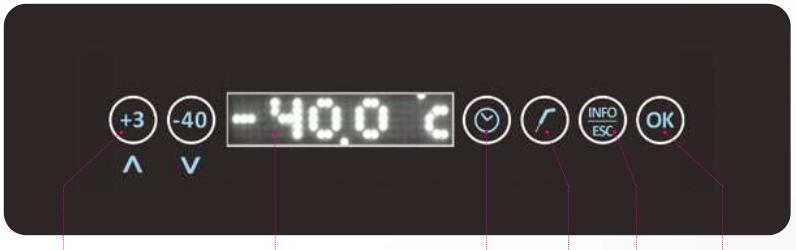
- *Innovative Stell-PET coating, none smear surface, durable and easy to clean.*
  S/s AISI304 Internal room (mod. FASTER 5/10/15).
- *Touch control system, for fast and immediate chilling and freezing cycles.*



SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY







Selezione cicli
Cicles selection

1. abbattimento (+3°)
blast chilling (+3°)
2. surgelazione (-40°)
shock freezing (-40°)

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*



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



Kit guide per teglie pasticceria EN 400X600
Kit of runners for pastry trays EN 400X600



Sonda al cuore.
Core probe.

R290

Gas R290 di serie
Gas R290 standard

Dotazioni opzionali - *Optional features*



Illuminazione a LED
LED lighting

FASTER-E





SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

AREA b2b Ready

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



FASTER-e
GASTRONOMY
3-5-10-15

Abbattitori di temperatura su piedi o ruote in STEEL-PET (acciaio preverstito) esterno ed interno porta, acciaio inox AISI 304 interno cella.
Per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (mod. Faster 3 solo GN1/1).

Sistema Touch control. Cicli disponibili:
- Abbattimento (+3)
- Surgelazione (-40)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional:
Luce led, Griglie non comprese,
Porta incernierata a destra.

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. Faster 3 only GN1/1).

Touch control system. Available cycles
- *Blast Chilling (+3)*
- *Shock freezing (-40)*
- *9 languages available*
- *Core probe*

Optional:
Led light, Shelves not included,
Right hinged door.


STANDARD KIT


SONDA AL CUORE
CORE PROBE


LED 3-5-10-15


PORTADX
5-10-15



KIT RUOTE 700

	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*	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-e 3** AREA b2b	7AMF03I5SA001	**3'990.-**	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	650x610x540		3 GN1/1 H40 (Passo / *Pitch* 50mm) Dimensioni interne utili (mm) *Useful internal dimensions (mm)* 545x350x240 mm	331	6	230/1/50	695x645x675	56/65
	**FASTER-e 5** AREA b2b	7AMF05I5SA001	**4'850.-**	15	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	760x710x830		5 GN1/1 H40 (Passo / *Pitch* 65mm)	526	7.21	230/1/50	800x778x1038	76/92
	**FASTER-e 10**	7AMF10I5SA001	**7'850.-**	30	10	R290 GWP 3 Kg 0,30	790x807x1629		10 GN1/1 H65 (Passo / *Pitch* 70mm)	853	9.89	230/1/50	830x860x1780	122/143
	**FASTER-e 15**	7AMF15I5SA001	**10'320.-**	40	15	R290 GWP 3 Kg 0,20 +0,20	790x807x1970		15 GN1/1 H65 (Passo / *Pitch* 70mm)	1706	9.89	400/3/50	830x860x2120	185/207

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.

SMALL-e



Velocità di abbattimento a portata di touch.

SMALL-E 5 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 di facile da usare.



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 easy to use.



SMALL-E 5
SPRING PLUS 702 BIG TN/A



Selezione cicli
Cicles selection

1. abbattimento (+3°)
blast chilling (+3°)
2. surgelazione (-40°)
shock freezing (-40°)

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*



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



Sonda al cuore.
Core probe.



Illuminazione a LED
LED lighting



Gas R290 di serie
Gas R290 standard



AREA b2b Ready

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



SMALL-e 5

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 (-40)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional: Luce led, Griglie, Porta incerinerata a destra.

Piani disponibili:
- 680x700xH50+100mm (A700)
- 680x700xH50mm (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 (-40)*
- *9 languages available*
- *Core probe*

Optional: *Led light, Shelves, Right hinged door.*

Available worktop:
- *680x700xH50+100mm (A700),*
- *680x700xH50mm (V700)*
- *680x800xH50+100mm (A800)*
- *680x800xH50mm (V800)*
- *Without worktop (SP).*


SONDA AL CUORE
CORE PROBE


LED 5


PORTADX



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*	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)
	**SMALL-e 5T V700** AREA b2b	7AMF5SI5SA001	**5'990.-**	Piano acciaio inox *S/s work top* 680x700x50mm	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10		680x700x850	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm passo/pitch) No griglie/Shelf Gn1/1	2 (1 Griglia/Shelf 400x600)	400	6	230/1/50	715x740x980	90/102
	**SMALL-e 5T A700**	7AMF5SI5SA002	**6'390.-**	Piano acciaio inox + alzatina *S/s work top + splashback* 680x700x50+100mm	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10		680X700X950	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm passo/pitch) No griglie/Shelf Gn1/1	2 (1 Griglia/Shelf 400x600)	400	6	230/1/50	715x740x980	91/103
	**SMALL-e 5T V800**	7AMF5SI5SA003	**6'320.-**	Piano acciaio inox *S/s work top* 690x800x50mm	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10		680X800X850	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm passo/pitch) No griglie/Shelf Gn1/1	2 (1 Griglia/Shelf 400x600)	400	6	230/1/50	715x740x980	86/98
	**SMALL-e 5T A800**	7AMF5SI5SA004	**6'790.-**	Piano acciaio inox + alzatina *S/s work top + splashback* 680x800x50+100mm	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10		680X800X950	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm passo/pitch) No griglie/Shelf Gn1/1	2 (1 Griglia/Shelf 400x600)	400	6	230/1/50	715x740x980	86/98
	**SMALL-e 5T NO PIANO**	7AMF5SI5SA005	**5'860.-**	Senza piano *Without top*	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10		680X700X800	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm passo/pitch) No griglie/Shelf Gn1/1	2 (1 Griglia/Shelf 400x600)	400	6	230/1/50	715x740x980	73/87
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) con piedi - SMALL-E *Reduction for version without unit (no valve) with feet - SMALL-E*			Riduzione per versione senza gruppo (no valvola)					*Reduction for version without unit (no valve) SMALL-E*							
	VALVR452A	74877093		Valvola R452 per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R252 valve for remote unit models (supplied not installed)*						N/D	N/D
	LED 5			Sovrapprezzo Illuminazione a LED					*Price increase for LED Lighting*							
	KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo Kit ruote					*Price increase for Castors kit*							
	PORTADX			Sovrapprezzo per porta incernierata a destra					*Price increse for right hinged door*							
	VERS220-1-60 5S			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5 SMALL*							

***Utilizzare solo le teglie GN1/1, non le griglie GN1/1.**
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.

****Not suitable for GN 1/1 grills, use GN 1/1 trays only.***
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-X

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

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



LE RAGIONI DI UNA SCELTA

MANY REASONS, ONE CHOICE

\+

- Servizio *Service*
- Qualita' *Quality*
- Guadagno *Profit*
- Interattivita' *Interactivity*
- Organizzazione *Organisation*
- Aumento Produttivo *Increased productivity*



−

- Sprechi *Waste*
- Consumi *Consumption*
- Costi Energetici *Energy costs*
- Costi Di Gestione *Management costs*
- Costi Del Personale *Personnel costs*

EvoCloud Afinox cloud computing

webapp Evolution

Quale modello scegliere? Compila il questionario!

Which model to choose? Fill the questionaire!

Cosa rende Infinity Evolution la miglior scelta?
Permette di organizzare al meglio le numerose attività del laboratorio. Chi lo utilizza ne rimane soddisfatto.
Display touch 9'' e grafica user friendly. Design, struttura, elevate performance e facilità di utilizzo per visualizzare icone e cicli in maniera chiara e immediata.
Smart technology 4.0. Autonomia e connettività nello svolgimento dei cicli grazie a funzioni di serie e strumenti di connettività (optional) consentono di monitorare performance e consumi.
Usabilità di 24/24h, anche in modalità notturna, con assorbimenti ridotti.
Assistenza e formazione continua. Video integrati e piattaforme digitali, guidano utente e personale tecnico.
Corsi di formazione personalizzati chef 2 chef forniscono spunti e possibilità di confronto pratiche.
Software semplice ed aggiornabile. 3 Software in uno dedicati (gastronomia, pasticceria e panificazione), per un sistema intuitivo, aggiornabile e personalizzabile, che integra expertise di Afinox e conoscenza dell'utilizzatore.

What makes Infinity Evolution the best choice?
It allows better organise the numerous activities in the kitchen. Those who use it are satisfied.
***9" Touch screen display and user friendly graphic**. Design, structure, high performance and ease of use for a clear and vivid view of icons and cycles.*
***Smart technology 4.0**. Autonomy and connectivity whilst undertaking cycles thanks to standard and optional functions, which allow constant monitoring of performance and results.*
24/24hour use at night and on reduced power.
Assistance and training service. *Integrated videos and digital platforms, guide the user and technical personnel. Personalized training courses chef 2 chef provide tips and practical information.*
Simple software with updates. *3 software one technology (gastronomy, patisserie and bakery), for an intuitive system, always personalised and updated, which integrates the expertise of Afinox and user knowledge.*



È "CONNETTIVITÀ A 360°"

IT IS "360° CONNECTIVITY"



INFINITY è un assistente intuitivo, in grado di svolgere cicli e funzioni con il massimo livello di autonomia e sicurezza.
Un completo pacchetto di accessori, optional e funzioni integrate consentono all'operatore di monitorare processi e consumi della macchina, con il massimo livello di connettività.

INFINITY is an intuitive assistant, capable of carrying out cycles and functions safely and in complete autonomy.
A complete accessory, option and integrated functions package allows the operator to keep machine processes and energy consumption under complete control, with a high level of connectivity.

USB per caricare o scaricare ricette, dati HACCP ed eventuali aggiornamenti del software

USB *port for loading or downloading recipes, HACCP data and for any future software updates.*

Applicazione software per controllo remoto da dispositivo mobile.

Application software *for remote control from mobile device.*







HACCP

Grafici HACCP real time per visualizzare in tempo reale l'andamento delle temperature e tempi di durata del ciclo in esecuzione. **Report HACCP** visualizzabili e scaricabili tramite USB su PC. E' possibile eseguire una ricerca nell'archivio dei report HACCP memorizzati nell'arco di tempo di circa un anno, semplicemente inserendo la data desiderata.
In questo modo sono consultabili e confrontabili anche a distanza di tempo grafici dei cicli, tempi e temperature minime e massime raggiunte. Consultando inoltre i dati relativi ai consumi, è possibile effettuare calcoli precisi sui costi di realizzazione dei propri prodotti.

Real time HACCP graphics *for monitoring temperatures and cycle duration in real time.* ***HACCP reports*** *viewable and downloadable via the USB port to a PC. The HACCP report archive can be back searched up to a year, by simply entering the desired date. By doing this, cycle graphics, timings, minimum and maximum temperatures reached can be consulted and compared. Furthermore, by consulting data relating to consumption, precise calculations of product production costs can be made.*

FOOD SCAN

FOOD SCAN CON SONDA MULTIPUNTO
FOOD SCAN WITH MULTI POINT PROBE
INFINITY è l'unico abbattitore dotato di **sonda a spillone multipunto** di serie. I **4 punti lettura** consentono di captare l'esatta temperatura dell'alimento in maniera facile ed immediata. Anche qualora la sonda non fosse stata inserita nella maniera più corretta, la macchina sarà in grado di eseguire una scansione delle temperature sui 4 punti, per rilevare la temperatura più alta che sarà il punto di riferimento per il raggiungimento della temperatura desiderata. Sono inoltre disponibili optional quali la sonda senza fili wireless WMP o la sonda al cuore riscaldata.

INFINITY is the only chiller equipped with a ***multipoint pin probe*** *as standard.*
The ***4 measurement points*** *can detect the exact temperature of food simply and immediately.*
Even when the probe is inserted entirely correctly, the machine is able to scan the temperature on the four pins, and detect the highest temperature, which will be the reference point in reaching the desired temperature. Furthermore, various optionals are available, such as the wireless WMP probe or the heated core probe.

AIUTO HELP

VIDEO DIMOSTRATIVI - *DEMONSTRATION VIDEOS*
Video User permettono un'impostazione guidata e semplificata dei cicli e delle funzioni della macchina da parte del personale in cucina, eliminando tempi e costi di formazione.
Video Service forniscono supporto tecnico al personale specializzato addetto alla manutenzione, riducendo tempi e facilitando le operazioni di service.

User Videos *assist with cycle set up and machine functions by kitchen personnel, eliminating the cost and time of training.*
Service Videos *give technical support to personnel specialised in maintenance, reducing delays and facilitating service operations.*

ALLARME ALARM

AUTODIAGNOSI - *SELF DIAGNOSIS*
I processi di autodiagnosi e le azioni auto correttive di INFINITY sono garanzia di affidabilità, poiché consentono di evitare costi e disagi del fermo macchina, permettendone comunque l'utilizzo fino a riparazione.

INFINITY'S self diagnosis processes and auto correct sequences are a demonstration of reliability, as they prevent costs and inconveniences caused by machine down time, allowing their use until repairs can be carried out.



CONTROLLO CONSUMI - *CONSUMPTION CONTROL*
I consumi energetici di tutti i cicli realizzati da INFINITY sono sempre visualizzabili nell'area dedicata. Inoltre tensione di rete e dati di batteria indicano la correttezza dell'alimentazione.

The energy consumption of all of INFINITY'S cycles is always visible in the dedicated area. Furthermore, power levels and battery data indicate a correct power supply.



EVOCLOUD: LIBERO DI LAVORARE, DOVE VUOI QUANDO VUOI.

EVOCLOUD: FREE TO WORK, WHEREVER YOU ARE, WHENEVER YOU WANT

EvoCLOUD è l'innovativo servizio di cloud computing by Afinox che ti consente di essere sempre connesso con il tuo assistente multifunzione. Grazie ad **EvoCLOUD**, semplicemente inserendo i dati di accesso che ti verranno forniti (Username e Password), potrai visualizzare e conoscere in tempo reale l'archivio dati e lo stato di funzionamento della macchina: cicli HACCP, parametri ed eventuali messaggi di allarme saranno consultabili in ogni momento e in qualunque luogo ti trovi.

***EvoCLOUD** is the innovative cloud computing service by Afinox that allows to stay always connected to your multifunction assistant. You will get Username and Password to login, easily check the real-time status of appliances and read data records: HACCP logbook, parameters set and alarm messages will be available whenever you want and wherever you are.*

WEB-APP EVOLUTION: IL PROTAGONISTA SEI TU!

WEB-APP EVOLUTION: YOU ARE THE PROTAGONIST!

Grazie a **Web app Evolution, l'applicazione di controllo remoto contenuta all'interno di EvoCLOUD** potrai realmente essere protagonista delle tue preparazioni.

Web app Evolution ti consente di interagire da remoto, in maniera semplice ed intuitiva, facilitando il tuo lavoro e quello dei tuoi collaboratori. Ovunque ti trovi, utilizzando il tuo smartphone o tablet, potrai settare cicli di lavoro e visualizzarne l'andamento, proprio come di fronte alla macchina!

Tutto ciò di cui hai bisogno?
Una connessione Internet via cavo, un dispositivo mobile o fisso e un profilo di accesso personale a **EvoCLOUD di Afinox.**

*Thanks to **Web App Evolution (the remote-control function of EvoCLOUD)** you will be the protagonist of your kitchen.*

***Web app Evolution** permits to take complete control of all appliances from remote and makes the work easier for you and your staff, in a simple and intuitive way.*

Set working cycles and check the progress wherever you are from smartphone or tablet, as if you were in front of the machine!

What do you need?** A wired Internet connection, a mobile or desktop device and a personal profile to access **Afinox EvoCLOUD.



MINORI COSTI DI GESTIONE
LOWER MANAGEMENT COSTS

INTERVENTI TEMPESTIVI
MENO FERMI MACCHINA
TIMELY INTERVENTIONS
DOWNTIME REDUCTION

MIGLIORE EFFICIENZA PRODUTTIVA
IMPROVED PRODUCTION EFFICIENCY

GARANZIA E AFFIDABILITÀ
TRACCIABILITÀ DEI LOTTI
GUARANTEED RELIABILITY
PRODUCT BATCH TRACEABILITY

Perché scegliere il servizio di connessione remota?

EvoCLOUD e Web-App Evolution sono gli strumenti indispensabili per:

1) **Ridurre i costi di gestione,** grazie ad un **controllo remoto** della macchina real-time rapido ed efficiente
2) **Limitare costi e tempi di fermo macchina,** grazie a notifiche via e-mail e analisi mirate che consentono **un intervento tempestivo**
3) **Migliorare l'efficienza dell'intero ciclo produttivo,** grazie ad un sistema interconnesso di archiviazione e gestione dati
4) **Garantire affidabilità grazie alla tracciabilità dei lotti** prima e dopo il ciclo, conformemente ai regolamenti HACCP.

Why choose the remote connection service?

***EvoCLOUD and Web App Evolution** are indispensable instruments to achieve:*

*1) **Management costs reduction,** thanks to the **remote and real-time control** of the appliance*
*2) **Reduced downtime and cost cutting,** thanks to e-mail notifications and targeted analysis that **consent timely interventions***
*3) **Improved efficiency of the entire production cycle,** thanks to an interconnected data management system*
*4) **Guaranteed reliability thanks to full lots traceability,** before and after the cycle, in accordance with HACCP regulations.*

ACCEDERE AL SERVIZIO

ACCESS THE SERVICE

Grazie all'abbonamento ***EvoCLOUD*** e alla novità più esclusiva sul mercato della macchina, Web-app Evolution sarà possibile assumere il controllo remoto da parte di:

- **Utilizzatore**
- **Dealer / rivenditore / assistenza**
- **Produttore**

***EvoCLOUD** and Web-app is the brand-new and most exclusive app available in the market. Subscribe and it will be possible to take the remote control of the appliances for:*

- ***User***
- ***Dealer / retailer / service***
- ***Manufacturer***

EvoCLOUD

Una volta attivato l'abbonamento, l'utente potrà accedere al pannello di controllo del servizio di cloud computing. Sarà sufficiente inserire le credenziali di accesso fornite per poter visualizzare e consultare in maniera agevole tutte le principali informazioni relative alla macchina connessa.

EvoCLOUD

Once the subscription is activated, the dashboard of the cloud computing service is available.
Just enter your log-in credentials and have complete access to the most important information regarding the appliances connected.



Web-app Evolution

Cliccando sull'icona relativa all'applicazione, sarà possibile assumere il totale controllo remoto della macchina.
Oltre alla gestione dei cicli di lavoro e l'ottimale risoluzione degli effetti di fermo impianto, grazie a **Web-app Evolution** sarà possibile condividere facilmente processi di lavoro tra collaboratori e trasferire informazioni tra dispositivi e prodotti interconnessi. Lavorare da remoto non è mai stato così facile!

Web-app Evolution

*Click on the **Evolution Web-app** icon and take the full remote control of the machine.*
*Thanks to the **Web-app Evolution**, in addition to cycles management and downtime control, it will be possible to transfer data and share settings with co-workers and other interconnected appliances.*
Remote working has never been so easy!







Il servizio è supportato dai principali sistemi operativi. L'abbonamento, valido per singola macchina, ha una ***durata di 5 anni.*** Servizio rinnovabile.

*The service is supported by the main operating systems. The subscription, valid for one single machine, has a duration of **5 years.** Service is renewable.*



QUALITÀ AFINOX

AFINOX QUALITY

INFINITY significa attenzione al dettaglio.

Non si tratta di una semplice macchina con la quale assolvere a doverosi compiti di routine, ma uno strumento tecnologicamente avanzato ed intuitivo con cui interagire e grazie al quale organizzare e semplificare le proprie attività.

INFINITY means attention to detail.

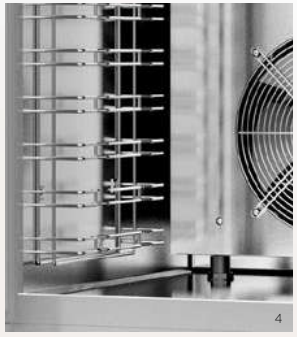
It's not about a simple machine to make hard work easier, but a technologically advanced and intuitive instrument to work with and take advantage of for organising and simplifying one's own activities.

Dotazioni standard - *Standard features*













1) Maniglia ergonomica
Ergonomic handle

2) Filtro removibile
Removable filter

3) Gas R290 di serie
Gas R290 standard

4) Assetto gastronomia
Gastronomy set-up

5) Assetto Pasticceria
Pastry set-up

6) Assetto Gelateria
Ice cream set-up

Dotazioni opzionali - *Optional features*













1) Applicazione TRACER per monitaraggio semplificato dei dati HACCP.
TRACER application for easy monitoring of HACCP data.

2) Illuminazione a LED (solo per modelli START)
LED lighting (optional feature only on the START models)

3) Servizio di cloud computing per controllo remoto.
Cloud computing service for remote control.

4) Sonda riscaldata
Heated probe

5) Sonda multipoint wireless
Multipoint wireless probe.

6) Porta USB - *USB door.*

PLUG-IN



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!



INFINITY-X GASTRONOMY 5-10-15

95 HUMIDITY 15-95% MAX

HUMI
Kit umidità
Humidity kit

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.
Sistema Touch control 9".
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:
- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Cottura lenta con gestione Umidità (mod. all-in-one-H)
- Lievitazione con gestione Umidità (mod. all-in-one-H)
- 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)
- Filtro removibile

Optional: • EvoCloud • Luce led • Tracer • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Teglie non comprese • Porta incernierata a destra.

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

Optional: *• EvoCloud • Led light • Tracer • Wi-fi probe • Hot probe • Shelves not included • Right hinged door.*


STANDARD KIT


LED START


PORTADX



KIT 4 RUOTE

EvoCloud
*KIT EVOCLOUD + WEB APP

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

	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 *Max Pans-trays capacity*	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- H	**INFINITY-X 5 all-in-one-H**	7AMI05I5SA001	**10'400.-**	25	10	●	Umidità* *Humidity*	Umidità* *Humidity*	R290 GWP 3 Kg 0,160	790x839x847	5 GN1/1 H65 (70 mm passo /*pitch*)	468	6.58	230/1/50	830x860x980	100/118
	START	**INFINITY-X 5 START**	7AMI05I5SA002	**7'860.-**	25	10	●	-	-		790x839x847	5 GN1/1 H65 (70 mm passo /*pitch*)	468	6.58	230/1/50	830x860x981	100/118
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X***																
	VALVR452A-5		74877196		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 5)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)*						101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE- H	**INFINITY-X 10 all-in-one-H**	7AMI10I5SA001	**17'350.-**	40	20	●	Umidità* *Humidity*	Umidità* *Humidity*	R290 GWP 3 Kg 0,350	790x839x1650	10 GN1/1 H65 (70 mm passo /*pitch*)	876	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	START	**INFINITY-X 10 START**	7AMI10I5SA002	**13'790.-**	40	20	●	-	-		790x839x1650	10 GN1/1 H65 (70 mm passo /*pitch*)	876	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X***																
	VALVR452A-10		74877198		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 10)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)*						101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE- H	**INFINITY-X 15 all-in-one-H**	7AMI15I5SA001	**21'200.-**	70	30	●	Umidità* *Humidity*	Umidità* *Humidity*	R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x839x1990	15 GN1/1 H65 (70 mm passo /*pitch*)	1752	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	START	**INFINITY-X 15 START**	7AMI15I5SA002	**15'990.-**	70	30	●	-	-		790x839x1990	15 GN1/1 H65 (70 mm passo /*pitch*)	1752	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X***																
	VALVR452A-15		74877198		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 15)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)*						101x38x77	0,15/0,15

***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)**
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.

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)
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

NOUVEAU !

GAZ R455A (148 GWP)

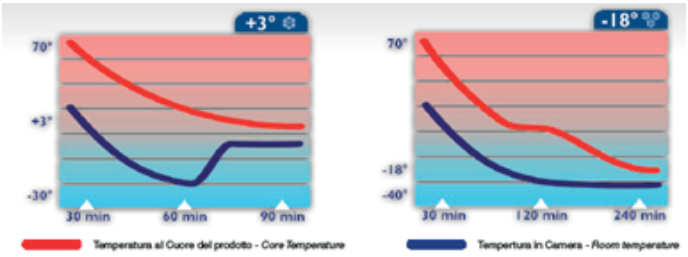
- Inox
- Ventilé
- Dégivrage automatique
- Thermostat électronique
- Tropicalisé 43°c
- Isolation 60mm
- 7cm entre chaque niveau
- Grilles ou plaques non-comprises
- Charnière droite/gauche à la commande
- 230v -1-50
- Moteur extractible

Made in italy

GN1/1- 60x40



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

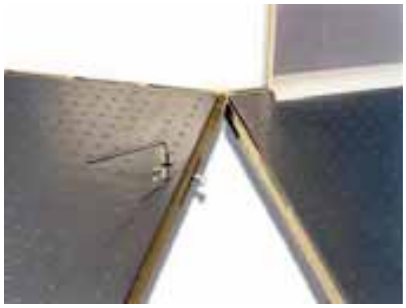
Isolation obtenue par injection de polyurethane rigide (densité 40-42kg/m3)
Assemblage très simple et rapide par l'utilisation de crochets
Sol renforcé avec protection anti-glisse en résine
Nous vous proposons des dimensions standards dans les petits modèles, pour les autres

Demandez-nous une offre personnalisée et détaillée !



Made in Italy

Made in France



Congélation, isolation 150 mm, toutes dimensions....

Ice Cube

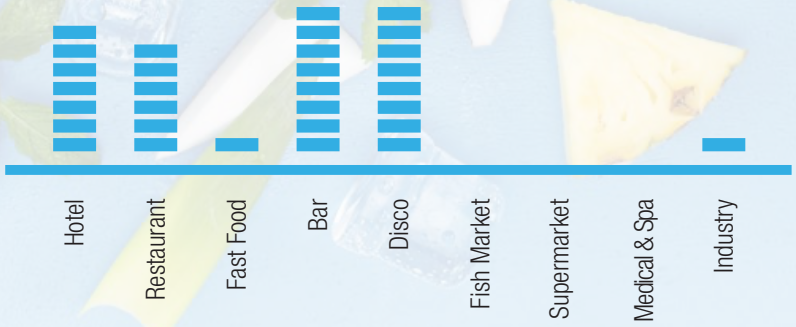


IL GUSTO FREDDO DEL SAPORE

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 — 1'890.-



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

* 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 — 2'280.-



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 — 2'490.-



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 — 2'690.-



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 — 2’790.-



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 — 2’890.-



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 — 3’890.-



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 — 3’990.-



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 — 4’190.-



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 — 5’090.-



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 — 5’390.-



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
Fusibile / Fuse	16 A

CB 1565 HC DP

* 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

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
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



Washing System

* Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +21° C - Temperatura acqua / Water temperature +15° C
** Tempemperatura ambiente / Ambient temperature +43° C
• Piedino / Foot 5 mm

B-Qube

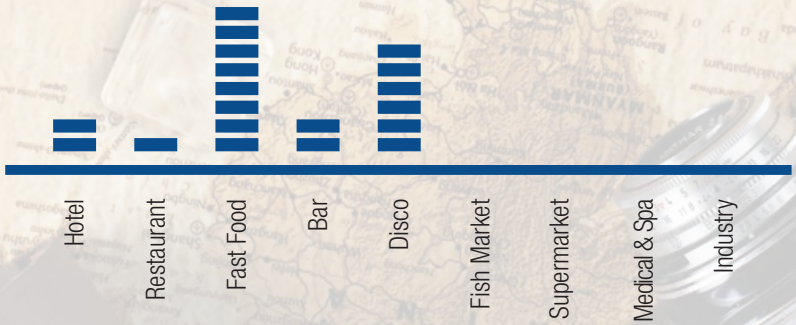


IL GLAMOUR FATTO CUBETTO

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	2'590.-
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
Fusibile / Fuse	10 A



Washing System

CB 249 HC DP

* 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 3’090.-



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 3’990.-



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 4’450.-



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



Ne se fabrique plus

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 — 2’860.-



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 — 3’060.-



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 — 3’260.-



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 — 4’060.-



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

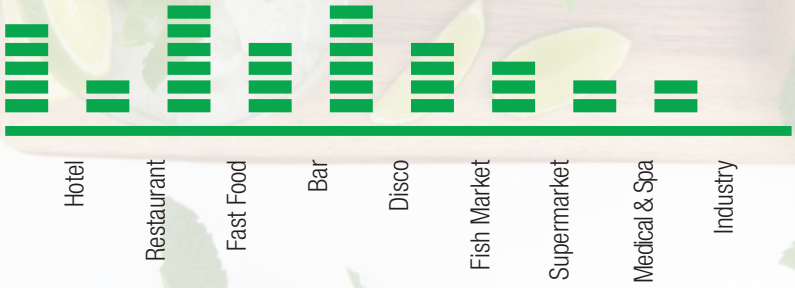


IL GHIACCIO TUTTOFARE

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	4'050.-
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 4'250.-



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



Ne se fabrique plus

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 1405 HC 4'950.-



Produzione 24h* Production 24h	142 kg - 313 lb
Capacità contenitore Storage Capacity	fino a/up to: 50 kg
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 1020mm 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

TM 250 HC — 6’490.-



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 — 7’040.-



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

Réservoir de stockage " BIN " pour machine TM :

240kg : 1’160.-
350kg : 1’990.-

*** Misure indicative
Approximate Size

B

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	4’090.-
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 — 4’390.-



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 — 4’490.-



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 — 4’890.-



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

B

GB 1555 HC — 5’090.-



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

B

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.-**





Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo

SOV LED FLAT+ on request without price increase

ESSENCE PLUS Green

ESSENCE PLUS



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

**** For version GN6/1 provide dedicated power of 25 A*

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

**H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE*

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.



SERVICE PLUS Green

SERVICE PLUS



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	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	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 **	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	-	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000+500 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	1233x902x1000	77/91
	SSS-RED PLUS 4	7BERE4CES0A01		4	-	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000x2 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	1558x902x1000	92/108
	SSS-RED PLUS 6	7BERE6CES0A01		6 **	-	+60/+99		2144x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000x3 Lampade/*Lamps* 200x4	16.52	2208x902x1100	135/156
SOUL SERVICE RED PLUS 	**SSE-RED PLUS 3**	7DRRE3CES0A01		3	-	+60/+99		1169x650x690	1139x620	366x90	Vasca/*Bath* 1000+500 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	1230x730x700	67/79
	SSE-RED PLUS 4	7DRRE4CES0A01		4	-	+60/+99		1494x650x690	1464x620	366x90	Vasca/*Bath* 1000x2 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	1530x730x700	88/101
	SSE-RED PLUS 6	7DRRE6CES0A01		6 **	-	+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

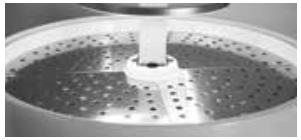
I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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.

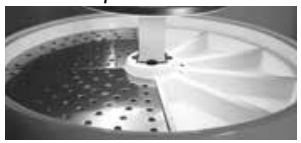

SCAIOLA

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*

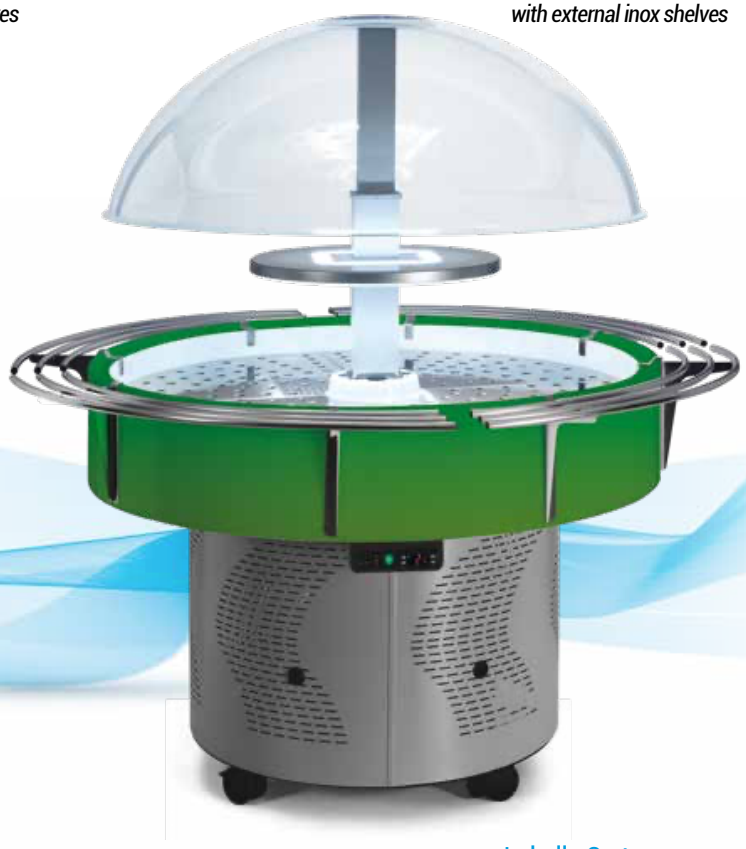


Adatto a contenere pesce con ghiaccio granulare
Suitable for fish display with the use of felacked ice

senza mensole
without external inox shelves



con mensole
with external inox shelves



ISOLA ARCOBALENO 7’695.-

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 8’510.-

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



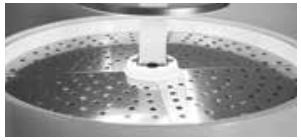
ISOLA BIANCA

con illuminazione

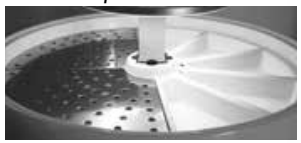
with lighting

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 6'840.-

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 BIANCA con mensole Frs 7'685.-

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

BUFFET **DELUXE**



Buffet Deluxe



Breakfast Deluxe



Breakfast Calda Deluxe



- Design moderno ed accattivante;
- Struttura in multistrato colore olmo tartufo;
- Possibilità di colori RAL su richiesta;
- Adatta a tutti gli ambienti;
- Illuminazione a LED di serie;
- Vasca in acciaio inox;
- Strumento elettronico touch screen per controllo di tutte le funzioni.

- Modern and attractive design;
- Structure in elm truffle color multilayer;
- Optional choice of any RAL color on demand;
- Perfect for any type of environment;
- LEDs-lighting as standard;
- Tank in stainless steel;
- Touch Screen control unit, for setting operational functions.

BUFFET **LEGNO**



Cupola



Buffet



Buffet Fish



Breakfast



Breakfast Calda



Carrello

BUFFET **INOX**



Cupola Inox senza mensole



Cupola Inox con mensole



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 7'340.-

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 7'250.-

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 7’185.-

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 8'090.-**

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 8'680.-**

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 8’185.-

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

ZEBO M

ZEBO M



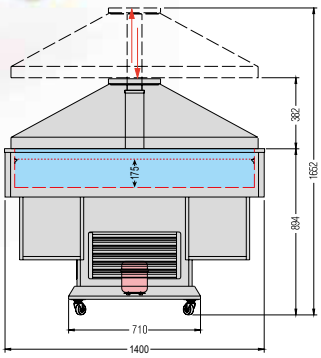
Cappa MOTORIZZATA
MOTORIZED cover

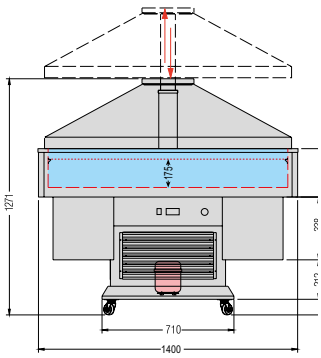
Colore standard *Standard color*	Colori optiona *Optional colo*
COD. 89	RAL

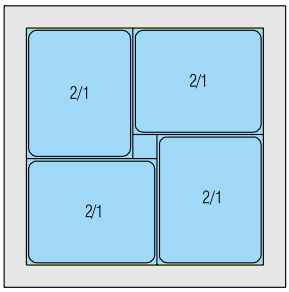
Vasca in acciaio inox AISI 304
AISI 304 stainless steel tank

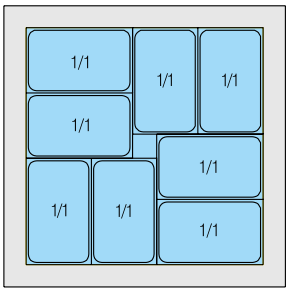
Ruote girevoli ottonate
Brass plated swivel castors

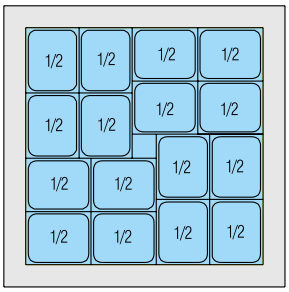
6'760.-

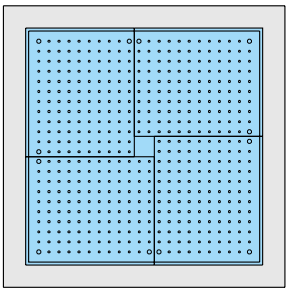




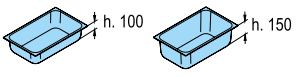




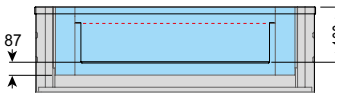




✻ LxPxH: 1140x1140x90 mm



Le bacinelle GN sono fornite a richiesta *GN basins are available on request*



✻ **Vassoio unico per piatti pronti e pasticceria (fornito a richiesta)** */ Tray for ready-to-serve dishes or pastry (supplied request)*

	°C	LxPxH mm	h. MIN. 100 mm. h. MAX. 150 mm. ACCESSORIO/ACCESSORY	Watt	% U.R.	DEFROST	H_2O			Kg.		
AZEBO M	+4/+10	1400x1400x1652	8 - GN 1/1 h MAX 150 mm	360	-	AUT	MAN	S	R290	152	-	-

Voltaggio di serie - Standard voltage: 230v/1/50Hz • **Classe climatica** - Climatic class: MAX = (25°C - % U.R. 60)

scaiola

BUFFET


salumi e formaggi


antipasti




Vasca inox a richiesta
Inox tray on demand

Frs 7’330.-

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



Machine à glace "granulé" intégrée

Frs 9'080.-

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 150x80x146 H	Kg 16

ILLUMINAZIONE	APERTURA	MENSOLA			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 6’890.-

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 6’695,-

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

SCAIOLA

CARRELLO



Vasca inox a richiesta
Inox tray on demand





temperatura
POSITIVA
+3 +10 °C

Versione speciale pesce

Special version for fish



frutta



pasticceria

Frs 5’720.-

TEMPERATURA A CAPPA CHIUSA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
°C +3 +10	R 452a	statica	V/Hz 230/50	cm 106x48x107 H	Kg 50	CE	legno noce chiaro	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 125x52x139 H	Kg 11

Rivolgiti al nostro ufficio commerciale per le quotazioni - *Please address to our export departement for information*

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

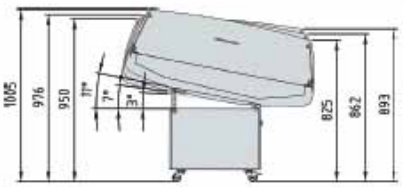
Excellent Rapport Qualité/Prix

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

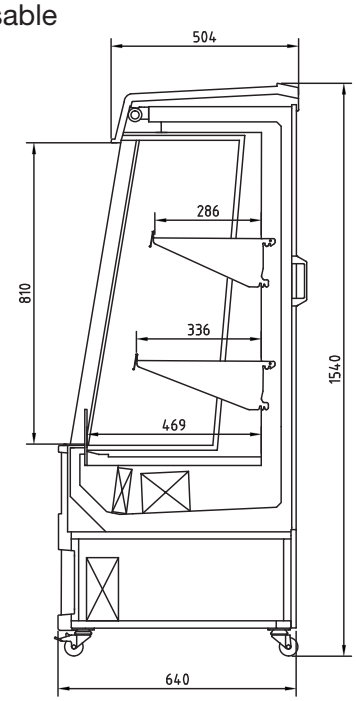


PRO-60

- Prêt à brancher
- LED
- Étagères ajusables
- Avec porte-prix
- Rideau de nuit
- 230V
- R290
- 1370W et 1613W absorbé
- Couleur personnalisable



Éclairage intérieur

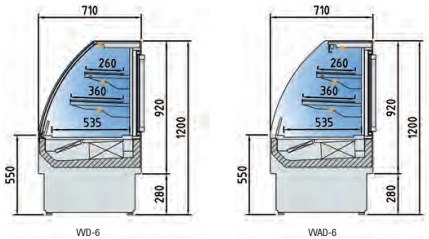




PRO-90

Délai 3-4 semaines transport compris

Type	Dimensions LxPxH	Temp.	
PRO-60	640x640x1540H	-1/+5°c	**2'850.-**
PRO-90	915x640x1540H	-1/+5°c	**3'110.-**



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	• Front exterior made of standard laminated steel sheet, lower in RAL 7040 gray plastic	• Façade extérieure en tôle d'acier laminé standard, inférieure en plastique gris RAL 7040
• Costados de cristal doble con serigrafía gris RAL 7040	• Double glass sides with gray screen printing RAL 7040	• Double vitrage avec sérigraphie grise RAL 7040
• Interior en acero acabado epoxy blanco	• Steel interior epoxy finish white	• Finition époxy intérieure en acier blanc
• Cristal frontal doble, excepto modelo VVAD	• Double front glass, except VVAD model	• Double vitre frontale, sauf modèle VVAD
• Perfilería en aluminio anodizado	• Anodized aluminum profiles	• Profils en aluminium anodisé
• Estantes de cristal con iluminación LED	• Glass shelves with LED lighting	• Étagères en verre avec éclairage LED
• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP	• Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect	• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³, faible GWP et effet ODP nul
• Evaporador ventilado	• Ventilated evaporator	• Évaporateur ventilé
• Descarche automático con evaporación automática	• Automatic defrost with automatic evaporation	• Dégivrage automatique avec évaporation automatique
• Control electronico de temperatura	• Electronic temperature control	• Contrôle électronique de la température
• Clase climática 3 (25°C 60%Hr)	• Climatic class 3 (25 ° C 60% Hr)	• Classe climatique 3 (25 ° C 60% Hr)
• VV vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)	• VV refrigerated showcase for snack (+ 2 ° + 8 °)	• 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)	(m^2)	R	(m^3)	(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.-**



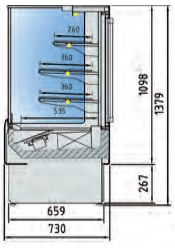
VVD-6-13-C **4'830.-**

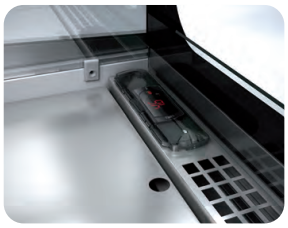


VVAD-6-9-C **4'550.-**



VVAD-6-13-C **5'220.-**



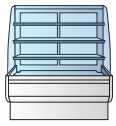


Detalle interior termostato
Interior detail thermostat
Intérieur détail thermostat

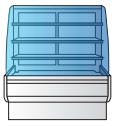


VV-6-R: Cristal recto, frontal cerrado
VV-6-R: Straight glass, front closed
VV-6-R: verre droit, avant fermé

VV-6-R



VV REFRIGERACIÓN
VV COOLING
VV REFROIDISSEMENT



VVB FRIO BOMBONES
VVB CHOCOLATES
VVB CHOCOLATS





VV-6-9-R

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• 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	• 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	• 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 (+2°C à +8°C) • VVB : Vitrine réfrigérée pour chocolats (+14°C à +17°C, 55% HR) • Châssis en acier fini époxy • Les modèles de pré-installation incorporent l'électrovanne et l'expansion R-449A en option R-134a



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *



***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 4'100.-
VVB-6-6-R 4'150.-



VV-6-9-R 4
VVB-6-9-R 5

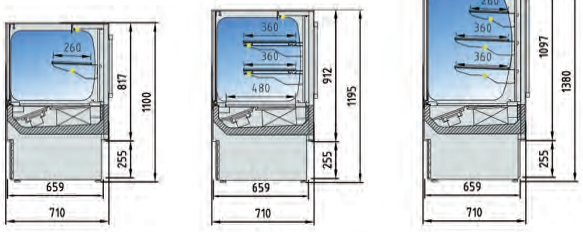
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

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.

SERIE VV-RG VITRINA EXPOSITORA

SERVE OVER COUNTER LINE VV - VITRINE SERIE VV GAMME

4000K 2700K



VV-6-RGB VV-6-RGM VV-6-RG



Detalle modelo VV-RGB encastrada
Detail model VV-RGB recessed
Modèle détaillé VV-RGB encastré





Detalle puertas correderas
Rear door detail
Détail des portes coulissantes



VV-6-9-RGB
Acabado madera
Wood finish
Bois finition



VV-6-9-RG



VV-6-13-RGM

A↑G C Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados de doble cristal panoramico
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal frontal doble
- 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-RG/B vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
- WB-RG/B vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)
- 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
- Double panoramic glass sides
- Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel
- Double frontal 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-RG/B snacks refrigerated (+2°+8°)
- WB-RG/B chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)
- 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
- Double côtés panoramique en verre
- Intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Double vitrage frontale
- Profils en aluminium anodisé
- Etagères en verre réglables (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-RG/B : vitrine réfrigérée pour snacks (+2°C à +8°C)
- VWB-RG/B: Vitrine réfrigérée pour chocolats (+14°C à +17°C, 55% HR)
- Les modèles de pré-installation incorporent l'électrovanne et l'expansion R-449A en option R-134a

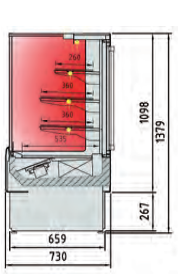
***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

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-RG	600	0,74	0,55	140	1	483	1137	R-290
VV-6-9-RG	950	1,27	0,92	231	2	949	1380	R-290
VV-6-13-RG	1300	1,78	1,29	322	2	1419	1670	R-290
VV-6-16-RG	1650	2,30	1,66	417	2	1931	2084	R-290
VV-6-6-RGM	600	0,60	0,50	120	1	483	1137	R-290
VV-6-9-RGM	950	1,03	0,86	197	2	949	1380	R-290
VV-6-13-RGM	1300	1,44	1,20	272	2	1419	1670	R-290
VV-6-16-RGM	1650	1,87	1,56	354	2	1931	2084	R-290
VV-6-6-RGB	600	0,37	0,46	85	1	483	1137	R-290
VV-6-9-RGB	950	0,63	0,79	135	2	949	1380	R-290
VV-6-13-RGB	1300	0,89	1,11	185	2	1419	1670	R-290
VV-6-16-RGB	1650	1,15	1,44	238	2	1931	2084	R-290

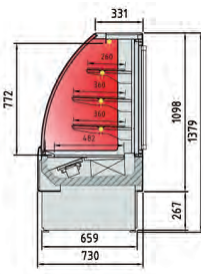
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

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.

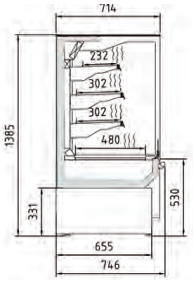
VV-6-6-RG 4'300.-	VV-6-9-RG 5'275.-	VV-6-13-RG 5'860.-	VV-6-16-RG 6'860.-
VV-6-6-RGM 4'220.-	VV-6-9-RGM 5'160.-	VV-6-13-RGM 5'810.-	VV-6-16-RGM 6'765.-
VV-6-6-RGB 4'155.-	VV-6-9-RGB 5'120.-	VV-6-13-RGB 5'720.-	VV-6-16-RGB 6'710.-



VV-6HE-R



VV-6HE-C

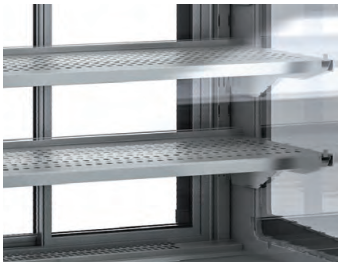


VVAM-6-HE





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

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 VV)	• Humidifier drawer (Only VV)	• Tiroir de l'humidificateur (VV 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 (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	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 4'260.-



VV-6HE-6-R 3'520.-



VV-6HE-9-R 4



VV-6HE-6-C 3'430.-



VV-6HE-9-C 4

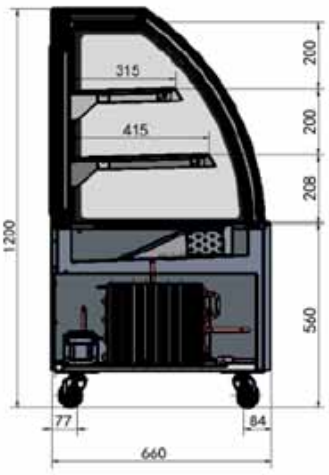
VITRINES BOULANGERIE

Vitres droites ou courbes

L=900 à 1800mm

Service par l'arrière (porte coulissante)

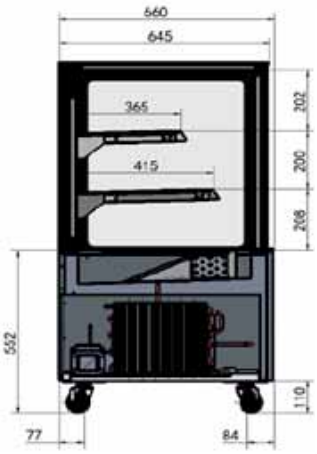
- Temp. +2+8°c, ventilé, R290
- LED sous chaque étagère, Roulettes, serrure
- Temp. ambiante max. 36°c
- 4 longueurs, 230V/50/1
- 2 + 1 étagères en bas





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.-

AKTION INOX









HAUT DE GAMME

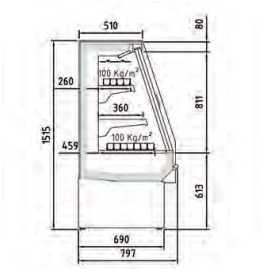
VITRINE PÂTISSERIE TEMPÉRATURE +2° / +8°c 4 CÔTÉS VITRÉS PORTES ARRIÈRES COULISSANTES

Vitre avant droite ou courbe
Portes arrière vitrées et coulissantes
Cadre en acier inoxydable et verre noir brillant.
Double vitrage Securit
Face avant vitrage anti-buée
Éclairage Led intérieur
Refroidissement ventilé
Dessus vitré plat
Tablettes en verre blanc
Possibilité d'ajout de tablettes
4 roulettes dont 2 freins et pieds de stabilisations réglages
Dégivrage automatique avec bac d'évaporation des eaux de dégivrage.

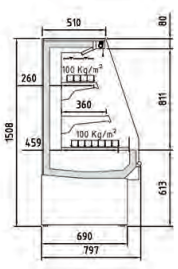
2 étagères / vitre avant **droite** / Hauteur 1209mm					
Modèle	Dimensions ext. en mm	Étagères / Fond en mm	Poids	Cl. énerg. / conso.	Prix
LPD 900 F	L 905 x P 745 x H 1209	2 x 750x330 / 750x440	169	D / 3500Kwh/an	3'150.-
LPD 1200 F	L 1205 x P 745 x H 1209	2 x 1050x330 / 1050x440	232	D / 4062Kwh/an	3'280.-
LPD 1500 F	L 1505 x P 745 x H 1209	2 x 1350x330 / 1350x440	269	D / 4723Kwh/an	3'520.-
3 étagères / vitre avant **droite** / Hauteur 1350mm					
LPD 903 F	L 905 x P 745 x H 1350	3 x 750x330 / 750x440	180	D / 4318Kwh/an	3'960.-
LPD 1203 F	L 1205 x P 745 x H 1350	3 x 1050x330 / 1050x440	253	D / 5070Kwh/an	4'330.-
LPD 1503 F	L 1505 x P 745 x H 1350	3 x 1350x330 / 1350x440	289	D / 5978Kwh/an	4'870.-
3 étagères / vitre avant **courbe** / Hauteur 1350mm					
LPD 903 C	L 905 x P 745 x H 1350	3 x 750x330 / 750x440	192	D / 4004Kwh/an	3'260.-
LPD 1203 C	L 1205 x P 745 x H 1350	3 x 1050x330 / 1050x440	263	D / 4590Kwh/an	3'730.-
LPD 1503 C	L 1505 x P 745 x H 1350	3 x 1350x330 / 1350x440	298	D / 4978Kwh/an	4'470.-

VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA MAPLE

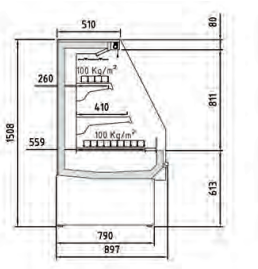
MULTIDECK DISPLAY MAPLE RANGE · MUREAUX GAMME MAPLE



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



Puertas doble cristal correderas
Sliding double glass doors
Portes coulissantes à double vitrage



SVG1 12

Paragolpes tubo inox opcional
Optional stainless steel bumper
Pare-chocs en acier inoxydable en option

SVG

A ↑ G **D**

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

SVS

A ↑ G **E**

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *



SVS1 06 M2



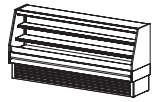
SVS1 09 M2



SVS1 12 M2



SVS1 15 M2



SVS1 18 M2



SVS3 06 M2



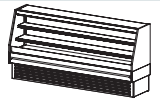
SVS3 09 M2



SVS3 12 M2



SVS3 15 M2



SVS3 18 M2



SVG1 09 M1 **5'180.-**



SVG1 12 M1 **5'965.-**

DOCRILUC

CARTA DE ACABADOS
COLOR · COULEUR

Para acabados exteriores en alto brillo, fluorescentes, luminiscentes, consultar precio
For exterior finishes in high gloss, fluorescent, luminescent, consult price
Pour finitions extérieures en brillant, fluorescent, luminescent, consulter le prix

FRANJA ESTÁNDAR
STANDARD STRIP · STANDARD BANDE



RAL 7024 R
DECORACIÓN INOX
ROBLE
NOGAL
WENGUE
HAYA
RAL-9003 R
RAL-9005 R
RAL-4010
RAL-2011 R
PANTONE 7606C
PANTONE 543C
RAL-1018 R
RAL-3015
PANTONE 5523C
RAL-6001 R
PANTONE 2298C
PANTONE 7604C
RAL-3020 R
RAL-5023
PANTONE 5865
PANTONE 4725C
RAL-5003 R
PANTONE 2408C

FRONTAL COMPLETO
FULL FRONTAL DECORATION · PLEIN DECORATION FRONTAL

INCREMENTO 1 · INCREASE 1 · AUGMENTER 1



WENGUE
NOGAL
ROBLE
DECORACIÓN INOX
HAYA



DECORACIÓN TOTAL
TOTAL DECOR · DÉCORATION TOTAL

INCREMENTO 2 · INCREASE 2 · AUGMENTER 2



WENGUE
NOGAL
ROBLE
HAYA



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 7024, 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: -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), excepto SVG1 (Clase climática 4)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión termostática 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 7024, 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, electronique 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: -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), Except SVG1 (Climatic class 4)
- Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves termostatic 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

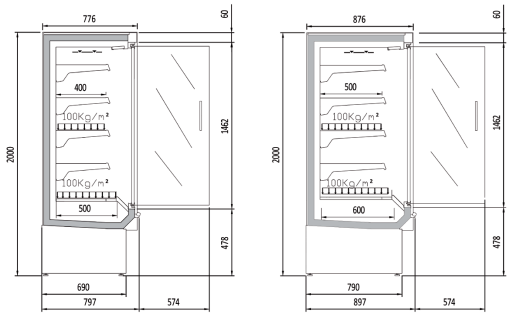
- Unité verticale intégrée avec capacité et visibilité optimisée du produit.
- Modèle DS: store de nuit manuel et façade inférieure du réservoir en méthacrylate
- Modèle DG: Portes pliantes en verre avec sérigraphie minimale, ouverture autorisée jusqu'à 93 ° et serrure à fermeture manuelle. Fermeture automatique avec barre de torsion
- Grande possibilité de personnalisation. Standard: plinthe inférieure en RAL 7024, 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), Except SVG1 (Classe climatique 4)
- Les modèles de pré-installation intègrent des électrovannes thermostatiques 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)



DS3 15 M1-M2

VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR HDG M1

MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE INVERTER HDG M1 - MUREAUX GAMME CEDAR HDG M1



HDG1 M1 HE

HDG3 M1 HE



4000K 3000K RED FRESH



HDG1 12

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price
Led verticale incluse dans le prix



Detalle puerta abierta
Open door detail
Détail de la porte ouverte

Ver características técnicas en página 125 / See technical data in page 125 / Voir caractéristiques techniques page 125

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. Units	Puertas / Doors Uds. Units	Potencia frigorífica / Cooling capacity (W)	Consumo nominal / Nominal Power (Kwh/24h)	Clase Energética / Energy Class	Refrigerante / Refrigerant
HDG1 09 M1	998	2,00	1,15	549	4	2	496 - 1018W	4,55	B	R-290
HDG1 12 M1	1310	2,68	1,50	714	4	2	497 - 1018W	5,4	B	R-290
HDG3 09 M1	998	2,47	1,17	659	4	2	498 - 1018W	4,55	B	R-290
HDG3 12 M1	1310	3,30	1,52	857	4	2	499 - 1018W	5,4	B	R-290

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Lateral exterior panorámico incluido en PVP
- Exterior lacado o inox incluido en PVP
- Interior blanco 9003, negro 9005 incluido en PVP
- Compresor inverter de velocidad variable
- Ventiladores electrónicos
- Válvula de expansión electrónica
- Nivel sonoro modelo HDG 09: **36 db**
- Nivel sonoro modelo HDG 12: **45 db**

TECHNICAL DATA

- Panoramic exterior side included in RRP
- Lacquered or stainless exterior included in PVP
- Interior white 9003, black 9005 included in PVP
- Variable speed inverter compressor
- Electronic fans
- Electronic expansion valve
- Sound level model HDG 09: 36 db
- Sound level model HDG 12: 45 db

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Côté extérieur panoramique inclus dans le PVC
- Extérieur laqué ou inoxydable inclus en PVP
- Intérieur blanc 9003, noir 9005 inclus dans PVP
- Compresseur inverseur à vitesse variable
- Ventilateurs électroniques
- Détendeur électronique
- Modèle de niveau sonore HDG 09: 36 db
- Modèle de niveau sonore HDG 12: 45 db



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



HDG1 09 M1 6'840.-



HDG1 12 M1 6'895.-



HDG3 09 M1 6'950.-

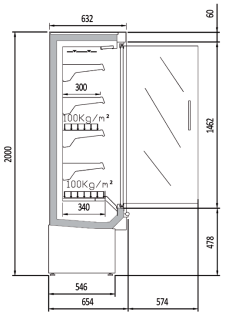


HDG3 12 M1 7'020.-

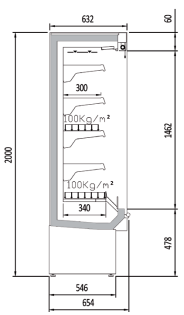
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR FONDO 0 (653MM)

MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE DEPTH 0 (653MM) · MUREAUX GAMME CEDAR PROFONDEUR 0 (653MM)



DG0 M1-M2

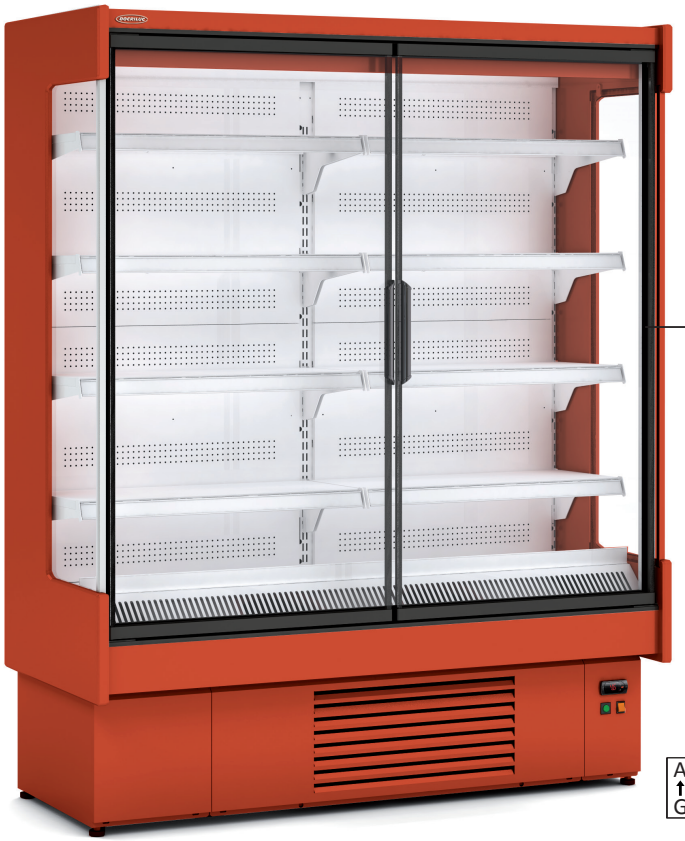


DS0 M1-M2

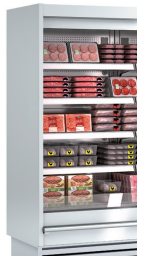


Decoración exterior total blanco, negro o gris RAL 7024 sin incremento de precio
Total exterior decoration white, black or gray RAL 7024 without price increase
Décoration extérieure totale blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix

4000K 3000K RED FRESH



DG0 15



Lateral modelo cerrado LC
Model cosed side LC
Côté fermé modelé LC

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price
Led verticale incluse dans le prix

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Lateral estándar en ABS color gris RAL 7024,
- Opcional lateral cerrado sin incremento de precio (añadir al modelo -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar)

TECHNICAL DATA

- Standard side in ABS gray RAL 7024
- Optional side closed without price increase (add to model -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Côté standard en ABS gris RAL 7024, 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)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter)

Ver características técnicas en página 125 / See technical data in page 125 / Voir caractéristiques techniques page 125

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)	(W)
MODELOS CON PUERTAS / MODELS WITH DOORS / MODÈLES AVEC PORTES									
DG0 06 M1-M2	685	1,00	0,73	255	4	1	555	1132	R-290
DG0 09 M1-M2	998	1,50	1,11	392	4	2	1192	1494	R-290
DG0 12 M1-M2	1310	2,00	1,46	510	4	2	1192	1508	R-290
DG0 15 M1-M2	1623	2,50	1,77	668	8	2	1419	1635	R-290
DG0 18 M1-M2	1935	3,00	2,19	784	8	3	1528	1945	R-290
DG0 25 M1-M2	2560	4,00	2,90	1020	8	4	2384	2612	R-290
DG0 31 M1-M2	3185	5,00	3,54	1336	16	4	2838	3377	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / MODELS WITHOUT DOORS / MODÈLES SANS PORTES									
DS0 06 M1-M2	685	1,00	0,84	255	4	-	1192	1382	R-290
DS0 09 M1-M2	998	1,50	1,27	392	4	-	1528	1713	R-290
DS0 12 M1-M2	1310	2,00	1,64	510	4	-	1931	1885	R-290
DS0 15 M1-M2	1623	2,50	2,03	668	8	-	2384	2368	R-290
DS0 18 M1-M2	1935	3,00	2,50	784	8	-	3056	3026	R-290
DS0 25 M1-M2	2560	4,00	3,20	1020	8	-	3862	3770	R-290

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

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo / Model / Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	Tope estante metacrilato / Methacrylate shelf stopper / Butée d'étagère en méthacrylate	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	Estante de vidrio (ud.) / Glass shelf (pcs.) / Étagère en verre (pièces)	Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance
DG0 / DS0 06							
DG0 / DS0 09							
DG0 / DS0 12							
DG0 / DS0 15							
DG0 / DS0 18							
DG0 / DS0 25							
DG0 / 31							

DG



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

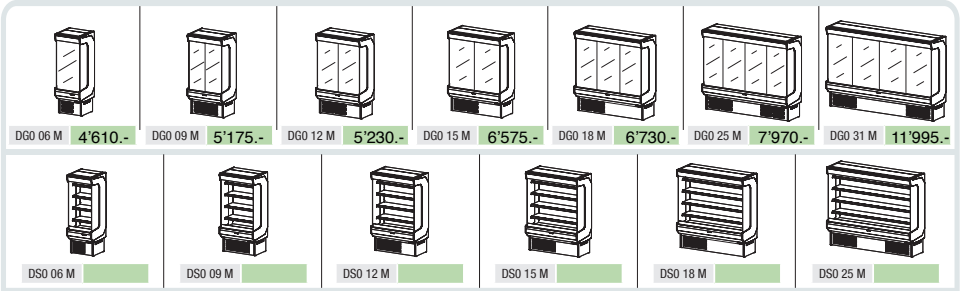
DS



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

Mismo precio modelos M1 y M2 / Same price models M1 and M2 / Même prix modèles M1 et M2

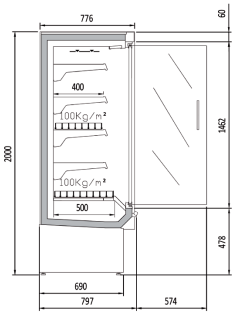
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



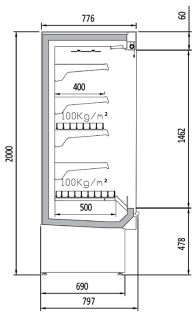
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR FONDO 1 (797MM)

MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE DEPTH 1 (797MM) · MUREAUX GAMME CEDAR PROFONDEUR 1 (797MM)



DG1 M1 M2



DS1 M1-M2



Decoración exterior total blanco, negro o gris RAL 7024 sin incremento de precio
Total exterior decoration white, black or gray RAL 7024 without price increase
Décoration extérieure totale blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Lateral estándar en ABS color gris RAL 7024, • 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) • 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar)	• Standard side in ABS gray RAL 7024 • 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) • 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult)	• Côté standard en ABS gris RAL 7024, 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) • 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter)

Ver características técnicas en página 125 / See technical data in page 125 / Voir caractéristiques techniques page 125

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)	(W) (W)	
MODELOS CON PUERTAS / MODELS WITH DOORS / MODÈLES AVEC PORTES									
DG1 06 M1-M2	685	1,34	0,76	357	4	1	555	1132	R-290
DG1 09 M1-M2	998	2,00	1,15	549	4	2	1192	1494	R-290
DG1 12 M1-M2	1310	2,68	1,50	714	4	2	1192	1508	R-290
DG1 15 M1-M2	1623	3,34	1,83	935	8	2	1419	1635	R-290
DG1 18 M1-M2	1935	4,01	2,24	1098	8	3	1528	1945	R-290
DG1 25 M1-M2	2560	5,35	2,94	1428	8	4	2384	2612	R-290
DG1 31 M1-M2	3185	6,69	3,60	1870	16	4	2838	3377	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / MODELS WITHOUT DOORS / MODÈLES SANS PORTES									
DS1 06 M1-M2	685	1,34	0,87	357	4	-	1192	1382	R-290
DS1 09 M1-M2	998	2,00	1,32	549	4	-	1528	1713	R-290
DS1 12 M1-M2	1310	2,68	1,72	714	4	-	1931	1885	R-290
DS1 15 M1-M2	1623	3,34	2,10	935	8	-	2384	2368	R-290
DS1 18 M1-M2	1935	4,01	2,58	1098	8	-	3056	3026	R-290
DS1 25 M1-M2	2560	5,35	3,38	1428	8	-	3862	3770	R-290

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

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo Model Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper Butée d'étagère en méthacrylate	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	Estante de vidrio (ud.) Glass shelf (pcs.) Étagère en verre (pièces)	Pre Instalación Remote Unit Groupe à distance
DG1 / DS1 06							
DG1 / DS1 09							
DG1 / DS1 12							
DG1 / DS1 15							
DG1 / DS1 18							
DG1 / DS1 25							
DG1 / 31							

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 3000K RED FRESH



DG1 18 M1-M2



Lateral modelo plástico (De serie)
Model plastic side (As standard)
Côté plastique modelé (En série)



Lateral modelo cerrado
Model cosed side
Côté fermé modelé

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price
Led verticale incluse dans le prix



Lateral modelo panorámico LE
Model panoramic side LE
Côté panoramique modelé LE

LE

DG



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

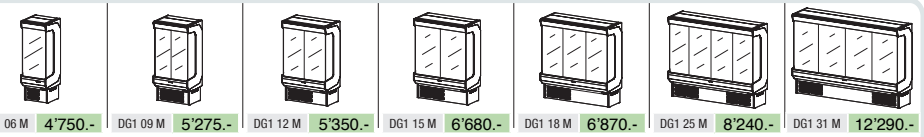
DS



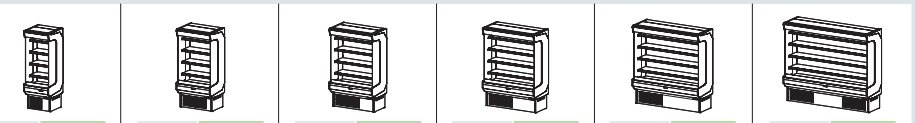
Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

Mismo precio modelos M1 y M2 / Same price models M1 and M2 / Même prix modèles M1 et M2

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



DG1 06 M	DG1 09 M	DG1 12 M	DG1 15 M	DG1 18 M	DG1 25 M	DG1 31 M
4'750.-	5'275.-	5'350.-	6'680.-	6'870.-	8'240.-	12'290.-

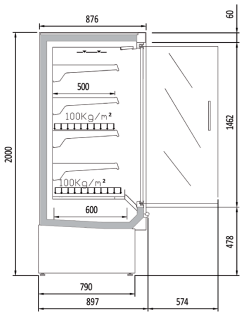


DS1 06 M	DS1 09 M	DS1 12 M	DS1 15 M	DS1 18 M	DS1 25 M

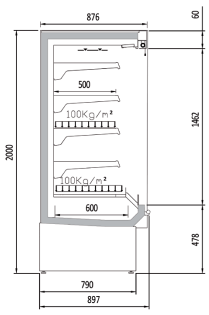
VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR FONDO 3 (897MM)

MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE DEPTH 3 (897MM) · MUREAUX GAMME CEDAR PROFONDEUR 3 (897MM)

4000K 3000K RED FRESH



DG3 M1 M2



DS3 M1-M2



Decoración exterior total blanco, negro o gris RAL 7024 sin incremento de precio
Total exterior decoration white, black or gray RAL 7024 without price increase
Décoration extérieure totale blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Lateral estándar en ABS color gris RAL 7024, • 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) • 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar)	• Standard side in ABS gray RAL 7024 • 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) • 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult)	• Côté standard en ABS gris RAL 7024, 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) • 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter)

Ver características técnicas en página 125 / See technical data in page 125 / Voir caractéristiques techniques page 125

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	0,78	428	4	1	555	1132	R-290
DG3 09 M1-M2	998	2,47	1,17	659	4	2	1192	1494	R-290
DG3 12 M1-M2	1310	3,30	1,52	857	4	2	1192	1508	R-290
DG3 15 M1-M2	1623	4,12	1,88	1122	8	2	1419	1635	R-290
DG3 18 M1-M2	1935	4,95	2,29	1317	8	3	1528	1945	R-290
DG3 25 M1-M2	2560	6,60	2,99	1714	8	4	2384	2612	R-290
DG3 31 M1-M2	3185	8,25	3,71	2244	16	4	2838	3377	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / MODELS WITHOUT DOORS / MODÈLES SANS PORTES									
DS3 06 M1-M2	685	1,65	0,90	428	4	-	1192	1382	R-290
DS3 09 M1-M2	998	2,47	1,34	659	4	-	1528	1713	R-290
DS3 12 M1-M2	1310	3,30	1,75	857	4	-	1931	1885	R-290
DS3 15 M1-M2	1623	4,12	2,16	1122	8	-	2384	2368	R-290
DS3 18 M1-M2	1935	4,95	2,63	1317	8	-	3056	3026	R-290
DS3 25 M1-M2	2560	6,60	3,44	1714	8	-	3862	3770	R-290

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

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

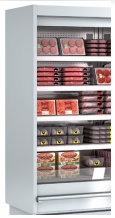
Modelo / Model / Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	Tope estante metacrilato / Methacrylate shelf stopper / Butée d'étagère en méthacrylate	Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs en acier inoxydable	Iluminación LED X nivel estantes / LED Lighting X shelves level / Eclairage LED X niveau des étagères	Estante de vidrio (ud.) / Glass shelf (pcs.) / Étagère en verre (pièces)	Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance
DG3 / DS3 06							
DG3 / DS3 09							
DG3 / DS3 12							
DG3 / DS3 15							
DG3 / DS3 18							
DG3 / DS3 25							
DG3 / 31							

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.





Lateral modelo plástico (De serie)
Model plastic side (As standard)
Côté plastique modelé (En série)



Lateral modelo cerrado
Model cosed side
Côté fermé modelé



Lateral modelo panorámico LE
Model panoramic side LE
Côté panoramique modelé LE

DG3 25 M1-M2

LE

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price
Led verticale incluse dans le prix

DG



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

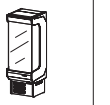
DS



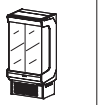
Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

Mismo precio modelos M1 y M2 / Same price models M1 and M2 / Même prix modèles M1 et M2

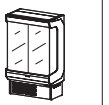
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



DG3 06 M1 4'990.-



DG3 09 M1 5'390.-



DG3 12 M1 5'490.-



DG3 15 M1 6'790.-



DG3 18 M1 7'010.-



DG3 25 M1 8'300.-



DG3 31 M1 13'560.-



DS3 06 M1



DS3 09 M1



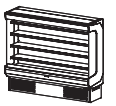
DS3 12 M1



DS3 15 M1



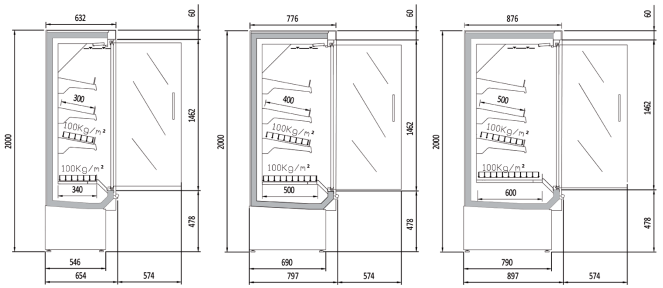
DS3 18 M1



DS3 25 M1

VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR CERRADA H1

MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE CLOSED H1· MUREAUX GAMME CEDAR FERMÉ H1



DG0 H1 | DG1 H1 | DG3 H1



Decoración exterior total blanco, negro o gris RAL 7024 sin incremento de precio
Total exterior decoration white, black or gray RAL 7024 without price increase
Décoration extérieure totale blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix



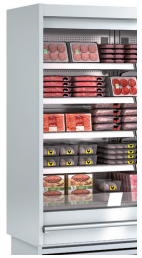


DG1 12 H1



Lateral modelo plástico (De serie)
Model plastic side (As standard)
Côté plastique modelé (En série)

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price
Led verticale incluse dans le prix



Lateral modelo cerrado LC
Model cosed side LC
Côté fermé modelé LC

DG



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Lateral estándar en ABS color gris RAL 7024,
- 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)
- 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 7024
- 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)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult)
- Standard top mirror
- Standard front methacrylate stop
- H1 Temperature

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Côté standard en ABS gris RAL 7024, 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)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter)
- Miroir supérieur standard
- Butée avant en méthacrylate standard
- Température H1

Ver características técnicas en página 125 / See technical data in page 125 / Voir caractéristiques techniques page 125

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	0,72	0,75	0,77	239	336	403	3	1	555	1132	R-290
DG 09 H1	998	1,21	1,62	2,00	1,09	1,13	1,15	368	516	619	3	2	1192	1494	R-290
DG 12 H1	1310	1,61	2,16	2,66	1,44	1,48	1,50	480	671	805	3	2	1192	1508	R-290
DG 15 H1	1623	2,02	2,70	3,33	1,75	1,81	1,86	628	879	1055	6	2	1419	1635	R-290
DG 18 H1	1935	2,42	3,24	4,00	2,17	2,22	2,27	737	1032	1238	6	3	1528	1945	R-290
DG 25 H1	2560	3,23	4,33	5,33	2,88	2,92	2,97	959	1342	1611	6	4	2384	2612	R-290
DG 31 H1	3185	4,03	5,41	6,65	3,52	3,58	3,69	1256	1758	2110	12	4	2838	3377	R-290

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

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo / Model / Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	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.

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

DG0 06 H1 4'560.-	DG0 09 H1 5'280.-	DG0 12 H1 5'380.-	DG0 15 H1 6'690.-	DG0 18 H1 6'850.-	DG0 25 H1 8'110.-	DG0 31 H1 11'860.-
DG1 06 H1 4'760.-	DG1 09 H1 5'480.-	DG1 12 H1 5'580.-	DG1 15 H1 6'890.-	DG1 18 H1 7'050.-	DG1 25 H1 8'210.-	DG1 31 H1 12'470.-
DG3 06 H1 4'990.-	DG3 09 H1 5'690.-	DG3 12 H1 5'760.-	DG3 15 H1 6'990.-	DG3 18 H1 7'440.-	DG3 25 H1 8'540.-	DG3 31 H1 12'960.-



Made in ITALY ***VULCANO***

Profondeur 600 et 650mm "version 60"
Profondeur 765mm "version 80"
VB = portes battantes
VS = portes coulissantes
Livré avec 4 étagères prof. 270mm ou 380mm
Eclairage Led supérieur
Version C = viande 0°/+2°c
Version SL = salami et laitier +3°/+5°c
10 couleurs ext. à choix
Intérieur blanc (noir en option +10%)
Version C : dégivrage autom. inclus avec Led rosé pour viande

FRONT PANEL

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010

GRIGIO / *GREY*

SPALLE LATERALI STANDARD
STANDARD SIDE WALLS



Facile d'entretien. Plateau inférieur soulevable et face avant inclinable pour Facilité le nettoyage du condenseur





Type	Dim. LxPxH mm	Prix version SL	Prix version C	Surf. expo	Livraison
Portes battantes					
VB 60 CG – 125	1330 x 600 x 1984	4'815.-	5'655.-	1,95 m2	
VB 60 CG – 187	1955 x 600 x 1984	6'305.-	7'450.-	2,94 m2	Frs 280.-
VB 80 CG – 125	1330 x 765 x 2030	5'025.-	5'545.-	2,54 m2	
VB 80 CG – 187	1955 x 765 x 2030	6'460.-	7'115.-	3,79 m2	Frs 280.-
VB 80 CG – 250	2580 x 765 x 2030	8'050.-	8'865.-	5,06 m2	Frs 380.-
Portes coulissantes					
VS 60 CG – 125	1350 x 650 x 1980	5'065.-	5'960.-	1,78 m2	
VS 60 CG – 150	1600 x 650 x 1980	5'715.-	6'735.-	2,16 m2	
VS 60 CG – 187	1975 x 650 x 1980	6'375.-	7'530.-	2,66 m2	Frs 280.-
VS 80 CG – 125	1350 x 765 x 2030	5'285.-	5'795.-	2,54 m2	
VS 80 CG – 150	1600 x 765 x 2030	5'935.-	6'515.-	3,03 m2	
VS 80 CG – 187	1975 x 765 x 2030	6'535.-	7'190.-	3,79 m2	Frs 280.-
VS 80 CG – 200	2100 x 765 x 2030	7'725.-	8'475.-	4.04 m2	Frs 380.-

VITRINES MURALES
A PORTES COULISSANTES
SUNNY



3 Longueurs
0°c à +10°c
(permet aussi d'exposer de la viande)

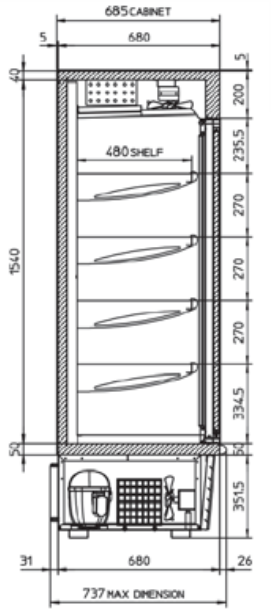
Version portes battantes sur demande
(avec supplément)

étagères
très profondes
(48cm)

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

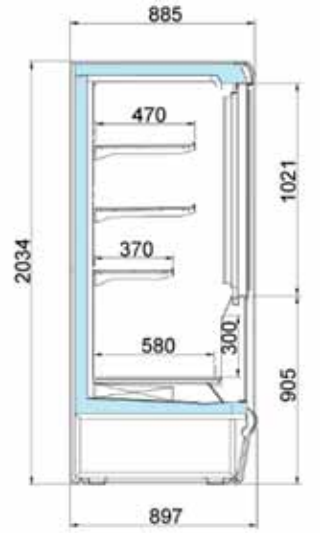
VITRINE CONGELEE COMBI-BAHUT

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



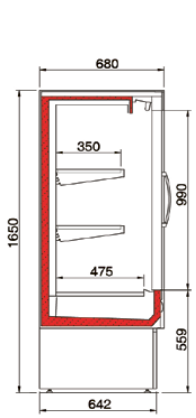
RAL 1023 | RAL 2004 | RAL 3020

RAL 5019 | RAL 6018 | RAL 9016

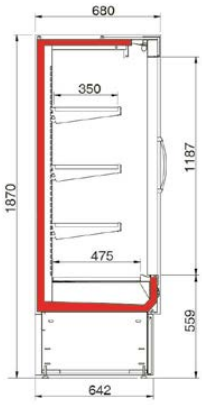
RAL 9006 | RAL 9005 | RAL 7016

RAL 7024

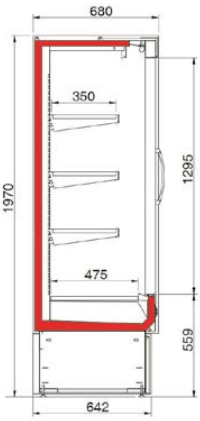
Auf Anfrage: Die Blende oben ist in diesen RAL-Farben lieferbar.
Sur demande: Le bandeau en haut est livrable en ces couleurs RAL.



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

Convient à boissons et food divers

Frais de transport : Frs 100.-/app.



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.-

Frais de transport : Frs 140.-/app.



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

Fr. 1'350.-



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

Fr. 1'450.-



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

Fr. 1'550.-

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

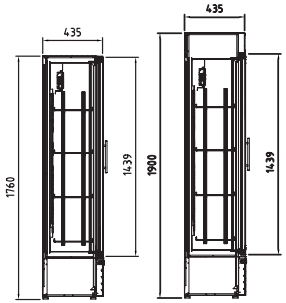
transport compris

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.-

DOCRILUC

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	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
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	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	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 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.-

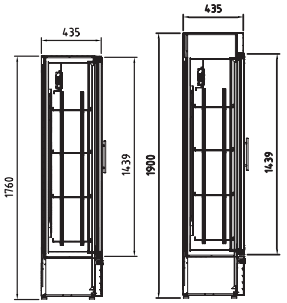


DECCVAR-13 1'280.-

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	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
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	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	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 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.

VITRINE À BOISSONS et ALIMENTAIRE

Modèle FS 1202 H avec 2 portes battantes

Temp. +2° / +10°c avec régulation électronique

1 grilles réglables de L 1072 x 540mm

1 grille de fond de 1070 x 475mm

Réfrigérant Eco R290

Trés silencieux : 48 dB

Tension : 230V – 850W

Consommation de 2438Kwh/an (6,68Kwh/24h)

2 serrures à clefs

Intérieur blanc ABS RAL 9016

Extérieur acier laqué Blanc RAL 9016 avec

façade inférieure avant et cadre portes noir

Capacité : 816 canettes 50cl ou 560 Pet 50cl

2 rampes Led verticales

Dimensions : L 1200 x P 735 x H 1990mm

Poids : 174kg



Prix NET Aktion-Inox : Frs 2'190.-

Livraison : Frs 190.-

Prix hors TVA

AKTION-INOX Sàrl **www.aktion-inox.ch** **026 660 00 33**
info@aktion-inox.ch

VITRINES INOX MULTI-USAGE

hauteur 1945mm
Produits laitiers, boissons, viande
REFRIGERATION – CONGELATION
1 - 2 - 3 portes

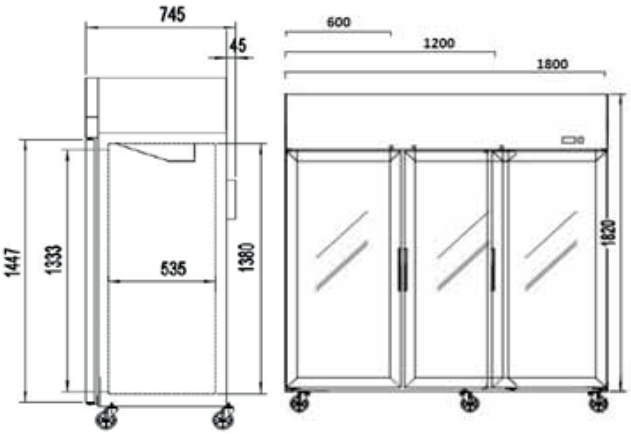
- Temp. 0/+8°c / -17/-20°C
- Froid ventilé
- Sur roulettes, avec freins
- AISI 430
- Joints magnétiques
- Serrure
- 4 niveaux de grilles
- LED
- 230/50/1
- Classe climatique 4

  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	2'090.-	180.-
YCF1PBT	600x730x1945H	-17°/-20°c	3278	115	2'890.-	210.-
YCF2PTN	1200x730x1945H	0/+8°c	1099	165	2'590.-	180.-
YCF2PBT	1200x730x1945H	-17°/-20°c	5106	175	3'950.-	210.-
YCF3PTN	1800x730x1945H	0/+8°c	1832	250	4'080.-	180.-
YCF3PBT	1800x730x1945H	-17°/-20°c	7355	265	5'090.-	210.-

Accessoires

- 1X GRILLE +CLIPS : FR. 80.-

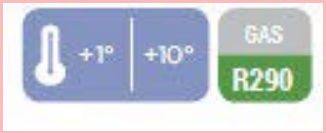


VITRINES à BOISSONS ou AUTRES

TKG

VITRINES A BOISSONS

NOIRES
Très esthétiques !



- Ventilé
- Dégivrage automatique
- Serrure
- LED
- Fermeture automatique
- Classe climatique 4
- Thermostat digital
- 5 étagères ajustables
- Double vitre sécurisée
- R600a 1 porte
- R290 2 portes



TKG408CB





TKG 1000CB





Délai 7-14 jours

Réf.	Dimensions	Vol. Litres	Poids kg	Puiss W	Bruit DB	Prix Fr.	Transport Fr.
TKG 408CB	595x604x1980H	372	86	325	49	1'790.-	130.-
TKG 1000CB	1200x770x2030H	1055	184	890	58	2'990.-	190.-

VITRINES à BOISSONS ou AUTRES

Dc

VITRINES A BOISSONS DOUBLE NOIRE



UTILISATION OPTIMALE DU VOLUME

NOUVEAU !

R290
Temp. +1+10°c
Ventilé
Serrure
Dégivrage par arrêt programmé du compresseur
Affichage digital
LED
Fermeture automatique des portes
Isolation 45mm
10 grilles comprises
475W
Temp. ambiante max 38°c
10 étagères

GAMME · GAMME · GAMME · Economic Line



EXCELLENTE VISIBILITE DES BOISSONS

Ou autres produits alimentaires

Existe aussi en blanc.

Capacité stockage

Bouteilles					Canettes	
2L	1.5L	1L	0.5L	0.33L	0.5L	0.33L
130	156	204	308	512	518	918

Délai 1-2 semaines

Réf.	Dimensions	Vol. LT	DB	W	Poids Kg	Prix Fr.	Transport Fr.
DC 1050B	1120x590x1978H	1050	58	475	151	3'325.-	170.-
DC 1050CB	1120x590x1978H	1050	58	475	150	3'440.-	170.-

Fsc

2 PORTES
Battantes ou coulissantes

AVEC CAISSON LUMINEUX

GAMME · GAMME · GAMME · GAMME · Economic Line



- 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



NOUVEAU !





lumière verticale

Stock ou délai livraison 1-2 semaines

Réf.	Dimensions LxPxH	Portes	Poids Kg	W	Caisson Lumineux	Prix Fr.	Transport Fr.
FSC1950H	1110x875x2010H	battantes	210	490	oui	**3'650.-**	190.-
FSC1950S	1110x875x2010H	coulissantes	210	490	oui	**3'650.-**	190.-

G-R/F-DC

NOUVEAU !

REFRIGERATION – CONGELATION
1, 2 ou 3 portes
Hauteur = 189,3 cm
Profondeur = 76,5 cm

Uniformité esthétique en réfrigération et congélation

- Dégivrage électrique
- R290
- Ventilé
- LED
- Volume 744 et 1156lt
- 230v 50Hz


G-FDC1830
G-RDC1830


G-FDC1220
G-RDC1220


G-FDC610
G-RDC610

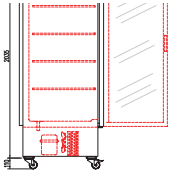
GAMME · GAMME · GAMME · GAMME · Economic Line

en stock

Réf.	Dimensions LxPxH	Temp.°C	Portes	Étagéres	Poids Kg	Prix Fr.	Transport Fr.	Classe Energ.
G-RDC610	610x765x1896H	+2+8°c	1	4	135	2'070.-	140.-	B
G-FDC610	610x765x1896H	-18-22°c	1	4	141	2'630.-	140.-	E
G-RDC1220	1220x765x1893H	+2+8°c	2	8	229	3'250.-	210.-	B
G-FDC1220	1220x765x1893H	-18-22°c	2	8	236	4'170.-	210.-	F
G-RDC1830	1830x765x1893H	+2+8°c	3	12	314	4'390.-	270.-	C
G-FDC1830	1830x765x1893H	-18-22°c	3	12	330	5'820.-	270.-	F

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 28°F +8°C 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 28°F +8°C 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 28°F +8°C 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 -4°F -15°C +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 -4°F -15°C +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 -4°F -15°C +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.-**



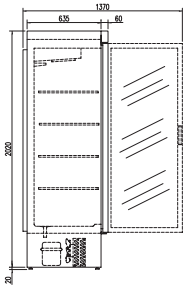
DUPR-55G **5'070.-**
DUPL-55G **6'530.-**



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





LED

DEBR-1302-BL



LED

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

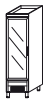
OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

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



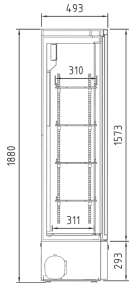


CEV425black

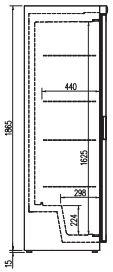
En stock ou délai 1-2 semaines

Réf.	Dimensions	W	Couleur	poids	Caisson lumineux	Prix	Transport
CEV425	595x640x1980H	295	blanc	83	non	1'450.-	130.-
CEV425CP2	595x640x1840H	295	blanc	85	oui	1'550.-	
CEV425black	595x640x1980H	295	noir	83	non	1'550.-	

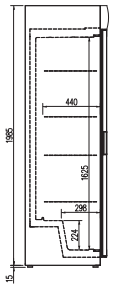
DOCRILUC



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.

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



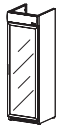
DECVF-17

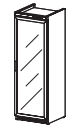


DECF-620

A G C — 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



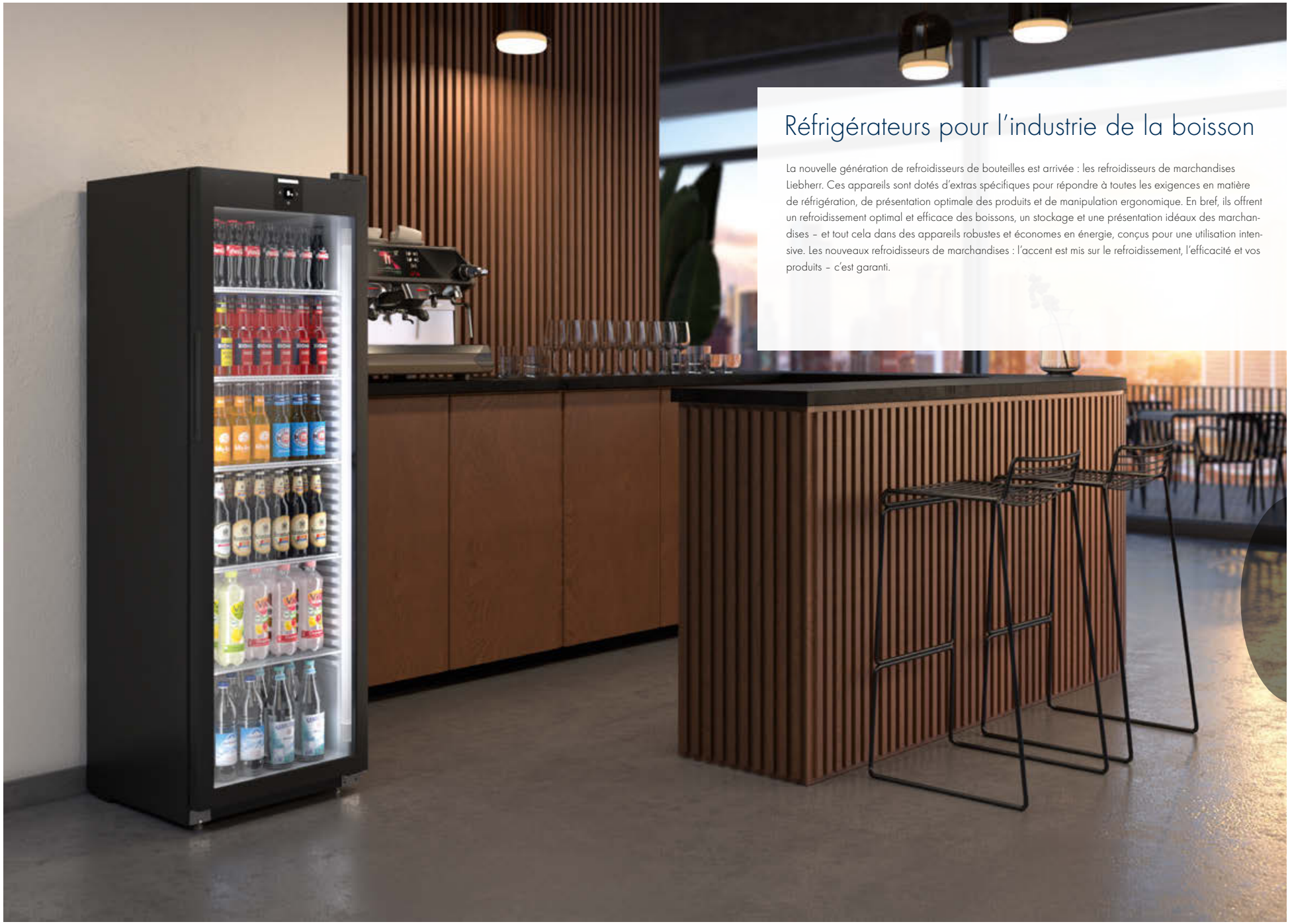
JUMBO



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.-**	130.-
SLIM P	435x509x2005H	90	+2+8°C	76	**1'595.-**	110.-
SLIM N	435x509x2005H	280	-18-24°C	79	**2'995.-**	110.-



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.

Réfrigérateurs avec écran à refroidissement dynamique

Aperçu des avantages

Système de réfrigération dynamique
Le système de réfrigération dynamique (avec ventilateur) refroidit les boissons fraîchement stockées à la température de dégustation en très peu de temps et assure une température constante à l'intérieur.

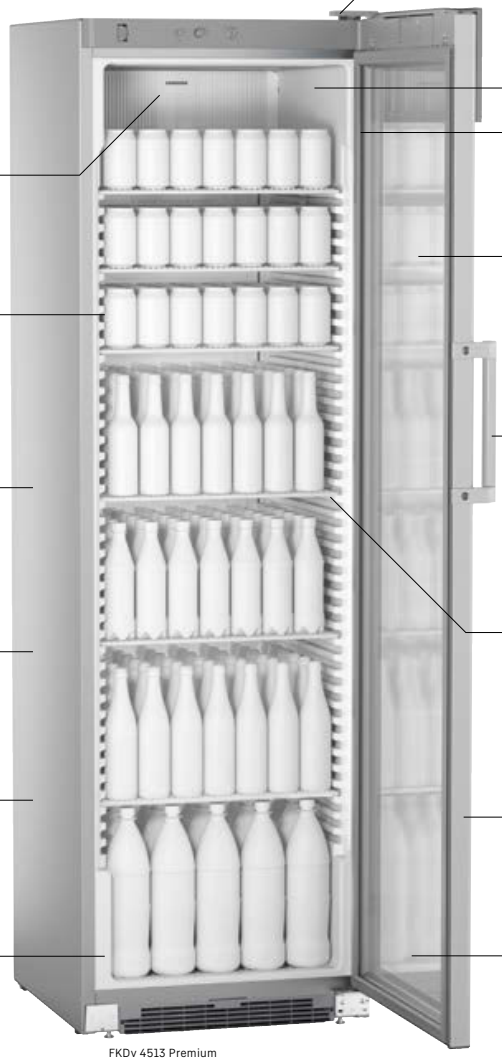
Cuve intérieure en plastique emboutie
La cuve intérieure en plastique emboutie est inodore, très robuste, durable et offre une hygiène parfaite grâce à de grands rayons d'angle faciles à nettoyer.

Habillage en tôle d'acier thermolaquée
L'habillage en tôle d'acier thermolaquée est conçu sans fentes, ce qui le rend extrêmement robuste, résistant aux chocs et facile à nettoyer. Les parois latérales surélevées peuvent être personnalisées selon les besoins du client et utilisées à des fins de marquage.

Conformité RoHS et WEEE
Conformité RoHS et WEEE grâce à l'utilisation de matériaux respectueux de l'environnement combinée à une recyclabilité optimale.

Réfrigérant sans CFC
Le réfrigérant naturel et sans CFC R 600a est respectueux de l'environnement et, associé à des compresseurs puissants, très efficace sur le plan énergétique.

Isolation à haute capacité
L'isolation à haute capacité réduit la consommation d'énergie et assure une température constante à l'intérieur.



FKDv 4513 Premium

Inversion du sens d'ouverture de la porte
Le sens d'ouverture de la porte réversible permet de s'adapter à un lieu d'installation.

Plage de température variable
La plage de température variable permet de régler la température individuellement.

Joint magnétique interchangeable
Les portes sont équipées d'un joint magnétique facile à changer.

Fonction d'arrêt du ventilateur
Lors de l'ouverture de la porte, la fonction d'arrêt automatique du ventilateur minimise le débit d'air froid.



Poignée robuste
La poignée robuste permet un accès rapide et garantit la stabilité même en cas d'ouvertures fréquentes de la porte.

Clayettes robustes avec butée d'arrêt
Les clayettes stables sont faciles à régler et permettent une grande variabilité de l'intérieur. Pour une utilisation optimale, les surfaces de rangement sont aisément adaptées à des contenants ou à des bouteilles de différentes tailles. Grâce à la butée d'arrêt située au milieu des clayettes, vos produits sont stockés en toute sécurité, ce qui empêche tout retrait accidentel. En outre, la barre de renforcement de la clayette protège les produits et délimite clairement la zone de rangement.

Design et fonctionnalité
Une combinaison cool de design et de fonctionnalité : Le design HardLine avec ses bords lumineux latéraux répond aux plus hautes exigences en matière d'élégance.

Porte vitrée isolante
La porte vitrée isolante offre une vue parfaite, assure une efficacité énergétique optimale et favorise une présentation efficace des produits.

Les détails d'équipement présentés dépendent du modèle. C'est la description du modèle correspondant qui fait foi.

La qualité jusque dans le détail

Les réfrigérateurs à écran de Liebherr offrent des conditions idéales pour une présentation efficace des produits et encouragent à l'achat. De l'écran LED à l'intérieur variable en passant par les éclairages LED intérieurs commutables, ces appareils disposent de nombreuses possibilités pour présenter parfaitement les produits stockés. L'écran peut être personnalisé grâce à des variantes de marquage attrayantes. Les grilles réglables en hauteur permettent une adaptation flexible aux différentes tailles de bouteilles et des contenants. Le système à refroidissement dynamique contribue à un refroidissement rapide et donc à une vente rapide.


FKDv 4523


FKDv 4513

Écran lumineux attrayant
Liebherr offre des possibilités attrayantes pour attirer l'attention sur les appareils, les produits et votre marque. Selon les besoins, l'écran peut être adapté par le client. Quatre variantes d'écran individuelles vous y aident :

L'écran LightGuide transparent (FKDv 4523) installé sur la face intérieure de la porte peut être partiellement éclairé. Il permet ainsi de bien voir les produits tout en attirant l'attention sur votre marque.

L'écran LightGuide (FKDv 4513), placé à l'extérieur sur la porte et éclairant toute la surface, met votre marque en avant de manière efficace et attire l'attention. L'éclairage ne nécessite pas d'alimentation électrique séparée.

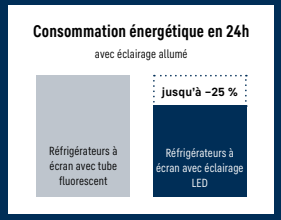

FKDv 4503


FKDv 4203/4211/4213

L'autocollant de porte apposé à l'intérieur de la porte (FKDv 4503) est mis en scène de manière impressionnante par le plafonnier.

L'écran rétro-éclairé par LED (FKDv 4203/4211/4213) attire fortement l'attention sur votre marque.

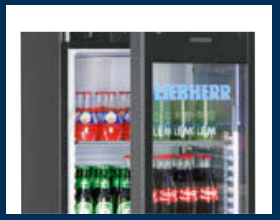
Réfrigérateurs avec écran à refroidissement dynamique



Meilleure efficacité énergétique, faibles coûts d'exploitation
Tous les réfrigérateurs à écran sont équipés d'un éclairage LED innovant. Grâce à la grande efficacité de l'éclairage LED, la consommation totale d'énergie, lorsque l'éclairage est allumé, est réduite de 13 à 25 % par rapport aux modèles comparables équipés de tubes fluorescents. Les coûts d'exploitation diminuent considérablement et le prix d'achat plus élevé des réfrigérateurs à écran avec éclairage LED est amorti en très peu de temps.

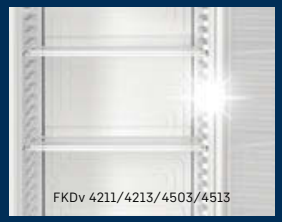


Équipement spécial en tant que variante client : Commande EMS
La commande EMS de série sur le modèle FKDv 4523 (disponible en option sur les autres réfrigérateurs à écran) est une technologie confortable pour une meilleure efficacité énergétique. La commande reconnaît par exemple les cycles d'ouvertures des portes, auxquels la technique du froid réagit en refroidissant selon les besoins. Combiné à une extinction de la lumière, cela permet de réaliser des économies d'énergie considérables.



Présentation frontale optimisée
La porte vitrée isolante surélevée permet une bonne visibilité de l'appareil et une présentation optimale des produits. De plus, l'espace disponible est nettement plus grand. Le verre spécial assure une bonne isolation et contribue à une une faible consommation d'énergie (FKDv 4503/4513/4523).


FKDv 4523


FKDv 4211/4213/4503/4513


FKDv 4203/4503

Éclairage intérieur à LED
L'éclairage intérieur à LED, qui peut être activé séparément, est efficace sur le plan énergétique et met les produits en valeur pour une présentation optimale. Aperçu de nos variantes :

L'éclairage longitudinal à LED des deux côtés met en scène les produits de manière optimale grâce à des accents lumineux de deux côtés. L'éclairage de l'intérieur souligne l'exclusivité de vos produits (FKDv 4523).

L'éclairage longitudinal à LED sur un côté permet une présentation parfaite des produits (FKDv 4211/4213/4503/4513).

Le plafonnier à LED intégré, peu encombrant, assure un éclairage accentué de l'intérieur depuis le haut (FKDv 4203/4503).

Augmentez la notoriété de votre marque.

Que ce soit dans le look de votre marque personnalisée ou avec des caractéristiques d'équipement spéciales : les appareils de Liebherr répondent à presque toutes les exigences. Le large choix de modèles et une palette d'accessoires variés permettent de trouver facilement la solution idéale pour chaque utilisation.

Impression numérique directe :
Inspirez vos clients avec votre marque.

Un large éventail de possibilités : grâce à l'impression numérique directe, votre message ou motif publicitaire peut être imprimé directement sur l'extérieur de l'appareil. Qu'il s'agisse d'une représentation réaliste de votre produit, d'un motif artistique ou d'un logo d'entreprise parfaitement mis en scène, c'est le moyen idéal de mettre en valeur votre entreprise ou votre marque. Les petits volumes d'impression sont traités de manière tout aussi personnalisée. Nous utilisons l'espace colorimétrique CMYK, la norme de production actuelle en ce qui concerne l'impression numérique en quadrichromie.







Paroi arrière fermée

Grâce à la paroi arrière fermée disponible en option (selon la version), l'appareil est particulièrement adapté à une utilisation en pose libre. Sur le lieu d'installation, il s'intègre plus harmonieusement dans l'environnement et vous offre également la possibilité de placer des messages publicitaires sur toute sa surface.

Présentation à 360 degrés

Qu'il s'agisse d'une représentation réaliste de votre produit, d'un motif artistique ou d'un logo d'entreprise parfaitement mis en scène, communiquez des messages créatifs et efficaces sur toute la surface de l'appareil grâce aux possibilités de conception à 360 degrés.

Vos avantages en un coup d'œil :

- élégance visuelle des appareils grâce à la brillance des couleurs, une haute résolution, la profondeur de champ et la représentation tridimensionnelle des sujets
- conception individuelle et flexible avec des messages publicitaires efficaces
- consolidation de l'image de marque et stimulation des ventes
- marquage à 180 degrés : le motif est imprimé directement sur la surface avec un ajustement précis et en tenant compte des arêtes de l'appareil
- facilité de nettoyage, résistance aux rayures et aux UV
- possibilité de commande par petits volumes
- composition solide du motif : retrait accidentel ou intentionnel impossible
- protection du motif : appareil livré avec un film protecteur

Votre image de marque sous son meilleur jour







Processus lenticulaire



Effet 3D

Marquage 3D

Le marquage 3D confère un attrait extraordinaire à l'appareil et ouvre un champ entier de nouvelles possibilités pour l'utilisation créative d'images. Grâce à un procédé spécial, des autocollants de haute qualité peuvent être produits par impression 3D (procédé lenticulaire). De plus, nous travaillons avec différents niveaux d'impression et différentes couches sur le vitrage, qui, combinés à un éclairage approprié par l'arrière, créent un superbe effet 3D. De cette façon, chaque appareil attire le regard et encourage les achats impulsifs.



Choix personnalisé des couleurs

Concevez votre appareil comme vous le souhaitez ! Les possibilités extraordinaires de marquage que représente l'impression numérique directe nous permettent d'imprimer les motifs souhaités par le client sur l'appareil en tenant compte des demandes individuelles dès l'usine. Nous pouvons ainsi répondre à presque toutes les exigences et nous adapter à une grande variété d'applications.



Autocollant en PVC

Cette technique, la plus courante jusqu'à présent, consiste à appliquer le motif souhaité sur un autocollant approprié (généralement un film PVC) en fonction du volume d'impression et du motif. Celui-ci est ensuite appliqué avec précision sur le boîtier en mousse isolante du réfrigérateur (version armoire ou coffre).



Éclairage LED intégré dans la porte vitrée

Un motif individuel peut être gravé dans la porte vitrée et ensuite éclairé. Seul le motif s'illumine alors, ce qui le met parfaitement en valeur. La gravure se trouve entre les deux vitres isolantes (possible pour FKv 50 et FKv 30).



Réfrigérateurs



Premium/PremiumPlus



Série Performance



Série Perfection

	Premium/PremiumPlus FKv/FKUv/FKDv	Série Performance MRFvc/MRFvd/MRFec	Série Perfection MRFvg
Conditions ambiantes	CC2	Appareils avec intérieur de porte moussé : CC3	Appareils avec intérieur de porte moussé : CC3
		Appareils avec porte vitrée : CC2	Appareils avec porte vitrée : CC2
Stabilité de la température	EN 16902	EN 16902	EN 16902
	+1 à +15 °C/+2 à +12 °C	+2 à +9 °C/+1 à +15 °C	-2 à +15 °C
	Classe K4	Classe K4	Classe K4
Sécurité de stockage			Alarmes optiques et sonores
	Porte à fermeture automatique	Porte à fermeture automatique < 90°	Porte à fermeture automatique < 90°
	Serrure mécanique (sauf FKDv 4513)	Serrure mécanique (sauf des modèles MRFec)	Serrure électronique
Connectiques			LAN/WiFi en option (SmartModule)
			Local API en option
Équipement	Thermomètre analogique / thermomètre numérique / commande élec. avec affichage à 7 segments	Thermomètre analogique / Thermomètre numérique	écran monochrome, boutons tactiles
	Curseur analogique	Curseur analogique	Régulation électronique
			Energy Management System (EMS)
		Roulettes/pieds en option	Roulettes/pieds en option
	Appareils à porte vitrée : Éclairage LED	Appareils à porte vitrée : Éclairage LED	Appareils à porte vitrée : double face verticale Éclairage LED
		Appareils MRFvd avec intérieur de porte moussé : Plafonnier LED	Appareils avec intérieur de porte moussé : Plafonnier LED
	Poignée barre	Poignée encastrée	Poignée encastrée
Consommation d'énergie	SuperEfficient	SuperEfficient	SuperEfficient
	Directive UE 2019/2018 – Refroidisseur de bouteilles	Directive UE 2019/2018 – Refroidisseur de bouteilles	Directive UE 2019/2018 – Refroidisseur de bouteilles
Conformité	safety machinery directive – EN 60335	safety machinery directive – EN 60335	safety machinery directive – EN 60335

L'équipement de série mentionné ci-dessus peut varier selon le modèle. Consulter la description du modèle pour plus de détails.



FKDv 4523
PremiumPlus



FKDv 4523 ver. 875
PremiumPlus



FKDv 4513
Premium

	FKDv 4523	FKDv 4523 ver. 875	FKDv 4513
Volume brut / net	441 / 422 l	441 / 422 l	441 / 422 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	600 / 696 / 2027	600 / 696 / 2027	600 / 696 / 2027
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	456 / 516 / 1804	456 / 516 / 1804	456 / 516 / 1804
Classe énergétique [1]	D	D	C
Consommation électrique en 365 jours [2]	687 kWh	680 kWh	580 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	CC2	CC2	CC2
Classe de température (directive sur l'énergie)	K4	K4	K4
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5	5
Température ambiante [3]	+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
Niveau sonore	52 dB(A)	52 dB(A)	52 dB(A)
Puissance / Fréquence / tension	1,5 A / 50 Hz / 220 - 240V~	1,5 A / 50 Hz / 220 - 240V~	1,5 A / 50 Hz / 220 - 240V~
Dégagement de chaleur	742 kJ/h	742 kJ/h	742 kJ/h
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	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
Matériau de l'habillage / couleur	acier / noir	acier / noir	acier / gris
Matériau de la porte / Matériau de la cuve intérieure	Porte vitrée isolante / ABS alimentaire gris	Porte vitrée isolante / ABS alimentaire gris	Porte vitrée isolante / ABS alimentaire blanc
Type de commande	affichage LED a 7 segments avec touches	bouton rotatif	bouton rotatif
Affichage de la température	digital	analogique	analogique
Eclairage intérieur	Colonne lumineuse LED des deux côtés, activable séparément	Colonne lumineuse LED des deux côtés, activable séparément	Éclairage LED longitudinal à droite, activable séparément
Surfaces de rangement réglables	6	6	6
Matériau des surfaces de rangement	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
Capacité de stockage canettes 33 cl / nbre facings canettes 33 cl	608 / 7	608 / 7	608 / 7
Résistance des surfaces de rangement	45 kg	45 kg	45 kg
Poignée	Poignée robuste en aluminium	Poignée robuste en aluminium	Poignée robuste en aluminium
Type de serrure	mécanique	mécanique	mécanique, pour post-équipement
Porte à fermeture automatique / Charnières de porte	oui / à droite, réversibles	oui / à droite, réversibles	oui / à droite, réversibles
Poids brut / net	93 / 85,6 kg	92 / 88 kg	92 / 86 kg
Aussi disponible en blanc			
Accessoires			
Grille de support en gris / noir / blanc	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
Clayette en bois	7114000	7114000	7114000
Tablette en tôle perforée, gris	9029023	9029023	9029023
Rail porte étiquette	7435208	7435208	7435208
Glissières à bouteilles télescopiques	9007659	9007659	9007659
Glissières à bouteilles fixe	9007045	9007045	9007045
Barre de protection	7790671	7790671	7790671
Roulettes pour barres de protection	7790761	7790761	7790761
Serrure / Barillet de serrure supplémentaire			9590067
Kit Side-by-Side	9902462	9902462	



FKDv 4503
Premium



FKDv 4213 ver. 744
Comfort



FKDv 4211
Comfort



FKDv 4203
Comfort

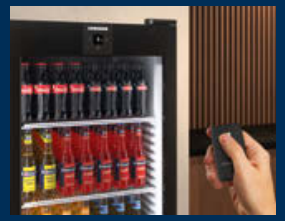
	FKDv 4503	FKDv 4213 ver. 744	FKDv 4211	FKDv 4203
Volume brut / net	441 / 422 l	403 / 385 l	387 / 385 l	403 / 385 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	600 / 696 / 2027	600 / 687 / 2010	600 / 687 / 2010	600 / 687 / 2010
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	456 / 516 / 1800	456 / 516 / 1660	456 / 516 / 1660	456 / 516 / 1660
Classe énergétique [1]	C	C	C	C
Consommation électrique en 365 jours [2]	614 kWh	547 kWh	472 kWh	527 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	CC2	CC2	CC2	CC2
Classe de température (directive sur l'énergie)	K4	K4	K4	K4
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5	5	5
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	52 dB(A)	52 dB(A)	52 dB(A)	52 dB(A)
Puissance / Fréquence / tension	1,5 A / 50 Hz / 220 - 240V~	1,5 A / 50 Hz / 220 - 240V~	1,5 A / 50 Hz / 220 - 240V~	1,5 A / 50 Hz / 220 - 240V~
Dégagement de chaleur	742 kJ/h	634 kJ/h	488 kJ/h	634 kJ/h
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	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
Matériau de l'habillage / couleur	acier / gris	acier / noir	acier / blanc	acier / blanc
Matériau de la porte / Matériau de la cuve intérieure	Porte vitrée isolante / ABS alimentaire blanc	Porte vitrée isolante / ABS alimentaire gris	acier / ABS alimentaire blanc	Porte vitrée isolante / ABS alimentaire blanc
Type de commande	bouton rotatif	bouton rotatif	bouton rotatif	bouton rotatif
Affichage de la température	analogique	analogique	analogique	analogique
Eclairage intérieur	Éclairage plafonnier et vertical à LED	Éclairage LED longitudinal à droite, activable séparément	Éclairage LED longitudinal à droite, activable séparément	Bandeau de plafonniers à LED, commutateur séparé
Surfaces de rangement réglables	6	5	5	5
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	304 / 7	256 / 7	256 / 7	256 / 7
Capacité de stockage canettes 33 cl / nbre facings canettes 33 cl	608 / 7	512 / 7	512 / 7	512 / 7
Résistance des surfaces de rangement	45 kg	45 kg	45 kg	45 kg
Poignée	Poignée robuste en aluminium	Poignée barre ergonomique	Poignée barre ergonomique	Poignée barre ergonomique
Type de serrure	mécanique	mécanique	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique / Charnières de porte	oui / à droite, réversibles	oui / à droite, réversibles	- / à droite, réversibles	oui / à droite, réversibles
Poids brut / net	92 / 86 kg	85 / 79 kg	73 / 68 kg	85 / 78 kg
Aussi disponible en blanc		**FKDv 4213**		
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
Clayette en bois	7114000	7114000	7114000	7114000
Tablette en tôle perforée, gris	9029023	9029023	9029023	9029023
Rail porte étiquette	7435208	7435208	7435208	7435208
Glissières à bouteilles télescopiques	9007659	9007659	9007659	9007659
Glissières à bouteilles fixe	9007045	9007045	9007045	9007045
Barre de protection	7790671	7790603	7790603	7790603
Roulettes pour barres de protection	7790761	7790761	7790761	7790761
Serrure / Barillet de serrure supplémentaire		sur demande	sur demande	sur demande
Kit Side-by-Side		9902275	9902275	9902275

1 Conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
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.



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.

La qualité jusque dans le détail



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.



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.



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.



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.

Les détails d'équipement présentés dépendent du modèle. C'est la description du modèle correspondant qui fait foi.

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

Après la fête, il faut bien sûr penser au nettoyage et au rangement. Notre appareil événementiel vous permet de réduire le temps passé à nettoyer. L'intérieur est en effet conçu de manière à ce que vous n'ayez à le nettoyer que brièvement avec un tuyau. En outre, l'appareil peut être facilement transporté et remis en place. Cela vous laisse plus de temps pour vous, afin que vous puissiez vous occuper rapidement de la planification de la prochaine fête. Eh bien, si cela ne vous met pas déjà dans l'ambiance !

Porte à fermeture automatique/ poignée encastrée
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.



Nettoyage simple et rapide
Il vous facilite la vie ! Vous souhaitez nettoyer l'appareil après une utilisation pour un événement et le ranger jusqu'à la prochaine fête ? Vous pouvez nettoyer rapidement et facilement l'intérieur étanche avec un tuyau, y compris le ventilateur résistant aux éclaboussures, en nettoyant bien tous les côtés. Il suffit ensuite de le sécher avec un chiffon et l'appareil peut être rangé.



Barres de protection et roulettes
Pendant le transport, les barres de protection robustes protègent les bords latéraux de l'appareil contre tout endommagement, garantissant ainsi sa stabilité à long terme. Et pour un transport rapide d'un point A à un point B, vous pouvez fixer deux roues robustes (disponibles en tant qu'accessoires) directement sur la barre de protection située sur la face arrière en seulement quelques gestes. Comme sur un diable, l'appareil peut alors être déplacé facilement vers son lieu d'installation.



Système de réfrigération dynamique
Efficacité : le système de refroidissement dynamique avec ventilateur refroidit rapidement les marchandises fraîchement stockées tout en assurant une distribution constante de température à l'intérieur.

Les détails d'équipement présentés dépendent du modèle. C'est la description du modèle correspondant qui fait foi.



MRFvg 4011
Perfection



MRFvg 3511
Perfection

Volume brut / net	400 / 286 l	347 / 250 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	597 / 654 / 1884	597 / 654 / 1684
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	475 / 423 / 1659	475 / 423 / 1459
Classe énergétique [1]	C	C
Consommation électrique en 365 jours [2]	433 kWh	390 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	CC2	CC2
Classe de température (directive sur l'énergie)	K4	K4
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a
Niveau sonore	50 dB(A)	50 dB(A)
Puissance / Fréquence / tension	2,0 A / 50 Hz / 220 – 240V~	2,0 A / 50 Hz / 220 – 240V~
Dégagement de chaleur	346 kJ/h	323 kJ/h
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	dynamique / automatique	dynamique / automatique
Plage de température	-2 °C jusqu'à +15 °C	-2 °C jusqu'à +15 °C
Matériau de l'habillage / couleur	acier / noir	acier / noir
Matériau de la porte	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire gris
Type de commande / Affichage de la température	écran monochrome, boutons tactiles / digital	écran monochrome, boutons tactiles / digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur	Colonne lumineuse LED des deux côtés, activable séparément et réglable	Colonne lumineuse LED des deux côtés, activable séparément et réglable
Type de mise en réseau / Solution de mise en réseau	SmartModule / Installation ultérieure possible	SmartModule / Installation ultérieure possible
Interface	WiFi/LAN (en option)	WiFi/LAN (en option)
Surfaces de rangement réglables / Matériau des surfaces de rangement	5 / Grilles plastifiées	4 / Grilles plastifiées
Capacité de stockage bout. PET 50 cl/nbre facings bout. PET 50 cl	253 / 7	207 / 7
Capacité de stockage canettes 33 cl/nbre facings canettes 33 cl	506 / 7	414 / 7
Résistance des surfaces de rangement	45 kg	45 kg
Poignée / Type de serrure	Poignée concave / électronique, avec télécommande	Poignée concave / électronique, avec télécommande
Porte à fermeture automatique / Charnières de porte	oui / à droite, réversibles	oui / à droite, réversibles
Poids brut / net	88 / 80 kg	78 / 73 kg
Autres modèles disponibles	**MRFvg 4011 version 003 Half Reload**	**MRFvg 3511 version 003 Half Reload**
Accessoires		
Grille de support en gris / noir / blanc	7113221 / 7113235 / 7113308	7113221 / 7113235 / 7113308
Grille du fond en gris / noir / blanc	7113243 / 7113239 / 7113312	7113243 / 7113239 / 7113312
Glissière pour bouteille extensible / fixe	9007659 / 9007045	9007659 / 9007045
Rail porte étiquette	7435208	7435208
Clayette en bois	7114000	7114000
Tablette en tôle perforée, gris	9029023	9029023
SmartModule	6145269	6145269
Entrée numérique pour serrure électronique	9086958	9086958
Télécommande	6123395	6123395
Jeu de roulettes / Kit d'adaptation pieds réglables		9086926 / 9086924
Barre de protection / Roulettes pour barres de protection	7790512 / 7790761	7790505 / 7790761
Kit Side-by-Side en gris / noir / blanc	9006973 / 9017744 / 9006786	9017742 / 9017743 / 9017739



MRFvg 4001
Perfection



MRFvg 3501
Perfection

Volume brut / net	377 / 286 l	327 / 250 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	597 / 654 / 1884	597 / 654 / 1684
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	475 / 423 / 1659	475 / 423 / 1459
Classe énergétique [1]	C	C
Consommation électrique en 365 jours [2]	374 kWh	352 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	CC3	CC3
Classe de température (directive sur l'énergie)	K4	K4
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a
Niveau sonore	50 dB(A)	50 dB(A)
Puissance / Fréquence / tension	2,0 A / 50 Hz / 220 – 240V~	2,0 A / 50 Hz / 220 – 240V~
Dégagement de chaleur	346 kJ/h	323 kJ/h
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	dynamique / automatique	dynamique / automatique
Plage de température	-2 °C jusqu'à +15 °C	-2 °C jusqu'à +15 °C
Matériau de l'habillage / couleur	acier / noir	acier / noir
Matériau de la porte	acier	acier
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire gris	ABS alimentaire gris
Type de commande / Affichage de la température	écran monochrome, boutons tactiles / digital	écran monochrome, boutons tactiles / digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Eclairage intérieur	éclairage LED de la paroi supérieure, commutable et réglable séparément	éclairage LED de la paroi supérieure, commutable et réglable séparément
Type de mise en réseau / Solution de mise en réseau	SmartModule / Installation ultérieure possible	SmartModule / Installation ultérieure possible
Interface	WiFi/LAN (en option)	WiFi/LAN (en option)
Surfaces de rangement réglables	5	4
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Capacité de stockage bout. PET 50 cl/nbre facings bout. PET 50 cl	253 / 7	207 / 7
Capacité de stockage canettes 33 cl/nbre facings canettes 33 cl	506 / 7	414 / 7
Résistance des surfaces de rangement	45 kg	45 kg
Poignée / Type de serrure	Poignée concave / électronique, avec télécommande	Poignée concave / électronique, avec télécommande
Porte à fermeture automatique / Charnières de porte	oui / à droite, réversibles	oui / à droite, réversibles
Poids brut / net	69 / 64 kg	63 / 58 kg
Accessoires		
Grille de support en gris / noir / blanc	7113221 / 7113235 / 7113308	7113221 / 7113235 / 7113308
Grille du fond en gris / noir / blanc	7113243 / 7113239 / 7113312	7113243 / 7113239 / 7113312
Glissière pour bouteille extensible / fixe	9007659 / 9007045	9007659 / 9007045
Rail porte étiquette	7435208	7435208
Clayette en bois	7114000	7114000
Tablette en tôle perforée, gris	9029023	9029023
SmartModule	6145269	6145269
Entrée numérique pour serrure électronique	9086958	9086958
Télécommande	6123395	6123395
Jeu de roulettes / Kit d'adaptation pieds réglables	9086926 / 9086924	9086926 / 9086924
Barre de protection / Roulettes pour barres de protection	7790512 / 7790761	7790505 / 7790761
Kit Side-by-Side en gris / noir / blanc	9006973 / 9017744 / 9006786	9017742 / 9017743 / 9017739

1 Conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
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.





MRFvd 5511
Performance

MRFvd 4011 ver. 744
Performance

Volume brut / net	569 / 432 l	400 / 286 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	747 / 769 / 1684	597 / 654 / 1884
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	625 / 536 / 1459	475 / 423 / 1659
Classe énergétique [1]	C A G	C A G
Consommation électrique en 365 jours [2]	535 kWh	566 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	CC2	CC2
Classe de température (directive sur l'énergie)	K4	K4
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a
Niveau sonore	50 dB(A)	50 dB(A)
Puissance	2,0 A	2,0 A
Fréquence / tension	50 Hz / 220 - 240V~	50 Hz / 220 - 240V~
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	dynamique / automatique	dynamique / automatique
Plage de température	+1 °C jusqu'à +15 °C	+1 °C jusqu'à +15 °C
Matériau de l'habillage / couleur	acier / gris	acier / noir
Matériau de la porte	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire gris
Type de commande	bouton rotatif avec thermomètre numérique	bouton rotatif avec thermomètre numérique
Affichage de la température	digital	digital
Eclairage intérieur	Colonne lumineuse LED à gauche, commutable séparément	Colonne lumineuse LED à gauche, commutable séparément
Surfaces de rangement réglables / Matériau des surfaces de rangement	4 / Grilles plastifiées	5 / Grilles plastifiées
Capacité de stockage bout. PET 50 cl/nbre facings bout. PET 50 cl	354 / 9	253 / 7
Capacité de stockage canettes 33 cl/nbre facings canettes 33 cl	708 / 9	506 / 7
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	45 kg
Poignée	Poignée concave	Poignée concave
Type de serrure	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	99 / 92 kg	85 / 78 kg
Autres modèles disponibles		**MRFvd 4011 ver. 001 en gris** **MRFvd 4011 ver. 003 Half Reload**
Accessoires		
Grille de support en gris / noir / blanc	7113278 / 7113236 / 7113310	7113221 / 7113235 / 7113308
Grille du fond en gris / noir / blanc	7113280 / 7113240 / 7113314	7113243 / 7113239 / 7113312
Glissière pour bouteille extensible / fixe		9007659 / 9007045
Rail porte étiquette	7435210	7435208
Clayette en bois		7114000
Tablette en tôle perforée, gris		9029023
Jeu de roulettes	9086926	
Kit d'adaptation pieds réglables	9086924	
Barre de protection	7790513	7790512
Roulettes pour barres de protection	7790761	7790761
Fermetures spéciales	sur demande	sur demande









MRFvd 3511
Performance

MRFvc 5511
Performance

MRFvc 4011
Performance

MRFvc 3511
Performance

347 / 250 l	569 / 432 l	400 / 286 l	347 / 250 l
597 / 654 / 1684	747 / 769 / 1684	597 / 654 / 1884	597 / 654 / 1684
475 / 423 / 1459	625 / 539 / 1459	475 / 423 / 1659	475 / 423 / 1459
C A G	C A G	C A G	C A G
532 kWh	536 kWh	566 kWh	538 kWh
CC2	CC2	CC2	CC2
K4	K4	K4	K4
5	5	5	5
+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
R 600a	R 600a	R 600a	R 600a
50 dB(A)	50 dB(A)	50 dB(A)	50 dB(A)
2,0 A	2,0 A	2,0 A	2,0 A
50 Hz / 220 - 240V~	50 Hz / 220 - 240V~	50 Hz / 220 - 240V~	50 Hz / 220 - 240V~
dynamique / automatique	dynamique / automatique	dynamique / automatique	dynamique / automatique
+1 °C jusqu'à +15 °C	+2 °C jusqu'à +9 °C	+2 °C jusqu'à +9 °C	+2 °C jusqu'à +9 °C
acier / gris	acier / blanc	acier / blanc	acier / blanc
Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante
ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc
bouton rotatif avec thermomètre numérique	bouton rotatif	bouton rotatif	bouton rotatif
digital	analogique	analogique	analogique
Colonne lumineuse LED à gauche, commutable séparément	Bandeau de plafonniers à LED, commutateur séparé	Bandeau de plafonniers à LED, commutateur séparé	Bandeau de plafonniers à LED, commutateur séparé
4 / Grilles plastifiées	4 / Grilles plastifiées	5 / Grilles plastifiées	4 / Grilles plastifiées
207 / 7	354 / 9	253 / 7	207 / 7
414 / 7	708 / 9	506 / 7	414 / 7
45 kg	60 kg	45 kg	45 kg
Poignée concave	Poignée concave	Poignée concave	Poignée concave
mécanique	mécanique	mécanique	mécanique
oui	oui	oui	oui
à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles
77 / 72 kg	98 / 91 kg	83 / 77 kg	76 / 71 kg
MRFvd 3511 ver. 744 en noir, cuve intérieure argentée **MRFvd 3511 ver. 003 Half Reload**			
7113221 / 7113235 / 7113308	7113278 / 7113236 / 7113310	7113221 / 7113235 / 7113308	7113221 / 7113235 / 7113308
7113243 / 7113239 / 7113312	7113280 / 7113240 / 7113314	7113243 / 7113239 / 7113312	7113243 / 7113239 / 7113312
9007659 / 9007045		9007659 / 9007045	9007659 / 9007045
7435208	7435210	7435208	7435208
7114000		7114000	7114000
9029023		9029023	9029023
9086926	9086926		9086926
9086924	9086924		9086924
7790505	7790513	7790512	7790505
7790761	7790761	7790761	7790761
sur demande	sur demande	sur demande	sur demande

1 Conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
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.





MRFvd 5501
Performance

MRFvd 4001
Performance

Volume brut / net	544 / 432 l	377 / 286 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	747 / 769 / 1684	597 / 654 / 1884
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	625 / 536 / 1459	475 / 423 / 1659
Classe énergétique [1]	B	C
Consommation électrique en 365 jours [2]	388 kWh	396 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	CC3	CC3
Classe de température (directive sur l'énergie)	K4	K4
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a
Niveau sonore	50 dB(A)	50 dB(A)
Puissance	2,0 A	2,0 A
Fréquence / tension	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~
Système de réfrigération	dynamique	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique	automatique
Plage de température	+1 °C jusqu'à +15 °C	+1 °C jusqu'à +15 °C
Matériau de l'habillage / couleur	acier / gris	acier / gris
Matériau de la porte	acier	acier
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc
Type de commande	bouton rotatif avec thermomètre numérique	bouton rotatif avec thermomètre numérique
Affichage de la température	digital	digital
Eclairage intérieur	Eclairage plafonnier LED	Eclairage plafonnier LED
Surfaces de rangement réglables	4	5
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Capacité de stockage bout. PET 50 cl/nbre facings bout. PET 50 cl	354 / 9	253 / 7
Capacité de stockage canettes 33 cl/nbre facings canettes 33 cl	708 / 9	506 / 7
Résistance des surfaces de rangement	60 kg	45 kg
Poignée	Poignée concave	Poignée concave
Type de serrure	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	81 / 74 kg	68 / 60 kg
Accessoires		
Grille de support en gris / noir / blanc	7113278 / 7113236 / 7113310	7113221 / 7113235 / 7113308
Grille du fond en gris / noir / blanc	7113280 / 7113240 / 7113314	7113243 / 7113239 / 7113312
Glissière pour bouteille extensible / fixe		9007659 / 9007045
Rail porte étiquette	7435210	7435208
Clayette en bois		7114000
Tablette en tôle perforée, gris		9029023
Jeu de roulettes	9086926	9086926
Kit d'adaptation pieds réglables	9086924	9086924
Barre de protection	7790513	7790512
Roulettes pour barres de protection	7790761	7790761
Fermetures spéciales	sur demande	sur demande









MRFvd 3501
Performance

MRFvc 5501
Performance

MRFvc 4001
Performance

MRFvc 3501
Performance

327 / 250 l	544 / 432 l	377 / 286 l	327 / 250 l
597 / 654 / 1684	747 / 769 / 1684	597 / 654 / 1884	597 / 654 / 1684
475 / 423 / 1459	625 / 539 / 1459	475 / 423 / 1659	475 / 423 / 1459
C	B	C	C
373 kWh	383 kWh	390 kWh	367 kWh
CC3	CC3	CC3	CC3
K4	K4	K4	K4
5	5	5	5
+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
R 600a	R 600a	R 600a	R 600a
50 dB(A)	50 dB(A)	50 dB(A)	50 dB(A)
2,0 A	2,0 A	2,0 A	2,0 A
50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~
dynamique	dynamique	dynamique	dynamique
automatique	automatique	automatique	automatique
+1 °C jusqu'à +15 °C	+2 °C jusqu'à +9 °C	+2 °C jusqu'à +9 °C	+2 °C jusqu'à +9 °C
acier / gris	acier / blanc	acier / blanc	acier / blanc
acier	acier	acier	acier
ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc
bouton rotatif avec thermomètre numérique	bouton rotatif	bouton rotatif	bouton rotatif
digital	analogique	analogique	analogique
Eclairage plafonnier LED			
4	4	5	4
Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
207 / 7	354 / 9	253 / 7	207 / 7
414 / 7	708 / 9	506 / 7	414 / 7
45 kg	60 kg	45 kg	45 kg
Poignée concave	Poignée concave	Poignée concave	Poignée concave
mécanique	mécanique	mécanique	mécanique
oui	oui	oui	oui
à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles
63 / 58 kg	80 / 73 kg	67 / 62 kg	62 / 56 kg
7113221 / 7113235 / 7113308	7113278 / 7113236 / 7113310	7113221 / 7113235 / 7113308	7113221 / 7113235 / 7113308
7113243 / 7113239 / 7113312	7113280 / 7113240 / 7113314	7113243 / 7113239 / 7113312	7113243 / 7113239 / 7113312
9007659 / 9007045		9007659 / 9007045	9007659 / 9007045
7435208	7435210	7435208	7435208
7114000		7114000	7114000
9029023		9029023	9029023
9086926	9086926	9086926	9086926
9086924	9086924	9086924	9086924
7790505	7790513	7790512	7790505
7790761	7790761	7790761	7790761
sur demande	sur demande	sur demande	sur demande

1 Conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
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.





MRFec 4001
Performance

MRFec 4001 version I47
Performance

Volume brut / net	377 / 286 l	377 / 286 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	597 / 650 / 1884	608 / 710 / 1908
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	475 / 423 / 1659	475 / 423 / 1659
Classe énergétique [1]	C	C
Consommation électrique en 365 jours [2]	390 kWh	390 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	CC3	CC3
Classe de température (directive sur l'énergie)	K4	K4
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a
Niveau sonore	50 dB(A)	50 dB(A)
Puissance	2,0 A	2,0 A
Fréquence / tension	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~
Système de réfrigération	dynamique	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique	automatique
Plage de température	+2 °C jusqu'à +9 °C	+2 °C jusqu'à +9 °C
Matériau de l'habillage / couleur	acier / blanc	acier / blanc
Matériau de la porte	acier	acier
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc
Intérieur résistant aux éclaboussures	oui	oui
Type de commande	bouton rotatif	bouton rotatif
Surfaces de rangement réglables	5	5
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Capacité de stockage bout. PET 50 cl/ nbre facings bout. PET 50 cl	253 / 7	253 / 7
Capacité de stockage canettes 33 cl/ nbre facings canettes 33 cl	506 / 7	506 / 7
Résistance des surfaces de rangement	45 kg	45 kg
Poignée	Poignée concave	Poignée concave
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	66 / 61 kg	79 / 69,5 kg
Barre de protection	option	prémonté
Accessoires		
Grille de support en gris / noir / blanc	7113221 / 7113235 / 7113308	7113221 / 7113235 / 7113308
Grille du fond en gris / noir / blanc	7113243 / 7113239 / 7113312	7113243 / 7113239 / 7113312
Glissières à bouteilles télescopiques	9007659	9007659
Glissières à bouteilles fixe	9007045	9007045
Rail porte étiquette	7435208	7435208
Clayette en bois	7114000	7114000
Tablette en tôle perforée, gris	9029023	9029023
Jeu de roulettes	9086926	9086926
Kit d'adaptation pieds réglables	9086924	9086924
Barre de protection	7790512	
Roulettes pour barres de protection	7790761	7790761





MRFec 3501
Performance

MRFec 3501 version I47
Performance

Volume brut / net	327 / 250 l	327 / 250 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	597 / 650 / 1684	608 / 710 / 1708
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	475 / 423 / 1459	475 / 423 / 1459
Classe énergétique [1]	C	C
Consommation électrique en 365 jours [2]	367 kWh	367 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	CC3	CC3
Classe de température (directive sur l'énergie)	K4	K4
Classe climatique (norme de sécurité)	5	5
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +40 °C	+10 °C jusqu'à +40 °C
Réfrigérant	R 600a	R 600a
Niveau sonore	50 dB(A)	50 dB(A)
Puissance	2,0 A	2,0 A
Fréquence / tension	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~
Système de réfrigération	dynamique	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique	automatique
Plage de température	+2 °C jusqu'à +9 °C	+2 °C jusqu'à +9 °C
Matériau de l'habillage / couleur	acier / blanc	acier / blanc
Matériau de la porte	acier	acier
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc
Intérieur résistant aux éclaboussures	oui	oui
Type de commande	bouton rotatif	bouton rotatif
Surfaces de rangement réglables	4	4
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Capacité de stockage bout. PET 50 cl/ nbre facings bout. PET 50 cl	207 / 7	207 / 7
Capacité de stockage canettes 33 cl/ nbre facings canettes 33 cl	414 / 7	414 / 7
Résistance des surfaces de rangement	45 kg	45 kg
Poignée	Poignée concave	Poignée concave
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	62 / 57 kg	74 / 64 kg
Barre de protection	option	prémonté
Accessoires		
Grille de support en gris / noir / blanc	7113221 / 7113235 / 7113308	7113221 / 7113235 / 7113308
Grille du fond en gris / noir / blanc	7113243 / 7113239 / 7113312	7113243 / 7113239 / 7113312
Glissières à bouteilles télescopiques	9007659	9007659
Glissières à bouteilles fixe	9007045	9007045
Rail porte étiquette	7435208	7435208
Clayette en bois	7114000	7114000
Tablette en tôle perforée, gris	9029023	9029023
Jeu de roulettes	9086926	9086926
Kit d'adaptation pieds réglables	9086924	9086924
Barre de protection	7790505	
Roulettes pour barres de protection	7790761	7790761

1 Conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
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.

Aperçu des avantages

Options de marquage
Les options de marquage personnalisées sur l'écran, le boîtier et le cadre de porte augmentent l'attention portée aux produits ou à une entreprise et favorisent la promotion des ventes.

Écran à haut rendement énergétique
L'écran rétroéclairé par des LED à faible consommation d'énergie augmente l'attention portée à l'appareil et à son contenu. L'écran peut être adapté individuellement et mis en parallèle avec l'éclairage intérieur. Diverses options de couleur sont disponibles pour le boîtier et le cadre de porte.



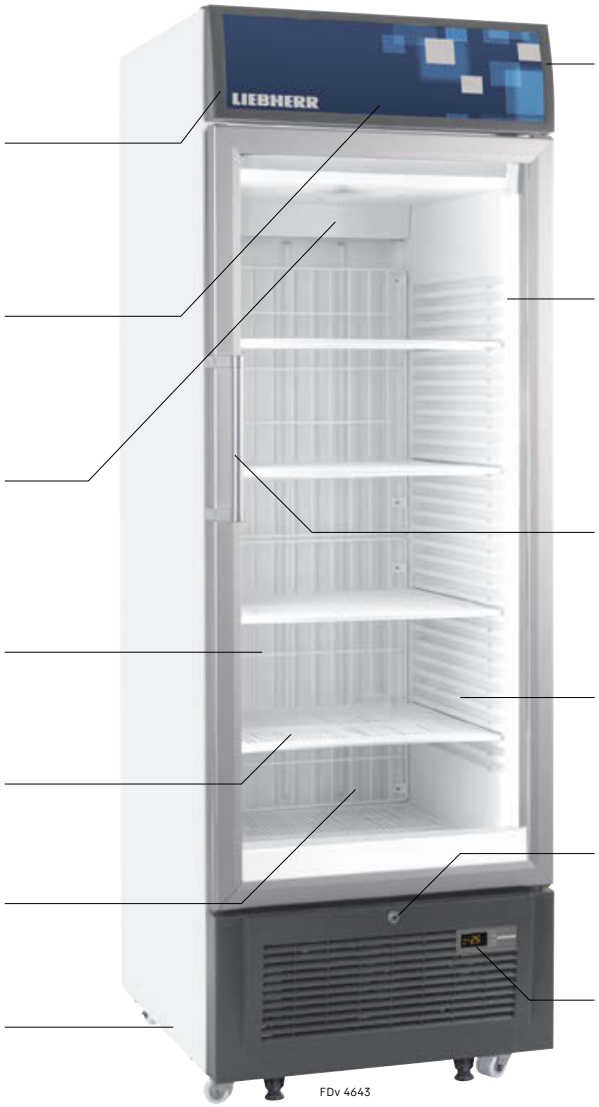
Système de réfrigération dynamique
Le puissant système à refroidissement dynamique garantit un refroidissement rapide des aliments récemment ajoutés et assure une température uniforme dans tout l'intérieur.

La porte vitrée isolante empêche les pertes de froid
La porte vitrée isolante avec triple vitrage empêche les pertes de froid et la formation de condensation.

Clayette solide
Les clayettes très solides peuvent supporter des charges jusqu'à 50 kg. Retrait aisé avec une ouverture de porte à 90°.

Cuve intérieure emboutie
La cuve intérieure emboutie en polystyrène conforme à un usage alimentaire est inodore, très solide et durable. Grâce à ses grands rayons d'angle faciles à nettoyer, elle permet une hygiène parfaite.

Réfrigérants écologiques
Le réfrigérant naturel et sans CFC R 290 est respectueux de l'environnement et, associé à des compresseurs puissants, très efficace sur le plan énergétique.



FDv 4643

No Frost

Module NoFrost
Le module NoFrost est installé derrière l'écran et permet une utilisation maximale de l'intérieur.



Éclairage LED vertical
L'éclairage LED vertical placé des deux côtés assure un bon éclairage de l'intérieur et contribue à la promotion des ventes grâce à une présentation optimale des produits.

Poignée barre robuste
La poignée barre robuste est ergonomique, facile à saisir et à nettoyer.

Film anti-buée
Le film spécial anti-buée retarde nettement la formation de buée sur la porte après l'ouverture et la fermeture et assure ainsi toujours une visibilité optimale des produits stockés.

Serrure robuste
La serrure robuste empêche tout accès indésirable.

Affichage numérique de la température
L'affichage numérique de la température informe au degré près sur la température réglée à l'intérieur. La plage de température est réglable de -10 °C à -25 °C grâce au système électronique de précision.

Présentation optimale des produits surgelés

Une présentation attrayante des produits est une condition décisive pour attirer l'attention des clients sur les produits. Les congélateurs à porte vitrée modernes et efficaces en termes d'énergie, au design attrayant anthracite-aluminium, offrent des avantages qui favorisent la vente: L'éclairage LED vertical placé des deux côtés assure un excellent éclairage de l'intérieur. Grâce à un film spécial anti-buée, l'apparition de buée est considérablement retardée sur la face intérieure lors de l'ouverture de la porte vitrée, ce qui permet une bonne visibilité des produits. Le nouvel Air-Stream-Breaker intégré, combiné à une meilleure isolation de la porte vitrée, empêche la condensation d'eau sur la porte, ce qui garantit toujours la meilleure visibilité des produits.

Les détails d'équipement présentés dépendent du modèle. C'est la description du modèle correspondant qui fait foi.

Dégivrage au gaz chaud

Le dégivrage au gaz chaud très efficace réduit le temps de dégivrage à env. 10 minutes, ce qui diminue considérablement l'augmentation de la température dans l'appareil. La qualité des aliments est ainsi préservée plus longtemps, car les produits ne doivent pas être retirés pendant la phase de dégivrage et ils ne sont pas exposés à des variations de température inutiles.



Cadre en aluminium

Pour une utilisation confortable des appareils, les portes vitrées avec cadre en aluminium restent ouvertes à partir d'un angle d'ouverture de 90°. Il est ainsi possible de charger ou de décharger facilement de grandes quantités de produits. En dessous de 60°, les portes se ferment d'elles-mêmes à l'aide du joint magnétique afin d'éviter des pertes de froid inutiles.



Air-Stream-Breaker

Le Air-Stream-Breaker installé dans la partie inférieure de la cuve intérieure interrompt le flux d'air de l'intérieur vers la vitre et empêche ainsi la condensation d'eau sur la porte. L'isolation améliorée de la porte vitrée permet également de lutter contre la formation de condensation sur la porte et permet ainsi une présentation optimale des produits.

Les détails d'équipement présentés dépendent du modèle.
C'est la description du modèle correspondant qui fait foi.



FDv 4643



Fv 3643



Fv 913



F 913

	FDv 4643	Fv 3643	Fv 913	F 913
Volume brut / net	461 / 307 l	365 / 231 l	93 / 66 l	93 / 77 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	670 / 730 / 1999	670 / 730 / 1659	497 / 548 / 816	497 / 558 / 816
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	532 / 568 / 1275	532 / 597 / 969	377 / 391 / 609	377 / 430 / 609
Surface de présentation des marchandises (TDA) [1]	0,73	0,65	0,25	0,25
Classe énergétique [2]	B	B	C	B
Consommation électrique en 365 jours	1453 kWh	1376 kWh	1007 kWh	842 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	4	4	4	4
Classe de température (directive sur l'énergie)	L1	L1	L1	L1
Classe climatique (norme de sécurité)	4	4	4	4
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +30 °C	+10 °C jusqu'à +30 °C	+10 °C jusqu'à +30 °C	+10 °C jusqu'à +30 °C
Réfrigérant	R 290	R 290	R 290	R 290
Niveau sonore	62 dB(A)	62 dB(A)	60 dB(A)	50 dB(A)
Puissance	4,4 A	4,4 A	1,5 A	1,5 A
Fréquence / tension	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 200 – 240V~
Système de réfrigération	dynamique	dynamique	dynamique	statique
Procédure de dégivrage	automatique	automatique	automatique	manuelle
Plage de température	-10 °C jusqu'à -25 °C	-10 °C jusqu'à -25 °C	-10 °C jusqu'à -25 °C	-10 °C jusqu'à -25 °C
Matériau de l'habillage / couleur	acier / blanc	acier / blanc	acier / argenté	acier / argenté
Matériau de la porte	verre	verre	Porte vitrée isolante	Porte vitrée isolante
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc	acier	acier
Type de commande	affichage LED a 7 segments avec touches	affichage LED a 7 segments avec touches	affichage LED a 7 segments avec touches	bouton rotatif
Affichage de la température	digital	digital	digital	analogique
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore	optique et sonore	
Eclairage intérieur	LED	LED	Éclairage LED longitudinal à droite, activable séparément et réglable	Éclairage LED longitudinal à droite, réglable
Surfaces de rangement réglables	4	3	2	2
Matériau des surfaces de rangement	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées	Grilles plastifiées
Résistance des surfaces de rangement	50 kg	50 kg	30 kg	30 kg
Poignée	Poignée barre ergonomique	Poignée barre ergonomique	Poignée concave	Poignée concave
Roulettes	2 fixes et 2 pivotantes à l'avant	2 fixes et 2 pivotantes à l'avant		
Type de serrure	mécanique	mécanique	mécanique	mécanique
Porte à fermeture automatique	oui	oui	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Isolation	67 mm	67 mm	60 mm	60 mm
Poids brut / net	154 / 141 kg	136 / 125 kg	48,9 / 46,4 kg	47,8 / 45,3 kg
Accessoires				
Panier 30 litres	7111758	7111758		
Grille de séparation pour le panier 30 litres	7111759	7111759		
Rail porte étiquette	7443779	7443779	7444123	7444123
Grille de support plastifiée	7438722	7438722		
Grille de support en gris / noir / blanc			7113296 / 7113294 / 7113290	7113350 / 7113348 / 7113298
Kit de raccordement gauche blanc/argenté			9875023 / 9875167	9875023 / 9875167
Kit de raccordement droite blanc/argenté			9875025 / 9875197	9875025 / 9875197
Action-Area-Rack blanc			9031196	9031196

1 Mesure conformément à la directive européenne EN 23953.
2 conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
3 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

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 300/374 DTK



USS 300 DTK

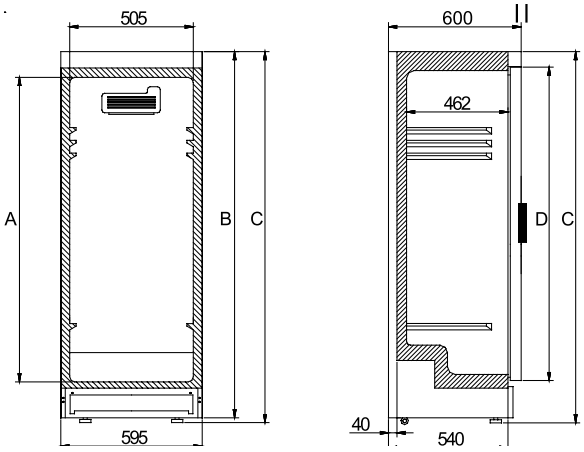


USS 374 DTK



USS 374 DTK FL

USS	300	374
A	1355	1555
B	1625	1825
C	1640	1840
D	1430	1625



USS 300/374 DTK



Steckerfertig mit Kompressor	USS 300	USS 374	USS 374 FL	Avec compresseur
Kühlschrank Typen-Bezeichnung	**1'110.00** USS-300-DTK	**1'175.00** USS-374-DTK	**1'610.00** USS-374-DTK-FL	Armoire de réfrigération Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100310 = 26.00			Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	E = 132.00	E = 132.00	E = 132.00	CODE Transport net

USS 300/374 DTK

Ausführung	USS 300	USS 374	USS 374 FL	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)	1640	1840	1840	Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Aussen / Material	weiss	weiss	Schwarz	Extérieur / Matériau
Innenausführung	weiss	weiss	Schwarz	Aménagement intérieur
Rauminhalt brutto (l)	305	358	358	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	188	219	219	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	74	81	81	Poids brut (kg)
Energieeffizienzklasse	A↑G D	A↑G D	A↑G D	Classe d`efficacité énergétique
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	730	621	621	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	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)	275	250	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	5	5	Grilles régables blanches
Tür rechts gebandet, ab Werk links gebandet möglicht	✓	✓	-	Charnière à droite, départ usine charnière à gauche possible
Glastür mit Schloss	✓	✓	Rahmenlos	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 300/374 DTKL/DTKLB



USS 300 DTKL



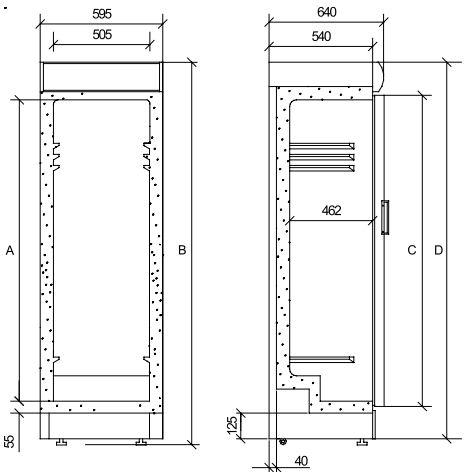
USS 374 DTKL



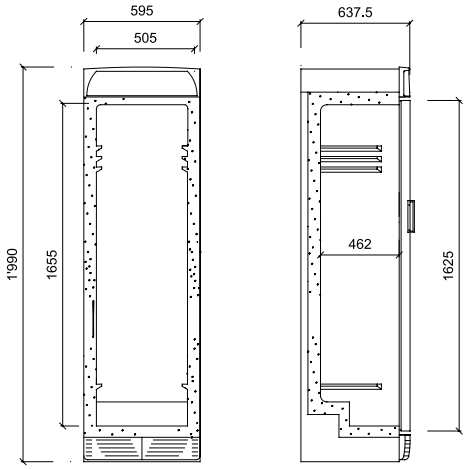
USS 374 DTKLB



USS 374 DTKL FL



USS 374 DTKL



USS 374 DTKLB

USS	300	374
A	1350	1555
B	1780	1980
C	1420	1625
D	1765	1965

Steckerfertig mit Kompressor	**USS 300**	**USS 374**	**USS 374**	**USS 374**	**Avec compresseur**
Kühlschrank Typen-Bezeichnung	**1'170.00** USS-300-DTKL	**1'240.00** USS-374-DTKL	**1'390.00** USS-374-DTKLB	**1'685.00** USS-374-DTKL-FL	Armoire de réfrigération Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100310 = 26.00				Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	E = 132.00	F = 178.00	F = 178.00	F = 178.00	CODE Transport net

USS 300/374 DTKL/DTKLB

Ausführung	USS 300 DTKL	USS 374 DTKL	USS 374 DTKLB	USS 374 FL	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)	1780	1980	1980	1980	Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Aussen / Material	weiss	weiss	weiss	schwarz	Extérieur / Matériau
Innenausführung	weiss	weiss	weiss	schwarz	Aménagement intérieur
Rauminhalt brutto (l)	305	358	372	372	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	188	219	-	-	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	80	90	90	90	Poids brut (kg)
Energieeffizienzklasse	A↑G D	A↑G D	A↑G D	A↑G D	Classe d`efficacité énergétique
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	748	639	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)	300	325	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	4	5	5	5	Grilles régables blanches
Tür rechts gebandet, ab Werk links gebandet möglicht	✓	✓	✓	-	Charnière à droite, départ usine charnière à gauche possible
Glastür mit Schloss	✓	✓	✓	Rahmenlos	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



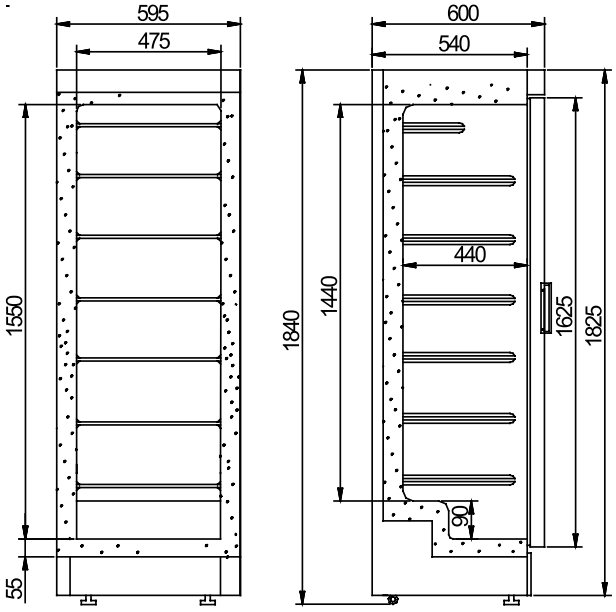
UDD 370 DTKL



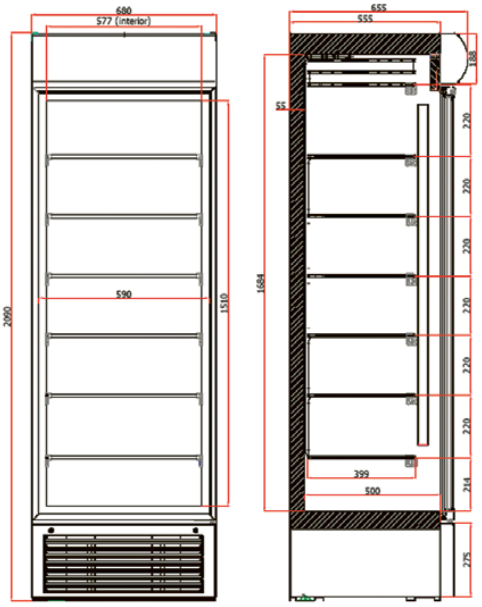
UDD 440 DTKL



UDD 440 DTKLB



UDD 370 DTK

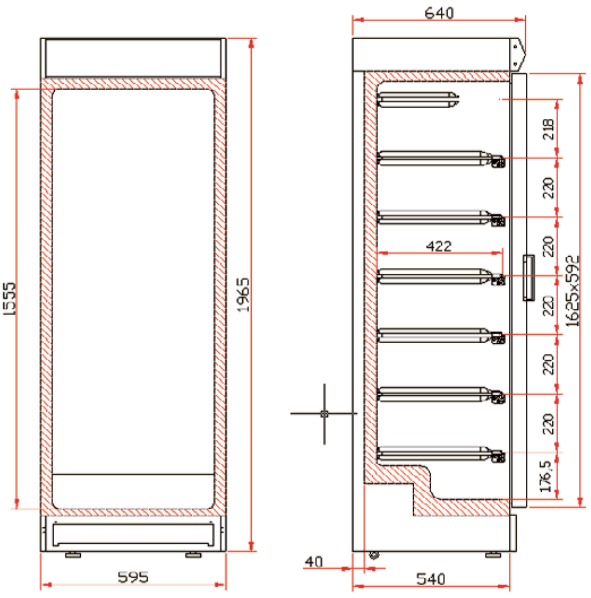


UDD 440 DTKL

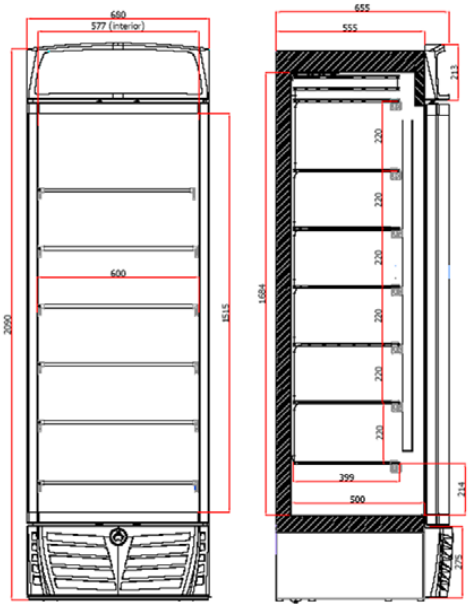
Steckerfertig mit Kompressor	UDD 370		UDD 440		Avec compresseur
Tiefkühlschrank Typen-Bezeichnung	**2'095.00** UDD-370-DTK	**2'140.00** UDD-370-DTKL	**2'925.00** UDD-440-DTKL	**2'990.00** UDD-440-DTKLB	Armoire de congélation R290 Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100310 = 26.00				Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	F = 178.00		F = 178.00		CODE Transport net

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		6		Grilles en alu, non réglables
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



UDD 370 DTKL



UDD 440 DTKLB

GLEE 42 / 43 / 45 LITE



GLEE 42 LITE



GLEE 45 LITE

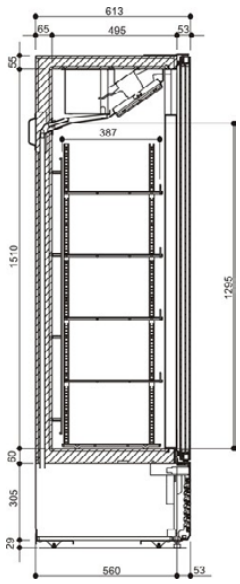
Weitere Modelle auf Anfrage
Autres modèles sur demande

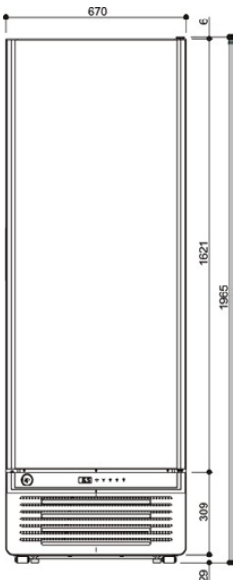












Steckerfertig mit Kompressor	GLEE LITE	GLEE LITE	Avec compresseur
Kühlschrank Typen-Bezeichnung	**2'810.00** GLEE-42-LITE		Armoire de réfrigération Indication
Tiefkühlschrank Typen-Bezeichnung	**3'030.00** GLEE-43-LITE	**3'560.00** GLEE-45-LITE	Armoire de congélation Indication
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100320 = 46.30		Taxe anticipée de recyclage TAR net
Transport CODE netto	F = 178.00		CODE Transport net

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)	625	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)	128	125	130	Poids brut (kg)
Gewicht netto (kg)	119	117	122	Poids net (kg)
Energieeffizienzklasse	A↑G D	A↑G D	A↑G D	Classe d`efficacité énergétique
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	803	3394	4015	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Klimaklasse	CC2	7	7	Classe climatique
Temperaturklasse	K1	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		+32.2°		Température ambiante maximale
Durchschnittliche Luftfeuchtigkeit der Umgebung		65%		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
Manuelle Abtauung		✓		Dégivrage manuel
Thermostatische Steuerung	✓	✓	✓	Commande thermostatique
Roste höhenverstellbar	4		4	Grilles 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

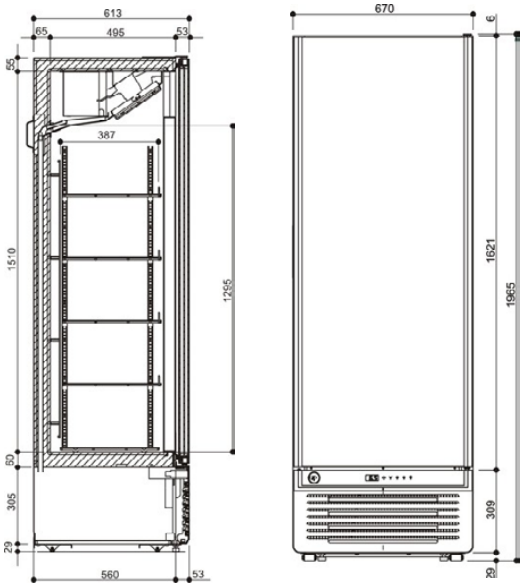
GLEE 43 / 45 PRIME



GLEE 43 PRIME



GLEE 45 PRIME





Steckerfertig mit Kompressor	GLEE PRIME	GLEE PRIME	Avec compresseur
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

GLEE 43 / 45 PRIME

Ausführung	GLEE 43	GLEE 45	Exécution
Temperaturbereich Kühlen	-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)	637	692	Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse: Höhe (mm)	1965		Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Front: Glas; Aussen / innen:	schwarz / schwarz	schwarz / schwarz	Front: vitré; Extérieur / intérieur: blanc / blanc
Front: PVC Profile Weiss	PVC Profile Weiss	PVC Profile Weiss	Devant : profilés PVC Weiss
indirekte Beleuchtung Blau	✓	✓	Éclairage indirect Bleu
Rauminhalt brutto (l)	437	430	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	313	258	Volume net (l)
Gewicht brutto (kg)	125	130	Poids brut (kg)
Gewicht netto (kg)	117	122	Poids net (kg)
Energieeffizienzklasse	A↑G D	A↑G D	Classe d`efficacité énergétique
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AEC)	4380	4161	Consommation électr., kWh/année (AEC)
Klimaklasse	7	7	Classe climatique
Temperaturklasse	L1	L1	Classe de température
Kältemittel	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
Manuelle Abtauung	✓		Dégivrage manuel
Thermostatische Steuerung	✓	✓	Commande thermostatique
Roste höhenverstellbar		4	Grilles réglables
Warenfächer, nicht höhenverstellbar	7		Etagères de marchandise, pas réglables
Bodenrost		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	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

TNG

VITRINES CONGELATION
Statiques

- R290
- Froid statique
- Étagères fixes →
- Blanc int-ext
- 300lt (390)
- 487lt (480)
- Affichage thermostat digital
- Joints remplaçables
- Porte à fermeture automatique
- Serrure
- LED
- Pieds réglables + roulettes arrières
- 57DB
- 230v/50Hz
- Classe climatique 3 (TNG390)
- Classe climatique 4 TNG480C)



GAMME · GAMME · GAMME · GAMME · Economic Line



TNG390



TNG390C



TNG480C

Délai 2 semaines

Réf.	Dim. LxPxH	Classe Énerg.	Temp. °c	W Abs.	Poids kg	Dégivr.	Prix Fr.	Transport Fr.
TNG390	600x630x1870H	C	-15-20°c	620	112	manuel	1'995.-	120.-
TNG390C	600x640x2005H	C	-15-20°c	635	115	manuel	2'095.-	120.-
TNG480C	680x655x2090H	D	-15-20°c	750	125	**auto**	2'590.-	140.-

VITRINES CONGÉLATION

RFG

VITRINES DE CONGELATION

NOUVEAU !

Dégivrage à gaz chaud

- Serrure
- LED
- Ventilé
- Porte à fermeture automatique
- Joints remplaçables
- R290
- Classe climatique 4
- **Avec dégivrage automatique**
- 6-12-18 étagères
- Roulettes







GAMME · GAMME · GAMME · GAMME · Economic Line

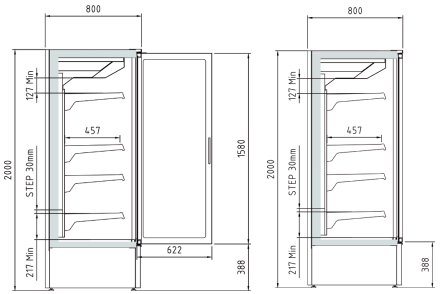


Délai 1-2 semaines

Réf.	Dimensions	Poids Kg	Classe Énerg.	W	Portes	Volume litres	Prix Fr.	Transport Fr.
RFG750B	750x760x2030H	170	E	650	1	560	3'690.-	170.-
RFG1350B	1340x760x2030H	282	E	1205	2	1080	6'690.-	230.-
RFG1900B	1880x760x2030H	335	F	15802	3	1200	7'990.-	270.-

VITRINA EFIMARKET H 2000 MM REFRIGERACIÓN

REFRIGERATION EFIMARKET RANGE H 2000 MM · RÉFRIGÉRATION EFIMARKET GAMME H 2000 MM



EFIL PUERTA ABIERTA EFIL PUERTA CERRADA



Detalle barras carniceras (opcional)
Detail of butcher bars (optional)
Détail des bars de boucherie (facultatif)



EFIL 3R

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura)
- Dos posibilidades de configuracion: Exterior blanco RAL 9003, negro RAL 9005
- Interior en acabado blanco RAL 9003
- Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador para refrigeración, desescarche por gas caliente para mantenimiento congelados
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en estantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:

a. M1: -1°+5ºC, apropiado para carnes, lácteos, delis y embutidos

- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)

TECHNICAL DATA

- Plug-in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product
- Frameless swing doors with a full glass front with minimal serigraphy, with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90º).
- Two configuration possibilities: Exterior white RAL 9003, black RAL 9005
- Interior in white RAL 9003 finish.
- Ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating.
- Shelves adjustable in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of the evaporator for refrigeration, defrost by hot gas for frozen maintenance.
- Automatic evaporation tray
- Electronic control
- 24v 4000k LED lighting on shelves
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:

a. M1: -1°+5ºC, suitable for meat, dairy, delis and sausages

b. L1: -15º-18ºC, appropriate for frozen product

- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R.)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Unité verticale de groupe intégrée avec une capacité et une visibilité optimisées du produit
- Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90º).
- Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003, noir RAL 9005
- Intérieur finition blanc RAL 9003.
- Évaporateur ventilé peint en avec revêtement anti-corrosion.
- Étagères réglables en hauteur et en inclinaison, avec porte-prix de 40 mm inclus
- Dégivrage naturel de l'évaporateur pour la réfrigération, dégivrage par gaz chaud pour le maintien hors gel.
- Plateau d'évaporation automatique
- Contrôle électronique
- Éclairage LED 24v 4000k sur les étagères
- Température du produit, selon EN-ISO-23953 :

a. M1 : -1°+5ºC, convient pour la viande, les produits laitiers, les charcuteries et les saucisses

b. L1 : -15º-18ºC, approprié pour les produits surgelés

- Classe climatique 3 (25ºC, 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	Volumen bruto / Gross volume / Volume brut	Estantes / Shelves / Étagères	Puertas / Doors / Portes	Potencia frigorífica / Cooling capacity / Puissance frigorifique	Consumo nominal / Nominal Power / Consommation nominale	Refrigerante / Refrigerant / Réfrigérant
	(mm)	m2	(TDA)	(L)	(L)	Uds. Units	Uds. Units	(W)	(W)	
EFIL1R	642	1,20	0,78	398	428	4	1	555	1132	R-290
EFIL 2R	1282	2,72	1,55	797	937	4	2	1192	1508	R-290
EFIL 3R	1925	4,29	2,33	1162	1456	8	3	1528	1945	R-290
EFIL 4R	2567	5,82	3,06	1546	1974	8	4	2384	3016	R-290

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo / Model / Modèle	Estante adicional x nivel / Additional shelf x level / Étagère supplémentaire x niveau	Ventiladores electrónicos / Electronic fans / Electronique ventilateurs	Kit iluminación x nivel / Illumination kit x level / Kit d'éclairage x niveau	Kit exterior lacado (Góndola + costados) / Lacquered exterior kit (Gondola + sides) / Kit extérieur laqué (Gondole + côtés)	Kit soporte + 3 barras carniceras por estante / Support kit + 3 butcher bars per shelf / Kit support + 3 barres de boucher par étagère	Gancho (1 ud.) / Hook (1 unit) / Crochet (1 ud.)
EFIL 1R						
EFIL 2R						
EFIL 3R						
EFIL 4R						

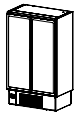
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

A ↑ G **B** Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

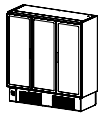
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



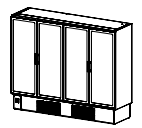
EFIL 1R 3'480.-



EFIL 2R 4'570.-



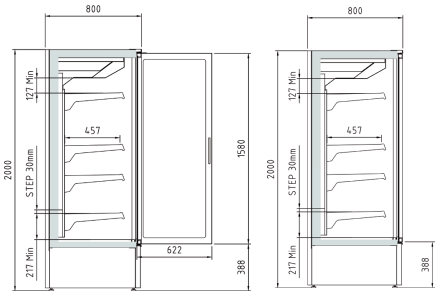
EFIL 3R 5'720.-



EFIL 4R 7'180.-

VITRINA EFIMARKET H 2000 MM MANTENIMIENTO CONGELADOS

FROZEN MAINTENANCE EFIMARKET RANGE H 2000 MM · ENTRETIEN GELÉ EFIMARKET GAMME H 2000 MM



EFIL PUERTA ABIERTA EFIL PUERTA CERRADA



Decoración exterior total blanco o negro sin incremento de precio
Total exterior decoration white or black without price increase
Décoration extérieure totale blanc ou noir sans majoration de prix



EFIL 1C



Estante varilla opcional
Optional rod shelf
Tablette à tiges en option



EFIL 2C

Kit lacado exterior (incremento de precio)
Exterior lacquered kit (price increase)
Kit laqué extérieur (augmentation de prix)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto • Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura) • Dos posibilidades de configuracion: Exterior blanco RAL 9003, negro RAL 9005 • Interior en acabado blanco RAL 9003 • Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión • Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos • Desescarche por gas caliente para mantenimiento congelados • Bandeja de evaporación automática • Control electrónico • Iluminación LED 24v 4000k en estantes • Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: b. L1: -15º-18ºC, apropiado para producto congelado • Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)	• Plug-in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product • Frameless swing doors with a full glass front with minimal serigraphy, with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90º). • Two configuration possibilities: Exterior white RAL 9003, black RAL 9005 • Interior in white RAL 9003 finish. • Ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating. • Shelves adjustable in height and angle, with 40 mm price holders included • Defrost by hot gas for frozen maintenance. • Automatic evaporation tray • Electronic control • 24v 4000k LED lighting on shelves • Product temperature, according to EN-ISO-23953: b. L1: -15º-18ºC, appropriate for frozen product • Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R.)	• Unité verticale de groupe intégrée avec une capacité et une visibilité optimisées du produit • Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90º). • Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003, noir RAL 9005 • Intérieur finition blanc RAL 9003. • Évaporateur ventilé peint en avec revêtement anti-corrosion. • Étagères réglables en hauteur et en inclinaison, avec porte-prix de 40 mm inclus • Dégivrage par gaz chaud pour le maintien hors gel. • Plateau d'évaporation automatique • Contrôle électronique • Éclairage LED 24v 4000k sur les étagéres • Température du produit, selon EN-ISO-23953 : b. L1 : -15º-18ºC, approprié pour les produits surgelés • Classe climatique 3 (25ºC, 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	Volumen bruto / Gross volume / Volume brut	Estantes / Shelves / Étagérées	Puertas / Doors / Portes	Potencia frigorifica / Cooling capacity / Puissance frigorifique	Consumo nominal / Nominal Power / Consommation nominale	Refrigerante / Refrigerant / Réfrigérant
	(mm)	m2	(TDA)	(L)	(L)	Uds. Units	Uds. Units	(W)	(W)	
EFIL 1C	642	1,20	0,78	398	428	4	1	495	474	R-290
EFIL 2C	1282	2,72	1,55	797	937	4	2	924	1733	R-290
EFIL 3C	1925	4,29	2,33	1162	1456	8	3	1242	2162	R-290
EFIL 4C	2567	5,82	3,06	1546	1974	8	4	1848	3466	R-290

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo / Model / Modèle	Estante adicional x nivel / Additional shelf x level / Étagère supplémentaire x niveau	Ventiladores electrónicos / Electronic fans / Electronique ventilateurs	Kit iluminación x nivel / Illumination kit x level / Kit d'éclairage x niveau	Kit exterior lacado (Góndola + costados) / Lacquered exterior kit (Gondola + sides) / Kit extérieur laqué (Gondole + côtés)	Estante varilla / Rod shelf / Etagère tringles
EFIL 1C					
EFIL 2C					
EFIL 3C					
EFIL 4C					

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.

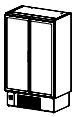


Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

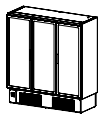
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



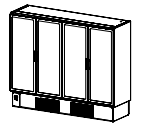
EFIL 1C 4'650.-



EFIL 2C 6'190.-



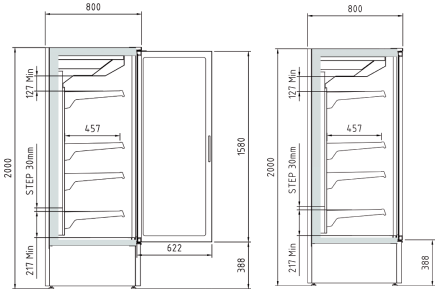
EFIL 3C 7'850.-



EFIL 4C 9'660.-

VITRINA EFIMARKET H 2000 MM REFRIGERACIÓN PASTELERÍA

BAKERY REFRIGERATION EFIMARKET RANGE H 2000 MM · PÂTISSERIE RÉFRIGÉRATION EFIMARKET GAMME H 2000 MM



EFIL PUERTA ABIERTA EFIL PUERTA CERRADA



Detalle costado ciego
Disponible modelos refrigeración y congelados
Available refrigerated and frozen models
Modèles réfrigérés et congelés disponibles



Detalle costado ventana
Solo modelos refrigeración
Refrigeration models only
Modèles de réfrigération uniquement



EFILP 2R LV



Detalle estante de cristal
Glass shelf detail
Détail Tablette en verre



EFILP 3R

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto • Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura) • Dos posibilidades de configuracion: Exterior blanco RAL 9003, negro RAL 9005 • Interior en acabado blanco RAL 9003 • Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión • Estantes regulables de cristal en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos • Desescarche natural del evaporador • Bandeja de evaporación automática • Control electrónico • Iluminación LED 24v 4000k en estantes • Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: a. M1: -1°+5ºC, apropiado para carnes, lácteos, delis y embutidos • Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)	• Plug-in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product • Frameless swing doors with a full glass front with minimal serigraphy, with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90º). • Two configuration possibilities: Exterior white RAL 9003, black RAL 9005 • Interior in white RAL 9003 finish. • Ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating. • Adjustable glass shelves in height and angle, with 40 mm price holders included • Natural defrost of the evaporator • Automatic evaporation tray • Electronic control • 24v 4000k LED lighting on shelves • Product temperature, according to EN-ISO-23953: a. M1: -1°+5ºC, suitable for meat, dairy, delis and sausages • Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R.)	• Unité verticale de groupe intégrée avec une capacité et une visibilité optimisées du produit • Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90º). • Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003, noir RAL 9005 • Intérieur finition blanc RAL 9003. • Évaporateur ventilé peint en avec revêtement anti-corrosion. • Tablettes en verre réglables en hauteur et en angle, avec supports de prix de 40 mm inclus • Dégivrage naturel de l'évaporateur • Plateau d'évaporation automatique • Contrôle électronique • Éclairage LED 24v 4000k sur les étagéres • Température du produit, selon EN-ISO-23953 : a. M1 : -1°+5ºC, convient pour la viande, les produits laitiers, les charcuteries et les saucisses • Classe climatique 3 (25ºC, 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	Volumen bruto / Gross volume / Volume brut	Estantes / Shelves / Étagères	Puertas / Doors / Portes	Potencia frigorífica / Cooling capacity / Puissance frigorifique	Consumo nominal / Nominal Power / Consommation nominale	Refrigerante / Refrigerant / Réfrigérant
	(mm)	m2	(TDA)	(L)	(L)	Uds. Units	Uds. Units	(W)	(W)	
EFILP 1R	642	1,20	0,78	398	428	4	1	555	1132	R-290
EFILP 2R	1282	2,72	1,55	797	937	4	2	1192	1508	R-290
EFILP 3R	1925	4,29	2,33	1162	1456	8	3	1528	1945	R-290

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange
Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo / Model / Modèle	Estante adicional x nivel / Additional shelf x level / Étagère supplémentaire x niveau	Ventiladores electrónicos / Electronic fans / Electronique ventilateurs	Kit iluminación x nivel / Ilumination kit x level / Kit d'éclairage x niveau	Interior acero inox brillo / Bright stainless steel interior / Intérieur en acier inoxydable brillant	Kit exterior lacado (Góndola + costados) / Lacquered exterior kit (Gondola + sides) / Kit extérieur laqué (Gondole + côtés)
EFILP 1R					
EFILP 2R					
EFILP 3R					

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.

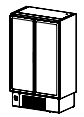


Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

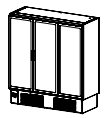
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



EFILP 1R **4'090.-**



EFILP 2R **5'340.-**

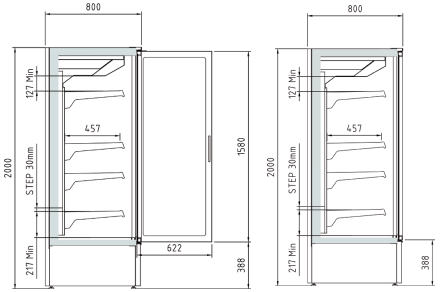


EFILP 3R **6'580.-**

DOCRILUC

VITRINA EFIMARKET H 2000 MM REFRIGERACIÓN QUESOS

CHEESES REFRIGERATION EFIMARKET RANGE H 2000 MM · FROMAGE RÉFRIGÉRATION EFIMARKET GAMME H 2000 MM



EFIL PUERTA ABIERTA EFIL PUERTA CERRADA



Detalle costado ciego
Disponible modelos refrigeración y congelados
Available refrigerated and frozen models
Modèles réfrigérés et congelés disponibles



Detalle costado ventana
Solo modelos refrigeración
Refrigeration models only
Modèles de réfrigération uniquement



Detalle estante de cristal (Sin incremento de precio)
Glass shelf detail (No price increase)
Détail Tablette en verre (Pas d'augmentation de prix)



EFILQ 2R

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto • Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura) • Dos posibilidades de configuracion: Exterior blanco RAL 9003, negro RAL 9005 • Interior en acero inox AISI-316 • Evaporador ventilado pintado con tratamiento de cataforesis • Estantes perforados regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos • Desescarche natural del evaporador para refrigeración • Bandeja de evaporación automática • Control electrónico • Iluminación LED 24v 4000k en estantes • Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: a. M1: -1°+5ºC, apropiado para carnes, lácteos, delis y embutidos • Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)	• Plug-in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product • Frameless swing doors with a full glass front with minimal serigraphy, with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90º). • Two configuration possibilities: Exterior white RAL 9003, black RAL 9005 • AISI-316 stainless steel interior • Painted ventilated evaporator with cataphoresis treatment • Perforated shelves adjustable in height and angle, with 40 mm price holders included • Natural defrost of the evaporator for refrigeration • Automatic evaporation tray • Electronic control • 24v 4000k LED lighting on shelves • Product temperature, according to EN-ISO-23953: a. M1: -1°+5ºC, suitable for meat, dairy, delis and sausages • Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R.)	• Unité verticale de groupe intégrée avec une capacité et une visibilité optimisées du produit • Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90º). • Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003, noir RAL 9005 • Intérieur en acier inoxydable AISI-316 • Evaporateur ventilé peint avec traitement cataphorèse • Étagères perforé réglables en hauteur et en inclinaison, avec porte-prix de 40 mm inclus • Dégivrage naturel de l'évaporateur pour la réfrigération • Plateau d'évaporation automatique • Contrôle électronique • Éclairage LED 24v 4000k sur les étagéres • Température du produit, selon EN-ISO-23953 : a. M1 : -1°+5ºC, convient pour la viande, les produits laitiers, les charcuteries et les saucisses • Classe climatique 3 (25ºC, 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	Volumen bruto / Gross volume / Volume brut	Estantes / Shelves / Étagères	Puertas / Doors / Portes	Potencia frigorífica / Cooling capacity / Puissance frigorifique	Consumo nominal / Nominal Power / Consommation nominale	Refrigerante / Refrigerant / Réfrigérant
	(mm)	m2	(TDA)	(L)	(L)	Uds. Units	Uds. Units	(W)	(W)	
EFILQ 1R	642	1,20	0,78	398	428	4	1	555	1132	R-290
EFILQ 2R	1282	2,72	1,55	797	937	4	2	1192	1508	R-290
EFILQ 3R	1925	4,29	2,33	1162	1456	8	3	1528	1945	R-290

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange
Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

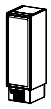
Modelo / Model / Modèle	Estante adicional x nivel / Additional shelf x level / Étagère supplémentaire x niveau	Ventiladores electrónicos / Electronic fans / Electronique ventilateurs	Kit iluminación x nivel / Ilumination kit x level / Kit d'éclairage x niveau	Kit exterior lacado (Góndola + costados) / Lacquered exterior kit (Gondola + sides) / Kit extérieur laqué (Gondole + côtés)
EFILQ 1R				
EFILQ 2R				
EFILQ 3R				

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.

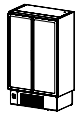


Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

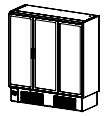
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



EFILQ 1R 5'400.-



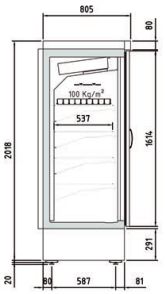
EFILQ 2R 7'090.-



EFILQ 3R 8'870.-

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

Con paragolpes y costados panorámicos opcionales
With optional bumper-bars and panoramic sides
Avec pare-chocs et côtés panoramiques en option



DRVC-1002



DCVC-2003

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• 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: -1°+5ºC, apropiado para carnes. b. M2: -1°+7ºC, apropiado para lácteos, delis y embutidos c. L1: -15º-18ºC, apropiado para producto congelado • Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)	• 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: -1°+5ºC, suitable for meat b. M2: -1°+7ºC , suitable for dairy products, delis and sausages c. L1: -15º-18ºC, suitable for frozen product. • Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R)	• 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: -1° + 5ºC, convient aux viandes. b. M2: -1° + 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

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange
Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

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 *

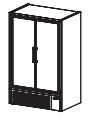
DCVC

A ↑ G **D**

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *



DRVC-751	3'440.-
DCVC-751	4'585.-



DRVC-1002	4'515.-
DCVC-1002	6'080.-



DRVC-2003	5'635.-
DCVC-2003	7'710.-

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



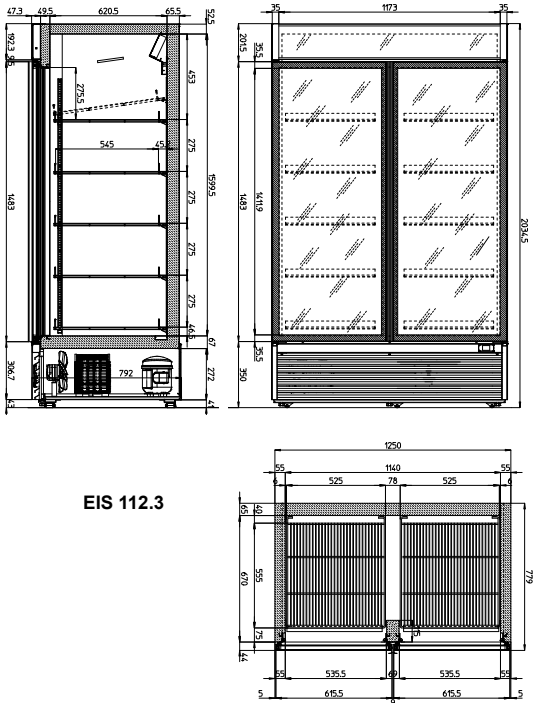
EIS 162.3

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

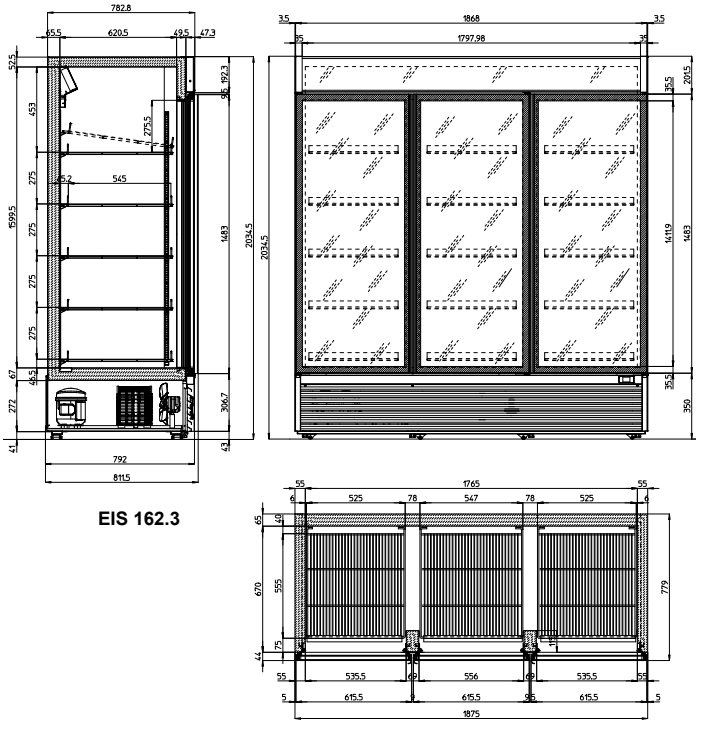
Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

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 COMPTOIRS MOBILES

Sur charriot ou à poser sur un comptoir

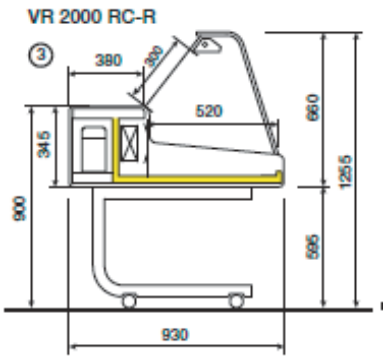
VR2000

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



Délai 4 semaines

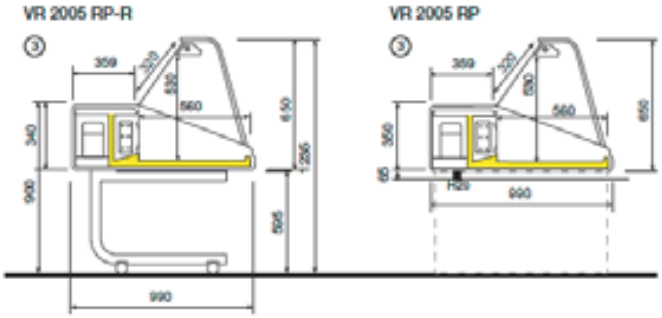
transport compris

	Type	Dimensions LxPxH	poids	Self-service	Charriot	Vitre droite	Vitre courbe
0°/+6°c	**RD100PSSGR**	1000x930x1255H	138	non	oui		3'490.-
0°/+6°c	**RD150PSSGR**	1500x930x1255H	189	non	oui		3'690.-
	RD100PSSGR	1000x930x1255H	138	non	oui		3'240.-
	RD150PSSGR	1500x930x1255H	189	non	oui		3'530.-
	RS100PSSGR	1000x930x940H	132	oui	oui	2'930.-	
	RS150PSSGR	1500x930x940H	182	oui	oui	3'130.-	
	RD100PSSG	1000x930x630H	109	non	non	2'420.-	
	RD150PSSG	1500x930x630H	158	non	non	2'720.-	
	RS100PSSG	1000x930x345H	103	oui	non	2'320.-	
	RS150PSSG	1500x930x345H	151	oui	non	2'550.-	

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

*Comptoir de vente **SALINA 80***

Fabrication en Italie

5 longueurs – 1040 -1520 – 2000 – 2480 et 2960mm

Adapté pour produits laitiers, viandes, charcuterie, snack, boulangerie et chaud "bain-marie et plaque chauffante"

Vitres droites et courbes à prix identique.

Réfrigérant Eco R290

Réserve réfrigérée

Plexiglas de fermeture arrière coulissant compris

Plan de préparation inox L 250mm

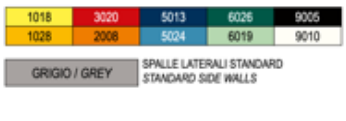
Surface d'exposition 550mm en tôle galvanisée laquée blanc

Temp. +2° à + 5°C

Froid semi-ventilé

Éclairage Led blanc standard

10 couleurs standard. Joues latérales grises







Dégivrage automatique avec bac d'évaporation des eaux (option comprise)

Classe climatique 3 (+25°C) En option Classe 4 (+30°C)

Options :

- 4 roues : Frs 450.-

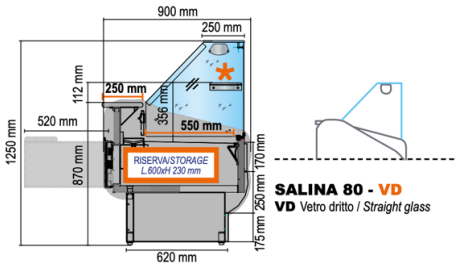
- Étagère interm. P 190mm : Frs 250.-

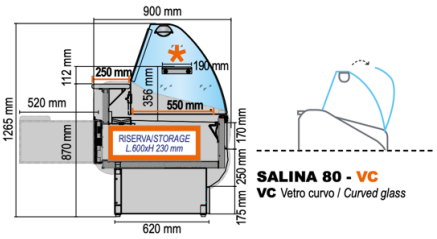
- Porte-papier : Frs 150.-

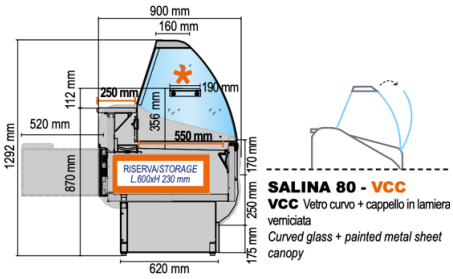
- Plateau de découpe Nylon : Frs 200.-

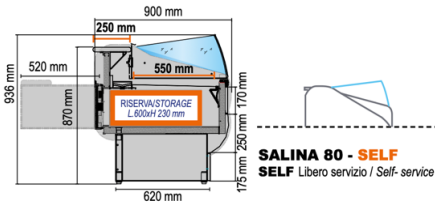
- Porte-couteaux : Frs 350.-

- Meuble neutre – caisse et chaud sur demande de prix









Modèle	*Dim. L x P x H mm*	*Prix Frs livré Ht*
S80100V VD-VC-VCC	*1040 x 900 x 1250 à 1292*	*3'310.-*
S80150V VD-VC-VCC	*1520 x 900 x 1250 à 1292*	*3'575.-*
S80200V VD-VC-VCC	*2000 x 900 x 1250 à 1292*	*4'065.-*
S80250V VD-VC-VCC	*2480 x 900 x 1250 à 1292*	*4'625.-*
S80300V VD-VC-VCC	*2960 x 900 x 1250 à 1292*	*4'990.-*
Version Self	*L xxx x 900 x 936*	*moins 200.- à - 320.-*

*Comptoir de vente **VIGO 78 et 90***

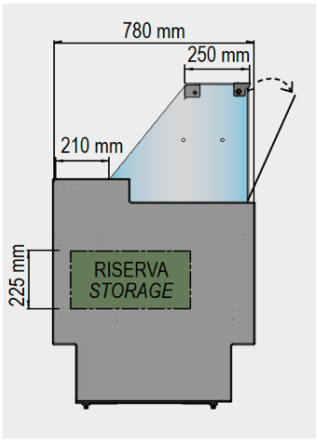
Fabrication en Italie

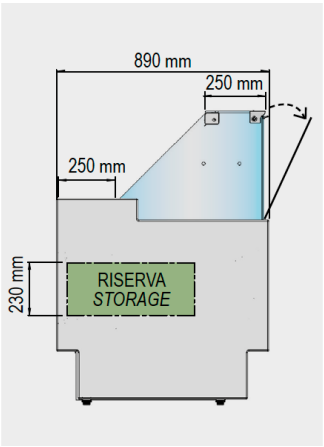


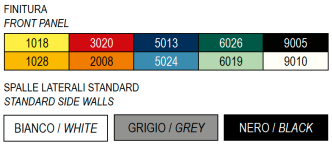
5 longueurs – 1040 -1520 – 2000 – 2480 et 2960mm
Adapté pour produits laitiers, viandes, charcuterie, snack, boulangerie
Vitres droites
Réfrigérant Eco R290
Réserve réfrigérée
Plexiglas de fermeture arrière coulissant compris
Plan de préparation inox L 210 et 250mm
Surface d'exposition en INOX.
Prof. d'expo. Vigo 78 : 475mm
et Vigo 90 : 550mm
Étagère interm. P 190mm (avec éclairage en option)
Temp. +2° à + 5°C
Froid statique (version S) ou semi-ventilé (version V)
Éclairage Led blanc standard ou rosé (viande) en supplément
10 couleurs standard.
Joues latérales grises -blanc ou noir
Dégivrage automatique avec
bac d'évaporation des eaux de dégivrage
Classe climatique 3 (+25°C)

Options :

- 4 roues : Frs 250.-
- Éclairage plafond rosé : Frs 250.-
- Étagère interm.Led blanc : Frs 200.-
- Étagère interm. Led rosé : Frs 280.-



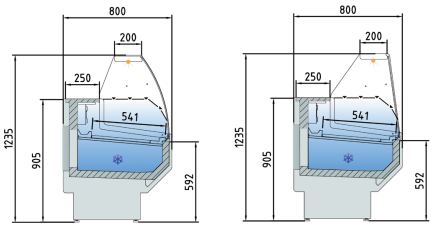




Modèle		*Dim. L x P x H mm*	*Prix Frs livré Ht*
VIGO78N(B-G)100V VD	*Ventil*	*1040 x 780 x 1250*	*3'410.-*
VIGO78N(B-G)150V VD	*Ventil*	*1520 x 780 x 1250*	*3'730.-*
VIGO78N(B-G)200V VD	*Ventil*	*2000 x 780 x 1250*	*4'315.-*
VIGO78N(B-G)250V VD	*Ventil*	*2480 x 780 x 1250*	*5'020.-*
VIGO78N(B-G)300V VD	*Ventil*	*2960 x 780 x 1250*	*5'470.-*
VIGO78N(B-G)100S VD	*Static*	*1040 x 780 x 1250*	*3'300.-*
VIGO78N(B-G)150S VD	*Static*	*1520 x 780 x 1250*	*3'645.-*
VIGO78N(B-G)200S VD	*Static*	*2000 x 780 x 1250*	*4'200.-*
VIGO78N(B-G)250S VD	*Static*	*2480 x 780 x 1250*	*4'760.-*
VIGO78N(B-G)300S VD	*Static*	*2960 x 780 x 1250*	*5'120.-*
VIGO90N(B-G)100V VD	*Ventil*	*1040 x 890 x 1250*	*3'545.-*
VIGO90N(B-G)150V VD	*Ventil*	*1520 x 890 x 1250*	*3'885.-*
VIGO90N(B-G)200V VD	*Ventil*	*2000 x 890 x 1250*	*4'500.-*
VIGO90N(B-G)250V VD	*Ventil*	*2480 x 890 x 1250*	*5'180.-*
VIGO90N(B-G)300V VD	*Ventil*	*2960 x 890 x 1250*	*5'695.-*

AKTION-INOX Sàrl ***www.aktion-inox.ch*** ***026 660 00 33***
info@aktion-inox.ch

DOCRILUC

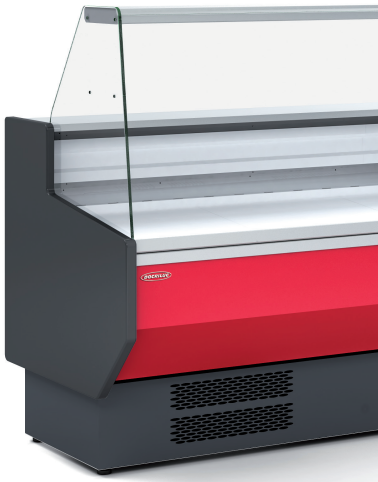


VED-8-C

VED-8-R



Vista trasera
Rear view
Vue arrière





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Decoración inferior y costados en gris RAL 7024
- Interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Encimera en acero inox.
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estante de cristal intermedio iluminado, 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
- 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

- Lower decoration and sides in gray RAL 7024
- Interior steel sheet prepainted
- Exposure and protection evaporator in epoxy finish plate
- Sides ABS injected, 30 mm thickness
- Worktop in stainless steel
- Anodized aluminum profiles
- Lighting 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
- 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

- Décoration inférieure et côtés en gris RAL 7024
- Intérieur en tôle d'acier prépeinte
- Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition epoxi
- Côtés de 30mm en ABS injecté
- Plan de travail en acier inox.
- Profils en aluminium anodisé
- Etagère intermédiaire en verre iluminé, 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
- 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)	(m²)	R	C	(lts)	(Uds)	(W)	(W)	
VED-8-10	1025	0,68	0,48	0,48	246	1	565	826	R-290
VED-8-13	1265	0,85	0,60	0,60	309	2	572	881	R-290
VED-8-15	1505	1,01	0,72	0,72	373	2	781	1000	R-290
VED-8-20	1985	1,35	0,95	0,95	499	3	949	1085	R-290
VED-8-25	2465	1,69	1,19	1,19	626	4	1284	1278	R-290
VED-8-30	2945	2,03	1,43	1,43	752	4	1284	1299	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

RAL 7024 · RAL 1023 · RAL 3020 · RAL 9005

RAL 9003 · RAL 5003 · RAL 2008 · RAL 6001

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo Model Modèle	Estante cristal iluminado Lighting glass shelf Etagère en verre Illuminé	Plano de exposición en acero Stainless steel exposure Surface d'exposition en inox	Cierre plexi Plexi slide Kit vitrage plexi
VED-8-10			
VED-8-13			
VED-8-15			
VED-8-20			
VED-8-25			
VED-8-30			



VED-8-10-R 2'380.-



VED-8-13-R 2'520.-



VED-8-15-R 2'880



VED-8-10-C 2'510.-



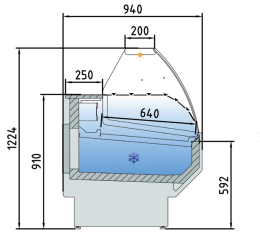
VED-8-13-C 2'590.-



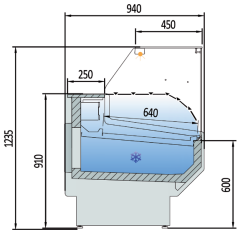
VED-8-15-C 3'090

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.

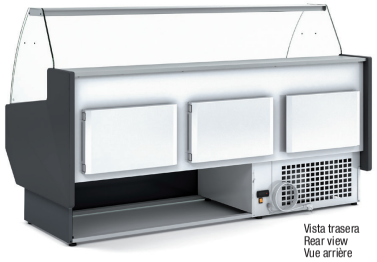
DOCRILUC



VED-9-C



VED-9-RR


Vista trasera
Rear view
Vue arrière





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Decoración inferior y costados en gris RAL 7024
- Interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 30 mm en ABS 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
- 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

- Lower decoration and sides in gray RAL 7024
- Interior steel sheet prepainted
- Exposure and protection evaporator in epoxy finish plate
- Sides ABS injected, 30 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
- 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

- Décoration inférieure et côtés en gris RAL 7024
- Intérieur en tôle d'acier prépeinte
- Extérieur et intérieur en tôle d'acier prépeinte
- Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition epoxi
- Côtés de 30mm en ABS 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
- 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)	(m²)	RR	C	(lts.)	(Uds)	(W)	(W)	
VED-9-10	1025	0,77	0,62	0,62	299	1	483	823	R-290
VED-9-13	1265	0,96	0,78	0,78	376	2	572	881	R-290
VED-9-15	1505	1,15	0,93	0,93	452	2	781	1000	R-290
VED-9-20	1985	1,54	1,24	1,24	606	3	1098	1219	R-290
VED-9-25	2465	1,92	1,55	1,55	759	4	1284	1278	R-290
VED-9-30	2945	2,30	1,86	1,86	913	4	1284	1299	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

RAL 7024 · RAL 1023 · RAL 3020 · RAL 9005 · RAL 9003 · RAL 5003 · RAL 2008 · RAL 6001

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

Modelo Model Modèle	Estante cristal iluminado Lighting glass shelf Etagère en verre illuminé	Plano de exposición en acero Stainless steel exposure Surface d'exposition en inox	Cierre plexi Plexi slide Kit vitrage plexi
VED-9-10			
VED-9-13			
VED-9-15			
VED-9-20			
VED-9-25			
VED-9-30			


VED-9-10-RR 2'390.-


VED-9-13-RR 2'670.-


VED-9-15-RR 2'98

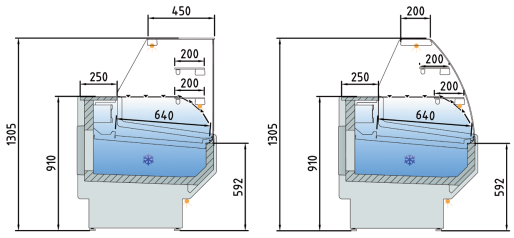

VED-9-10-C 2'390.-


VED-9-13-C 2'670.-


VED-9-15-C 2'98

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.

DOCRILUC



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 30 mm en poliestireno inyectado
- Encimera en acero inox
- Perfilería en aluminio anodizado
- 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, estantes 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
- 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, 30 mm thickness
- Worktop in stainless steel
- Anodized 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
- 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 30mm en polystyrène injecté
- Plan de travail en acier inox
- Profils en aluminium anodisé
- 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 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
- 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	(lts.)	(Uds)	(W)	(W)	
VEPD-9-10	1025	0,96	0,62	0,76	299	1	483	837	R-290
VEPD-9-13	1265	1,20	0,78	0,95	376	2	572	901	R-290
VEPD-9-15	1505	1,44	0,93	1,14	452	2	781	1023	R-290
VEPD-9-20	1985	1,92	1,24	1,52	606	3	1098	1248	R-290
VEPD-9-25	2465	2,40	1,55	1,90	759	4	1284	1318	R-290
VEPD-9-30	2945	2,88	1,86	2,28	913	4	1284	1345	R-290

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 »

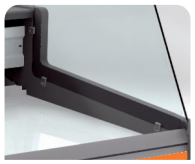
RAL 7024 — RAL 1023 — RAL 3020 — RAL 9005

RAL 9003 — RAL 5003 — RAL 2008 — RAL 6001

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

Modelo Model Modèle	Cierre plexi Plexi slide Kit vitrage plexi
VEPD-9-10	
VEPD-9-13	
VEPD-9-15	
VEPD-9-20	
VEPD-9-25	
VEPD-9-30	

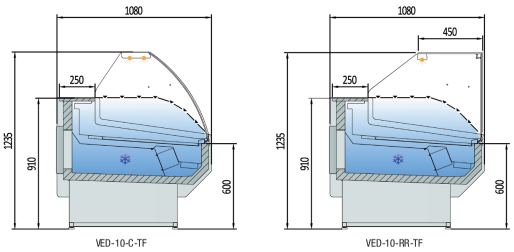


VEPD-9-10-RR	2'930.-	VEPD-9-13-RR	3'540.-	VEPD-9-15-RR	3'89
VEPD-9-10-C	2'870.-	VEPD-9-13-C	3'470.-	VEPD-9-15-C	3'86

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.

DOCRILUC

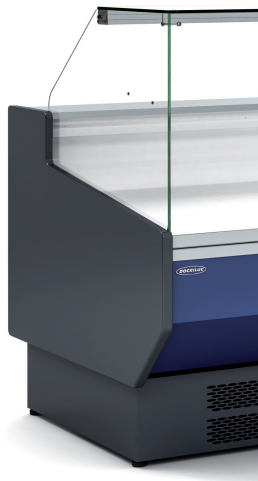
SERVE OVER COUN



VED-10-C-TF

VED-10-RR-TF





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Decoración inferior y costados en gris RAL 7024
- Interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 30 mm en ABS 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
- Evaporación ventilada
- Condensación ventilada
- Control electrónico 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

- Lower decoration and sides in gray RAL 7024
- Interior steel sheet prepainted
- Exposure and protection evaporator in epoxy finish plate
- Sides ABS injected, 30 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
- Ventilated evaporation
- Condensation ventilated
- Electronic temperature control
- 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

- Décoration inférieure et côtés en gris RAL 7024
- Intérieur en tôle d'acier prépeinte
- Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition epoxi
- Côtés de 30mm en ABS 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
- Évaporation ventilé
- Condensateur ventilé
- Contrôle électronique 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 frigorifica Cooling capacity Puissance frigorifique	Consumo Nominal Nominal Power Consommation Nominale	Refrigerante Coolant Réfrigérant
	(mm)	(m²)	C	(lts)	(Uds)	(W)	(W)	
VED-10-10-TF	1025	0,80	0,77	293	1	483	844	R-290
VED-10-13-TF	1265	1,00	0,96	369	2	572	902	R-290
VED-10-15-TF	1505	1,21	1,15	444	2	781	1035	R-290
VED-10-20-TF	1985	1,61	1,53	594	3	1098	1275	R-290
VED-10-25-TF	2465	2,01	1,91	745	4	1284	1334	R-290
VED-10-30-TF	2945	2,41	2,29	896	4	1284	1355	R-290

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

COLORES DECORACIÓN STANDARD / COLORS STANDARD DECORATION / COULEURS POUR LA DÉCORER STANDARD

RAL 7024 · RAL 1023 · RAL 3020 · RAL 9005
RAL 9003 · RAL 5003 · RAL 2008 · RAL 6001

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Modelo Model Modèle	Estante cristal iluminado Lighting glass shelf Etagère en verre Illuminé	Plano de exposición en acero Stainless steel exposure Surface d'exposition en inox	Cierre plexi Plexi slide Kit vitrage plexi
VED-10-10-TF			
VED-10-13-TF			
VED-10-15-TF			
VED-10-20-TF			
VED-10-25-TF			
VED-10-30-TF			


VED-10-10-RR-TF 3'160.-


VED-10-13-RR-TF 3'490.-


VED-10-15-RR-TF 3'95


VED-10-10-C-TF 3'160.-


VED-10-13-C-TF 3'490.-

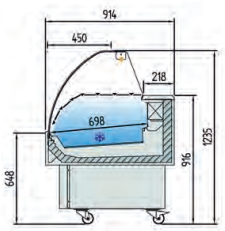

VED-10-15-C-TF 3'95

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.

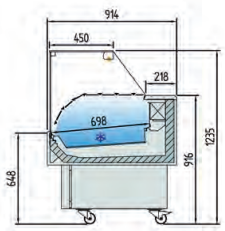
SERIE VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA PESCADO O MARISCO EEC-EF

TROLEY REFRIGERATED DISPLAY FISH AND SHELLFISH EEC · ARMOIRE EEC CHARIOT POISSON ET CRUSTACÉS

4000K



EEC-CC-EF



EEC-RR-EF



Detalle plano de exposicion
Display area detail
Up détail de l'exposition



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 (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
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 Modèle	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.-

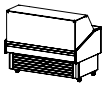
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



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.-**

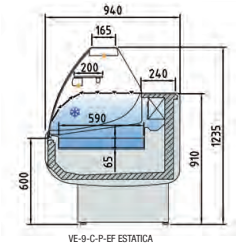


EEC-150-CC-EF **4'140.-**

SERIE VE-9-P VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA PESCADO

FISH SERVE OVER COUNTER LINE-9-P · VITRINE POISSON

4000K



VE-9-C-P-EF ESTATICA



VE-9-20-C-P-EF

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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

TECHNICAL DATA

- 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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 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 (m²)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) (m²) (C)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal power Consommation nominale (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
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.-

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.

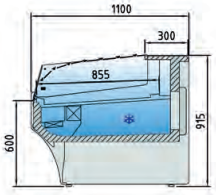
VE-9-13-C-P-EF **4'260.-**

VE-9-15-C-P-EF **4'695.-**

VE-9-20-C-P-EF **5'680.-**

VITRINA EXPOSITORA REFRIG. AUTOSERVICIO VEA-10

SELF SERVICE SERVE OVER COUNTER VEA-10 · VITRINE EXPOSITION SELF SERVICE VEA-10



VEA-10-TF



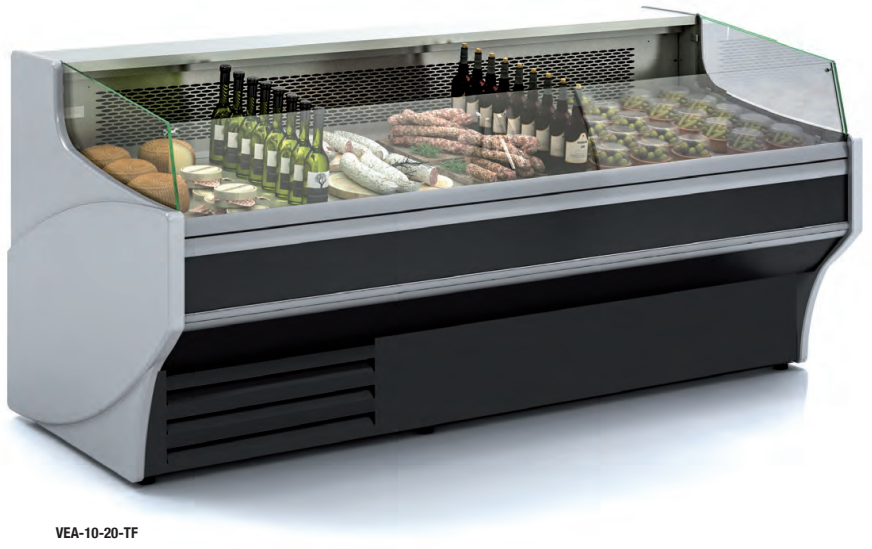
detalle cuadro de mandos
main control panel detail
tableau de bord détaillé



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 (m²)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) (m²)		Cámara VE Storage VE Stockage VE (m³)	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 / 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 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.-**

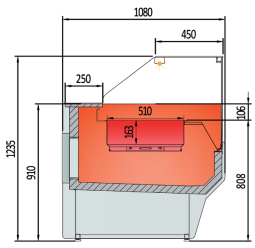


VEA-10-25 TF **6'590.-**

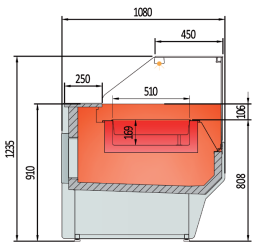


VEA-10-30 TF **7'790.-**

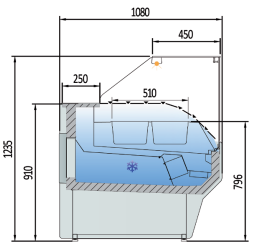
DOCRILUC



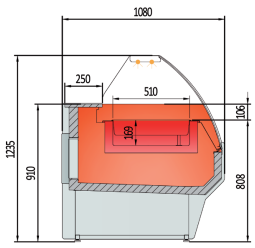
VE-10-RR HE



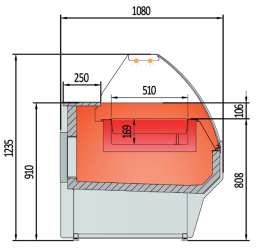
VE-10-RR BM



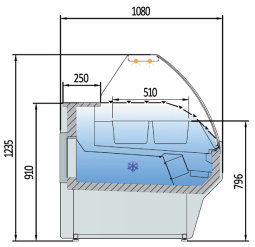
VE-10-RR ES



VE-10-C HE



VE-10-C BM



VE-10-C ES


VE-10-20-C-BM



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-10BM-10	1025	2 GN 1/1-150	-	2000	-
VE-10BM-13	1265	3 GN 1/1-150	-	2000	-
VE-10BM-15	1505	4 GN 1/1-150	-	3000	-
VE-10BM-20	1985	5 GN 1/1-150	-	3000	-
VE-10BM-25	2465	6 GN 1/1-150	-	4000	-
VE-10-10-HE	1025	2 GN 1/1-150	-	800	-
VE-10-13-HE	1265	3 GN 1/1-150	-	1200	-
VE-10-15-HE	1505	4 GN 1/1-150	-	1600	-
VE-10-20-HE	1985	5 GN 1/1-150	-	2000	-
VE-10-25-HE	2465	6 GN 1/1-150	-	2400	-
VE-10ES-10	1025	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	483	851	R-290
VE-10ES-13	1265	3 GN 1/1-150	572	912	R-290
VE-10ES-15	1505	4 GN 1/1-150	781	1046	R-290
VE-10ES-20	1985	5 GN 1/1 + 2 GN 1/4	1098	1290	R-290
VE-10ES-25	2465	7 GN 1/1-150	1284	1354	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

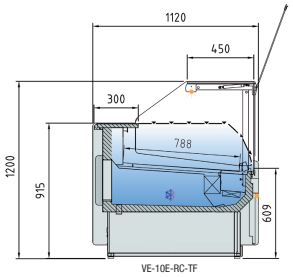
CUBETAS REFRIGERADAS REFRIGERATED TRAYS TASSES RÉFRIGÉRÉS	VE-10-10-ES-TF 3'980.-	VE-10-13-ES-TF 4'32
BAÑO MARIA BAIN MARIE BAIN-MARIE	VE-10-10-BM 5'190.-	VE-10-13-BM 5'78
CALOR SECO DRY HEAT CHALEUR SÈCHE	VE-10-10-HE 4'050.-	VE-10-13-HE 4'42

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.

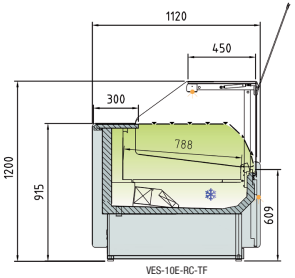
DOCRILUC

VITRINA EXPOSITORA REFRIG. VE-10E CRISTAL ELEVABLE

SERVE OVER COUNTER LIFTABLE GLASS · VITRINE GAMME RÉFRIGÉRÉE VERRE DE BASCULEMENT



VE-10E-RC-TF



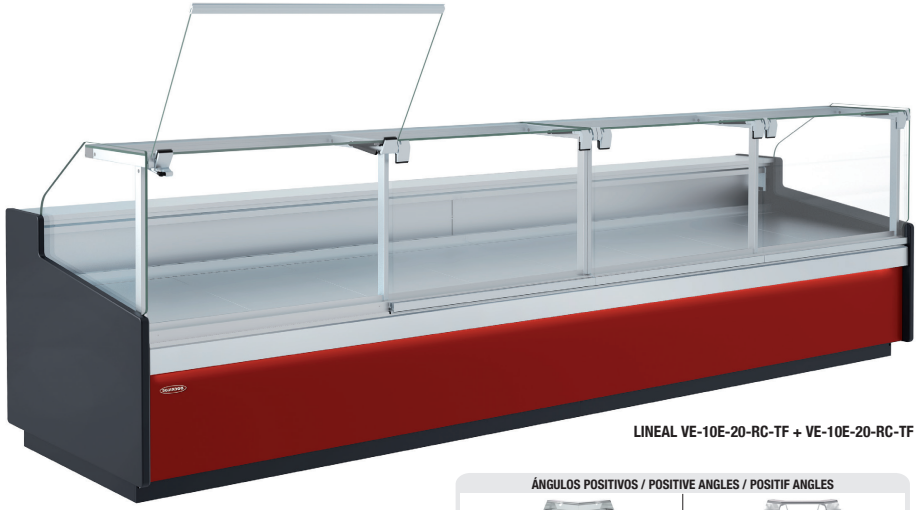
VES-10E-RC-TF


detalle cristal elevable
detail lifting glass
detail vitre rabattable

4000K RED FRESH



VE-10E-20-RC-TF


LINEAL VE-10E-20-RC-TF + VE-10E-20-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 • Étagère en verre non réfrigérée • Lumière standard en partie haute led • Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèles neutres et • sans réservation) version VES • Evaporateur statique • Condensation ventilé, évaporation automatique en standard • Évaporation statique en option

Ver características técnicas en página 56 / See technical data in page 56 / Voir caractéristiques techniques page 56

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 (lts.)	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-10-RC-TF	1025	0,80	0,91	293	1 / 0	565	851	R-290
VE / VES-10E-13-RC-TF	1265	1,00	1,13	369	2 / 0	572	912	R-290
VE / VES-10E-15-RC-TF	1505	1,21	1,36	444	2 / 0	781	1046	R-290
VE / VES-10E-20-RC-TF	1985	1,61	1,81	594	3 / 0	1098	1290	R-290
VE /VES-10E-25-RC-TF	2465	2,01	2,26	745	4 / 0	1284	1354	R-290
VE / VES-10E-30-RC-TF	2945	2,41	2,71	896	4 / 0	1284	1378	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**

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

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 blanco White led lighting Éclairage Led blanc	Cierre cortina Night blind Rideau nocturne	Estante cristal iluminado Lighting Glass shelf Plateau en verre iluminé	Neutra Neutral Neutre	Pre Instalación Remote Unit Groupe à distance
VE / VES-10E-10-RC-TF								
VE / VES-10E-13-RC-TF								
VE / VES-10E-15-RC-TF								
VE / VES-10E-20-RC-TF								
VE / VES-10E-25-RC-TF								
VE / VES-10E-30-RC-TF								

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

ÁNGULOS POSITIVOS / POSITIVE ANGLES / POSITIF ANGLES

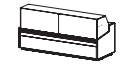
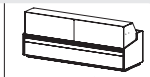



VE-10E-RP90-RC	9'040.-	VE-10E-AP90-RC	9'040.-
VES-10E-RP90-RC	8'840.-	VES-10E-AP90-RC	8'840.-

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP





VE-10E-10-RC-TF	4'850.-	VE-10E-13-RC-TF	5'120.-	VE-10E-15-RC-TF	5'640.-	VE-10E-20-RC-TF	6'620.-	VE-10E-25-RC-TF	7'950.-	VE-10E-30-RC-TF	8'620.-
VES-10E-10-RC-TF		VES-10E-13-RC-TF		VES-10E-15-RC-TF		VES-10E-20-RC-TF		VES-10E-25-RC-TF		VES-10E-30-RC-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

VITRINA EXPOSITORA MODULAR VEG-10

SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VEG-10 · VITRINE SERIE VEG-10 GAMME MODULAIRE

4000K 3000K

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

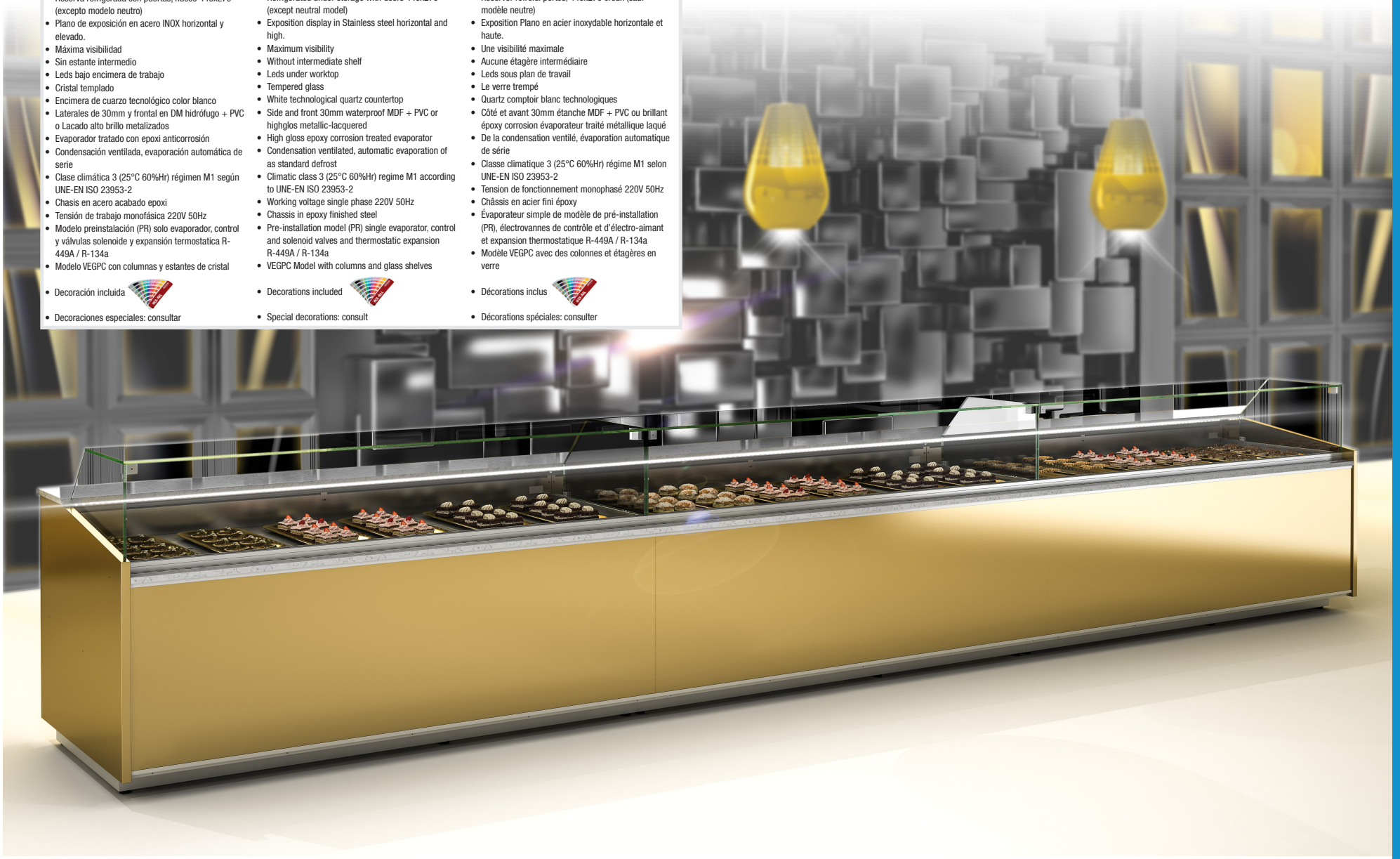
- Sistema de frio ventilado
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- Plano de exposición en acero INOX horizontal y elevado.
- Máxima visibilidad
- Sin estante intermedio
- Leds bajo encimera de trabajo
- Cristal templado
- Encimera de cuarzo tecnológico color blanco
- 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 3 (25°C 60%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

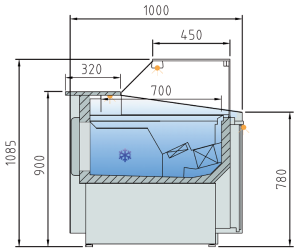
TECHNICAL DATA

- 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 3 (25°C 60%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 3 (25°C 60%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





VEG-10





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 74 / See technical data in page 74 / Voir caractéristiques techniques page 74

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 (lts)	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	1025	0,63	0,60	192	1	565	844	R-290
VEG-10-13-TF	1265	0,80	0,75	243	2	572	922	R-290
VEG-10-15-TF	1505	0,96	0,90	294	2	781	1044	R-290
VEG-10-20-TF	1985	1,28	1,21	395	3	1098	1290	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

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.

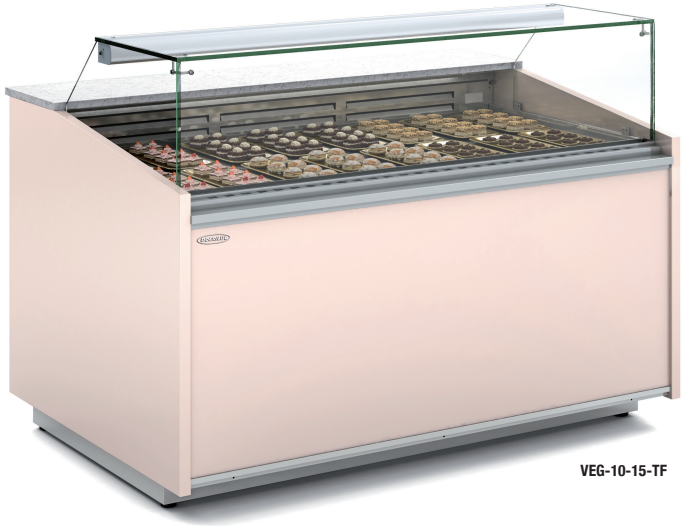
VITRINA EXPOSITORA MODULAR VEG-10

SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VEG-10 · VITRINE SERIE VEG-10 GAMME MODULAIRE

4000K 3000K



VEG-10-20-TF



VEG-10-15-TF

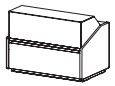
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



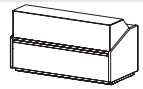
VEG-10-10-TF 3'490.-



VEG-10-13-TF 3'890.-



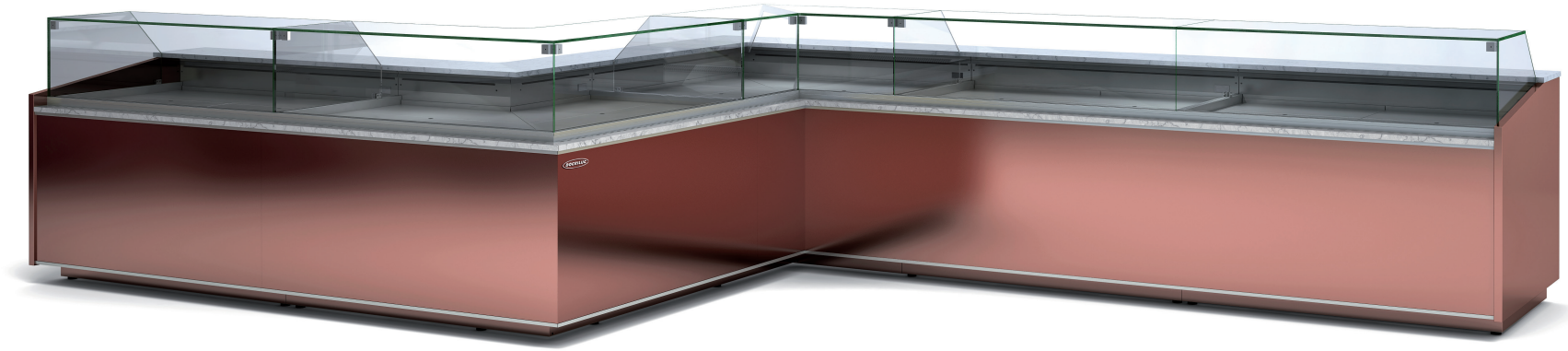
VEG-10-15-TF 4'260.-



VEG-10-20-TF 4'970.-

ÁNGULOS VITRINA EXPOSITORA MODULAR VEG-10

SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VEG-10 · VITRINE SERIE VEG-10 GAMME MODULAIRE



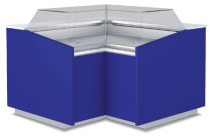


Mueble caja torre MCT-70-VEG
Cash neutral counter tower MCT-70-VEG
Meuble caisse tour MCT-70-VEG

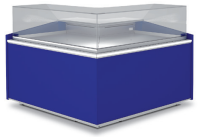
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

Ver características técnicas en página 74 / See technical data in page 74 / Voir caractéristiques techniques page 74

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**

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS		
Modelo	Cierre Plexi	
Model	Plexi slide	
Modèle	Kit vitrage plexi	
VEG-10-RP90		
VEG-10-RN90		

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MUEBLES CAJAS	CASH NEUTRAL COUNTER DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES MEUBLE CAISSE
• Todos los modelos con cajón incorporado, estantes y enchufe • Modelo MCVEG-DIS frontal adaptado a discapacitados • Modelo MCVEG frontal recto	• All models with built-in drawer, shelves and plug • Front MCVEG-DIS model adapted for the disabled • Straight front MCVEG model	• Tous les modèles avec tiroir intégré, étagères et prise • Modèle avant MCVEG-DIS adapté aux handicapés • Modèle MCVEG à façade droite

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

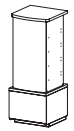


MUEBLES CAJA NEUTROS
NEUTRAL CASH COUNTER / MEUBLE CAISSE NEUTRE



MCVEG-10-10-DIS

MCVEG-10-10



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^2)	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	1000	900	1030	0,92	-	-	-	-	-	
MCT-70-VEG	700	1850	700	1,68	-	-	-	-	24	

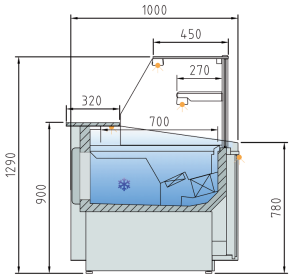
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications whitout prior notice / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis

VITRINA EXPOSITORA MODULAR VEG-10

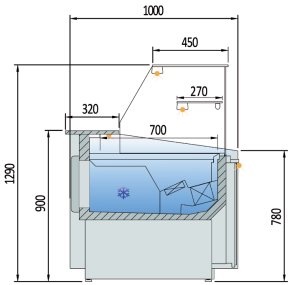
SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VEG-10 · VITRINE SERIE VEG-10 GAMME MODULAIRE



DOCRILUC



VEGPC-10



VEGP-10


Detalle VEGP
VEGP detail
Detail VEGP



Ver características técnicas en página 74 / See technical data in page 74 / Voir caractéristiques techniques page 74

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)	Cámara VE Storage VE Stockage VE (lts.)	Puertas Doors Portes (Uds)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal power Consommation nominale (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
VEGP / VEGPC-10-10-TF	1025	0,82	0,60	192	1	565	844	R-290
VEGP / VEGPC-10-13-TF	1265	1,03	0,75	243	2	572	922	R-290
VEGP / VEGPC-10-15-TF	1505	1,24	0,90	294	2	781	1044	R-290
VEGP / VEGPC-10-20-TF	1985	1,66	1,21	395	3	1098	1290	R-290

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modèles HFC, consulterr prix**
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter
PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS	
Modelo Model Modèle	Cierre Plexi Plexi slide Kit vitrage plexi
VEGP / VEGPC-10-10-TF	
VEGP / VEGPC-10-13-TF	
VEGP / VEGPC-10-15-TF	
VEGP / VEGPC-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.

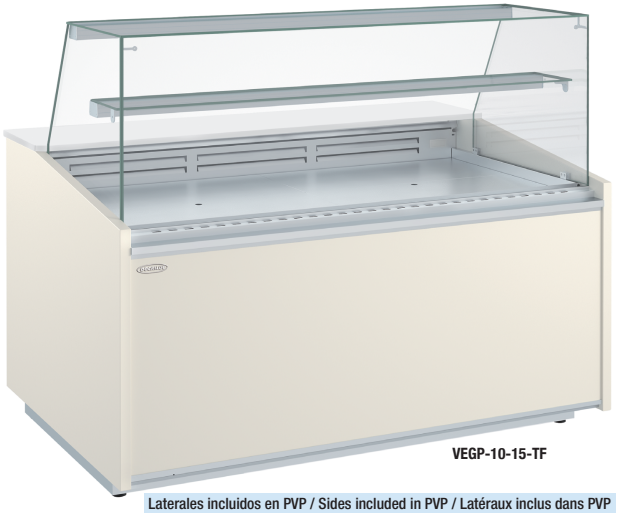
VITRINA EXPOSITORA MODULAR PASTELERA VEGPC / VEGP-10

SERVE OVER COUNTER MODULAR BAKERY VEGPC/VEGP-10 · VITRINE SERIE VEGPC/VEGP-10 GAMME MODULAIRE PATISSERIE

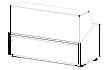
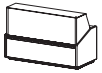
4000K 3000K

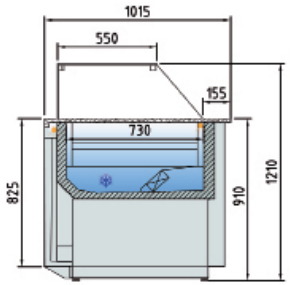

VEGPC-10-20-TF

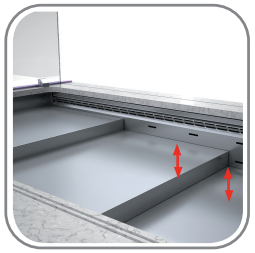

Detalle interior + encimera trabajo color negro (Consultar)
Interior detail + black work countertop (Consult)
Détail intérieur + plan de travail noir (Consulter)


VEGP-10-15-TF

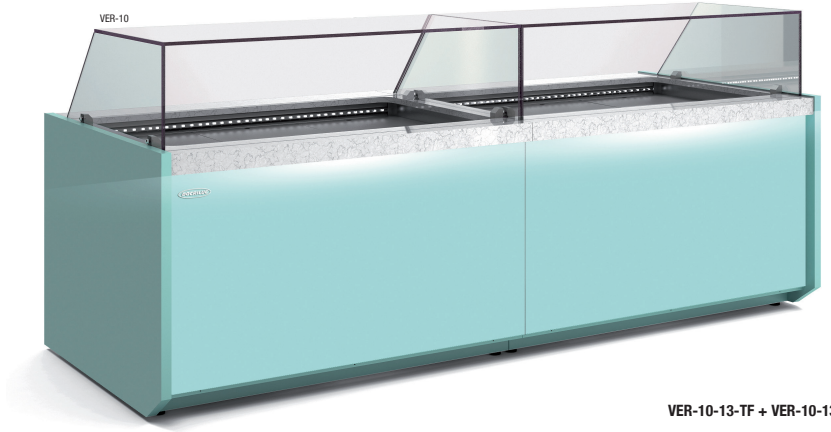
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

 VEGP-10-10-TF 3'690.-	 VEGP-10-13-TF 4'090.-	 VEGP-10-15-TF 4'470.-	 VEGP-10-20-TF 5'210.-
 VEGPC-10-10-TF 4'370.-	 VEGPC-10-13-TF 4'855.-	 VEGPC-10-15-TF 5'520.-	 VEGPC-10-20-TF 6'360.-





Detalle plano de exposición regulable
Adjustable shelves detail
Détaillé l'exposition réglable



VER-10-13-TF + VER-10-13-TF

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)	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	1025	0,61	0,57	-	565	844	R-290
VER-10-13-TF	1265	0,77	0,72	-	572	922	R-290
VER-10-15-TF	1505	0,94	0,88	-	781	1044	R-290
VER-10-20-TF	1985	1,27	1,19	-	1098	1290	R-290

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

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

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		

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 VER-10

SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VER-10 · VITRINE SERIE VER-10 GAMME MODULAIRE

4000K 3000K

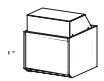


VER-10-13-TF

A G E

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

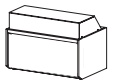
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



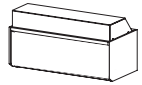
VER-10-10 TF 3'750.-



VER-10-13 TF 4'180.-



VER-10-15 TF 4'550.-



VER-10-20 TF 5'750.-

VITRINES COMPTOIR PÂTISSERIE COLORADO

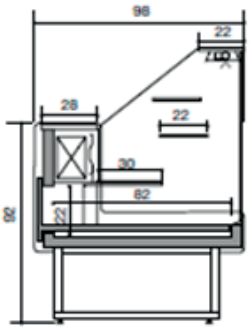
NOUVEAU

VITRES DROITES OU COURBES

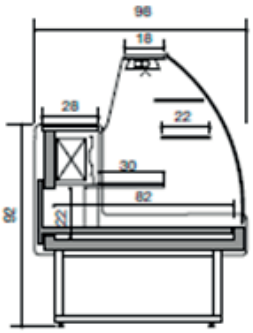




Temp. statique +4+6°c
R290, LED
Vitre rabattable
Plan de travail en granit, 3 longueurs
Exposition en inox
Joues grises ou noires avec supplément
Profondeur 98cm
Avec chargement par l'arrière
230V/50Hz
Bac évaporation eau dégivrage
3 étagères intermédiaires en verre incluse



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.-	5'590.-
C0220PSSG	2200x980	190.-	320.-	6'910.-
C0290PSSG	2900x980	250.-	350.-	7'990.-

VITRINE BOULANGERIES-PÂTISSERIES ORLEANS

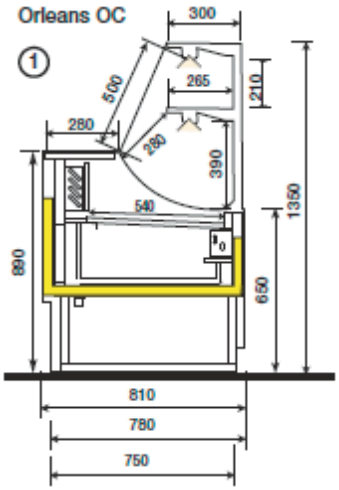
+4°/+6°C
Réfrigération (statique)
ou neutre (sans froid)
R290





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.-	4'490.-
OC150PSS	1500x810x1350H	205	368	260.-	5'310.-
OC200PSS	2000x810x1350H	245	471	280.-	6'210.-
OC250PSS	2500x810x1350H	292	705	300.-	7'310.-

KRIVO



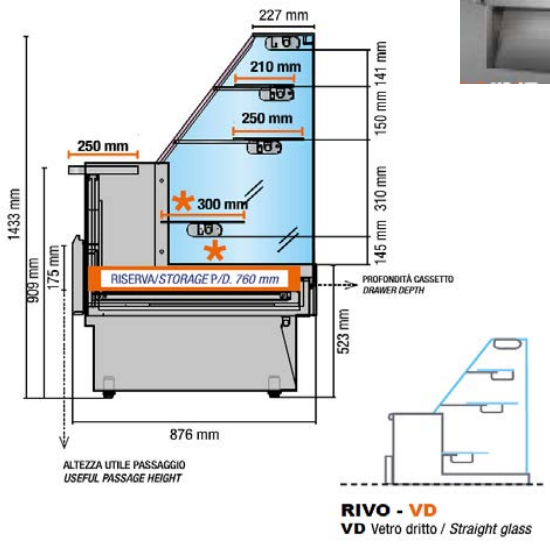
Vitre droite VD ou courbe VC
(prix identique)

- R290
- +3+5°c
- Froid statique
- Verre tempéré résistant
- Tiroirs pour entrée-sortie marchandise
- Éclairage LED en haut et en bas
- 3 étagères en verre
- Dégivrage par arrêt compresseur
- Joues latérales épaisseur 50mm , couleur grise
- Existe en 4 longueurs
- Couleur panneau frontal
- **Sans groupe sur demande**

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010



Accessoires :
- Tropicalisé +10%
- Dégivrage électrique
  - Fr. 320.-
- Roulettes Fr. 650.-



Délai livraison env. 4-6 semaines

Réf.	Dimensions	Poids KG	Surf. Expo.	W	W Puiss.frig -10°c	Portes Coulis. arrière	Prix Fr.	Transport Fr.
RI100SVD	1030x876x1433H	180	1.33m2	420	440	270.-	4'290.-	190.-
RI140SVD	1435x876x1433H	210	1.64m2	460	620	390.-	4'790.-	210.-
RI200SVD	1910x876x1433H	225	2.63m2	490	880	490.-	6'150.-	240.-
RI280SVD	2790x876x1433H	240	3.92m2	650	1230	690.-	7'990.-	270.-

PUNTOK

ELEGANCE – CLASSE – MODERNITE - QUALITE

3 longueurs

Idéal pour mettre en valeur
TOUS vos produits





Temp. :

- **0+5°c sushi, poisson**
- **+2+6°c pâtisserie, chocolat, produits divers**
- **+55+80°c (plaque chauffante ou bain marie)**
- **Neutre**



- Ventilé (réglable)
- R455a, R290 sur demande
- Eclairage LED
- Thermostat électronique
- avec ou sans groupe
- Surface d'exposition en inox
- Plan de travail inox
- Évaporateur traité
- Vitres droites tempérées
- Dispositif anti-buée (air chaud)
- Réserve réfrigérée
- 230v
- Couleurs RAL standard (panneau frontal)

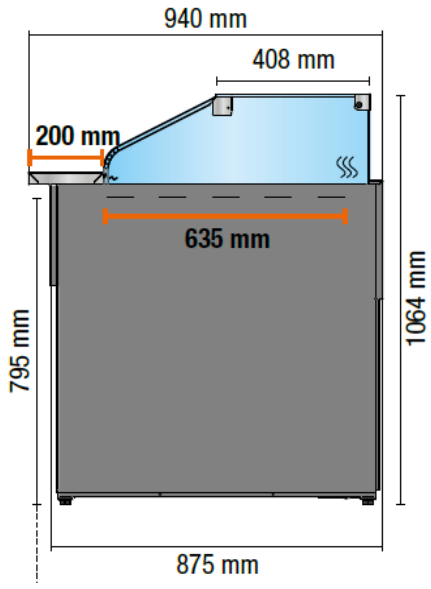
1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010



porte accès moteur



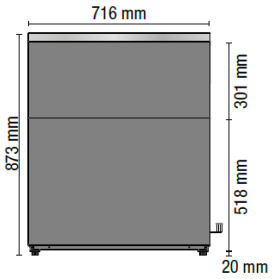
réserve avec 1 plaque



Accessoires

- Plan de travail en granit
- Vitres coulissantes arrières
- Angles sur demande
- Versions chaudes, neutres, sur demande
- Roulettes Fr. 570.- →
- Version tropicalisée 43°c + 8%
- Meubles caisse :
  - L=716x945x873H Fr. 2'290.- HT →







Portes coulissantes arrières

Version réfrigérée

Stock ou délai 5-6 semaines

Réf.	Dimensions	W Absorbé	Puiss. Frig. w	Couliss. plexi arrière	Prix Fr. avec groupe	Prix Fr. sans groupe	Transport Fr.
PK3VVCG	1377x940x1064H	440	635	390.-	4'990.-	4'790.-	170.-
PK4VVCG	1802x940x1064H	650	830	490.-	5'690.-	5'390.-	210.-
PK5VVCG	2227x940x1064H	660	1030	590.-	6'090.-	5'890.-	250.-

Nombreuses options, demandez-nous une offre !

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	**4'190.-**
TOP-7	7 bacs de 5 l (superposés) Réserve : 12 de 5 litres	119	1350 x 675 x 1175mm	**4'590.-**

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	**5'290.-**
J9/Extra	9 bacs de 5 l (superposés) Réserve : 16 de 5 litres	131	1656 x 723 x 1253 mm	**6'290.-**

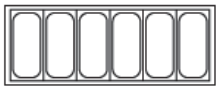
Options

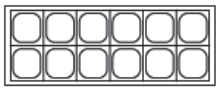
- Kit de 4 roues (2 avec freins) Pour Top J

Autres modèles sur demande

Disposition des Bacs

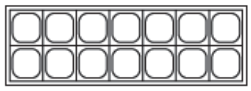
TOP6





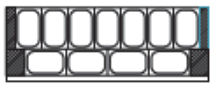
TOP7

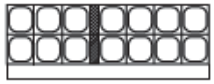




J7/EXTRA



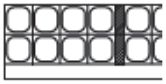




J9/EXTRA

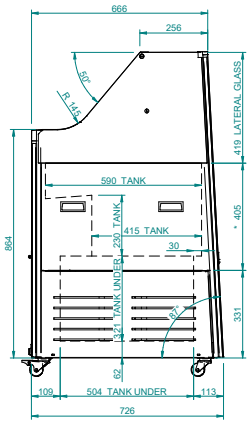


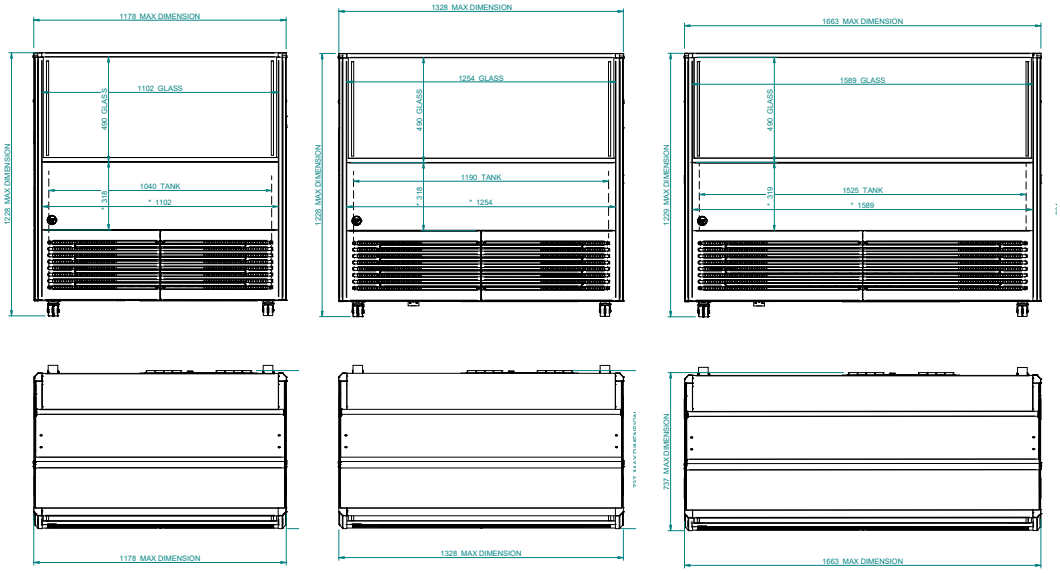




DELIGHT 6 / 7 / 9 LITE







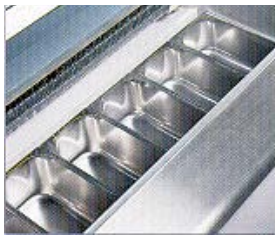
Steckerfertig mit Kompressor ohne GN-Schalen	**DELIGHT 6 LITE**	**DELIGHT 7 LITE**	**DELIGHT 9 LITE**	**Avec compresseur sans bacs GN**
Tiefkühlvitrine R290 mit geradem Glasaufsatz Typen-Bezeichnung	**4'430.00** DELIGHT-6-LITE	**4'575.00** DELIGHT-7-LITE	**4'940.00** DELIGHT-9-LITE	Vitrine de congélation R290 avec superstructure vitrée rectiligne Indication
Transport CODE netto	F = 178.00	F = 178.00	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

DELIGHT 6 / 7 / 9 LITE

Ausführung	DELIGHT 6 LITE	DELIGHT 7 LITE	DELIGHT 9 LITE	Exécution
Temperaturbereich		-18° / -25° C		Plage de température
Front weiss; Aussen/innen: weiss, grau/weiss	✓	✓	✓	Front blanc; Extér. / intér.: blanc, gris/blanc
Rollen, 4 Stk.	✓	✓	✓	Jeu de 4 roulettes
Plexiglas Kippdeckel bedienungsseitig	✓	✓	✓	Couvercles basculant en vitre plexi
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓	✓	✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Temperaturanzeige	✓	✓	✓	Affichage de température
Kühlung statisch	✓	✓	✓	Froid statique
Beleuchtung	LED	LED	LED	Eclairage
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)		62		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Vorratsfach	✓	✓	✓	Réservoir
Rauminhalt netto (l)	175	223	280	Volume net (l)
Energieverbrauch kWh/Jahr	3650	4124	4562	Consommation électrique kWh/année
Energieeffizienzklasse	A↑G C	A↑G C	A↑G C	Classe d`efficacité énergétique
Klimaklasse / Temperaturklasse		7 /G1		Classe climatique / classe de température
Anschlussleistung (Watt)	550	590	730	Puissance totale absorbée (watt)
Gewicht brutto (kg)	99	134	161	Poids brut (kg)
Aussenmasse Breite (mm)	1178	1328	1663	Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse Tiefe (mm)	727	727	727	Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse Höhe (mm)	1223	1223	1223	Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Elektroanschluss		230 V / 50 Hz		Branchement
Ausstattung max.				**Equipements max.**
Rahmen CNS für 6 Glacekübel CH-Norm 4 l Rahmen CNS für 8 Glacekübel CH-Norm 4 l	1 1	 2	2 1	Cadre inox p. 6 bacs de glaces CH-Norm 4 l Cadre inox p. 8 bacs de glaces CH-Norm 4 l
Schalen CNS 5 Liter (BxTxH: 167x360x120 mm	6	7	9	Bac inox 5 litres (LxPxH: 167x360x120 mm
Vorratsschalen CNS 5 Liter	8	12	18	Bac provision inox 5 litres

Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rahmen PVC, Farbe grau für 6 Stk. Glacekübel (BxTxH: 440x385x155 mm)	KOR-FENICE-6	50.00	Cadre PVC, gris pour 6 bacs de glaces (LxPxH: 440x385x155 mm)
Rahmen PVC, Farbe grau für 8 Stk. Glacekübel (BxTxH: 585x385x155 mm)	KOR-FENICE-8	58.00	Cadre PVC, gris pour 8 bacs de glaces (LxPxH: 585x385x155 mm)
CNS Zangenbecken (BxTxH: 270x110x125 mm)	ZANGENBE-CKEN	357.00	Bac à eau inox rinçage ustensiles (LxPxH: 270x110x125 mm)
Schale CNS 5 Liter BxTxH: 167x360x120 mm)	04 25 004	57.00	Bac inox 5 litres (LxPxH: 167x360x120 mm)



SCHALEN CNS 5 LITER

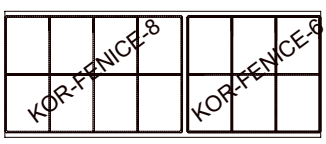


04 25 004

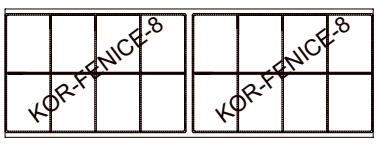


ZANGENBECKEN

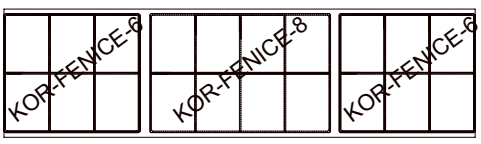
DELIGHT 6



DELIGHT 7

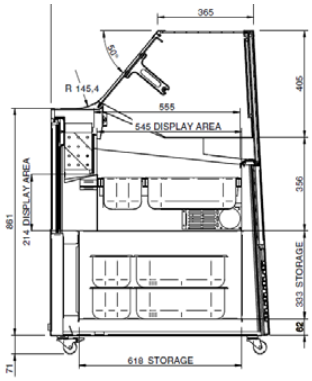


DELIGHT 9

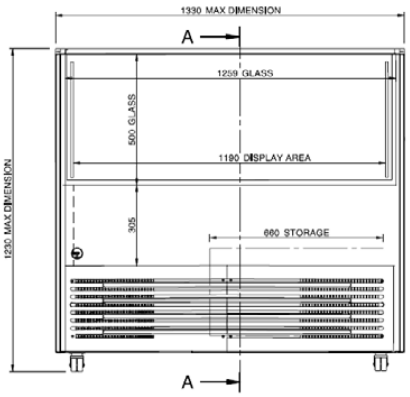


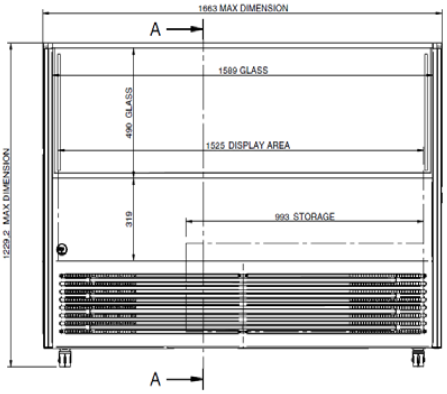
Anzahl siehe Ausstattung max. / Nombre voir équipements max.

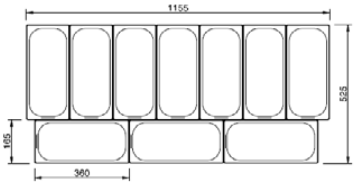
DELIGHT 10 / 13 LITE

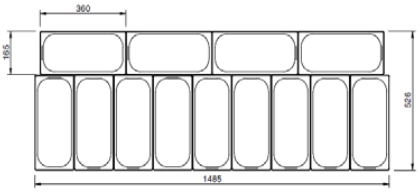












7C

Steckerfertig mit Kompressor ohne GN-Schalen	**DELIGHT 10 LITE**	**DELIGHT 13 LITE**	**Avec compresseur sans bacs GN**
Tiefkühlvitrine R290 mit geradem Glasaufsatz Typen-Bezeichnung	**6'795.00** DELIGHT-10-LITE	**7'420.00** DELIGHT-13-LITE	Vitrine de congélation R290 avec superstructure vitrée rectiligne Indication

Transport CODE netto	G = 225.00	H = 273.00	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

DELIGHT 10 / 13 LITE

Ausführung	DELIGHT 10 LITE	DELIGHT 13 LITE	Exécution
Temperaturbereich	-18° / -25° C		Plage de température
Front weiss; Aussen/innen: weiss, grau/weiss	✓	✓	Front blanc; Extér. / intér.: blanc, gris/blanc
Rollen, 4 Stk.	✓	✓	Jeu de 4 roulettes
Plexiglas Kippdeckel bedienungsseitig	✓	✓	Couvercles basculant en vitre plexi
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓	✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Temperaturanzeige	✓	✓	Affichage de température
Kühlung statisch	✓	✓	Froid statique
Beleuchtung	LED	LED	Eclairage
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)	62		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Vorratsfach	8x 5-Liter Schalen	14x 5-Liter-Schalen	Réservoir
Rauminhalt netto (l)	249	343	Volume net (l)
Energieverbrauch kWh/Jahr	4270	5657	Consommation électrique kWh/année
Energieeffizienzklasse	A↑G C	A↑G C	Classe d`efficacité énergétique
Klimaklasse / Temperaturklasse	7 /G1		Classe climatique / classe de température
Anschlussleistung (Watt)	650	750	Puissance totale absorbée (watt)
Gewicht brutto (kg)	161	184	Poids brut (kg)
Aussenmasse Breite (mm)	1327	1663	Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse Tiefe (mm)	833	833	Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse Höhe (mm)	1229	1229	Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz		Branchement
Rauschleistungspegel / dB(A)	60		Niveau de bruit / dB(A)
Ausstattung max.			**Equipements max.**
Rahmen CNS für 6 Glacekübel CH-Norm 4 l Rahmen CNS für 8 Glacekübel CH-Norm 4 l Rahmen CNS für 11 Glacekübel CH-Norm 4 l	 2	1 2	Cadre inox p. 6 bacs de glaces CH-Norm 4 l Cadre inox p. 8 bacs de glaces CH-Norm 4 l Cadre inox p. 11 bacs de glaces CH-Norm 4 l
Schalen CNS 5 Liter (BxTxH: 167x360x120 mm	10	13	Bac inox 5 litres (LxPxH: 167x360x120 mm
Vorratsschalen CNS 5 Liter	8	14	Bac provision inox 5 litres

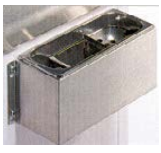
Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
Rahmen PVC, Farbe grau für 6 Stk. Glacekübel (BxTxH: 440x385x155 mm)	KOR-FENICE-6	50.00	Cadre PVC, gris pour 6 bacs de glaces (LxPxH: 440x385x155 mm)
Rahmen PVC, Farbe grau für 8 Stk. Glacekübel (BxTxH: 585x385x155 mm)	KOR-FENICE-8	58.00	Cadre PVC, gris pour 8 bacs de glaces (LxPxH: 585x385x155 mm)
Rahmen PVC, Farbe grau für 11 Stk. Glacekübel (BxTxH: 585x530x155 mm)	KOR-FENICE-11	85.00	Cadre PVC, gris pour 11 bacs de glaces (LxPxH: 585x530x155 mm)
CNS Zangenbecken (BxTxH: 270x110x125 mm)	ZANGENBECKEN	357.00	Bac à eau inox rinçage ustensiles (LxPxH: 270x110x125 mm)
Schale CNS 5 Liter BxTxH: 167x360x120 mm)	04 25 004	57.00	Bac inox 5 litres (LxPxH: 167x360x120 mm)



SCHALEN CNS 5 LITER

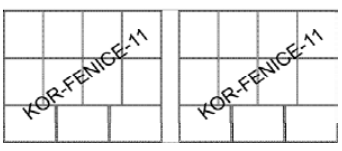


04 25 004

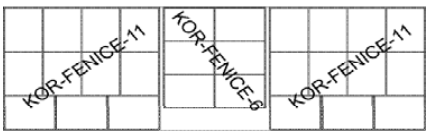


ZANGENBECKEN

DELIGHT 10

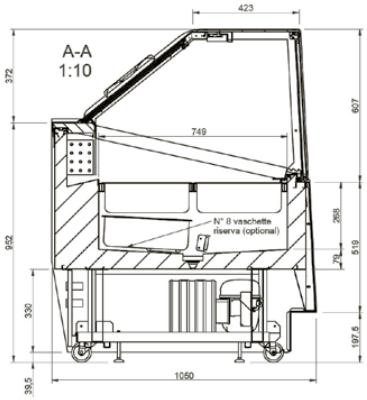


DELIGHT 13

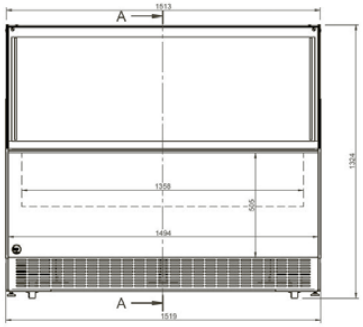


Anzahl siehe Ausstattung max. / Nombre voir équipements max.

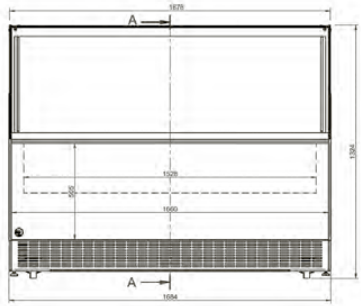
DELIGHT 16 / 18 / 20



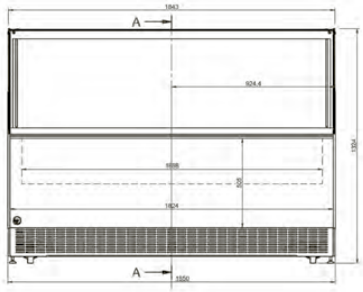




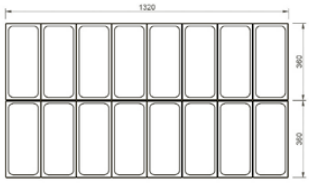
16 Stück, 5L CNS Behälter
16 pièces, conteneur 5L CNS

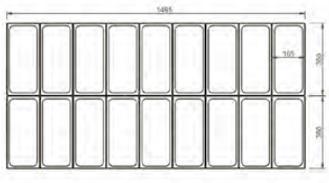


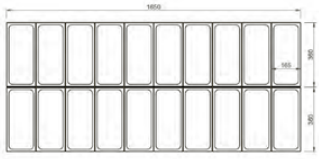
18 Stück, 5L CNS Behälter
18 pièces, conteneur 5L CNS



20 Stück, 5L CNS Behälter
20 pièces, conteneur 5L CNS







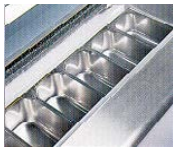
Steckerfertig mit Kompressor ohne GN-Schalen	**DELIGHT 16**	**DELIGHT 18**	**DELIGHT 20**	**Avec compresseur sans bacs GN**
Tiefkühlvitrine R290 mit geradem Glasaufsatz Typen-Bezeichnung	**11'480.00** DELIGHT-16	**12'215.00** DELIGHT-18	**13'000.00** DELIGHT-20	Vitrine de congélation R290 avec superstructure vitrée rectiligne Indication
Transport CODE netto	I = 313.00	L = 374.00	L = 374.00	CODE Transport net
Vorgezogene Recyclinggebühr vRG netto	Kat. 100330 = 55.56			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

DELIGHT 16 / 18 / 20

Ausführung	DELIGHT 16	DELIGHT 18	DELIGHT 20	Exécution
Temperaturbereich		-10° / -14° C		Plage de température
Front weiss; Aussen/innen: weiss, schwarz	✓	✓	✓	Front blanc; Extér. / intér.: blanc, noir
Rollen, 4 Stk.	✓	✓	✓	Jeu de 4 roulettes
Plexiglas Schiebedeckel bedienungsseitig	✓	✓	✓	Couvercle coulissant en plexiglas sur le côté opérationnel
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung	✓	✓	✓	Dégivrage automatique et évaporation d'eau de dégivrage
Temperaturanzeige	✓	✓	✓	Affichage de température
Kühlung Hybrid statisch/umluftgekühlt	✓	✓	✓	Froid hybride statique/air recyclé
Beleuchtung	LED	LED	LED	Eclairage
Isolierung FCKW / HFCKW frei (mm)		79		Isolation sans CFC / HCFC (mm)
Vorratsfach (Schalen Optional)	8x 5-Liter-Schalen	9x 5-Liter-Schalen	10x 5-Liter-Schalen	Réservoir (Bols en option)
Rauminhalt brutto (l)	459	516	574	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	282	317	352	Volume net (l)
Energieverbrauch kWh/24H	13.8	15.4	16.8	Consommation électrique kWh/24h
Energieeffizienzklasse	A↑G C	A↑G C	A↑G C	Classe d`efficacité énergétique
Anschlussleistung (Watt)	900	1060	1360	Puissance totale absorbée (watt)
Gewicht brutto (kg)	290	319	348	Poids brut (kg)
Aussenmasse Breite (mm)	1519	1684	1850	Dimensions extérieures: Largeur (mm)
Aussenmasse Tiefe (mm)	1050	1050	1050	Dimensions extérieures: Profondeur (mm)
Aussenmasse Höhe (mm)	1324	1324	1324	Dimensions extérieures: Hauteur (mm)
Elektroanschluss		230 V / 50 Hz		Branchement
Klimaklasse		7		Classe de climat
Temparaturklassifizierung		G1		Classification des températures
Ausstattung max.				**Equipements max.**
Schalen CNS 5 Liter (BxTxH: 167x360x120 mm	16	18	20	Bac inox 5 litres (LxPxH: 167x360x120 mm
Vorratsschalen CNS 5 Liter	8	9	10	Bac provision inox 5 litres

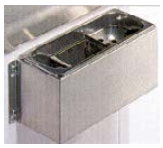
Zubehör	Art. Nr.	Brutto	Options
CNS Zangenbecken (BxTxH: 270x110x125 mm)	ZANGENBECKEN	357.00	Bac à eau inox rinçage ustensiles (LxPxH: 270x110x125 mm)
Schale CNS 5 Liter BxTxH: 167x360x120 mm)	04 25 004	57.00	Bac inox 5 litres (LxPxH: 167x360x120 mm)



SCHALEN CNS 5 LITER



04 25 004



ZANGENBECKEN





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



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



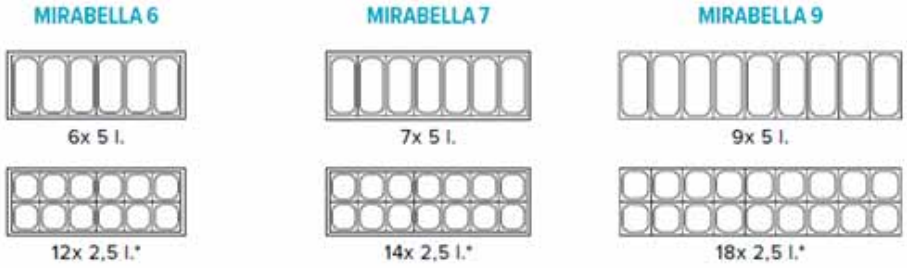
Version C= standard







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	5'990.-
C7G	1337x677x1190H	580	124	15	223	6'210.-
C9G	1652x677x1190H	700	136	21	306	6'950.-

CARRARA Vitrine



Look moderne
Esthétique soignée

Efficacité technique et commerciale



- -5-20°c
- Prêt à brancher
- Froid statique assisté par ventilateur
- R290
- 4 dimensions
- Bacs cylindriques de 7.5lt
- 2 couleurs à choix : noir et crème
- LED
- Classe climatique 4(30°c)
- 4 roulettes pivotantes
- Bacs cylindriques non-inclus
- Dégivrage manuel
- Rinceur de cuillère à glace compris



Accessoires

- Bacs cylindriques inox 7.5lt Fr. 95.-
- Bacs cylindriques plastique 7.5lt Fr. 28.-
- Autres sur demande

Délai livraison 2-3 semaines

Réf.	Dim. LxPxH	Kwh/ an	W	Nb bacs	Lt net	Poids kg	Prix Fr.	Transport Fr.
C4	720x661x976H	807	260	4	130	88	4'950.-	150.-
C6	1045x661x976H	1749	310	6	220	105	5'650.-	180.-
C8	1180x724x976H	2154	350	8	245	121	6'350.-	210.-
C10	1510x724x976H	2690	480	10	355	142	7'290.-	230.-

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 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 BOISSONS & FOOD

UPD60-BLACK
UPD80-BLACK

NOUVEAU !

- 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 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 5’350.-

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...

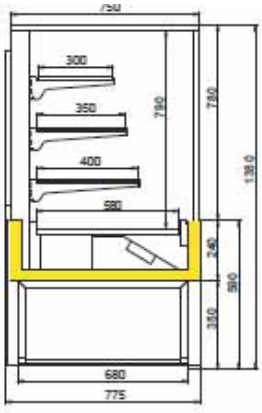


Très esthétique

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 noir EN STOCK

Type	Dimensions LxPxH	Poids
KR1000PSV	1000X775X1380H	224
KR1200PSV	1200X775X1380H	268
KR1500PSV	1500X775X1380H	336

VITRINE PÂTISSERIE – TOURTES GLACEES

PRISMA

Made in Italy

COLD ENGINEERING TECFRIGO

4 côtés vitrés



400 Lt



400 Lt



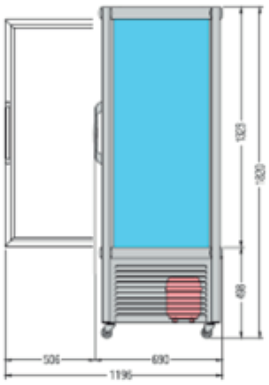
800 Lt



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.-



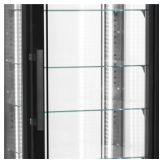
UPD400-F 5’290.-

Armoire vitrée réfrigérée (froid négatif)

Caractéristiques du produit
- Double vitrage des quatre côtés
- Porte vitrée sans cadre
- Excellente présentation des produits
- Éclairage interne LED
- Extérieur noir
- Intérieur acier inoxydable à effet miroir
- Tablettes en verre
- Congélateur

Froid ventilé - dégivrage automatique "No Frost"


Porte sans cadre


tablettes en verre réglables

Armoire négative vitrée verticale offrant une visibilité optimale

L'UPDC400-F met superbement en valeur les produits avec son double vitrage sur quatre faces et sa porte vitrée chauffée sans cadre. Cette armoire négative vitrée constitue une excellente option pour présenter de succulents desserts. Elle est dotée d'une finition noire en acier à l'extérieur et en acier inoxydable avec effet miroir à l'intérieur. Elle est équipée d'un éclairage LED vertical illuminant l'intérieur et de 5 tablettes en verre réglables pour plus de flexibilité. Son système de froid ventilé est piloté via un afficheur de température numérique. Pour une plus grande mobilité, la vitrine dispose de quatre solides roulettes dont deux avec des freins. Le modèle UPD400 est également disponible en version froid positif.

Design et matériaux	
Nombre et type de porte	1 porte vitrée chauffée à charnières
Vitrage de sécurité	Oui
Nombre et type de tablettes	5 tablettes en verre + base
Roulettes	4 roulettes, 2 avec frein
Finition extérieure	Noir / verre
Finition intérieure	Inox / verre
Éclairage intérieur	4 x LED verticales
Serrure	Oui

Mesures et contenu		
Surface totale de présentation	m²	1.95
Plage de température	°C	-22 à -18
Classe climatique		4
Poids brut / net	kg	225 / 203
Volume brut / net	l	364 / 248

Froid et fonctions	
Type de régulation	Électronique
Type de réfrigération	Ventilé
Type de dégivrage	Automatique
Fluide frigorigène	R290
Charge de gaz	g 150
Thermomètre	Oui

Puissance et consommation		
Classe énergétique		D
Consommation d'énergie	kWh/24h	23.51
Consommation énergétique annuelle	kWh/an	8582
Puissance consommée	W	1000
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	dB(A)	42

Dimensions		
Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	588 x 516 x 1200
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	650 x 650 x 1950
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	720 x 720 x 2030
Charge conteneur 40 pieds	pces	48

VITRINE PÂTISSERIE & DIVERS

4 côtés vitrés

UPD400-C (Réfrigération)
UPD400-F (Congélation)

NOUVEAU !



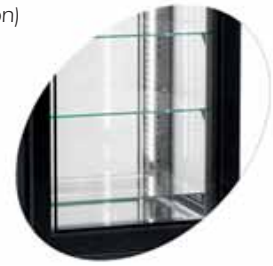
UPD400

- 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	4'290.-	~~190.-~~
UPD400-F	650x650x1950H	-22-18°c	8582	1000	225	5'290.-	~~190.-~~
UPD200	706x706x1800H	+2+12°c	1822	255	160	3'890.-	~~190.-~~

NOUVEAU !



MARILYN

NOUVEAU : Évaporateur sur le bas

MARILYN - 4 Côtés vitré

Les plus hauts de gamme et « classe »

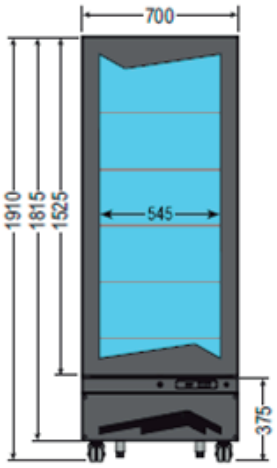
Réfrigération et congélation

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.-

GRACE

GRACE 651 BTQ-S



- Termodinamica R290 ad alta efficienza.
- Telaio strutturale interno in alluminio.
- Porta con vetrocamera strutturale a bassa emissività, con vetri esterni temperati e serigrafati
- Triplo vetro con doppia vetrocamera, con isolamento ad aria secca, standard, su ogni lato.
- Colore standard: nero (bianco optional).
- Interno in acciaio AISI 304 inossidabile e anticorrosione, finitura lucida a specchio.
- Centralina touch screen con retroilluminazione ad alto contrasto. Funzioni termometro, comando dell'illuminazione e modalità ECO integrate.
- Ampia maniglia in acciaio inox lungo l'intera altezza della porta.
- Ruote gemellate pivotanti, di cui due con freno.
- Piedini regolabili standard per il corretto posizionamento.
- Serratura di serie.
- Potenziometro di serie per regolare la temperatura di colore LED tra 3.000K e 6.500K.
- Sistema di controllo remoto tramite WIFI (optional).
- Versione con INVERTER (versione speciale, per migliorare le prestazioni e ridurre i consumi).

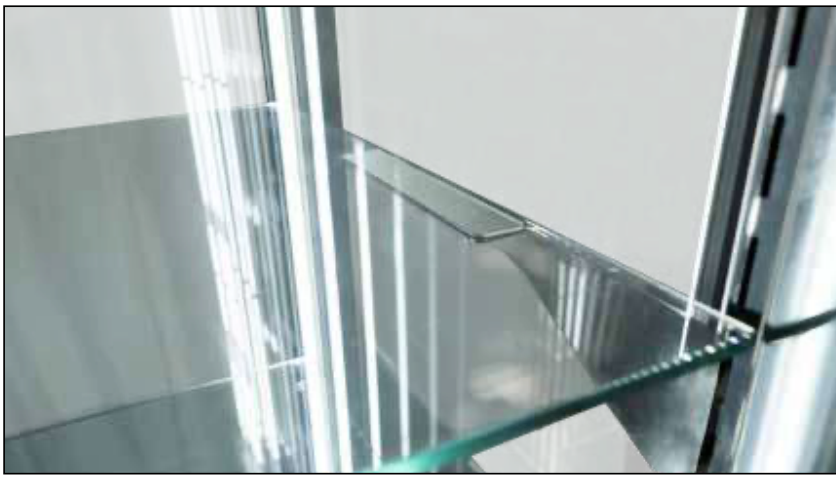
- High efficiency R290 thermodynamics.
- Internal aluminum structural frame.
- Door with low-emissivity structural double glazing, with tempered and silk-screened external glass.
- Triple glazing, with gas insulation, standard, on each side.
- Standard color: black (white optional).
- Interior in stainless and anti-corrosion AISI 304 steel, mirror polished finish.
- Touch screen control unit with high contrast backlighting. Integrated thermometer, lighting control and ECO mode functions.
- Large stainless steel handle along the entire height of the door.
- Pivoting wheels, two of which with brakes.
- Standard adjustable feet for correct positioning.
- Standard lock.
- Standard potentiometer to adjust the LED color temperature between 3,000K and 6,500K.
- Remote control system via WIFI (optional).
- Version with INVERTER (special version, to improve performance and reduce consumption).

PREDISPOSIZIONE TRANSIZIONE 4.0*

*vedere Optional "Sistema di controllo remoto"

Colore standard *Standard color*	Colori optional *Optional colors*
COD. 13	COD. 17





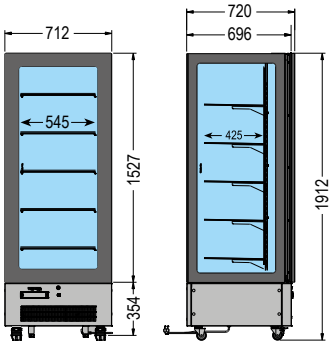




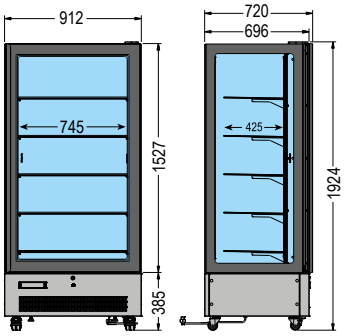
	°C	Lt.	LxPxH mm	N° - mm. STANDARD	Watt	% U.R.	DEFROST	H_2O			Kg.		
GRACE 451 Q NEW	+4/+10	450	712x725x1910	5 - 545X425	440	75	AUT	AUT		R290	203	STANDARD	LED
GRACE 451 Q CIOCCO NEW	+14/+16	450	712x725x1910	5 - 545X425	500	40/44	MAN	AUT		R600A	206	STANDARD	LED
GRACE 451 BTQ-S NEW	-15/-21	450	712x725x1910	5 - 545X425	450	40	AUT HOT	AUT		R290	205	STANDARD	LED
GRACE 451 BTQ-S BIS NEW	+5/-20	450	712x725x1910	5 - 545X425	450	70/40	AUT HOT	AUT		R290	205	STANDARD	LED
GRACE 651 Q NEW	+4/+10	650	912x725x1910	5 - 745X425	450	75	AUT	AUT		R290	240	STANDARD	LED
GRACE 651 Q CIOCCO NEW	+14/+16	650	912x725x1910	5 - 745X425	500	40/44	MAN	AUT		R600A	242	STANDARD	LED
GRACE 651 BTQ-S NEW	-15/-21	650	912x725x1910	5 - 745X525	480	40	AUT HOT	AUT		R290	240	STANDARD	LED
GRACE 651 BTQ-S BIS NEW	+5/-20	650	912x725x1910	5 - 745X525	500	70/40	AUT HOT	AUT		R290	240	STANDARD	LED

Voltaggio di serie - Standard voltage: 230v/1/50Hz • **Classe climatica** - Climatic class: MAX = (30°C - % U.R. 55)

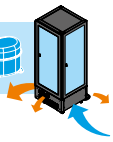
GRACE 451



GRACE 651



Q Q Ciocco BTQ-S BTQ-S BIS TOUCH SCREEN



Mondial Framec
VENERE



POUR LES TEA-ROOMS, CHOCOLATERIES, BOULANGERIES

Made in Italy

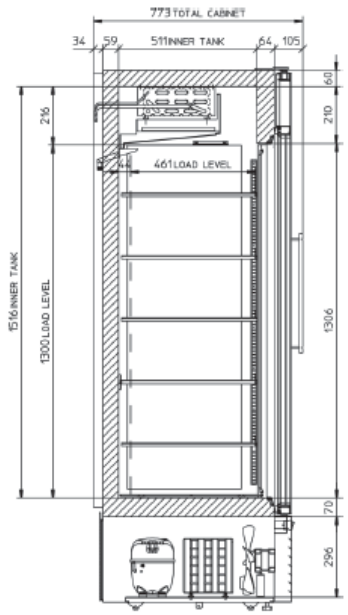
Moderne et esthétique, économique, Ventilé ou statique Réfrigération ou congélation ou les 2 !



- 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.



MITHRA

MITHRA, *a new* ***Scaiola*** *is born!*

Nasce **MITHRA**, la vetrina refrigerata verticale che unisce perfezione **estetica** ed **efficienza** con attenzione all'ambiente. Cura nei dettagli e ricerca tecnologica si uniscono in un **design moderno** e **funzionale** per soddisfare ogni esigenza espositiva. Utilizzo del gas refrigerante **R290** totalmente **"green"** per il rispetto dell'ambiente e della salute. Colori standard -argento, nero e bianco, si completano con i colori RAL a richiesta, che trovano nel **colore RAME Perlato** una vera espressione di eleganza.

Su tutta la gamma sono presenti:
- Illuminazione a Led interna e cornice illuminante perimetrale alla base delle vetrine
- Maniglia ergonomica che nelle vetrine RAL speciali viene personalizzata in abbinamento
- Ripiani in vetro termoresistenti nella linea a temperatura positiva
- Termostato digitale touch per l'impostazione dei parametri desiderati

Disponibile nelle versioni
- POSITIVA (+2°C +10°C) con refrigerazione ventilata
- NEGATIVA (-5°C -21°C) con refrigerazione statica
- BTV (+5°C -21°C) refrigerazione ventilata NO FROST

---

*MITHRA is born, the vertical refrigerated showcase that combines **aesthetic perfection** and **efficiency** with attention to the environment. Attention to details and technological research come together in a **modern** and **functional design** to meet any food display needs. Use of the refrigerant gas **R290 "green"**, for the respect of the environment and health. Standard colours -silver, black and white, completed with RAL colours on request, which find in the **COPPER Pearl** one a true expression of elegance.*

Overall range, you find:
- *Interior LED lighting and perimeter lighting frame at the base of the cabinets*
- *Ergonomic handle that in special RAL cabinets are customized in combination*
- *Thermoresistant glass shelves in the positive temperature cabinets*
- *Digital thermostat for setting desired parameters overall range*

Available in version:
- *POSITIVE (+2°C+10°C)*
- *NEGATIVE (-5°C-21°C) with static refrigeration*
- *BTV (+5°C -21°C) ventilated refrigeration NO FROST*

Colori di serie
Standard colors



BIANCO
white



ARGENTO
silver



NERO
black

Realizzabile l'intera gamma dei colori RAL a richiesta
Optional all RAL colors





Nuovo RAL 8029
Rame perlato
New Copper pearl



MANIGLIA
personalizzata per versioni RAL.

HANDLE
matched in color on RAL version.



Versione positiva
piano in **ABS**

Positive version
basin in **ABS**



Versione BT
piano di raccolta in
ACCIAIO INOX
AISI304 2A

Negative version
collection basin in
STAINLESS STEEL
AISI304 2A



Illuminazione a **LED**.

LED *lighting.*





temperatura
POSITIVA
+2 +10 °C


salumi e formaggi


carne


pasta fresca


pasticceria

Mithra F

Ripiani in vetro termoresistente.
Disponibili anche ripiani a griglia in inox.

Thermoresistant glass shelves.
Available inox grid shelves on demand.


Mithra M **Frs 6’440.-**


Mithra l **Frs 6’830.-**


Mithra SL **Frs 6’560.-**


Mithra S **Frs 6’320.-**

MODELLO	ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
Mithra M	n°2 led	420		°C +2 +10	R290	ventilata	V/Hz 230/50	cm 69x72x187 h	184 Kg	CE	automatico
Mithra L	n°2 led	570		°C +2 +10	R290	ventilata	V/Hz 230/50	cm 89x72x187 h	218 Kg	CE	automatico
Mithra SL	n°2 led	270		°C +2 +10	R290	ventilata	V/Hz 230/50	cm 89x72x128 h	170 Kg	CE	automatico
Mithra S	n°2 led	230		°C +2 +10	R290	ventilata	V/Hz 230/50	cm 69x72x128 h	150 Kg	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
75x75x210 cm	Kg 16
95x75x210 cm	Kg 18
95x75x150 cm	Kg 16
75x75x150 cm	Kg 13

Mithra BTV

DOPPIA TEMPERATURA +5 -21 °C


pasticceria


gelateria


salumi e formaggi

Refrigerazione ventilata con sbrinamento ad inversione di ciclo
Ventilated refrigeration with cycle inversion defrosting

NO FROST


Mithra L-BTV

M-BTV : Frs 7'315.-
L-BTV : Frs 7'660.-

MODELLO	ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
Mithra M-BTV	n°2 led	400	5x	°C +5 -21	R290	ventilata	V/Hz 230/50	cm 69x72x187 h	208 Kg	CE	Aut. inversione di ciclo
Mithra L-BTV	n°2 led	550	5x	°C +5 -21	R290	ventilata	V/Hz 230/50	cm 89x72x187 h	241 Kg	CE	Aut. inversione di ciclo

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
75x75x210 cm	Kg 16
95x75x210 cm	Kg 18

Mithra BT



Mithra L-BT **Frs 7’090.-**

temperatura **NEGATIVA** -10 -21 °C



pasticceria



gelateria



Mithra M-BT **Frs 6’710.-**



Mithra SL-BT **Frs 6’790.-**



Mithra S-BT **Frs 6’400.-**

MODELLO	ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
Mithra M-BT	n°2 led	420	5x 1x	°C -10 -21	R290	statica	V/Hz 230/50	cm 69x72x187 h	183 Kg	CE	manuale
Mithra L-BT	n°2 led	570	5x 1x	°C -10 -21	R290	statica	V/Hz 230/50	cm 89x72x187 h	216 Kg	CE	manuale
Mithra SL-BT	n°2 led	270	2x 1x	°C -10 -21	R290	statica	V/Hz 230/50	cm 89x72x128 h	170 Kg	CE	manuale
Mithra S-BT	n°2 led	230	2x 1x	°C -10 -21	R290	statica	V/Hz 230/50	cm 69x72x128 h	150 Kg	CE	manuale

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
75x75x210 cm	Kg 16
95x75x210 cm	Kg 18
95x75x150 cm	Kg 16
75x75x150 cm	Kg 13

SCAIOLA

vetrine positive *Positive refrigerated displays*



460F Mini **Frs 6’570.-**



3P **Frs 7’770.-**



Erge **Frs 6’950.-**



540F **Frs 6’160.-**



400F **Frs 5’840.-**



400G
Frs 6’030.-



800G
Frs 6’720.-



800F
Frs 6’570.-



230F
Frs 5’470.-



230G
Frs 5’820.-



PICCOLO

Frs 5’350.-

SCAIOLA

460 F Mini



ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	460		°C +2 +10	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 127x70x128 H	Kg 182	CE	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 131x75x145 H	Kg 18

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

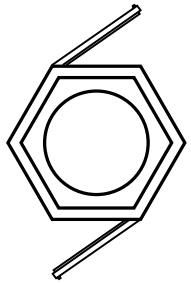
Imballo Cartone

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

scaiola




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*



800 BT **Frs 6’750.-**



400 BT **Frs 5’720.-**



540 BT **Frs 6’510.-**



230 BT **Frs 5’530.-**



460 BT Mini **Frs 6’630.-**

SCAIOLA

460 BT Mini



NEW !



temperatura
NEGATIVA
-10 -21 °C



pasticceria



gelateria

ILLUMINAZIONE	LITRI	RIPIANI	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		SBRINAMENTO
n°4 led	460		°C -10 -21	R 452a	statica	V/Hz 230/50	cm 127x70x128 H	Kg 182	CE	manuale

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 131x75x145 H	Kg 18

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


RIVOLUZIONE ODISSEA
ODISSEA REVOLUTION
refrigerazione ventilata con
sbrinamento ad inversione di ciclo
Ventilated refrigeration
with cycle inversion defrosting
Temperatura +5 -21
Temperature +5 -21
SCAIOLA

scaiola

ODISSEA 400 BT


pasticceria


gelateria

BASSA
temperatura
-5 -21 °C



Frs 6’870.-

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



Frs 7'340.-

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



Frs 7’580.-

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
400G



PRAL 400F

Frs 5’790.-



PRAL 400G

Frs 5’960.-

temperatura
POSITIVA
+14 +18 °C

80% di UMIDITÀ



cioccolato

PRAL 400F

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 75x75x210 H	Kg 15

PRAL 400G

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 75x75x210 H	Kg 15



SCAIOLA

BAROCCO

everlasting elegance

SCAIOLA

vetrine Barocco *Barocco displays*



Frs 6’320.-

PRAL 400F Barocco



Frs 6’680.-

PRAL 400G Barocco



Frs 6’150.-

400F Barocco



Frs 6’435.-

400G Barocco



800F Barocco

Frs 7’050.-



800G Barocco

Frs 7’280.-



400 BT Barocco

Frs 6’530.-



800 BT Barocco

Frs 7’375.-

PRAL 400F 400G Barocco



PRAL 400F Barocco



PRAL 400G Barocco

temperatura **POSITIVA +2 +10 °C**

Verniciatura tinta Legno noce chiaro

Finishing in emailed pale walnut wood color



cioccolato

PRAL 400F BAROCCO

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 78x78x210 H	Kg 17

PRAL 400G BAROCCO

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 78x78x210 H	Kg 17

SCAIOLA

400F
400G
Barocco



400F Barocco



400G Barocco

temperatura
POSITIVA
+2 +10 °C

Verniciatura tinta Legno noce chiaro

Finishing in emailed pale walnut wood color



salumi e formaggi - carne - pasta fresca - pasticceria

400F BAROCCO

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 78x78x210 H	Kg 17

400G BAROCCO

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 78x78x210 H	Kg 17

SCAIOLA

800F
800G
Barocco



800F Barocco



800G Barocco

temperatura **POSITIVA +2 +10 °C**

Verniciatura tinta Legno noce chiaro

Finishing in emailed pale walnut wood color



salumi e formaggi - carne - pasta fresca - pasticceria

800F BAROCCO

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 135x78x210 H	Kg 25

800G BAROCCO

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 135x78x210 H	Kg 25

SCAIOLA

400 BT
800 BT
Barocco

temperatura
NEGATIVA
-10 -21 °C

Verniciatura tinta Legno noce chiaro

Finishing in emailed pale walnut wood color



gelateria - pasticceria



400 BT Barocco



800 BT Barocco

400 BT BAROCCO

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 78x78x210 H	Kg 17

800 BT BAROCCO

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 135x78x210 H	Kg 25

SCAIOLA

Vetrina per Macelleria

Refrigerated display for butcher's



400F macelleria-butcher's

ILLUMINAZIONE	n°4 led rosati
LITRI	400
RIPIANI	N° 3 VETRO + GRIGLIA PER SUPPORTO GANCI
TEMPERATURA	°C +2 +10
GAS	R 452a
REFRIGERAZIONE	ventilata
VOLTAGGIO	V/Hz 230/50
DIMENSIONI	cm 70x70x184 H
PESO	Kg 154
	CE
SBRINAMENTO	automatico
PORTATA MAX PER RIPIANO	20 Kg

Imballo Cartone

DIMENSIONI	cm 75x75x210 H
PESO	Kg 15

540F macelleria-butcher's

ILLUMINAZIONE	n°4 led rosati
LITRI	540
RIPIANI	N° 3 VETRO + GRIGLIA PER SUPPORTO GANCI
TEMPERATURA	°C +2 +10
GAS	R 452a
REFRIGERAZIONE	ventilata
VOLTAGGIO	V/Hz 230/50
DIMENSIONI	cm 90x70x184 H
PESO	Kg 180
	CE
SBRINAMENTO	automatico
PORTATA MAX PER RIPIANO	25 Kg

Imballo Cartone

DIMENSIONI	cm 95x75x210 H
PESO	Kg 16

800F macelleria-butcher's

ILLUMINAZIONE	n°4 led rosati
LITRI	800
RIPIANI	N° 6 VETRO + GRIGLIA PER SUPPORTO GANCI
TEMPERATURA	°C +2 +10
GAS	R 452a
REFRIGERAZIONE	ventilata
VOLTAGGIO	V/Hz 230/50
DIMENSIONI	cm 127x70x184 H
PESO	Kg 233
	CE
SBRINAMENTO	automatico
PORTATA MAX PER RIPIANO	20 Kg

Imballo Cartone

DIMENSIONI	cm 131x75x210 H
PESO	Kg 21

3P macelleria-butcher's

ILLUMINAZIONE	n°4 led rosati
LITRI	1200
RIPIANI	N° 9 VETRO + GRIGLIA PER SUPPORTO GANCI
TEMPERATURA	°C +2 +10
GAS	R 452a
REFRIGERAZIONE	ventilata
VOLTAGGIO	V/Hz 230/50
DIMENSIONI	cm 183x70x184 H
PESO	Kg 318
	CE
SBRINAMENTO	automatico
PORTATA MAX PER RIPIANO	20 Kg

Imballo Cartone

DIMENSIONI	cm 188x75x210 H
PESO	Kg 32

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.-

BDS

H=895mm

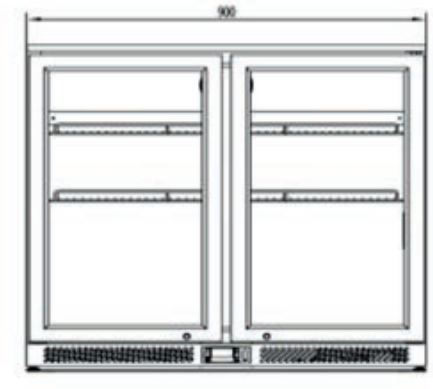
Esthétique très soignée

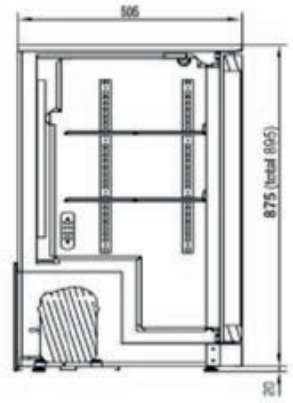
NOUVEAU !


BDS-210

- Temp. 0+8°c
- Intérieur + cadre porte en inox
- Régulateur digital
- R600A
- LED
- 2 ou 3 portes battantes
- 2 grilles/porte


BDS-310





Stock ou délai livraison 1-2 semaines

Réf.	Dimensions LxPxH	Portes	Nb Btes	W	Prix Fr.	Transport Fr.
BDS-210	900X505X895H	2	144	280	1'490.-	100.-
BDS-310	1350X505X895H	3	216	350	1'890.-	150.-

VERSION PORTES PLEINES

PROFONDEUR 51.5cm









Kit Tiroirs 2x ½ Fr.850
Kit tiroirs 3x 1/3 Fr. 990.-
Kit roulettes Fr. 170.-

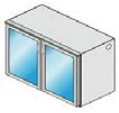
En stock ou délai 2 semaines

Réf.	Dim.	Poids KG	Bruit dB	W	Classe Énerg.	Prix Fr.	Transport Fr.
QB200	1460x515x860H	114	52	240	D	2'790.-	150.-
QB300	2085x515x860H	147	52.5	373	D	3'690.-	180.-
QB400	2540x515x860H	180	53	456	D	4'790.-	210.-

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

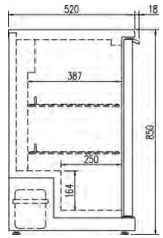
Ausführung	**MM1100**	**Descriptif**
Front aussen (seitlich/oben): anthrazit beschichtet Rückwand verzinktes Stahlblech	✓	Façade ext. (côtés / dessus): revêtement anthracite Paroi arrière en tôle d'acier galvanisée
Frontrahmen: Kunststoffprofil schwarz	✓	Cadre frontal: profilé en matière plastique, noir
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

DOCRILUC

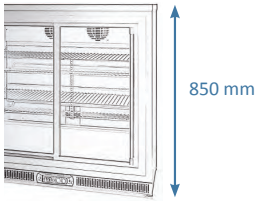
EXPOSITOR REFRIGERADO VERTICAL SERIE EHB

BACK-BAR COOLER · MEUBLE ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉ



EHB-L







EHB-150-L



EHBS-250-L


EHBS-250-LI


EHB-250-LI

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

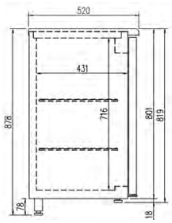
Estante chapa perforada 150	Perforated sheet shelf 150	Étagère en tôle perforeé 150		
Estante chapa perforada 250	Perforated sheet shelf 250	Étagère en tôle perforeé 250		
Estante chapa perforada 350	Perforated sheet shelf 350	Étagère en tôle perforeé 350		
EHBS cerradura	EHBS lock	EHBS Serrure		
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**	

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

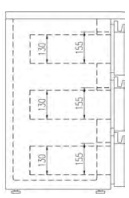
Battante	Battantes	Battantes	Coulissantes	Coulissantes
EHB-150-L **1'250.-**	EHB-250-L **1'650.-**	EHB-350-L **2'020.-**	EHBS-250-L **1'680.-**	EHBS-350-L **2'160.-**
EHB-150-LI **1'380.-**	EHB-250-LI **1'820.-**	EHB-350-LI **2'280.-**	EHBS-250-LI **1'850.-**	EHBS-350-LI **2'330.-**

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.

DOCRILUC



DSBE



DSBE + CAJONES



min 820 mm
max 880 mm



Detalle cajones / Detail drawers / Tiroirs de Détail

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	

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 SNACK BAR SERIE DSBIE

SNACK BAR COOLER · SNACK BAR RÉFRIGÉRÉ



LED

DSBIE-250



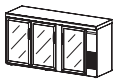
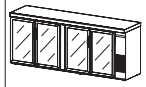
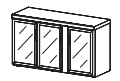
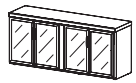
DSBEP-220



DSB-200 + cajones
DSB-200 + drawers
DSB-200 + tiroirs

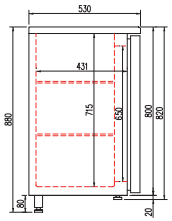
A ↑ G D

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

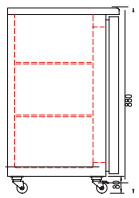
Vitré	Vitré	Vitré			
					
DSBE-150 **2'910.-**	DSBE-200 **3'560.-**	DSBE-250 **4'220.-**	DSBEP-120	DSBEP-170	DSBEP-220
DSBIE-150 **3'010.-**	DSBIE-200 **3'720.-**	DSBIE-250 **4'360.-**	DSBIEP-120	DSBIEP-170	DSBIEP-220

EXPOSITOR REFRIGERADO SNACK BAR SERIE DSB

SNACK BAR COOLER · SNACK BAR RÉFRIGÉRÉ



DSB



DSB + RUEDAS





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 DSBI / DSBIP • 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 • 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	DSB / DSBP • Black plastic coated steel exterior • Interior gray plastic coated steel DSBI / DSBIP • Stainless steel exterior • Interior gray plastic coated steel 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	DSB / DSBP • Extérieur en acier plastifié noir • Intérieur en acier plastifié gris DSBI / DSBIP • 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 • 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

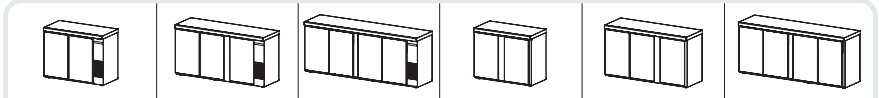
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Alto Height Hauteur (mm)	Fondo Depth Profondeur (mm)	Capacidad latas Cans capacity Capacité canettes (33 cl.)	Capacidad Capacity Exposition L	Estantes Shelves Étagères	Puertas abatibles Swing doors Portes	Refrigerante Coolant Réfrigérant	Potencia frig. Frig. 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.-	DSB-120		DSB-170		DSB-220	
DSBI-150	2'690.-	DSBI-200	3'180.-	DSBI-250	3'700.-	DSBP-120		DSBP-170		DSBP-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.-

BARS

Moteur à droite

VERSION PORTES PLEINES



PROFONDEUR 51.5cm



GAMME · GAMME · GAMME · GAMME · Economic Line





Kit Tiroirs 2x ½ Fr.850
Kit tiroirs 3x 1/3 Fr. 990.-
Kit roulettes Fr. 170.-

En stock ou délai 2 semaines

Réf.	Dim.	Poids KG	Bruit dB	W	Classe Énerg.	Prix Fr.	Transport Fr.
QB200	1460x515x860H	114	52	240	D	3'070.-	150.-
QB300	2085x515x860H	147	52.5	373	D	4'060.-	180.-
QB400	2540x515x860H	180	53	456	D	5'050.-	210.-

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.









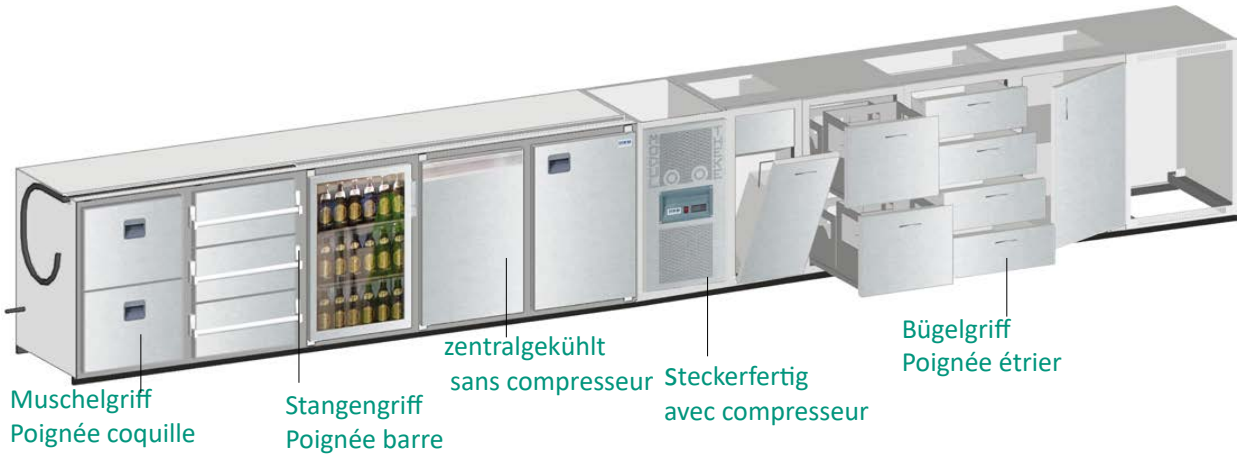
Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

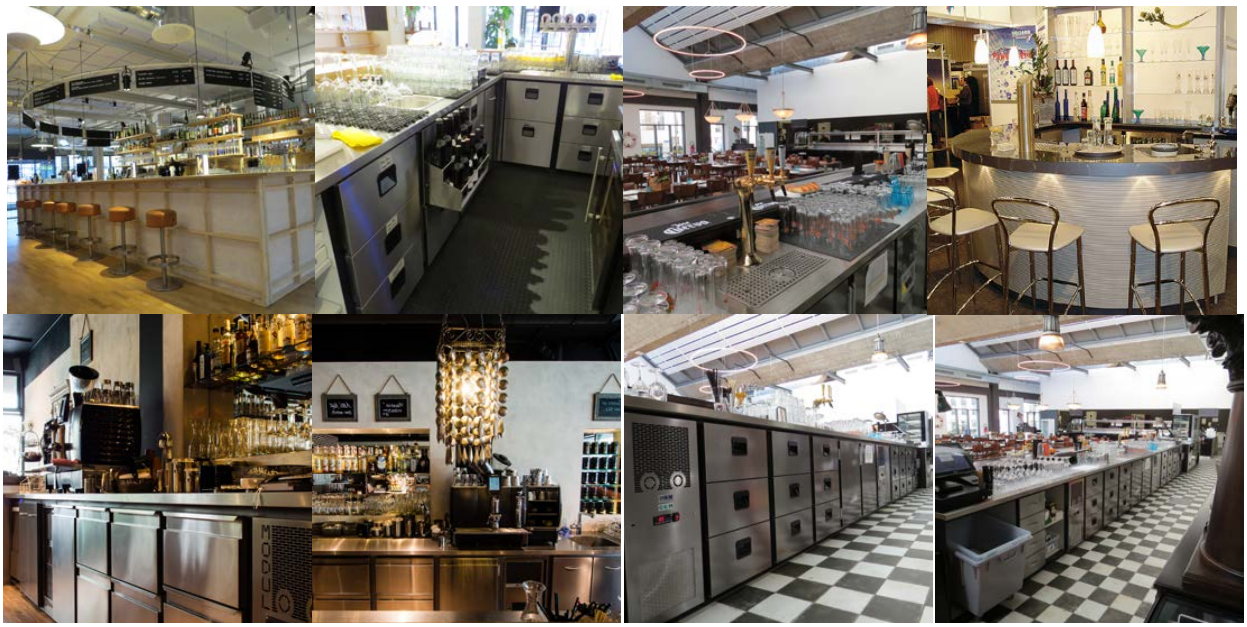
INDIVIDUELL MODULIERBARES BARTHEKEN-SYSTEM
SYSTÈME DE BAR MODULABLE INDIVIDUELLEMENT

• **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 THEKEN
BAUTEILE / ÉLÉMENTS (KORPUSTIEFE 520 mm)

Kühlkorpus
- Tiefe: 520 mm ⇨560 mm über Türblatt
- Höhe: 850 mm (+ höhenverstellbare Füsse 12 bis 30 mm oder Sockel)
- Isolierung: Nahtlos druckgeschäumt, Isolierstärke 45 mm, kältebrückenfreie Verarbeitung des gesamten Korpusses
- Innenkorpus: Boden aus Stahlblech spezialbeschichtet grau (N2PVA genoppt)
- Innenkorpus: Seiten-, Rückwand und Decke aus Stahlblech Alu-Zink-Klarlack versiegelt
- Aussenkorpus: Stahlblech Alu-Zink-Klarlack versiegelt
- *Kühlkorpus ist auch innen und aussen in Edelstahl erhältlich.*

Fronten
- Korpusrahmen wirteseitig aus beschichtetem Kunststoffprofil
- Tür- und Zugblatt komplett in anthrazit beschichtetem Feinblech bzw. in Edelstahl mit Anti-Fingerprint-Beschichtung, bei Griffleiste in Edelstahl 1.4301 geschliffen

Türabteil
- Geschäumte Türen mit Muschelgriff; gegen Mehrpreis auch mit Griffleiste
- Glastüren serienmässig mit LED Beleuchtung oben, gegen Mehrpreis auch mit seitlicher LED Beleuchtung (LED Leisten links und rechts je Abteil), Farbton neutralweiss
- Wahlweise 1 höhenverstellbarer Flaschenrost oder Fassstosskante, bei Glastüren serienmässig mit 2 Flaschenrosten
- Leicht wechselbare, grossvolumige Hohlkammersteckdichtung
- Schloss gegen Mehrpreis, bei Glastüren serienmässig

Zugabteil
- Vollauszüge, Zugwanne in Edelstahl
- Euro-Liter- / Halb-Halb- / 3er-Züge
- 4 versetzbare Trennstäbe je Auszug
- Geschäumte Fronten mit Muschelgriff; gegen Mehrpreis auch mit Griffleiste
- Glaszüge serienmässig mit LED Beleuchtung oben, Farbton neutralweiss
- Leicht wechselbare, grossvolumige Hohlkammersteckdichtung
- Schloss gegen Mehrpreis, bei Glaszügen aussenliegend

Maschinenteil
- 350 mm
- Lüftungsgitter in anthrazit beschichtetem Feinblech bzw. Edelstahl mit Anti-Fingerprint-Beschichtung
- Digitalthermostat und EIN/AUS-Schalter vorne angebracht für bequeme
  Bedienung

Kältesatz – Steckerfertige Modelle
- Steckerfertiges Kältesystem (R290)
- Expansionsventil
- Kälteleistung modellabhängig
- Digitalthermostat mit automatischer Abtauregelung
- Tauwasserverdunstung

Kälte – Vorinstallierte Modelle
- Verdampfer vorinstalliert
- Kälte- und Tauwasserleitung wahlweise nach links, rechts oder hinten aus dem Korpus geführt
- Expansionsventil für Kältemittel R134a, andere Kältemittel auf Anfrage

Die Kälteleistung ist abhängig von der Grösse der Theke. Bitte berücksichtigen Sie beim Anschluss an eine Zentralkühlung die angegebenen Empfehlungen

Corps réfrigérant
- Profondeur: 520 mm avec 560 mm au-dessus du vantail de porte
- Hauteur: 850 mm (+ pieds réglables en hauteur de 12 à 30 mm ou socle)
- Isolation: mousse injectée sans joint, épaisseur 45 mm, réalisation de l'ensemble du corps sans ponts thermiques
- Corps intérieur: fond en tôle d'acier au revêtement spécial gris (N2PVA structuré)
- Corps intérieur: parois latérales, arrière et supérieure en tôle d'acier traitée avec une laque claire alu-zinc
- Corps extérieur: tôle d'acier traitée avec une laque claire alu-zinc

Le corps réfrigérant est également disponible en acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur.

Façades
- Châssis côté service en profilé plastique pourvu d'un revêtement
- Vantail de porte et fronton de tiroir entièrement en tôle fine anthracite ou en acier inoxydable avec revêtement anti-traces de doigt, avec poignée profilée en acier inoxydable poli 1.4301

Compartiment à porte
- Portes en mousse injectée avec poignée coquille; moyennant supplément également avec poignée profilée
- Portes vitrées de série avec éclairage LED en haut, moyennant supplément également avec éclairage LED latéral (bandes LED à gauche et à droite par compartiment), couleur blanc neutre
- Au choix: 1 clayette à bouteilles réglable en hauteur ou rebord antichoc pour fût, 2 clayettes de série pour les portes vitrées
- Joint d'étanchéité enfichable à chambre creuse de grand volume, facilement interchangeable
- Serrure moyennant supplément, standard pour les portes vitrées

Compartiment à tirois
- Tiroirs à sortie totale, bac intérieur en acier inoxydable
- Tiroirs Euro litre / 1/2 + 1/2 / bloc de 3 tiroirs
- 4 séparateurs amovibles par tiroir
- Façades en mousse injectée avec poignée coquille; moyennant supplément également avec poignée profilée
- Tiroirs vitrés avec éclairage LED en haut de série, blanc neutre
- Joint d'étanchéité enfichable à chambre creuse de grand volume, facilement interchangeable
- Serrure moyennant supplément, tiroirs vitrés: à l'extérieur

Compartiment machine
- 350 mm
- Grille d'aération en tôle fine à revêtement anthracite ou en acier inoxydable avec revêtement anti-traces de doigt
- Thermostat numérique et interrupteur marche/arrêt à l'avant pour une utilisation aisée

Kit froid – Modèles prêts à l'emploi
- Système de réfrigération à brancher (R290)
- Détendeur
- Puissance frigorifique selon le modèle
- Thermostat numérique avec contrôle automatique du dégivrage
- Evaporation de l'eau de dégivrage

Froid – Modèles préinstallés
- Evaporateur préinstallé
- Sortie des conduites de frigorigène et d'eau de dégivrage au choix à gauche, à droite ou à l'arrière de l'élément
- Détendeur pour fluide frigorigène R134a, autres fluides sur demande

La puissance frigorifique dépend de la taille du comptoir. Lors du raccordement à un système de réfrigération central, veuillez tenir compte des recommandations données

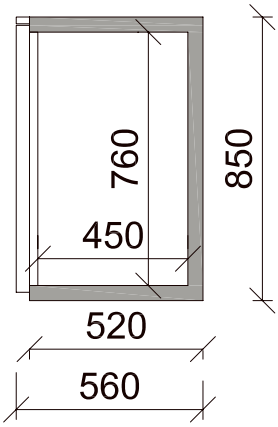
MINI MAX - zentralgekühlt / sans compresseur



MM22V22



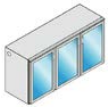
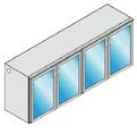
MM2V22GL





Optional in CNS/inox

	 L = 636 mm	 L = 1090 mm	 L = 1645 mm	 L = 2200 mm	
Zentralkühlung	**MM2V**	**MM2V2**	**MM2V22**	**MM22V22**	**Sans compresseur**
Kühlunterbau R134a Typen-Bezeichnung	**2'140.00** MM2V L/R	**2'290.00** MM2V2 L/R	**3'040.00** MM2V22 L/R	**3'650.00** MM22V22 L/R	Elément bas réfrigéré R134a Code de désignation

	 L = 636 mm	 L = 1090 mm	 L = 1645 mm	 L = 2200 mm	
Zentralkühlung	**MM2VGL**	**MM2V2GL**	**MM2V22GL**	**MM22V22GL**	**Sans compresseur**
Kühlunterbau R134a Typen-Bezeichnung	**2'750.00** MM2VGL L/R	**2'950.00** MM2V2GL L/R	**3'670.00** MM2V22GL L/R	**4'490.00** MM22V22GL L/R	Elément bas réfrigéré R134a Code de désignation

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

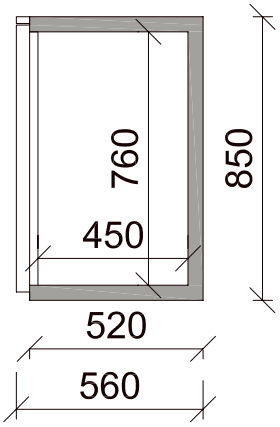
MINI MAX – steckerfertig / avec compresseur



MM2222STF



MM222GLSTF





Optional in CNS/inox

	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

MINI MAX

 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!)

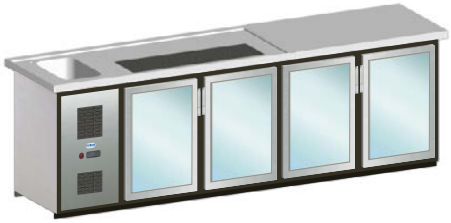
- ***Tous les tiroirs et portes sont également disponibles avec une poignée profilée (Uniquement possible en version inox!)***

MAXIMAX THEKEN
BAUTEILE (KORPUSTIEFE 650 mm)









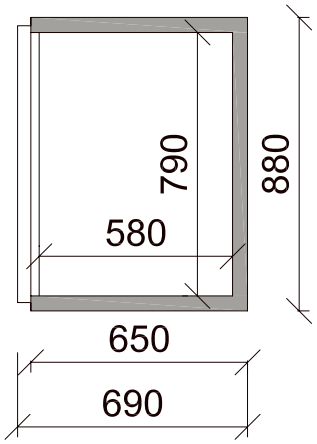




MAXI MAX - zentralgekühlt / sans compresseur



MM22V22T



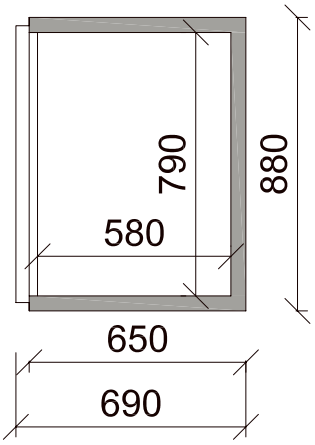
	 L = 636 mm	 L = 1090 mm	 L = 1645 mm	 L = 2200 mm	
Zentralkühlung	**MM2VT**	**MM2V2T**	**MM2V22T**	**MM22V22T**	**Sans compresseur**
Kühlunterbau R134a Typen-Bezeichnung	**2'310.00** MM2VT650L/R	**2'420.00** MM2V2T650L/R	**3'280.00** MM2V22T650L/R	**3'920.00** MM22V22T650L/R	Elément bas refrigéré R134a Code de désignation

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

MAXI MAX - steckerfertig / avec compresseur



MM2222STFT



	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

MAXI MAX

 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 Kompletttheken
- 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

ARRIÈRE-BAR INOX

<u>Ligne complète</u> : avec ou sans groupe – portes pleines ou vitrées
Fiabilité & design

NOUVEAU !



Inox AISI304 intérieur-extérieur
Tropicalisé 43°c
<u>En option</u> : modules individuels pour bars arrondis
Station cocktails, fûts de bière, éléments neutres
(Demandez-nous une offre !)

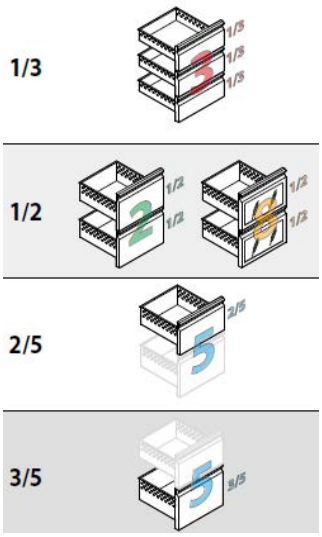


- R290
- +2+10°c, statique avec ventilateur
- Portes pleines ou portes vitrées
- **2 profondeurs : 590 ou 690mm**
- Isolation 50mm
- Accès facilité aux pièces moteur
- Possibilité de peindre les tiroirs
- Tiroirs très solides 60kg en extension
- Glissières suisses Fulterer
- 1 grille/porte comprise
- Thermostat électronique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Moteur à gauche sur demande Fr. 150.-

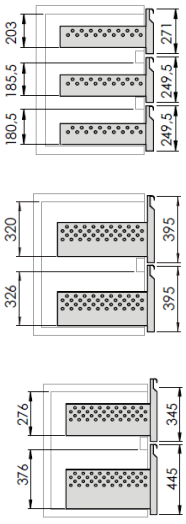


Made in Italy

<u>Grand choix de tiroirs</u>



	Prof.=590	**Prof.=690**
	<u>Prix</u>	
1/3	Fr. 1'190.-	Fr. 1'290.-
	41x33cl	45x33cl
1/2	Fr. 790.-	Fr. 890.-
	41x0.5lt	45x0.5lt
2/5	Fr. 790.-	Fr. 890.-
	41x0.5lt	45x0.5lt
3/5	18x1.5lt	21x1.5lt



ARRIÈRE-BAR INOX



Prêt à brancher

Délai en stock ou 5-7 semaines

Profondeur=590

Réf.	Dim.	Poids Kg	Porte	W	Prix Fr.	Transport Fr.
6TRND00001	930x590x850H	90	1	200	3'690.-	100.-
6TRND00011	1510x590x850H	126	2	200	4'690.-	150.-
6TRND00111	2090x590x850H	164	3	210	5‘890.-	180.-
6TRND01111	2670x590x850H	200	4	220	7‘090.-	210.-

Profondeur=690

Réf.	Dim.	Poids Kg	Porte	W	Prix Fr.	Transport Fr.
TRND00001	930x690x850H	92	1	200	3'790.-	100.-
TRND00011	1510x690x850H	130	2	200	4'990.-	150.-
TRND00111	2090x690x850H	168	3	210	6‘190.-	180.-
TRND01111	2670x690x850H	206	4	220	7‘490.-	210.-

Froid central

Délai 5-7 semaines

Profondeur=590

Réf.	Dim.	Poids Kg	Porte	Puiss.frig W -10°	Prix Fr.	Transport Fr.
6TPND00001	730x590x850H	90	1	222	2'990.-	100.-
6TPND00011	1310x590x850H	126	2	280	4‘290.-	150.-
6TPND00111	1890x590x850H	164	3	338	5‘390.-	180.-
6TPND01111	2470x590x850H	200	4	449	6‘590.-	210.-

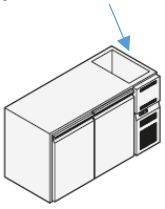
Profondeur=690

Réf.	Dim.	Poids Kg	Porte	Puiss.frig W -10°	Prix Fr.	Transport Fr.
TPND00001	730x590x850H	92	1	222	3‘190.-	100.-
TPND00011	1310x590x850H	130	2	280	4‘590.-	150.-
TPND00111	1890x590x850H	168	3	338	5‘690.-	180.-
TPND01111	2470x590x850H	206	4	449	6‘990.-	210.-

Option avec une cuve refroidissante au-dessus du moteur sur demande

Accessoires

- Serrure Fr. 180.-/tiroir ou porte
- Diviseurs Fr. 80.-/tiroir
- Plan de travail 40mm sur demande
- Grille chromée Fr. 150.-
  - (472x590 ou 472x690)
- LED sur demande





VERSION PORTES ET TIROIRS VITRES SUR DEMANDE

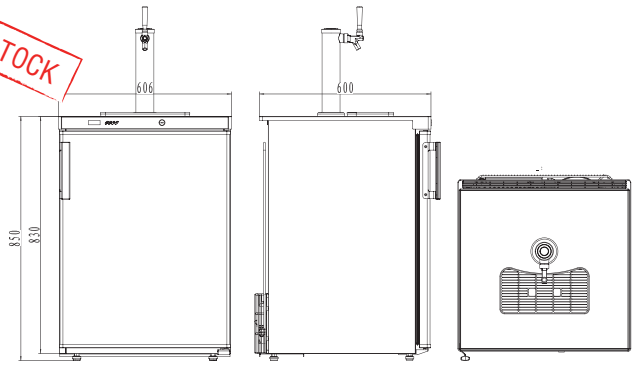
FÛTS DE BIÈRE

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: 510 x 423 x 253mm Trou: 499 x 412mm	10
VK/12	extérieur: 501 x 373 x 490mm Trou: 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.-

Réfrigérateurs à vin



Avec son design élégant et son compresseur silencieux, le réfrigérateur à vin de qualité supérieure est parfait pour les bars et les restaurants. Les deux zones de température réglables séparément ainsi que la vitre avec filtre UV garantissent une conservation et une présentation optimales du vin blanc et du vin rouge.



Cave à vin 2 zones - 38 bouteilles

Matériau : acier laqué, verre
Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV
Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C
Capacité : 113 litres (en haut : 48 litres, en bas : 65 litres)
Contenance : 38 bouteilles (en haut : 15 bouteilles, en bas : 23 bouteilles)
Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 3, en bas : 4
Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 225 mm
Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 305 x P 328 mm, 6 x L 296 x P 438 mm
Affichage numérique, commande : tactile, électronique
Réfrigérant : R600a, refroidissement : compresseur
Température ambiante : 16 °C à 38 °C
Classe d'efficacité énergétique : G (EU) No. 2019/2016
Consommation énergétique : 146 kWh/an
Fonction de dégivrage automatique
Évaporation de l'eau de condensation
Verrouillable
1 porte, charnière à droite
Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température
Puissance : 1NAC 230V - 0.117 kW
Dimensions : L 396 x P 580 x H 1030 mm
Poids : 40 kg
Fiche : Type 12
700.130
CHF 1'225.- / R1



Cave à vin 2 zones - 40 bouteilles

Matériau : acier laqué, verre
Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV
Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C
Capacité : 119 litres (en haut : 49 litres, en bas : 70 litres)
Contenance : 40 bouteilles (en haut : 14 bouteilles, en bas : 26 bouteilles)
Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 2, en bas : 3
Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 275 mm
Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 485 x P 328 mm, 4 x L 505 x P 440 mm
Affichage numérique, commande : tactile, électronique
Réfrigérant : R600a, refroidissement : compresseur
Température ambiante : 16 °C à 38 °C
Classe d'efficacité énergétique : G (EU) No. 2019/2016
Consommation énergétique : 142 kWh/an
Fonction de dégivrage automatique
Évaporation de l'eau de condensation
Encastrable
1 porte, charnière à droite
Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température
Puissance : 1NAC 230V - 0.1 kW
Dimensions : L 590 x P 575 x H 825 mm
Poids : 56.7 kg
Fiche : Type 12
700.133
CHF 1'580.- / R1



Cave à vin 2 zones - 126 bouteilles

Matériau : acier laqué, verre
Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV
Nombre de zones de température : 2
Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C
Capacité : 313 litres (en haut : 138 litres, en bas : 175 litres)
Contenance : 126 bouteilles (en haut : 54 bouteilles, en bas : 72 bouteilles)
Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 3, en bas : 4
Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 275 mm
Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 505 x P 340 mm, 6 x L 505 x P 440 mm
Affichage numérique
Commande : tactile, électronique
Réfrigérant : R600a
Refroidissement : compresseur
Température ambiante : 16 °C à 38 °C
Classe d'efficacité énergétique : G (EU) No. 2019/2016
Consommation énergétique : 180 kWh/an
Fonction de dégivrage automatique
Évaporation de l'eau de condensation
Verrouillable
1 porte, charnière à droite
Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température
Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW
Dimensions : L 595 x P 625 x H 1590 mm
Poids : 76.05 kg
Fiche : Type 12

700.131

CHF 2'255.- / R1



Cave à vin 2 zones - 180 bouteilles

Matériau : acier laqué, verre
Type de vitrage : double vitrage, verre trempé isolant avec filtre UV
Plage de température : en haut : 5 °C à 20 °C, en bas : 5 °C à 20 °C
Capacité : 453 litres (en haut : 219 litres, en bas : 234 litres)
Contenance : 180 bouteilles (en haut : 80 bouteilles, en bas : 100 bouteilles)
Nombre de tablettes intermédiaires : en haut : 4, en bas : 4
Type de tablette intermédiaire : tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 275 mm
Dimensions des tablettes intermédiaires : 1 x L 505 x P 425 mm, 7 x L 505 x P 440 mm
Affichage numérique
Commande : tactile, électronique
Réfrigérant : R600a
Refroidissement : compresseur
Température ambiante : 16 °C à 38 °C
Classe d'efficacité énergétique : G (EU) No. 2019/2016
Consommation énergétique : 184 kWh/an
Fonction de dégivrage automatique
Évaporation de l'eau de condensation
Verrouillable
1 porte, charnière à droite
Éclairage : LED, commutable séparément par zone de température
Puissance : 1NAC 230V - 0.15 kW
Dimensions : L 600 x P 750 x H 1860 mm
Poids : 86.35 kg
Fiche : Type 12

700.132

CHF 2'505.- / R1



Présentoir à vins 2Z 126FL

En remplacement d'une étagère de la
cave à vin 700.131
Capacité maximale 6 bouteilles
Présentation des bouteilles avec un angle de 25°
L 506 x P 438 x H 30 mm
Poids: 1.04 kg
700.135
CHF 66.- / R1



Présentoir à vins 2Z 180FL

En remplacement d'une étagère de la
cave à vin 700.132
Capacité maximale 6 bouteilles
Présentation des bouteilles avec un angle de 25°
L 505 x P 534 x H 30 mm
Poids: 1.11 kg
700.137
CHF 69.- / R1



Refroidisseur de bouteilles 4FL-100

Matériau: synthétique
Contenance: 4 bouteilles
1 zone de température de 5°C à 18°C
Affichage digital de la température
Refroidissement thermo-électrique
Eclairage LED
Température ambiante: 10°C jusqu'à 32°C
Catégorie climatique: B
Consommation électrique: 170 kWh/an
Puissance: 1NAC 230V - 0.05 kW
Dim.: L 480 x P 260 x H 260 mm
Poids: 6.8 kg
Fiche : Type 12
700.134
CHF 398.- / R1

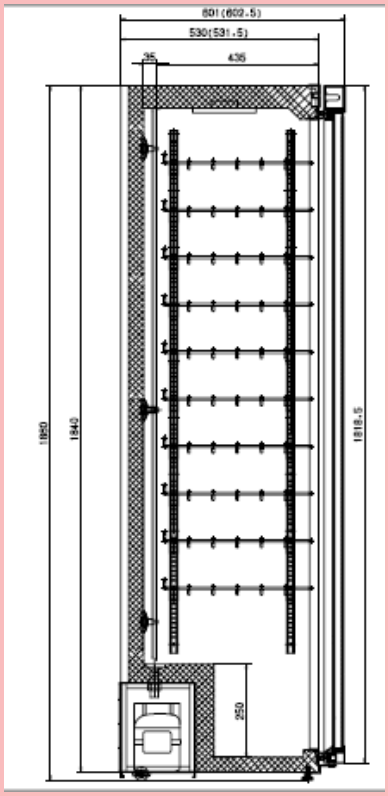
CAVES A VINS

BJ

4 HAUTEURS DIFFÉRENTES

- Temp. +5+18°c
- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Différence naturelle de temp.
  - (haut rouge, bas blanc)
- BJ400D = double temp.
  - 5-12/12-22°c
- Etagères en bois de chêne
- Thermostat électrique
- Vitre anti-UV et anti-corrosion
- 230V
- Prêt à brancher
- R600a
- Serrure, 2 pieds 2 roulettes





BJ400D

GAMME · GAMME · GAMME · GAMME · Economic Line



BJ208



BJ118



BJ408



en stock

Clayettes supplémentaires : Fr. 75.-/p

Réf.	Dim. LxPxH	Qté bouteil.*	W Abs.	Poids kg	Etagères	Prix Fr.	Transport Fr.
BJ118	600x603x860H	45	77	59	4	1490.-	95.-
BJ208	600x603x1260H	78	82	75.5	9	1'890.-	120.-
BJ308	600x603x1560H	100	100	92	12	2'090.-	140.-
BJ408	600x603x1860H	122	112	103	16	2'290.-	150.-
BJ400D	600x603x1860H	108	126	108	10	2'590.-	150.-

*Quantité moyenne selon type de bouteilles ça peut changer

Prix imbattable pour cette gamme LIEBHERR avec 5 ANS de GARANTIE TOTALE

L’équipement parfaitement adapté aux besoins particuliers.

Pour répondre aux exigences élevées d’une utilisation professionnelle, notamment dans les restaurants et chez les traiteurs, nous avons créé la série Perfection, conçue pour un usage particulièrement intensif et le service fluide des clients. Les détails destinés à optimiser la sécurité, l’hygiène et la robustesse ainsi que leur éclairage séduisant font des caves à vin Liebherr pour usage professionnel des partenaires fiables et attrayants pour la présentation, la vente et la dégustation des vins.



WFbli 5241 Perfection

Les avantages en un coup d'oeil.

HumiditySelect
HumiditySelect permet de régler l'humidité sur deux niveaux : standard ou élevé.

SmartDevice
Le boîtier SmartDevice intégré vous permet de contrôler l'appareil et d'utiliser des services supplémentaires par le biais d'un ordinateur et de terminaux mobiles.

Capacité de stockage maximum
Selon le modèle, le stockage de bouteilles sur des clayettes métalliques robustes permet de ranger 158 à 284 bouteilles de manière sûre et facile d'accès.

1 zone
Température constante dans tout l'intérieur, réglable entre +5 °C et +20 °C.

VibrateSafe
Spécialement conçus à cet effet, les compresseurs ultra-silencieux et les clayettes solides garantissent un stockage du vin sans vibration.

Clayettes métalliques réglables en hauteur
Robustes et faciles à nettoyer, avec une façade en bois attrayante, réglables en hauteur grâce aux guidages lisses.

FreshAir
Afin que les vins gardent tout leur bouquet, un filtre à charbon actif retient efficacement tous les types d'odeurs.

TempProtect Plus
Deux capteurs mesurent en permanence la température à l'intérieur de l'armoire à vin. Une notification est envoyée en cas de changement critique.*



WFbli 7741 Perfection

eDoorLock
La serrure électronique de la porte évite toute utilisation non autorisée de l'armoire à vin et ne peut être déverrouillée qu'à l'aide d'un code PIN.*

Sécurité
Des fonctions d'alarme sophistiquées donnent l'alerte à l'aide de signaux visuels et sonores.*

PowerChill
Les bouteilles fraîchement entreposées sont portées rapidement et automatiquement à la température de service idéale.

Poignée de porte ergonomique
Parfaite pour un usage fréquent avec mécanisme d'ouverture intégré.

UVProtect Plus
Triple protection : une porte en verre teinté avec une double couche métallique déposée sous vide garantit une protection très efficace contre les rayonnements UV.

Éclairage de présentation
Valorise efficacement la collection de vins, même lorsque la porte vitrée est fermée. Il est possible de régler la luminosité au moyen de l'écran.*

EasyFill
Aide au chargement pour un remplissage facile de l'armoire à vin. Au-delà d'un angle de 90°, la porte est maintenue ouverte.

Porte à fermeture automatique
Lorsqu'elle est ouverte de moins de 90°, la porte de l'armoire à vin se referme d'elle-même en douceur.

* également via l'application SmartDevice

Les équipements présentés dépendent du modèle ; la description du modèle respectif s'applique.



Panier EasyServe
Pour offrir un rangement clair et un accès facile au bar, le panier à bouteilles est fixé à hauteur de travail et glisse en douceur sur des rails.



LightColumn
Une colonne d'éclairage LED s'étendant sur toute la hauteur des deux côtés éclaire l'intérieur de la cave à vin de service de manière uniforme lorsque la porte est ouverte.



Écran Touch & Swipe
L'écran Touch & Swipe fondu dans la porte souligne le haut niveau de savoir-faire. Son fonctionnement est intuitif et facile à utiliser par simple effleurement et balayage.

	Série Perfection
Qualité	Maintien de température constante
	Plage de température variable dans une zone : +5 °C à +20 °C
	Affichage permanent de la température actuelle
	Triple vitrage anti-UV de sécurité/UVProtect Plus
	Stockage anti-vibrations/VibrateSafe
	Capacité maximale grâce au stockage des bouteilles col à col
	Joint de porte remplaçable
	2 pieds réglables en hauteur
Climat parfait	Réglage de l'humidité grâce à HumiditySelect
	1 filtre FreshAir avec rappel de remplacement
	Réglage de la température par pas de 1 °C
Pratique et flexible	**Panier EasyServe**
	PowerChill
	Aide au chargement EasyFill
	Porte à fermeture automatique :
	Clayettes métalliques réglables en hauteur avec façade en bois
	Écran : sélection de 12 langues (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/BG/RU/ZH)
Design et style de vie	**Double éclairage LED vertical**
	Panneau arrière : Acier inoxydable
	Écran Touch & Swipe
	Éclairage de présentation
	Fine poignée équipée d'un mécanisme d'ouverture intégré Aluminium brossé
	Faible niveau sonore
Sécurité	TempProtect Plus
	Alarme de porte, de température et de panne de courant
	Alarme émise à l'aide de signaux visuels et sonores sur l'écran, par une lumière pulsée et par des messages push avec SmartDevice*
	Verrouillage de l'écran
	eDoorLock
Connectivité	SmartDevice (boîtier SmartDevice inclus)
	Éclairage de présentation
	Réglage de la température par pas de 1 °C*
	Affichage et utilisation des fonctions pertinentes de l'appareil*

WFbli 5041



165** | 60 | F | Max.: 158

Frs. 2’594.-

WFbli 5241



185** | 60 | F | Max.: 188

Frs. 2’818.-

WFbli 7741



201** | 75 | E | Max.: 284

Frs. 3’226.-

* via l'application SmartDevice

** + charnière de porte de 3,4 cm

La qualité dans les moindres détails.



Clayettes métalliques
Les clayettes métalliques robustes avec façades en hêtre massif peuvent être déplacées selon les besoins pour un rangement flexible des bouteilles. Les entretoises assurent un maintien sûr et le métal, grâce à son revêtement, est extrêmement facile à nettoyer.



eDoorLock
eDoorLock permet d'éviter toute utilisation non autorisée. La porte peut être déverrouillée à l'aide d'un code PIN. Et pour encore plus de sécurité, l'application SmartDevice vous informe partout et à tout moment si la porte est ouverte ou fermée.



Double éclairage LED vertical
Le double éclairage LED vertical sur toute la longueur éclaire l'intérieur de manière uniforme et présente votre sélection de vins sous son meilleur jour. En outre, l'éclairage de présentation réglable en intensité permet de mettre en valeur vos vins.



Poignée à dépression
La poignée de porte ergonomique avec mécanisme d'ouverture intégré a été perfectionnée pour un usage fréquent et permet d'actionner rapidement la porte sans grand effort, même si celle-ci est ouverte plusieurs fois de suite.



Panier EasyServe
Pour un service d'exception, chaque mouvement de la main compte. Cela signifie que les vins doivent être bien rangés et faciles d'accès, comme le permet le panier EasyServe. Installé à hauteur de travail, il glisse tout en douceur sur des rails.



PowerChill
PowerChill refroidit très rapidement et automatiquement les bouteilles fraîchement entreposées. Même lors de journées très chargées où vous ouvrez la porte à de nombreuses reprises, l'appareil se règle de manière autonome sur la température de service idéale et repasse automatiquement en mode économie d'énergie.

Les équipements présentés dépendent du modèle ; la description du modèle respectif s'applique.



WFbli 7741 Frs. 3’226.-

Perfection

Temp Protect Plus | Power Chill | Vibrate Safe | UV Protect Plus | Light Column | Presentation Light

Volume	642 l
Capacité bouteilles bordeaux 0,75 L [1]	284
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	747 / 763 / 2044
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	642 / 573 / 1830
Classe énergétique [2]	E
Consommation électrique en 365 jours [3]	121 kWh
Classe climatique	SN-ST
Température ambiante [4]	+10 °C jusqu'à +38 °C
Réfrigérant	R 600a
Bruit aérien émis / Classe de bruit aérien émis	38 dB(A) / C
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50/60 Hz
Puissance	1,5 A
Ventilateur / Filtre à charbon actif	oui / oui
Hygrométrie maîtrisée par	HumiditySelect (deux niveaux : Standard & High)
Zones de température / Circuits frigorifiques réglables	1 / 1
Plage de température	+5 °C jusqu'à +20 °C
Porte / Côtés	Vitrée anti-UV cadre noir / Noir
Type de commande / position	écran TFT 2,4" couleur / dans la porte
Utilisation du système de commande	Touch & Swipe
Panne : signal d'alarme / Alarme (porte ouverte)	optique et sonore / optique et sonore
Sécurité enfants	oui
Matériau de la cuve intérieure	Plastique, gris graphite
Eclairage intérieur	Éclairage LED des deux côtés
commutable / réglable en intensité	oui / oui
Solution de mise en réseau	Compatible Smart Home, SmartDeviceBox incluse
Aide au chargement EasyFill / Matériau des surfaces de rangement	oui / Étagère métallique avec façade en bois
Tablettes de rangement / Clayettes sur rails télescopiques	7 / 1
Clayettes modulables en hauteur	oui
Poignée	Poignée barre avec mécanisme d'ouverture intégré
Filtre à air	dans la paroi arrière
Type de serrure / Porte à fermeture automatique	électronique, sans télécommande / oui
Charnières de porte / Joint de porte	à droite, réversibles / remplaçable
Compatible side-by-side	oui
Poids brut / net	136 / 128 kg
Accessoires	
FreshAir-filtre à charbon actif	9882460
Clayette en bois / Clayette de présentation (étagère en bois rabattable)	– / 7113043
Tablette métallique avec façade en bois / Système d'étiquetage à clip	7113262 / 9882766
Présentoir à bouteilles	9882303
Bac à eau avec pierre de lave	7435870
Tôle perforée	
Dispositif anti-basculement pour montage mural	9882767



WFbli 5241 Frs. 2’818.-

Perfection

Temp Protect Plus | Power Chill | Vibrate Safe | UV Protect Plus | Light Column | Presentation Light

459 l	
188	
597 / 763 / 1884	
492 / 587 / 1670	
F	
117 kWh	
SN-ST	
+10 °C jusqu'à +38 °C	
R 600a	
38 dB(A) / C	
220 – 240V~ / 50/60 Hz	
1,5 A	
oui / oui	
HumiditySelect (deux niveaux : Standard & High)	
1 / 1	
+5 °C jusqu'à +20 °C	
Vitrée anti-UV cadre noir / Noir	
écran TFT 2,4" couleur / dans la porte	
Touch & Swipe	
optique et sonore / optique et sonore	
oui	
Plastique, gris graphite	
Éclairage LED des deux côtés	
oui / oui	
Compatible Smart Home, SmartDeviceBox incluse	
oui / Étagère métallique avec façade en bois	
7 / 1	
oui	
Poignée barre avec mécanisme d'ouverture intégré	
dans la paroi arrière	
électronique, sans télécommande / oui	
à droite, réversibles / remplaçable	
oui	
109 / 102 kg	
9882460	
7113328 / 7113041	
7113254 / 9882766	
9882303	
9882755	
9302885	
9882767	



WFbli 5041 Frs. 2’594.-

Perfection

Temp Protect Plus | Power Chill | Vibrate Safe | UV Protect Plus | Light Column | Presentation Light

398 l	
158	
597 / 763 / 1684	
492 / 587 / 1470	
F	
111 kWh	
SN-ST	
+10 °C jusqu'à +38 °C	
R 600a	
38 dB(A) / C	
220 – 240V~ / 50/60 Hz	
1,5 A	
oui / oui	
HumiditySelect (deux niveaux : Standard & High)	
1 / 1	
+5 °C jusqu'à +20 °C	
Vitrée anti-UV cadre noir / Noir	
écran TFT 2,4" couleur / dans la porte	
Touch & Swipe	
optique et sonore / optique et sonore	
oui	
Plastique, gris graphite	
Éclairage LED des deux côtés	
oui / oui	
Compatible Smart Home, SmartDeviceBox incluse	
oui / Étagère métallique avec façade en bois	
6 / 1	
oui	
Poignée barre avec mécanisme d'ouverture intégré	
dans la paroi arrière	
électronique, sans télécommande / oui	
à droite, réversibles / remplaçable	
oui	
99 / 93 kg	
9882460	
7113328 / 7113041	
7113254 / 9882766	
9882303	
9882755	
9302885	
9882767	

1 Cet appareil est exclusivement dédié à la conservation du vin. Capacité max. en bouteilles de Bordeaux (0,75 l) selon Norme NF H 35-124 (H: 300,5 mm, Ø 76,1 mm).
2 Conformément à la directive européenne EU 2019/2016.
3 Mesure conformément à la directive européenne EN 62552.
4 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

Caves à vin de service



Filtre à charbon actif FreshAir

Pour que le vin puisse vieillir avec une qualité d'air optimale et que son bouquet reste inaltéré, le filtre à charbon actif FreshAir fixe de façon fiable les odeurs de toutes sortes. Le filtre doit être changé tous les 6 mois. Pour y penser, un rappel sera affiché le moment venu (dépend du modèle).



Réservoir d'eau et pierres de lave

Le réservoir d'eau qui peut être rajouté et les pierres de lave aident à maintenir une hygrométrie optimale, pour que les bouchons restent parfaitement humides, même dans des conditions sèches.



Présentoir pour bouteilles

Met en lumière les meilleures bouteilles : cet élégant présentoir à bouteilles expose les bouteilles de vin de manière idéale et place leur étiquette au centre de l'attention. Il offre en outre un support sûr pour les bouteilles déjà ouvertes.



Étagère métallique avec façade en bois, réglable en hauteur

L'étagère métallique robuste peut être déplacée dans l'appareil, pour répartir les bouteilles selon vos besoins. Les entretoises assurent un maintien particulièrement sûr. Le métal thermolaqué est très facile à nettoyer. Le design épuré et clair avec sa façade en hêtre s'harmonise visuellement avec toutes les bouteilles stockées.



Étagère en bois, réglable en hauteur

Les élégantes étagères en hêtre permettent de stocker horizontalement les bouteilles de vin en absorbant les vibrations. Leur forme ergonomique vous permet de stocker, de sortir et d'organiser vos bouteilles. Un autre avantage : le bois respire et peut absorber de petites quantités d'eau, ce qui bénéficie au microclimat intérieur. Cela favorise également le stockage à long terme.



Support de présentation en bois

Le support de présentation en bois de hêtre permet également de stocker deux bouteilles de vin ouvertes en toute sécurité et de les présenter avec raffinement. Et cela grâce à la fonction intégrée de présentoir rabattable.

Caves à vin de service



Clips inscriptibles

Les cinq clips en aluminium inscriptibles vous permettent d'organiser de façon idéale votre cave à vin. Annotez-les et fixez-les aux clayettes à bouteilles.



Tôle perforée

Le support en tôle perforée assure une stabilité optimale des bouteilles. Les boissons et les fûts sont donc toujours stockés en toute sécurité. Le support en tôle perforée est extrêmement résistant et convient parfaitement à un remplissage optimal de boissons.



Dispositif anti-basculement

Le dispositif anti-basculement fixe le haut de l'appareil au mur. Pour une fixation stable et un chargement / déchargement sécurisé des tablettes amovibles, même à charge maximale.

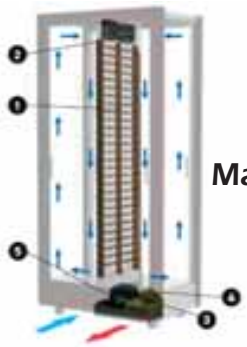
CAVE À VINS DESIGN



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)



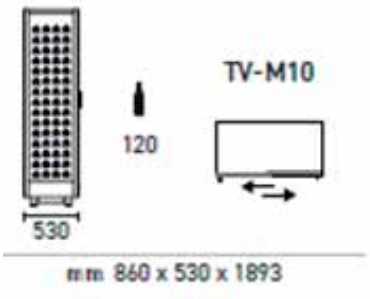


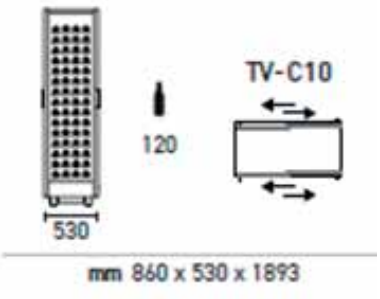
AUTRES COULEURS
(suplément RAL Fr. 650.-)



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



SCAIOLA

Cantina & Enoteca

wine passion

CANTINA 1

Esposizione monofrontale
Simple display





temperatura
POSITIVA
+4 +15 °C

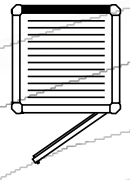
OPTIONAL
ripiani in vetro

OPTIONAL
glass shelves



ENOTECA 400

Esposizione su tre lati
3 sides display



Frs 5’875.-

Frs 5’795.-

CANTINA 1

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 75x75x210 H	Kg 15

ENOTECA 400

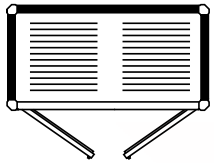
ILLUMINAZIONE	RIPIANI	CAPACITÀ	TEMPERATURA	GAS	REFRIGERAZIONE	VOLTAGGIO	DIMENSIONI	PESO		COLORI DI SERIE	SBRINAMENTO
n°2 led		72 bottiglie	°C +4 +15	R 452a	ventilata	V/Hz 230/50	cm 70x70x184 H	Kg 130	CE	nero	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 75x75x210 H	Kg 15

CANTINA 2

Esposizione monofrontale
Simple display



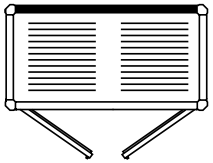
temperatura
POSITIVA
+4 +15 °C

OPTIONAL
ripiani in vetro

OPTIONAL
glass shelves

ENOTECA 800

Esposizione su tre lati
3 sides display





CANTINA 2

Frs 6’850.-

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 131x75x210 H	Kg 21

ENOTECA 800

Frs 6’730.-

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 131x75x210 H	Kg 21

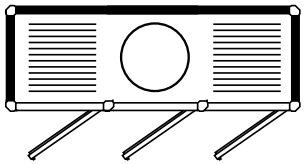
CANTINA 3

temperatura
POSITIVA
+4 +15 °C

OPTIONAL
ripiani in vetro

OPTIONAL
glass shelves

Esposizione monofrontale
Simple display





CANTINA 3 Frs 7'840.-

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 188x75x210 H	Kg 32

ENOTECA 3P Frs 7'890.-

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	automatico

Imballo Cartone

DIMENSIONI	PESO
cm 188x75x210 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.

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.

GARANTIE de 5 ANS



EFI 5653

Frs 2’135.-

Largeur	1885 mm
Volume brut / net	571 / 408 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	1885 / 660 / 825
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	1760 / 535 / 656
Surface de présentation des marchandises (TDA) [1]	1,03
Classe énergétique [2]	D
Consommation électrique en 365 jours	1094 kWh
Classe climatique (directive sur l’énergie)	B
Classe de température (directive sur l’énergie)	C1
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu’à +35 °C
Réfrigérant	R 290
Niveau sonore	52 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	2,5 A
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	statique / manuelle
Plage de température	-10 °C jusqu’à -24 °C
Matériau du couvercle	Couvercle coulissant vitré
Matériau de l’habillage / couleur	acier / blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier
Couleur du cadre de recouvrement	gris
Type de commande	bouton rotatif
Affichage de la température	analogique
Eclairage intérieur	LED
Nombre de corbeilles	8
Nombre max. de corbeilles (voir illustration)	8
Roulettes	Roulettes de guidage
Type de serrure	mécanique, pour post-équipement
Evacuation de l’eau de dégivrage	oui
Poids brut / net	90,7 / 80,9 kg
Aussi disponible sans eclairage intérieur comme	**EFI 5603**
Accessoires	
Corbeille 270 mm	7111009
Corbeille 210 mm	7111039
Grille de séparation 270 mm / grille haute	7111031
Grille de séparation 210 mm / grille haute	7111784
Grille de séparation 270 mm / grille basse	7111033
Grille de séparation 210 mm / grille basse	7111787
Pare-chocs en caoutchouc, gris	7266707
Serrure à fourreau pour couvercle coulissant vitré	7043660
Top en verre	9809162
Bac à glace	7741721
Panier pour bacs à glace	sur demande
Bouton de réglage	sur demande
Rail porte étiquette	7652174



EFI 4853

Frs 2’035.-

1675 mm	
499 / 355 l	
1675 / 660 / 825	
1550 / 535 / 656	
0,91	
D	
990 kWh	
B	
C1	
+10 °C jusqu’à +35 °C	
R 290	
52 dB(A)	
220 – 240V~ / 50 Hz	
2,5 A	
statique / manuelle	
-10 °C jusqu’à -24 °C	
Couvercle coulissant vitré	
acier / blanc	
acier	
gris	
bouton rotatif	
analogique	
LED	
7	
7	
Roulettes de guidage	
mécanique, pour post-équipement	
oui	
89,5 / 79,9 kg	
EFI 4803	
7111009	
7111039	
7111031	
7111784	
7111033	
7111787	
7266707	
7043660	
9809162	
7741721	
sur demande	
sur demande	
7652066	



EFI 4453

Frs 1’980.-

1465 mm	
426 / 302 l	
1465 / 660 / 825	
1340 / 535 / 656	
0,79	
D	
764 kWh	
B	
C1	
+10 °C jusqu’à +35 °C	
R 290	
52 dB(A)	
220 – 240V~ / 50 Hz	
2,5 A	
statique / manuelle	
-10 °C jusqu’à -24 °C	
Couvercle coulissant vitré	
acier / blanc	
acier	
gris	
bouton rotatif	
analogique	
LED	
6	
6	
Roulettes de guidage	
mécanique, pour post-équipement	
oui	
76,4 / 67,4 kg	
EFI 4403	
7111009	
7111039	
7111031	
7111784	
7111033	
7111787	
7266707	
7043660	
7741721	
sur demande	
sur demande	
7652065	

1 Mesure conformément à la directive européenne EN 16901.
2 Conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
3 Indique la température ambiante à laquelle l’appareil peut être utilisé en toute sécurité.

GARANTIE de 5 ANS

Coffres de présentation





EFI 3553

EFI 2853

Largeur	1255 mm	1045 mm
Volume brut / net	355 / 249 l	282 / 196 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	1255 / 660 / 825	1045 / 660 / 825
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	1130 / 535 / 656	920 / 535 / 656
Surface de présentation des marchandises (TDA) [1]	0,67	0,54
Classe énergétique [2]	D	D
Consommation électrique en 365 jours	726 kWh	593 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	B	B
Classe de température (directive sur l'énergie)	C1	C1
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C
Réfrigérant	R 290	R 290
Niveau sonore	52 dB(A)	42 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	1,5 A	1,5 A
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	statique / manuelle	statique / manuelle
Plage de température	-10 °C jusqu'à -24 °C	-10 °C jusqu'à -24 °C
Matériau du couvercle	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré
Matériau de l'habillage / couleur	acier / blanc	acier / blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier	acier
Couleur du cadre de recouvrement	gris	gris
Type de commande / Affichage de la température	bouton rotatif / analogique	bouton rotatif / analogique
Eclairage intérieur	LED	LED
Nombre de corbeilles	5	4
Nombre max. de corbeilles (voir illustration)	5	4
Roulettes	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage
Type de serrure	mécanique, pour post-équipement	mécanique, pour post-équipement
Evacuation de l'eau de dégivrage	oui	oui
Poids brut / net	68,5 / 60,4 kg	60,5 / 56,6 kg
Aussi disponible sans eclairage intérieur comme	**EFI 3503**	**EFI 2803**
Accessoires		
Corbeille 270 mm	7111009	7111009
Corbeille 210 mm	7111039	7111039
Grille de séparation 270 mm / grille haute	7111031	7111031
Grille de séparation 210 mm / grille haute	7111784	7111784
Grille de séparation 270 mm / grille basse	7111033	7111033
Grille de séparation 210 mm / grille basse	7111787	7111787
Pare-chocs en caoutchouc, gris	7266707	7266707
Serrure à fourreau pour couvercle coulissant vitré	7043660	7043660
Top en verre	9809160	
Bac à glace	7741721	7741721
Panier pour bacs à glace	sur demande	sur demande
Bouton de réglage	sur demande	sur demande
Rail porte étiquette	7652064	7652063
Action-Area-Rack blanc		9031196

Frs 1’880.-

Frs 1’780.-





EFI 2153

EFI 1453

Largeur	835 mm	625 mm
Volume brut / net	211 / 143 l	138 / 90 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	835 / 660 / 825	625 / 660 / 825
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	710 / 535 / 656	500 / 535 / 656
Surface de présentation des marchandises (TDA) [1]	0,42	0,30
Classe énergétique [2]	D	D
Consommation électrique en 365 jours	492 kWh	416 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	B	B
Classe de température (directive sur l'énergie)	C1	C1
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C
Réfrigérant	R 290	R 600a
Niveau sonore	42 dB(A)	42 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	1,5 A	1,5 A
Système de réfrigération	statique	statique
Procédure de dégivrage	manuelle	manuelle
Plage de température	-10 °C jusqu'à -24 °C	-10 °C jusqu'à -24 °C
Matériau du couvercle	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré
Matériau de l'habillage / couleur	acier / blanc	acier / blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier	acier
Couleur du cadre de recouvrement	gris	gris
Type de commande	bouton rotatif	bouton rotatif
Affichage de la température	analogique	analogique
Eclairage intérieur	LED	LED
Nombre de corbeilles	3	2
Nombre max. de corbeilles (voir illustration)	3	2
Roulettes	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage
Type de serrure	mécanique, pour post-équipement	mécanique, pour post-équipement
Evacuation de l'eau de dégivrage	oui	oui
Poids brut / net	56,3 / 49,6 kg	45 / 41,9 kg
Aussi disponible sans eclairage intérieur comme	**EFI 2103**	**EFI 1403**
Accessoires		
Corbeille 270 mm	7111009	7111009
Corbeille 210 mm	7111039	7111039
Grille de séparation 270 mm / grille haute	7111031	7111031
Grille de séparation 210 mm / grille haute	7111784	7111784
Grille de séparation 270 mm / grille basse	7111033	7111033
Grille de séparation 210 mm / grille basse	7111787	7111787
Pare-chocs en caoutchouc, gris	7266707	7266707
Serrure à fourreau pour couvercle coulissant vitré	7043660	7043660
Bac à glace	7741721	7741721
Panier pour bacs à glace	sur demande	sur demande
Bouton de réglage	sur demande	sur demande
Rail porte étiquette	7652062	7652061

Frs 1’675.-

Frs 1’580.-

1 Mesure conformément à la directive européenne EN 16901.
2 Conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
3 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

GARANTIE de 5 ANS

Coffres de présentation





	EFE 6052	EFE 5152
	Frs 2’185.-	**Frs 1’985.-**
Largeur	1885 mm	1675 mm
Volume brut / net	595 / 457 l	520 / 398 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	1885 / 660 / 825	1675 / 660 / 825
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	1760 / 535 / 658	1555 / 535 / 658
Surface de présentation des marchandises (TDA) [1]	1,03	0,91
Classe énergétique [2]	D	D
Consommation électrique en 365 jours	1111 kWh	1044 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	B	B
Classe de température (directive sur l'énergie)	C1	C1
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C
Réfrigérant	R 290	R 290
Niveau sonore	52 dB(A)	52 dB(A)
Tension / Fréquence	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz
Puissance	2,5 A	2,5 A
Système de réfrigération	statique	statique
Procédure de dégivrage	manuelle	manuelle
Plage de température	-10 °C jusqu'à -24 °C	-10 °C jusqu'à -24 °C
Matériau du couvercle	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré
Matériau de l'habillage / couleur	acier / blanc	acier / blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier	acier
Couleur du cadre de recouvrement	gris	gris
Type de commande	bouton rotatif	bouton rotatif
Affichage de la température	analogique	analogique
Eclairage intérieur	LED	LED
Nombre de corbeilles	0	0
Nombre max. de corbeilles	8	7
Roulettes	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage
Type de serrure	mécanique, pour post-équipement	mécanique, pour post-équipement
Evacuation de l'eau de dégivrage	oui	oui
Poids brut / net	92,1 / 81,9 kg	79,5 / 74,2 kg
Accessoires		
Corbeille 270 mm	7111011	7111011
Corbeille 210 mm	7111041	7111041
Grille de séparation 270 mm	7111029	7111029
Grille de séparation 210 mm	7111784	7111784
Pare-chocs en caoutchouc, gris	7266707	7266707
Serrure à fourreau pour couvercle coulissant vitré	7043660	7043660
Bac à glace	7741721	7741721
Panier pour bacs à glace	sur demande	sur demande
Bouton de réglage	sur demande	sur demande
Rail porte étiquette	7652174	7652066





	EFE 4652	EFE 3852
	Frs 1’780.-	**Frs 1’675.-**
Largeur	1465 mm	1255 mm
Volume brut / net	444 / 339 l	369 / 280 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	1465 / 660 / 825	1255 / 660 / 825
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	1340 / 535 / 658	1130 / 535 / 658
Surface de présentation des marchandises (TDA) [1]	0,78	0,66
Classe énergétique [2]	D	C
Consommation électrique en 365 jours	750 kWh	601 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	B	B
Classe de température (directive sur l'énergie)	C1	C1
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +35 °C	+10 °C jusqu'à +35 °C
Réfrigérant	R 290	R 290
Niveau sonore	52 dB(A)	52 dB(A)
Tension / Fréquence	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz
Puissance	2,5 A	1,5 A
Système de réfrigération	statique	statique
Procédure de dégivrage	manuelle	manuelle
Plage de température	-10 °C jusqu'à -24 °C	-10 °C jusqu'à -24 °C
Matériau du couvercle	Couvercle coulissant vitré	Couvercle coulissant vitré
Matériau de l'habillage / couleur	acier / blanc	acier / blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier	acier
Couleur du cadre de recouvrement	gris	gris
Type de commande	bouton rotatif	bouton rotatif
Affichage de la température	analogique	analogique
Eclairage intérieur	LED	LED
Nombre de corbeilles	0	0
Nombre max. de corbeilles	6	5
Roulettes	Roulettes de guidage	Roulettes de guidage
Type de serrure	mécanique, pour post-équipement	mécanique, pour post-équipement
Evacuation de l'eau de dégivrage	oui	oui
Poids brut / net	76,9 / 70,1 kg	69,3 / 61,2 kg
Accessoires		
Corbeille 270 mm	7111011	7111011
Corbeille 210 mm	7111041	7111041
Grille de séparation 270 mm	7111029	7111029
Grille de séparation 210 mm	7111784	7111784
Pare-chocs en caoutchouc, gris	7266707	7266707
Serrure à fourreau pour couvercle coulissant vitré	7043660	7043660
Bac à glace	7741721	7741721
Panier pour bacs à glace	sur demande	sur demande
Bouton de réglage	sur demande	sur demande
Rail porte étiquette	7652065	7652064

1 Mesure conformément à la directive européenne EN 16901.
2 Conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
3 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

GARANTIE de 5 ANS





EFE 3052

Frs 1’580.-

EFE 2252

Frs 1’470.-

Largeur	1045 mm
Volume brut / net	294 / 222 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	1045 / 660 / 825
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	920 / 535 / 658
Surface de présentation des marchandises (TDA) [1]	0,54
Classe énergétique [2]	C
Consommation électrique en 365 jours	528 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	B
Classe de température (directive sur l'énergie)	C1
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +35 °C
Réfrigérant	R 290
Niveau sonore	52 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	1,5 A
Système de réfrigération	statique
Procédure de dégivrage	manuelle
Plage de température	-10 °C jusqu'à -24 °C
Matériau du couvercle	Couvercle coulissant vitré
Matériau de l'habillage / couleur	acier / blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier
Couleur du cadre de recouvrement	gris
Type de commande	bouton rotatif
Affichage de la température	analogique
Eclairage intérieur	LED
Nombre de corbeilles	0
Nombre max. de corbeilles	4
Roulettes	Roulettes de guidage
Type de serrure	mécanique, pour post-équipement
Evacuation de l'eau de dégivrage	oui
Poids brut / net	57,5 / 56,6 kg
Accessoires	
Corbeille 270 mm	7111011
Corbeille 210 mm	7111041
Grille de séparation 270 mm	7111029
Grille de séparation 210 mm	7111784
Pare-chocs en caoutchouc, gris	7266707
Serrure à fourreau pour couvercle coulissant vitré	7043660
Bac à glace	7741721
Panier pour bacs à glace	sur demande
Bouton de réglage	sur demande
Rail porte étiquette	7652063
Action-Area-Rack blanc	9031196

Largeur	835 mm
Volume brut / net	219 / 163 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	835 / 660 / 825
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	710 / 535 / 658
Surface de présentation des marchandises (TDA) [1]	0,42
Classe énergétique [2]	C
Consommation électrique en 365 jours	422 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	B
Classe de température (directive sur l'énergie)	C1
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +35 °C
Réfrigérant	R 600a
Niveau sonore	42 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	1,5 A
Système de réfrigération	statique
Procédure de dégivrage	manuelle
Plage de température	-10 °C jusqu'à -24 °C
Matériau du couvercle	Couvercle coulissant vitré
Matériau de l'habillage / couleur	acier / blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier
Couleur du cadre de recouvrement	gris
Type de commande	bouton rotatif
Affichage de la température	analogique
Eclairage intérieur	LED
Nombre de corbeilles	0
Nombre max. de corbeilles	3
Roulettes	Roulettes de guidage
Type de serrure	mécanique, pour post-équipement
Evacuation de l'eau de dégivrage	oui
Poids brut / net	50,5 / 47 kg
Accessoires	
Corbeille 270 mm	7111011
Corbeille 210 mm	7111041
Grille de séparation 270 mm	7111029
Grille de séparation 210 mm	7111784
Pare-chocs en caoutchouc, gris	7266707
Serrure à fourreau pour couvercle coulissant vitré	7043660
Bac à glace	7741721
Panier pour bacs à glace	sur demande
Bouton de réglage	sur demande
Rail porte étiquette	7652062





EFE 1552

Frs 1’270.-

EFE 1152

Frs 1’240.-

Largeur	625 mm
Volume brut / net	144 / 104 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	625 / 660 / 825
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	500 / 535 / 658
Surface de présentation des marchandises (TDA) [1]	0,30
Classe énergétique [2]	C
Consommation électrique en 365 jours	369 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	B
Classe de température (directive sur l'énergie)	C1
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +35 °C
Réfrigérant	R 600a
Niveau sonore	42 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	1,5 A
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	statique / manuelle
Plage de température	-10 °C jusqu'à -24 °C
Matériau du couvercle	Couvercle coulissant vitré
Matériau de l'habillage / couleur	acier / blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier
Couleur du cadre de recouvrement	gris
Type de commande	bouton rotatif
Affichage de la température	analogique
Eclairage intérieur	LED
Nombre de corbeilles	0
Nombre max. de corbeilles	2
Roulettes	Roulettes de guidage
Type de serrure	mécanique, pour post-équipement
Evacuation de l'eau de dégivrage	oui
Poids brut / net	44 / 40,9 kg
Accessoires	
Corbeille 270 mm	7111011
Corbeille 210 mm	7111041
Corbeille 195 mm	
Grille de séparation 270 mm	7111029
Grille de séparation 210 mm	7111784
Grille de séparation 195 mm	
Pare-chocs en caoutchouc, gris	7266707
Serrure à fourreau pour couvercle coulissant vitré	7043660
Bac à glace	7741721
Panier pour bacs à glace	sur demande
Bouton de réglage	sur demande
Rail porte étiquette	7652061

Largeur	751 mm
Volume brut / net	107 / 80 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	751 / 481 / 825
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	605 / 315 / 657
Surface de présentation des marchandises (TDA) [1]	0,16
Classe énergétique [2]	C
Consommation électrique en 365 jours	323 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	B
Classe de température (directive sur l'énergie)	C1
Température ambiante [3]	+10 °C jusqu'à +35 °C
Réfrigérant	R 600a
Niveau sonore	42 dB(A)
Tension / Fréquence	220 – 240V~ / 50 Hz
Puissance	1,5 A
Système de réfrigération / Procédure de dégivrage	statique / manuelle
Plage de température	-10 °C jusqu'à -24 °C
Matériau du couvercle	Couvercle coulissant vitré
Matériau de l'habillage / couleur	acier / blanc
Matériau de la cuve intérieure	acier
Couleur du cadre de recouvrement	gris
Type de commande	bouton rotatif
Affichage de la température	analogique
Eclairage intérieur	LED, activable séparément
Nombre de corbeilles	0
Nombre max. de corbeilles	3
Roulettes	Roulettes de guidage
Type de serrure	mécanique, pour post-équipement
Evacuation de l'eau de dégivrage	oui
Poids brut / net	42,7 / 39 kg
Accessoires	
Corbeille 270 mm	
Corbeille 210 mm	
Corbeille 195 mm	7112788
Grille de séparation 270 mm	
Grille de séparation 210 mm	
Grille de séparation 195 mm	7111712
Pare-chocs en caoutchouc, gris	7266707
Serrure à fourreau pour couvercle coulissant vitré	7043660
Bac à glace	
Panier pour bacs à glace	
Bouton de réglage	sur demande
Rail porte étiquette	7652176

1 Mesure conformément à la directive européenne EN 16901.
2 Conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
3 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

GARANTIE de 5 ANS

Coffres de présentation













	EFE 5100	EFE 4600	EFE 3800	EFE 3000	EFE 2200	EFE 1500
Largeur	1675 mm **Frs 1'880.-**	1465 mm **Frs 1'675.-**	1255 mm **Frs 1'575.-**	1045 mm **Frs 1'525.-**	835 mm **Frs 1'370.-**	625 mm **Frs 1'165.-**
Volume brut / net	503 / 449 l	432 / 383 l	361 / 318 l	287 / 252 l	213 / 186 l	142 / 121 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	1675 / 660 / 825	1465 / 660 / 825	1255 / 660 / 825	1045 / 660 / 825	835 / 660 / 825	625 / 660 / 825
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	1550 / 535 / 632	1340 / 535 / 632	1130 / 535 / 632	920 / 535 / 632	710 / 535 / 632	500 / 535 / 632
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 (directive sur l'énergie)	B	B	B	B	B	B
Classe de température (directive sur l'énergie)	C1	C1	C1	C1	C1	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)
Tension / Fréquence	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz
Puissance	2,5 A	2,5 A	1,5 A	1,5 A	1,5 A	1,5 A
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	bouton rotatif	bouton rotatif	bouton rotatif	bouton rotatif	bouton rotatif	bouton rotatif
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
Type de serrure	mécanique, pour post-équipement	mécanique, pour post-équipement	mécanique, pour post-équipement	mécanique, pour post-équipement	mécanique, pour post-équipement	mécanique, pour post-équipement
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 Conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
2 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.

Congélateurs coffre

Aperçu des avantages

Joint remplaçable
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.

Cuve intérieure
Cuve intérieure en tôle d'acier à revêtement robuste pour une plus grande longévité et un nettoyage facile.

Pas de condensation
Pas de condensation sur le boîtier et revêtement extérieur facile à nettoyer pour une hygiène parfaite.

Condenseur à mousse
Condenseur à mousse dans le revêtement extérieur pour la réfrigération et pour un fonctionnement silencieux et sans vibrations.

Isolation extrêmement efficace
Pas de perte énergétique et rendement optimal grâce à une isolation extrêmement efficace.



EFL 6056

Poignée encastrée ergonomique
Poignée encastrée ergonomique sur toute la longueur pour une ouverture et une fermeture faciles.

Éclairage LED
Clarté maximale grâce à l'éclairage LED à l'intérieur.

Bâti beaucoup plus solide
Bâti beaucoup plus solide et rigide qui résiste aux déformations, même lorsqu'il est fortement sollicité.



Serrure robuste
Verrou solide empêchant tout accès non autorisé.

Réfrigérant naturel et sans CFC R 600a
Efficacité énergétique et durabilité accrues grâce au réfrigérant R 600a naturel et sans CFC utilisé avec des compresseurs puissants.

Roulettes pivotantes solides
Des roulettes pivotantes solides facilitent le transport et permettent un nettoyage confortable du sol sous le coffre.



Couvercle de coffre solide
Le couvercle solide du coffre (en inox ou blanc) peut également être utilisé comme surface de travail.



Paniers en grillage à accrocher
Plus de clarté et de flexibilité lors de la répartition des aliments grâce aux paniers en grillage à accrocher.



Affichage analogique de la température
Sécurité de stockage accrue grâce à l'affichage analogique de la température avec affichage au degré près de la température intérieure, réglable de –14 °C à –24 °C.

Frost Protect

Flexibilité maximale dans le choix de l'emplacement grâce à la plage étendue de température ambiante.Une clarté optimale grâce à des températures allant de -15 °C à +43 °C.

Stop Frost

En évitant la formation de glace et la baisse de pression à l'intérieur du congélateur, le système StopFrost minimise le besoin de dégivrage et garantit l'ouverture facile du congélateur, même de manière répétée.

Les détails d'équipement présentés dépendent du modèle. C'est la description du modèle correspondant qui fait foi.

GARANTIE de 5 ANS

Congélateurs coffre





	EFL 6056	EFL 6055	EFL 4656	EFL 4655	EFL 3056	EFL 3055
Largeur	1885 mm **Frs 2'085.-**	1885 mm **Frs 1'985.-**	1465 mm **Frs 1'880.-**	1465 mm **Frs 1'780.-**	1045 mm **Frs 1'575.-**	1045 mm **Frs 1'475.-**
Volume	542 l	542 l	404 l	404 l	266 l	266 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	1885 / 710 / 825	1885 / 710 / 825	1465 / 710 / 825	1465 / 710 / 825	1045 / 710 / 825	1045 / 710 / 825
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	1760 / 535 / 684	1760 / 535 / 684	1340 / 535 / 684	1340 / 535 / 684	920 / 535 / 684	920 / 535 / 684
Classe énergétique [1]	E	E	E	E	E	E
Consommation électrique en 365 jours	309 kWh	309 kWh	265 kWh	265 kWh	222 kWh	222 kWh
Classe climatique (directive sur l'énergie)	SN-ST	SN-ST	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T
Température ambiante [2]	-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
Tension / Fréquence	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz	220 - 240V~ / 50 Hz
Puissance	1,5 A	1,5 A	1,5 A	1,5 A	1,5 A	1,5 A
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	bouton rotatif	bouton rotatif	bouton rotatif	bouton rotatif	bouton rotatif	bouton rotatif
Pouvoir de congélation en 24 h	10 kg	10 kg	13 kg	13 kg	10 kg	10 kg
Autonomie	42 h	48 h	46 h	46 h	38 h	38 h
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
Type de serrure	mécanique	mécanique	mécanique	mécanique	mécanique	mécanique
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 [3]	9882600	9882600	9882600	9882600	9882600	9882600

1 Conformément à la directive européenne EU 2019/2018.
2 Indique la température ambiante à laquelle l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.
3 composé de 2 roulettes avec frein, 2 roulettes sans frein, matériel de montage.

TIEFKÜHLTRUHEN MIT KIPPDECKEL
BAHUT DE CONGÉLATION AVEC COUVERCLE BASCULANT







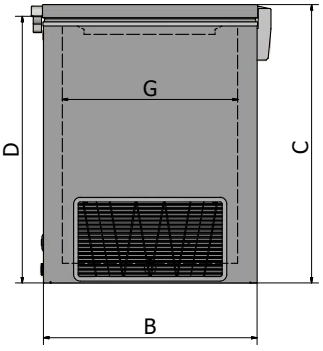
EL DELUXE 22 - 71

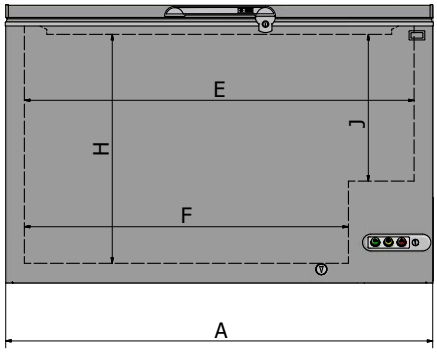


EL 35



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

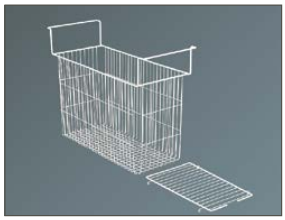
Ausführung	EL 22	EL 35	EL 45	EL 53	EL 61	EL 71	Exécution
Temperaturbereich	-22° / -16° C						Plage de température
Front weiss; Aussen / innen: weiss / Alu	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Front blanc; Extér. / intér.: blanc / alu
Schloss	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Serrure
Licht im Deckel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Lumière dans le couvercle
Manuelle 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			4’		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	B	B	B	B	B	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

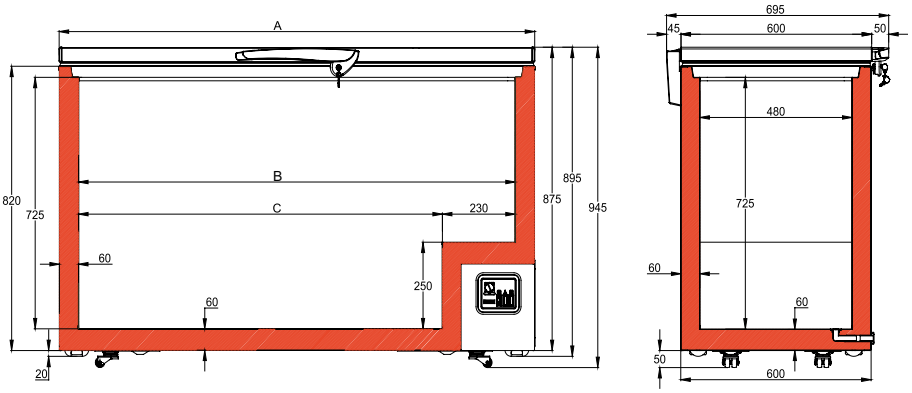

KURVC145 + SKILC145


KURVC200F

UDD 260 - 660 BK



UDD 560 BK



Modell	UDD 260 BK		UDD 460 BK	UDD 560 BK	UDD 660 BK
A (mm)	734		1284	1504	1804
B (mm)	610		1160	1380	1680
C (mm)	380		930	1150	1450

7B

Steckerfertig	UDD 260 BK		UDD 460 BK	UDD 560 BK	UDD 660 BK	Avec agrégat
Tiefkühltruhe mit Kippdeckel weiss Typen-Bezeichnung	**729.00** UDD-260-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		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 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	Classe de climat
Isolierung FCKW / HFCKW frei	✓	✓	✓	✓	Isolation sans CFC / HCFC
Aussenmasse: Breite (mm)	734	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	387	466	567	Volume brut (l)
Rauminhalt netto (l)	183	373	449	553	Volume net (l)
Anzahl Körbe inkl.	1	2	2	3	Nombre de paniers incl.
Elektroanschluss	230 V / 50 Hz				Branchement
Energieverbrauch, kWh/Jahr (AE)	238	310	340	381	Consommation électr., kWh/année (AE)
Energieeffizienzklasse	A↑G F	A↑G F	A↑G F	A↑G F	Classe d`efficacité énergétique
Gefrierkapazität, kg/24h	13	25	28	39	Capacité de congélation, kg/24h
Gewicht brutto (kg)	43	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

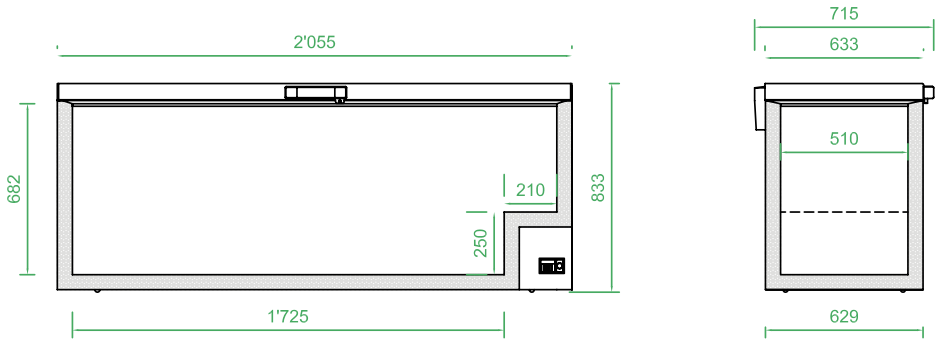
Ausstattung max.						Equipement max.
KOR-UDD-BK	2	3	5	6	7	KOR-UDD-BK

7B

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

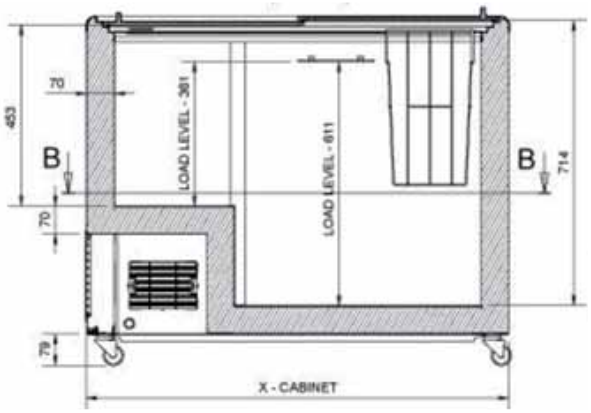
NOUVEAU !

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:
  - Kit 8p Fr. 320.-
  - Kit 12p Fr. 480.-
  - 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	6'210.-	130.-
SARD200A	2044x964x895H	783	12	6.9	410	136	6'680.-	160.-
SARD250A	2544x964x895H	1015	16	9.23	440	160	7'490.-	190.-

BAHUTS SUPERMARCHES

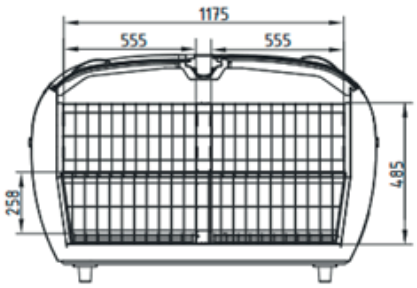
NOUVEAU !

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

FRIGOS ET CONGÉLATEURS pour véhicules

LIVRAISON TOUJOURS FRAÎCHE !!

PROFITEZ DU TREND FAVORABLE DES LIVRAISONS A DOMICILE

Peut également maintenir au chaud à 40°c !



Version standard (branché sur batterie véhicule)
Version autonome (avec accus)







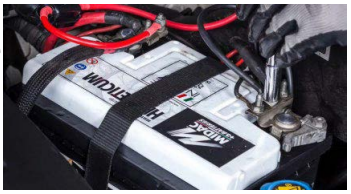






22 à 82lt **140 à 915lt** **760lt et +**

- Forte isolation en polyurethane pour une efficience énergétique maximale
- Compresseurs 12/24V conçus pour usage en véhicules
- R134A (très faible quantité de gaz)
- Thermostat digital
- Logistique aisée pour entrée-sortie des containers du véhicule
- AC/DC
- Ventilateurs internes garantissant une ventilation constante
- Grilles internes pour optimiser l'espace de stockage
- Convient à tous les véhicules
- Connexion à la batterie, cable 5m



FRIGOS ET CONGÉLATEURS pour véhicules

- Pas de risque de non-redémarrage du véhicule, le compresseur s'arrête automatiquement lorsque la batterie se décharge trop…
- Très solides, résistant aux chocs et vibrations
- Jusqu'à 45% d'économie par rapport à un véhicule réfrigéré à volume égal
- Pour les arrêts longs, il existe une **version autonome, avec accus rechargeables (autonomie env. 8h)**

Très longue gamme, quelques exemples ci-dessous



T0022/FDN



T0056/FDN



T0082/FDN



F0140/FDN



F0720/NDN

Version standard – Version avec accus sur demande - Version froid-chaud
Accessoires sur demande

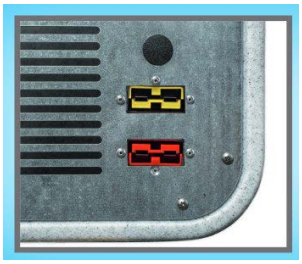
Délais 3-5 semaines **DEMANDEZ-NOUS DES OFFRES !**

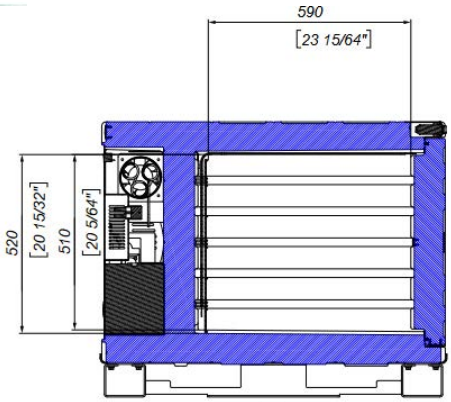
Réf.	Dim. LxPxH	LT	V	Poids kg	Temp. max	Prix Fr.	Transport Fr.
T0022/FDN	375X585X480H	22	12-24V	20.5	>-24°c	2'690.-	80.-
T0056/FDN	495X800X500H	56	12-24V	33	>-24°c	3'590.-	90.-
T0082/FDN	560X940X550H	82	12-24V	35	>-24°C	4'350.-	100.-
F0140/FDN	620X1000X710H	140	12-24V	56	>-21°c	6'990.-	120.-
F0720/NDN	1100x1400x1100H	720	12-24V	144	>0°c	10'990.-	170.-



AC/DC POWER SUPPLY 150W 560019/00









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

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

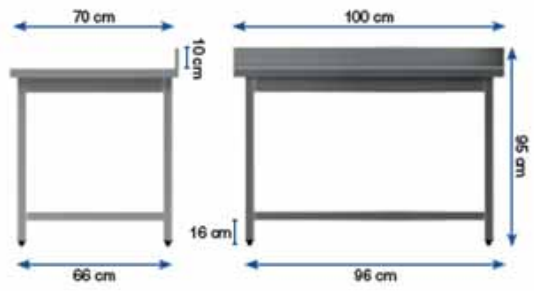
Tables buffets sans tiroirs ECO



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



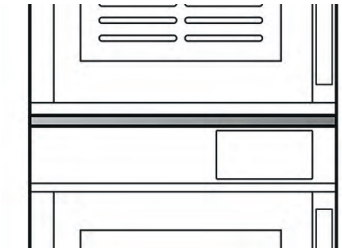
Superholder EVEREO CUBE, porte bascul.

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**



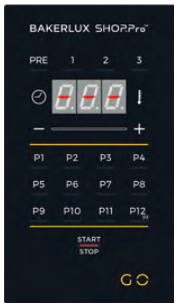
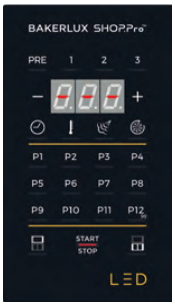
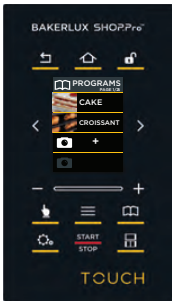
Kit de liaison Wifi

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
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

Snackjet 200



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

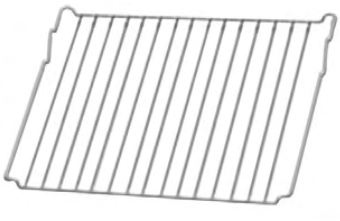
Commandes électromécaniques
Acier inoxydable
3 plaques incluses
Espacement entre glissières : 75 mm
Température maximale : 260 °C
Porte à double vitrage
Dimensions : L 480 x P 523 x H 402 mm
Puissance : 1NAC 230V - 2.62 kW - 13A
Poids : 16 kg
Fiche : Type 23
XF-003
CHF 788.- / **R1**

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

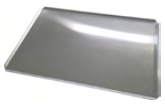


500 papiers siliconés 460/330

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



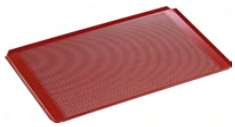
Plaque aluminium perforée 600/400

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

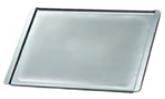
perforation Ø 3 mm, 4 bords à plis inclinés
Aluminium épaisseur 1.5 mm
100.308
CHF 46.- / R1



Plaque accumulatrice Fakiro 600/400

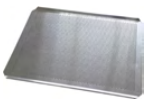
Plaque accumulatrice aluminium
Dimensions : 600 x 400 mm
TG-440
CHF 182.- / R1

Taille 460 / 330



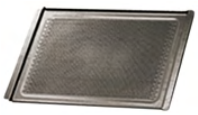
Plaque aluminium 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm
TG-305
CHF 23.- / R1



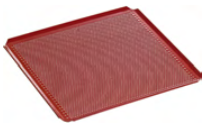
Plaque aluminium perforée 460/330

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



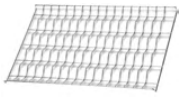
Plaque accumulatrice Fakiro 460/330

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

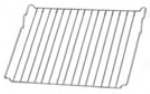
Dimensions : 600 x 400 mm
TG-450
CHF 98.- / **R1**



Grille NoFry 600/400

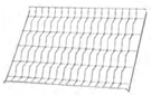
Hauteur 30 mm
GRP-420
CHF 164.- / **R1**

Taille 460 / 330



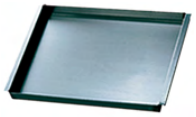
Grille chromée 460/330

Dimensions : 460 x 330 mm
GRP-305
CHF 23.- / **R1**



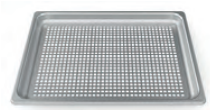
Grille chromée à 4 canaux 460/330

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

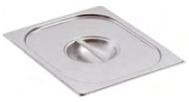


GN 2/3	40 mm	3.3 Litres	354 x 325 mm	CHF 53.-	TG-710
GN 2/3	65 mm	5.5 Litres	354 x 325 mm	CHF 35.-	A103.065
GN 2/3	100 mm	9 Litres	354 x 325 mm	CHF 48.-	A103.100
GN 2/3	150 mm	13 Litres	354 x 325 mm	CHF 68.-	A103.150



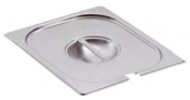
GN 1/2	65 mm	4 Litres	325 x 265 mm	CHF 28.-	A102.065
GN 1/2	100 mm	6.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 34.-	A102.100
GN 1/2	150 mm	9.5 Litres	325 x 265 mm	CHF 42.-	A102.150

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**

Friteuses électriques Imbiss



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

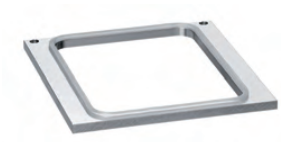


Scelleuse 23180

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
Longeur 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**

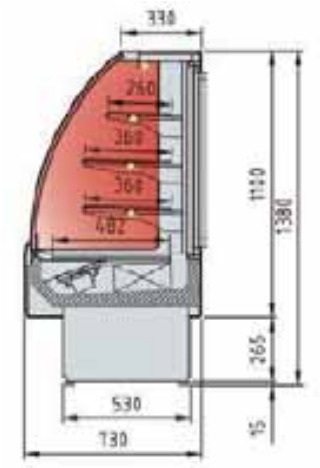
VITRINES DE MAINTIEN AU CHAUD

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

transport compris

Délai de livraison 4 semaines

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. **100.- 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 :

Voir conditions générales ci-dessous

Oron-le-Château, février 2024

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 février 2024

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 où 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 100.- 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 augmenté 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**.
Certaines affaires peuvent faire l'objet d'une réduction de garantie et il en sera spécifiée sur l'offre.
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.

Les pièces suivantes ne sont jamais 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 facturé de Fr. 80.- 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 durant la journée. 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.

Oron-le-Château, février 2024

9. Livraison et frais

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. Sans demande d'heure fixe, la livraison (en groupage) se fait durant la journée **Une livraison demandée le matin ou l'après-midi est possible moyennant un supplément de Frs 80.- avec un téléphone 30 min à 1h avant pour prévenir le client.**

10. Reprise d'appareil pour déchetterie

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 : **(sous réserve de modification des prix du prestataire)**

- Appareils en inox (armoires 1 porte, tables 3 compartiments, saladettes, etc..) Fr. 185.-
- Grands appareils en inox (armoires doubles portes, tables 4 portes) Fr. 320.-
- Appareils pas en inox (vitrines murales, comptoirs, chambres froides) : prix sur demande

11. For juridique

Le for juridique est à Oron VD

PRESTATIONS ANNEXES :

- Déballage, décollage film protecteur, installation*, branchement, reprise déchets (tous les appareils sauf les machines à glace)
  - 110.- /1 app. de moins 1m3
  - 195.-/1 app. de 1m3 à 2m3
  - 340.-/1app. de 2m3 à …..
  - Appareil supplémentaire 100.-
  - *Machines à glace 175.-/1 appareil

- Le montage des chambres froides fait toujours l'objet d'un devis.

  **L'installation n'inclue pas les adaptations et branchements électriques et sanitaires. Ni les modifications sanitaires et les travaux de maçonnerie. Ces travaux sont faits entièrement à la charge et responsabilité du client et doivent être fait par un installateur agréé.*

- Déplacement prix forfaitaire/zone.
  - VD : 90.-
  - Stations des Alpes vaudoises et fribourgeoises : 130.-
  - GE : 130.-
  - FR : 90.-
  - NE : 130.-
  - JU : 170.-
  - VS : 130.-
  - VS stations ski : 190.-
- **Toutes commandes inférieures à Frs 1'500.—hors taxes, un forfait livraison et transport de Frs 100.- hors taxes sera facturé.**

- Aktion-inox peut vous donner une liste de frigoristes-partenaires à des tarifs préférentielles.

AKTION INOX Sàrl - 1608 Oron-le-Châtel 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
1608 ORON-LE-CHÂTEL
026 660 00 33
079 749 78 53

E-mail : info@aktion-inox.ch

Votre conseiller : Michel Schaller

www.aktion-inox.ch